



INDICE DEL EXPEDIENTE “SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO REINA SOFÍA”.

- 1.- PROPUESTA DE AUTORIZACIÓN AL CONSEJO DE GOBIERNO.
- 2.-INFORME SERVICIO JURIDÍCO
- 3.- INFORME NECESIDAD Y PROPUESTA
- 4.- MEMORIA ECONÓMICA
- 5.-PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
- 6.- CERTIFICADO ECONÓMICO



AL CONSEJO DE GOBIERNO

La Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de Murcia configura en su artículo 21 al Servicio Murciano de Salud como un ente de Derecho público dotado de personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene plena capacidad de obrar, pública y privada, para el cumplimiento de sus fines, a cuyos efectos podrá actuar directamente o establecer cuantas fórmulas cooperativas y contractuales procedentes en derecho, debiendo ajustar su actividad contractual a la legislación de contratos del Estado, siéndole de aplicación, la normativa contractual contenida en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y demás normas de desarrollo.

El artículo 34 de la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, en redacción dada por Ley 1/2016, de 5 de febrero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para 2016, preceptúa que las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos c) y d) del artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el año 2011 que propongan la realización de gastos de naturaleza contractual que superen la cifra de 60.000 euros, deberán solicitar la autorización del titular de la Consejería de la que dependan o a la que estén adscritas. La petición de autorización será elevada para su otorgamiento por el Consejo de Gobierno si el gasto a autorizar supera la cantidad de 300.000 euros.

Asimismo, el artículo 1 de la Ley 12/2022, de 30 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2023, incluye, en su letra c), al Servicio Murciano de Salud entre las entidades cuyos presupuestos integran los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

En este sentido, por la Gerencia de Área de Salud VII-Murcia Este, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente referente a la contratación del SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO REINA SOFÍA.

Por lo expuesto y conforme lo establecido en el artículo 34 de la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, al Consejo de Gobierno se eleva para su aprobación, la siguiente

PROPUESTA DE ACUERDO

Autorizar la realización del gasto que supone el contrato que a continuación se indica:

Objeto: SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO REINA SOFÍA.

Presupuesto inicial del contrato: 3.990.402,67 € (10% IVA incluido).

Plazo de ejecución: Dos años.

EL CONSEJERO DE SALUD
Juan José Pedreño Planes

EXPTE. 369/23

INFORME JURÍDICO

ASUNTO: Propuesta de elevación al Consejo de Gobierno de Acuerdo de autorización al Servicio Murciano de Salud, para la realización del gasto previsto en el expediente para él, SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO REINA SOFÍA.

Visto el inicio del expediente tramitado a instancia de la de la Gerencia de Área de Salud VII-Murcia Este, sobre el asunto de referencia, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 del Decreto 148/2002, de 27 de diciembre, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud, se emite el siguiente:

INFORME

PRIMERO.- Es objeto del presente informe la elevación por el Consejero de Salud al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización al Servicio Murciano de Salud para él, SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO REINA SOFÍA. con un plazo de duración de dos años y con presupuesto base de licitación de 3.990.402,67€ (10% IVA Incluido).

SEGUNDO.- La Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, modificada mediante Ley 1/2016, de 5 de febrero, establece en su artículo 34 relativo a la “autorización para la realización de gastos de entidades del sector público”, que:

“1. Las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos c) y d) del artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2011 que se propongan la realización de gastos de naturaleza contractual o subvencional que superen la cifra de 60.000 euros, deberán solicitar la autorización del titular de la consejería de la que dependan o a la que estén adscritas, antes de la licitación o de publicar la convocatoria, en caso de subvenciones de concurrencia competitiva, o de acordar su concesión, en caso de subvenciones de concesión directa.

2. La petición de autorización será elevada para su otorgamiento por el Consejo de Gobierno si el gasto a autorizar supera la cantidad de 300.000 euros.

3. No está sometida a esta exigencia de autorización la realización de gastos de la referida naturaleza contractual o subvencional que tengan lugar con posterioridad a la licitación o a la publicación de la convocatoria, en el caso de subvenciones de concurrencia competitiva, o de que se acuerde la concesión, en el caso de subvenciones de concesión directa.”

TERCERO.- La letra c) del artículo 1 de la Ley 12/2022, de 30 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2023, incluye al Servicio Murciano de Salud entre las entidades cuyos presupuestos integran los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

CUARTO.- De acuerdo con lo anterior, es necesario solicitar autorización del Consejo de Gobierno para la realización de gastos de cuantía superior a 300.000 euros antes de la licitación, al ser el Servicio Murciano de Salud una de las entidades previstas en la letra c) del artículo 1 de la Ley 12/2022, de 30 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2023.

En aplicación del artículo 16.2.c) de la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, corresponde

al Consejero de Salud la elevación al Consejo de Gobierno de la correspondiente propuesta de autorización.

En virtud de lo expuesto, se emite informe favorable sobre el procedimiento tramitado para elevación al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización de la realización del mencionado gasto, por importe de 3.990.402,67€ (10% IVA Incluido) conforme determina la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, sin perjuicio de la documentación e informes que se emitan en el momento procedimental oportuno durante la tramitación del expediente de contratación para él, SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO REINA SOFÍA.

LA ASESORA JURÍDICA
(Documento firmado electrónicamente)

CONSEJERÍA DE SALUD
CONFORME
LA JEFA DEL SERVICIO JURIDICO
(Documento firmando electrónicamente)

03/05/2023 14:22:22

28/04/2023 10:49:32

MEMORIA DE NECESIDAD E INFORME PROPUESTA

CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN DE SERVICIOS CONSISTENTE EN LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO REINA SOFÍA, ÁREA DE SALUD VII-MURCIA ESTE

1. FECHA DE REALIZACIÓN Y PERIODO DE VALIDEZ DE LA MEMORIA.

La presente Memoria ha sido elaborado el día 7 de marzo de 2023, entendiendo que a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de **1 AÑO**, transcurrido el cual sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista del necesario ajuste de los precios al mercado y el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación.

2.- RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE.

En el expediente objeto de tramitación se aplicarán, con carácter general, las siguientes normas:

- Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.
- Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno.
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Específicamente serán igualmente aplicables y a tener en cuenta, las siguientes normas:

- Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales.
- Resolución de 10 de noviembre de 2020 de la Secretaría General de la Consejería de Transparencia, Participación y Administración Pública, por la que se da publicidad al Acuerdo de Consejo de Gobierno de aprobación del código de conducta en la contratación pública de la Región de Murcia.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General sanitario de empresas alimentarias y alimentos.
- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Contratación

Avda. Intendente Jorge Palacios, 1
Tfno: 968 359 286
30003 Murcia

- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Cualquier otra normativa (de ámbito estatal o autonómico) que resulte aplicable en materia de seguridad alimentaria así como a cualquiera de las prestaciones que integran el objeto del contrato, siempre que esté vigente durante el período de ejecución del contrato.

El presente documento tiene naturaleza administrativa y carácter preceptivo y forma parte del correspondiente expediente de contratación, siendo vinculante en sus términos y consideraciones, a cuyos efectos será objeto de publicidad en el Perfil del Contratante del Servicio Murciano de Salud.

3.- TÍTULO HABILITANTE.

Este documento está suscrito por la Dirección Gerencia del Área de Salud VII, al amparo de lo establecido en la Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud de 8 de enero de 2015, por la que se delegan diversas competencias en materia de gestión de precios públicos, contratación y otras materias, en diversos órganos del Servicio Murciano de Salud (BORM núm. 14, de 19/01/2015), en concordancia con el Decreto nº 148/2002, de 27 de diciembre de 2002, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud (BORM núm. 7, de 10/01/2003) que asume, entre otras, las competencias y funciones en materia de contratación.

De acuerdo con lo anterior, corresponde a esta Gerencia del Área de Salud VII la determinación de las necesidades de contratación y su planificación. Al tratarse de un contrato cuya prestación principal es un servicio (distinto de los de limpieza, vigilancia y seguridad) por importe superior a 300.000 euros IVA no incluido, se eleva propuesta justificada al órgano competente para su tramitación, licitación y adjudicación que es el Director Gerente del Servicio Murciano de Salud.

4.- NECESIDAD Y FINALIDAD INSTITUCIONAL.

Conforme con lo previsto en el **artículo 28 LCSP** *las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesarios para el cumplimiento y realización de sus fines institucionales.*

En este sentido, la necesidad detectada y objeto de estudio es plenamente conforme y se halla dentro del marco general de actuación determinado por la finalidad institucional de la Gerencia del Área de Salud VII, conforme se justifica en informe de necesidad elaborado por el mismo que suscribe este informe de propuesta.

En virtud de lo anterior, procede determinar cuáles son los elementos definitorios de la necesidad que debe ser cubierta mediante la apertura del expediente de contratación, así como analizar las concretas prestaciones que constituirán el objeto del contrato y que deberán realizarse para la consecuente satisfacción de la necesidad institucional detectada de acuerdo con los siguientes parámetros:

4.1. Definición de la necesidad

Es precisa esta contratación al objeto de satisfacer el servicio de Restauración para atender a los pacientes y personal de guardia, adecuándose a las dietas que por prescripción facultativa se estimen convenientes y proporcionando alimentos extras a los pacientes, así como la concesión de los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal y público y explotación de máquinas expendedoras de productos que se instalen, visto el informe justificativo de la necesidad emitido por quien suscribe este informe propuesta.

4.2. Presupuesto base de licitación, con desglose de % de IVA aplicable.

El **presupuesto base de licitación**, según memoria económica elaborada por el Subdirector de Gestión y Servicios Generales del Área de Salud VII, José Tomás Serrano, asciende a TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS DOS EUROS CON SESENTA Y SIETE CÉNTIMOS DE EURO (3.990.402,67€) IVA incluido (base imponible: 3.627.638,79€; IVA al 10 %: 362.763,88€). Las diversas partidas que lo componen y su justificación están reflejadas en la citada memoria económica justificativa de todos los costes, que acompaña a este informe propuesta.

Desglose del presupuesto:

Costes directos	81,3843%	2.952.328,39€
Costes Indirectos	4,8226%	174.946,43€
Gastos Generales	10,00%	312.727,48€
Beneficio Industrial	6%	187.636,49€

4.3. Extensión de la necesidad: temporal y geográfica.

El plazo de duración inicial de este contrato será de DOS AÑOS (24 meses).

El contrato podrá ser prorrogado, con un máximo TRES AÑOS (treinta y seis meses), por periodos de 12 meses.

En cuanto a la extensión geográfica de la necesidad, esta se circunscribe al Hospital General Universitario Reina Sofía, Área de Salud VII-Murcia Este.

4.4. Posibilidades de satisfacción alternativa de la necesidad.

Para una correcta prestación del servicio de alimentación de los pacientes se requiere disponer de los recursos humanos y materiales necesarios para la compra de la materia prima, configuración y elaboración de los menús diarios, de los que no dispone la Gerencia del Área VII de Salud ni el Servicio Murciano de Salud en su conjunto, sin perjuicio de que aporte el local de cocina con sus instalaciones y equipamiento, así como parte de personal propio destinado en la misma.

4.5. Identificación de los lotes, en su caso.

No hay división en lotes, ya que ello dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, ya que las prestaciones comparten para su desarrollo espacios e instalaciones (cocina), lo que podría generar conflictos de organización entre los adjudicatarios.

5. CONCLUSIONES

El Director Gerente del Área VII, en colaboración con los autores y partícipes mencionados, en ejercicio de sus funciones y potestades y de acuerdo con el mandato recibido para la planificación y ejecución de expedientes de contratación, tras analizar la situación y la información aportada al presente informe, extrae las siguientes conclusiones:

- a) Que en el ámbito de esta Gerencia se ha puesto en evidencia la existencia de una **necesidad** concreta a satisfacer, cual es el contrato mixto de servicio de restauración para pacientes y personal de guardia, y la concesión de servicios consistente en la explotación de las cafeterías de personal y público y máquinas expendedoras automáticas en el Hospital General Universitario Reina Sofía, Área de Salud VII-Murcia Este.
- b) Que dicha necesidad se encuentra entre los fines institucionales que esta entidad del sector público tiene asignados conforme a la normativa vigente y puede ser satisfecha mediante un contrato administrativo mixto de servicios y concesión de servicios.
- c) Que la necesidad debe ser satisfecha de forma periódica durante un plazo concreto de duración, siendo exigible y oportuna la libre concurrencia y aplicable la limitación temporal a los contratos y se estima que el contrato que venga a satisfacer la expresada necesidad debe tener una duración de dos años (24 meses) y posibilidad de prórroga, con un máximo de tres años (treinta y seis meses), por periodos de 12 meses.

d) d) Que, conforme a la letra y espíritu de la ley, se estiman aplicables al contrato que venga a satisfacer la expresada necesidad los siguientes valores:

- Libertad de concurrencia.
- Publicidad.
- Seguridad.
- Calidad.
- Eficacia y eficiencia.
- Protección medioambiental (envases, residuos...).
- Cumplimiento de la legislación vigente (etiquetas).
- Cumplimiento de los contratos.
- Rapidez en el suministro/servicio.
- Protección de los derechos de los trabajadores.
- Creación de empleo estable y calidad en el empleo.
- Igualdad de género.
- Protección de los derechos de propiedad intelectual e industrial.

e) Que en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas se desarrollarán las indicaciones y recomendaciones contenidas en esta Memoria para lograr el pleno cumplimiento del objeto del contrato y la plena satisfacción de la necesidad detectada, siempre de acuerdo con el principio de integridad, la búsqueda de la mejor relación calidad precio y demás reglas y principios legales aplicables.

En consecuencia, a la vista de las necesidades y motivaciones anteriormente expuestas, al Director Gerente del Servicio Murciano de Salud,

PROPONGO

Que autorice el inicio y la tramitación del correspondiente expediente de contratación de acuerdo con los siguientes datos generales:

OBJETO DEL CONTRATO:

Contrato mixto de servicio de restauración para pacientes y personal de guardia, y la concesión de servicios consistente en la explotación de las cafeterías de personal y público y máquinas expendedoras automáticas en el Hospital General Universitario Reina Sofía, Área de Salud VII-Murcia Este.

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (desglose del IVA):

Presupuesto de licitación (sin IVA): 3.627.638,79€

IVA 10%: 362.763,88€

Presupuesto IVA incluido: 3.990.402,67€

PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGAS: DOS AÑOS contrato inicial, más prórroga de TRES AÑOS, por periodos de 12 meses.

Murcia, (fechado y firmado electrónicamente)

El Director Gerente del Área VII Murcia Este. Ángel Baeza Alcaraz.

08/03/2023 14:15:03

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV)

MEMORIA ECONÓMICA Y PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN

CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN DE SERVICIOS CONSISTENTE EN LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO REINA SOFÍA, ÁREA DE SALUD VII-MURCIA ESTE

De conformidad con lo establecido en el art.100 y siguientes de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), en la tramitación de los diversos expedientes de contratación, se precisará la elaboración de un presupuesto base de licitación que deberá ser adecuado a los precios de mercado; igualmente, continua este precepto, tal presupuesto se desglosará indicando los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para su determinación, siendo además necesario en los contratos en que el coste de los salarios de las personas empleadas para su ejecución formen parte del precio total del contrato, el que se indique de forma desglosada y con desagregación de género y categoría profesional los costes salariales estimados a partir del convenio laboral de referencia.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

La realización de la actividad asistencial encomendada al Hospital General Universitario “Reina Sofia” (HGURS) perteneciente al Área de Salud VII del Servicio Murciano de Salud precisa la contratación del servicio de restauración para atender las necesidades que a continuación se detallan:

- Servicio de alimentación a los pacientes ingresados, a los cuales se les servirán ingestas en horarios establecidos y según las prescripciones médicas indicadas.
- Servicio de comedor para el personal facultativo y sanitario de guardia para garantizar la continuidad asistencial.
- Servicio de cafetería para el personal que presta sus servicios en el Hospital y servicio de cafetería para familiares y usuarios.
- Servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos en distintas áreas de Hospital para facilitar su acceso a profesionales y usuarios.

2.-DETERMINACIÓN DE LA NECESIDADES

Para la estimación de las necesidades del servicio de alimentación y servicio de comedor se han considerado como referencia los datos de actividad del Hospital de los años 2019, 2020 y 2021.

2.1 Datos referidos a la actividad asistencial

Se consideran tres anualidades en relación al número de camas instaladas, ingresos anuales, consultas, urgencias atendidas y población adscrita al Hospital.

	2019	2020	2021
Nº Camas instaladas:	339	339	339
Ingresos anuales:	13.354	11.245	12.565
Consultas anuales:	304.744	252.448	271.041
Urgencias anuales:	101.703	74.025	87.838
Población a atender:	204.659	204.584	205.474

2.2 Datos referidos a las pensiones suministradas

Para la atención a pacientes ingresados, a los que se les realizan determinadas pruebas especiales y a los profesionales de guardia que garantizan la continuidad asistencial, se analizan los distintos tipo de pensiones suministradas durante el mismo periodo de tiempo.

- Pensiones Basales, normales o especiales

Ingesta	2019	2020	2021
Desayunos	84.858	78.454	79.253
Media Mañana	15.612	13.984	12.811
Comidas	89.729	83.019	84.693
Meriendas	87.388	81.182	82.532
Cenas	85.677	79.620	80.378

- Pensiones Líquidas

Ingesta	2019	2020	2021
	3.969	3.573	3.674

- Pensiones Hídricas

Ingesta	2019	2020	2021
	3.775	4.041	4.859

- **Menús de guardia**

Ingesta	2019	2020	2021
Desayunos	9.932	9.513	9.789
Comidas	10.996	11.634	12.947
Cenas	7.721	8.915	9.264

- **Otros**

Ingesta	2019	2020	2021
Prueba Curva de Azúcar embarazada	202	201	200
Media mañana personal de quirófano	18.663	14.332	15.206
Radiología Vasculat	12.493	8.896	8.471

3.- PROCEDIMIENTO DE DETERMINACIÓN DEL PRECIO

3.1 Costes de Personal

En el Pliego de Prescripciones Técnicas se establecen las presencias mínimas de profesionales por categorías en el **servicio de cocina** para el suministro de las pensiones alimenticias.

Se considera como referencia para el cálculo el vigente convenio colectivo del personal de hostelería de la Región de Murcia (Resolución de 6-03-2008).

Las actualizaciones del Salario Mínimo Interprofesional que superan las tablas salariales del Convenio Colectivo aprobadas mediante Real Decreto 152/2022 de 22 de febrero por el que se fija el salario mínimo interprofesional para 2022.

El anexo adjunto sobre el personal a subrogar correspondiente al personal de cocina (artículo 130 Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de contratos del sector público) suscrito por el actual adjudicatario de la prestación del servicio.

En el siguiente cuadro se detalla el cálculo del coste anual:

PRESENCIAS EN COCINA						
CATEGORÍA	Nº	Retrib anuales categoría	Coste anual	COB VACACIONES	Absentismo 7%	COSTE ANUAL
ALMACENERO	2	14.004,04	28.008,08	2.334,01	1.960,57	32.302,65
AUXILIAR DE LIMPIEZA	3	14.004,04	42.012,12	3.501,01	2.940,85	48.453,98
CAMARERA COMEDOR GUARDIA	0,4	14.004,04	5.601,62	466,80	392,11	6.460,53
CAMARERA COMEDOR GUARDIA	1	14.004,04	14.004,04	1.167,00	980,28	16.151,33
CAMARERA DE PLANTA	9	14.004,04	126.036,36	10.503,03	8.822,55	145.361,94
CAMARERA DE PLANTA	1	14.004,04	14.004,04	1.167,00	980,28	16.151,33
COCCINEROS	4	14.004,04	56.016,16	4.668,01	3.921,13	64.605,30
DIETISTAS	3	14.174,76	42.524,28	3.543,69	2.976,70	49.044,67
JEFE DE SERVICIO/ENCARGADO	1	20.420,04	20.420,04	1.701,67	1.429,40	23.551,11
PINCHES DE COCINA	4	14.004,04	56.016,16	4.668,01	3.921,13	64.605,30
					Suma...	466.688,14
Costes Seguridad Social	Incluido MEI ley 21/2021 Disp final 4ª					158.673,97
Gastos de Personal anual						625.362,11

3.2.-Desglose coste de la pensión basal:

La pensión basal supone el mayor gasto del expediente que se tramita.

Para la conformación del precio unitario de la misma, se han considerado necesariamente los costes directos e indirectos en relación a las exigencias que en el Pliego de Prescripciones Técnicas se plantean adicionales al coste de la compra de materias primas.

Asimismo para el cálculo total de la misma se incorpora una estimación de un 10 % de gastos generales y un 6% de beneficio industrial.

Pensión Basal:

Costes directos:

- Compra de materias Primas 7,86011€
- Productos de limpieza 0,50000€
- Personal 4,90000€
- Inversiones (equipamiento) 0,07500€

Costes indirectos:

- Analíticas 0,08200€
- Sistema de información 0,01820€

- Mantenimiento de las instalaciones 0,69000€

Coste pensión 14,12531€

Gastos Generales 10% 1,41253€

Beneficio Industrial 6% 0,84752€

Precio dieta Basal 16,3854€ pensión

3.3.- Porcentajes del coste del resto de dietas sobre el importe de la dieta basal Según criterios y condiciones establecidas en el Pliego de Prescripciones técnicas

3.3.1.- Pensión Hídrica 2,94% (0,4811€)

3.3.2.- Pensión Líquida 25,99% (4,2600€)

3.3.3.- Comedor de guardia. Personal sanitario que realiza guardia diaria para dar continuidad asistencial. 72,08% (11,8108€)

3.3.4.- Otro personal. Profesionales por razones organizativas en servicios quirúrgicos y zonas estériles. 8,79% (1,4397€)

3.3.5.- Otro personal. Correspondiente a pacientes no hospitalizados para la realización de tratamientos o pruebas especiales 8,79% (1,4397€)

3.3.6.- Alimentos extras . Corresponde al suministro de alimentos fuera del horario de la dieta basal y por prescripción facultativa. Importe global estimado considerando los suministros realizados durante el año 2021 y precios de mercado de los productos según anexo al Pliego de Prescripciones Técnicas.

4.-COSTES DEL SERVICIO

4.1.- Desglose de los servicios con indicación de los precios unitarios y coste para un periodo de 24 meses.

07/03/2023 14:53:18
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV)

A) PENSION BASAL	Precio unitario máximo (sin IVA)	Precio unitario máximo (IVA incluido)	Número servicios total contrato	Importe total contrato (IVA incluido)
Desayuno	1,86 €	2,05 €	188.782,00	387.003,10 €
Media Mañana	0,67 €	0,74 €	35.006,00	25.904,44 €
Comida/Almuerzo	7,13 €	7,84 €	199.964,00	1.567.717,76 €
Merienda	1,25 €	1,38 €	194.834,00	268.870,92 €
Cena	5,47 €	6,02 €	190.942,00	1.149.470,84 €
Menú completo	16,38 €	18,02 €		
TOTALES			404.764,00	1.699.483,53 €
B) PENSIÓN HÍDRICA	Precio unitario máximo (sin IVA)	Precio unitario máximo (IVA incluido)	Número servicios total contrato	Importe total contrato (IVA incluido)
Dieta hídrica (desayuno)	0,48 €	0,53 €	11.136,00	5.902,08 €
TOTALES			11.136,00	5.902,08 €
C) PENSION LIQUIDA	Precio unitario máximo (sin IVA)	Precio unitario máximo (IVA incluido)	Número servicios total contrato	Importe total contrato (IVA incluido)
Desayuno	0,55 €	0,61 €	9.036,00	5.511,96 €
Almuerzo	1,58 €	1,74 €	9.036,00	15.722,64 €
Merienda	0,55 €	0,61 €	9.036,00	5.511,96 €
Cena	1,58 €	1,74 €	9.036,00	15.722,64 €
Menú completo	4,26 €	4,69 €		
TOTALES			18.072,00	21.234,60 €
D) COMEDOR GUARDIA	Precio unitario máximo (sin IVA)	Precio unitario máximo (IVA incluido)	Número servicios total contrato	Importe total contrato (IVA incluido)
Desayuno	1,30 €	1,43 €	21.810,00	31.188,30 €
Almuerzo	5,91 €	6,50 €	28.220,00	183.430,00 €
Cena	4,60 €	5,06 €	20.036,00	101.382,16 €
Menú completo	11,81 €	12,99 €		
TOTALES			35.033,00	158.000,23 €
E) OTRO PERSONAL	Precio unitario máximo (sin IVA)	Precio unitario máximo (IVA incluido)	Número servicios total contrato	Importe total contrato (IVA incluido)
OTRO PERSONAL - Media mañana personal Quirófanos	1,44 €	1,58 €	41.092,00	64.925,36 €

TOTALES		41.092,00	64.925,36 €	
F) OTROS	Precio unitario máximo (sin IVA)	Precio unitario máximo (IVA incluido)	Número servicios total contrato	Importe total contrato (IVA incluido)
PACIENTES NO HOSPITALIZADOS - Bocadillos Hemodiálisis, Radiología Vasculay Otros	1,44 €	1,58 €	27.084,00	42.792,72 €
TOTALES			27.084,00	42.792,72 €
G) EXTRAS	Precio unitario máximo (sin IVA)	Precio unitario máximo (IVA incluido)		
Alimentos extra	Diversos precios			119.345,79 €

5.-PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN DEL CONTRATO

Desglose de costes sobre el importe base de licitación:

Costes directos	81,3843%	2.952.328,39€
Costes Indirectos	4,8226%	174.946,43€
Gastos Generales	10,00%	312.727,48€
Beneficio Industrial	6%	187.636,49€

El Presupuesto Base de licitación del contrato asciende a 3.627.638,79€.

Importe correspondiente al IVA: (10%) 362.763,88€

Presupuesto total IVA INCLUIDO: 3.990.402,67€

6.-CANON ANUAL DE EXPLOTACIÓN CAFETERIAS PÚBLICO, PERSONAL Y MÁQUINAS EXPENDEADORAS.

Para la deteminación del canon de las cafeterías de público y personal se ha tenido en cosideración tanto la dotación de profesionales necesarios para el desarrollo de la actividad como la lista de precios de los productos anexada al pliego de prescripciones técnicas actualizados a precios de mercado actuales.

Para la determinación del canon de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, el canon se establece en relación a las 12 máquinas expendedoras que en el apartado 2 -Ubicación de las instalaciones- del pliego de prescripciones técnicas se indican.

El contrato ya finalizado con el mismo objeto que ahora se solicita fue adjudicado en noviembre de 2016.

La variación del IPC de Noviembre de 2016 hasta octubre de 2022 ha sido de un 16,2% según cuadro del INE.

Calculo de variaciones del Indice de Precios de Consumo (sistema IPC base 2021)

Variación del Índice General Nacional según el sistema IPC base 2021 desde
Noviembre de 2016 hasta Octubre de 2022

Indice	Porcentaje(%)
Nacional	16,2

Fuente: INE

Se considera adecuado que el canon a establecer para el nuevo expediente sea mediante la actualización de los importes contemplados en la adjudicación de noviembre de 2016 aplicando dicho porcentaje de incremento según cuadro que seguidamente se detalla para cada uno de los tipos e importes de canon y anualidades (cafetería y máquinas expendedoras).

Tipo de Canon de explotación	Importe anual sin IVA	Importe total 2 años sin IVA
Cafetería de público y personal	58.632,24	117.264,48
Máquinas de venta automática	27.739,50	55.479,00
Total	86.371,74	172.743,48

Murcia, (fechado y firmado electrónicamente)
El Subdirector de Gestión y Servicios Generales. José Tomás Serrano

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN DE SERVICIOS CONSISTENTE EN LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO REINA SOFÍA, ÁREA DE SALUD VII-MURCIA ESTE

ÍNDICE

	Pag.
1.- OBJETO DEL CONTRATO _____	3
2.- UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES _____	4
3.- ACTIVIDAD _____	5
4.- CONDICIONES TÉCNICAS, EQUIPOS, BIENES E INSTALACIONES _____	7
4.1.- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO _____	9
4.2.- ADQUISICIÓN Y REPOSICIÓN _____	13
5.- GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN _____	15
5.1.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES _____	15
5.1.1.- Elaboración, composición y tipos de dietas _____	17
5.1.2.- La pensión alimenticia _____	19
5.1.3.- Las dietas _____	23
5.1.4.- Menús _____	26
5.1.5.- Horario de servicios _____	27
5.1.6.- Servicio de habitaciones _____	28
5.1.7.- Condiciones dietéticas e higiénicas _____	29
5.1.8.- Recogida de las bandejas _____	30
5.1.9.- Alimentos Extras _____	30
5.1.10.- Condiciones generales _____	31
5.2.- COMEDOR DE GUARDIA DE PERSONAL _____	32
5.3.- OTROS SERVICIOS DE MENÚS _____	34
6.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA _____	35
6.1.- MENÚS Y CARTAS _____	35
6.2.- HORARIO DE SERVICIOS _____	36
6.3.- SERVICIOS ESPECIALES _____	37
7.- MAQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA _____	38

7.1.- MÁQUINAS	38
7.2.- RESPONSABILIDAD	40
7.3.- PRODUCTOS	41
8.- LIMPIEZA	45
9.- GESTIÓN DE RESIDUOS	48
10.- RECURSOS HUMANOS	49
11.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SALUD LABORAL	55
12.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD	57
13.- SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS. INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA	60
14.- INTEGRACIÓN DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN	61
15.- FACTURACIÓN	62
16.- INFORMACIÓN A FACILITAR	62
17.- COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	64
18.- CLAUSULA MEDIOAMBIENTAL	64
19.- INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR	64
20.- NORMATIVA APLICABLE	65
ANEXO 1.- RELACIÓN PERSONAL LABORAL SUBROGADO	71
ANEXO 2.- PLANO CAFETERÍAS (PÚBLICO Y PERSONAL)	72
ANEXO 3.- PLANO COCINA	73
ANEXO 4.- PLANO COMEDOR DE GUARDIA// CAFETERÍA PERSONAL	74
ANEXO 5.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE COCINA EN PROPIEDAD	75
ANEXO 6.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE CAFETERIA EN PROPIEDAD	80
ANEXO 7.- LISTADO DE PRECIOS DE LAS CAFETERÍAS (PERSONAL Y PÚBLICO)	83
ANEXO 8.- LISTADO DE PRECIOS MÁXIMO MÁQUINAS DE VENDING	87
ANEXO 9.- LISTADO EXTRAS	89
ANEXO 10.- REPARTO PACIENTES HOSPITALIZADOS JUNTO CON LA CENA	91
ANEXO 11.- CALIDADES MÍNIMAS EXIGIDAS-ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	93
ANEXO 12.- GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS	107
ANEXO 13.- MENÚ HOSPITALIZACIÓN	110
ANEXO 14.- MENÚ DE LA GUARDIA	132
ANEXO 15.- FRECUENCIA DE LIMPIEZA COCINA-CAFETERÍA	136
ANEXO 16.- SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS. (SGI-NUEVA APLICACIÓN SHERPA) INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA.	138
ANEXO 17.- CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN	150

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El contrato que regula el presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) tiene por objeto satisfacer las necesidades derivadas del servicio de restauración para pacientes y personal de guardia del Hospital General Universitario Reina Sofía de Murcia (en adelante HGURS), y la concesión de los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal y de público en el recinto hospitalario, así como de la explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes y/o alimentos sólidos (servicio de vending).

Se incluyen en el objeto del contrato las siguientes prestaciones:

- 1. Gestión integral del servicio de restauración, tanto para los pacientes como para el personal** del Centro, que abarcará todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas, su conservación, y elaboración hasta la distribución de la comida en planta, comedor de guardia, limpieza y gestión de los residuos producidos, conforme a las prescripciones de este PPT y a la propuesta de Programa del Servicio de Restauración en adelante **PPR** que proponga el licitador en su oferta. La gestión integral abarcará el establecimiento de las cantidades mínimas para asegurar el perfecto desarrollo de actividades inherentes al objeto del contrato.

1.1. Se prestará a los pacientes hospitalizados los siguientes servicios, adecuándose a las dietas que, por prescripción facultativa, se considere conveniente en cada caso:

- **Desayuno.**
- **Media mañana:** solamente para los pacientes diabéticos, o con dietas hipercalóricas e hiperprotéicas.
- **Comida.**
- **Merienda.**
- **Cena.**
- Para los pacientes hospitalizados, junto con la cena se suministrará a las plantas o servicios los **alimentos que se indican en el Anexo 10** (Reparto pacientes hospitalizados junto con la cena) **sin facturación adicional.**

1.2. Para los **pacientes no hospitalizados con tratamiento de Diálisis o que realicen pruebas de Radiología Vascolar**, se servirán bocadillos y botellas de agua a media mañana.

1.3. Para el **personal facultativo de guardia** de presencia en el hospital se prestarán los siguientes servicios:

- **Desayuno.**
- **Comida.**
- **Cena**

1.4. Para el **personal de quirófano**, se servirán a media mañana, **bocadillos y botellas de agua** de 1,5 L. o sistema alternativo que pueda implantarse a criterio de la Dirección.

1.5. Excepcionalmente y con el visto bueno de la Dirección podrá suministrarse bocadillo y botellín de agua a diferentes servicios.

Asimismo, se incluirá también la disponibilidad para realizar cualquier tipo de servicios especiales propios de la actividad de restauración como pueden ser: congresos, reuniones, servicios de café, cocktail, vinos de honor etc, que se celebren en el Hospital. Estos servicios se efectuarán a instancia o con el visto bueno de la Dirección del Hospital, serán anunciados con suficiente antelación y se facturarán con independencia del valor principal del contrato. Su precio será como máximo, el precio fijado para el servicio de cafetería del personal dependiente del Servicio Murciano de Salud. La Dirección del Hospital se reserva el derecho a contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al adjudicatario.

2. Explotación del servicio de cafeterías del Hospital, de Personal y de Público.

3. La explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes, y/o alimentos sólidos (servicio de vending).

2.- UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES

La cocina del Hospital se sitúa en el nivel -1 del edificio de Urgencias, junto al resto de unidades de aprovisionamiento del Hospital. Se adjunta plano de detalle de las instalaciones actuales:

- **Anexo 2** Plano cafeterías (público y personal)

- **Anexo 3** Plano cocina
- **Anexo 4** Plano comedor guardia// Cafetería Personal

Las cafeterías del Hospital, están ubicadas en la planta 1 del edificio principal, separadas físicamente en dos áreas: público y personal. Se adjunta plano de detalle de las instalaciones actuales **Anexo 2** Plano cafeterías (público y personal).

Las máquinas expendedoras están ubicadas en:

Urgencias:

- 1 de Café.
- 1 Combi de alimentos sólidos y refrescos.
- 1 Agua de litro y medio.

Quirófanos:

- 1 Combi café, sólidos, refrescos, zumos y agua de 500 cc

Sala Espera UCI y Quirófanos:

- 1 Combi Café, sólidos, refrescos y agua de 500 CC.

2ª Planta. Consultas:

- 1 Combi Café, Sólidos y refrescos y Agua de 500 cc
- 1 de Agua de litro y medio.

4ª Planta Hospitalización:

- 1 Combi Café, Sólidos, refrescos y Agua de 500 cc
- 1 de Agua de litro y medio.

5ª Planta Hospitalización:

- 1 Combi Café, Sólidos, refrescos y Agua de 500 cc

6ª Planta Hospitalización:

- 1 Combi Café, Sólidos, refrescos y Agua de 500 cc
- 1 de Agua de litro y medio.

3.- ACTIVIDAD

La siguiente información se facilita como datos orientativos del Hospital, según la actividad de los años 2019, 2020 y 2021.

En ningún caso podrán ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte del adjudicatario.

	2019	2020	2021
Nº Camas instaladas:	339	339	339
Ingresos anuales:	13.354	11.245	12.565
Consultas anuales:	304.744	252.448	271.041
Urgencias anuales:	101.703	74.025	87.838
Población a atender:	204.659	204.584	205.474

Durante los años 2019, 2020 y 2021 se elaboraron las siguientes pensiones:

5. Pensiones Basales, normales o especiales

Ingesta	2019	2020	2021
Desayunos	84.858	78.454	79.253
Media Mañana	15.612	13.984	12.811
Comidas	89.729	83.019	84.693
Meriendas	87.388	81.182	82.532
Cenas	85.677	79.620	80.378

6. Pensiones Líquidas

Ingesta	2019	2020	2021
	3.969	3.573	3.674

7. Pensiones Hídricas

Ingesta	2019	2020	2021
	3.775	4.041	4.859

8. Menús de guardia

Ingesta	2019	2020	2021
Desayunos	9.932	9.513	9.789
Comidas	10.996	11.634	12.947
Cenas	7.721	8.915	9.264

9. Otros

Ingesta	2019	2020	2021
Prueba Curva de Azúcar	202	201	200
Media mañana personal de quirófano	18.663	14.332	15.206
Pacientes Hemodiálisis y Radiología Vasculat	12.493	8.896	8.471

4.- CONDICIONES TÉCNICAS, EQUIPOS, BIENES E INSTALACIONES

- El Hospital pone a disposición del adjudicatario las instalaciones correspondientes, así como la relación del material y maquinaria que actualmente se encuentran instalados, y que figuran en los Anexo 5 (Maquinaria y material de cocina en propiedad) y Anexo 6 (Maquinaria y material de cafetería en propiedad), del presente pliego, quedando obligado el adjudicatario, en todo momento, a mantener en el mejor estado de conservación, funcionamiento y rendimiento dichos bienes, incluso al cesar en la prestación. Realizando, en su caso, todas las actuaciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias para garantizar el correcto desarrollo del servicio, reponiendo aquellos elementos deteriorados de imposible reparación o que la misma resulte antieconómica. Los nuevos modelos de aparatos a introducir en el EQUIPAMIENTO cuando se imposibile su reparación/antieconómica/ o por decisión de modificación en el sistema/técnica utilizada, serán elegidos en Comité de Alimentación, que se regula en el punto 17, a partir de tres propuestas de gama similar incorporando los avances tecnológicos propios del momento.

- Durante el desarrollo del contrato el inventario debe permanecer actualizado, y en el momento de la adquisición o baja de cualquier bien, se comunicará al responsable del contrato. La baja de los bienes debe contar con la aprobación del responsable del contrato, formalizándose por escrito las circunstancias y motivos que ocasionan la baja en el inventario. El inventario se actualizará por parte del adjudicatario, como mínimo, **cuatro veces al año** y en el momento de la adquisición o baja de cualquier bien, dicho inventario se facilitará al responsable del contrato del Hospital.

- Al finalizar el contrato, el contratista está obligado a devolver como mínimo, en cantidad y calidad todos los bienes relacionados en los Anexos citados.

- El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones, fijas o móviles, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato estando prohibido su utilización para fines distintos de los recogidos en el contrato.

- Será por cuenta del adjudicatario el equipamiento complementario, tanto de la cocina como de las cafeterías, teniendo en cuenta que el mismo va referido al necesario para la prestación del servicio objeto de este expediente. El adjudicatario aportará todos aquellos elementos precisos para la gestión del aprovisionamiento, almacenamiento, conservación, procesado, elaboración, emplatado, distribución de menús, lavado de menaje, limpieza, vajillas, cristalerías, cubertería, así como cualquier otro elemento, equipo, aparato o producto que se requiera para llevar la práctica y ejecutar de forma óptima, el modelo de Servicio de Restauración ofertado por el Contratista, reservándose la Dirección del Hospital aceptar el que proponga, o plantear

su cambio si no reúne las características adecuadas. Aportará y repondrá todo el menaje, vajilla, cubertería, etc., que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario.

- La empresa adjudicataria deberá instalar aquellos equipos móviles (carros etc.) que sean necesarios para la ejecución del servicio a prestar, teniendo en cuenta que la cafetería debe contar con el apoyo de la cocina del Hospital para la realización del trabajo.
- La contratista deberá aportar los elementos que se relacionan en el apartado 19 (Inversiones mínimas a realizar), donde se indican las características mínimas de las inversiones solicitadas.
- Una vez finalizado el contrato, los equipos, material e instalaciones aportadas por el adjudicatario pasarán a ser propiedad del Hospital.
- El contratista no podrá enajenar bienes afectos al contrato que hubieren de revertir en el Hospital, ni gravarlos, salvo autorización expresa. En el caso de adquirirlos mediante operaciones de arrendamiento financiero, éstas deberán garantizarse por otras vías, de tal forma que no grave sobre los bienes ningún tipo de reserva de dominio. Para que quede constancia de estos términos, las copias de los documentos de adquisición deben aportarse al Hospital.
- El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material y equipamiento recibido así como los aportados por él durante la ejecución del contrato en unas condiciones y estado que resulte adecuado para su uso, a juicio de la peritación que se efectúe por parte del Hospital. Caso de no ser correcto el estado de uso, el contratista deberá realizar las actuaciones y/o reposiciones necesarias.
- El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, alterar, ni transformar la situación de la maquinaria, mostradores, aumento de la potencia, capacidad de las instalaciones, etc., sin previa autorización expresa de la Dirección del Hospital, quedando en propiedad del Hospital las obras efectuadas a la finalización del contrato. La empresa adjudicataria presentará una memoria de las necesidades que la motivan y deberá ser aprobada por la Dirección del Hospital. El adjudicatario correrá a cargo de cuantos trámites y gastos genere dichas actuaciones.
- El adjudicatario establecerá un programa de actividad para que, en caso de que se iniciaran obras en la cocina o ésta fuera trasladada, el servicio no sufra la más mínima modificación, tanto en calidad como en costes.

- En ambas cafeterías, dotadas de equipamiento propiedad del Área VII, inventariado y referenciado Anexo 6 (Maquinaria y material de cafetería en propiedad), cabe la opción de completar o modificar las instalaciones existentes y el equipamiento de las mismas. Se requiere, según el modelo de explotación propuesto por el contratista, previa aceptación expresa por parte del Hospital.

