

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARTICULARES PARA LA GESTIÓN DE LOS
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN,
EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS
EXPENDEDORAS DE COMIDA Y BEBIDAS EN
EL HOSPITAL GORLIZ

EXP.: 2023/01714

1. OBJETO DEL CONTRATO

1.1 Definición

El objeto del presente documento es describir las Prescripciones Técnicas Particulares que debe reunir el procedimiento que se convoca para **la Gestión de los servicios de alimentación, explotación de la Cafetería y máquinas expendedoras de comida y bebidas en el Hospital Gorliz.**

Los términos seguidamente descritos forman parte inseparable y son de igual cumplimiento para todas las empresas licitadoras del concurso.

2. CONTENIDO

2.1 GESTIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

La empresa adjudicataria gestionará el servicio de alimentación del hospital, dicha gestión incluye los siguientes epígrafes:

2.1.1 APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS

La empresa adjudicataria se responsabilizará de la compra y gestión de alimentos y materias primas, definición de productos, stocks, calidad, etc. ... ajustándose a los gramajes cantidades indicados en el presente pliego de acuerdo a los siguientes anexos:

1. Anexo I *Manual de calidades*
 2. Anexo II *Menús*
 3. Anexo III *Gramajes*
 4. Anexo IV *Extras*
 5. Anexo V *Lista básica de productos de cafetería y máquinas expendedoras*
- a) Las peticiones de materia prima serán realizadas por la empresa adjudicataria en función del programa DIETOOLS y en su caso de las indicaciones de la persona responsable del contrato en el centro, ajustándose en cualquier caso a las necesidades de los menús establecidos. Dichas peticiones estarán supervisadas en todo caso por la dietista.
- b) Recepción y almacenamiento de materias primas y planificación de producto necesario para elaboración de los menús. Almacenamiento de los productos según el circuito de almacenamiento establecido en el Hospital y acorde al sistema de almacenaje FI-FO. Colocación de dicho producto a disposición de las personas cocineras que deban elaborar esos menús.

- c) La empresa adjudicataria suministrará los productos necesarios, en tiempo y cuantía suficiente, atendiendo a las necesidades del centro. El transporte de los productos hasta el punto de almacenaje se realizará siempre bajo las más estrictas condiciones sanitarias.
- d) La empresa adjudicataria garantizará la homologación de los proveedores, la correcta recepción de todos los pedidos verificando que los productos recibidos son los que aparecen en el pedido y que cumplen los estándares de calidad exigidos en el presente pliego según el **Anexo I Manual de Calidades**. En caso contrario gestionará las incidencias con el proveedor para asegurar la calidad requerida por el Hospital.
- e) En lo relativo a aprovisionamiento de mercancías, la empresa adjudicataria garantizará planes de contingencia en caso de imprevistos, así como stocks mínimos para no interrumpir el correcto funcionamiento del servicio al Hospital.

2.1.2 GESTIÓN DE MENÚS

La gestión de menú será responsabilidad de la empresa adjudicataria e incluirá las siguientes tareas:

- a) Planificación y revisión junto con el hospital de menús o dietas preestablecidos en el **Anexo II Menús**, respetando los gramajes vigentes en el centro según el **Anexo III Gramajes** del presente pliego, revisándolos y ajustándolos en todo momento a las necesidades de los pacientes.
- b) No se realizarán cambios de productos, platos, ingredientes, ni elementos sin la autorización y acuerdo previo de la Persona Responsable de los Servicios Generales o quien la dirección del centro designe.
- c) Los cambios de plato como de otros elementos siempre se llevarán a cabo realizando las sustituciones necesarias de componentes, condimentos y guarniciones por otros que cumplan las características exigidas en el presente pliego. El nuevo producto deberá suponer una mejora cualitativa que será valorada y aprobada por el centro.
- d) La Dirección del Hospital podrá ajustar y/o variar en todo momento los productos a suministrar, en función de las necesidades del Servicio.
- e) Establecer sistemas o normas para la correcta manipulación, elaboración, cocinado y distribución de las materias primas para confección de menús, optimizando la organización y métodos de trabajo.
- f) Proponer aquellos sistemas de producción oportunos según el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- g) Gestión del aplicativo informático DIETOOLS (Cambios de platos en “definición de menús” si surgiera la necesidad, atención diaria de las observaciones y suplementos de cada paciente

consiguiendo que lo solicitado coincida con lo servido, planificación cambios de estación, inclusión de dietas nuevas en caso de que el perfil dietético de algún paciente lo requiera, atención de las dudas surgidas en el Hospital de Día, etc.).