4.1.- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

- Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, enseres, equipamiento e instalaciones, que le sean entregados por el Hospital o se adquiera durante el periodo de vigencia del contrato, así como su reparación o su reparación/sustitución, caso de que la Dirección del Hospital así lo estime oportuno, por su obsolescencia, continuas averías, etc.
- Será un mantenimiento “integral”, incluyendo el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de todo el equipamiento que figura en el Anexo 5 (Maquinaria y material de cocina en propiedad) y Anexo 6 (Maquinaria y material de cafetería en propiedad), así como del que se vaya incorporando a lo largo del contrato, del mobiliario, de las instalaciones, y de los equipamientos establecidos como mínimos en el apartado 19 “Inversiones mínimas”.
- Asimismo, el contratista debe velar por el adecuado funcionamiento de los vertidos de la cocina y la cafetería, que deben cumplir la normativa medioambiental.
- El adjudicatario deberá comunicar, a la mayor brevedad posible, y por escrito a la Dirección del Hospital, las deficiencias que observe en las instalaciones y suministros generales (agua, gas, electricidad, alarmas, etc.), así como cualquier otra irregularidad que pueda repercutir en el servicio a prestar o en las condiciones generales de seguridad, proponiendo las soluciones que en su caso estime pertinentes para el remedio de dichas anomalías.
- El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento el material que le sea entregado por el Hospital (mobiliario, máquinas y enseres etc.) así como el aportado por la propia empresa adjudicataria (al inicio o durante la vigencia del contrato), siendo responsable de toda pérdida, deterioro, destrucción, etc., debiendo presentar en su PLAN DE TRABAJO un Programa de Mantenimiento, conservación y servicio técnico.
Será de su cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de similar calidad, marca y rendimiento que el inventariado.
- Cuando las instalaciones y equipos que el Hospital haya puesto a disposición del adjudicatario precisen reparaciones y/o revisiones técnicas, estas se deberán comunicar a la Dirección del Hospital. Caso de que hubiera equipos que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el adjudicatario lo comunicará al a la

Dirección del Hospital, para proceder a su sustitución, siguiendo el procedimiento establecido en el Hospital. Este mantenimiento de los equipos, mobiliario e instalaciones lo llevará a cabo una empresa debidamente autorizada y acreditada. La empresa adjudicataria será responsable de la resolución de todas las incidencias que le corresponda con la urgencia requerida.

- A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas Reglamentaciones por las que estén afectados las instalaciones y equipos, siempre supervisados y autorizados por el Servicio de Mantenimiento del Hospital.
- La empresa adjudicataria actuará conforme a lo marcado en la normativa de aplicación vigente, tanto de carácter nacional como específica de la Región de Murcia, así como sus modificaciones, si las hubiese, que con carácter no exhaustivo es la siguiente:

El Mantenimiento preventivo

Los licitadores presentarán en su oferta técnica un Plan de Mantenimiento preventivo de toda la maquinaria y mobiliario. Dentro de este plan se deberá especificar, para cada uno de los equipos, el programa, la periodicidad de las revisiones y acciones preventivas a realizar. El contratista deberá comunicar mensualmente al Departamento de Servicios Generales las fechas de los equipos a revisar.

El Mantenimiento preventivos de los equipos e instalaciones, deberá realizarse con la siguiente frecuencia mínima:

- a) Una vez cada 2 meses en equipos con resistencias, termostáticas, interruptores de encendidos y apagados, ventilaciones, campanas de extracción, valvulería, control carga de gas, filtros, electroválvulas de suministro de ACS y AFCH, etc.
- b) Una vez cada 6 meses en instalaciones de cableados (suministro de las líneas de corrientes), protecciones electromagnéticas de los distintos equipos motivadas por derivaciones de los mismos, suportaciones de anclajes de los equipos en las instalaciones aéreas de las conducciones interiores y exteriores, mecanismos varios y elementos.
- c) Corresponde al adjudicatario la realización de las operaciones de descontaminación periódica de equipos y conducciones de extracción de humos en la cocina y la cafetería. Trabajos a efectuar en cuatro sistemas completos (campanas, conductos y extractores) en cocina, y un sistema (campana, conducto y extractor) en cafetería:

- EXTRACTORES:

- a) Desmontaje.
- b) Limpieza mediante espumado activo y aclarado posterior.
- c) Comprobación técnica.

- CONDUCTOS, CAMPANAS Y FILTROS:

- a) Retirada, limpieza y colocación de los filtros de retención de grasas.
- b) Limpieza del interior del plenum en campana, mediante espumado activo y aclarado posterior.
- c) Apertura de registros de limpieza en conductos, instalando tapas tipo 400°C/2h.
- d) Limpieza y desengrase del interior de los conductos de extracción mediante cepillado mecánico.

La descontaminación de estas Instalaciones, deberá realizarse con la siguiente frecuencia mínima:

- Una vez cada 6 meses en campanas y filtros.
- Una vez cada 12 meses en conductos y máquinas de extracción.

El Mantenimiento Correctivo y Técnico Legal

La empresa adjudicataria realizará todas aquellas labores de mantenimiento correctivo necesarias para el óptimo funcionamiento del equipamiento, mobiliario e instalaciones de la cocina siguiendo las indicaciones de los manuales de uso y mantenimiento de los equipos.

Los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas normativas y reglamentaciones por las que estén afectadas las instalaciones y los equipos, tanto de carácter nacional como específico de la CARM.

Será así mismo obligación del contratista:

1. Asignar los medios humanos y materiales necesarios para la correcta y adecuada prestación del Servicio.
2. Conservar la documentación justificativa de las operaciones de mantenimiento que se realicen, sus fechas de ejecución, resultados, incidencias y elementos sustituidos.
3. Presentar con carácter mensual al Responsable de Mantenimiento el libro de mantenimiento, que se habilitará para tal fin, de cada uno de los equipos e instalaciones de cafetería y cocina con las actuaciones realizadas, (preventivas o correctivas) incluso reportaje fotográfico cuando proceda.

Se deberá realizar una **revisión anual** por el Servicio Técnico Oficial correspondiente. De dicha revisión, incluyendo las reparaciones efectuadas o que se hayan de llevar a cabo, se enviará informe al Servicio de Mantenimiento.

Dicho libro se abrirá antes de los 30 días posteriores a la adjudicación. Será firmado y fechado por la dirección del Hospital o persona que designe.

La empresa adjudicataria también deberá hacerse cargo del pintado de los locales en las partes no alicatadas al menos una vez al año o cada vez que se considere necesario.

La Contratista deberá formalizar un contrato de mantenimiento con una o varias empresas que garanticen la reparación y conservación de todas las instalaciones, aparatos y mobiliario. La Contratista informará por escrito al Comité de Alimentación de estos acuerdos en el plazo máximo de un mes desde el inicio del contrato y siempre que se produzca un cambio. El Comité de Alimentación podrá solicitar la ampliación o modificación de estos acuerdos siempre que lo consideren necesario.

La falta de conservación adecuada de instalaciones, locales y demás bienes de los Servicios será causa suficiente para la rescisión del contrato.

Cualquier tipo de reparación, que por motivos especiales o por retrasos en la actuación del adjudicatario, deba ser realizada por el equipo de mantenimiento del Hospital, será facturada a la Contratista.

Las reparaciones que se efectúen serán por cuenta del adjudicatario, incluidas aquéllas que se deriven de las reparaciones de los desperfectos que se observen al término del contrato.

La subsanación de cualquier daño provocado en obras, instalaciones y dependencias del Hospital por personal del contratista correrá a cargo del mismo y para la reparación atenderá las directrices marcadas por el propio Hospital.

Los repuestos serán siempre nuevos y, originales (misma marca, mismo modelo) o equivalentes. En el supuesto de que el utilizado no sea original, deberá ser presentado a la Dirección del HGURS para su aprobación.

Es responsabilidad del contratista la adquisición y suministro de cuantos consumibles sean necesarios y, de requerirse, su montaje y puesta en servicio.

Los suministros de agua caliente y fría, energía eléctrica, y gas los proporcionará el Hospital y su coste será asumido por el mismo, habiéndose tomado en consideración esta circunstancia en el presupuesto base de licitación del contrato, por lo que no procederá su repercusión directa al Contratista. La empresa adjudicataria está obligada a colaborar con las

medidas de eficiencia energética implantadas o que se implanten en el Hospital.

4.2.- ADQUISICIÓN Y REPOSICIÓN

El contratista tendrá la obligación de adquirir a su cargo y reponer, en caso de deterioro, extravío o cualquier otra circunstancia debidamente motivada que se aprecie por el Departamento de SSGG, los siguientes elementos, entre otros:

1. **El contratista deberá reponer las bandejas isotérmicas** (base y tapa) para comida/cena y bandejas (base, tapa y taza isotérmica) para desayunos/merienda, necesarias para el servicio de alimentación de pacientes, manteniendo en todo momento el estocaje previsto (que siempre será, como mínimo, de 440 unidades, tanto de comida/cena como de desayuno/merienda). así como el juego de vajilla, menaje, cubiertos y todo aquel componente que complete dicha bandeja. Las características de éstas, serán determinadas por el responsable del contrato, previo asesoramiento del equipo de nutrición del hospital, y en las cantidades que se precise.

Para el servicio de alimentación de pacientes, el contratista utilizará bandejas isotérmicas, que deberá reponer todas aquellas que se encuentren en situación de deterioro, con el juego de menaje completo en su caso.

2. Igual tratamiento y consideración tendrán las bandejas, platos y los cubreplatos de los carros de distribución y mantenimiento de temperaturas que forman parte de las inversiones mínimas realizar.
3. El contratista deberá reponer los termos al inicio del contrato, los cuales deberán ser de acero inoxidable, para la distribución de café y leche en las distintas unidades no hospitalarias.
4. El adjudicatario se hará cargo de la adquisición y reposición del material que por su uso se deteriore durante la vigencia del contrato, que deberá ser de la misma calidad que el ofertado en el concurso y en todo caso, contará con la aprobación de la Dirección del Hospital.
5. El adjudicatario retirará de la circulación de forma inmediata, cualquier plato, vaso, taza, cubierto, bandeja, etc., que presente roturas, pequeños desconches o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que ponga en menoscabo la calidad del servicio. En estos casos, se procederá automáticamente a su reposición. El material repuesto o nuevo deberá contar con la aprobación previa del Comité de Alimentación. El Comité de Alimentación deberá dar su conformidad a cualquier elemento de la vajilla que se ponga a disposición de los usuarios. El material desechable necesario, incluidas las servilletas correrá a cargo del contratista.

6. La reposición del menaje (cubiertos, platos, vasos, etc.) será adaptable a las bandejas isotérmicas, y será a cargo del adjudicatario, que deberá disponer de un stock lo suficientemente amplio que permita la inmediata reposición del mismo en caso de rotura o extravío. La vajilla y cristalería se renovarán cada dos años.
7. **El adjudicatario aportará y repondrá todo el menaje, vajilla, cubertería, etc. Así como los utensilios de cocina, cafetería, y comedores** (ollas, sartenes, cazos, vajillas, platos de distintas medidas hondos, llanos y de postre cubertería, etc.) que se precisen para un correcto funcionamiento del servicio, comprometiéndose a adscribir a la ejecución del contrato los medios materiales suficientes para ello. Las adquisiciones se realizarán de acuerdo con las indicaciones que dicte el Hospital.
8. **Aportará y repondrá las herramientas** necesarias a utilizar por el personal en el desempeño de sus funciones (cuchillos, espátulas, guantes y cualquier otro relacionado con dicha actividad) en cantidad suficiente para el normal desarrollo del Servicio. A cada trabajador se le entregará de forma imprescindible en consonancia con las tareas asignadas, sin perjuicio de aquellas herramientas se suministre para uso colectivo.
9. **Aportará el material fungible de un solo uso**, mascarillas, guantes, gorros, rollos industriales de papel seca manos y limpieza de superficies etc., necesarios, será por cuenta del adjudicatario.
10. Aportará **todo el material de un solo uso** (vasos, pajitas, cubiertos, etc.) que deberán ser biodegradables y compostables. Preferentemente fabricados de papel, cartón o fibras naturales, en ningún caso serán de plástico, necesario para el servicio a pacientes aislados u otra circunstancia que determine la Dirección del Hospital. Asimismo, aportará todo el material de un solo uso necesario para el servicio a pacientes aislados u otra circunstancia que determine la Dirección del Hospital, como pueden ser mascarillas, gorros, guantes de nitrilo, batas desechables, cubrepies, cubre barbas, cubre mangas, cubre botas, delantales, material de oficina etc. derivado del desarrollo de la actividad del Servicio. Las calidades de los materiales se ajustarán a los requerimientos legales y a las exigencias del Servicio de Prevención del Hospital. Dicho material será adaptable a las bandejas isotérmicas y deberá existir un stock lo suficientemente amplio que permita la inmediata reposición del mismo en caso de rotura o extravío. En ningún caso serán de plástico.

Los cubiertos deberán ir empaquetados en las distintas ingestas, en bolsas de papel, celulosa o productos realizados con materiales 100% renovables y reciclables, nunca embolsados con plásticos.

Todas las reposiciones señaladas en los apartados anteriores se harán a criterio de la Dirección del Hospital, a través del Responsable de Servicio. El material a reponer tendrá características y calidades similares o superiores al ya existente y deberá contar con la aprobación del Hospital. La empresa adjudicataria se obliga a mantener en todo momento los niveles de stock requeridos para garantizar el óptimo funcionamiento del Servicio.

Al inicio del contrato será necesaria la adquisición de las que se describen en el apartado 19 (Inversiones mínimas a realizar).

5.- GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

El Servicio de Restauración a cargo del contratista que se realizará en las instalaciones del HGURS, será integral y abarcará todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas y su conservación, elaboración y conservación posterior hasta la distribución de la comida en planta, limpieza y gestión de los residuos producidos.

Características en la prestación de los siguientes apartados objeto del contrato:

5.1.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES

Se deberán incluir, como mínimo, **las siguientes prestaciones** dentro de este apartado:

- La compra y gestión completa de materias primas, definición de productos, cantidades, stocks mínimos y control de calidad, necesarias para la elaboración de los menús y dietas, tanto de los pacientes como del servicio de cafetería, así como de los alimentos extras a suministrar a los almacenillos de las unidades de hospitalización mediante los pactos de consumo.
- El adjudicatario presentará de cada materia prima una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstas de PRIMERA calidad o calidad extra y siguiendo las indicaciones de la Dirección del Hospital con respecto a las calidades de materia prima y garantías de distribución de los proveedores.
- Recepción, almacenamiento, etiquetado y custodia de materias primas. El horario de carga y descarga de todos los productos se acordará con el Responsable del contrato del Hospital realizándose por la zona designada para ello, quedando prohibida la entrada por acceso no autorizado. El adjudicatario dispondrá en la entrada de proveedores, alfombra de un solo uso diaria para recogida adhesiva de suciedad.
- Elaborar los menús o dietas especiales que, por prescripción facultativa le sean indicados, sometiéndose a la supervisión de la Unidad de Nutrición.

- Gestión de la petición, elaboración, distribución y recogida de los menús diarios a los pacientes ingresados en el Hospital.
- Las dietas suministradas a cada paciente, solicitadas por los responsables de las distintas Unidades del Hospital, se registrarán en el aplicativo informático, que aportará el adjudicatario. En base a estos registros y a las peticiones de alimentos extras para pacientes y servicios de alimentación para el personal del hospital, se formulará la factura mensual. El adjudicatario solamente tendrá derecho a percibir el importe de las raciones (dietas, extras...) efectivamente servidas.
- Recuento de solicitudes de dietas, elaboración de las tarjetas identificativas de dietas así como el resumen de dietas y extras de alimentación para cada una de las unidades de hospitalización.
- Gestión de la información nutricional de las diferentes dietas: valoraciones nutriciones, fichas técnicas de platos, etc.

El responsable de seguimiento del contrato, con el asesoramiento de la Unidad de Nutrición, mantendrá un control de calidad de materias primas, según **Anexo 11** (Calidades mínimas exigidas y especificaciones técnicas) y **Anexo 12** (Gramajes mínimos de alimentos), alimentos, manipulación y emplatado de las mismas, control que se extenderá a:

1. La recepción de mercancías, comprobándose tanto la calidad e higiene de los productos como la adecuación a la normativa vigente de los medios utilizados para su transporte.
2. En el almacenamiento, incluyendo la rotación de materias primas, consumo preferente y normas de etiquetado en la cocina del Hospital. Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo 2 veces al día, una al inicio y otra al final de la jornada.
3. Control de marcas, correcto etiquetado y fechas de caducidad de los productos.
4. En la corrección de los procesos de congelación y descongelación.
5. La Gestión del sistema de trazabilidad, tanto interno, como de cada uno de los proveedores.
6. Estado de los almacenes y de las cámaras de frío. Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que en caso de avería, ésta quedará resuelta en un plazo máximo de 24 horas.
7. Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

8. Procedimientos utilizados para la fabricación, elaboración, tratamiento o conservación de los alimentos.
9. Cumplimiento de las normas de manipuladores de alimentos.
10. Limpieza de todos los habitáculos de la cocina.
11. Petición de dietas a cocina vía informática por parte de enfermería.
12. Proceso de emplatado de bandejas de alimentación (gramajes adecuados, servicio de los alimentos que corresponden a cada dieta, evitando en todos los casos, la posible entrega de alimentos no adecuados para la dieta de los pacientes, calidad del producto y presentación).
13. Horario puntual de entrega de bandejas en turnos de desayuno, comida, merienda y cena. Dicho horario será el mismo en todo el Hospital, salvo que por necesidades del servicio deba modificarse.

El responsable de la empresa adjudicataria será convocado y deberá participar en las reuniones del Comité de Alimentación existente en el Hospital.

5.1.1.- Elaboración, composición y tipos de dietas

- **En la alimentación hospitalaria** se incluye los alimentos más adecuados para la planificación dietética de las diferentes patologías que se puedan presentar en el Hospital.
- Pueden perseguir un efecto terapéutico, de mantenimiento o preventivo. No obstante son un elemento esencial del proceso de recuperación del enfermo, que parte de sus necesidades y restricciones, de ahí que su naturaleza sea esencialmente individualizada.
- La alimentación que se prepare en el Hospital deberá proporcionar a los enfermos una comida objetivamente agradable y completa y, por otra parte, para responder a la prescripción facultativa correspondiente, permitirles recibir la atención necesaria, en el aspecto dietético, por medio de una alimentación terapéutica.
- La confección de los menús diarios se realizará íntegramente en las cocinas del Hospital y nunca fuera de ellas, salvo autorización expresa, asegurando en todo caso que la bandeja de la comida será servida a los pacientes con una temperatura adecuada.
- Las dietas de alimentación del Hospital, serán elaboradas por el departamento de cocina, supervisadas por la Unidad de Nutrición y con la colaboración de la empresa adjudicataria.

- La empresa adjudicataria tendrá las siguientes obligaciones:
 - Pondrá a disposición del Hospital toda la documentación que se le requiera acerca de los productos utilizados, así como de los procesos de elaboración.
 - Que los alimentos lleguen al usuario en óptimas condiciones y que sean adecuados a su prescripción dietética por parte de los Facultativos del Hospital, atendiendo con diligencia las solicitudes, quejas e incidencias que se puedan producir.
 - Calcular las cantidades de platos a elaborar que deberá ser en cantidad suficiente para atender los menús solicitados y las posibles oscilaciones según demanda de las unidades asistenciales. La falta de aprovisionamiento de alimentos para la elaboración de los menús que obligue a alterar el menú fijado para ese día sólo será aceptado en momentos puntuales y por causas justificadas y, en todo caso, deberá comunicarse al responsable del contrato que deberá dar su aceptación al menú alternativo propuesto. La reiteración de esta conducta si motivo justificado a criterio del Hospital podrá ser motivo de sanción y/o rescisión del contrato.
 - Respecto a la cantidad a servir en cada plato, será la que señale la ficha técnica correspondiente, debiendo respetarse escrupulosamente el gramaje que estas señalen.
- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la alimentación servida será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.
- La alimentación que se prepare en el Hospital deberá proporcionar una comida agradable y completa a los enfermos, teniendo en cuenta sus gustos, costumbres particulares y los hábitos alimentarios propios de la Región de Murcia. Por otro lado, a fin de responder a la prescripción facultativa, la alimentación deberá ser adecuada al estado nutricional a la patología del paciente. Se atenderán las propuestas de mejora que emprenda el centro como resultado del estudio y análisis de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los pacientes.
- La falta de aprovisionamiento de alimentos para la elaboración de los menús diarios, en la cantidad requerida o variación en la composición del menú, solo será aceptada en momentos puntuales y por motivos justificados. Se comunicará al responsable designado por el hospital, con un plazo de preaviso mínimo de dos días anteriores al servicio del menú correspondiente, proponiendo la pertinente subsanación, que deberá ser aprobada por el mismo. El hospital se reserva el derecho de exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

- La Unidad de Nutrición y el responsable designado por el hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad, calidad y adecuación de las dietas suministradas son las correctas. Podrán efectuar las inspecciones y controles analíticos que considere convenientes para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación y utilización de aditivos inadecuados.
- Si durante la vigencia del contrato, el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, deberá presentar su propuesta al responsable del contrato para su aprobación.
- Con el fin de adecuar los menús de los pacientes a sus necesidades, se establecen las siguientes consideraciones:
 1. Aumento de tomas y días de verduras y legumbres en comidas y cenas.
 2. Aumento de ensaladas y hortalizas frescas en guarniciones.
 3. Priorización de frutas frescas de temporada en comidas y cenas sobre postres lácteos.
 4. Priorización de panes integrales y multicereales sobre panes blancos en pacientes con elección.
 5. Priorización de panes del día sobre alimentos procesados como galletas, biscotes en desayunos y merienda.

Se atenderán las mejoras como resultado de estudio y análisis del resultado de satisfacción del paciente.

5.1.2- La pensión alimenticia

La pensión alimenticia estará formada por:

El desayuno que se servirá a los pacientes será un desayuno saludable que se describe a continuación.

a) **Desayuno saludable:**

Contará con 4 bloques de elección (a elegir una opción de cada uno de ellos):

Primera opción (elija una opción)

- a) Leche
- b) Leche con descafeinado
- c) Leche con cacao
- d) Yogur natural
- e) Yogur de sabor
- f) Té
- g) Té con leche

- h) Manzanilla
- i) Zumo

Segunda opción (elija una opción)

- a) Panecillo blanco
- b) Panecillo de semillas
- c) Panecillo integral
- d) Biscote
- e) Pan de Viena
- f) Bizcocho casero
- g) Cereales
- h) Galletas c/s azúcar (2 paquetes 4 unidades)
- i) Magdalenas (2 unidades)

Tercera opción (elija una opción)

- a) Aceite
- b) Aceite y tomate
- c) Mantequilla y mermelada
- d) Pavo
- e) Jamón de york
- f) Queso tierno
- g) Queso fresco
- h) Nada

Cuarta opción (elija una opción)

- a) Nada
- b) Fruta del tiempo
- c) Compota de manzana o pera
- d) Membrillo

Las leches a elegir podrán ser de vaca entera, semidesnatada o desnatada, sin lactosa y bebida de soja.

El pan será fresco y de elaboración diaria, incluso sábados y domingos. El equipo de nutrición seleccionará la bollería a utilizar tras el estudio de la lista de ingredientes, eligiendo la opción más saludable. Tendrá la opción de bocadillos para las dietas hipercalóricas y hiperproteicas y la opción de frutos secos crudos sin sal para los pacientes de psiquiatría. También estará la opción de que aquellos pacientes que estén inapetentes se le puedan ofrecer un alimento alternativo entre los que se encuentren en nuestro peticitorio.

El bizcocho CASERO, elaborado con aceite de oliva, que se suministrará como mínimo una vez a la semana.

Será servido en bandeja con taza isotérmica con tapadera, con cubertería específica de metal para su consumo, estuchada en material celuloso válido como servilleta.

b) **Media mañana:** una o dos piezas de fruta, solamente para los pacientes diabéticos, y bocadillos para las dietas hipercalóricas e hiperprotéicas.

c) **Comida y Cena,** constará como mínimo de:

- Ensalada, siendo distintas cada día de la semana, estableciéndose 7 variedades, evitando la repetición a los pacientes. Las ensaladas se servirán acompañadas de unidades mono dosis de aceite de oliva, sal, pimienta y vinagre para que puedan ser aderezadas por el paciente.
- Primer plato: sopas, caldos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces, etc.
- Segundo plato: carnes, pescados, huevos y derivados con la correspondiente guarnición.
En los pescados se priorizará el uso sin espinas, alternando entre pescados blancos y azules.
- Postre: preferentemente fruta fresca de temporada, y como segunda opción, un lácteo, o dulce de elaboración casera.
- Pan (mínimo 80 gr) integral o multicereal sobre panes blancos.
- Será servida con cubertería específica de metal para su consumo estuchada en material celuloso válido como servilleta.

d) **Merienda:**

Contará con 4 bloques de elección (a elegir una opción de cada uno de ellos):

Primera opción (elija una opción)

1. Leche
2. Leche con descafeinado
3. Leche con cacao
4. Yogur natural
5. Yogur de sabor
6. Té
7. Té con leche
8. Manzana
9. Zumo

Segunda opción (elija una opción)

1. Panecillo blanco
2. Panecillo de semillas
3. Panecillo integral
4. Biscote
5. Pan de Viena
6. Bizcocho casero
7. Cereales
8. Galletas c/s azúcar (2 paquetes 4 unidades)
9. Magdalenas (2 unidades)

Tercera opción (elija una opción)

1. Aceite
2. Aceite y tomate
3. Mantequilla y mermelada
4. Pavo
5. Jamón de york
6. Queso tierno
7. Queso fresco
8. Nada

Cuarta opción (elija una opción)

1. Nada
2. Fruta del tiempo
3. Compota de manzana o pera
4. Membrillo

Será servido en bandeja con taza isotérmica con tapadera, con cubertería específica de metal para su consumo, estuchada en material celuloso válido como servilleta.

- e) **Bebida:** Agua embotellada de 1,5 Litro por paciente y día, fabricadas en material 100% reciclado.

La fruta será de temporada, variada, del calibre adecuado y en el punto de maduración idóneo. La empresa adjudicataria deberá atender que la fruta servida en desayunos y meriendas, así como en comida y cena, debe seguir una rotación tal que evite el servicio de fruta repetida en días e ingestas consecutivas

Las harinas utilizadas serán preferentemente de tipo integral, primando esta sobre la harina blanca y la bollería estará libre de grasas trans.

Los líquidos que se sirvan en caliente serán dispensados en tazas herméticas e isotérmicas en plástico de uso alimentario con cámara térmica.

Igualmente, para la elaboración de las Dietas Trituradas, semiblandas y sus variantes, el proveedor deberá disponer de la maquinaria necesaria para la dispensa automática y los productos de alimentación de textura modificada en polvo, como en papillas de cereales de alto valor nutricional en desayunos y meriendas, así como segundos platos de textura modificada hiperprotéica, con especial mención de la marca o marcas comerciales.

Los lácteos han de ser variados: yogur fresco, flanes, natillas, arroz con leche, leche, queso, etc., elaboración casera sobre comercial, y teniendo en cuenta a los pacientes diabéticos.

En cualquier caso, la pensión alimenticia descrita se considera mínimo exigible, valorándose favorablemente las propuestas que la mejoren.

Se valorará positivamente la inclusión de alimentos variados, con objetivo de enriquecimiento de dieta, para aporte adicional calórico-proteico a pacientes ingresados en la UNIDAD DE TRASTORNO ALIMENTARIO (UTA): como frutos secos, aguacate, yogures griegos, muesli y bollería salada tipo empanadillas.

El servicio de restauración deberá contar con la provisión adecuada de pedidos, para evitar la modificación puntual de los platos por falta de alguno de sus ingredientes.

5.1.3.- Las dietas

Las dietas deben estar a disposición de los pacientes ingresados en el Hospital serán, al menos, las siguientes:

1. Dietas basales

- Dieta basal 1500 kcal
- Dieta basal 1000 kcal
- Dieta basal 1800- 2200 kcal (normocalórica)
- Dieta basal 3000
- Dieta ovolactovegetarana
- Dieta vegetariano
- Dieta exenta de carne

1.1 Dietas con modificación de textura

- Dieta basal triturada
- Dieta basal de fácil masticación

2. Dietas terapéuticas

2.1. Dietas controladas en energía

- Dieta de progresión energética (TCA)

2.2. Dietas controladas en hidratos de carbono

- Dieta diabético 1000 kcal
- Dieta diabético 1500 kcal
- Dieta diabético 1800 kcal
- Dieta diabético 2200 kcal

2.3. Dietas progresivas

- Dieta líquida
- Dieta semilíquida
- Dieta semiblanda
- Dieta de fácil digestión
- Dieta por fases para pancreatitis
- Dieta por fases post cirugía bariátrica

2.4. Dietas controladas en residuos

- Dieta astringente
- Dieta baja en residuos
- Dieta con abundante residuos

2.5. Dietas controladas en lípidos

- Dieta baja en grasa <20% (protección biliar, dislipemias...)

2.6. Dietas controladas en proteínas

- Diálisis
- Prediálisis
- Hiperproteica

2.7. Dietas controladas en minerales

- Dieta sin sal añadida

2.8. Otras

- Dieta exenta de gluten

3. Dietas para pruebas diagnósticas

- Dieta previa a colonoscopia por fases

4. Dietas especiales

Pueden ser requeridas algunas dietas terapéuticas, que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético o alimento especial a las que el contratista estará obligado a atender, previa prescripción facultativa.

5. Dietas Unidad de los Trastornos de la Conducta Alimentaria

Se prestará especial atención y cuidado en el emplatado y distribución de estas dietas, ya que implican una parte fundamental del tratamiento médico de estos pacientes.

6. Dietas trituradas

Preferentemente las dietas trituradas serán de elaboración propia debido a la alta satisfacción entre los pacientes.

Para determinadas dietas trituradas, el contratista adquirirá dietas trituradas comercializadas, cuyas características nutricionales serán las indicadas por el equipo de nutrición del Hospital previa su adquisición, el producto deberá ser presentado e informado favorablemente por el responsable de dicha Unidad. El coste económico para el hospital irá incluido en el precio de la dieta alimenticia diaria. Se deberá tener en stock la suficiente cantidad y variedad de dietas trituradas comerciales, para

abastecer el servicio demandado en cualquier momento (mínimo 2 botes de cada tipo de dieta).

7. Dietas para pacientes diabéticos

Se prestará atención a las raciones de estas dietas, con el fin de que siempre se adecúen las cantidades suministradas a las calorías solicitadas.

8. Dietas hiperprotéicas

Para este tipo de dietas, el equipo de nutrición podrá solicitar preparados comerciales, sin que ello suponga un coste adicional para el Hospital.

9. Otras variedades

Las variedades de papillas de cereales deberán cumplir los siguientes requisitos: nombre del producto, composición, especificaciones nutritivas, fecha de envasado y consumo con el R.G.D.S. Así mismo, deberá encontrarse en óptimas condiciones de presentación. Cualquier anomalía o defecto originado en el producto será por cuenta del proveedor.

5.1.4.- Menús

Todos los productos servidos por el contratista tendrán que estar sujetos a lo establecido en la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español, serán de PRIMERA calidad, en cantidad suficiente, acreditando que son primeras marcas del mercado, siendo responsable directo de su control el responsable de cocina. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas, teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

Existirá una Carta de Menús, la cual será aprobada por la Dirección del Hospital, con carácter previo al inicio del contrato, donde el contratista deberá respetar en todo momento los **menús** incluidos en el **Anexo 13** (Menú de Hospitalización). Dicho cuadro de menús será susceptible de alteración en función de circunstancias debidamente justificadas por los profesionales del Hospital, en la que se indicará:

- Relación de menús a elegir, **entre dos alternativas**, con una rotación mínima de 14 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno y para cada tipo de dieta.
- Materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas, frescas, precocinadas o elaboradas por el Hospital.
- Menús especiales (fiestas locales, Navidad, Pascua, día del hospital, etc.).

En el plazo máximo de **dos meses** meses a partir de la firma del contrato, la empresa adjudicataria deberá haber elaborado y entregado al Hospital el “Manual de Dietas”, que tendrá las fichas de cada plato, escandallo de componentes, gramajes, calidades, disposición en la bandeja, guarniciones que lo componen, medida del utensilio a utilizar para su distribución, valor nutritivo, fotografía de la bandeja completa, etc., tomando como referencia los menús que se presentan en el **Anexo 13** (Menú Hospitalización). **Esta labor será supervisada por el equipo de Nutrición del Hospital.**

El adjudicatario debe proporcionar al responsable del contrato las listas de proveedores, fichas técnicas de las materias primas y de los platos elaborados, debidamente actualizadas, así como cualquier otra información que en este sentido se precise.

El adjudicatario se compromete a generar para cada producto incluido o derivado de la presente contratación toda la documentación y manuales necesarios para el perfecto conocimiento funcional y técnico de las aplicaciones, debiendo procurar un 100 por 100 de trazabilidad desde el proveedor, almacén y manipulado, hasta llegar al consumidor.

El adjudicatario se compromete a entregar todos los manuales y la documentación generada en formato electrónico, que permita su fácil consulta y uso.

5.1.5.- Horario de servicios

El adjudicatario deberá implantar un sistema de petición de menú opcional, de tal manera que el paciente pueda elegir su menú para el día siguiente (desayuno, comida, merienda y cena).

El horario que regirá será el que determine la Dirección del Hospital, en función de las necesidades del servicio; la fijación de éste, así como cualquier variación, será comunicada con un mínimo de siete días de antelación. Los horarios de servicio serán, a título orientativo, los que se indican a continuación, si bien la Dirección del Hospital por motivos organizativos o de otra índole podrá modificarlos si lo considera conveniente:

Desayuno	9:00 a 10:00 horas
Media mañana	11:00 a 11'30 horas ⁽¹⁾
Comida	12:30 a 14:00 horas
Merienda	17:00 a 17'30 horas
Cena	19:30 a 21'00 horas
Resopón	22:00 a 23:00 horas

(1) Solo en caso de dietas diabéticas, hipercalóricas e hiperprotéicas.

a) Las dietas para diabéticos, cuando se prescriben en 4 tomas tendrán un horario especial:

- 7'00 horas
- 13'00 horas
- 19'00 horas
- 24'00 horas

b) Todas las comidas las repartirá la empresa adjudicataria con excepción de las posibles peticiones de ingesta que realicen los pacientes a partir de las 23:00 horas, que las repartirá el/la T.C.A.E. (Auxiliar de enfermería).

c) La empresa adjudicataria estará obligada a suministrar ingestas fuera del horario que hubiera sido establecido con carácter general por la Dirección del Hospital, en aquellos casos excepcionales de pacientes, que hubieran ingresado con posterioridad al horario general de distribución de las mismas. En este sentido, se considerará especialmente la concreción del tipo de ingesta a utilizar.

d) Se establecerá el protocolo de reparto de comidas con la empresa adjudicataria, con el fin de no ocasionar ningún tipo de perjuicio para el enfermo, así como se utilizarán los circuitos de limpio y sucio establecidos por el Hospital.

5.1.6.- Servicio de habitaciones

El servicio de habitaciones se llevará a cabo por la empresa adjudicataria bajo la supervisión y control del Hospital. Por tanto, el adjudicatario aportará, en todo momento, el personal necesario para ejecutar adecuadamente la prestación de este servicio. Para ello, se realizarán, como mínimo, las siguientes actuaciones:

- Presentación de los menús del día siguiente a cada paciente ingresado (**desayuno, comida, merienda y cena**).

Las empresas licitadores aportarán modelo que soporte (tableta) la elección de menú en todos los servicios a realizar (desayuno – comida – merienda – cena) se presentará al paciente por el dietista, en una Aplicación informatizada para la elección de menú, sincronización en tiempo real con el software de gestión de cocina. Se valorará la incorporación de innovaciones que faciliten la participación del paciente.

- Anotación del menú deseado.
- Distribución de alimentos. El contratista será responsable de su reparto bajo la supervisión del personal de enfermería de la unidad. Las comidas llegaran en perfectas condiciones a cada paciente, en lo referente a cantidades prescritas,

calidades, higiene, temperatura y puntualidad. El trato con el paciente será siempre cordial y respetuoso.

- Preparación de solicitudes especiales (manzanilla, zumos, etc.) con entrega inmediata (máximo 15 minutos).
- Posibilidad de anotación de sugerencias e incidencias planteadas por cada paciente en el momento en que se retire la bandeja.
- El personal que realice este servicio irá correctamente uniformado e identificado.

El adjudicatario, deberá etiquetar y adscribir a cada unidad de encamación del Hospital, las bandejas isotérmicas, no pudiendo intercambiar las mismas de una unidad a otra.

Las bandejas estarán identificadas por:

- Nombre.
- Nº de habitación.
- Servicio/Unidad.
- Tipo de dieta y composición.
- Fecha.

Con independencia de la hora de corte previa al emplatado para la impresión de tarjetas en cualquier ingesta, serán atendidos todos aquellos cambios de dieta autorizados, sin coste alguno, hasta el mismo momento del emplatado de cada unidad, siempre y cuando no se haya marchado el carro de cocina para el reparto de la unidad en cuestión.

5.1.7.- Condiciones dietéticas e higiénicas

Todos los productos servidos por la firma adjudicataria, su custodia y manipulación estarán sujetos a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente en cada momento en materia de seguridad alimentaria estableciendo un sistema de trazabilidad adecuada a dicha normativa y cualquier otra aplicable.

Todos los proveedores de estos productos deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, así como cumplir cuantos requisitos establezca la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria. La empresa adjudicataria será responsable en todo momento, de las posibles alteraciones de los productos. Los productos perecederos (la fruta fresca, las verduras, las carnes, los productos lácteos y los huevos) procederán de empresas o

zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en un radio de máximo 100 km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día.

El número de dietas diferentes será el requerido por el Hospital, variando el valor calórico en la siguiente manera:

DIETAS	Nº DE CALORÍAS
Normal o basal	2.300 a 3.000
Especiales	500 a 3.000 Terapéuticas, según nomenclatura

Las comidas que se sirvan, han de asegurar las necesidades alimentarias y terapéuticas de los usuarios que las consuman, destacando los siguientes aspectos a cumplir:

- Aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías.
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono).
- Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales.
- Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta en los alimentos fundamentales: carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pasta, pan, azúcar y leche.
- Los productos de bollería estarán libres de grasas trans.

Las comidas deberán estar bien preparadas, guisadas y condimentadas, dado que no sólo cumplen una finalidad alimentaria, sino que además son motivo de satisfacción personal y colectiva.

5.1.8.- Recogida de las bandejas

La contratista será la responsable de la recogida de bandejas en las habitaciones de pacientes o comedores de pacientes.

Entre la distribución de las comidas y la recogida de la vajilla, deberá transcurrir como mínimo 45 minutos, debiendo de efectuarse de una manera total, es decir sin dejar pieza alguna en las habitaciones o comedores. Se prestará especial atención a la entrega y recogida fuera del horario normal.

5.1.9.- Alimentos Extras

El adjudicatario, previa petición de los responsables de Unidad del Hospital, debe servir los alimentos extras y suplementos dietéticos que se indican en el **Anexo 9** (Listado Alimentos Extras), y que no estén recogidos en la pensión diaria. No se consideran extras de alimentación las particularidades establecidas por el Hospital y que se sirven normalmente en la cinta de emplatado.

Tampoco se considerarán productos extras aquellos alimentos que sean solicitados por prescripción médica, los cuales entrarán dentro de la pensión alimenticia.

Los alimentos extras se facturarán independientemente de las ingestas previstas en el contrato.

En el primer mes de prestación del servicio, el adjudicatario presentará la ficha técnica de los artículos ofertados, no pudiéndose variar de producto salvo que, tras la realización de una petición razonada y por escrito, se autorice por el responsable del contrato.

5.1.10.- Condiciones generales

1. El contratista se obliga a realizar directamente todas las prestaciones y servicios, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar, ni total ni parcialmente, ni directa ni indirectamente, el objeto del contrato, sin la autorización previa de la Dirección del Hospital.

2. El contratista no podrá en modo alguno utilizar el nombre del Hospital de forma indebida, ni actuar o aparecer ante terceros como representado o formando parte del hospital, salvo expresa y escrita autorización de este último.

3. Así mismo, se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, salvo expresa y escrita autorización del hospital.

4. El Hospital queda exento de cualquier responsabilidad, tanto durante la vigencia del contrato como con posterioridad, por cualquier daño o perjuicio sufrido como consecuencia directa o indirecta de las relaciones establecidas entre el contratista y el personal empleado para la prestación del servicio.

5. El servicio se prestará por el adjudicatario de manera que en todo momento se atienda con prontitud, diligencia y amabilidad las solicitudes de los usuarios, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas, en relación al personal y su coordinación. Por tanto, en las situaciones excepcionales, en que las dietas deban de servirse fuera del horario habitual, se atenderán **con una demora máxima de 30 minutos desde la petición.**

6. Los menús se presentarán al usuario en bandejas isotérmicas, debidamente emplatados y en los casos de pacientes aislados infectocontagiosos, en recipientes y cubiertos adecuados de un solo uso, en las condiciones que particularmente se establezcan para determinados enfermos, de acuerdo con el criterio técnico del equipo de nutrición. El adjudicatario deberá aportar al menos un mínimo de **20** bandejas isotérmicas de distinto color al ordinario, destinadas a pacientes inmunodeprimidos y/o en aislamiento bajo el control de la Unidad de Medicina Preventiva del Hospital, y otras **10** específicas para la Unidad de Trastornos Alimentarios.

7. El contratista será responsable de que las bandejas isotérmicas y todo el menaje que las compone se distribuyan y recojan, tanto antes como después de ser usadas. De la misma forma, se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones para su consumo (temperatura, condimentación, etc.).

8. Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 de diciembre (cena), así como los días 1 (comida), 5 (cena) y 6 de enero (comida), así como en el resto de días festivos o feriados, se establecerá un menú especial, distinto de los días habituales que el adjudicatario deberá dispensar, sin que por este motivo se incremente el precio del servicio. Dichos menús serán acordados entre el adjudicatario y la Dirección del Hospital, teniendo en cuenta las peculiaridades del día.

9. Para festejar el cumpleaños de los enfermos hospitalizados se les acompañará en la bandeja un mensaje de felicitación por parte del Hospital, seguido de un detalle en la comida.

10. En 4 campañas coincidentes con los cambios de estación, será obligatoria la difusión, ya sea por trípticos, información adicional en las bandejas, paneles informativos, organización de jornadas o cualquier otra adecuada, para que los usuarios estén informados de los productos/platos puestos a su disposición elaborados con alimentos propios de la estacionalidad, y los beneficios que aportan su consumo.

5.2.- COMEDOR DE GUARDIA DE PERSONAL

1. El servicio al Personal de Guardia se efectuará en las instalaciones de la cafetería de personal, donde diariamente se revisará el espacio necesario para atender al personal de guardia, y constará de **desayuno, comida y cena**.

2. La Dirección podrá decidir de forma discrecional habilitar un segundo comedor si faltase espacio en la cafetería en cuyo caso la adjudicataria aportará el personal necesario para el servicio sin coste adicional.

3. La Dirección del Hospital facilitará un listado actualizado indicando la fecha y la relación del personal que tiene derecho a este servicio, servicio al que pertenece, así como el tipo de menú al que tiene derecho: desayuno, comida y cena. El listado podrá sufrir modificaciones en base a las necesidades asistenciales debiendo quedar reflejadas en dicho listado las modificaciones que correspondan. Sin perjuicio de que a lo largo del contrato este sistema de identificación pueda variar si se estima oportuno.

4. Existirá una Carta de Menús, que será aprobada por el responsable de seguimiento del contrato, previo al inicio del contrato, con la composición de cada

elemento de la pensión alimenticia (desayuno, comida y cena) para los profesionales del hospital en turno de guardia, tomando como referencia los menús que se establecen en **Anexo 14** (Menú de la Guardia). Los menús tendrán una rotación de 14 días y se variarán un mínimo de 2 veces al año. La Dirección del Hospital puede pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno, siendo preceptivo su cumplimiento.

5. **Desayuno:** Consistirá en café con leche (vaca entera, semidesnatada o desnatada, sin lactosa y bebida vegetal en sus variedades) o infusiones, zumos, yogur, fruta y tostada de aceite o mantequilla con mermelada o bizcocho casero del día y fruta.

6. **Comida:** Constará de un primer plato, un segundo plato a elegir, con posibilidad de pedir a cocina algún plato preparado a última hora (filete, huevo, patatas o el plato del día del Hospital), ensaladas variadas, bandeja de fiambre, fruta variada (incluyendo obligatoriamente fruta de temporada), agua* refrescos y lácteos en frigorífico. El menú de este personal deberá incluir un tercer plato con fiambres variados y queso, que no implicará sobre coste alguno para el Hospital.

7. **Cena:** Consistirá en un primer y segundo plato, ensalada, postre, pan y botellín agua* o refresco.

8. **Agua*:** El agua se servirá en jarras/botellas reutilizables del material que se elija (siempre libre de BPA) que el adjudicatario tendrá la obligación rellenar del dispensador colocado en el comedor de la guardia. **En caso de rotura del dispensador, y mientras se subsana, se servirá agua embotellada de 1,50 litros fabricadas en material 100% reutilizable sin coste adicional.**

9. El responsable de seguimiento del contrato facilitará al adjudicatario el número diario de personas que componen el equipo de guardia, al que sin excepción, deberá garantizarse su dieta. Será obligación del adjudicatario, previa consulta a la Dirección del Hospital, establecer el control de asistencia a dicho comedor, no siendo responsabilidad del Hospital el posible exceso de comensales que pudieren acudir a dicho comedor, y que no estén relacionados en las "Hojas de Guardia" comunicadas por la Dirección. Si bien en estos supuestos, el adjudicatario lo comunicará al responsable de seguimiento del contrato para su conocimiento y para la adopción de las medidas que sean precisas. El adjudicatario será el único responsable de que los profesionales firmen en el lugar e ingesta correspondiente (caso de que el método utilizado sea listados en papel) eximiéndose el hospital de la obligación de pagar aquéllas ingestas que incumplan esta norma (ej. Firma con una cruz, firmas similares para 2 profesionales diferentes, etc.); así mismo, podrá rechazar el servicio al personal que no acredite o no conste en los listados de guardia del Hospital.

10. En caso de que el personal con derecho a comedor se retrase por motivos de trabajo, previamente se dejará la comida suficiente en el comedor y en condiciones óptimas.

11. Para los días *24 de diciembre* (cena), *25 de diciembre* (comida) y *31 de diciembre* (cena) así como para los días *1* (comida), *5* (cena) y *6* de enero (comida), se establecerá en el comedor de guardia un menú especial bajo las indicaciones de los responsables de cocina.

12. El contratista deberá equipar el comedor del menaje necesario: vasos, platos (hondos, llanos, de postre), bandejas, y cubertería completa. Durante los tramos horarios de **DESAYUNO 7:30 a 9:30 horas COMIDA de 13:30 horas a 16.00 horas CENA de 20:30 horas a 22:15 horas**, un efectivo supervisará la correcta atención del comedor en cuanto a la limpieza de las mesas, retirada de las bandejas, colocación de las nuevas, reposición de dietas, asistencia y atención a todas las necesidades que surjan. Asimismo el adjudicatario deberá dotar en todo momento el comedor de guardia, de gel y toallas absorbentes para un solo uso para lavado de manos, así como de papelería, y atenderá permanentemente su reposición.

13. En casos especiales, por no poder el personal de guardia abandonar el puesto de trabajo o cuando se prevea que no podrá acceder a la cafetería durante el horario estipulado, el adjudicatario servirá la comida en el puesto de trabajo o preparará un plato que pueda consumirse con calidad aceptable fuera del horario de comidas. En este supuesto se incluye el personal de las áreas quirúrgicas.

5.3.- OTROS SERVICIOS DE MENÚS

- La empresa adjudicataria, prestará **un servicio de almuerzo a los pacientes no hospitalizados** con tratamiento de Diálisis, pruebas de Radiología Vasculat, Neurofisiología consistirá en: panecillos de no menos 80 grs de pan integral, blanco, con opciones de fiambre variado (jamón de york, salchicha, chorizo, queso, salami, jamón serrano etc.) y de elaboración caliente (pechuga de pollo, tortillas variadas, lomo, etc.) según elección del paciente y botellas de agua embotellada fabricadas en material 100% reciclado de 0,33 cl.
- Asimismo prestará este servicio de almuerzo a media mañana al personal de Quirófanos.
- En caso de prolongación de quirófano: el personal de quirófano que deba prolongar su jornada se le servirá, cuando así lo solicite, el servicio de bocadillo frío/ caliente o ensalada, agua, café, leche, infusiones y una pieza de fruta. Las cantidades a servir las determinará el responsable del contrato.
- Otros servicios y consultas: servicios y consultas que requieran el servicio de puré de patatas, limones, agua con/sin etc. para la realización de pruebas

médicas. Dichos servicios se atenderán cuando se soliciten. Así mismo se servirán los productos que demanden las consultas para la realización de pruebas específicas.

- Servicio de extras a las Unidades de Hospitalización y Consultas: 3 días a la semana se servirán a la UH los productos extras establecidos en los pactos de consumo con cada una de ellas. Los productos extras más habituales y sus precios se recogen en el Anexo 9 (Listado Alimentos Extras).
- Acompañantes de pacientes: Se servirá lo que expresamente autorice el personal de Servicios Generales, según el protocolo de valoración establecido en el Hospital.
- En Comité de Alimentación se podrá acordar otros servicios especiales que sean necesarios para el Hospital y que deberán ser asumidos por el adjudicatario.

6.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA

Condiciones del Servicio

6.1.- MENÚS Y CARTAS

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria estarán sujetos a lo regulado por la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español. Será preceptivo que la preparación general de los alimentos que se sirvan en las cafeterías se elabore en la cocina. El adjudicatario está obligado a tener toda la materia prima que ofrezca en el pliego inicial, e indicará las materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas, frescas, precocinadas o elaboradas en el Hospital.

Con carácter previo al inicio del contrato, se acordará la carta de menús, a propuesta del adjudicatario, con la conformidad del responsable del contrato y el asesoramiento de la Unidad de Nutrición. En ella se indicará lo siguiente: relación de menús, a elegir entre un mínimo claramente diferenciado de dos primeros, dos segundos platos y postres diversos, con una rotación mínima de **14 días**, adecuados a las estaciones de verano e invierno. Igualmente en la elaboración de los platos se tendrá en cuenta la dieta mediterránea.

También se indicará la oferta de artículos que figurará en la carta de las cafeterías, tanto de personal como de público (bocadillos, repostería, tapas, bebidas, etc.), con indicación de calidades, cantidades y marcas, así como si son hechos al momento, son calientes, fríos, etc.

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios han de presentar:

- Calidad bromatológica, mediante un control de calidad desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- Calidad nutritiva.
- Calidad de elaboración.
- Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).

No podrán venderse bebidas alcohólicas ni cualquier tipo de labores de tabaco.

El contratista deberá garantizar en todo momento la satisfacción de las necesidades de consumo que los clientes puedan plantear, para ello deberá ofertar diariamente una cantidad suficiente y variada de tapas. Se valorará positivamente la oferta y presentación de desayunos, tapas y menú diario.

6.2.- HORARIO DE SERVICIOS

Los horarios de servicio serán los que figuran a continuación:

El horario en cafetería de público será de 07:00 a 23:00 horas los 365 días del año de manera ininterrumpida, con los siguientes horarios mínimos:

Desayunos: **07:00 a 12:00 horas**
Comidas: **13:30 a 16:00 horas**
Cenas: **20:00 a 22:00 horas**

El horario en cafetería de personal será de lunes a viernes: **07:00 a 23:00 horas** y Sábados, domingos y festivos de **7:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:00 horas**, los 365 días del año de manera ininterrumpida, con los mismos horarios para las ingestas que en la cafetería de público.

Estos horarios podrán ser modificados a criterio de la Gerencia del Área VII, anticipando o retrasando horas de apertura o cierre, o aumentando el número de horas del servicio por causas justificadas motivadas por la actividad asistencial, teniendo el adjudicatario que aceptarlo sin contraprestación alguna.

El adjudicatario del servicio de cafetería de Personal solo permitirá el paso a ésta al personal trabajador de este Hospital, debiendo efectuar el oportuno control sobre el personal usuario del servicio. El incumplimiento de este punto es causa de rescisión del contrato. El público sólo podrá acceder a la cafetería de personal si va acompañado de un trabajador del Hospital.

Al personal del Hospital que acceda a la cafetería de público se le aplicarán los precios de la cafetería del personal.

Se prohíbe suministrar artículos de comida o bebida a los enfermos internados en el Hospital, así como el envío de servicios a cualquier dependencia del mismo, salvo petición expresa de la Dirección del Hospital.

En los momentos en los cuales se produzca una mayor presión de clientes por coincidir, por ejemplo, la hora del desayuno, o de media mañana, deberá existir un adecuado plan de gestión de colas que evite la formación de las mismas y agilice la atención a los usuarios y trabajadores del Hospital, debiéndose reforzar el número de personas que atienden las cafeterías en esos tramos horarios.

Los servicios prestados en cafetería serán cobrados directamente a los usuarios de acuerdo a las tarifas aprobadas. El Hospital no asume responsabilidad alguna en caso de impagos de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

La lista de precios de las cafeterías estará expuesta en lugar visible para conocimiento de todo el personal y clientes. En las mismas deberá constar la conformidad del Hospital, no pudiendo variar los precios sin previa autorización de la Dirección, pudiendo ser revisable anualmente.

Si durante la vigencia del contrato, el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, **Anexo 7** (Listado de precios de las cafeterías (personal y público), los precios de estos deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Hospital, previa solicitud del adjudicatario, indicando características, calidad, cantidad, peso y precio.

Los alimentos ofertados estarán protegidos por medio de cristaleras, quedando totalmente prohibido situarlos sobre éstas. Igualmente deberá observarse toda normativa técnico sanitaria sobre conservación y manipulación de alimentos en vigor.

El adjudicatario queda obligado a disponer de un Libro de Reclamaciones ajustado a la normativa vigente y debidamente diligenciado por la Dirección del Hospital, debiendo estar a disposición de quien lo solicite, y cuya existencia será anunciada en las cafeterías en un lugar visible. Asimismo, el adjudicatario queda obligado a comunicar a la Dirección del Hospital o persona en quien delegue, cualquier anotación que se haga en el libro dentro de las 24 horas siguientes de haberse producido.

En todos los turnos el adjudicatario deberá nombrar a una persona responsable ante el Hospital, a quien poder dirigirse en caso de necesidad.

6.3.- SERVICIOS ESPECIALES

El adjudicatario realizará cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración (como congresos, servicios de cocktail, vinos de honor, etc.) que se acuerde con la Dirección del Hospital con la suficiente antelación. También tendrán

esta consideración el servicio de cafés para las reuniones que indique la Dirección. El adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuesto para la realización de estos servicios, que serán facturados de forma independiente. La Dirección se reserva la capacidad para contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al adjudicatario.

7.- MAQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA

Las máquinas a instalar se clasifican en:

- ✓ Máquinas de bebidas calientes.
- ✓ Máquinas de bebidas frías.
- ✓ Máquinas de alimentos sólidos.

7.1.- MÁQUINAS Instalación y retirada.

Las máquinas de vending serán un complemento al servicio de cafetería.

Una vez formalizado el contrato, la Dirección del Hospital autorizará la propuesta de instalación, previa revisión, y una vez consensuada con la empresa adjudicataria.

En las zonas donde el espacio lo permita, previa aprobación de la Dirección del Hospital, las máquinas estarán agrupadas en batería y con un diseño que responderá a los criterios estéticos que defina la Dirección. En ninguna de las maquinas podrá ser expedidas bebidas alcohólicas y la reposición de los productos deberá realizarse diariamente, evitando su falta y la de cambio de moneda.

En los lugares en que se ubiquen las máquinas existirán contenedores con tapa o similar y bolsa de basura, debidamente identificados, con los residuos a contener a fin de que se puedan clasificar correctamente, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, etc. El modelo de contenedor deberá ser aprobado por la Dirección del Hospital antes de su instalación. La empresa adjudicataria se hará cargo del vaciado de los contenedores con la frecuencia necesaria para evitar su completo llenado.

Todos los elementos serán fabricados con materiales cuyas características físico – químicas sean las adecuadas para posibilitar la limpieza y desinfección frecuente. Tendrán un comportamiento antibacteriano, ignífugo, hidrófugo, con superficie no porosa que facilite la limpieza, alta resistencia y sin degradación de color.

Requisitos

Las máquinas a instalar, serán nuevas o estarán en perfecto estado estético funcional, no presentado roturas, suciedad, pulsadores deteriorados, grafitis ni pintadas, garantizándose el buen estado de todo el equipamiento durante toda la duración del contrato

Las máquinas deberán llevar incorporado un dispositivo de control de entrega del producto, de forma que si, por cualquier causa, no se produce la entrega efectiva y real del producto, la máquina devuelva al usuario el importe ingresado previamente.

Las máquinas expendedoras estarán debidamente identificadas, indicando en cada una de ellas de forma claramente legible y fácilmente visible en su parte exterior, el nombre de la empresa, domicilio social, número de teléfono gratuito y activo las 24 horas de atención al cliente, que facilite una respuesta inmediata a los usuarios y donde estos puedan hacer las reclamaciones que estimen pertinentes. **El personal de cafetería** designado por el adjudicatario atenderá las demandas de los usuarios de las máquinas cuando el servicio de éstas resulte deficiente.

En todas las máquinas deberá figurar con claridad cuáles son los productos que expenden, su precio, tipo de monedas y otros medios de pago que admiten, instrucciones para la obtención del producto deseado, datos de homologación del aparato e identidad del oferente, así como una dirección donde se atenderán las reclamaciones. Asimismo, deberá figurar el número de teléfono y WhatsApp u otro medio, donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones mediante una línea gratuita.

Dispondrán de dispositivos que permitan la recuperación de monedas y devolución de cambio, y cuando éste no sea posible, deberá **emitir aviso previo** para introducir el precio exacto y no expedir el producto cuando se haya introducido un importe mayor.

Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

El adjudicatario no podrá ampliar el número de máquinas expendedoras ni modificar la oferta de productos dispensados, sin el Vº Bº del Hospital.

Conforme a lo establecido en el artículo 12 “Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras” del 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, en las máquinas expendedoras de alimentos, se deberá indicar en su parte exterior, de forma claramente legible y fácilmente visible, el nombre o razón social y dirección del operador responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas, así como un teléfono de contacto para atender de forma rápida posibles eventualidades, excepto las que estén ubicadas en el interior de un establecimiento de

comercio al por menor que sean propiedad de la persona titular y siempre que haya personal responsable del establecimiento al que dirigirse en caso de cualquier eventualidad.

Los productos alimenticios ofrecidos en dichas máquinas se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas de conservación establecidas en el artículo 4, ó que resulten aplicables para cada tipo de producto.

En el caso de vender alimentos que requieren refrigeración, las máquinas expendedoras deberán contar con un sistema de alarma, que avise al operador responsable en caso de haber problemas de suministro eléctrico que pueden conllevar una alteración de las temperaturas, para poder tomar las medidas oportunas que garanticen la seguridad de los alimentos, impidiendo la venta de productos en los que se ha roto la cadena de frío.

El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en la selección transporte, almacenamiento y reposición de los productos. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente que les sea de aplicación.

El adjudicatario propondrá los alimentos sólidos a incluir en las máquinas y sus precios, que serán aprobados por la Dirección del Hospital, previo informe del responsable de seguimiento del contrato con el asesoramiento de la Unidad de Nutrición del Hospital.

Se deberá minimizar el impacto ambiental derivado de los envoltorios, envases y residuos en general, realizando una recogida selectiva de los mismos de acuerdo a la legislación medioambiental.

Las máquinas deberán reunir una serie de condiciones mínimas de seguridad e higiene, encargándose la empresa adjudicataria, tanto las máquinas como su entorno se encuentren limpias e higienizadas, aplicando un programa de limpieza adecuado y basado en un análisis de sus potenciales peligros.

Con independencia de la limpieza, revisión y conservación **diaria**, y de acuerdo con el Hospital, la empresa estará obligada a realizar 3 veces en el año (una por cada trimestre), una limpieza y desinfección general de las máquinas y, en su caso, espacio en el que están ubicadas.

7.2.- RESPONSABILIDAD

El Hospital no tendrá ninguna obligación ni responsabilidad sobre las máquinas expendedoras de bebidas calientes, frías, sólidos o cualquier otra que se pueda instalar en el Hospital, que será, en todo caso y en exclusiva, del contratista, siendo

por cuenta del adjudicatario su reparación, sustitución, mantenimiento y retirada en el momento de finalización del contrato.

Durante la vigencia del contrato, el contratista será responsable del mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual. Las máquinas que sustituyan a las retiradas deberán ser del mismo tipo y gama que la retirada.

En caso de avería ésta tendrá que ser resuelta en un plazo máximo de 4 horas laborables y nunca más de 24 horas desde la notificación de la avería a la empresa, si no fuera posible su reparación en dicho plazo, el contratista deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo de tres días hábiles a contar desde la notificación de la avería.

Asimismo, el contratista será responsable de cualquier accidente o daño causado por las máquinas, salvo que éstos se produzcan por causas atribuibles a terceros.

Serán a cargo del contratista los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha de las máquinas, desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.

El contratista se obliga a poner en conocimiento de la Gerencia, en el plazo máximo de 24 horas, cualquier anomalía que se produzca y en general, cualquier irregularidad del servicio que provoque daños materiales o personales.

El contratista responderá frente al comprador del cumplimiento de las obligaciones derivadas de la venta automática.

7.3.- PRODUCTOS

En ninguna de las máquinas podrán ser expedidas bebidas alcohólicas y la reposición de los productos deberá realizarse diariamente.

Los alimentos que se expidan en las máquinas, deberán ser acordes con los usos alimentarios que en un Hospital Sanitario deben regir, no admitiéndose productos catalogados como “no aconsejados” para la alimentación por las Sociedades de Nutrición y Alimentación.

El Hospital considera oportuno potenciar y favorecer el consumo de alimentos saludables y evitar el de determinados productos considerados no saludables. Así, todos los productos ofertados en las máquinas que se instalen, deberán cumplir las recomendaciones nutricionales indicadas, de modo que se promueva una **alimentación saludable** en el entorno hospitalario.

Las empresas licitadoras deberán presentar relación de productos indicando marca, componentes nutricionales y dosificación que se expedirán en las máquinas en caso de ser adjudicatarios, así como el número de canales de distribución que utilizarán en cada máquina por producto. Los productos a expedir serán de primera calidad.

La empresa contratista será responsable del buen estado sanitario de los alimentos y bebidas que se expidan en sus máquinas. En su oferta indicará la frecuencia con que éstos serán renovados aunque no sean consumidos.

Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de conformidad con la normativa específica vigente, indicándose en su envoltorio la composición de los mismos. Sólo se permitirán envases de impacto ambiental reducido (de papel, compostables o procedentes de materiales reciclados).

Las Bebidas frías

Se recomienda que las máquinas expendedoras de bebidas frías contengan un mínimo de 70% de productos considerados saludables y un máximo de 30% de otros productos, como se indica en la siguiente tabla. Esta recomendación se deberá aplicar en cada una de las máquinas, siempre que sea posible:

70%	30%
Agua; agua con gas; leche; yogur o kefir natural; "gazpacho o salmorejo" sin azúcares añadidos; fruta triturada sin azúcares añadidos/edulcorantes, bebidas (leches) vegetales sin azúcares/edulcorantes añadidos	Refrescos; bebidas con fruta y azúcares o edulcorantes añadidos: néctares y zumos con leche; agua u otras bebidas saborizadas; bebidas con leche; bebidas isotónicas o para deportistas, zumos de fruta y/o vegetales con azúcares/edulcorantes añadidos

Bebidas calientes

- Se recomienda que las máquinas expendedoras de bebidas calientes ofrezcan la posibilidad de que el usuario aporte su propio recipiente, siempre que la máquina técnicamente lo permita.
- La dosis de azúcar que sirve la máquina expendedora, por defecto, deberá ser la mínima (4 gramos) y ser el cliente el que la suba si así lo desea. Deberá estar disponible la opción de servir la bebida sin azúcar.

El precio y la calidad de cada producto serán idénticos en todas las ubicaciones. Los precios no podrán rebasar los establecidos en el **Anexo 8** (Listado de precios máximo máquinas de vending), salvo expresa autorización de la Dirección Gerencia del Área, por motivos justificados.

Además de los productos que se mencionan, el licitador podrá hacer una propuesta de otros productos también saludables que podría suministrar, adjuntado los listados de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante, de cada alimento saludable ofertado.

Los licitadores deberán incluir en su oferta al menos el 70% de los siguientes productos:

- **Aguas envasadas**, en las variedades reconocidas por la legislación, sin agentes aromáticos ni edulcorantes.
- **Bebidas refrescantes** sin azúcares añadidos.
- **Leche en cualquiera** de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presentación que cumplan los requisitos nutricionales para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Productos lácteos** (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, semi-desnatada o desnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de azúcares añadidos) y que cumplan los criterios nutricionales.
- **Productos lácteos sin lactosa** para intolerantes a la lactosa que cumplan los requisitos para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Quesos**, con poco contenido en grasa, que no superen el límite establecido para la sal y cumplan los requisitos nutricionales.
- **Frutas frescas** enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.
- **Zumos de fruta natural** que no contengan azúcares añadidos.
- **Bebidas mixtas** de zumo y leche siempre que cumplan los criterios nutricionales y que no tengan azúcares añadidos.
- **Ensaladas y verduras**.
- **Bebidas a base de hortalizas** que contengan, al menos, un 50% de hortalizas que no contengan azúcares añadidos y cumplan los requisitos nutricionales. (Gazpacho).
- **Barritas de cereales y cereales** de desayuno siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Barritas de cereales y cereales** de desayuno sin gluten siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Productos de panadería sin gluten** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Frutos secos tostados o naturales** que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite, ni cobertura de cacao) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase inferior a 30 g adecuado para no exceder el valor energético máximo que en este caso podría llegar a 200 kilocalorías porque el exceso calórico se compensa con el perfil saludable de su composición.
- **Sándwiches**, siempre que cumplan los criterios nutricionales.

- **Bocadillos**, preferiblemente elaborados con pan integral, con base vegetal, conservas de pescado o jamón bajo en sal que cumplan los criterios nutricionales.
 - **Bocadillos elaborados con pan exento de gluten**, aptos para personas con enfermedad celíaca y que cumplan los criterios nutricionales.
 - **Bebidas calientes** (té, café, infusiones, con o sin leche y sin azúcares añadidos).
 - **Chicles sin azúcar.**
 - **Cualquier otro producto que cumpla con los criterios abajo establecidos.**
- Los productos que se expidan en las máquinas estarán sometidos durante la duración del contrato a los siguientes requisitos nutricionales:

1. Límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares v sal, por porción envasada o comercializada:

- Valor energético máximo de 200 kcal.
- Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 kcal)1.
- Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal)1.
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- **El 10 % como máximo de las kilocalorías procedan de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada**. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.**
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

(1) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

*****El valor del contenido en azúcares no es el recogido en el Documento de Consenso, porque esos valores se basaban en la composición nutricional de los alimentos y bebidas que estaban en el mercado en ese momento, pero actualmente se pueden encontrar productos con valores de composición en azúcares más bajos, que cumplan con las recomendaciones de consumo de azúcares libres de la OMS.**

2. Límites establecidos para el contenido de Energía, grasas, azúcares v sal, por contenido en 100 g ó 100 ml de producto.

	Contenido por 100g	Contenido por 100 ml
Energía	< 300 kcal	< 75 kcal
Grasa Total	<10 g	< 2.5 g
Grasas saturadas+Trans	< 1.5 g	<0.75 g
Azúcares	<5 g por porción	< 7.5 g
Sal/sodio	<0.4 g sal/160 mg sodio	<0.25g/100 mg sodio

Los productos, número de canales de distribución por producto y sus precios, no podrán ser modificados sin expresa autorización por parte de la Gerencia.

Solamente podrán ser modificados por parte del contratista, y previa notificación a la Gerencia, aquellos productos que se sustituyan por otros de las mismas características, calidad y precio. Para ello deberán incluir en la notificación la relación de productos, indicando por qué otros han sido sustituidos.

En ninguna de las máquinas podrán ser expedidos productos que no sean objeto de este contrato, en especial bebidas alcohólicas y labores de tabaco. En todo caso los productos deberán cumplir lo establecido en cada momento por la normativa en materia de seguridad alimentaria y nutrición.

8.- LIMPIEZA

1. La limpieza integral de la cocina y de las cafeterías, será a cargo del adjudicatario, quien debe mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en el de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice el responsable del contrato y a la normativa vigente.

2. El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza y utensilios necesarios para aplicar una limpieza correcta y en general, todo aquél producto o material relacionado con la limpieza de las instalaciones, mobiliario, vajilla, cubertería, cristalería, bandejas, enseres, etc.

3. La limpieza de la cocina, cafeterías, máquinas expendedoras, la recogida y limpieza de mesas y menaje del comedor de guardia, así como los materiales y productos necesarios para llevar a cabo dicha limpieza, serán por cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente el de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice la Dirección del Hospital y a lo especificado en los pliegos.

4. Ha de incluir un conjunto de actuaciones de limpieza siguiendo, como mínimo, las pautas y frecuencias del cuadro que se incluye en el **Anexo 15** (Frecuencia de limpieza en cocina y cafetería).

5. Deberá presentarse ficha técnica, con especificación de su composición, de todos los productos de limpieza a utilizar, siendo obligación del adjudicatario la sustitución de aquéllos que, por motivo razonado, fueran rechazados por el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital; no pudiendo sustituirse por otros, salvo autorización expresa, tras la correspondiente solicitud razonada y por escrito realizada por el adjudicatario.

6. La limpieza de la cocina, cafeterías y máquinas expendedoras ha de incluir un conjunto de actuaciones de **limpieza al final de cada turno, diaria y programada de forma periódica**, siguiendo las pautas y frecuencias precisas para mantener el nivel de higiene y limpieza necesario en este tipo de establecimientos. Asimismo, se expondrán en las puertas de los baños el documento que refleje las frecuencias de la limpieza realizada con la fecha y firma del/la empleado/a que la realice.

7. Asimismo, el adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a la cocina, almacenes de víveres y cafeterías, en especial los accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de las mercancías.

8. Corresponde al adjudicatario la limpieza y conservación de las conducciones de humo y gases ubicadas en el Servicio, que efectuará hasta el punto donde entronque o se unan con las instalaciones generales del Hospital. También le corresponde la limpieza, montaje y desmontaje de las campanas de extracción de humo y los filtros de las mismas.

9. Las empresas licitadoras presentarán en su Oferta Técnica un plan detallado de limpieza, que deberá ser aprobado por el Hospital, el cual podrá realizar las modificaciones que estime oportunas y necesarias antes de su implantación. Se estará a lo estipulado en la normativa vigente, así como a la normativa ISO 14000 medioambiental en aquellos aspectos que puedan ser de aplicación.

10. En dicho plan de limpieza debe incluirse el sistema de control de plagas (DDD) a implantar, siempre en coordinación con la prestataria del servicio en el Hospital, que incluirá como mínimo **12 actuaciones al año para Cocina y 12 actuaciones para Cafeterías**. También deberá realizar todas aquellas actuaciones puntuales que requiera el Hospital. También instalará insectocutores en aquellas zonas donde así se recomendable por parte de la Dirección del Hospital.

11. **En el plazo de 1 mes deben comunicar la Empresa contratada y la programación de las actuaciones a realizar.**

12. En cuanto a la limpieza de las cámaras de refrigeración y congelación se deberán mantener en condiciones óptimas de higiene diariamente y siempre que sea necesario se facilitará la entrada, procediéndose a una limpieza y desinfección a fondo

de la totalidad de los elementos **con una periodicidad mínima semanal**. Será responsabilidad del adjudicatario la retirada del género conservado y el traslado a otra cámara durante el proceso de limpieza, respetando en todo momento la normativa establecida en materia de manipulación e higiene de alimentos. La limpieza de los almacenes se llevará a cabo de modo similar, a excepción de la limpieza y desinfección a fondo, que tendrá una periodicidad mensual.

13. La limpieza completa de campanas extractoras será por cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente el de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice la Dirección del Hospital. Semanalmente se procederá a realizar la limpieza de filtros y campanas mediante baños desengrasantes que limpien los filtros de la campana, así como sus zonas interiores y exteriores de las mismas

14. La retirada de basura y restos de embalajes se hará cuantas veces sea necesaria y utilizando carros especiales y exclusivos para ello, con el fin de llevar los residuos a la zona de compactadores del Hospital, debiendo ir adecuadamente separadas, depositarse en el respectivo compactador y evitando que las bolsas o restos queden depositados en el suelo.

15. Para los suelos se utilizarán barrido húmedo con fregonas manuales. En las áreas que lo permita se realizará el **fregado mecánico**, p.e. en el tren de lavado.

16. Todas las zonas de cocina y cafetería deberán quedar perfectamente limpias y despejadas, dándose un tratamiento especial a los aseos públicos o de personal que se encuentren dentro de las áreas de cocina y cafetería, que obligatoriamente debe realizar el adjudicatario del contrato al incluirse en dependencias propias del contrato.

17. El adjudicatario correrá a cargo con los gastos producidos para la adecuada desinfección, desinsectación y desratización, que deberá realizarse por empresa especializada y debidamente autorizada para ello realizando la debida programación periódica de las intervenciones que sean necesarias, sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales, por motivo de plagas, cuando así se requiera. En caso de necesidad, y cuando así lo considere oportuno la Dirección del Hospital, estas acciones se efectuarán simultáneamente con las desinfecciones, desinsectaciones y desratizaciones que realice el Hospital. El contratista remitirá justificante que acredite haber realizado dichas actuaciones, que se entregará a la Dirección del Hospital o a la persona en quien ésta delegue, dentro del mes siguiente a su realización.

18. Se realizará una limpieza a fondo al inicio de la prestación y como mínimo, otra limpieza exhaustiva cada año de estas instalaciones mediante procedimiento y fecha de realización aprobados por la Dirección del Hospital, que podrá implantar los mecanismos que considere para comprobar su efectiva realización.

9.- GESTIÓN DE RESIDUOS

1. Los residuos generados, tanto en la cocina, cafeterías, los derivados del uso de máquinas de venta automática, así como cualquier otro que derive del objeto del presente contrato, se considerarán residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del Hospital. Estos residuos corresponden al Grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio, metal y materia orgánica.

2. El contratista cumplirá la normativa vigente en lo que respecta a la recogida y traslado al almacén final de estos residuos, debiendo realizar una gestión integral de todos los residuos que se generen como consecuencia de la ejecución del presente contrato. El traslado de los mismos a la zona destinada para su futura evacuación se efectuará al final de la jornada, procurando evitar el tránsito por las áreas de preparación de alimentos y por los comedores, así como su derramamiento y desbordamiento al suelo, debiendo utilizar los circuitos de sucio que a tal efecto estipule la Dirección del Hospital.

3. En cuanto a la recogida de residuos en el punto de origen, deberá ser selectiva, con el fin de evitar que éstos reciban un tratamiento fuera del Hospital que no les corresponda y teniendo en cuenta que los residuos derivados de este grupo son en su mayoría susceptibles de reciclaje.

4. Las Ofertas Técnicas deben incluir un Programa de Gestión de Residuos que garantice el cumplimiento mínimo de los siguientes requisitos en la prestación del Servicio objeto de contratación:

- Segregación y recogida selectiva de residuos de envases ligeros (envases de plástico, envases de aluminio y briks) contenedor amarillo en almacén intermedio de residuos (zona de frío, almacenamiento interior).
- Segregación y almacenamiento selectivo de papel y cartón. Todos los cartonajes que se generen deberán ser plegados y depositados en la zona de almacenamiento intermedio residuos de Cocina (exterior).
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases de vidrio.
- Segregación y almacenamiento selectivo de residuos asimilables a urbanos (principalmente restos orgánicos y celulosa) en almacén intermedio de residuos (zona de frío, almacenamiento interior) en contenedor verde.
- Segregación y almacenamiento selectivo de aceites de cocina usados.
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases, de cualquier material, que presenten en su etiquetado cualquier pictograma o frase de riesgo. Estos envases se segregarán del resto debiendo ser gestionados como residuos de envases contaminados (productos químicos, principalmente los utilizados para operaciones de lavado o limpieza).

5. Será responsabilidad de la adjudicataria, únicamente la segregación y el almacenamiento de los residuos generados de su propia actividad, así como su traslado al almacén intermedio de residuos previamente establecido por el Hospital, no siendo obligación de la misma la gestión, que correrá a cargo del Hospital, a excepción del residuo representado por los aceites usados de cocina.

6. Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, contenedores, etc.) correrán a cargo del contratista. Las bolsas se diferenciarán por colores, siendo negras para los residuos orgánicos y amarillas para envases de plástico, brick y latas y se depositarán en el contenedor adecuado. El adjudicatario renovará los contenedores de basuras del interior y del cuarto de basura que al inicio de la adjudicación o durante ella no se encuentren en buen estado.

7. Los contenedores para el interior de la cocina serán de polietileno inyectado con rueda y pedal en números suficientes para las distintas zonas de la cocina.

8. El adjudicatario asume la obligación de instalar los filtros, circuitos y contenedores adecuados que permitan la recogida de los residuos líquidos (aceites vegetales, grasas o de cualquier otro tipo) cuyo vertido a la red de alcantarillado esté prohibido o sometido a procesos previos, así como la totalidad de los residuos sólidos generados.

9. Los residuos gaseosos serán tratados mediante los filtros y dispositivos técnicamente aconsejables para evitar emisiones a la atmósfera superiores a los niveles legalmente autorizados.

10. La retirada de productos como aceites y similares, así como de grasas acumuladas en separadores de grasas, estará a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará con arreglo a la legalidad vigente en gestión medioambiental, informando a la Dirección del Hospital de la empresa autorizada para realizar dicha retirada, así como su periodicidad de retirada y procesos, debiéndose de hacer entregar a la Dirección los documentos medioambientales del proceso.

10.- RECURSOS HUMANOS

1. Todos los apartados relacionados en este punto, son aplicables tanto al servicio de cocina como al de cafeterías y máquinas de venta automática.

2. El prestador del servicio integral de restauración habrá de dotar para la prestación del servicio, de cuantos operarios fueran necesarios para el cumplimiento de las tareas a realizar.

3. El adjudicatario deberá disponer de personal debidamente preparado y con titulación adecuada a la materia objeto de este contrato, con amplios conocimientos sobre bromatología, nutrición y dietética. Deberá contar en el Hospital como mínimo,

con un nutricionista-dietista por turno, el cual prestará especial atención al mecanismo de la cinta de emplatado, proceso que una vez se haya iniciado, dicho profesional quedará dedicado exclusivamente a su supervisión, sin desempeñar ninguna otra función simultánea, con el fin de evitar errores en las bandejas de alimentación.

4. Las/os dietistas que aporte la empresa dependerán funcionalmente de la Unidad de Nutrición y del Responsable del Servicio de Cocina, con el fin de garantizar el control de los procesos terapéuticos y la calidad hostelera del servicio.

5. El HGURS dispone del número de profesionales en plantilla que aporta al Servicio de Alimentación :

Jefe de Equipo	1
Cocineros	5
Pinches de Cocina	5
Ayudantes de Servicio	11
TOTAL PLANTILLA HOSPITAL	22

6. El personal que tiene que aportar la Empresa Adjudicataria estará a obligación del responsable de cocina del Hospital a nivel operativo y para la realización de las tareas relacionadas con el objeto del contrato.

7. El personal contratado por la empresa dependerá exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario respecto de dicho personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano de Salud, de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y su personal, aun cuando los despidos y medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación del contrato.

8. En el supuesto de que el responsable del contrato, considere que la dotación de personal que presta servicios, o la asignación de puestos de trabajo, afectan negativamente a la prestación del servicio contratado, lo pondrá en conocimiento del contratista, debiendo éste proceder a su subsanación en el menor plazo posible.

9. La disminución de la plantilla o del horario global de prestación de servicio de la misma, en cómputo anual sobre la oferta realizada en el concurso, deberá ser autorizada por el Hospital, previa justificación por la empresa adjudicataria.

10. El adjudicatario está obligado asimismo, a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de Accidentes de Trabajo, atenerse a lo dispuesto en los convenios provinciales y velar por el cumplimiento de la legislación laboral y de prevención de riesgos laborales vigente en cada momento.

11. La empresa adjudicataria deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y especialmente de Seguridad e Higiene en el Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/95 de 8 de noviembre, Real Decreto 664/1997, Real Decreto 485/1997, Real Decreto 486/1997, Real Decreto 487/1997, Real Decreto 39/1997, Real Decreto 171/2004 y/o cualquier otra normativa vigente, referida al propio personal a su cargo.

12. De acuerdo a lo establecido en el Convenio Colectivo del Sector, el adjudicatario deberá subrogarse en los contratos del personal que actualmente presta/trabaja en el Servicio de Restauración, y que se relaciona en el **Anexo 1** (Relación Personal laboral subrogado), que acompaña a estos pliegos.

13. El contratista deberá uniformar por su cuenta a todo su personal objeto del presente contrato, durante las horas que permanezcan en su puesto de trabajo. El uniforme a utilizar será distinto al ya existente en el Hospital por el resto de profesionales, debiendo ser autorizado por la Dirección del Hospital, previa la iniciación del contrato, a fin de diferenciarse y no producir confusión con el resto de profesionales que trabajan en este Hospital. Asimismo deberá tenerse en cuenta, que los uniformes serán diferentes en función de las características del puesto de trabajo. Así, será diferente en función de que se encuentren trabajando en la cocina o en las plantas de Hospitalización con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.

14. Será igualmente obligación del adjudicatario proveer a su personal de una placa de identificación, con fotografía, colocada en lugar visible.

15. Los trabajadores contarán con un número mínimo de prendas que garanticen en todo momento la correcta presencia, la máxima pulcritud y cuidando al máximo la higiene del vestuario.

16. El adjudicatario será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, recibiendo en estos aspectos las oportunas instrucciones por parte de la Dirección del Centro. El trato con relación al público en general, deberá ser de extrema corrección y amabilidad.

17. Si por el responsable del contrato se observasen comportamientos irrespetuosos, indecorosos, antihigiénicos o indignos del personal que presta sus servicios en el Hospital, lo pondrá en conocimiento de la empresa para que adopte las medidas correctoras.

18. Los daños que ocasione el personal adscrito a la ejecución del presente contrato, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, pudiendo la Dirección del Hospital detraer la compensación procedente del importe de la facturación mensual que se presente.

19. La empresa contratista, asumirá las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que de modo probado y fehaciente, se constaten que han sido realizadas por su propio personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior, sin perjuicio de las actuaciones legales que, en su caso, correspondan.

20. El personal manipulador de alimentos estará inmerso en un Plan de Formación continuada para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizara la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral, y que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del **programa de APPCC** hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios. De los detalles de este plan se informara a la comisión de seguimiento (fechas de celebración, asistentes, profesorado, materias o módulos impartidos, sistemas de evaluación de aprovechamiento). El responsable del seguimiento del contrato podrá asistir y auditar las acciones formativas.

21. Todo el personal asignado a la prestación de los servicios objeto del presente contrato, deberá cumplir el RD 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 y el RD 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.

22. El contratista se encuentra obligado a poner en todo momento, a disposición del responsable de seguimiento del contrato, la información sobre el personal empleado en la prestación del servicio, tanto en días laborales como en festivos, la relación del personal encargado del servicio de las instalaciones del Centro, con descripción del lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación, información sobre el procedimiento establecido para la cobertura del servicio en los días festivos, de acuerdo con las disposiciones vigentes en material laboral, así como cualquier otra información o documentación que le sea requerida por la Dirección o persona en quien delegue.

23. Para asegurar el adecuado nivel de prestación del servicio, el adjudicatario está obligado a sustituir todas las contingencias de accidentes de trabajo, enfermedad profesional e incapacidad temporal del personal aportado por el mismo. Del mismo modo, asumirá la obligación de sustituir los distintos permisos y licencias, y aquellas otras causas que supongan una disminución de efectivos diarios para la prestación del servicio.

24. El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente Pliego, deberá recibir una correcta formación e información sobre las características especiales del medio hospitalario y la incidencia de su trabajo en el mismo.

25. El contratista presentará mensualmente al responsable de seguimiento del contrato los recibos de liquidación de cotización con diligencia de ingreso correspondiente al mes precedente, de todos los empleados adscritos a la prestación del servicio durante dicho periodo, habiendo sido liquidado su importe e ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el responsable de seguimiento del contrato en cualquier momento, realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones con la Seguridad Social.