- h) Gestión del sistema de desayunos, comidas, meriendas y cenas a plantas de hospitalización y/o comedores y habitaciones de guardia, distribuyéndolas por medio de carros de transporte y bandejas individuales, incluyendo la distribución de alimentos extras solicitados por unidades de hospitalización u otros servicios del hospital.
- i) Además, se gestionará la recogida de todo el menaje utilizado en la prestación de este servicio para su traslado a la zona de limpieza. La distribución y recogida se realizará a través de las rutas establecidas por el centro.
- j) Gestión del cocinado y sistema de distribución de los almuerzos del personal del centro en el comedor de personal.
- k) El adjudicatario estará en todo momento dispuesto a realizar cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración (congresos, jornadas, servicio de cóctel...). Estos se acordarán bilateralmente con la antelación suficiente y se incluirán en la factura de forma diferenciada señalados con el epígrafe “gasto extra”. (ver **Anexo IV Extras**).
- l) La empresa adjudicataria se responsabilizará del servicio de alimentación de:
 - a. Pacientes ingresados.
 - b. Personal que trabaja en cocina, tanto personal de Osakidetza como de la empresa externa.
 - c. Personal del hospital con derecho a comida. El médico en turno de guardia podrá desayunar en la Cafetería, facturándose este servicio al Hospital bajo el epígrafe “gasto extra”.
- m) Las funciones de la plantilla de cocina del Hospital deben recogerse en los correspondientes protocolos, procedimientos e instrucciones técnicas, incluyendo protocolos para limpiezas sistemáticas, sistema de envío y recogida de carros a plantas de hospitalización, manual de buenas prácticas en cocina, uso de equipamiento, gestión de residuos, uso de EPIs, ... y todos aquellos necesarios para el buen funcionamiento del servicio. Dichos protocolos serán exigidos por el hospital para su revisión, control y auditorias.
- n) La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la sección de dietética dentro de la cocina, elaborando el protocolo completo de dietas, siguiendo los criterios en vigor para cada una de ellas y asumiendo la tarea de analizar las observaciones que a cada dieta se puedan realizar desde las diferentes unidades de enfermería, logopedia ... Para ello es imprescindible que se disponga de personal cualificado en Nutrición Humana y Dietética. Dicha figura además participará en el

proceso de “nutrición” creado en el hospital y asistirá a reuniones periódicas con supervisiones de unidades de hospitalización para el proceso de mejora continua del servicio al hospital.

- o) El adjudicatario deberá establecer un sistema ágil de registro de incidencias respecto al servicio para su trazabilidad, que estará a disposición de la dirección del hospital o de la persona designada por ésta.
- p) El adjudicatario deberá adecuarse al sistema proporcionado por el Hospital para que el personal con derecho a comida pueda apuntarse con antelación al servicio de comedor del centro. Además, la empresa adjudicataria realizará al menos dos encuestas anuales válidas para medir la satisfacción de las/os comensales, así como cualquier otro método de consulta para la evaluación del servicio. Los resultados serán entregados a la dirección del hospital y a la dirección económico-financiera.
- q) La empresa adjudicataria se alineará en todo momento con el sistema de gestión por procesos instalado en el hospital, así como las políticas relativas a medioambiente, *PRL*, eficiencia energética y cualquier otra vigente en el centro durante la duración del contrato.
- r) El adjudicatario se responsabilizará además de la elaboración de los menús para el comedor de personal del Hospital y del servicio. Dichos menús incluirán dos primeros platos, dos segundos, pan y postres. Estos menús deben ser aprobados por el hospital con anterioridad.
- s) El precio para el comedor de personal se fijará como máximo en un 50% del precio ofertado (IVA excluido) para el Menú Diario Completo, y el adjudicatario se responsabilizará de que pueda pagarse con tarjeta bancaria o con tickets que estarán disponibles a la venta en la propia cafetería del centro. La cantidad aproximada de comidas suministradas en el último año (2022) es de aprox. 13.000 unidades /año.