26. Al inicio de la prestación del servicio, el adjudicatario entregará al responsable de seguimiento del contrato relación nominal de todo el personal dependiente del mismo, con especificación de la categoría, D.N.I., antigüedad, jornada de trabajo, tipo de contrato y destino para el desempeño de tareas. Mensualmente presentará informe de las modificaciones producidas.

27. El contratista deberá acreditar ante el responsable de seguimiento del contrato, en la forma y momento que éste lo requiera, estar al corriente en el pago de los salarios y cualquier otra cantidad devengada a favor de los empleados encargados de la prestación del servicio.

28. La adjudicataria deberá aportar el personal necesario para llevar a cabo las tareas propias de cocina y cafeterías: cocineros, dietistas, auxiliar de cocina, auxiliar de colectividades, personal de limpieza, personal de almacén y todo aquel profesional que se estime necesario.

PRESENCIAS MÍNIMAS EN COCINA CENTRAL

CATEGORÍA	Nº	Horas/Trabajador/semana	Total Horas semanal
ALMACENEROS/AS	2	40 horas / almacenero	80 Horas semana
AUXILIAR DE LIMPIEZA (PLONGE)	3	40 horas / auxiliar de limpieza	120 Horas semana
CAMARERA (C. GUARDIA)	0,40	16 horas	16 Horas semana
CAMARERA (C. GUARDIA)	1	40 horas	40 Horas semana
CAMARERAS DE PLANTA	9	40 horas / camarera de planta	360 Horas semana
CAMARERAS DE PLANTA	1	40 horas en dos 2 turnos	40 Horas semana
COCINEROS	4	40 horas / cocinero	160 Horas semana

CATEGORÍA	Nº	Horas/Trabajador/semana	Total Horas semanal
DIETISTAS	3	40 horas / dietista	120 Horas semana
JEFE SERVICIO/ENCARGADO	1	40 horas semanales	40 Horas semana
PINCHES DE COCINA	4	40 horas cada pinche de cocina	160 Horas semana
	28,4	Total Horas semana	1.136

PRESENCIAS MÍNIMAS EN CAFETERÍAS

CATEGORÍA	L	M	X	J	V	S	D
JEFE COCINA	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	Libra	Libra
COCINERO 1	Libra	Libra	7:30 a 15:30 h	7:30 - 15:30 h	7:30 - 15:30 h	7 a 15 h	7 a 15 h
COCINERO 2	7:30 - 15:30 h	7:30 - 15:30 h	Libra	Libra	Libra	15 a 23 h	15 a 23 h
COCINERO 3	15 a 23 h	15 a 23 h	15 a 23 h	15 a 23 h	15 a 23 h	Libra	Libra
AUX LIMPIEZA 1	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	Libra	Libra
AUX LIMPIEZA 2	Libra	Libra	15 a 23 h	15 a 23 h	15 a 23 h	15 a 23 h	15 a 23 h
AUX LIMPIEZA 3	8 a 16 h	8 a 16 h	Libra	Libra	8 a 16 h	7 a 15 h	7 a 15 h
AUX LIMPIEZA 4	15 a 23 h	15 a 23 h	08- 16 H	08-16 H	Libra	Libra	Libra
ENCARGADO	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	Libra	Libra
CAMARERO 1	Libra	Libra	Libra	7 - 15 H	7 - 15 H	7 a 15 h	7 a 15 h
CAMARERO 2	8 - 16 H	Libra	Libra	Libre	8 a 16 h	7 a 15 h	7 a 15 h
CAMARERO 3	8 - 16 H	8 - 16 H	7 a 15 h	Libra	Libra	15 a 23 h	15 a 23 h
CAMARERO 4	15 a 23 h	15 a 23 h	15 a 23 h	8 a 16 h	8 a 16 h	Libra	Libra
CAMARERO 5	15 a 23 h	15 a 23 h	15 a 23 h	15 a 23 h	15 a 23 h	Libra	Libra
CAMARERO 6	7 a 15 h	7 a 15 h	08- 16 H	08-16 H	Libra	Libra	Libra
CAMARERO 7	Libra	08- 16 H	08 -16 H	15 a 23 h	15 a 23 h	Libra	Libra
CAMARERA 8	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	7 a 15 h	Libra	Libra
CAMARERO 9	09 a 17 h	09 a 17 h	09 a 17 h	09 a 17 h	09 a 17 h	Libra	Libra

- *Estas serán las horas efectivas semanales, sin que puedan disminuir a lo largo del año.*

La empresa adjudicataria del servicio de alimentación cubrirá el número de presencias mínimas referidas en el cuadro anterior.

Horario cocina

De lunes a domingo:

De 8:00 horas a 16:00 horas y de 14:00 horas a 22:00 horas.

Horario comedor de guardia

De lunes a domingo:

Desayuno 7:30 a 9:30 horas.

Comida 13:30 a 16.00 horas.

Cena 20:30 a 22:15 horas.

Horario Cafeterías:

Cafetería de Publico

De 7:00 horas a 23:00 horas 365 días ininterrumpido.

Cafetería de Personal

De lunes a viernes: *De 7:00 a 23.00 horas.*

De sábado a domingo y festivos: *De 7:00 a 16:00 horas y de 20:30 a 23:00 horas.*

11.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SALUD LABORAL

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. Se obliga a hacer cumplir el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y todos los reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo. En consecuencia, deberá aportar los Equipos de Protección Individual que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones. Él será el único responsable de tales incumplimientos, por lo que mantendrá indemne al Servicio Murciano de Salud por cualquier daño o perjuicio que se derivase de los mismos.

La prevención de riesgos laborales se realizará mediante la planificación de la acción preventiva de la empresa. Para ello el adjudicatario deberá realizar la evaluación inicial de los Riesgos Laborales, así como de la auditoria que exige la Ley, que tendrá en

cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la posibilidad de que el trabajador sea especialmente sensible frente a determinados riesgos. Esta evaluación se deberá repetir cuando cambien cualquiera de éstas condiciones. Este plan deberá ser aprobado por la Dirección del hospital, estableciéndose un plazo de tres meses para su presentación, desde la fecha de inicio del contrato

Las empresas licitadoras deberán aportar documentación justificativa de estar certificadas según la **Norma ISO 45001**- Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, o bien adoptar el compromiso formal de iniciar los trámites necesarios para la obtención de la dicha Certificación en los 6 primeros meses de vigencia del contrato, en caso de resultar adjudicataria.

El adjudicatario deberá asegurarse de que los equipos de trabajo sean los adecuados para el trabajo que vayan a realizar. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptándose las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.

Además de cumplir la normativa vigente en materia de Seguridad y Salud Laboral, el adjudicatario está obligado a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia, catástrofes internas y evacuación, vigentes en el Centro.

El Hospital podrá solicitar al adjudicatario información acerca del resultado de la vigilancia de la salud de los trabajadores, garantizando éste la aptitud de los mismos para el desempeño del puesto de trabajo, de acuerdo con la legislación vigente, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y la Ley Orgánica de Regulación del Tratamiento Automatizado de los Datos de Carácter Personal, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.

Todo el personal afectado por lesiones cutáneas u otras enfermedades infecciosas que puedan transmitirse a través de los alimentos deberá ser sustituido de forma inmediata. La empresa adjudicataria cuidará de que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimentaria del Hospital.

El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente Pliego, deberá recibir una correcta formación e información sobre las características especiales del medio hospitalario y la incidencia de su trabajo en el mismo.

El adjudicatario entregará a la Dirección del Hospital, y al inicio de su prestación, relación nominal de todo el personal dependiente del mismo, con especificación de la categoría, D.N.I., antigüedad y tipo de contrato, no pudiendo alterar dicha relación, disminuir o sustituir al personal existente, sin previo conocimiento de la Dirección del Hospital o persona en quien delegue. El incumplimiento de este punto podrá dar lugar a las penalizaciones oportunas.

El Plan de Prevención que presente la empresa adjudicataria, deberá contener, como mínimo:

- a. Formación específica en materia de prevención del personal de cocina y cafetería.
- b. Protocolo escrito de actuación en los casos de accidentes.
- c. Respetar las recomendaciones y métodos de trabajo.

De Igual modo, el contratista está obligado al cumplimiento de la normativa vigente en materia de coordinación de actividades empresariales para la prevención de los riesgos laborales, por la que se debe garantizar, por parte de los responsables de la empresa que concurren en un Centro de trabajo, el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- La aplicación coherente y responsable de los principios de la acción preventiva establecidos en el artículo 15 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales.
- La aplicación correcta de los métodos de trabajo.
- El control de las interacciones de las diferentes actividades desarrolladas en el Centro de trabajo, en particular cuando puedan generar riesgos calificados como graves o muy graves o cuando se desarrollen en el Centro de trabajo actividades incompatibles entre sí por su incidencia en la seguridad y la salud de los trabajadores.
- La adecuación entre los riesgos existentes en el Centro de trabajo que puedan afectar a los trabajadores de las empresas concurrentes y las medidas aplicadas para su prevención.

12.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD

La garantía de plena seguridad alimentaria es un requisito indispensable en la prestación del Servicio. Por ello, se destacan algunos aspectos que el Contratista del Servicio deberá observar y aplicar necesariamente. La seguridad alimentaria implica el cumplimiento por el Contratista de las condiciones siguientes:

1. Disponibilidad de una oferta de materias primas o productos semielaborados adecuada a las necesidades de producción de alimentos.
2. Disponibilidad de un sistema de trazabilidad (integrado con aplicativo informático de gestión integral de restauración hospitalaria, tipo Dietools) y etiquetado que permita en todo momento conocer el camino y proceso seguido por los alimentos y por las materias primas utilizadas en su elaboración.
3. Estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año, lo que requiere disponer de proveedores habituales y continuados, por medio de canales oficiales, dotados de todas las garantías.
4. Capacidad de acceso a los alimentos o a su adquisición, lo que implica una total solvencia económica y financiera del Contratista del Servicio
5. La buena calidad e inocuidad de los alimentos, lo que conlleva sistemas de control de la calidad y prácticas de manipulado adecuada.

6. Vigilancia de las normas de higiene y manipulación de alimentos.

7. Estricta aplicación de la normativa vigente en todos los ámbitos del contrato Codex Alimentarius.

El licitador, como empresa, en el momento de la presentación de su oferta, deberá estar en posesión certificada y vigente de la norma ISO-9001 para la prestación de los Servicios de Restauración a colectividades. Como factor coadyuvante de la seguridad alimentaria, el Contratista del Servicio deberá acreditar que los procedimientos por medio de los cuales se ejecuta el Servicio están acreditados con arreglo a normas de **calidad certificadas, singularmente la ISO 9001.**

El adjudicatario deberá implantar en el plazo de un año desde la firma del contrato, la norma **ISO 22000**. La norma **ISO 22000** es una norma que define y especifica los requerimientos para desarrollar e implantar Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, con el fin de lograr una armonización internacional que permita una mejora de la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro.

El Hospital ejercerá un permanente control sobre las dietas elaboradas, la calidad de la materia prima, los extras alimenticios, la calidad del fungible utilizado, así como los aspectos de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de la Cocina, sus locales y el adecuado mantenimiento de sus instalaciones, maquinaria, mobiliario y todo lo relacionado con el Servicio de Cocina.

El adjudicatario presentará un **Plan de Muestreo Mensual Microbiológico dentro de su Plan de Calidad**, que incluya **al menos análisis mensuales** de materia prima, semielaborada y comida preparada lista para el consumo y superficies cuyos resultados deberá remitir al responsable del seguimiento del contrato. El tipo de muestras y el Laboratorio, será elegido por el Hospital con cargo al adjudicatario. **El plan de calidad**, incluirá además de **los análisis bacteriológicos, el proceso de la trazabilidad de los alimentos**. Tanto el laboratorio como las muestras serán seleccionados por el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital, siendo los gastos a cargo del contratista. Los resultados de los análisis serán entregados a la Dirección del Hospital, dentro de los **veinte días** hábiles del mes siguiente.

El responsable de seguimiento del contrato establecerá de forma periódica aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas; de los productos elaborados; del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene empleadas durante la manipulación de los alimentos; de los locales y materiales utilizados, de la medida de los residuos en las bandejas de alimentación de los pacientes así como del cumplimiento de cualquier otra obligación del contratista. En el ejercicio de estas funciones, quienes tengan atribuida esta misión, estarán facultados

para entrar en las zonas de cocinas, cafeterías, almacenes, etc., y comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra obligación del adjudicatario.

La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno. En el momento de la inspección se suscribirá un acta en la que se hará constar la calidad del servicio que será firmada conjuntamente por el responsable de seguimiento del contrato y otro designado por la empresa adjudicataria.

Por cuenta del adjudicatario se encargará a una empresa especializada la realización periódica de encuestas de satisfacción según modelo normalizado que deberá ser presentado en Comité de Alimentación para su aprobación o modificación según las necesidades tanto de las dietas basales como de las terapéuticas, con muestras de representación de al menos el 10% mensual de pacientes ingresados y presentación de resultados en Comité de Alimentación atendiendo al modelo que se presenta en el **Anexo 17** (Cuestionario de Satisfacción).

Como mínimo en la encuesta se habilitarán los ítems necesarios para valorar los siguientes aspectos:

- Atención del personal que presta el servicio de alimentación.
- Presentación de la comida.
- Limpieza de la bandeja, vajilla y cubiertos.
- Variedad de la comida servida.
- Calidad de la materia prima servida.
- Condiciones óptimas del producto servido. (temperatura, punto coacción, sabor etc)
- Sugerencias.

El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, de conformidad con lo dispuesto en el RD 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, y el RD 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, bajo la supervisión del responsable de seguimiento del contrato con el asesoramiento de la Unidad de Nutrición, y según se establece en los artículos 1 y 5 del reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. **Así, y en aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá disponer de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.** Para ello, deberá disponer y aplicar un Programa de

requisitos de higiene basados igualmente en el sistema APPCC que incluirá los siguientes planes:

- Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador. (Duración, contenidos, periodicidad, personal docente)
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Plan de control de temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños marías, etc.).
- Plan de limpieza y desinfección. (Metodología, productos y frecuencias)
- Plan de eliminación de residuos.
- Plan de control de plagas / vectores.
- Plan de control de calidad del agua.
- Plan de control de proveedores
- Plan de trazabilidad.
- Plan de control de alérgenos.

El diseño de este **sistema, que deberá ser presentado por el adjudicatario en un máximo de tres meses desde la adjudicación del contrato**, tendrá que adaptarse si así lo requiere el Hospital, podrá ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designado por el Hospital. Así mismo, la empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento de los sistemas de gestión de la calidad.

El adjudicatario vendrá obligado a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación a la actividad desarrollada, para ello entregará al Responsable del contrato, información mensual para imputación del gasto por paciente, así como la que determine la Dirección del Centro.

La empresa adjudicataria dispondrá de comidas testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente. Las comidas testigo corresponderán al menos a una ración individual, se guardarán aisladas en recipientes estancos y se identificarán y fecharán claramente, conservándose durante al menos cinco días a temperatura no superior a 4º C las refrigeradas, y no superior a -18º C las congeladas. Los controles expresados en este punto no excluyen aquellos otros que sean realizados por las autoridades competentes en materia de control oficial de seguridad alimentaria.

13.- SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS. INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA

La totalidad de las prestaciones que componen el presente Servicio conforman uno de los Servicios Complementarios y está sujeto al sistema de Indicadores de Nivel de Servicios, traducido en la existencia de Avisos e Incidencias que pueden generar el cómputo e imputación de Fallos de Calidad y de Disponibilidad al Contratista.

El sistema de gestión de los Indicadores se basa en la aplicación denominada "SHERPA" y que se desarrolla íntegramente en el **Anexo 16** (Sistema de gestión de servicios (SGI-nueva aplicación SHERPA) indicadores de Fallos de Calidad, disponibilidad y cuantificación económica), aplicable a la totalidad de las prestaciones de este Servicio.

14.- INTEGRACIÓN DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN

El adjudicatario pondrá a disposición del Hospital un aplicativo informático de gestión integral de restauración hospitalaria, tipo DIETOOLS, con prestaciones similares (desde la gestión de stocks, solicitud de menús, elaboración, distribución, etc.) integrado con el aplicativo asistencial SELENE utilizando los canales de mensajería utilizados en el Servicio Murciano de Salud. Una vez finalizado el periodo de adjudicación el aplicativo pasará a ser propiedad del HGURS.

La empresa se hará cargo de su mantenimiento y adecuación a las necesidades de integración con SELENE. El suministro, instalación y puesta en funcionamiento del sistema de gestión informático, compatible con el sistema existente en el hospital, correrá a cargo del adjudicatario (incluido el pago de la licencia, los costes de funcionamiento, actualización y la cuota anual de la licencia). Las adaptaciones que el mismo precise para ser compatible con el programa de gestión clínica y de gestión analítica del SMS, serán por cuenta del adjudicatario, a fin de poder obtener toda la información precisa para la prescripción de dietas así como asignación de costes unitarios que el Hospital tenga establecido.

El citado sistema deberá tener fácil descarga en ficheros parametrizables por el usuario, para su uso en programas externos (ofimática, BD, SPSS, etc.) para poder obtener la información necesaria para la elaboración de la contabilidad analítica y el control de gastos. La empresa podrá consultar cualquier información en el programa y vendrá obligada a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación con la actividad desarrollada.

Siguiendo las indicaciones técnicas del Servicio de Sistemas de Información del hospital, todos los equipos que se precisen, tanto hardware como software, tanto servidores como puestos cliente, así como las adaptaciones para cumplir el objetivo descrito, serán por cuenta del adjudicatario, siendo igualmente por su cuenta la formación al personal adscrito al servicio, en el caso de que sea preciso para la petición de dietas, extras, etc.

La parte dietética del programa será gestionada por el personal dietético de la empresa adjudicataria, el cual estará en contacto con el personal de planta para solucionar cualquier problema o duda sobre las dietas asignadas a los pacientes.

La empresa adjudicataria asumirá a su cargo el mantenimiento y la actualización del software o programa informático para la gestión y funcionamiento del servicio de cocina, tanto para la gestión de dietas como para la gestión de almacenes, mediante la adquisición y mantenimiento a cargo de la adjudicataria de la correspondiente licencia de uso más actualizada que exista en el mercado del programa que se utilice junto con su debido mantenimiento. Este programa permitirá que la planilla de cocina sea remitida vía red desde las unidades de enfermería y también la elaboración de una etiqueta por paciente con la composición del menú prescrito por el facultativo responsable con indicación de su valor nutricional. Al mismo tiempo, dicho programa debe permitir obtener información por parte de la Dirección del HGURS para la gestión de los pacientes, costes de la prestación del servicio adaptados a las necesidades de la contabilidad analítica, contabilidad de las dietas, el recuento de alimentos extras y

obtener estadísticas. La actualización del presente software o programa pasará a ser propiedad de la Gerencia una vez finalizado el periodo de adjudicación.

También será a su cargo todo el material de oficina necesario para llevar a cabo la actividad normal del servicio (impresoras, tóner, etiquetas, tarjetas, etc) así como el mantenimiento del programa. Al igual que con el software, a la finalización del periodo de adjudicación, este hardware pasará a ser propiedad del HGURS.

15.- FACTURACIÓN

A. Pensiones Basales, normales o especiales

Se facturará ingestas reales servidas.

B. Menú personal de guardia

Se facturará en función de las firmas reales en cada ingesta.

C. Dieta líquida, semilíquida

Se facturará por las ingestas servidas.

D. Dieta hídrica.

Se facturará la suma de las ingestas servidas.

E. Extras

Los extras serán facturados los realmente servidos, al precio establecido como máximo o en su caso al precio propuesto por el adjudicatario en su oferta.

Los menús a pacientes de "sólo agua" se facturarán así mismo como extra en base a las unidades realmente servidas.

F. Servicios a las Consultas

El coste será el que se acuerde para los productos extras.

G. Prolongación de quirófano:

Su coste será el correspondiente a una cena del personal de guardia.

16.- INFORMACIÓN A FACILITAR

La Contratista entregará al Comité de Alimentación la siguiente información con la periodicidad que se señala:

Durante los dos primeros meses del contrato:

- Detalle de las inversiones realizadas.
- Copia de los contratos y acuerdos de mantenimiento.
- Inventario inicial del equipamiento de todas las cafeterías.
- Inventario inicial del equipamiento de cocina.

Mensualmente:

- Distribución del personal por turnos (indicando n.º de horas)
- Declaración indicando los cambios en el personal (bajas por IT, contratos temporales, etc.)
- Nº de pensiones servidas (días y por unidad y en total)
- Relación de extras servidos con indicación de la Unidad o Servicio.
- Nº de menús servidos al personal de guardia
- Resultados de los análisis microbiológicos.
- El certificado DDD (Certificado de Desinsectación, Desratización y Desinfección)
- De las cafeterías n.º de menús servidos al personal y al público
- Información económica:
 - Gastos directos de personal
 - Coste de materia prima coincidente con lo ofertado. Coste de reposición de menaje.
 - Coste de reparaciones de instalaciones y maquinaria.
 - Gastos generales.
- Informe de mantenimiento preventivo, correctivo, técnico legal y modificativo.
 - Operaciones de mantenimiento programadas para el mes siguiente.
 - Operaciones de mantenimiento correctivo y de sustitución de elementos ejecutadas el mes anterior.
- Importe total de la caja de servicio de cafetería.

A demanda:

- Listado de proveedores y productos suministrados en el mes anterior por fechas de entrega.
- Control horario del personal de cocina.

La información anterior se generará por medios informáticos en la forma y contenidos que acuerden el Contratista y el HGURS y será remitida al responsable de la Unidad de Servicios Generales.

El HGURS se reserva el derecho de ampliar, modificar o suprimir la información anterior.

17.- COMITÉ DE ALIMENTACIÓN

El Comité de Alimentación es un órgano de consulta y decisor respecto a las cuestiones que a lo largo de la duración del contrato se planteen relativas a aspectos dietéticos, gestión, inspección y control del contrato.

Estará formado por:

1. Responsable del Contrato
2. Responsable de Cocina
3. Responsable de Medicina Preventiva
4. Responsable de Nutrición
5. Responsable de Seguridad Alimentaria de la empresa adjudicataria
6. Responsable de Calidad de la empresa adjudicataria
7. Cuantos otros miembros decida la Dirección de Gestión del Centro

Las directrices y normas relativas a confección de menús, dietas, aprobación de cambios en las fichas técnicas, entre otros, serán establecidas por el Comité de Alimentación.

El Comité se reunirá al menos una vez cada **dos** meses mediante convocatoria que realizará el responsable del contrato.

18.- CLAUSULA MEDIOAMBIENTAL

El contratista adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente de aplicación al presente contrato.

La empresa contratista responderá de cualquier incidente medioambiental por ella causado, liberando al HGURS de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará las medidas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los residuos peligrosos generados por su actividad en nuestras instalaciones. La responsabilidad de la correcta segregación y gestión de los residuos será del contratista.

El contratista se compromete a suministrar información inmediata al HGURS sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de la ejecución del presente contrato.

19.- INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR

Con independencia de las aportaciones y/o reposiciones necesarias de maquinaria, equipamientos, mobiliario, bandejas isotérmicas, vajilla, etc. a realizar por el contratista

para la correcta realización de las tres prestaciones objeto del contrato en el HGURS (Servicio de Restauración a pacientes y comedor personal de guardia, constituyendo la prestación principal del contrato, Explotación de las Cafeterías de Público y de Personal, Explotación de máquinas expendedoras automáticas, conforme a lo establecido en el PPT (considerado como mínimo), así como lo propuesto en su oferta técnica-programa de servicio de acuerdo a su modelo de explotación, el adjudicatario deberá ejecutar las inversiones que se detallan:

Cantidad	Concepto
8	Carros HUPFER mod SW10/6/3 inox reforzado 3/estantes
20	Bandejas de asar y hornear Rational rf.60151103
16	Bandejas plancha y asados Rational Rf.60131103
7	Bandejas acero reforzado Rational Ref. 60151165
7	Combifry Rational Rf 60191150 1/1 530x325
7	Parrillas para marcar en diagonal rombo Rf 6073314 Rational
14	Bandejas granito esmaltado ref 60141110 Rational
165	Bandeja isotérmica tapa -base con kit completo menaje para comida/cena
2	Ollas a presión Lacor 22 litros
1	Balanza digital V22PWE--15T 15 KG/2g 275,00
165	KIT Bandeja isotérmica para desayunos/ meriendas (con vajilla)
4	Evaporadores para las antecámaras de los cuartos de frío para carne, pescado, verdura y productos perecederos.
1	Suministro y montaje para cuarto de frío para FIAMBRE puerta 1700/E03/-P01/A00/700/ 301700 en COCINA.

Si por causas sobrevenidas no fuese necesario acometer alguna de las inversiones relacionadas, el importe de las mismas serán reinvertidas en el equipamiento que por parte de la Dirección del HGURS considere oportuna.

La empresa adjudicataria deberá aportar una memoria valorada de las obras a realizar así como del equipamiento que, en su caso, precise obra para su instalación. Así mismo incluirá un cronograma para su ejecución. Tanto el proyecto como las licencias, permisos y realización de las obras correrán a su cargo sin coste alguno para el HGURS.

Los licitadores podrán visitar las instalaciones, al objeto de poder realizar los proyectos y estudios detallados, conforme se establezca en la nota de atención a los mismos que será publicada junto al PPT y PCAP.

20.- NORMATIVA APLICABLE

La empresa adjudicataria actuará con estricto cumplimiento a las diferentes normas en vigor en materia de establecimientos de elaboración y servicios de comidas preparadas para colectividades, y conforme a lo dictado en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y concretamente en las siguientes:

- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- RD 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 y RD 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.
- Reglamento (CE) n.º 852/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios DO L 139 de 30.04.2004.
- Reglamento (CE) n.º 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.
- Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Modificado por Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto (B.O.E. 27.08.2014).
- Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de la alimentación de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (UE) 2019/229 de la Comisión de 7 de febrero de 2019.
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) nº 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo al uso y comercialización de los biocidas.
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.
- Real Decreto 1380/2002, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.

- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, que deroga el Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero.
- Reglamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente BOE 185-03-1991.
- Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades. B.O.E. núm. 302 de 19 de diciembre de 2006.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de Diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. B.O.E. núm. 308 de 25 de diciembre de 1991.
- Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y sus posteriores modificaciones para aditivos alimentarios.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 2022/2388 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2022, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de sustancias perfluoroalquiladas en determinados productos alimenticios.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Orden de 26 de Enero de 1989, por la que se aprueban las Normas de Calidad para los Aceites y Grasas Calentadas. Última actualización de 29 de marzo 2013.
- 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, que deroga el Real Decreto 640/2006.
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados

para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales).

- Reglamento (UE) N° 1282/2011 de la Comisión de 28 de noviembre 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) N° 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) n° 361/2008 del Consejo, de 14 de abril de 2008, que modifica el Reglamento (CE) n° 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas ("Reglamento Único para las OCM").
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Esta norma deroga el R.D. 202/2000, de 11 de febrero por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones. (B.O.E. 16.03.2000).Modificado por Real Decreto 380/2001, de 6 de abril (B.O.E. 21.04.01).
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriormente modificaciones BOE 202 24/08/1999.
- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

- Real Decreto 770/1999 de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, BOE nº 118, de 18-5-1999.
- RD 3360/1983 de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre elaboración, circulación y comercio de lejías. Modificado por Real Decreto 349/1993, de 5 de marzo.
- Ley 7/2022 de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular («B.O.E.» 9 abril) el 10 de abril de 2022.
- Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los Derechos digitales.

Todos los gastos derivados del obligado cumplimiento de la normativa serán a cargo del adjudicatario e irán incluidos en el precio ofertado para el Servicio.

El incumplimiento de cualquier normativa de las materias antes indicadas, por parte de la empresa adjudicataria facultaría a la Dirección del HGURS a la resolución inmediata del contrato. Se entiende que será de aplicación en relación con las prestaciones, servicios y condiciones, lo establecido en este pliego.

Igualmente será de obligado cumplimiento cualquier otra normativa que afecte al servicio durante la vigencia del contrato, y se asumirán todos los gastos derivados de dicho obligado cumplimiento.

Murcia, (fechado y firmado electrónicamente),

Jefe de Servicio

Jefe de Grupo

[Redacted signature area]

[Redacted signature area]

ANEXOS

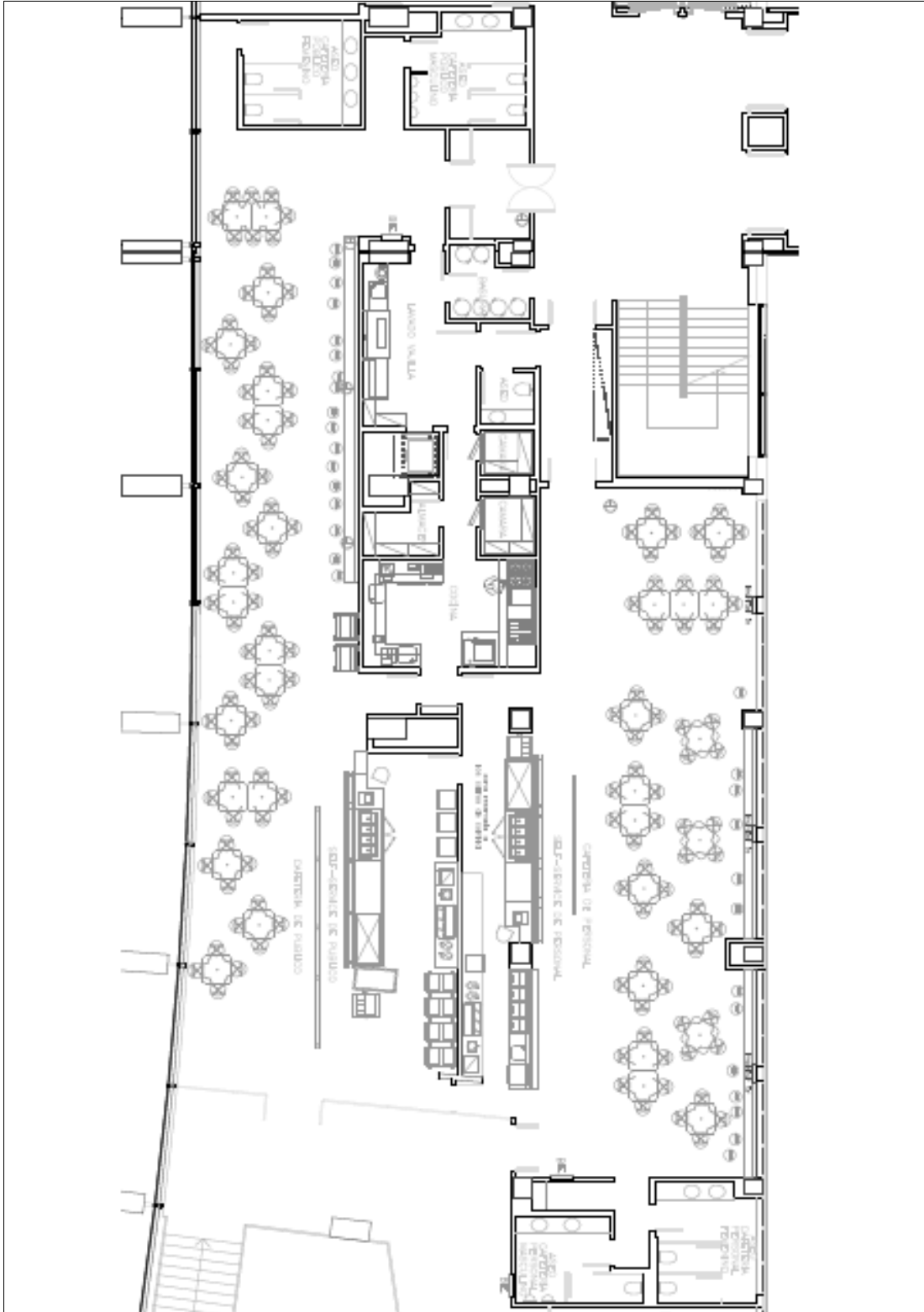
ANEXO 1	RELACIÓN PERSONAL LABORAL SUBROGADO
ANEXO 2	PLANO CAFETERÍAS (PÚBLICO Y PERSONAL)
ANEXO 3	PLANO COCINA
ANEXO 4	PLANO COMEDOR DE GUARDIA//CAFETERÍA PERSONAL
ANEXO 5	MAQUINARIA Y MATERIAL DE COCINA EN PROPIEDAD
ANEXO 6	MAQUINARIA Y MATERIAL DE CAFETERIA EN PROPIEDAD
ANEXO 7	LISTADO DE PRECIOS DE LAS CAFETERÍAS (PERSONAL y PÚBLICO)
ANEXO 8	LISTADO DE PRECIOS DE LAS MAQUINAS DE VENDING
ANEXO 9	LISTADO ALIMENTOS EXTRAS
ANEXO 10	REPARTO PACIENTES HOSPITALIZADOS JUNTO CON LA CENA
ANEXO 11	CALIDADES MÍNIMAS EXIGIDAS-ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ANEXO 12	GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS
ANEXO 13	MENÚ HOSPITALIZACIÓN
ANEXO 14	MENÚ DE LA GUARDIA
ANEXO 15	FRECUENCIA DE LIMPIEZA EN COCINA Y CAFETERÍA
ANEXO 16	SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS. (SGI-NUEVA APLICACIÓN SHERPA) INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA
ANEXO 17	CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN
ANEXO 18	MATERIAL DE UN SOLO USO

ANEXO 1.- RELACIÓN PERSONAL LABORAL SUBROGADO

INFORMACIÓN SOBRE LAS CONDICIONES DE SUBROGACIÓN EN CONTRATOS DE TRABAJO. ARTICULO 130 LEY 9/2017 DE 8 DE NOVIEMBRE, DE CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO RELACIÓN DE TRABAJADORES DEL EXPEDIENTE: HGURS
IDENTIFICACIÓN DEL CONVENIO COLECTIVO APLICABLE, EN SU CASO: (Hostelería Región Murcia)

ORDEN	SEXO H/M	CATEGORÍA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	ANTIGÜEDAD	FECHA VENCIMIENTO CONTRATO
1	M	AYUDANTE DE COCINERO	100	100	10/03/2007	-
2	M	DIETISTA	100	100	01/07/2021	-
3	M	MARMITÓN	200	87,50	01/09/2008	-
4	H	JEFE DE COCINA	189	100	12/12/2015	-
5	M	MARMITÓN	189	100	08/10/2009	-
6	H	CAMARERO	100	100	09/02/2005	-
7	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	289	100	05/01/2019	-
8	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	189	100	19/02/2018	-
9	M	CAMARERO	100	100	05/01/2006	-
10	H	CAMARERO	189	100	20/04/2015	-
11	M	JEFE DE SALA	100	100	05/09/2005	-
12	H	COCINERO	100	100	27/06/2005	-
13	M	COCINERO	100	100	01/07/2020	-
14	M	CAMARERO	100	100	17/08/2005	-
15	M	CAMARERO	100	100	11/12/2007	-
16	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	200	50	26/12/2005	-
17	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	189	100	16/01/2015	-
18	H	JEFE DE SECTOR	100	100	03/05/2005	-
19	M	2º JEFE DE COMEDOR	100	100	28/08/2005	-
20	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	200	90	23/12/2005	-
21	M	AYUDANTE BODEGUERO	100	100	10/11/2005	-
22	M	CAMARERO	100	100	29/12/2005	-
23	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	100	87,50	01/04/2006	-
24	H	COCINERO	189	100	06/10/2009	-
25	M	COCINERA	100	100	18/04/2008	-
26	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	100	62,50	16/12/2006	-
27	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	189	100	03/06/2020	-
28	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	100	100	15/10/2004	-
29	M	COCINERO	100	100	25/06/2019	-
30	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	189	100	07/06/2019	-
31	M	CAMARERO	100	100	13/11/2006	-
32	H	COCINERO	189	100	16/03/2018	-
33	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	200	60	13/01/2006	-
34	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	100	100	18/07/2006	-
35	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	189	100	28/03/2022	-
36	M	CAMARERO	402	100	05/07/2022	-
37	M	COCINERO	410	100	24/08/2022	-
38	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	200	37,50	09/05/1992	-
39	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	510	60	28/06/2022	-
40	M	COCINERO	410	100	04/05/2022	-
41	M	COCINERO	402	100	01/07/2022	-
42	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	410	100	07/09/2022	-
43	M	COCINERO	410	100	08/09/2022	-
44	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	510	50	14/09/2022	-
45	H	COCINERO	100	100	02/07/2007	-
46	H	PERSONAL DE LIMPIEZA	402	87,50	04/08/2022	-
47	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	410	100	04/02/2022	-
48	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	402	90	01/08/2022	-
49	M	AYUDANTE BODEGUERO	410	100	17/05/2022	-
50	H	DIETISTA	502	70	03/08/2022	-
51	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	410	100	29/07/2022	-
52	M	AYUDANTE DE COCINA	402	100	01/07/2022	-
53	M	PERSONAL DE LIMPIEZA	189	100	01/03/2019	-
54	M	AYUDANTE DE COCINA	402	100	21/09/2022	-

ANEXO 2.- PLANO CAFETERÍAS (PÚBLICO Y PERSONAL)

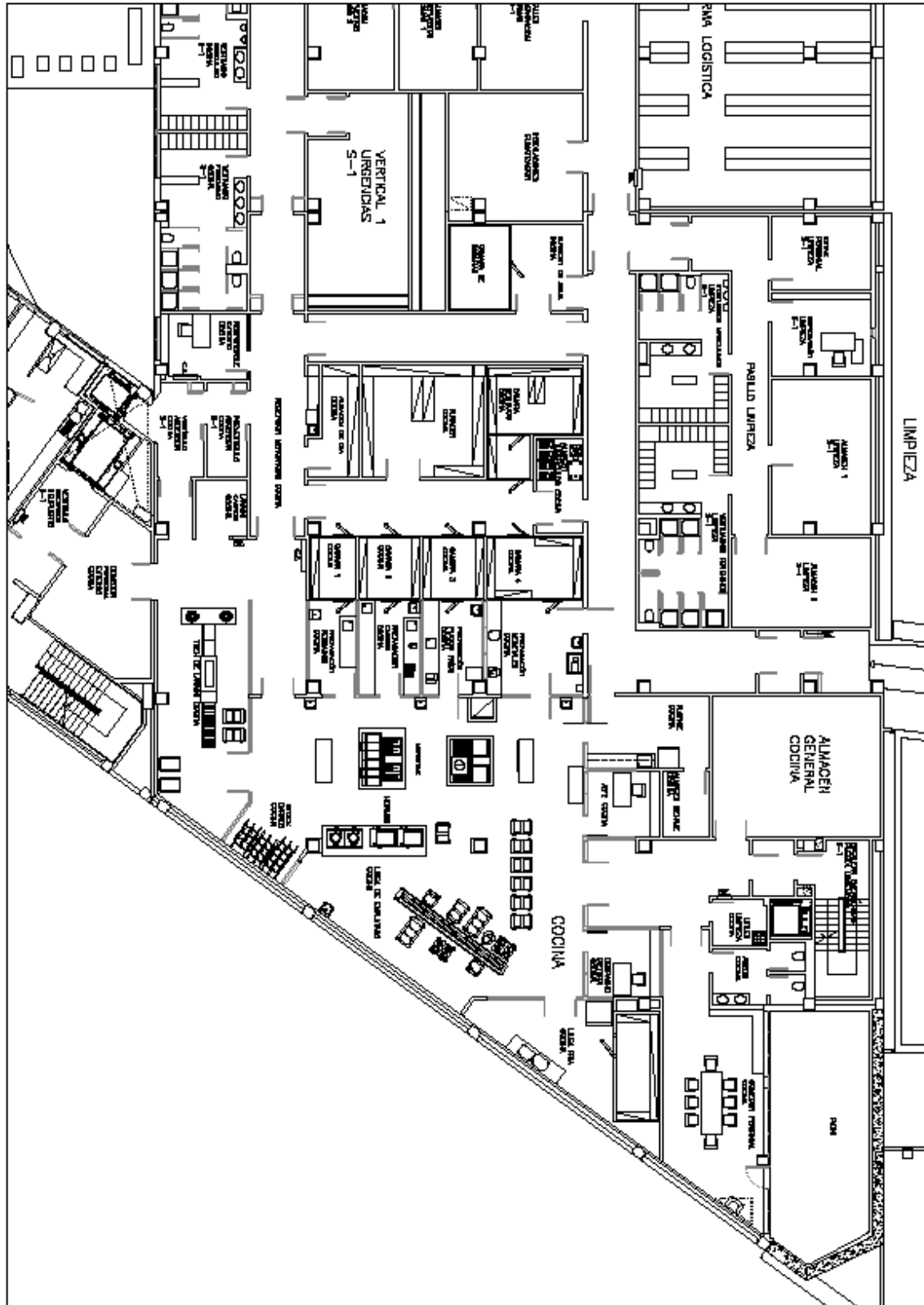


07/03/2023 14:23:59

07/03/2023 14:17:47

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV).

ANEXO 3.- PLANO COCINA

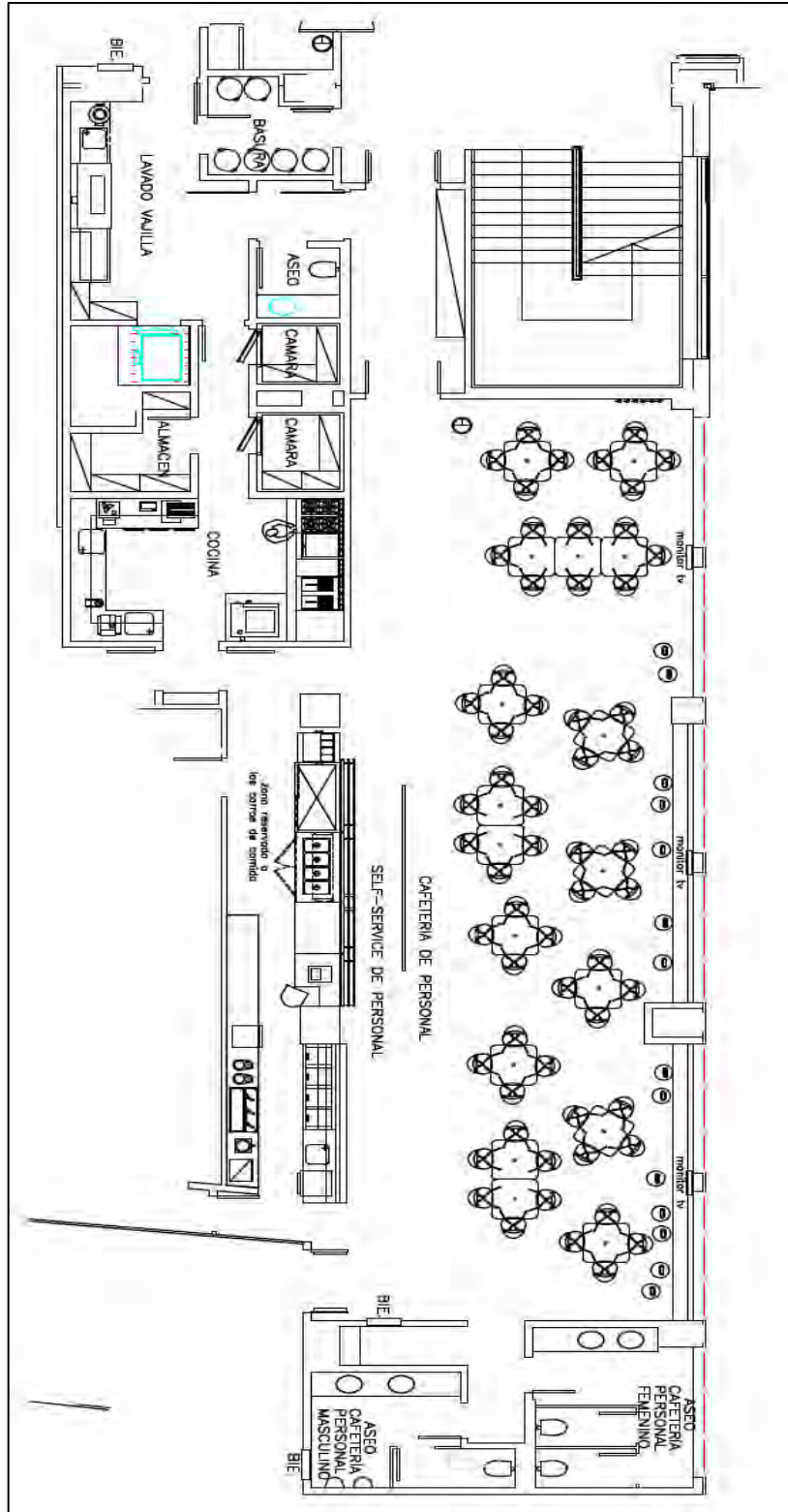


07/03/2023 14:23:59

07/03/2023 14:17:47

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV).

ANEXO 4.- PLANO COMEDOR DE GUARDIA// CAFETERÍA PERSONAL



07/03/2023 14:23:59

07/03/2023 14:17:47

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV)

ANEXO 5.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE COCINA EN PROPIEDAD

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	Nº INVENTARIO
1	AFILADOR ELÉCTRICO	
1	AFILADOR MANUAL	
4	ANTECÁMARAS REFRIGERADAS	
1	ANTECÁMARA SIN REFRIGERAR	
1	APILADOR PLATAFORMA C/CONVECTOR	
4	ARAÑA	
2	BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO PROF. 70 CM.	00107672 00144105
1	BALSA PARA PATATAS	
550	BANDEJAS DE DESAYUNO POLICARBONATO	
72	BANDEJAS GRANDES AMARILLAS	
341	BANDEJAS ISOTÉRMICAS DE COMIDA CON TAPA	
23	BANDEJAS ISOTÉRMICAS AISLADOS DE COMIDA CON TAPA	
350	BANDEJA PLÁSTICO ISOTÉRMICA GN 1/2 VERDE	2021
10	CUBETAS PERFORADAS RF. GP11100 DE 10 CM	
3	CARRO RTW-ST/18-12-5 HUPFER	
350	TAPA PLÁSTICO BANDEJA ISOTÉRMICA AMC	2021
350	TAZA DE PLÁSTICO BANDEJA ISOTÉRMICA AZUL ACERO AMC	2021
400	TAPA PLÁSTICO TAZAS ISOTÉRMICA 250 CC AMC	2021
350	PLATO LLANO PLÁSTICO ISOTÉRMICA AMC	2021
57	BARQUETAS BLANCAS	
1	BASCULA ELECTRÓNICA	
624	BOL DE POLICARBONATO	
15	CACILLOS	
6	CAJONES MESAS	
1	CÁMARA FRIGORÍFICA BASURAS	
1	CÁMARA FRIGORÍFICA DE CARNE	
1	CÁMARA FRIGORÍFICA DE CONGELADOS	
1	CÁMARA FRIGORÍFICA DE PESCADOS	
1	CÁMARA FRIGORÍFICA DE VEGETALES	
1	CÁMARA FRIGORÍFICA LÁCTEOS	
1	CÁMARA FRIGORÍFICA PRODUCTO TERMINADO	
3	CAMPANAS CENTRAL COMPENSADA	00107062 00107061 00107059
6	CARRO BALDA INOX REJILLA	
4	CARRO BAÑOMARIA 2 GN 1/1	
6	CARRO BAÑOMARIA 3 GN 1/1	
1	CARRO CUBERTERO INOX X GN 8 CONTENEDORES	1700107544
14	CARRO DE TRANSP. BANDEJAS ISOTÉRMICAS EU	
4	CARRO DE TRANSPORTE 2 ESTANTES 900 X 600	
4	CARRO ESTANTERÍA INOX PERFIL EN U	
1	CARRO PARA 50 BANDEJAS	
1	CARRO PLATAFORMA	

1/5

07/03/2023 14:23:59

07/03/2023 14:17:47

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV).

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	Nº INVENTARIO
1	CARRO PORTAPLATOS BL ALTO-CHAPA	
1	CARRO ARMARIO CALIENTE DISTFORM ACR-1	
2	CARROS ARMARIOS CALIENTES DISTFORM 199160	1700017791 1700017793
4	CARROS HUPFER PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	00107663 00107662 00107661
7	CAZOS	
8	CESTOS DE CUBIERTOS	
4	CHINOS	
1	CINTA EMPLATADO DE COMIDA INOX 18/10 6 M	00107683
5	COLADORES	
1	CONDENSADOR DE VAPOR HN TÚNEL DE LAVADO	
1	CORTADORA DE VERDURAS PEMMAR	00107871
20	CUBETAS GN 1/1 INOX	
358	CUCHARAS	
206	CUCHARILLAS	
2	CUCHILLO DE HOJA DOBLE	
9	CUCHILLOS	
379	CUCHILLOS	
1	DOSIFICADOR DETERG. REG. AZUL 4 LITROS	
1	ENCIMERA GAS 4 FUEGOS POTENCIADOS	
1	ENCIMERA MURAL DE 70 X 3,2	
1	ENCIMERA MURAL DE 70 X 3,5	
1	ENCIMERA MURAL DE 70 X 4	
4	ENCIMERA MURAL DE 70 X 6,4	
436	ENSALADERAS GRANDES DE POLICARBONATO	
276	ENSALADERAS PEQUEÑAS DE POLICARBONATO	
4	EQUIPO REFRIGERACIÓN ÁREA	
1	EQUIPO SUPLEMENTARIO POTENCIA CENTRAL FRIÓ CÁMARA CUARTO PREPARACIONES	
5	ESCURRIDORES	
6	ESPÁTULAS	
1	ESTANTE VARILLA X 2,1	
1	ESTANTERÍA ALTA ALUMINIO DE 40 X 2,9	
1	ESTANTERÍA ALTA ALUMINIO DE 40 X 6	
1	ESTANTERÍA ALTA GALVANIZADA DE 50 X 21	
7	ESTANTERÍA ALTA INOX DE 50 X 5	
6	ESTANTERÍAS DE ALUMINIO	
1	FRIGORÍFICO JOCEL JF-250L	1702050019
2	FREIDORA GAS 22 + 22 LT. SERIE 90	00141477
18	GASTRONORM 1/1	
14	GASTRONORM 1/4	
3	GASTRONORM ESCURRIDORES	
26	GASTRONORM 1/2	
3	GRIFO DUCHA 2 AGUAS MANDO Y CAÑO	00107539 00107528

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	Nº INVENTARIO
7	GRIFO MONOMANDO ENCIMERA	
1	GUÍA DESLIZA BANDEJAS 1,2 M	
1	HORNO MIXTO A GAS RACIONAL	00147685
1	HORNO MIXTO A GAS	00107076
1	LANZA DE AGUA A PRESIÓN	
1	LAVA VERDURAS	
7	LAVAMANOS DE PIE CON DOSIFI. DE JABÓN	00107522 00107866 00107525 00107869 00107673 00107674
2	MARMITA A GAS 150 LT. DIRECTO SERIE 90	00107071 00107072
1	MESA CENTRAL DE 70	
1	MESA MURAL DE 70 X 2,1	
2	MESA MURAL DE 70 X 6	
1	MESA RECEPCIÓN VAJILLA X 2,5	
1	MORTERO	
11	OLLAS GRANDES	
7	OLLAS PEQUEÑAS	
2	OLLAS PRONTO	
1	PACK DISCOS PARA COLECTIVIDADES	
8	PAELLERAS (sartenes)	
1	PAELLERA A GAS	00107069
2	PALA	
1	PELADORA DE PATATAS 500 KG/H CON SOPORTE SAMMIC	40000605
1	PICADORA DE CARNE 1100 W 230/400 TRIFASE	
37	RUSTIDERAS ALUMINIO 2 X 1000 X 2000	
703	PLATOS DE POLICARBONATO	
50	PLATOS DE POSTRE	
294	PLATOS HONDOS	
128	PLATOS LLANOS	
1	PUERTA PIV. 800 X 1900 B. DCHA P 100	
1	PUERTA PIV. 800 X 1900 B. IZDA P 60 SIN SUELO	
6	PUERTA PIVOTANTE 800 X 1900 B. DCHA P 60	
4	PUERTA PIVOTANTE 800 X 1900 B. IZDA P 60	
1	QUITAESCAMAS	
2	RALLADOR	
12	RASERAS	
28	REJILLAS ESCURRIDORAS	
1	RODILLO	
1	SARTÉN BASCULANTE 120 LT. FONDO CUBA INOX	00107073
13	SARTENES	
2	SENO DE 70 X 50	
8	SENO DE 55 X 50	

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	Nº INVENTARIO
3	SISTEMA EXTINCIÓN DE INCENDIOS	
27	SOFLEX TORTIERA	
1	SOPERA DE ACERA	
1	SUPLEMENTO CENTRAL FRIÓ POR MÁS POTENCIA 0,5 CV	
12	TAPAS GASTRONORM 1/1	
8	TAPAS GASTRONORM 1/2	
6	TAPAS GASTRONORM 1/4	
3	TAPAS OLLAS GRANDES	
356	TAPAS BOL GRANDES DE POLICARBONATO	
368	TAPAS BOL PEQUEÑAS DE POLICARBONATO	
4	TAPAS OLLAS PEQUEÑAS	
198	TAZAS DE DESAYUNO	
372	TENEDORES	
14	TERMOS	
10	TERMOS DE 1,5L	
5	TETERAS	
1	TIJERAS	
1	TIJERAS DE PESCADO	
2	TOLVA DE DEVASTÉ	
1	TRITURADOR INDUSTRIAL DE DESPERDICIOS	00107527
2	TRITURADOR TR 250	
1	TREN DE LAVADO Profi FTNi 2-S-A-DS5,C25 FAGOR	00147605
2	VALENCIANAS	
4	VARILLAS	
3	BAÑOS MARÍA FAGOR -CARRO CBM3-311	00294074 00294075 00294076
1	MULTIFUNCIÓN 100L FAGOR -SARTENES ELÉCTRICAS	00294077
1	LAVA UTENSILIOS 130 - FAGOR NO. COL 4350235	00109587
1	SECADOR CUBIERTOS SAS 5001	00109571
2	CARRO CPC2-28 CON TAPAS DISPENSADOR PLATOS TDP-28.	00109618 00109617
2	ESTANTERÍA CR -233-4 NIVELES 490X500	00109583 00109584
2	ESTANTERÍA CR -268-4 NIVELES 2750X500	00109581 00109582
4	ESTANTERÍA CR -268-4 NIVELES 2240X500	00109585 00109586 00109591 00109592
1	CORTADORA HORTALIZAS CL-55 III CON PALANCA COUPE	00147630
1	COCINAS GAS JEMI T-601	00294083
1	CORTADORA FIAMBRE MANCONI MOD. SMARTY 350 IX Nº 3007/18	00147633
1	BATIDORA B-10 230/50-60/1 SAMMT	00100806
4	ARMARIOS ALMACENAJES ECO-100 SACOPISA	00100811 00100812 00100813 00100814

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	Nº INVENTARIO
1	ABATIDOR TEMPERATURA NOUVAIR NA 1,60	00100804
2	TRITURADOR ROBOT MOD 800 TURBO R-COUBE	00263997 00263999
1	TRITURADOR ROBOT MOD MINI MP 240	00263998
1	AMPLIACIÓN CINTA DE EMPLATADO 2 METROS HUPPER	00094146
1	MESA 2 BASES EXTRAÍBLES REF:6031538	00294084
1	VARIOKOOKINGCENTER 112 I - SARTÉN BASCULANTE 29X29	00294085

ANEXO 6.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE CAFETERIA EN PROPIEDAD

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	Nº INVENTARIO
3	ARAÑAS	
205	BANDEJAS DE POLIFIBRA	
1	BARRA MOSTRADOR	00144031
7	BARQUETAS BLANCAS	
2	BASES DE CALOR	
1	BRAZO TRITURADOR SAMMIC	
2	CAMARERAS DE PVC , 3 ESTANTES	
2	CAFETERA LACIMBALI CON DOS MOLINILLOS	
4	CACILLOS	
1	CÁMARAS FRIGORÍFICAS VEGETAL Y ACABADOS	1700/E01/HPO1/A 00/039
1	CÁMARAS FRIGORÍFICAS CARNE Y PESCADO	1700/E01/HPO1/A 00/038
2	CHINOS	
3	CONGELADORES	
16	COPAS	
2	CORTADORA DE EMBUTIDOS	
1	CUBITERA	
4	CUBO BASURA GRANDE	
2	CUBO BASURA PEQUEÑO	
222	CUCHARA DE POSTRE	
69	CUCHARA SOPERA	
2	CUCHARAS REPARTIDOR	
92	CUCHARILLAS	
60	CUCHILLOS	
8	CUCHILLOS DE COCINA	
3	ELEM. BAÑO MARÍA ARMARIO CALIENTE DE 160	00144033 01440116 00144032
1	ELEMENTO DE TRABAJO CON BASE NEUTRA 80	
1	ENCIMERA INTERIOR BARRA 3 M (MESA NEUTRA)	00144061 00144062 00144060
3	ESCURRIDERAS DE ALUMINIO	
1	ESCURRIDOR	
5	ESTANTERÍAS (ALMACÉN)	
10	ESTANTERÍAS DE ALUMINIO	
1	ESTRUCTURA SOPORTE MOSTRADOR	00144017
1	EXPOSITOR CON VITRINA REFRIGERADA 1,500	00144015
1	FABRI HIELO 35-16 KG AIRE	010144021
1	FREIDORA	

1/3

07/03/2023 14:23:59

07/03/2023 14:17:47

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV)

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	Nº INVENTARIO
16	FUENTES DE APERITIVOS	
37	GASTRONORM 1/1	
21	GASTRONORM 1/2	
1	GRIFO MONOMANDO ENCIMERA	
4	GUÍA DESLIZA BANDEJAS 1,600 M S. SELF	
2	JARRAS DE METAL 2L	
4	JARRAS DE METAL 1L	
4	JARRAS DE METAL 0,50 L	
2	JARRAS DE METAL 0,400 L	
2	JARRAS DE METAL 0,350 L	
1	LÁMPARA DE CALOR	
1	LAVAVASOS 40 X 40 ALTURA 280	00144020
1	MANDOLINA	
1	MESA DE TRABAJO COCINERO	
53	MESAS	
11	MESAS ALTAS	
1	MICROONDAS ORBEGOZO	00144064
8	OLLAS	
2	PAELLERAS	
3	PALA DE PESCADO	
1	PETO BOTELLERO	00144057
6	PINZAS	
340	PLATOS DE CAFÉ	
124	PLATOS HONDOS	
120	PLATOS LLANOS	
1	PLANCHA	
2	RALLADORES	
12	RASERAS	
2	SARTÉN VALENCIANA	
2	SENO DE 40 X 40	
119	SILLAS	
52	TABURETES	
122	TAZAS CON LECHE	
92	TAZAS SOLO	
12	TENACILLAS	
50	TENEDORES	
2	TERMINAL S. SELF SERVICE	
2	TERMOS DE ACERO ELÉCTRICOS	
3	TOSTADOR DOBLE NTS C/T MASAMA	00144024
1	TOSTADOR ARILEX	00144029
1	TREN DE LAVADO INTECNO IA-TR 1200 ASC	00100803

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	Nº INVENTARIO
47	VASOS CORTADO	
67	VASOS DE CAÑA	
1	VITRINA Y BAJO VITRINA EXPOSITOR HOONVED	00144015
2	ZUMERA ZUMEX	00144023 1700011018
1	HORNO RATIONAL ICOMBI PRO 10 -1/1	00294097
1	EQUIPO COCCIÓN HORIZONTAL ELECT. RATIONAL IVARIO PRO 2-S (SARTÉN 2X25L)	00100802
1	MESA REFRIGERADA ENSALADAS BMGN 1960 EN	00094153
1	COCINA INDUCCIÓN ROMAG BH/BA 3500	00094154
1	MESA CON RUEDAS RATIONAL TALLER G	00294092
1	VITRINA INFRICO SSPFAV4 150X80X180 CM	00294095
1	VITRINA INFRICO SSPFAV4 150X80X180 CM	00294096
1	PLANCHA ELÉCTRICA FRY-TOP	00294099
1	MUEBLE NEUTRO	00294098
1	MESA REGULABLE EN ALTURA ELÉCTRICAMENTE IVARIO	00100801
1	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO PC-6454	00100809
1	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO PC-6454	00100810
1	PANTALLA MANTENEDORA DE CALOR PTC 300W	00100807
1	PANTALLA MANTENEDORA DE CALOR PTC 300W	00100808
1	LAVAMANOS DE PEDAL MOD 61014 DOS AGUAS 450X450X850	00294086
1	CUBETAS PARA BMGM1960EN	00294091
1	MESA CON FREGADERO 1900X700X850 CON ESTANTE	00294100
1	MESA DE 1080X700X850	00294093
1	MUEBLE PARA CUBO DE BASURA INOX 700X700X850	00294094
1	ESTANTERÍA MURAL DM-1300 1300X400 Y X300	00294088
1	ESTANTERÍA MURAL DM-1300 1300X400 Y X300	00294089
1	ESTANTERÍA MURAL DM-1300 1300X400 Y X300	00294090
1	ESTANTERÍA MURAL DM-1300 1300X400 Y X300	00294091

ANEXO 7.- LISTADO DE PRECIOS DE LAS CAFETERÍAS (PERSONAL y PÚBLICO)

	PRECIOS MÁXIMOS DE LICITACIÓN	
	IVA INCLUIDO	
GRUPO 1: CAFÉ Y VARIOS	Empleados - €	Público - €
Café con Leche (nata/Condensada) 200cc	1,05	1,20
Café con leche Doble nata/cond. 200cc	1,10	1,25
Café Cortado o Manchado 80 cc	0,75	0,95
Café Descafeinado 60 cc	0,70	1
Café Descafeinado c.Leach/nata 200cc	1,05	1,25
Café Solo 60 cc	0,75	0,95
Infusión Te (solo o similar) 200 cc	0,70	0,95
Infusión Te (c/leche o limón) 200 cc	0,85	1,15
Taza Chocolate 200 cc	1	1,15
Vaso de Leche grande 300 cc	0,95	1,10
Vaso de Leche pequeño 200 cc	0,80	0,95
GRUPO 2: DESAYUNOS	Empleados - €	Público - €
<u>Desayuno Normal.</u> Compuesto por: Café (c. Leche, descafeinado, etc.) o Infusión y un panecillo de 40 grs tostado con aceite de oliva, sal y tomate natural.	1,45	1,55
<u>Desayuno Especial.</u> Compuesto por: Café (c. Leche, descafeinado, etc.) o Infusión y una pieza a elegir entre repostería o panecillo tostado de 80 gr con aceite de oliva, sal y tomate natural rallado o 2 mantequilla y 2 mermelada.	1,70	1,85
<u>Desayuno Extra.</u> Compuesto por: Café (con leche, descafeinado, etc.) o Infusión, más zumo de naranja natural (200cc) y una pieza a elegir entre repostería o panecillo tostado de 40 grs con aceite de oliva, sal y tomate natural rallado o 1 mantequilla y 1 mermelada.	2,30	2,55
<u>Suplementos desayuno.</u> * Queso fresco, paleta cocida, atún, anchoas, aguacate, etc. (Queso fresco o atún en cantidades aproximadas de 50-60 grs).	0,55	0,70
* Suplemento de salmón ahumado 50-60 grs	1,00	1,20
* Suplemento de 1 mermelada/mantequilla/tomate	0,20	0,35

GRUPO 3: REPOSTERÍA, CONFITERÍA Y TOSTADAS	Empleados - €	Público - €
Panecillo tostado de 80 grs con aceite de oliva, sal y tomate natural rallado o 2 mantequilla y 2 mermelada.	1	1,25
Panecillo tostado de 40 grs con aceite de oliva, sal y tomate natural rallado o 1 mantequilla y 1 mermelada.	0,80	1,05
Panecillo tostado 80 grs más jamón y queso, york y queso, atún y mayonesa, etc.	1,60	1,80
Panecillo tostado 40 grs más jamón y queso, york y queso, atún y mayonesa, etc.	1,25	1,55
Croissant, Ensaimada, Pastelillo, Costillas, donut, magdalena y bizcocho.	1	1,10
Tarta de manzana	1,05	1,15
Chocolate con 4 Churros	1,65	1,85

GRUPO 4: RACIONES - TAPAS y OTRAS CONSUMICIONES	Empleados - €	Público - €
Aperitivos: Aceitunas (rellena o aliñadas) 75 g	1	1,35
Aperitivos: chips bolsa 40 g	1	1,35
Aperitivos: Almendras fritas 55 g	1,15	1,55
Batidos, Actimel, similares	1,15	1,45
Café Bombón	1,10	1,40
Café Capuchino	1,55	1,80
Caramelos, Chocolate, Chicles, etc.	1,25	1,90
Croissant Relleno	1,65	2,05
Croquetas/empanadillas peq. (unidad)	0,45	0,60
Empanada horno unidad 110 g	1,05	1,55
Ensaladilla rusa 150 g	2,05	2,45
Ensaladilla Marisco 135 g	2,80	3,35
Ensalada Murciana 160 g	2,00	2,25
Leche chocolateada	1,35	1,65
Leche condensada sobre	0,40	0,65
Pincho de Tortilla Española	1,55	1,85
Rosquillas (paquete de dos)	0,50	0,70
Tapas de Carne (magra con tomate etc.) 100 g	2,15	2,95
Tapas de Pescado o Calamar	2,15	2,95
Tapas de Verduras (pisto murciano, etc.)	2,15	2,95

GRUPO 5: HAMBURGUESAS	Empleados - €	Público - €
Hamburguesa	1,50	1,80
Hamburguesa (Queso, Tomate Cebolla y Lechuga)	1,90	2,30
Hamburguesa Especial (carne, lechuga, tomate, queso brie y cebolla caramelizada)	2,60	3,50
Hamburguesa Extra (carne, lechuga, tomate, bacón, jamón, queso brie y cebolla caramelizada).	3,30	3,95
Suplemento menú hamburguesa con patatas o ensalada	1,10	1,35

GRUPO 6: BOCADILLOS	Empleados - €	Público - €
Bocadillo frío 80 grs o sándwich (jamón serrano, fiambre, queso, atún, etc)*	1,35	1,85
Bocadillo caliente 80 gr o sándwich (lomo, pechuga, ternera, tortilla francesa o patata, bacón, etc)*	1,90	2,25
Baguette fría 120 gr (jamón serrano, fiambre, queso, vegetal, atún, etc)*	2,00	2,30
Baguette caliente 120 gr (lomo, pechuga, ternera, tortilla francesa o patata, bacón, elaborados etc)*	2,30	2,60
Catalana de Serrano (entera) 80 grs (jamón, aceite y tomate)	2,60	2,85
Catalana de Serrano (entera) 120 grs (jamón, aceite y tomate)	2,80	3,10
Catalana de Serrano (mitad) 40 grs (jamón, aceite y tomate)	1,30	1,45
Panecillo solo de 40 grs	0,20	0,25
Panecillo solo de 80 grs	0,45	0,50
* incluye 2 ingredientes (jamón y queso, lomo y tomate, bacón y queso, atún y mahonesa, etc.) si solicitan más Ingredientes se incrementará como suplemento.	0,50	0,60

GRUPO 7: REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Empleados - €	Público - €
Batidos (botellín)	1,40	1,65
Bitter sin alcohol	1,15	1,50
Botella 1.5 lts. agua mineral con o sin gas	0,80	1,15
Botella 0,500 lts. agua mineral con o sin gas	0,65	0,80
Botella 0,33 CC agua mineral con o sin gas	0,55	0,70
Botella 0,500 cl refresco , incluida gaseosa	1,45	1,75
Bote refresco (33 cl), incluida gaseosa	1	1,20
Botella ¼ agua mineral con o sin gas cristal	1,35	1,60
Cerveza sin alcohol 1/4	1,10	1,35
Cerveza sin alcohol bote 0,33 cl	1,10	1,35
Granizados naturales 200 cc	1,25	1,35
Horchata botellín de 200 cc	1,30	1,60

Vasos Zumos Naranja Natural 200 cc	1,30	1,60
Zumos envasados 250 cc	0,95	1,20
Zumo envasado de Tomate, 150 cc	1,00	1,20

GRUPO 8: PLATOS COMBINADOS	Empleados - €	Público - €
Bistec de ternera, verdura plancha, huevo frito y patatas	5,20	6,60
Lomo de cerdo, pimientos, huevo frito y patatas	5,20	6,60
Brochetas de pollo, ensalada de pasta y huevo frito	5,20	6,60
Pechuga de pollo a la plancha con queso fresco y ensalada mixta	5,20	6,60
Tortilla al gusto, ensalada mixta, queso fresco y patatas	5,20	6,60
Merluza a la plancha con ensaladilla rusa y verdura a la plancha	5,20	6,60
Bacalao, calabacín, huevo cocido y ensalada mixta	5,20	6,60
Filete de atún, champiñones, huevo frito y patatas	5,20	6,60

GRUPO 9: MENÚ DIARIO/COMIDAS	Empleados - €	Público - €
Cena (Incluye primero, segundo, pan y postre o café)	7,00	8,00
Comida (Incluye primero, segundo, pan y postre o café)	7,00	8,00
Primer Plato	2,95	3,60
Segundo Plato	3,55	4,80
Suplemento de Carne o Pescado	1,25	2,55
Suplemento de Fiambre o Verduras	0,50	0,65
Ensalada (Lechuga, Maíz, Zanahoria, Tomate, Aceitunas y Cebolla)	2,75	3,20
Ensalada Especial 1 (Lechuga, maíz, zanahoria, tomate, espárragos, queso fresco, jamón york, huevo duro, atún y aceitunas)	3,60	4,55
Ensalada Especial 2 (Lechuga, maíz, zanahoria, tomate, soja, queso fresco, espárragos, aceitunas y salmón ahumado)	3,60	4,55
Ensalada Especial 3 (Lechuga, tomate, queso rallado, picatostes, aceitunas negras, pechuga de pollo y salsa cesar)	3,60	4,55
Patatas fritas	1,10	1,35
Postre Especial/casero	1,25	1,45
Postre: Yogur, o fruta del tiempo	0,90	1

- Este listado es un mínimo no definitivo pudiendo acordarse en Comité de Alimentación la calidad, cualidad, cantidad y variedad de algunos productos.

ANEXO 8.- LISTADO DE PRECIOS MÁXIMO MAQUINAS DE VENDING

PRODUCTOS	Precio Medio (IVA incluido)
BEBIDAS CALIENTES	
Café Express	0,65
Café Largo	0,65
Descafeinado Solo	0,65
Leche	0,65
Leche, productos lácteos sin lactosa 33 cc	0,85
Productos lácteos 33 cc (leches fermentadas, yogures, batidos)	1,15
Infusiones Te al Limón	0,65
Cortado	0,65
Café con Leche	0,65
Café Cappuccino	0,65
Leche Chocolateada	0,65
AGUAS Y REFRESCOS	
Agua Botella de 500 cc	0,75
Agua Botella de 1,50 lts.	1,00
Refresco 33 cc	1,025

PRODUCTOS	Precio Medio (IVA incluido)
ZUMOS Y BATIDOS NO LÁCTEOS	
Bebidas mixtas de zumo y leche 33 cc	1,45
Zumo de fruta natural 33 cc	1,45
Bebida a base de hortalizas 33 cc	1,45
Batido	1,05
SÓLIDOS	
Fruta fresca	1,00
Barrita de cereales	1,15
Frutos secos	1,15
Sándwich	1,80
Bocadillo	1,80

***En cada uno de los apartados no se admitirá ningún producto cuyo precio sea superior al del mayor precio de los indicados.**

ANEXO 9.- LISTADO ALIMENTOS EXTRAS

ALIMENTOS EXTRAS
Aceite (Monodosis) 10 ml extra virgen
Agua de 0,33 cc
Agua de 0,5 litros
Agua de 1,5 litros
Azúcar sobre 10g
Arroz con Leche
Bocadillos 80 grs (55 fiambre).
Cacao sobre individual 18g
Café descafeinado sobre
Flan 100g
Flan desnatado 100g
Fruta del Tiempo
Gelatina 100g
Gelatina sin azúcar 100g
Galletas 4 UNIDADES / 5 UNIDADES (con azúcar)
Galletas 4 UNIDADES / 5 UNIDADES (sin azúcar)
Infusiones sobre
Leche 1L
Leche Desnatada 1L
Leche sin lactosa 1L
Leche soja 1L
Limón
Magdalenas 2 UNIDADES
Margarina
Mermelada porción individual sin azúcar
Mermelada porción individual
Natillas 115g
Panecillo blanco 80g
Panecillo cereal 80g

ALIMENTOS EXTRAS
Panecillo integral 80g
Pan biscotte 15 GR (2 Ud.)
Pan biscotte integral 15 GR (2 Und)
Polo (helado)
Quesitos UNIDAD 15 grs
Sacarina 1g
Sal 1g
Tomate natural rallado porción individual
Tomate natural pieza
Vino Brick de un litro
Vinagre (Monodosis)
Yogur de Frutas
Yogur Desnatado
Yogur Natural
Yogur de Soja
Yogur sin lactosa
Zumo brik melocotón 200 ML sin azúcar
Zumo brik naranja 200 ML sin azúcar
Zumo brik piña 200 ML sin azúcar
Zumo de Manzana 1L sin azúcar
Zumo de Melocotón 1L sin azúcar
Zumo de Naranja 1L sin azúcar
Zumo de Piña 1L sin azúcar
Zumo brik melocotón 200 ML con azúcar
Zumo brik naranja 200 ML con azúcar
Zumo brik piña 200 ML con azúcar
Zumo de Manzana 1L con azúcar
Zumo de Melocotón 1L con azúcar
Zumo de Naranja 1L con azúcar
Zumo de Piña 1L con azúcar

07/03/2023 14:23:59

07/03/2023 14:17:47

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV)

ANEXO 10.- REPARTO PACIENTES HOSPITALIZADOS JUNTO CON LA CENA

	3ª UTCA	3ª Psiq.	4ª Izq.	4ª Centro	4ª Der.
ZUMOS piña, manzana, melocotón, naranja....	6	10	5	3	5
LECHE entera, desnatada, semidesnatada, sin lactosa	2	4	3	3	3
YOGURES naturales, sin lactosa, desnatados y sabores .. etc.	6	8	12	2	12
Flanes o Natillas	4	4	4	2	4
Sobres de Café/Café descafeinado	3	12	5	4	5
Sobres de Cacao	6	8	5	4	5
Sobres azúcar	6	10	12	4	12
Sobres sacarina	0	24	12	6	12
Limonos	1	1	2	1	2
Fruta	0	6	0	0	0
Monodosis Aceite 10 MI	2	4	5	2	5
Sal	2	6	5	2	5
Magdalenas	6	8	7	4	7
Galletas con y sin azúcar	6	8	10	4	10
Biscotes, Panecillos	6	8	4	4	4

REPARTO MENSUAL					
CAJAS 100 INFUSIONES (Tila, manzanilla, poleo, té)	0	*10	3	3	2

*SOLO TILA y MANZANILLA

	5ª Izq.	5ª Der.	6ª Izq.	6ª Der.	7ª Izq.	7ª Der.
ZUMOS piña, manzana, melocotón, naranja soja, sin azúcares añadidos ...	3	4	3	3	4	3
LECHE desnatada, semidesnatada, sin lactosa....	4	3	3	3	3	2
YOGURES naturales, desnatados y sabores, sin lactosa, etc.	12	4	3	4	7	8
Flanes O Natillas	0	4	8	4	4	4
Sobres Café – Café Descafeinado	12	3	5	3	5	4
Sobres Cacao	4	2	2	1	3	9
Sobres Azúcar	10	10	6	12	15	10
Sobres Sacarina	10	10	12	12	15	10
Limonos	1	1	1	0	1	1
Fruta	0	0	0	0	0	0
Monodosis Aceite Extra Virgen 10 MI	0	0	5	0	3	4
SAL	5	5	5	2	6	4
Magdalenas	2	2	2	5	10	9
Galletas con y sin azúcar	3	3	4	4	5	9
Biscotes, Panecillos	5	5	2	3	5	6

REPARTO MENSUAL						
CAJAS 100 INFUSIONES (Tila, manzanilla, poleo, té)	3	3	2	4	2	2

Urgencias /UPI	UCI
----------------	-----

ZUMOS piña, manzana, melocotón, naranja... AGUA	3	3
LECHE desnatada, semidesnatada, soja, sin lactosa ...	3	2
Agua	0	0
YOGURES naturales, sin lactosa, desnatados, sabores, sabores desnatados, etc.	4	5
Flanes o Natillas	0	0
Sobres Café	1	5
Sobres Cacao	1	2
Sobres Azúcar	15	15
Sobres Sacarina	15	10
Limonos	0	5
Fruta	0	0
Monodosis Aceite	0	5
Sal	0	0
Galletas	2	12
Magdalenas	2	12
Biscotes,	0	0
Panecillos	0	9

REPARTO MENSUAL

CAJAS 100 INFUSIONES (Tila, manzanilla, poleo, té)	2	1
--	---	---

ANEXO 11.- CALIDADES MÍNIMAS EXIGIDAS-ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Sin perjuicio de que pueda aumentarse el listado tanto por la empresa adjudicataria como por la Dirección del HGURS en cualquier producto que sea necesario para la elaboración de los menús.

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
ACEITE	GIRASOL	Acidez libre igual o mayor a 0,2 grados.
ACEITE	OLIVA VIRGEN	El aceite será Virgen Extra. Las mono dosis de 10 gr.
ACEITUNAS VERDES Y NEGRAS	PRIMERA	
ACELGAS	EXTRA	En manojos, deben presentar un aspecto fresco, sano y limpio, exentas de podredumbre, insectos, parásitos y cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños.
AGUA	0.33 L y 05 L	100% Material reciclado
AGUA	1.5 L	100% Material reciclado
AJOS	PRIMERA	Frescos. Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior anormal. Calibre mínimo 30mm.
AJETES	PRIMERA	Congelados
ALBARICOQUE	PRIMERA	Calibre mínimo 40 mm.
ALBAHACA	HOJA	
ALBÓNDIGAS DE CARNE	PRIMERA	Congeladas
ALCACHOFA	PRIMERA	Deben presentar aspecto fresco, y estar enteras, sanas, limpias y desprovistas de olores y sabores extraños. Los capítulos deben estar suficientemente compactos y las brácteas centrales apretadas. Calibrado obligatorio
ALCACHOFA CUARTOS CONGELADA	PRIMERA	
ALMEJA	PRIMERA	Congelada 60/80
ALMENDRA	EXTRA	
ALUBIAS	EXTRA	Calibre mín. 5 mm.
ALUBIAS PINTAS	PRIMERA.	Etiqueta verde calibre mín. 5 mm

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
APIO	EXTRA	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parásitos y exentos de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
ARROZ REDONDO	EXTRA	Blanco, sano, entero, limpio y exento de sabores y olores extraños. Humedad inferior a 15%.
ARROZ VAPORIZADO	EXTRA	
ARROZ TRES DELICIAS	CONGELADO	
ATÚN EN ACEITE VEGETAL	EXTRA	
ATÚN EN ACEITE VEGETAL BAJO EN SAL	EXTRA	
ATÚN TACO	CONGELADO	
AZÚCAR KG	PRIMERA	
AZÚCAR SOBRE	10 GRS	
BACALAO	Clase A	Entero
BACALADA	CLASE A	Fresca. Fileteada y limpia. 200 gr. unidad
BEBIDAS VEGETALES		Alta calidad y sin azúcar añadido
BERENJENA	EXTRA	Deben estar enteras, frescas, sanas y limpias, exentas de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños. Peso mínimo 100 gr y 80 mm de longitud sin el pedúnculo.
BISCOTES CON Y SIN SAL		Envases de 20 gr
BIZCOCHOS		Será de elaboración casera.
BOLLERIA EMPAQUETADA	FRESCA 60/80	Bollo (croissant, suizos, ensaimadas, etc.)
BONITO	CLASE A	
BOQUERÓN	FRESCO	
BOQUERÓN REBOZADO	CLASE A	Congelado
BRÓCOLI	EXTRA	
BROCHETAS DE POLLO	EXTRA	Frescas
BROTOS DE SOJA	EXTRA	
CABALLA	FRESCA	
CADERA TERNERA	CLASE A	Fresco
CAFÉ MEZCLA MOLIDO		Mezcla 50% café natural y 50% café torrefacto.