2.1.3 MENÚS DE DÍAS SEÑALADOS

- a) El precio de estos menús será similar al de un menú habitual, sustituyéndose siempre que la patología del paciente así lo requiera por otros de la misma índole.
- b) Todos los elementos que no sea posible elaborar de otro modo serán sustituidos por complementos acordes al tipo de dieta solicitada.
- c) Los postres caseros se elaborarán con sacarina líquida para la dieta diabética.
- d) Las dietas especiales tomarán de los platos y complementos anteriormente expuestos los elementos que la indicación de dieta les permita, cambiando el modo de elaborar los platos si fuese necesario para adecuarlos a la dieta solicitada.
- e) Todas las bandejas de Cena Nochebuena, Comida Navidad y Cena Nochevieja deben llevar Dulces Navideños, ajustados a la dieta que corresponda. Además, todos los servicios de la Cena de Nochevieja, tanto de personal como de pacientes deberán llevarán bolsita de uvas, a no ser que

la patología del propio paciente no lo permita.

f) Los menús de navidad **se facturarán como dos ingestas:**

- Menú Nochebuena: Cena
- Menú Navidad: Comida
- Menú Nochevieja: Cena
- Menú Año Nuevo: Comida
- Menú Reyes: Desayuno
- Menú Reyes: Comida

g) Tendrán la consideración de menús de Días Señalados los que se indican a continuación:

MENÚ NOCHEBUENA

- ENSALADA DE TXAKA
- JAMÓN SERRANO 2
- LANGOSTINOS COCIDOS 4
- CONSOMÉ
- LECHAL AL HORNO SOBRE CAMA DE PATATA PANADERA
- O LUBINA A LA BILBAINA CON CEBOLLETA CLASEADA
- TRITURADOS / RELÁMPAGO DE CHOCOLATE

MENÚ NAVIDAD

- ESPÁRRAGOS
- ENSALADA NAVIDEÑA
- SOPA DE PESCADO ESPECIAL
- PAVO ASADO CON JUGO Y PURÉ DE MANZANA
- O FILETE DE LENGUADO EN SALSA
- TRITURADOS / PORCIÓN DE TARTA

MENÚ NOCHEVIEJA

- ENSALADILLA DE LANGOSTINOS
- MINIEMPANADILLAS DE BONITO 3
- FRITOS VARIADOS 3
- CREMA PARMENTIER CON AVE NAVIDEÑA
- CONFIT DE PATO ESTILO NAVIDEÑO
- O DORADA AL CAVA
- TRITURADOS / RELÁMPAGO DE CREMA

MENÚ AÑO NUEVO

- ENSALADILLA RUSA

- JAMÓN (2)
- LANGOSTINOS (4)
- ENTRECOT CON GUARNICIÓN DE PATATA CUCHARILLA
- O MERLUZA RELLENA DE MARISCO
- TRITURADOS / PORCIÓN DE TARTA DE CHOCOLATE

DESAYUNO DÍA DE REYES

- DESAYUNO CHOCOLATE Y ROSCÓN DE REYES

MENÚ REYES

- PAELLA ESPECIAL DE MARISCO Y FRUTOS DEL MAR
- CHULETA CON CHAMPIÑONES Y PATATA NOISITTE
- O LUBINA AL HORNO CON PATATA PANADERA
- TRITURADOS / PORCIÓN TARTA DE BIZCOCHO

MENU ESPECIAL FESTIVIDAD DEL CENTRO

- ENSALADILLA DE LANGOSTINOS
- MINIEMPANADAS DE BONITO
- FRITOS VARIADOS (3)
- CONSOMÉ CON GALLINA
- CORDERO ASADO CON ENSALADA
- O LUBINA AL HORNO CON PATATA PANADERA
- TRITURADOS Y TARTA ESPECIAL DE LA CASA

MENU ESPECIAL ECOLÓGICO

Con motivo cada 5 de junio del Día Mundial del Medioambiente, se dispensará tanto para los pacientes como para el personal y en cafetería un menú ecológico en la ingesta de la comida alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible marcados por la OMS. Dicho menú se presentará a la persona responsable del hospital para su aprobación con un mes de antelación.

Las premisas para elaboración de este menú serán:

- Alimentos ecológicos
- Compra verde
- Alimentos Km 0.

2.1.4 INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL

- a) La empresa adjudicataria será responsable de aportar el material fungible necesario de oficina y etiquetado de bandejas y alimentos para la correcta distribución de servicios.
- b) En el caso de que el centro disponga realización de obras y remodelación de las instalaciones que impidan con carácter excepcional el uso de las mismas, el adjudicatario deberá garantizar la

prestación del Servicio de alimentación sin costo añadido, pactando con la Dirección del hospital o persona en quien delegue el sistema más adecuado para ello.

- c) El Hospital pondrá a disposición de la empresa adjudicataria los locales necesarios para una adecuada prestación del servicio objeto del contrato. Sobre dichas instalaciones, la empresa adjudicataria no tendrá derecho alguno, pero sí deberá guardar la debida diligencia, en el uso, limpieza y conservación de las mismas.
- d) La utilización de los locales y de cualquier otro bien que la Dirección del Hospital pueda entregar a la empresa adjudicataria para la prestación del servicio objeto del contrato, no genera ningún derecho real ni patrimonial en favor del contratista, no suponiendo ninguna cesión de uso la utilización de los mismos, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, la empresa adjudicataria deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en base a este contrato, en un plazo máximo de ocho (8) días naturales, a contar desde el requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.
- e) La empresa adjudicataria no podrá realizar obras en los locales de uso sin permiso de la Dirección del Hospital, en su caso las obras serán comunicadas al Hospital para su autorización y supervisadas y vigiladas por la dirección del Hospital o persona en quién esta delegue.
- f) Corresponderá al hospital la reparación y reposición del menaje de cocina, vajilla y cubertería a no ser que el deterioro de los elementos sea por negligencia o mal uso por parte del personal del adjudicatario.
- g) Corresponde al hospital la reparación y mantenimiento de la maquinaria e instalaciones de cocina, salvo acuerdo especial al respecto, y siempre en cuanto no sea por un uso inadecuado o negligente por parte del personal de la empresa adjudicataria. En este supuesto la empresa adjudicataria lo reparará o repondrá.
- h) El hospital correrá con los gastos que sean originados en los locales correspondientes a comedores y cocina, tales como: agua, gas y energía eléctrica, debiendo hacerse por parte del adjudicatario un uso razonable alineado con la política de eficiencia energética del hospital.

2.1.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y GETIÓN DE RESIDUOS

- a) La limpieza de la cocina y los materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta del adjudicatario, quién deberá garantizar los niveles de higiene exigidos por la normativa vigente para cocinas industriales de hospitales, ajustándose en todo momento a las recomendaciones que puedan lanzarse desde el propio Hospital y/o desde el departamento de Seguridad del Paciente.
- b) La limpieza no solo englobará menaje y utensilios de cocina sino estructura del edificio como, por ejemplo:
 - Paredes y superficies incluidos poyetes de ventanas y enchufes
 - Suelos, techos y cristales
 - Mobiliario (incluido ruedas de carros de transporte de materiales)
 - Vestuarios, baños y zonas comunes
 - Locales de almacenaje

- Ascensores
 - Zona Comedor
 - Área de recepción de materias primas
 - Sistema de extracción de humos: incluyendo un mínimo de 2 limpiezas anuales en profundidad, así como un protocolo de limpieza periódica necesaria
 - Palomar y escalera de acceso: se incluirán dos limpiezas anuales a fondo de dichas zonas
 - Enseres existentes.
- c) Queda totalmente prohibido la limpieza mediante manguera de equipamiento o de las zonas mencionadas en el punto anterior. Los productos usados en estas limpiezas serán por cuenta del adjudicatario y cumplirán los requisitos y las características de desinfección necesarios para uso en cocina hospitalaria.
- d) Gestión de residuos. La recogida de basuras y cartónaje será responsabilidad del adjudicatario, conforme a la segregación de residuos establecidos tanto en la norma municipal al respecto como en el Plan de gestión de residuos del hospital. El traslado de los diferentes contenedores de residuos desde la cocina hasta su destino final (contenedores) será realizado por el personal de limpieza del adjudicatario siguiendo en todo momento la política Medioambiental y de Gestión de residuos del hospital.