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
CAFÉ DESCAFEINADO		Su contenido en cafeína será inferior al 0,3% sobre materia seca. Presentación en sobres.
CAFÉ SOLUBLE NATURAL.		En forma sólida, soluble en agua, obtenido por deshidratación de la infusión acuosa del café de tueste natural. Presentación en sobres
CALABACÍN	EXTRA	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de daños causados por insectos y parásitos, exentos de cavidades y grietas, así como de olores y sabores extraños. Pedúnculo inferior a 3 cm.
CALABAZA TOTANERA	EXTRA	
CALAMAR EN ANILLAS	CLASE A	Limpios y exentos de partes no comestibles. Glaseado máximo de un 35%. Presentación en anillas de unos 7mm. de grosor y ultra congelados en bloques.
CALAMARES TUBO LIMPIO		Congelado
CALAMARES ROMANA	CAT A	Congelado
CANELA EN RAMA	EXTRA	
CANELA MOLIDA	EXTRA	
CANELONES	EXTRA	Congelado Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
CEBOLLAS	1ª FRESCA	Calibre mínimo 6,5 a 7,5 cm.
CEREZAS.	PRIMERA	Calibre mínimo 17 mm
CEREALES		Cereales para el desayuno, en envases individuales de 30 gr.
CINTA DE LOMO FRESCA	PRIMERA A	
CONDIMENTOS VARIOS.		Laurel, perejil, cominos, nuez moscada, clavo, tomillo, albahaca, orégano, etc.
CHAMPIÑÓN	PRIMERA	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de enfermedad, podredumbre, insectos, parásitos cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños. Limite admitido en tierra adherida 1%.
CHAMPIÑÓN LAMINADO	EXTRA	
CHOPE DE PAVO	PRIMERA	

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
CHORIZO DE VELA	PRIMERA	
CHORIZO PARA GUIJAR	PRIMERA	
CHULETAS DE CERDO	PRIMERA	Fresco
CHULETA DE CORDERO	PRIMERA	Fresca
CINTA DE LOMO FRESCA - ADOBADA	PRIMERA	Fileteada en unidades de 65 a 70 gr
CIRUELA	PRIMERA	1ª Calibrada.
CLAVILLO	EXTRA	
CLARA DE HUEVO LÍQUIDA PASTEURIZADA	BRIK	
CACAO EN `POLVO SIN AZÚCAR AÑADIDO		BOTE
CACAO EN `POLVO		En sobres individuales de 18 gr. cada uno.
CACAO EN `POLVO SIN AZÚCAR AÑADIDO		En sobres individuales de 18 gr. cada uno.
COLIFLOR	EXTRA	Ultra congelada. Tamaño grande o normal.
COLORANTE	EXTRA	
COMINOS	EXTRA	
CONEJO	EXTRA	Fresco
CONTRA TERNERA	CAT .A	Fresca
CORAZÓN DE ALCACHOFA	EXTRA	Congelada
CASTILLEJA DE CERDO		Fresca
COSTILLAS ADOBADAS	PRIMERA	
CREMA DE CACAO		Para untar, de uno o varios sabores.
CREMA DE CHAMPIÑÓN	PRIMERA	Paquete 1 Kgr
CREMA ESPÁRRAGOS	PRIMERA	Paquete 1 Kgr
CREMAS DE AVE	PRIMERA	Paquete 1 Kgr
CROQUETAS	PRIMERA	Croquetas Variadas: jamón, pollo, pescado...peso min. 15 gr 2. Congelado.
DORADA NACIONAL	FRESCA	
EDULCORANTE		Sobre 1 GRS
EMPANADILLAS		Congelado
EMPANADAS		En porciones de 150 gr. aprox.,

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
		variadas: pescado, carne.
EMPERADOR ATLÁNTICO	CLASE A	Procederá de emperador ultra congelado y mantenida a temperatura adecuada en todo momento.. Presentación en rodajas de 200 gr. aprox. la sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 15%
ENSALADILLA	EXTRA	Congelado
ENSALADILLA 5 DELICIAS	EXTRA	Congelado
ENSALADA DE ARROZ	PRIMERA	Congelada
ESPÁRRAGOS 8/12	EXTRA	
ESPÁRRAGOS TALLOS	EXTRA	
ESPINACAS	EXTRA	Ultra congeladas.
ESPECIAS VARIAS		Plantas o partes de plantas que por su color, aroma o sabor característico se destinan a la preparación de alimentos, con el fin de mejorar su sabor y apetencia.
FIAMBRE DE PAVO	PRIMERA	Elaborado a partir del muslo de pavo
FIDEOS FINOS		Tipo cabello de ángel, elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, se molinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
FILETE ATÚN NACIONAL		Congelado
FILETE MERLUZA NACIONAL		Congelado
FILETE MERLUZA SIN PIEL		Congelada
FILETE MERLUZA CON PIEL		Congelada
FILETE DE TERNERA		Fresca
FILETE DE PERCA		Congelado
FLANES		De huevo y de vainilla
FLETAN		Congelado
FRESAS	PRIMERA	Calibre mínimo 18 mm.
FRESQUILLAS	PRIMERA	
GALLETAS EN DISTINTAS VARIEDADES	EXTRA	Presentación en paquete envasado de 5 unidades.
GALLINA PRIMERA ENTERA	EXTRA	
GALLOS NACIONAL		CONGELADO

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
GAMBA PARA PAELLA		CONGELADA
GAMBAS PELADAS		CONGELADA 50/70
GARBANZOS	EXTRA	
GELATINAS	Tipo A,	Para uso alimentario, de varios sabores.
GUISANTES	EXTRA	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos limpios y ultra congelados.
HABAS	CAT .A	Congelada
HARINA	TRIGO EXTRA	Preferiblemente Integral. De color blanco o ligeramente de grano fino adecuado, y exento de impurezas mohos y olores o sabores extraños.
HIERBA BUENA	EXTRA	
HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO	BRIK	Debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido, y estará sólo elaborado por huevos frescos.
HUEVOS FRESCOS	PRIMERA	55/60 Clase 1ª "M"
INFUSIONES: MANZANILLA, TÉ, TILA, MENTA-POLEO		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad 15%, envasado en sobres individuales.
JAMÓN SERRANO CURADO DESHUESADO	PRIMERA	Centro de paleta deshuesada. Se presentará sin piel, curado y envasado al vacío. Elaborado a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiados. Peso unitario de 4 a 4,5 Kg.
JAMÓN YORK	EXTRA	
JAMÓN DE PAVO	EXTRA	Elaborado a partir de pechuga de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%.
JAMÓN DE PAVO SIN SAL AÑADIDA	EXTRA	
JAMÓN YORK SIN SAL. AÑADIDA	EXTRA	Elaborado a partir del brazuelo o pernil de cerdo fresco deshuesado (80%), sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad/proteína 4,64; azúcares

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
		totales máximo 2%, ausencia de proteínas añadidas; ausencia de almidón.
JUDÍA VERDE PLANAS – CRUDAS CORTADA	CONGELADA EXTRA	Producto obtenido a partir de frutos Tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultra congeladas.
KIWI	EXTRA	Calibre 65/70 mm
LAUREL		FRESCO
LECHE DESNATADA		BRIK
LECHE ENTERA		BRIK
LECHE SIN LACTOSA		BRIK
LECHUGAS	PRIMERA	Tipo iceberg, envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, turgente y limpia.
LENGUADO	PRIMERA	Filetes
LENTEJAS	PRIMERA	Etiqueta verde Calibre mín. 3 mm
LIMÓN	PRIMERA	
LOMBARDA	EXTRA	Estarán frescas, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras del sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
LOMO DE ATÚN	EXTRA	Congelado
LOMO DE BACALAO NACIONAL		congelado
LOMO DE CERDO ADOBADO FILETEADO	PRIMERA	Fresco
LOMO DE CERDO CABEZA		Fresco de 1ª
LOMO DE CERDO CINTA		Fresco de 1ª
MAGDALENAS (MONODOSIS)	FRESCAS	Caseras, aceite de oliva.
MAICENA	PRIMERA	
MAÍZ DULCE	EXTRA	Producción ecológica. Congelada
MANDARINA	PRIMERA	Calibre 50/60 mm.
MANTEQUILLA KGR	PRIMERA	

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
MANTEQUILLA INDIVIDUAL	PRIMERA	
MANZANA GOLDEN	PRIMERA	
MANZANAS ROYAL GALA	PRIMERA.	Calibre mínimo 80 mm
MARGARINA VEGETAL INDIVIDUAL	PRIMERA	Obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Con un 80% mínimo de grasa y un máximo de 0,5% de acidez. Envasada en formato de 12 gr.
MEJILLÓN	PRIMERA	Congelado. Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o mediano.
MEMBRILLO EN PORCIONES	PRIMERA	Dulce de membrillo compuesto de azúcares, conservantes y espesantes autorizados, tarrina individual de 20 gr.
MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	EXTRA	Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades.
MELOCOTÓN	PRIMERA	Calibre 61/67 mm. , en envases rígidos, en capas.
MELÓN	PRIMERA	Peso medio aproximado 1,8 a 2,2 Kg.
MENESTRA	EXTRA	Congelado
MERLUZA PALITOS		Congelado
MERLUZA Nº0 NACIONAL		Congelado
MERLUZA RODAJA Nº 4 NACIONAL		Congelado
MERMELADA EN PORCIÓN		Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque). Deberá contener como mínimo un 30% de fruta. Presentación en envases de unos 20 grs. aproximadamente.
MERMELADA DIETÉTICA	PRIMERA	Procedente de frutas sanas (fresa, Melocotón, albaricoque...) Deberá contener como mínimo un 50% de Fruta, exenta de sacarosa. Presentación en envases de 20 gr
MIEL		Miel de flores obtenida de los néctares de las flores. Composición: azúcares reductores igual o menor al 65%, humedad igual o mayor al 20%, Sacarosa igual o mayor al 5%. Presentación en envases de 20 grs.
MORCILLAS		Fresco

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
MORTADELA	PRIMERA	
NABOS	PRIMERA	
NARANJA DE MESA	PRIMERA	Calibre 85/90 mm.
NARANJAS DE ZUMO	PRIMERA	Calibre 80/85 mm
NATILLAS		Preparado alimenticio cuya base es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
NUEZ MOSCADA	EXTRA	Fresco
ORÉGANO	EXTRA	
PAN CON SAL O SIN SAL		80 GRS.
PAN INTEGRAL CON O SIN SAL		80 GRS.
PAN DE CEREALES CON Y SIN SAL		
PAN INTEGRAL TOSTADO CON Y SIN SAL		
PAN RALLADO NATURAL		Natural
PAPILLA DE 8 CEREALES CON MIEL INSTANT	INSTANT ADULTO	
PAPILLA DE CREMA DE ARROZ INSTANT	INSTANT ADULTO	
PAPILLA DE MULTICEREALES INSTANT	INSTANT ADULTO	
PARAGUAYOS 1ª CALIBRADA	PRIMERA	Calibrada
PASTA MACARRONES/SPAGUETTI/FI DEO	EXTRA	
PASTA HÉLICES COLORES	SUPERIOR	
PATATAS	PRIMERA	Los tubérculos deben de ser enteros, sanos y consistente, exentos de humedad exterior anormal, olor y/o sabor extraños, exentos de magulladuras, picaduras, enverdecimiento, daños causados por el frío, fuertes deformaciones (muñones), tierra u otras materias extrañas visibles
PAVO	PRIMERA	Abierta 200 gr. Unidad
PAVO- MUSLOS	PRIMERA	Elaborado a partir de muslo de pavo fresco.

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
PECHUGA DE PAVO	EXTRA	
PECHUGA DE PAVO SIN SAL AÑADIDA	EXTRA	
PEPINO	EXTRA	Estarán enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exentos de sabor amargo u otros sabores u olores extraños, exentos de humedad exterior anormal, de tierra, cuerpos extraños o residuos de tratamientos; Suficientemente desarrollados y con semillas tiernas.
PERAS DE AGUA	PRIMERA	Calibre mínimo 55 mm., en capas ordenadas.
Pera CONFERENCIA	PRIMERA	Calibre mínimo 55 mm., en capas ordenadas.
PERA EN ALMÍBAR	EXTRA	
PEREJIL	FRESCO	
PERSIMON	PRIMERA	Calibre mínimo 80 mm
PESCADILLA		FRESCA
PESCADO Nº 4 NACIONAL		Congelado
PESCADO DE TEMPORADA		Fresco
PETIT SABOR FRESA		Primeras Marcas
PIMIENTON DULCE	EXTRA	
PIMIENTA NEGRA GRANO	EXTRA	
PIMIENTA MOLIDA	EXTRA	
PIMIENTO MORRON	EXTRA	Procederá de pimientos enteros, sanos y limpios.
PIMIENTO VERDE Y ROJO	FRESCO	Estarán frescos, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras del sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
PIÑA EN SU JUGO	PRIMERA	Procederá de frutos sanos, pelados. Porciones en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña
PIÑA AL NATURAL	PRIMERA	Procederá de frutos sanos, pelados Porciones en rodajas. Líquido

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
		de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrados sin adición de azúcar. Bote de 3 kg.
PLÁTANO	EXTRA	Longitud mínima 16 cm. Calibre central mínimo 34 mm.
PLATIJA RACIÓN		Congelada
POLLOS MUSLITOS	PRIMERA	Fresco. Calibrado
POLLO CUARTOS TRASEROS	PRIMERA	Fresco. Limpios 250 gr Unidad
POLLO PECHUGA	PRIMERA	Fresca. Abierta 150gr. Unidad
POLLO CARCASA SIN ALAS	PRIMERA	Fresco
PUERROS	FRESCO	Estarán enteros, frescos, sanos, limpio, sin hojas marchitas y no subidas, sin humedad externa excesiva, desarrollados convenientemente. La presentación en hojas será de corte regular.
PREPARADO DE PAELLA	EXTRA	
PURÉ DE PATATAS		Copos de patata
PURÉ DESHIDRATADO PAVO CON CHAMPIÑÓN	INSTANT ADULTO	
PURÉ DESHIDRATADO TERNERA A LA JARDINERA	INSTANT ADULTO	
PURÉ DESHIDRATADO HUEVOS A LA PROVENZAL	INSTANT ADULTO	
PURÉ DESHIDRATADO PANACHE CON CALABACIN	INSTANT ADULTO	
PURÉ DESHIDRATADO PESCADO CON VERDURAS	INSTANT ADULTO	
PURÉ DESHIDRATADO POLLO CON ZANAHORIAS	INSTANT ADULTO	
PIURE DESHIDRATADO DE POLLO	INSTANT ADULTO	
PURÉ DESHIDRATADO POLLO CON VERDURAS	INSTANT ADULTO	
PURÉ DESHIDRATADO DE MERLUZA	INSTANT ADULTO	
PURÉ DESHIDRATADO DE JAMÓN	INSTANT ADULTO	
QUESO DE BARRA	PRIMERA	
QUESO FRESCO	PRIMERA	Procedente de vaca/cabra
QUESO EN PORCIONES	PRIMERA	

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
QUESO RALLADO EMMENTAL	EXTRA	Materia prima leche de vaca, tipo duro, forma cilíndrica; pasta ojos grandes; corteza, bordes abombados hacia fuera; materia grasa 45% no picante; conservación y consumo a 15°C.
QUESO MANCHEGO SEMICURADO		
REPOLLO	PRIMERA	Estarán enteros, frescos, sanos limpios y sin abrir y/o espigar, exentos de enfermedad, insectos y otros parásitos; exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Corte neto por debajo del nacimiento de la hoja
REVUELTO DE TRIGUEROS		Congelado
ROMERO	CAT .A	Fresco
ROTTI DE PAVO	CAT. A	Fresco
SAL DE COCINA	PRIMERA	
SAL MESA 1ª	PRIMERA	
SAL MESA SOBRE 1GRS		1GRS
SALCHICHA FRESCA	PRIMERA	Fresca
SALCHICHÓN	PRIMERA	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con la adición de cubitos de tocino finísimamente picado, en tripa natural o artificial y diámetro mínimo de 40 mm.
SALMÓN	PRIMERA	Fresco
SAN JACOBOS	EXTRA	Fresco
SANDIA	PRIMERA	Calibrada
SARDINAS	EXTRA	Frescas
SEMOLA DE ARROZ 1ª	PRIMERA	
SETAS	PRIMERA	Enteras, con aspecto fresco, sanas, exentas de insectos y otros parásitos, limpias, exentas de humedad exterior anormal, de daños causados por heladas y de olores y/o sabores extraños. Con el micelio (raíz) eliminado por un corte seco
SOLOMILLOS DE CERDO	PRIMERA	Fresco
SOPA VERDURAS EN PAQUETE	PRIMERA	Gallina Blanca o similar
SOPA DE MARISCO EN PREPARADO	CALIDAD A	Congelado

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
TALLARINES		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, se molinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
TAPIOCA	PRIMERA	Procederá de almidón de mandioca. Presentación en botes de 700 grs.
TE INFUSIÓN	EXTRA	
TERNERA PARA GUISO	2ª	FRESCA
TILA INFUSIÓN	EXTRA	
TOMATE PARA ENSALADA	PRIMERA	Enteros, con aspecto fresco, sanos, exentos de insectos y otros parásitos, limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte correspondiente a las exigencias comerciales. Frescos.
TOMATE ENTERO Natural	EXTRA	Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano. Lata de 5Kg.
TOMATE PARA FRITO	EXTRA	Enteros, con aspecto fresco, sanos, exentos de insectos y otros parásitos, limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte. Calibre mínimo 35 mm, para los tomates redondos y asurcados y 30 mm, para los oblongos o alargados
TOMATE TRITURADO/TROCEADO	EXTRA	
TOMILLO	EXTRA	
TOSTADO CON O SIN SAL		Procedente de pan de harina de trigo con o sin sal que después de su cocción es cortado, tostado y Envasado. Presentación en Paquetes de 2 unidades de 15 gr. Envuelto.
TRUCHA NACIONAL	FRESCA	
UVAS	PRIMERA	Uvas PRIMERA
VIENA	80 GRS S/S	

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
VINAGRE		ALCOHOL
VINAGRE		SOBRE DE 10 ML
VINO BLANCO		BRIK 1L
VINO TINTO		BRIK 1L
YOGURT NATURAL		
YOGURT SABORES		
YOGURT DE SOJA		
YOGURT DESNATADOS		
YOGUR DESCREMADO DE FRUTAS		
YOGURT DESNATADO SIN AZUCAR		
ZANAHORIA	FRESCA	
ZANAHORIA BABY/VICHY	EXTRA	Congelado
ZANAHORIA DADO	EXTRA	Sanas, limpias y ultra congeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.
ZANAHORIA RALLADA	PRIMERA	
ZUMOS DE FRUTAS PIÑA, NARANJA, MELOCOTÓN, MANZANA, ETC.		Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. No contendrán azúcares añadidos en su composición. Presentación en envase de BRICK / 1 litro a base de concentrado de fruta o extracto de concentrado de fruta
ZUMO NATURAL NARANJA, PIÑA		Recién exprimido
VARIANTES		Bote
MAYONESA	PRIMERA	Emulsión constituida básicamente por aceites vegetales maíz, girasol, oliva contenido min. de aceite 75% del peso, huevos y yemas de huevos, vinagre o zumo de limón, con la adición facultativa de otros ingredientes autorizados, envasada en recipientes cerrados y adecuadamente conservados. Mayonesa individual en envases individuales de unos 14 gr. aproximadamente.

ANEXO 12.- GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS

GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	GRAMAJE
CARNES	Filete, escalope.	170/200 g
	Carne Guisada	250 / 275 g
	Carne picada	180 / 200 g
	Carne asada	200 / 220 g
	Chuleta cerdo	160 / 180 g
	Cinta lomo	140 / 160 g
	Salchichas	180 / 200 g
AVES	pollo	1/4 de pollo de 1.400/1.600 g
	Pechuga	140 /200 g
	Muslos (Jamoncitos)	125/150 g
	Alas	75/100 g
	Muslo y contra- muslo	275/300 g
	Roti de pavo.	200 /225 g
FIAMBRES	Fiambre variado	150/175 g
BOCADILLOS	Fiambre general	70 g
	De chorizo o salchichón	40-50 g
	De jamón cocido	, 50-60 g
	De jamón serrano	80 g
PESCADOS	Pescados frescos	200/225 g
	P. congelados s/espina	180 /225 g
	P. congelados c/espina.	225 / 275 g
HUEVOS (Clase M)	2 unidades	120 g
LECHE	Leche	250 g
	Yogur	125 g

GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	GRAMAJE
FECULENTOS Y CEREALES	Pan (bocadillo)	85 / 95 g
	Patata	P 350 / 400 g
	Arroz	90 / 100 g
	Pastas	100 / 110 g
	Legumbres	100 / 110 g
VERDURAS	Verduras congeladas	300 / 350 g
	Verduras frescas	300 / 350 g
FRUTA	Fruta.	225 / 275 g
	Plátano	130 / 160 g
	Kiwi	175 / 200 g
	Mandarinas	175/225 g
	Naranjas	.275/300 g
	Melón/Sandía	200/250 g
	Uvas	300 /325 g
AZUCARES- DULCES	Azúcar	20 g
	Mermelada	20 g
	Bollería	1 unidad
	Magdalenas, sobaos	2 unidades
	Galletas	4 unidades
	Churros / porras	4 / 2 unidades
GRASAS	Mantequilla, margarina	10 g
	Aceite	10 gr
POSTRES	Flan	100 g
	Arroz c/ leche	150 g
	Natillas	135 g
	Mousse	60 / 70 g
	Melocotón en almíbar	3 unidades
	Macedonia	150 /175 g

GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	GRAMAJE
	Piña en almíbar	2 unidades
	Yogurt natural o sabores	125 g
	Helados	70 /80 g
DESAYUNOS	Café en grano	10 g
	Zumos	200/250 cc
GUARNICIONES	Verduras	60 / 80 g
	Arroces	40 / 50 g
	Ensalada verde	60 / 80 g
	Ensalada de tomate	50/70 g
	Patatas fritas.	200 / 250 g
	Patatas panadera	225 / 250 g
	Patatas cocidas	150 / 200 g
ENSALADAS	Puré de patata	100- 125 g
	Ensaladilla rusa	275/325 g
	Ensaladas variadas	275/325 g

07/03/2023 14:23:59

07/03/2023 14:17:47

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV).

ANEXO 13.- MENÚ HOSPITALIZACIÓN

LUNES 1ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA POLLO CON VELOUTÉ DE CHAMPIÑÓN YOGURT	CREMA DE CALABAZA TORTILLA FRANCESA C/ QUESO DE BARRA KIWI
1500/C	LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA POLLO CON VELOUTÉ DE CHAMPIÑÓN YOGURT DESNATADO	CREMA DE CALABAZA TORTILLA FRANCESA C/ QUESO DE BARRA KIWI
3A	LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATAS YOGUR	CREMA DE CALABAZA 2 HAMBURGUESAS DE TERNERA MANZANA ASADA
3B + GASTRICA	SOPA DE ESTRELLAS PECHUGA POLLO CON SALSA SUAVE ZANAHORIAS YOGUR	CREMA DE CALABAZA TORTILLA FRANCESA CON PAVO MANZANA ASADA
P. BILIAR	SOPA DE ESTRELLAS PECHUGA POLLO CON SALSA SUAVE ZANAHORIAS YOGUR DESNATADO	CREMA DE CALABAZA TORTILLA DE CLARAS CON PAVO MANZANA ASADA
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	SOPA DE ESTRELLAS PECHUGA POLLO CON SALSA SUAVE ZANAHORIAS YOGURT DESNATADO	CREMA DE CALABAZA TORTILLA FRANCESA CON PAVO MANZANA ASADA
BAJA EN GRASAS	LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA POLLO CON VELOUTÉ DE CHAMPIÑÓN YOGUR	CREMA DE CALABAZA TORTILLA FRANCESA CON PAVO KIWI
 Rica EN FIBRA + A.RESIDUOS	LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA POLLO CON VELOUTÉ DE CHAMPIÑÓN PERA	CREMA DE CALABAZA TORTILLA FRANCESA CON PAVO KIWI
PREDIALISIS	ENSALADA DE LECHUGA Y ESPARRAGOS HERVIDO DE JUDÍAS TORTILLA FRANCESA PERA	ENSALADA DE LECHUGA SOPA DE ARROZ 3 CROQUETAS DE BACALAO PAN + BOLLITO
DIALISIS	ENSALADA DE LECHUGA Y ESPARRAGOS HERVIDO DE JUDÍAS TORTILLA FRANCESA PERA	SOPA DE ARROZ LENGUADO CON PATATAS FRITAS PAN FLAN
1000 CALORIAS	SOPA DE ESTRELLAS 100 G PECHUGA POLLO CON SALSA SUAVE ZANAHORIA YOGUR DESNATADO	CREMA DE CALABAZA TORTILLA FRANCESA CON PAVO KIWI
2500 KCAL DBT	LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA POLLO CON VELOUTÉ DE CHAMPIÑÓN YOGUR DESNATADO	CREMA DE CALABAZA TORTILLA DE PATATAS KIWI
HIPERPROTEICA	LENTEJAS ESTOFADAS 200 G PECHUGA CON VELOUTÉ DE CHAMPIÑÓN QUESO FRESCO YOGUR	CREMA DE CALABAZA 1 LONCHA DE JAMÓN SERRANO 250 GRS TORTILLA DE PATATAS KIWI
TRITURADA	TRITURADA DE LENTEJAS PURE DE HUEVOS PROVENZAL YOGUR	CREMA DE CALABAZA PURÉ DE PESCADO CON VERDURDAS MANZANA ASADA
SEMIBLANDA	SOPA DE ESTRELLAS PURE DE PATATAS YOGUR	SOPA DE ARROZ CREMA DE CALABAZA MANZANA ASADA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA DE ESTRELLAS PECHUGA POLLO PLANCHA YOGUR DESNATADO	SOPA DE ARROZ TORTILLA FRANCESA YOGUR DESNATADO

MARTES 1ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	GUISO DE POLLO ENSALADA COMPLETA CON QUESO FRESCO + YORK NARANJA	SOPA CUBIERTA MERLUZA EN SALSA VERDE PATATA VAPOR NATILLAS CASERAS
1500/C	GUISO DE POLLO ENSALADA COMPLETA CON QUESO FRESCO + YORK NARANJA	SOPA CUBIERTA MERLUZA EN SALSA VERDE FRUTA
3A	GUISO DE POLLO SIN PIEL QUESO FRESCO NARANJA	SOPA CUBIERTA MERLUZA EN SALSA VERDE NATILLAS CASERAS
3B + GASTRICA	GUISO DE POLLO SUAVE QUESO FRESCO YOGURT	SOPA CUBIERTA MERLUZA HERVIDA PATATAS AL VAPOR COMPOTA DE PERA
P. BILIAR	GUISO DE POLLO SUAVE QUESO FRESCO YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA MERLUZA HERVIDA PATATAS AL VAPOR COMPOTA DE PERA
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	GUISO DE POLLO SUAVE QUESO FRESCO YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA MERLUZA HERVIDA PATATAS AL VAPOR COMPOTA DE PERA
BAJA EN GRASAS	GUISO DE POLLO SUAVE QUESO FRESCO YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA MERLUZA EN SALSA VERDE CON PATATA VAPOR FRUTA
 Rica en fibra + A.RESIDUOS	GUISO DE POLLO ENTREMESES FRITOS NARANJA	SOPA CUBIERTA DORADA EN SALSA VERDE CON PATATA VAPOR FRUTA
PREDIALISIS	PECHUGA CON ZANAHORIA 50 GRS DE GUISO DE POLLO 40 GRS DE QUESO FRESCO MANZANA ASADA	LECHUGA 60 GRS ARROZ TRES DELICIAS 70 GRS PECHUGA PLANCHA PATATAS FRITAS PAN + BOLLITO
DIALISIS	TOMATE DE BOTE GUISO DE POLLO ARROZ BLANCO SALTEADO CON AJILLO Y YORK MANZANA ASADA	ARROZ 3 DELICIAS MERLUZA PLANCHA PAN + BOLLITO YOGUR
1000 CALORIAS	ENSALADA MIXTA CON QUESO FRESCO GUISO DE POLLO CON VERDURAS SIN PATATA NARANJA	SOPA CUBIERTA 100 GRS MERLUZA SALSA VERDE FRUTA
2500 KCAL DBT	GUISO DE POLLO QUESO FRESCO + YORK NARANJA	SOPA CUBIERTA 200 GRS MERLUZA SALSA VERDE CON PATATAS VAPOR FRUTA
HIPERPROTEICA	GUISO DE POLLO ENTREMESES CALIENTES HUEVO COCIDO YOGURT	SOPA CUBIERTA 1 LONCHA DE YORK 200 GRS DE MERLUZA EN SALSA VERDE PATATA VAPOR KIWI
TRITURADA	TRITURADA DE GUISO DE POLLO PURE DE CALABACIN TRITURADA DE FRUTA	SOPA CUBIERTA PURE DE PESCADO COMPOTA DE PERA
SEMIBLANDA	SOPA DE PASTA PURE DE CALABACIN YOGUR	SOPA DE FIDEOS PURE DE PUERROS COMPOTA DE PERA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA DE PASTA QUESO FRESCO 3 LONCHAS DE YORK	SOPA DE FIDEOS MERLUZ HERVIDA YOGUR DESNATADO

MIÉRCOLES 1ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	PURÉ DE ZANAHORIAS MUSLO DE POLLO AL HORNO C/ TOMATE PROVENZA YOGOURT	HERVIDO DE JUDÍAS TORTILLA FRANCESA CON YORK 3 CROQUETAS DE POLLO PLATANO
1500/C	PURÉ DE ZANAHORIAS MUSLO DE POLLO AL HORNO C/ TOMATE PROVENZA YOGOUR	HERVIDO DE JUDÍAS TORTILLA FRANCESA CON YORK KIWI
3A	PURÉ DE ZANAHORIAS MUSLO DE POLLO HERVIDO C/ PATATA AL VAPOR YOGOUR	HERVIDO JUDÍAS TORTILLA FRANCESA + 3 CROQUETAS DE POLLO PLATANO
3B + GASTRICA	PURÉ DE ZANAHORIAS MUSLO DE POLLO HERVIDO C/ PATATA AL VAPOR YOGOUR	HERVIDO JUDÍAS PLATIJA A LA PLANCHA COMPOTA MANZANA
P. BILIAR	PURÉ DE ZANAHORIAS MUSLO DE POLLO HERVIDO C/ PATATA AL VAPOR YOGUR DESNATADO	HERVIDO JUDÍAS PLATIJA A LA PLANCHA COMPOTA MANZANA
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	PURÉ DE ZANAHORIAS MUSLO DE POLLO HERVIDO C/ PATATA AL VAPOR YOGUR DESNATADO	PATATAS COCIDAS PLATIJA PLANCHA CON ZANAHORIA COMPOTA MANZANA
BAJA EN GRASAS	PURÉ DE ZANAHORIAS MUSLO DE POLLO HERVIDO C/ PATATA AL VAPOR PERA	HERVIDO DE JUDÍAS PLATIJA PLANCHA CON GUARNICION KIWI
 Rica en fibra + A.RESIDUOS	ENSALADA COMPLETA C/ ESPARRAGOS TERNERA EN SALSA C/ PATATAS FRITAS PERA	HERVIDO DE JUDÍAS TORTILLA FRANCESA CON 3 CROQUETA POLLO KIWI
PREDIALISIS	PURÉ DE ZANAHORIA MACARRONES AL AJILLO LECHUGA + ESPARRAGO PERA	HERVIDO DE JUDÍAS TORTILLA FRANCESA DE 1 HUEVO LECHUGA YOGUR
DIALISIS	MACARRONES CON YORK TERNERA SALSA PATATAS FRITAS LECHUGA + ESPARRAGOS MELOCOTON EN ALMIBAR	HERVIDO JUDÍAS EMPERADOR SALSA YOGUR SABOR + GALLETAS
1000 CALORIAS	PURÉ DE ZANAHORIAS MUSLO DE POLLO HERVIDO C/ PATATA AL VAPOR YOGOURT DESNATADO	HERVIDO JUDÍAS SIN PATATAS PLATIJA PLANCHA KIWI
2500 KCAL DBT	MACARRONES BOLOÑESA MUSLO HORNO CON TOMATE PROVENZA PERA	HERVIDO DE JUDÍAS TORTILLA DE JAMON DE YORK 2 QUESITOS KIWI
HIPERPROTEICA	MACARRONES BOLOÑESA 200 GRS TERNERA SALSA/ PATATAS FRITAS QUESO FRESCO EN ENSALADA PERA	HERVIDO DE JUDÍAS TORTILLA DE JAMON DE YORK 3 CROQUETAS DE POLLO YOGURT
TRITURADA	PURÉ DE PATATA PURÉ DE TERNERA A LA JARDINERA YOGURT	PURI DE JUDÍAS PURÉ DE JAMON CON VERDURAS COMPOTA MANZANA
SEMIBLANDA	SOPA DE ARROZ PURÉ DE PATATA YOGUR	SOPA DE PASTA PURÉ DE JUDÍAS COMPOTA MANZANA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA DE ARROZ MUSLO DE POLLO HERVIDO YOGUR DESNATADO	SOPA DE PASTA PLATIJA PLANCHA YOGUR DESNATADO

JUEVES 1ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	OLLA GITANA CHULETAS DE CERDO EN SALSAS CON VERDURAS NARANJA	PURE DE CALABACIN TRUCHA HORNO C/ PATATA VAPOR ARROZ CON LECHE
1500/C	OLLA GITANA QUESO FRESCO NARANJA	PURE DE CALABACIN TRUCHA AL HORNO C/ PATATA VAPOR FRUTA
3A	OLLA GITANA QUESO FRSCO NARANJA	PURE DE CALABACIN TRUCHA AL HORNO C/ PATATA VAPOR ARROZ CON LECHE
3B + GASTRICA	SOPA DE ARROZ CUBIERTA CON CLARAS MERLUZA C/ PATATA VAPOR YOGUR	PURE DE CALABACIN TORTILLA FRANCESA C/ YORK COMPOTA DE MANZANA
P. BILIAR	SOPA DE ARROZ CUBIERTA CON CLARAS MERLUZA C/ PATATA VAPOR YOGUR DESNATADO	PURE DE CALABACIN TORTILLA DE CLARAS C/ YORK COMPOTA DE MANZANA
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	SOPA DE ARROZ CUBIERTA CON CLARAS MERLUZA C/ PATATA VAPOR DULCE DE MEMBRILLO	PURE DE CALABACIN TORTILLA FRANCESA C/ YORK COMPOTA DE MANZANA
BAJA EN GRASAS	SOPA DE ARROZ MERLUZA C/ PATATA VAPOR NARANJA	PURE DE CALABACIN TORTILLA DE CLARAS C/ YORK FRUTA
RICA EN FIBRA + A.RESIDUOS	OLLA GITANA LOMO HORNO C/ VERDURAS NARANJA	ALCACHOFAS HERVIDAS TRUCHA AL HORNO C/ PATATA VAPOR KIWI
PREDIALISIS	OLLA GITANA 70 GR DE LOMO PLANCHA C/ PATATAS FRITAS LECHUGA+MAIZ MELOCOTON EN ALMIBAR	PATATAS ASADAS 70 GR DE TRUCHA TOMATE DE BOTE PAN DE LECHE
DIALISIS	OLLA GITANA 2 CHULETAS LOMO HORNO SIN VERDURA LECHUGA+MAIZ PERA	SOPA DE PASTA TRUCHA AL HORNO C/ PATATA VAPOR ARROZ CON LECHE
1000 CALORIAS	OLLA GITANA QUESO FRESCO NARANJA	PURE DE CALABACIN TORTILLA FRANCESA C/ YORK FRUTA
2500 KCAL DBT	OLLA GITANA 150 GR DE CHULETA DE CERDO HORNO NARANJA	PURE DE CALABACIN 200 GR TRUCHA AL HORNO C/ VERDURAS FRUTA
HIPERPROTEICA	OLLA GITANA 200 GR DE CHULETA DE CERDO AL HORNO 2 QUESITOS NARANJA	PURE DE CALABACIN 200 GR TRUCHA AL HORNO C/ PATATA VAPOR 1 LONCHA DE JAMON SERRAN YOGOURT
TRITURADA	TX OLLA GITANA PURE DE PAVO C/ CHAMPIÑONES YOGUR	PURE DE CALABACIN PURE DE PESCADO C/ VERDURAS FRUTA TX
SEMIBLANDA	SOPA DE ARROZ PURE DE PUERROS YOGUR	SOPA DE PASTA PURE DE CALABACIN COMPOTA DE MANZANA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA DE ARROZ CUBIERTA CON CLARAS MERLUZA HERVIDA YOGUR DESNATADO	SOPA DE PASTA TORTILLA FRANCESA C/ YORK YOGUR DESNATADO

VIERNES 1ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	ENSALADA COMPLETA GUISO DE PESCADO KIWI	ACELGAS REHOGADAS BOQUERÓN REBOZADO PERA
1500/C	ENSALADA COMPLETA GUISO DE PESCADO KIWI	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA DE CALABACÍN C/ PATATA Y CEBOLLA PERA
3A	GUISO DE PESCADO QUESO FRSCO C/ YORK YOGUR	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA DE CALABACIN C/ PATATA Y CEBOLLA COMPOTA DE PERA
3B + GASTRICA	GUISO DE PESCADO SUAVE QUESO TIERNO YOGUR	SOPA DE FIDEOS PECHUGA HORNO EN SALSA SUAVE C/ ZANAHO COMPOTA DE PERA
P. BILIAR	GUISO DE PESCADO SUAVE FIAMBRE DE PAVO+QUESO DE BURGOS YOGUR DESNATADO	SOPA DE FIDEOS PECHUGA HORNO EN SALSA SUAVE C/ ZANAHO COMPOTA DE PERA
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	GUISO DE PESCADO SUAVE FIAMBRE DE PAVO+QUESO DE BURGOS YOGUR DESNATADO	SOPA DE FIDEOS PECHUGA HORNO EN SALSA SUAVE C/ ZANAHO COMPOTA DE PERA
BAJA EN GRASAS	GUISO DE PESCADO SUAVE FIAMBRE DE PAVO+QUESO DE BURGOS YOGUR DESNATADO	ACELGAS HERVIDAS PECHUGA HORNO EN SALSA SUAVE C/ ZANAHO PERA
RICA EN FIBRA + A.RESIDUOS	GUISO DE PESCADO MENESTRA KIWI	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA DE CALABACIN C/ PATATA Y CEBOLLA PERA
PREDIALISIS	GUISO DE PESCADO 2 CROQUETAS TOMATE DE BOTE MANZANA	PURE DE PATATAS PECHUGA HORNO EN SALSA SUAVE C/ ZANAHO LECHUGA YOGUR
DIALISIS	CANELONES MUSLO DE POLLO AL HORNO TOMATE DE BOTE MANZANA	TORTILLA FRANCESA (1 HUEVO) PECHUGA HORNO EN SALSA SUAVE C/ ZANAHO YOGOURT + GALLETAS
1000 CALORIAS	GUISO DE PESCADO SUAVE ENSALADA COMPLETA YOGOURT DESNATADO	ACELGAS HERVIDAS PECHUGA HORNO EN SALSA SUAVE C/ ZANAHO PERA
2500 KCAL DBT	GUISO DE PESCADO MUSLO DE POLLO AL HORNO ENTREMESES + KIWI	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA DE CALABACIN C/ PATATA Y CEBOLLA QUESO DE BURGOS + YOGUR
HIPERPROTEICA	GUISO DE PESCADO MUSLO DE POLLO HORNO+1 HUEVO COCIDO KIWI	ACELGAS HERVIDAS TORTILLA DE CALABACIN C/ PATATAS Y CEBOLLA QUESO FRESCO + YOGOURT
TRITURADA	PURE DE PESCADO PURE DE ZANAHORIA YOGOURT	SOPA DE FIDEOS PURE DE TERNERA JARDINERA COMPOTA DE PERA
SEMIBLANDA	SOPA DE ESTRELLAS PURE DE ZANAHORIA YOGUR	SOPA DE FIDEOS PURE DE PATATAS COMPOTA DE PERA
COLONOSCOPIA 3-2	GUISO DE PESCADO SUAVE 2 LONCHAS DE PAVO + QUESO DE BURGOS YOGUR DESNATADO	SOPA DE FIDEOS PECHUGA HORNO EN SALSA SUAVE COMPOTA DE PERA

SÁBADO 1ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	SOPA DE COCIDO COCIDO NARANJA	HERVIDO DE BROCOLI, PATATAS Y ZANAHORIA DORADA A LA ESPALDA MANZANA
1500/C	SOPA DE COCIDO COCIDO NARANJA	HERVIDO DE BROCOLI, PATATAS Y ZANAHORIA DORADA A LA ESPALDA KIWI
3A	SOPA DE COCIDO COCIDO PLATANO	HERVIDO DE BROCOLI, PATATAS Y ZANAHORIA DORADA A LA ESPALDA MANZANA ASADA
3B + GASTRICA	HERVIDO DE JUDÍAS MUSLO DE POLLO HORNO (SIN PIEL) DULCE DE MEMBRILLO	HERVIDO DE BROCOLI, PATATAS Y ZANAHORIA DORADA A LA ESPALDA MANZANA ASADA
P. BILIAR	PATATAS HERVIDAS C/ PEREJIL MUSLO DE POLLO HORNO (SIN PIEL) DULCE DE MEMBRILLO	PATATAS Y ZANAHORIAS AL VAPOR DORADA A LA ESPALDA MANZANA ASADA
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	PATATAS HERVIDAS MUSLO DE POLLO HORNO (SIN PIEL) PLATANO	PATATAS Y ZANAHORIAS AL VAPOR DORADA AL VAPOR CON ZANAHORIA MANZANA ASADA
BAJA EN GRASAS	HERVIDO DE JUDÍAS MUSLO DE POLLO HORNO (SIN PIEL) PLATANO	PATATAS Y ZANAHORIAS AL VAPOR DORADA A LA ESPALDA KIWI
RICA EN FIBRA + A.RESIDUOS	HERVIDO DE JUDÍAS COCIDO PLATANO	HERVIDO DE BROCOLI, PATATAS Y ZANAHORIA DORADA A LA ESPALDA KIWI
PREDIALISIS	ENSALADA DE LECHUGA + ESPARRAGOS HERVIDO DE JUDÍAS MUSLO DE POLLO HORNO C/ PATATAS FRITAS PAN + PIÑA EN ALMIBAR	CREMA DE CALABACIN 2 LONCHAS DE JAMON SERRANO LECHUGA + PAN + BOLLITO
DIALISIS	ENSALADA DE LECHUGA + ESPARRAGOS SOPA DE COCIDO + COCIDO PAN + MANZANA ASADA	HERVIDO DE BROCOLI, PATATAS Y ZANAHORIA DORADA A LA ESPALDA C/ PATATAS FRITAS YOGUR DESNATADO + GALLETAS
1000 CALORIAS	HERVIDO DE JUDÍAS (SIN PATATA) 100 GR DE MUSLO POLLO HORNO C / ZANAHORIA PLATANO	HERVIDO DE BROCOLI, PATATAS Y ZANAHORIA 100 GR DE DORADA A LA ESPALDA KIWI
2500 KCAL DBT	HERVIDO DE JUDÍAS 150 GR DE MUSLO DE POLLO HORNO C/ ZANAHORIA PLATANO	HERVIDO DE BROCOLI, PATATAS Y ZANAHORIA 200 GR DE MERLUZA HORNO CON ESPARRAGOS MANZANA
HIPERPROTEICA	SOPA DE COCIDO + COCIDO QUESO DE BURGOS PLATANO	HERVIDO DE BROCOLI, PATATAS Y ZANAHORIA 200 GR DE DORADA A LA ESPALDA 2 QUESITOS + ARROZ CON LECHE
TRITURADA	SOPA DE COCIDO TX DE COCIDO TX DE FRUTA	TX DE HERVIDO PURE DE PESCADO CON VERDURAS MANZANA ASADA
SEMIBLANDA	SOPA DE COCIDO PURE DE VERDURA YOGUR	TX DE HERVIDO SOPA DE ARROZ MANZANA ASADA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA DE FIDEOS MUSLO DE POLLO HORNO (SIN PIEL) YOGUR DESNATADO	SOPA DE ARROZ MERLUZA HERVIDA YOGUR DESNATADO

DOMINGO 1ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	PAELLA DE CONEJO ENSALADA MURCIANA NATILLAS	SOPA CUBIERTA SALMON PLANCA C/ JUDÍAS VERDES SALTEADAS MANZANA ASADA
1500/C	PAELLA DE CONEJO ENSALADA MURCIANA YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA SALMON PLANCHA CON JUDÍAS VERDES SALTEAD MANZANA ASADA
3A	ENSALADA MUCIANA MUSLO DESHUESADO/CON ZANAHORIA NATILLAS	SOPA CUBIERTA TORTILLA PAISANA MANZANA ASADA
3B + GASTRICA	SOPA DE ARROZ PECHUGA PLANCHA C/ ZANAHORIA NATILLAS	SOPA CUBIERTA TORTILLA FRANCESA + 1 LONCHA DE PAVO MANZANA ASADA
P. BILIAR	SOPA DE ARROZ PECHUGA PLANCHA C/ ZANAHORIA YOGOURT DESNATADO	SOPA CUBIERTA TORTILLA DE CLARAS C/ VERDURA MANZANA ASADA
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	SOPA DE ARROZ PECHUGA PLANCHA C/ ZANAHORIA YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA TORTILLA FRANCESA +1 LONCHA DE PAVO MANZANA ASADA
BAJA EN GRASAS	SOPA DE ARROZ PECHUGA PLANCHA C/ ZANAHORIA YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA TORTILLA DE CLARAS C/ VERDURA MANZANA ASADA
 Rica EN FIBRA + A.RESIDUOS	PAELLA DE POLLO ENSALADA MURCIANA YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA TORTILLA DE VERDURAS MANZANA ASADA
PREDIALISIS	80 GR DE PAELLA SIN POLLO ENSALADA DE LECHUGA C/ ZANAHORIA MELOCOTON EN ALMIBAR	SOPA DE FIDEOS TORTILLA FRANCESA DE 1 HUEVO ENSALADA DE LECHUGA + YOGUR
DIALISIS	PAELLA DE POLLO 2 LONCHAS DE YORK ENSALADA DE LECHUGA + ZANAHORIA PAN + PERA	SOPA CUBIERTA MERLUZA HORNO C/ PATATA COCIDA PAN + FLAN
1000 CALORIAS	SOPA DE ARROZ 100 GR DE PECHUGA A LA PLANCHA C/ ZANAHORIA YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA TORTILLA PAISANA MANZANA ASADA
2500 KCAL DBT	PAELLA DE POLLO 100 GR DE PECHUGA PLANCHA YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA TORTILLA PAISANA + 1 LONCHA DE YORK MANZANA ASADA
HIPERPROTEICA	PAELLA DE POLLO 150 GR DE ENTREMESSES + QUESO DE BURGOS NATILLAS ENVASADAS	SOPA CUBIERTA TORTILLA PAISANA +1 LONCHA DE PAVO MANZANA ASADA
TRITURADA	SOPA DE ARROZ TX DE POLLO CON VERDURA NATILLAS ENVASADAS	SOPA CUBIERTA PURE DE JAMON C/ VERDURAS MANZANA ASADA
SEMIBLANDA	SOPA DE ARROZ PURE DE CALABACIN YOGUR	SOPA DE FIDEOS CREMA DE PUERROS MANZANA ASADA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA DE ARROZ PECHUGA PLANCHA YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA TORTILLA FRANCESA + 1 LONCHA DE PAVO YOGUR DESNATADO