2.1.6 HORARIOS

- a) El horario de distribución de comidas (desayuno, comida, merienda y cena), será el que se determine por la Dirección del Hospital. La fijación de estos horarios, así como cualquier variación respecto de los mismos, será comunicada a la empresa adjudicataria con la suficiente antelación.
- b) Los horarios de alimentación a unidades de hospitalización serán los siguientes:
- i. Desayuno: 8:30
 - ii. Comida: 12:30
 - iii. Merienda: 16:00
 - iv. Cena: 19:15
- c) Estos horarios solo podrán ser modificados unilateralmente por la empresa adjudicataria. Podrá modificarse a petición de la Dirección del hospital para mejorar el servicio a los pacientes.
- d) En el comedor de personal del hospital se servirán comidas al personal que tenga derecho a las mismas en dos turnos, el primero de 14:00 a 14:30 y el segundo de 15:00 a 15:30.
- e) Los horarios de las comidas del personal en turno en cocina serán:
- i. Desayuno: 9:30
 - ii. Comida: 13:00
 - iii. Cena: 21:00

Pudiendo ser modificadas por parte del hospital en función de las necesidades organizativas.

2.1.7 PETICIONES AUTORIZADAS AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Todas las peticiones deberán ser autorizadas previamente por la Persona Responsable de los Servicios Generales o persona designada por la Dirección. La empresa adjudicataria no podrá suministrar directamente bebidas ni alimentos de ningún tipo a los/as pacientes, ni a dependencia alguna del centro sin dicha autorización.

2.2 GESTIÓN EXPLOTACIÓN CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDA Y COMIDA

2.2.1 HORARIOS

La cafetería tendrá horario de apertura

De 8:00 a 20:00 del 1 de noviembre al 31 de mayo

De 8:00 a 21:00 del 1 de junio al 31 de octubre.

2.2.2 CONTENIDO, UBICACIÓN, MATERIAL E INSTALACIONES

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión y explotación del servicio de cafetería del Hospital Gorliz así como las máquinas expendedoras instaladas en el propio hospital. Sin perjuicio de que estas normas puedan ser modificadas por la Dirección del Hospital para mejorar el funcionamiento de los servicios, en principio la utilización de la cafetería se ajustará a las siguientes directrices:

- a) La cafetería se podrá utilizar por el personal del Centro, los pacientes y sus acompañantes.
- b) Las visitas podrán acceder igualmente al servicio de cafetería.
- c) El personal de cafetería será el encargado de colocación y retirada de todo el mobiliario de terrazas, incluido toldos, sombrillas, velas ... y actuará en todo momento con la diligencia necesaria para el buen mantenimiento del mismo. Además, actuará conforme al Protocolo de Vientos establecido por el Hospital en el caso de condiciones meteorológicas adversas.
- d) La instalación de máquinas automáticas en los locales previstos como Cafetería, necesitará la autorización expresa del Hospital. Una vez obtenida la autorización para colocar las máquinas automáticas, la persona responsable de hostelería deberá dar el visto bueno a los productos que se pretenden suministrar.
- e) Queda prohibido colocar carteles, letreros, anuncios publicitarios o cualesquiera otros de naturaleza análoga.
- f) Toda la información disponible para los usuarios, tanto de cafetería como de las máquinas expendedoras, debe cumplir con la Plan de Normalización del Euskera de Osakidetza 2022-2028.