LUNES 2ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	ESTOFADO DE TERNERA ENTREMESES CALIENTES YOGUR	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK LENGUADO AL LIMON CON PATATAS AL VAPOR PERA
1500/C	ESTOFADO DE TERNERA YORK + QUESO FRESCO YOGUR DESNATADO	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK LENGUADO AL LIMON CON PATATAS AL VAPOR PERA
3A	GUIISO DE PESCADO SUAVE QUESO DE BARRA + 3 CROQUETAS YOGUR	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK LENGUADO AL LIMON CON PATATAS AL VAPOR COMPOTA DE MANZANA
3B + GASTRICA	GUIISO DE PESCADO SUAVE JAMON YORK YOGUR	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK LENGUADO AL LIMON CON PATATAS COMPOTA
P. BILIAR	GUIISO DE PESCADO SUAVE JAMON YORK YOGUR DESNATADO	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK LENGUADO AL LIMON CON PATATAS AL VAPOR COMPOTA
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	GUIISO DE PESCADO SUAVE JAMON YORK YOGUR DESNATADO BLANCO	PURE DE PATATAS SIN LACTEOS LENGUADO AL LIMON CON PATATAS AL VAPOR COMPOTA
BAJA EN GRASAS	GUIISO DE PESCADO SUAVE JAMON YORK YOGUR DESNATADO	JUDÍAS SALTEADAS CON YORK LENGUADO AL LIMON CON PATATAS AL VAPOR PERA
 Rica en fibra + A.RESIDUOS	ESTOFADO DE TERNERA ENTREMESES CALIENTES YOGUR DESNATADO	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK LENGUADO AL LIMON CON PATATAS AL VAPOR PERA
PREDIALISIS	60 GRS DE ESTOFADO DE TERNERA TORTILLA FRANCESA TOMATE DE BOTE PAN+PERA	SOPA DE FIDEOS LENGUADO AL LIMON LECHUGA PAN+MAGDALENA
DIALISIS	GUIISO DE PESCADO SUAVE TORTILLA FRANCESA TOMATE DE BOTE PAN+PERA	SOPA CUBIERTA PECHUGA CPLANCHA C/ PATATAS AL VAPOR PAN + BOLLITO YOGUR
1000 CALORIAS	GUIISO DE PESCADO SUAVE JAMON YORK YOGUR DESNATADO	JUDÍAS C/ YORK 100 GRS LENGUADO AL LIMON CON PATATAS AL VAPOR PERA
2500 KCAL DBT	ESTOFADO DE TERNERA ENTREMESES CALIENTES YOGUR DESNATADO	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK LENGUADO AL LIMON CON PATATAS AL VAPOR PERA
HIPERPROTEICA	ESTOFADO DE TERNERA 2 QUESOS DE BARRA + 3 CROQUETAS YOGUR+ QUESITOS	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK LENGUADO AL LIMON CON PATATAS AL VAPOR JAMON SERRANO PERA
TRITURADA	TX DE CALABACION C/YORK PURE DE BUEY C/GUISANTES YOGUR	PURE DE ZANAHORIAS PURE DE PESCADO CON VERDURAS COMPOTA DE MANZANA
SEMIBLANDA	PURE DE CALABACIN ENTREMESES CALIENTES YOGUR	SOPA DE ARROZ PURE DE ZANAHORIA COMPOTA DE MANZANA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA DE FIDEOS 1 QUESO FRESCO+ 2LONCHAS YORK YOGUR DESNATADO BLANCO	SOPA DE ARROZ LENGUADO AL LIMON YOGUR DESNATADO

MARTES 2ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	POTAGE DE ACELGAS PAVO ASADO EN SALSAS NARANJA	VERDURAS ASADAS HAMBURGUESA C/ PATATAS FRITAS + KETCHUP ARROZ CON LECHE
1500/C	POTAGE DE ACELGAS ENTREMESES SUAVES NARANJA	VERDURAS ASADAS HAMBURGUESA PLANCHA ARROZ CON LECHE
3A	POTAGE DE ACELGAS ENTREMESES SUAVES NARANJA	VERDURAS ASADAS MUSLO DESHUESADO PLANCHA ARROZ CON LECHE
3B + GASTRICA	SOPA ARROZ CUBIERTA + CLARA DE HUEVO PAVO + QUESO YOGUR	SOPA DE PASTAS MUSLO PLANCHA CON ZANAHORIA MANZANA ASADA
P. BILIAR	SOPA ARROZ CUBIERTA + CLARA DE HUEVO PAVO + QUESO YOGUR	SOPA DE PASTAS MUSLO PLANCHA CON ZANAHORIA MANZANA ASADA
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	SOPA ARROZ CUBIERTA + CLARA DE HUEVO PAVO + QUESO YOGUR DESNATADO	SOPA DE PASTAS MUSLO PLANCHA CON ZANAHORIA MANZANA ASADA
BAJA EN GRASAS	POTAJE DE ACELGAS PAVO + QUESO YOGUR	VERDURAS ASADAS MUSLO PLANCHA CON ZANAHORIA MANZANA ASADA
RICA EN FIBRA + A.RESIDUOS	POTAJE DE ACELGAS PAVO + QUESO NARANJA	VERDURAS ASADAS MUSLO PLANCHA CON ZANAHORIAS MANZANA ASADA
PREDIALISIS	SOPA ARROZ CUBIERTA + CLARA DE HUEVO TORTILLA DE PATATAS LECHUGA CON ESPARRAGOS PAN + MANZANA	PURÉ DE PATATAS LENGUADO A PLANCHA PAN+ YOGURT + GALLETAS
DIALISIS	SOPA ARROZ CUBIERTA + CLARA DE HUEVO TORTILLA DE PATATAS LECHUGA CON ESPARRAGOS PAN + MANZANA	PURÉ DE PATATAS DORADA PLANCHA PAN+ YOGURT+ GALLETAS
1000 CALORIAS	SOPA ARROZ CUBIERTA + CLARA DE HUEVO PAVO + QUESO YOGUR DESNATADO	PURÉ DE PATATAS HAMBURGUESA PLANCHA MANZANA ASADA
2500 KCAL DBT	POTAGE DE ACELGAS ENTREMESES SUAVES NARANJA	VERDURAS ASADAS HAMBURGUESAS PLANCHA C/ PATATAS FRITAS FRUTA
HIPERPROTEICA	POTAGE DE ACELGAS PAVO ASADO EN SALSAS 1 LONCHA DE QUESO TIERNO FRUTA	VERDURAS ASADAS HAMBURGUESA PLANCHA CON PURÉ DE PATATA HUEVO COCIDO ARROZ CON LECHE
TRITURADA	SOPA DE ARROZ TX DE POTAGE CON HUEVO SUPLEMENTO DE CEREALES MULTIFRUTAS	SOPA DE PASTA PURÉ DE PAVO CON CHAMPIÑÓN MANZANA ASADA
SEMIBLANDA	SOPA DE ARROZ PURÉ DE PUERROS YOGUR	PURÉ DE PATATAS SOPA DE PASTA MANZANA ASADA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA ARROZ CUBIERTA + CLARA DE HUEVO 3 LONCHAS DE PAVO + QUESO FRESCO YOGUR DESNATADO	SOPA DE PASTA MUSLO DE POLLO CON ZANAHORIAS YOGUR DESNATADO

MIÉRCOLES 2ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	MACARRONES CON ATÚN MUSLO DE POLLO HORNO CON PATATAS FRITAS MANZANA	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA FRANCESA CON YORK PLATANO
1500/C	MACARRONES CON ATÚN MUSLO DE POLLO HORNO CON VERDURAS MANZANA	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA FRANCESA CON YORK PLATANO
3A	MACARRONES CON ATÚN MUSLO DE POLLO HORNO CON ZANAHORIAS MANZANA ASADA	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA FRANCESA CON YORK PLATANO
3B + GASTRICA	MACARRONES REHOGADOS CON YORK MUSLO DE POLLO HORNO CON ZANAHORIAS COMPOTA DE PERA	PATATAS COCIDAS TORTILLA FRANCESA CON YORK MANZANA ASADA
P. BILIAR	MACARRONES REHOGADOS CON YORK MUSLO DE POLLO HORNO CON ZANAHORIAS COMPOTA DE PERA	PATATAS COCIDAS TORTILLA FRANCESA DE CLASRAS CON YORK Y QUESO FRESCO MANZANA ASADA
ASTRINGENTE +SIN RESIDUOS	MACARRONES REHOGADOS CON YORK MUSLO DE POLLO HORNO CON ZANAHORIAS COMPOTA DE PERA	PATATAS COCIDAS TORTILLA FRANCESA CON PAVO MANZANA ASADA
BAJA EN GRASAS	MACARRONES REHOGADOS CON YORK MUSLO DE POLLO HORNO SIN PIEL MANZANA	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA DE CLARAS CON YORK KIWI
RICA EN FIBRA + A.RESIDUOS	LENTAJAS ESTOFADAS MLZA HERVIDA CON VERDURAS MANZANA	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA DE YORK KIWI
PREDIALISIS	LENTAJAS ESTOFADAS MUSLO DE POLLO HORNO LECHUGA + ZANAHORIA MELOCOTON EN ELMIBAR	ARROZ SALTEADO TORTILLA FRANCESA PAN + TOMATE DE BOTE QUESO DE BURGOS + YORK
DIALISIS	MACARRONES REHOGADOS CON YORK MLZA HERVIDA LECHUGA + ZANORIA MANZANA ASADA	ARROZ SALTEADO TORTILLA FRANCESA PAN + TOMATE DE BOTE QUESO DE BURGOS + YORK
1000 CALORIAS	SOPA DE VERDURAS 100 GRS DE POLLO AL HORNO MANZANA	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA FRANCESA KIWI
2500 KCAL DBT	MACARRONES CON ATÚN MUSLO DE POLLO HORNO CON VERDURAS MANZANA	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA FRANCESA CON YORK KIWI
HIPERPROTEICA	MACARRONES CON ATÚN 200 GRS MUSLO DE POLLO HORNO CON VERDURAS 2 QUESITO + MANZANA	ACELGAS REHOGADAS TORTILLA FRANCESA 2 LONCHAS DE YORK KIWI
TRITURADA	PURÉ DE POLLO CON VERDURAS SOPA DE FIDEOS COMPOTA DE PERA	PURÉ DE PATATA PURÉ DE TERNERA MANZANA ASADA
SEMIBLANDA	SOPA DE FIDEOS PURÉ DE VERDURA COMPOTA DE PERA	SOPA DE TAPIOCA PURÉ DE PATATA MANZANA ASADA
COLONOSCOPIA 3-2	MACARRONES CON JAMON YORK MUSLO DE POLLO AL HORNO YOGUR DESNATADO	SOPA DE TAPIOCA TORTILLA FRANCESA CON PAVO YOGUR DESNATADO

07/03/2023 14:23:59

07/03/2023 14:17:47

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV).

JUEVES 2ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	ARROZ Y ALUBIAS BACALAO HORNO PERA	HERVIDO DE BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA PECHUGA EMPANADA FLAN CASERO
1500/C	ARROZ Y ALUBIAS BACALAO HORNO PERA	HERVIDO DE BROCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA PECHUGA PLANCHA PERA
3A	ARROZ Y ALUBIAS BACALAO HORNO YOGUR	HERVIDO DE BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA + FLAN CASERO
3B + GASTRICA	SOPA CUBIERTA BACALAO HERVIDO YOGUR	CREMA DE CALABACÍN PECHUGA PLANCHA COMPOTA MANZANA
P. BILIAR	SOPA CUBIERTA BACALAO HERVIDO YOGURT DESNATADO	CREMA DE CALABACÍN PECHUGA PLANCHA COMPOTA MANZANA
ASTRINGENTE +SIN RESIDUOS	SOPA CUBIERTA BACALAO HERVIDO PLÁTANO	CREMA DE CALABACÍN PECHUGA PLANCHA COMPOTA MANZANA
BAJA EN GRASAS	ARROZ Y ALUBIAS BACALAO HERVIDO YOGUR DESNATADO	HERVIDO DE BROCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA PECHUGA PLANCHA+ PERA
RICA EN FIBRA + A.RESIDUOS	ARROZ Y ALUBIAS BACALAO HORNO PERA	HERVIDO DE BROCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA PECHUGA PLANCHA + PERA
PREDIALISIS	SOPA CUBIERTA TORTILLA FRANCESA CON QUESO FRESCO LECHUGA + MAÍZ PAN PIÑA ALMÍBAR	HERVIDO DE BROCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA PECHUGA PLANCHA + QUESO FRESCO LECHUGA PAN YOGUR
DIALISIS	ARROZ Y ALUBIAS TORTILLA FRANCESA LECHUGA + MAÍZ PIÑA ALMÍBAR + PAN	HERVIDO DE BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA PECHUGA PLANCHA LECHUGA PAN BOLLITO
1000 CALORIAS	SOPA CUBIERTA BACALAO HERVIDO PERA	HERVIDO DE BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA PECHUGA PLANCHA PERA
2500 KCAL DBT	ARROZ Y ALUBIAS TORTILLA FRANCESA CON QUESO FRESCO ENSALADA + YOGUR	HERVIDO DE BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA PECHUGA PLANCHA+ QUESO FRESCO LECHUGA PAN YOGUR
HIPERPROTEICA	ARROZ Y ALUBIAS BACALAO HORNO ENSALADA + QUESO FRESCO	HERVIDO DE BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA PECHUGA PLANCHA 1 LONCHA DE JAMÓN SERRANO + PERA
TRITURADA	TX ARROZ Y ALUBIAS TX HUEVO PROVENZAL TX DE FRUTA	TX DE HERVIDO TX DE PESCADO CON VERDURAS COMPOTA MANZANA
SEMIBLANDA	SOPA CUBIERTA PURÉ DE ZANAHORIA YOGUR	TX DE HERVIDO SOPA DE ARROZ COMPOTA DE MANZANA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA CUBIERTA BACALAO HERVIDO YOGUR DESNATADO	SOPA DE ARROZ LENGUADO HORNO YOGUR DESNATADO

VIERNES 2ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	SOPA DE MARISCO TORTILLA DE PATATAS NARANJA	HERVIDO DE JUDÍAS SOLOMILLO PLANCHA C/ CHAMPIÑÓN SALTEADO MANZANA ASADA
1500/C	SOPA DE MARISCO TORTILLA DE PATATAS NARANJA	HERVIDO DE JUDÍAS SOLOMILLO PLANCHA C/ CHAMPIÑÓN SALTEADO MANZANA ASADA
3A	SOPA DE MARISCO TORTILLA DE PATATAS NARANJA	HERVIDO DE JUDÍAS MLZA HORNO MANZANA ASADA
3B + GASTRICA	GUIDO DE POLLO SUAVE QUESO FRESCO YOGUR	HERVIDO DE JUDÍAS MLZA HORNO MANZANA ASADA
P. BILIAR	GUIDO DE POLLO SUAVE QUESO FRESCO YOGUR DESNATADO	HERVIDO DE JUDÍAS MLZA HORNO MANZANA ASADA
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	GUIDO DE POLLO SUAVE QUESO FRESCO YOGUR DESNATADO BLANCO	SOPA DE ARROZ MLZA HORNO MANZANA ASADA
BAJA EN GRASAS	GUIDO DE POLLO SUAVE QUESO FRESCO YOGUR DESNATADO	HERVIDO DE JUDÍAS MLZA HORNO MANZANA ASADA
 Rica EN FIBRA + A.RESIDUOS	MENESTRA TORTILLA DE PATATAS NARANJA	HERVIDO DE JUDÍAS SOLOMILLO A LA PLANCHA C/ CHAMPIÑÓN SALTEADO MANZANA ASADA
PREDIALISIS	FIDEUA QUESO FRESCO+ TOMATE BOTE PAN + MANZANA	HERVIDO DE JUDÍAS MERO PLANCHA CON PATATAS FRITAS LECHUGA+ PAN+ BOLLITO
DIALISIS	FIDEUA QUESO FRESCO+ TOMATE BOTE PAN + MANZANA	SOPA DE ARROZ 2 FILETES MERO CON PATATAS FRITAS PAN+FLAN+GALLETAS
1000 CALORIAS	SOPA DE MARISCO QUESO FRESCO YOGUR DESNATADO	HERVIDO DE JUDÍAS MLZA HORNO MANZANA ASADA
2500 KCAL DBT	GUIDO DE POLLO SUAVE TORTILLA DE PATATAS+ QUESO FRESCO YOGUR	HERVIDO DE JUDÍAS SOLOMILLO A LA PLANCHA C/ CHAMPIÑÓN SALTEADO HUEVO COCIDO MANZANA ASADA
HIPERPROTEICA	GUIDO DE POLLO SUAVE TORTILLA DE PATATAS+ QUESO FRESCO YOGUR	HERVIDO DE JUDÍAS SOLOMILLO A LA PLANCHA C/ CHAMPIÑÓN SALTEADO HUEVO COCIDO MANZANA ASADA
TRITURADA	TX DE GUIZO DE POLLO CREMA DE PUERRO MULTICEREALES	TX DE JUDÍAS PURÉ DE TERNERA JARDINERA MANZANA ASADA
SEMIBLANDA	CREMA DE PUERRO SOPA DE FIDEOS YOGUR	TX DE JUDÍAS SOPA DE ARROZ MANZANA ASADA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA DE FIDEOS MUSLO DESHUESADO PLANCHA YOGUR DESNATADO BLANCO	SOPA DE ARROZ MLZA HORNO YOGUR DESNATADO

SÁBADO 2ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	ENSALADA COMPLETA ASADO DE POLLO CON PATATAS CIRUELA	SOPA CUBIERTA REVUELTO CON CHAPIÑON KIWI
1500/C	ENSALADA COMPLETA ASADO DE POLLO CON PATATAS CIRUELA	SOPA CUBIERTA REVUELTO CON CHAMPIÑON KIWI
3A	ENSALADA COMPLETA ASADO DE POLLO CON PATATAS CIRUELA	SOPA CUBIERTA REVUELTO DE CHAMPIÑON DULCE DE MEMBRILLO
3B + GASTRICA	PURÉ DE ZANAHORIA ASADO DE PESCADO CON PATATAS MANZANA ASADA	SOPA CUBIERTA HUEVOS ESCALFADOS DULCE DE MEMBRILLO
P. BILIAR	PURÉ DE ZANAHORIA ASADO DE PESCADO CON PATATAS MANZANA ASADA	SOPA DE CUBIERTA TORTILLA DE CLARAS C/ VERDURA DULCE DE MEMBRILLO
ASTRINGENTE + SIN RESIDUOS	PURÉ DE ZANAHORIA ASADO DE PESCADO CON PATATAS MANZANA ASADA	SOPA CUBIERTA TORTILLA FRANCESA C/ PAVO DULCE DE MEMBRILLO
BAJA EN GRASAS	ENSALADA COMPLETA ASADO DE POLLO CON PATATAS CIRUELA	SOPA CUBIERTA TORTILLA DE CLARAS C/ VERDURA KIWI
 Rica EN FIBRA + A.RESIDUOS	ENSALADA COMPLETA ASADO DE POLLO CON PATATAS CIRUELA	SOPA CUBIERTA REVUELTO DE ESPARRAGOS TRIGUEROS KIWI
PREDIALISIS	PURÉ DE ZANAHORIA ASADO DE PESCADO CON PATATAS TOMATE DE BOTE PAN + FLAN	SOPA CUBIERTA TORTILLA FRANCESA LECHUGA + REMOLACHA PAN + YOGUR
DIALISIS	PURÉ DE ZANAHORIA ASADO DE PESCADO CON PATATAS TOMATE DE BOTE PERA	PURÉ DE CALABACIN PECHUGA PLANCHA C/ PATATAS FRITAS YOGUR
1000 CALORIAS	ENSALADA COMPLETA LENGUADO PLANCHA CIRUELA	SOPA CUBIERTA REVUELTO DE CHAMPIÑON KIWI
2500 KCAL DBT	MENESTRA DE VERDURAS 200 GR DE ASADO DE POLLO 2 QUESITOS + PLATANO	SOPA CUBIERTA TORTILLA FRANCESA + 2 LONCHAS DE YORK KIWI
HIPERPROTEICA	MENESTRA DE VERDURAS 200 GR DE ASADO DE POLLO 2 QUESITOS + PLATANO	SOPA CUBIERTA REVUELTO DE CHAMPIÑON KIWI
TRITURADA	TX DE ZANAHORIA TX DE JAMON CON VERDURAS MANZANA ASADA	PURÉ DE CALABACIN TX DE PESCADO C/ VERDURAS DULCE DE MEMBRILLO
SEMIBLANDA	SOPA DE PASTA PURÉ DE ZANAHORIA MANZANA ASADA	SOPA DE FIDEOS PURÉ DE CALABACIN DULCE DE MEMBRILLO
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA DE PASTA LENGUADO PLANCHA YOGUR DESNATADO	SOPA CUBIERTA TORTILLA FRANCESA C/ PAVO YOGUR DESNATADO

DOMINGO 2ª SEMANA

DIETA	COMIDA	CENA
BASAL	ARROZ CON COSTILLEJAS ENSALADA MURCIANA NATILLAS ENVASADAS	ALCACHOFAS HERVIDAS DORADA A LA ESPALDA C/ PATATAS PANADERA MANZANA ASADA
1500/C	ARROZ CON COSTILLEJAS ENSALADA MURCIANA YOGUR DESNATADO	ALCACHOFAS HERVIDAS DORADA A LA ESPALDA MANZANA ASADA
3A	ARROZ CON COSTILLEJAS ENSALADA MURCIANA NATILLAS ENVASADAS	ALCACHOFAS HERVIDAS MERLUZA HERVIDA MANZANA ASADA
3B + GÁSTRICA	ARROZ BLANCO C/ ZANAHORIA MUSLO DESHUESADO PLANCHA NATILLAS ENVASADAS	PURÉ DE VERDURAS 100 GR MERLUZA HERVIDA MANZANA ASADA
P. BILIAR	ARROZ BLANCO C/ ZANAHORIA MUSLO DESHUESADO PLANCHA YOGUR DESNATADO	PURÉ DE VERDURAS MERLUZA HERVIDA MANZANA ASADA
ASTRINGENTE +SIN RESIDUOS	ARROZ BLANCO C/ ZANAHORIA MUSLO DESHUESADO PLANCHA 1 HUEVO COCIDO + YOGUR DESNATADO	PURÉ DE PATATAS MERLUZA HERVIDA CON ZANAHORIA MANZANA ASADA
BAJA EN GRASAS	ARROZ CON COSTILLEJAS ENSALADA COMPLETA YOGUR DESNATADO	ALCACHOFAS HERVIDAS MERLUZA HERVIDA MANZANA ASADA
RICA EN FIBRA + A.RESIDUOS	JUDÍAS SALTEADAS EMPERADOR PLANCHA C/ LIMON NATILLAS ENVASADAS	ALCACHOFAS HERVIDAS DORADA A LA ESPALDA C/ PATATAS PANADERA MANZANA ASADA
PREDIALISIS	JUDÍAS SALTEADAS PAELLA SIN CARNE LECHUGA + MAIZ PAN	PATATAS AL VAPOR DORADA A LA ESPALADA LECHUGA PAN + MANZANA ASADA
DIALISIS	JUDÍAS SALTEADAS ARROZ CON COSTILLEJAS LECHUGA + MAIZ PAN + NATILLAS	PATATAS AL VAPOR 2 FILETES DE MERLUZA A LA ROMANA LECHUGA PAN + MANZANA ASADA
1000 CALORIAS	JUDÍAS SALTEADAS PAVO + QUESO DE BURGOS YOGUR DESNATADO	ALCACHOFAS HERVIDAS 100 GR DE MERLUZA HERVIDA MANZANA ASADA
2500 KCAL DBT	ARROZ CON COSTILLEJAS ENTREMESES + QUESO DE BURGOS YOGUR	ALCACHOFAS HERVIDAS DORADA A LA ESPALDA C/ PATATAS PANADERAS 2 QUESITOS + MANZANA ASADA
HIPERPROTEICA	ARROZ CON COSTILLEJAS ENTREMESES + QUESO DE BURGOS YOGUR	ALCACHOFAS HERVIDAS DORADA A LA ESPALDA C/ PATATAS PANADERA 2 QUESITOS + MANZANA ASADA
TRITURADA	SOPA DE ARROZ TX DE POLLO CON VERDURAS NATILLAS ENVASADAS	TX DE PURÉ DE PAVO C/ CHAMPIÑON MANZANA ASADA
SEMIBLANDA	SOPA DE ARROZ PURÉ DE PATATAS NATILLAS ENVASADAS	TX DE VERDURA SOPA DE FIDEOS MANZANA ASADA
COLONOSCOPIA 3-2	SOPA DE ARROZ MUSLO DESHUESADO A LA PLANCHA YOGUR DESNATADO	SOPA DE FIDEOS MERLUZA PLANCHA YOGUR DESNATADO

MENÚ OPCIONAL DIABÉTICO 1ª SEMANA DE INVIERNO

SEMANA	COMIDA		CENA	
LUNES	LENTEJAS ESTOFADAS	PECHUGA DE POLO EN SALSA VELOUTE	CREMA DE CALABAZA	FIAMBRE
LUNES	HERVIDO DE JUDÍAS	TORTILLA DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	TORTILLA FRANCESA CON PAVO
MARTES	GUIZO DE POLLO	QUESO FRESCO CON JAMÓN YORK	SOPA CUBIERTA	CABALLA EN ESCABECHE
MARTES	ARROZ Y VERDURAS	ALBÓNDIGAS EN SALSA	CREMA DE CALABACÍN	TORTILLA FRANCESA
MIÉRCOLES	PURÉ DE ZANAHORIA	POLLO ASADO	HERVIDO DE JUDÍAS	TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN YORK
MIÉRCOLES	MACARRONES BOLONESA	TERNERA EN SALSA	SOPA DE FIDEOS	MERLUZA A LA PLANCHA
JUEVES	OLLA GITANA	QUESO FRESCO	PURÉ DE CALABACÍN	LENGUADO AL LIMÓN CON PATATAS VAPOR
JUEVES	VERDURAS ASADAS	CHULETAS DE CERDO HORNO	SOPA DE FIDEOS	ENTREMESES MIXTOS
VIERNES	ENSALADA COMPLETA	GUIZO DE PESCADO	ACELGAS REHOGADAS	TORTILLA DE CALABACÍN
VIERNES	GUISANTES CON JAMON YORK	POLLO ASADO	SOPA DE FIDEOS	ENTREMESES
SÁBADO	SOPA DE COCIDO	COCIDO	HERVIDO DE BRÓCOLI	FILETE DE MLZA CON VERDURAS
SÁBADO	HERVIDO DE JUDÍAS	POLLO HORNO	PATATAS AL VAPOR	ENTREMESES MIXTOS
DOMINGO	PAELLA DE POLLO	ENSALADA MURCIANA	SOPA CUBIERTA	TORTILLA PAISANA
DOMINGO	MENESTRA	PECHUGA PLANCHA	CREMA DE ESPÁRRAGOS	BACALAO ENCEBOLLADO

07/03/2023 14:23:59
07/03/2023 14:17:47
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV)

MENÚ OPCIONAL BASAL 1ª SEMANA DE INVIERNO

SEMANA	COMIDA		CENA	
LUNES	LENTEJAS ESTOFADAS	PECHUGA HORNO CON CHAMPIÑÓN	CREMA DE CALABAZA	ENTREMESES
LUNES	HERVIDO DE JUDÍAS	TORTILLA DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	TORTILLA FRANCESA CON PAVO
MARTES	GUISO DE POLLO	QUESO FRESCO CON JAMÓN YORK	SOPA CUBIERTA	FOGONERO EN SALSA VERDE
MARTES	ARROZ Y VERDURAS	ALBÓNDIGAS EN SALSA	CREMA DE CALABACÍN	TORTILLA FRANCESA
MIÉRCOLES	PURÉ DE ZANAHORIAS	MUSLO HORNO TOMATE PROVENZAL	HERVIDO DE JUDÍAS	TORTILLA FRANCESA CON YORK
MIÉRCOLES	MACARRONES BOLOÑESA	TERNERA SALSA CON PATATAS FRITAS	SOPA DE FIDEOS	MERLUZA A LA PLANCHA
JUEVES	OLLA GITANA	CHULETAS CERDO HORNO	PURÉ DE CALABACÍN	LENGUADO AL LIMÓN CON PATATA HERVIDA
JUEVES	VERDURAS ASADAS	QUESO FRESCO	PATATAS ASADAS	ENTREMESES MIXTOS
VIERNES	ENSALADA COMPLETA	GUISO DE PESCADO	ACELGAS REHOGADAS	TORTILLA DE CALABACÍN
VIERNES	CANELONES	MUSLO DE POLLO HORNO	SOPA DE FIDEOS	ENTREMESES MIXTOS
SÁBADO	SOPA DE COCIDO	COCIDO	HERVIDO DE BRÓCOLI	FILETE DE MERLUZA CON VERDURAS
SÁBADO	HERVIDO DE JUDÍAS	MUSLO POLLO HORNO	CREMA DE AVE	ENTREMESES
DOMINGO	ENSALADA MURCIANA	PAELLA DE POLLO	SOPA CUBIERTA	TORTILLA PAISANA
DOMINGO	MENESTRA	PECHUGA PLANCHA	CREMA DE PUERROS	BACALAO ENCEBOLLADO

MENÚ OPCIONAL DIABÉTICO 2ª SEMANA DE INVIERNO

SEMANA	COMIDA		CENA	
LUNES	ESTOFADO DE TERNERA	JAMÓN DE YORK	JUDÍAS SALTEADAS CON YORK	PESCADO AL LIMÓN CON PATATAS
LUNES	PURÉ DE CALABACÍN	GUISO DE PESCADO	SOPA CUBIERTA	ENTREMESES SUAVES
MARTES	POTAJE DE ACELGAS	PAVO CON QUESO FRESCO	SOPA DE FIDEOS	CHULETA AL HORNO CON VERDURAS
MARTES	SOPA DE ARROZ CON MENUDILLOS	HAMBURGUESA PLANCHA	ENSALADA COMPLETA	CAELLA PLANCHA
MIÉRCOLES	MACARRONES CON ATÚN	MUSLO DE POLLO EN PEPITORIA	ACELGAS REHOGADAS	TORTILLA FRANCESA CON YORK
MIÉRCOLES	ENSALADA COMPLETA	LENTEJAS ESTOFADAS	SOPA DE PESCADO	ENTREMESES MIXTOS
JUEVES	ARROZ CON ALUBIAS	BACALAO HORNO	HERVIDO DE BRÓCOLI	PECHUGA PLANCHA
JUEVES	SOPA CUBIERTA	LENGUADO AL LIMÓN	CREMA DE CALABAZA	TORTILLA FRANCESA
VIERNES	SOPA DE MARISCO	TORTILLA DE PATATAS	HERVIDO DE JUDÍAS	TERNERA SALSA SUAVE
VIERNES	FIDEUÁ	QUESO DE BURGOS	ENSALADA MURCIANA	QUESO FRESCO CON YORK
SÁBADO	MENESTRA	ASADO DE POLLO CON PATATAS	SOPA CUBIERTA	REVUELTO DE HUEVO CON CALABACÍN
SÁBADO	PURÉ DE ZANAHORIAS	ASADO DE PESCADO	CREMA DE CALABACÍN	PECHUGA PLANCHA
DOMINGO	ENSALADA MURCIANA	PAELLA DE CASTILLEJA	VERDURAS ASADAS	PESCADILLA HORNO
DOMINGO	JUDÍAS SALTEADAS CON JAMÓN YORK	CAELLA EN SALSA	PATATAS COCIDAS	LOMO DE CERDO

MENÚ OPCIONAL BASAL 2ª SEMANA DE INVIERNO

SEMANA	COMIDA		CENA	
LUNES	ESTOFADO TERNERA	JAMÓN DE YORK	JUDÍAS SALTEADAS CON YORK	LENGUADO AL LIMÓN CON PATATAS
LUNES	PURÉ DE CALABACÍN	GUISO DE PESCADO	SOPA CUBIERTA	ENTREMESES
MARTES	POTAJE DE ACELGAS	PAVO ASADO EN SALSA	SOPA DE FIDEOS	HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS
MARTES	SOPA DE ARROZ CON MENUDILLOS Y HUEVO	TORTILLA DE PATATAS	ENSALADA COMPLETA	CAELLA PLANCHA
MIÉRCOLES	MAÇARRONES CON ATÚN	MUSLO DE POLLO ASADO CON VERDURAS	ACELGAS REHOGADAS	TORTILLA FRANCESA CON YORK
MIÉRCOLES	ENSALADA COMPLETA	LENTEJAS ESTOFADAS	SOPA DE PESCADO	ENTREMESES MIXTOS
JUEVES	ARROZ Y ALUBIAS	BACALAO HORNO	HERVIDO DE BROCOLI	PECHUGA EMPANADA
JUEVES	SOPA CUBIERTA	LENGUADO HORNO	CREMA DE CALABAZA	TORTILLA FRANCESA
VIERNES	SOPA DE MARISCO	TORTILLA DE PATATAS	HERVIDO DE JUDÍAS	TERNERA SALSA SUAVE
VIERNES	FIDEUÁ	QUESO FRESCO	ENSALADA MURCIANA	QUESO FRESCO CON YORK
SÁBADO	MENESTRA	ASADO DE POLLO CON PATATAS	SOPA CUBIERTA	REVUELTO CON CALABACÍN Y HUEVO
SÁBADO	PURÉ DE ZANAHORIA	ASADO DE PESCADO	CREMA DE CALABACÍN	PECHUGA PLANCHA
DOMINGO	ENSALADA MURCIANA	ARROZ Y COSTIL LEJAS	ALCACHOFAS HERVIDAS	MERLUZA ROMANA CON PATATAS FRITAS
DOMINGO	JUDÍAS SALTEADAS CON JAMÓN YORK	CAELLA	PATATAS COCIDAS	LOMO DE CERDO

07/03/2023 14:23:59

07/03/2023 14:17:47

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación.

MENÚ OPCIONAL DIABÉTICO 1ª SEMANA DE VERANO

SEMANA	COMIDA		CENA	
LUNES	LENTEJAS ESTOFADAS	ENSALADA DE JUDÍAS VERDES	MENESTRA	SOPA DE ARROZ
LUNES	SOLOMILLO DE POLLO EN SALSA SUAVE C/ ZANAHORIA	TORTILLA FRANCESA	JAMÓN SERRANO+ QUESO JAMÓN DE YORK+ QUESO FRESCO	LENGUADO AL HORNO
MARTES	ENSALADA COMPLETA	PURÉ DE CALABACÍN	PURÉ DE ZANAHORIA	ENSALADILLA RUSA
MARTES	GUISO DE POLLO	BACALAO HORNO	MERLUZA EN SALSA SUAVE	PECHUGA PLANCHA
MIÉRCOLES	MACARRONES C/ ATÚN	ALUBIAS VINAGRETA	ALCACHOFAS HERVIDAS	SOPA DE PASTA
MIÉRCOLES	TERNERA EN SALSA	POLLO ASADO	REVUELTO DE CALABACÍN	CAELLA HORNO
JUEVES	OLLA GITANA	GAZPACHO	PURÉ DE CALABACÍN	ENSALADA MURCIANA
JUEVES	CHULETA DE CERDO AL HORNO C/ VERDURAS	CABALLA ESCABECHADA	TILAPIA AL HORNO	ENTREMESES SUAVES
VIERNES	GUISO DE PESCADO	GUISANTES C/ YORK	ACELGAS REHOGADAS	PURÉ DE ZANAHORIAS
VIERNES	ENTREMESES SUAVES	POLLO ASADO	TORTILLA DE CALABACÍN	FOGONERO PLANCHA
SÁBADO	TALLARINES C/ VERDURA	HERVIDO DE JUDÍAS	HERVIDO DE BRÓCOLI	SOPA DE MARISCO
SÁBADO	MUSLO DE POLLO HORNO	HAMBURGUESA	MERLUZA C/ VERDURA	ENTREMESES MIXTOS
DOMINGO	ENSALADA MURCIANA	MENESTRA	SOPA CUBIERTA	TX DE PUERROS

07/03/2023 14:23:59

07/03/2023 14:17:47

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación.

MENÚ OPCIONAL BASAL 1ª SEMANA DE VERANO

SEMANA	COMIDA		CENA	
LUNES	LENTEJAS ESTOFADAS	SOLOMILLO DE POLLO C/ CHAMPIÑÓN	MENESTRA	JAMÓN SERRANO O YORK C/ QUESO TIERNO O FRESCO
LUNES	ENSALADA TROPICAL	TORTILLA DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	TILAPIA HORNO AL LIMÓN
MARTES	ENSALADA COMPLETA	GUISO DE POLLO	PURÉ DE ZANAHORIAS	MERLUZA EN SALSA SUAVE
MARTES	PURÉ DE CALABACÍN	BACALAO AL HORNO	ENSALADILLA RUSA	BERENJENAS A LA CREMA
MIÉRCOLES	MACARRONES CON TOMATE Y ATÚN	TERNERA EN SALSA C/ PATATAS FRITAS	ALCACHOFAS HERVIDAS	REVUELTO DE CALABACÍN
MIÉRCOLES	ALUBIAS VINAGRETA	POLLO AL HORNO C/ TOMATE PROVENZAL	SOPA DE PASTA	CAELLA EN SALSA
JUEVES	OLLA GITANA	CHULETA DE CERDO HORNO C/ VERDURAS	PURÉ DE CALABACÍN	TILAPIA HORNO AL LIMÓN
JUEVES	GAZPACHO	CABALLA ESCABECHADA	ENSALADA MURCIANA	ENTREMESES MIXTOS
VIERNES	ENSALADA COMPLETA	GUISO DE PESCADO	ACELGAS REHOGADAS	TORTILLA DE CALABACÍN
VIERNES	CANELONES	POLLO ASADO	PURÉ DE ZANAHORIA	FOGONERO PLANCHA
SÁBADO	TALLARINES CON VERDURA	POLLO ASADO	HERVIDO DE BRÓCOLI	MERLUZA EN SALSA VERDE C/ ESPÁRRAGOS
SÁBADO	HERVIDO DE JUDÍAS	HAMBURGUESA PLANCHA	SOPA DE MARISCO	ENTREMESES MIXTOS
DOMINGO	ENSALADA MURCIANA	PAELLA DE POLLO O CONEJO	SOPA CUBIERTA	TORTILLA PAISANA
DOMINGO	MENESTRA AL VAPOR	CINTA DE LOMO EN SALSA SUAVE	CREMA DE PUERROS	BACALAO ENCEBOLLADO AL HORNO

MENÚ OPCIONAL DIABÉTICO 2ª SEMANA DE VERANO

SEMANA	COMIDA		CENA	
LUNES	ENSALADA DE VERANO	GUISO DE PESCADO SUAVE	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK	SOPA CUBIERTA
LUNES	TERNERA EN SALSA SUAVE	ENTREMESES SUAVES	LENGUADO AL HORNO	PECHUGA AL HORNO
MARTES	POTAJE DE ACELGAS	ENSALADA TROPICAL	HERVIDO DE COLIFLOR	PURÉ DE ZANAHORIA
MARTES	MERLUZA PLANCHA	HAMBURGUESAS	ENTREMESES SUAVES	CABALLA PLANCHA
MIÉRCOLES	MACARRONES	LENTEJAS	ACELGAS REHOGADAS	PATATAS COCIDAS
MIÉRCOLES	MUSLO DE POLLO EN PEPITORIA	MERLUZA HORNO	BOQUERÓN	PECHUGA HORNO SUAVE
JUEVES	ARROZ CON HABICHUELAS	VERDURAS ASADAS	HERVIDO DE BRÓCOLI	ENSALADA MURCIANA
JUEVES	CHULETA HORNO	PESCADILLA A LA PLANCHA	BACALAO AL HORNO	TORTILLA FRANCESA
VIERNES	GAZPACHO	FIDEUA	HERVIDO DE JUDÍAS	ENSALADA DE ARROZ
VIERNES	ASADO DE PESCADO	HAMBURGUESA	LOMO DE CERDO EN SALSA SUAVE	MERLUZA AL HORNO
SÁBADO	ENSALADA DE JUDÍAS	PURÉ DE ZANAHORIA	SOPA CUBIERTA	CREMA DE CALABACÍN
SÁBADO	POLLO ASADO	LENGUADO HORNO CON PATATAS	REVUELTO DE ESPÁRRAGOS	PECHUGA POLLO A LA PLANCHA
DOMINGO	ENSALADA MURCIANA	JUDÍAS SALTEADAS	ALCACHOFAS HERVIDAS	PATATAS COCIDAS
DOMINGO	ARROZ CON MAGRA	CAELLA A LA PLANCHA	MERLUZA AL HORNO	LOMO DE CERDO AL HORNO

MENÚ OPCIONAL BASAL 2ª SEMANA DE VERANO

SEMANA	COMIDA		CENA	
LUNES	ENSALADA DE VERANO	TERNERA EN SALSA	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK	TILAPIA AL LIMÓN
LUNES	GUISO DE PESCADO SUAVE	ENTREMESES	SOPA CUBIERTA	PECHUGA PLANCHA C/ PISTO
MARTES	POTAJE DE ACELGAS	TORTILLA DE PATATAS	HERVIDO DE COLIFLOR	ENTREMESES MIXTOS
MARTES	ENSALADA TROPICAL	HAMBURGUESA	PURÉ DE ZANAHORIAS	CABALLA A LA PLANCHA
MIÉRCOLES	MACARRONES	MUSLO EN PEPITORIA	ACELGAS REHOGADAS	BOQUERONES
MIÉRCOLES	LENTEJAS ESTOFADAS	MERLUZA HERVIDA C/ VERDURAS	ENSALADILLA RUSA	PECHUGA EN SALSA VELOUTÉ
JUEVES	ARROZ Y HABICHUELAS	CHULETA DE CERDO AL HORNO C/ VERDURAS	HERVIDO DE BRÓCOLI	BACALAO AL HORNO
JUEVES	VERDURAS ASADAS	RODAJA DE MERLUZA PLANCHA	ENSALADA MURCIANA	TORTILLA FRANCESA
VIERNES	GAZPACHO	ASADO DE PESCADO	HERVIDO DE JUDÍAS	LOMO DE CERDO EN SALSA SUAVE
VIERNES	FIDEGUA DE MARISCO	HAMBURGUESA	ENSALADA DE ARROZ	TORTILLA DE PATATAS
SÁBADO	ENSALADA DE JUDÍAS	ASADO DE POLLO CON PATATAS	SOPA CUBIERTA	REVUELTO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
SÁBADO	PURÉ DE ZANAHORIAS	TILAPIA AL LIMÓN	CREMA DE CALABACÍN	PECHUGA DE POLLO PLANCHA
DOMINGO	ENSALADA MURCIANA	ARROZ CON MAGRA	ALCACHOFAS HERVIDAS	MERLUZA EN SALSA
DOMINGO	JUDÍAS SALTEADAS C/ YORK	CAELLA	PATATAS AL VAPOR	CHULETA AL HORNO CON VERDURAS

ANEXO 14.- MENÚ DE LA GUARDIA

MENÚ 1ª SEMANA COMIDA	MENÚ 1ª SEMANA CENA
<p>LUNES LENTEJAS ESTOFADAS POLLO AL AJILLO MERLUZA A LA PLANCHA PATATAS FRITAS ALCACHOFAS CON JAMÓN</p>	<p>LUNES MENESTRA HUEVOS FRITOS Y PATATAS A LO POBRE TILAPIA A LA PLANCHA PATATAS FRITAS ENSALADA DE MARISCOS</p>
<p>MARTES: GUISO DE POLLO PECHUGA PLANCHA TOMILLO Y ROMERO BACALAO CON PISTO PATATAS FRITAS HABITAS SALTEADAS CON JAMÓN.</p>	<p>MARTES: PURÉ DE ZANAHORIA LOMO DE CERDO MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS FRITAS PATATAS FRITAS PASTEL DE VERDURAS</p>
<p>MIÉRCOLES: MACARRONES BOLOGNESA PECHUGA PLANCHA ASADO DE PERCA PATATAS FRITAS MENESTRA</p>	<p>MIÉRCOLES: HERVIDO DE JUDÍAS TORTILLA DE ATÚN SECRETO PLANCHA PATATAS FRITAS PATATAS ASADAS CON ALI OLI</p>
<p>JUEVES: OLLA GITANA CARRILLERA EN SALSA MERLÍN PLANCHA PATATAS FRITAS ENSALADA MURCIANA</p>	<p>JUEVES: PURÉ DE CALABACÍN CON PICATOSTES TILAPIA AL LIMÓN HUEVOS FRITOS CON PIMIENTO PATATAS FRITAS ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN</p>
<p>VIERNES: GUISO DE PESCADO CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA MERLUZA A LA PLANCHA CON SALSA VERDE PATATAS FRITAS JUDÍAS SALTEADAS CON JAMÓN</p>	<p>VIERNES: ACELGAS REHOGADAS PECHUGA EMPANADA CON PIMIENTOS SALMON PLANCHA PATATAS FRITAS REVUELTO DE CHAMPIÑÓN Y JAMÓN</p>
<p>SÁBADO: SOPA DE COCIDO Y COCIDO CODILLO ASADO BACALAO CON CEBOLLA PATATAS FRITAS VERDURAS A LA PLANCHA</p>	<p>SÁBADO: SALTEADO DE HABAS CON JAMÓN LOMO DE CERDO A LA PLANCHA MERLUZA HORNO CON ESPÁRRAGOS PATATAS FRITAS ENSALADA MURCIANA</p>
<p>DOMINGO PAELLA DE POLLO BISTEC TERNERA A LA PLANCHA PERCA CON PISTO PATATAS FRITAS MENESTRA</p>	<p>DOMINGO TORTILLA PATATAS ALCACHOFAS HERVIDAS PECHUGA A LA PLANCHA PATATAS FRITAS PASTEL DE VERDURAS</p>

MENÚ 2ª SEMANA COMIDA	MENÚ 2ª SEMANA CENA
<p>LUNES: ESTOFADO DE TERNERA MERLUZA CON PISTO CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS VERDURA PLANCHA</p>	<p>LUNES: JUDÍAS SALTEADAS CON YORK HUEVOS FRITOS Y PATATAS A LO POBRE TILAPIA A LA PLANCHA PATATAS FRITAS ESPINACAS SALTEADAS CON QUESO FRES</p>
<p>MARTES: POTAJE DE ACELGAS PECHUGA PLANCHA CABALLA A LA PLANCHA PATATAS FRITAS ZARANGOLLO</p>	<p>MARTES: PURÉ DE ZANAHORIA LOMO DE CERDO MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS FRITAS COLIFLOR GRATINADA</p>
<p>MIÉRCOLES: MACARRONES A LA BOLOGNESA ASADO DE PERCA COSTILLAR A LA BARBACOA PATATAS FRITAS BRÓCOLI SALTEADO CON JAMÓN</p>	<p>MIÉRCOLES: ACELGAS REHOGADAS CON AJOS TORTILLA DE ATÚN SOLOMILLO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS PATATAS ASADAS CON ALI OLI</p>
<p>JUEVES: ARROZ CON HABICHUELAS PECHUGA PLANCHA BACALAO CON CEBOLLA CAMELIZADA PATATAS FRITAS PISTO</p>	<p>JUEVES: HERVIDO DE BRÓCOLI BACALAO EN SALSA HUEVOS FRITOS CON PIMIENTOS PATATAS FRITAS ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN</p>
<p>VIERNES: SOPA DE MARISCO ASADO DE POLLO LAMPUGA EN SALSA DE ESPÁRRAGOS PATATAS FRITAS REVUELTO DE HUEVO, JAMÓN Y CHAMPIÑONES</p>	<p>VIERNES: HERVIDO DE JUDÍAS PECHUGA EMPANADA CON PIMIENTOS SALMON PLANCHA PATATAS FRITAS ENSALADA MURCIANA</p>
<p>SÁBADO: GUISO DE GARBANZOS CON COSTILLEJAS ALBÓNDIGAS EN SALSA TILAPIA PLANCHA PATATAS FRITAS VERDURAS PLANCHA</p>	<p>SÁBADO: SALTEADO DE HABAS CON JAMÓN PECHUGA A LA PLANCHA PESCADO PLANCHA PATATAS FRITAS ZARANGOLLO</p>

MENÚ 3ª SEMANA COMIDA	MENÚ 3ª SEMANA CENA
<p>LUNES: LENTEJAS ESTOFADAS ALBÓNDIGAS EN SALSA MERLUZA PLANCHA PATATAS FRITAS MENESTRA</p>	<p>LUNES: MENESTRA HUEVOS FRITOS Y PATATAS A LO POBRE TILAPIA A LA PLANCHA PATATAS FRITAS REVUELTO DE CHAMPIÑÓN CON HUEVO Y JAMON</p>
<p>MARTES: GUISO DE POLLO LOMO A LA PLANCHA PERCA CON CEBOLLA PATATAS FRITAS VERDURAS PLANCHA</p>	<p>MARTES: PURÉ DE ZANAHORIA PECHUGA A LA PLANCHA MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS FRITAS PASTEL DE COLIFLOR</p>
<p>MIÉRCOLES: MACARRONES A LA BOLOGNESA PECHUGA PLANCHA ASADO DE BACALAO PATATAS FRITAS ENSALADA MURCIANA</p>	<p>MIÉRCOLES: HERVIDO DE JUDÍAS TORTILLA DE ATÚN LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS PATATAS ASADAS CON ALI OLI</p>
<p>JUEVES: OLLA GITANA ESCALOPE DE POLLO PLANCHA AL ROMEO MERLUZA PLANCHA PATATAS FRITAS PASTEL DE ESPINACAS</p>	<p>JUEVES: PURÉ DE CALABACÍN CON PICATOSTES TILAPIA EN SALSA HUEVOS FRITOS CON PIMIENTOS PATATAS FRITAS ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN</p>
<p>VIERNES GUISO DE PESCADO CARRILLERA EN SALSA MERLUZA A LA PLANCHA PATATAS FRITAS JUDÍAS SALTEADAS CON JAMÓN</p>	<p>VIERNES: ACELGAS REHOGADAS PECHUGA EMPANADA CON PIMIENTOS SALMON PLANCHA PATATAS FRITAS ENSALADA MURCIANA</p>
<p>SÁBADO SOPA DE COCIDO Y COCIDO PINCHOS MORUNOS PLANCHA PERCA EN SALSA VERDE PATATAS FRITAS REVUELTO DE CHAMPIÑONES HUEVOS Y JAMÓN</p>	<p>SÁBADO SALTEADO DE HABAS CON JAMÓN PECHUGA A LA PLANCHA MERLUZA PLANCHA PATATAS FRITAS MENESTRA</p>
<p>DOMINGO PAELLA DE POLLO POLLO FRITO CON AJOS Y LAUREL SALMON A LA PLANCHA PATATAS FRITAS PATATAS ASADAS</p>	<p>DOMINGO TORTILLA DE PATATAS ALCACHOFAS HERVIDAS LOMO DE CERDO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS PASTEL DE VERDURAS</p>

MENÚ 4ª SEMANA COMIDA	MENÚ 4ª SEMANA CENA
<p>LUNES ESTOFADO DE TERNERA PECHUGA PLANCHA AL ROMERO MERLUZA CON PISTO PATATAS FRITAS ENSALADA MURCIANA</p>	<p>LUNES JUDÍAS SALTEADAS CON YORK HUEVOS FRITOS Y PATATAS A LO POBRE TILAPIA A LA PLANCHA PATATAS FRITAS PASTEL DE BRÓCOLI</p>
<p>MARTES POTAJE DE ACELGAS BACALAO CON CEBOLLA CAMELIZADA POLLO AL AJILLO PATATAS FRITAS ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMON</p>	<p>MARTES PURÉ DE ZANAHORIA LOMO DE CERDO MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS FRITAS JUDÍAS SALTEADAS CON YORK</p>
<p>MIÉRCOLES MACARRONES A LA BOLOGNESA ASADO DE POLLO SALMON A LA PLANCHA PATATAS FRITAS VERDURAS A LA PLANCHA</p>	<p>MIÉRCOLES ACELGAS REHOGADAS CON AJOS TORTILLA DE ATÚN SOLOMILLO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS PATATAS ASADAS CON ALI OLI</p>
<p>JUEVES ARROZ CON HABICHUELAS COSTILLAR A LA BARBACOA MERLUZA A LA PLANCHA PATATAS FRITAS MENESTRA</p>	<p>JUEVES HERVIDO DE BRÓCOLI BACALAO EN SALSA HUEVOS FRITOS CON PIMIENTOS PATATAS FRITAS ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN</p>
<p>VIERNES: SOPA DE MARISCO CARRILLERA EN SALSA MERLUZA A LA PLANCHA PATATAS FRITAS JUDÍAS SALTEADAS CON JAMÓN</p>	<p>VIERNES HERVIDO DE JUDÍAS PECHUGA EMPANADA CON PIMIENTOS SALMON PLANCHA PATATAS FRITAS HABITAS SALTEADAS CON JAMÓN SERRANO</p>
<p>SÁBADO: GUISO DE COSTILLEJAS ASADO DE POLLO PERCA CON CEBOLLA CAMELIZADA PATATAS FRITAS VERDURAS A LA PLANCHA</p>	<p>SÁBADO MENESTRA PECHUGA A LA PLANCHA MERLUZA PLANCHA PATATAS FRITAS ENSALADA MURCIANA</p>
<p>DOMINGO PAELLA DE MAGRA POLLO AL AJILLO BACALAO CON PISTO PATATAS FRITAS REVUELTO DE CHAMPIÑÓN, JAMÓN Y HUEVO</p>	<p>DOMINGO TORTILLA DE PATATAS ALCACHOFAS HERVIDAS LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS PASTEL DE VERDURAS</p>

ANEXO 15.- FRECUENCIA DE LIMPIEZA COCINA-CAFETERÍA

ELEMENTOS	FRECUENCIA PERMANENTE
-Secado de agua de suelos.	
ELEMENTOS	FRECUENCIA FIN DE TURNO
<ul style="list-style-type: none"> - Fregaderos, lavamanos, etc. y sus correspondientes accesorios. - Suelos. - Recogida de residuos. - Carros y útiles. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA DIARIA
<ul style="list-style-type: none"> /-Hornos, freidoras, planchas, marmitas y en general cualquier equipo fijo utilizado para la preparación, condimentación o emplatado. - Mesas y superficies de trabajo. - Mandos, áreas de puertas, paredes, separaciones o superficies verticales afectadas directamente por el trabajo diario y/o por salpicaduras, manchas, grasa, etc. - Cámaras frigoríficas y antecámaras.- Suelos y estantes. - Almacén de víveres.- Suelos. - Cubos o contenedores de residuos sólidos intermedios. - Oficinas. - Zona de depósito de basura de cocina. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
<ul style="list-style-type: none"> - Superficies horizontales exteriores de armarios, estantes, etc. - Campanas y rejillas de aspiración, con sus filtros correspondientes. - Cámaras frigoríficas y antecámaras. Limpieza interior previo vaciado, superficies interiores. - Almacén de víveres, estantes manchados o libres. - Resto de superficies interiores. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA MENSUAL
<ul style="list-style-type: none"> - Conjunto de paredes y superficies verticales, redes de tuberías, conductos, etc. - Techos y luminarias correspondientes. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA TRIMESTRAL
Almacén de víveres a fondo	
ELEMENTOS	FRECUENCIA SEMESTRAL
Rejillas de ventilación	
ELEMENTOS	FRECUENCIA ANUAL
Luces y techo	

ELEMENTOS	FRECUENCIA DIARIA
<ul style="list-style-type: none"> - Zona de preparación de alimentos (Cocina, zona de preparados, barra, mostradores, etc. y en general espacios no abiertos al público) - Zonas de uso público, suelos, sillas, mesas, papeleras. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
<ul style="list-style-type: none"> - Cristales, techos, suelos, paredes, marcos puertas y ventanas, interruptores, puertas y ventanas, luminarias, objetos decorativos y mobiliario. Limpieza de fondo. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA QUINCENAL
<ul style="list-style-type: none"> - Cámaras y armarios congeladores, (Control de humedades, hongos, etc.) refrigeradores, rejillas, equipos de climatización, filtros equipos de extracción (limpieza o reposición). - Revisión, limpieza y cambio de repuestos en su caso. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA PERMANENTE
<ul style="list-style-type: none"> - Con carácter general, las cafeterías deberán presentar permanentemente un aspecto limpio y ordenado, sin papeles ni residuos en el suelo, con las superficies de las mesas y sillas sin marcas de botellas o envases, secas y limpias, exentas de grasa y con la estructura y armazón de las mesas y sillas limpias y sin manchas de ningún tipo, equilibradas y con los protectores adecuados para evitar balanceos o sonidos metálicos al contacto con el suelo, etc. -Secado de agua de suelos. 	

ANEXO 16.- SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS. (SGI-NUEVA APLICACIÓN SHERPA) INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA.

El Servicio Murciano de Salud, dispone de un sistema de gestión informático, en adelante SGI, que permite la Gestión de los Servicios.

El Contratista del Servicio que resulte adjudicatario viene obligado a hacer el uso del SGI así como a gestionar por medio del mismo, la totalidad de las Incidencias y Fallos que se imputen al Servicio a su cargo. La gestión de los Indicadores, así como los procesos de registro, traslado, recepción, resolución y valoración económica que los gestionan, junto con las bases de datos que se generen en el proceso, conforman el SGI.

El modelo del SGI se basa, en sentido positivo, en el establecimiento de un conjunto de indicadores en el presente Anexo que, aplicados al contenido del Programa del Servicio propuesto por el Contratista, evidencian el mantenimiento del nivel de calidad exigido cuando no se presentan incidencias que suponen el incumplimiento de los mismos.

El incumplimiento de los citados indicadores denota una situación incompatible con el nivel de calidad o disponibilidad exigible y comprometido por el contratista y determina la aparición de fallos de calidad (FC) y fallos de disponibilidad (FD) en una determinada zona, área o espacio que la convierte en inapropiada o inadecuada, total o parcialmente, para que en la misma se pueda prestar el servicio sanitario habitual a cargo del sistema público de salud.

En consecuencia, el modelo está basado en el cumplimiento de determinados indicadores que conectan directamente con la aplicación práctica del Programa del Servicio y de los Manuales y Protocolos de cada uno de los procesos implantados por el Contratista.

Cada uno de los fallos de calidad y disponibilidad tienen el coste económico que se recoge en este pliego. El coste combina y pone en relación la gravedad del fallo con la Criticidad de la zona en la que se produce y parte de un valor económico cuya magnitud en euros se establece en el presente Anexo.

El SGI gestiona, entre otros aspectos, el conjunto de Indicadores que se relacionan en el presente Anexo. Estos indicadores presentan una perspectiva en dos sentidos opuestos y diferenciados:

En sentido positivo o de calidad, los indicadores actúan como indicadores del nivel de calidad que se exige en la prestación del Servicio. La ausencia de fallos es un signo de buena calidad en el Servicio.

· En sentido negativo o de fallos, los indicadores constituyen, cuando se incumplen, las referencias para el nacimiento y cómputo de los fallos de calidad o de disponibilidad. La presencia de fallos determina que los procesos de calidad no se están cumpliendo adecuadamente.

Transferencia del riesgo. De indicadores y fallos

Durante la ejecución del contrato, el contratista asumirá el riesgo operativo del servicio adjudicado, traducidos o representados mediante dos riesgos significativos: el riesgo de calidad y el riesgo de disponibilidad. Entonces, se medirá el grado de cumplimiento de la prestación pactada, por parte de aquel, a través de unos indicadores objetivos que para sendos riesgos se han estipulado.

Ambos indicadores, de calidad y de disponibilidad, se clasifican en leves, moderados o severos; ello, en base al nivel de gravedad de la situación a la que se han vinculado, existe un cuarto, denominado "solicitud de trabajo" que tiene un tratamiento especial que veremos más adelante. Vulnerar cualquiera de estos indicadores habilitará al Área de Salud para la apertura, a través de los portales y sistemas que más adelante se describen, de una incidencia de calidad o de disponibilidad.

La apertura de una incidencia podrá suponer la imputación, al contratista, de al menos un fallo de calidad o, de disponibilidad. Posteriormente, se profundiza en la asociación "indicador ↔ incidencia ↔ fallo/s".

Los indicadores de calidad se especifican más adelante, junto con su nivel de importancia o severidad. Los indicadores de disponibilidad se concretan, exclusivamente, en los tres que siguen:

- **Leve.** La actividad asistencial y/o administrativa aún permanece/n inalterada/s, pero puede/n ser menoscabada/s.
- **Moderado.** La actividad asistencial y/o administrativa se ha/n menoscabado, sin llegar a interrumpirse.
- **Severo.** Se ha/n interrumpido, parcial o totalmente, la actividad asistencial y/o administrativa.
- **Solicitud de Trabajo.** No es una pérdida de disponibilidad propiamente dicho, es una solicitud de actividad especial previamente pactada o incluida en el contrato que igualmente requiere de su control y establecimiento de acuerdo de nivel de servicio.

Por actividad asistencial ha de concebirse aquélla que es realizada por profesionales sanitarios.

Por actividad administrativa, aquélla que es realizada por profesionales no sanitarios.

Se subraya que declarar impacto en la actividad asistencial y/o administrativa (indicadores de disponibilidad moderado y severo), será lícito aun cuando la causa de aquel se ubique en una zona en la que no se preste actividad alguna, tal como un

aseo o una sala técnica en la que se hallen los climatizadores que den servicio, p. ej., a la unidad de cuidados intensivos del HGURS.

Dependencia de la zona asistencial

Grosso modo, parece lógico pensar que, entre otros factores, la zona asistencial en la que se vulnere un indicador graduara la consecuencia de la incidencia oportuna. A tal efecto, piénsese, p. ej., que en un quirófano el tiempo apremia; no tanto en una consulta o en un despacho administrativo.

Los centros han sido estructurados a efectos funcionales en las siguientes Áreas que se agrupan en función de su nivel de criticidad para la prestación del servicio sanitario:

Unidad	Clasificación
Áreas no detalladas	Bajo riesgo
Hospital de Día Quirúrgico	Critica
Unidad de Cuidados Intensivos	Critica
Urgencias	Critica
Bloque quirúrgico	Critica
Diálisis	Critica
Hemodinámica	Critica
Anatomía Patológica	Intermedia
Centros de Salud y Consultorios	Intermedia
Consultas Externas - Gabinetes	Intermedia
Consultas Hospital de día Quirúrgico	Intermedia
Diagnóstico por imagen	Intermedia
Hospital de Día Médico	Intermedia
Laboratorios	Intermedia
Radioterapia	Intermedia
Rehabilitación	Intermedia
Unidades de Hospitalización y otros puestos con pacientes encamados	Intermedia

Tiempo de corrección

El tiempo máximo al que, para la resolución de cualesquier incidencias, quedara sometido el contratista, será el resultado de conjugar la gravedad del indicador pertinente (leve, moderado o severo), con la importancia del Área específica en la que este se vulneró (Bajo riesgo, intermedia o crítica). Tiempo máximo conocido,

habitualmente, como **Tiempo de Corrección; o TC** y por supuesto siempre dentro del horario aplicable al servicio.

El mapa de tiempos, en minutos, que de lo anterior resulta, es el siguiente:

		INDICADOR		
		SEVERO	MODERADO	LEVE
ZONA	CRITICA	15	60	240
	INTERMEDIA	60	240	960
	BAJO RIESGO	240	960	3840

Tiempos aplicables a fallos de calidad y a fallos de disponibilidad, siempre contando dentro del horario establecido del servicio, si el horario es de 24 horas no hay parada, el tiempo “corre” de forma continua, en el caso de 12 horas de servicio, una incidencia moderada no crítica, deberá esperar a su resolución al día siguiente ya que supera las 12 horas del horario habitual.

Las solicitudes de trabajo se definen con periodo de tiempo muy superior, normalmente inferior a “15 días”, dado que no es un fallo propiamente dicho, sino un trabajo contenido dentro de la prestación del servicio. Este tiempo puede ser configurado de forma particular a tipologías de solicitudes de trabajo partiendo inicialmente de no más de 15 días desde que se notifica.

Propiedad recursiva

Por tanto, mientras una incidencia no esté materialmente resuelta en esta se computarán, como mínimo, tantos fallos como tiempos de corrección (TC) se transgredan.

Como mínimo porque no habiendo transgredido el TC correspondiente, en el instante de apertura de una incidencia se podrá registrar un primer fallo si la causa que originó la vulneración del indicador en cuestión se debió a un incumplimiento, del contratista, de lo convenido.

La asociación "indicador ↔ incidencia ↔ fallo/s" puede derivar, pues, en múltiples escenarios. A saber:

¿INDICADOR VULNERADO A RAÍZ DE UN INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA?	INCIDENCIAS ABIERTAS	TIEMPO DE CORRECCIÓN	FALLOS COMPUTADOS
No	Una	No transgredido	Cero
		Transgredido una, o más veces	Tantos como TC transgredidos
Si	Una	No transgredido	Uno, en el instante de apertura de la incidencia
		Transgredido una, o más veces	Tantos como [TC transgredidos + 1

La resolución de incidencias es, en cualquier caso, imperativa.

Excepciones

La transferencia del riesgo al contratista, en las concretas circunstancias a continuación expuestas, será inviable, no siendo posible la apertura de incidencias cuando el contratiempo provenga:

- De actividades planificadas, conjuntamente con el Area de Salud y por este aprobadas, con la suficiente antelación (superior a siete días naturales). Actividades a instancia del contratista.
- De casos de fuerza mayor, siempre que el contratista no haya actuado imprudentemente.
- De casos de conflicto colectivo, siempre que se salvaguarden los servicios mínimos pactados.
- De actuaciones ejecutadas por el Area de Salud o por proveedores cualesquiera por éste contratados.

Penalidad

El contratista, estará sujeto a penalización si la gestión de los avisos e incidencias incurre en fallos de disponibilidad y/o calidad. Esta penalización (económica) se calcula en base a estos fallos de calidad y/o de disponibilidad mensualmente, la cantidad (penalidad) que sigue:

$$P = UE \sum_{i=1}^{n+m} CTI_i \cdot CTZ_i \cdot f_i$$

En la expresión anterior:

P = Penalidad (euros).

UE = Unidad económica a aplicar en la deducción (**20,531 Euros**).

n = Incidencias de calidad abiertas y resueltas.

m = Incidencias de disponibilidad abiertas y resueltas.

CTI = Para la incidencia *i*, coeficiente por Tipo de Indicador. A saber:

	LEVE	MODERADO	SEVERO
CTI	1,00	2,00	4,00

CTZ = Para la incidencia *i*, coeficiente por Tipo de Zona. A saber:

	BAJO RIESGO	INTERMEDIA	CRÍTICA
CTZ	0,50	1,00	1,50

f = Numero de fallos que la incidencia *i* integra.

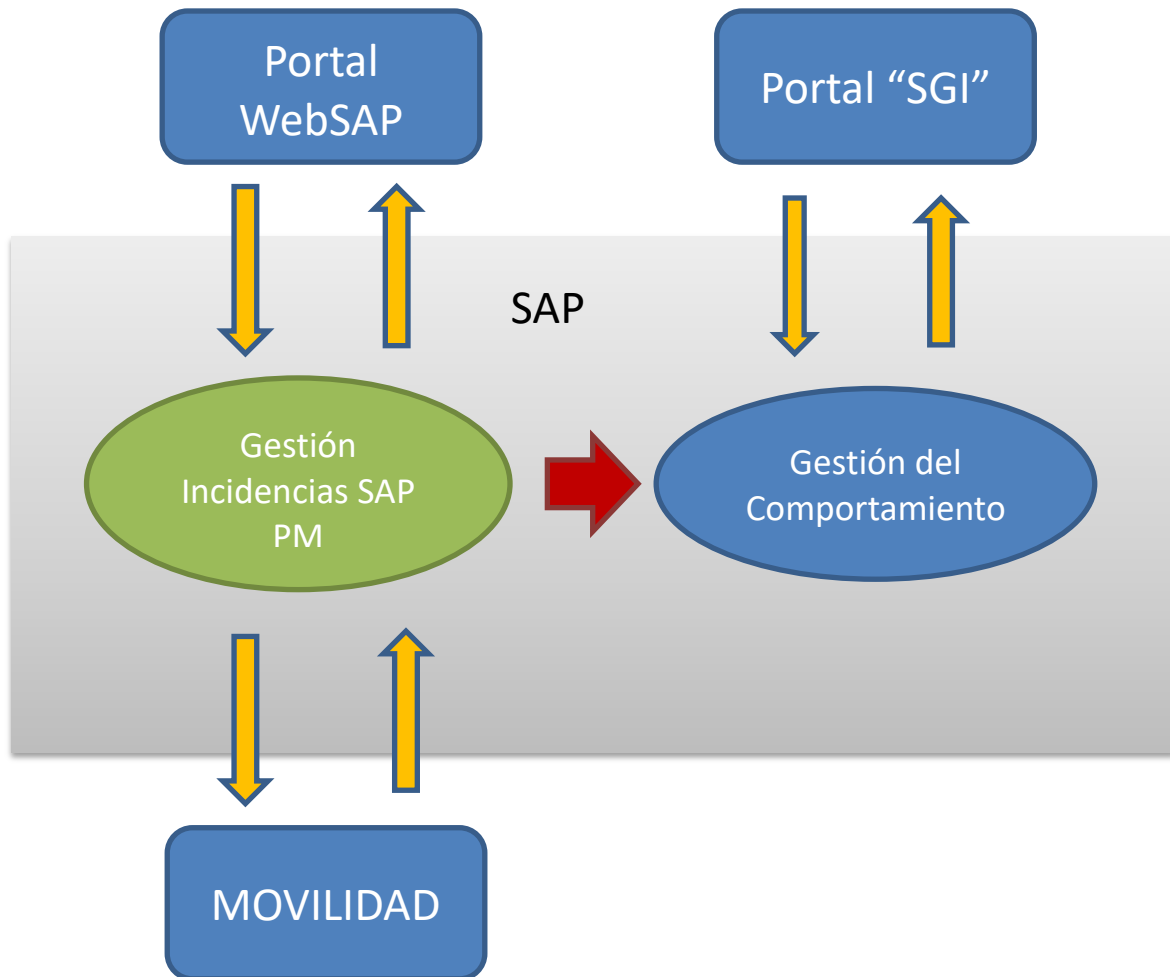
El contratista tendrá la potestad de impugnar una incidencia ante la Comisión de seguimiento del contrato, entendiendo esta impugnación como su disconformidad ante la imputación de cierto incumplimiento de calidad o, disponibilidad.

De los portales y sistemas existentes

El SMS emplea el paquete de planificación de recursos empresariales SAP, como software para la gestión asistida por ordenador. No obstante, ha desarrollado una aplicación, integrada con SAP, accesible vía web y con capacidad para el uso de herramientas de movilidad, notificación de acciones en tiempo real, SGI en adelante siendo esta válida para:

- Identificar el origen y las diferentes etapas por las que una incidencia, según el modelo que para el acuerdo de nivel de servicio se ha adoptado, transcurre.
- Calcular, automáticamente, la deducción económica que proceda.

A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, se resume la interrelación entre esos portales y sistemas, gráficamente, como:



En principio, el contratista no dispondrá de acceso directo a SAP; ello, sin perjuicio de la información que deba suministrar, ordenadamente, para la confección y/u optimización de la base de datos de aquél. Sí quedará obligado al uso del SGI, cubriendo, permanentemente, la servidumbre que ello demande, y debiendo llevar a cabo las siguientes actuaciones:

- Formación de su personal en el SGI. El SMS proporcionará manuales y documentación varia de interés al efecto.
- Dotación de cuantos dispositivos informáticos, tanto fijos (ordenadores de sobremesa, impresoras, etc.) como móviles (smartphones, tablets, etc.),

sean necesarios para la gestión asistida por ordenador fuera de la ubicación de trabajo dado que la WEB o portal es accesible y pública desde una portal seguro.

De las Impugnaciones y de la Comisión de seguimiento

Será el Comité de Alimentación del contrato, que se reunirá con una periodicidad **MENSUAL** la que revise el acuerdo de nivel de servicio.

A la Comisión de seguimiento asistirán responsables de ambas partes que garanticen:

De requerirse, una explicación técnica de las razones que motivaron, bien la apertura de una incidencia impugnada, bien la disconformidad con el incumplimiento asociado. Se desprende, pues, que el contratista tendrá derecho a conocer y ser oído sobre las observaciones que se formulen en relación con el cumplimiento de la prestación contratada.

La resolución ejecutiva, por parte del HGURS, acerca de la firmeza o desestimación de las impugnaciones realizadas por el contratista. La firmeza de una impugnación significara que ese servicio de salud considera la causa del incumplimiento como extrínseca a las responsabilidades del contratista, no conllevando penalidad alguna; la desestimación, lo contrario.

Resuelta una incidencia se notificara, de existir, la penalidad originada.

A partir de esa notificación, el contratista dispondrá de 72 horas naturales para, si así lo estima, impugnar, parcial o totalmente, tal incidencia. El SMS contestará en un plazo de 7 días la estimación o desestimación de la impugnación.

INDICADORES DE CALIDAD

En este apartado se recogen el conjunto inicial de Indicadores de Calidad junto con su Criticidad, relacionados con el Programa del Servicio del contratista. Todos estos indicadores son una propuesta inicial para medir la calidad del Programa de Servicio, sirva este listado de forma genérica para relacionar los posibles fallos que pueda incurrir el adjudicatario durante la ejecución del contrato, pudiendo esta lista aumentar, cambiar o reducir en función de los detalles del Programa del Servicio que finalmente se adjudique.

Para la elaboración de los Indicadores ha realizado en primer lugar una clasificación de los mismos por grupos y categorías con el fin de dar un carácter lo más homogéneo posible al proceso de posterior evaluación de los mismos.

Así, se han reunido en cinco grupos de referencia:

Grupo 1: Seguimiento del servicio.

Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de las condiciones de cada uno de los servicios.

Grupo 2: Actuaciones del servicio.

Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de los niveles de Prestación o acuerdo de servicio, determinados en la oferta final del contratista.

Grupo 3: Estado de mantenimiento de las instalaciones o equipos.

Agrupar, en el caso de que aplique los indicadores que tienen relación con las instalaciones y/o equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, así como la seguridad en su estado o utilización, tanto para los trabajadores del servicio como terceras personas.

Grupo 4: Gestión de Recursos Humanos.

Se agrupan los diferentes indicadores que hacen referencia a los procedimientos de gestión de personal de los diferentes servicios.

Grupo 5: Registros de cumplimiento y seguimiento.

Se agrupan aquí los indicadores que evalúan los, la calidad y mejora continua, dentro de los sistemas de registro del cumplimiento y seguimiento de los servicios.

La tabla de Indicadores y su grado de Severidad podrá ser objeto de análisis, ajuste y determinación en la Comisión del Servicio, a propuesta de alguna de las partes. En la siguiente tabla se muestra el conjunto de indicadores por cada grupo junto con una breve descripción del mismo y su severidad asociada.

Código indicador calidad	Descripción	Severidad
01.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del mismo.	LE
01.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del mismo.	MO
01.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones del mismo o pérdida de disponibilidad.	SE

Código indicador calidad	Descripción	Severidad
02.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del mismo.	LE
02.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del mismo.	MO
02.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del Servicio que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones del Servicio o pérdida de disponibilidad.	SE
03.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al mismo.	LE
03.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al mismo.	MO
03.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al servicio que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE
04.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo.	LE
04.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo.	MO
04.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún	SE

Código indicador calidad	Descripción	Severidad
	elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	
05.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo.	LE
05.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo.	MO
05.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE

MODELO DE ESTADOS DE INCIDENCIA.

A modo descriptivo el procedimiento de registro de las Incidencias e imputación de fallos de calidad en el **SGI** será el siguiente:

a) Activación. El Personal del centro afectado, o que este habilitado para ello, mediante Incidencias Puntuales (IP) o Incidencias de Supervisión (IS), dará de alta en el SGI o WEBSAP los avisos que procedan. El SGI registrará la activación de la Incidencia e identificará todos los elementos que permitan su localización y corrección.

b) Datos identificativos de la Incidencia. SGI/WEBSAP registrará los datos de la persona que activa la incidencia, la fecha y hora en que se ha detectado, zona afectada, síntoma o problema detectado (enlaza con indicador) y su nivel de gravedad y producirá un aviso que llegará a los terminales del Contratista del Servicio para que proceda a su corrección inmediata y siempre dentro del plazo máximo señalado para ello en la Tabla de TRC.

c) Aceptación o Rechazo: El contratista dispondrá de la posibilidad de rechazar el aviso en el supuesto de que por error se le haya asignado de forma incorrecta y el personal asignado por parte del centro para la revisión de estos problemas este de acuerdo. Los Rechazos serán siempre revisados por este personal específico para verificar los mismos. La detección por parte del Comité de Alimentación de un uso

indebido de esta herramienta u opción de “rechazo” puede acarrear la retirada o eliminación de esta opción y la penalización correspondiente dentro de los indicadores/fallos de calidad correspondiente.

d) Cierre Avisos: Subsanado el aviso, el contratista cerrara el mismo siendo evaluado por el usuario que ha abierto el mismo y respondiendo de forma satisfactoria o no al cierre. En caso de no ser satisfactorio el aviso será reabierto, y computara el TC desde el comienzo del aviso original generando de nuevo fallos de calidad o disponibilidad.

e) Generación de Fallos y Conformidad o disconformidad. Subsanado el fallo y corregida la incidencia y tras evaluar la naturaleza, el origen de la incidencia y determinar el coste económico del fallo, el Contratista podrá mostrar su conformidad o disconformidad con la imputación del fallo. Transcurridas 24 horas desde el cierre por resolución del fallo, el SGI lo dará por cerrado y por conforme.

f) Efectos de la conformidad. Si el Contratista del Servicio (contratista) no manifiesta por medio del SGI su disconformidad motivada, en el plazo máximo de **72 horas** desde que el fallo haya sido objeto de cierre y valoración, el fallo y su valoración económica será imputado al Servicio.

g) Efectos y procedimiento de disconformidad. Si el Contratista del Servicio no está conforme con la imputación del fallo y consiguiente deducción, lo hará constar expresamente en las 72 horas siguientes al momento de cierre del mismo.

ANEXO 17.- CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN

CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES

Tipo de dieta:
Planta:
Fecha:

XXXXXXXXXXXX le agradece su colaboración al rellenar este cuestionario sobre su satisfacción con el servicio de alimentación. Los datos recogidos tienen carácter ANÓNIMO y se tratarán conforme la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal.

Edad:

Hombre

Mujer

Días que lleva ingresado:

Señale con una X su nivel de satisfacción con algunos aspectos de la comida de este Hospital, teniendo en cuenta la siguiente escala, donde 5 significa muy satisfecho y 1 significa muy insatisfecho.

	Muy Satisfecho	Satisfecho	Normal	Insatisfecho	Muy Insatisfecho	No sabe / No contesta
a presentación de la comida	5	4	3	2	1	Ns/Nc
La limpieza de la bandeja, vajilla y cubiertos	5	4	3	2	1	Ns/Nc
La temperatura a la que llegan los alimentos	5	4	3	2	1	Ns/Nc
El sabor de los platos						
El punto de cocción de los platos						
Señale el nivel de satisfacción con los siguientes tipos de alimentos que le han servido						
Ensaladas	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Hervidos y Sopas	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Arroces	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Pastas	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Guisos	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Cremas y purés	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Carnes	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Pescados	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Frutas	5	4	3	2	1	Ns/Nc
La variedad de la comida servida:						
En el desayuno y en la merienda	5	4	3	2	1	Ns/Nc
En la comida y en la cena	5	4	3	2	1	Ns/Nc
La cantidad de la ración servida:						
En el desayuno y en la merienda	5	4	3	2	1	Ns/Nc
En la comida y en la cena	5	4	3	2	1	Ns/Nc
El horario en el que le sirven las ingestas:	5	4	3	2	1	Ns/Nc
La atención del personal del servicio de alimentación	5	4	3	2	1	Ns/Nc
SATISFACCIÓN GLOBAL						
12. ¿Ha sido informado sobre su dieta, si es normal o especial?		SÍ		NO		
13. ¿Ha podido usted elegir menú?		SÍ		NO		

4. Platos que le gustaría degustar

5. Sugerencias

ANEXO 18.- MATERIAL DE UN SOLO USO

1. BANDEJA PACIENTE COMIDA/CENA.
2. BANDEJA PACIENTE DESAYUNO/MERIENDA
3. CUCHARAS, CUCHARILLAS, TENEDORES Y CUCHILLO
4. ENVASE ENSALADA
5. ENVASE BOL
6. PLATOS
7. ROLLO PRECINTO.
8. SERVILLETA ESTUCHADA CUBIERTOS.
9. SERVILLETAS
10. PAJITAS
11. PAPEL DE ALUMINIO Y FILM TRANSPARENTE.
12. PAPEL DE ETIQUETAS
13. PAPEL SECAMANOS DOBLE CAPA (ROLLO INDUSTRIAL) y CHEMI
14. BOLSAS PARA RESIDUOS ESTIPULADAS SEGÚN NORMATIVA
15. ... y cualquier otro material desechable que pueda surgir durante la duración del contrato, tal que:
16. Los cubiertos de la Unidad de Psiquiatría y Urgencias Psiquiátricas serán de un solo uso.
17. Los Pacientes en aislamiento no usará material de un solo uso salvo autorización expresa del personal de Servicios Generales, previa consulta con el Servicio de Medicina Preventiva:

BANDEJA PACIENTE AISLADO DESAYUNO/MERIENDA	Si existiera rotura o daño del tren de lavado, se deberán dispensar las comidas en material de un solo uso.
BANDEJA PACIENTE AISLADO COMIDA/CENA.	
ENVASE ENSALADA	
CUCHARAS, CUCHARILLAS, TENEDORES Y CUCHILLO	
PLATOS	



EXPTE Nº: CSE/9999/1101095859/23/PA

A los efectos de la tramitación del expediente denominado SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN EL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO "REINA SOFIA" PERTENECIENTE AL SEVICIO MURCIANO DE SALUD, y dado que el Servicio Murciano de Salud no tiene establecido un sistema de contabilidad presupuestaria que permita la anotación contable de las fases de ejecución del procedimiento de gasto con la denominación y efectos que están regulados en el ámbito de dicha contabilidad, conforme al art.48 del RD 1/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Hacienda de la Región de Murcia, D. [REDACTED] jefe de Servicio de Contabilidad de Ingresos y Gastos de Órganos Centrales del Servicio Murciano de Salud

CERTIFICA

Que los gastos de ejecución del contrato de referencia, por un importe de **3.990.402,67 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000306	62923001
83000415	62923001
83000307	62923001
83000308	62923001
83000309	62923001
83001156	62923001
83001595	62923001
83001596	62923001
83001597	62923001
83001598	62923001
83000310	62923001
83000311	62923001



Región de Murcia
Consejería de Salud



83000313	62923001
83000456	62923001
23036392	60300001
83000062	62923001

de conformidad con el Plan Contable del Servicio Murciano de Salud, plasmándose en las correspondientes Cuentas Anuales del mismo.