- g) Queda prohibida la prestación del servicio fuera de los locales establecidos para ello por el Hospital, salvo que exista autorización expresa de la Dirección del Centro.
- h) Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas.
- i) La Administración proporcionará al Adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se precisen para el correcto funcionamiento del Servicio, excepto las mesas y sillas de la terraza, que serán proporcionadas y mantenidas por el adjudicatario. El tipo y número de mesas y sillas a colocar en cada estación del año será acordado con la dirección del Hospital y el mobiliario no contendrá publicidad ni propaganda de marcas comerciales.
- j) Sobre la instalación y mobiliario que aporte el Centro, el adjudicatario no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso y conservación.
- k) No podrá el Adjudicatario realizar obras en los locales de la cafetería sin permiso expreso de la Gerencia del Centro. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicios Técnicos de la Institución. De acordarse alguna reforma, esta quedaría a beneficio de la Institución sin derecho a indemnización.
- l) La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo del servicio en virtud de este contrato, no generará ningún derecho real a favor del adjudicatario. A la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato en el plazo máximo de ocho días, a contar desde el requerimiento que al efecto se haga. Todo ello sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.
- m) El adjudicatario se responsabilizará a su costa las revisiones de mantenimiento y reparaciones del mobiliario, equipamiento, maquinaria y aparataje, siendo responsabilidad del Hospital Gorliz el mantenimiento y reparaciones del resto de instalaciones (electricidad, agua, pintura, etc.). Asimismo, el adjudicatario facilitará la vajilla, cristalería, lencería, cubertería y demás material auxiliar que considere necesario, que será de buena calidad, reservándose el Centro aceptar el que proponga el adjudicatario, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas, que conservará en perfecto estado sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.
- n) El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio de la cafetería, se establecerá previo acuerdo con el Centro, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse.
- o) Las máquinas expendedoras se instalarán dentro del Centro en los lugares que determine la Dirección. Su número se adaptará a las necesidades del Hospital en cada momento, y serán accesibles para personas con diversidad funcional en promoción de la accesibilidad.

p) Actualmente el hospital dispone de:

- i. 2 máquinas de café
- ii. 2 máquinas de refrescos
- iii. 2 máquinas de sólidos (dulces y salados).

q) Será por cuenta del adjudicatario la colocación y mantenimiento de pantalla/pantallas de televisión instaladas en la zona de cafetería, así como el pago de tasas a la SGAE si fuera necesario.

2.2.3 PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS A DISPENSAR EN CAFETERÍA Y LISTA DE PRODUCTOS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- a) Tanto la preparación como la elaboración de los menús para cafetería será realizada por el adjudicatario en cualesquiera instalaciones destinadas al efecto, siendo transportados diariamente conforme a la legislación vigente en materia higiénico-sanitaria y regenerados o mantenidos, según proceda, en las instalaciones de la Cafetería del Hospital.
- b) En la Cafetería se ofertará un menú a la carta con un mínimo de 2 opciones para el primer plato, segundo plato y postre, estableciéndose la rotación de los menús en 4 semanas.
- c) El Adjudicatario pondrá a disposición de los usuarios de la cafetería y máquinas expendedoras del Hospital, como mínimo, los listados básicos de productos que se relacionan en el **Anexo V. Lista básica de productos de cafetería y máquinas expendedoras**, a los precios (impuestos incluidos), como máximo indicados en él.
- d) En la oferta de productos que figuren tanto en cafetería como en las máquinas de vending se aplicarán las directrices establecidas por el Hospital en materia de promoción de la alimentación saludable, y se ofertarán en la medida de lo posible opciones ajustadas a diferentes dietas: vegetarianas, celíacas, ...
- e) El adjudicatario podrá ofrecer otros artículos no incluidos en la lista del Anexo V, siempre que cuente con la autorización del Centro.
- f) La Empresa Adjudicataria acatará las disposiciones legales y reglamentarias, así como las establecidas por el Hospital, quedando **prohibida la venta de tabaco, de bebidas alcohólicas y la de bebidas excitantes**.

2.2.4 LIMPIEZA GENERAL

- a. La limpieza de la cafetería será por cuenta del adjudicatario, incluyendo los equipos o aparatos, mobiliario, tanto interior como exterior, menaje que sirva para prestar el servicio, locales y zonas de acceso en que se desarrolle la función. Dichas zonas deberán presentar en todo momento un

perfecto estado de limpieza y desinfección, y estarán sujetas a la inspección higiénico-sanitaria de la Dirección de Salud Pública y a las Normas Generales de limpieza dictadas por la Dirección del Hospital.

- b. El adjudicatario deberá facilitar la entrada a los locales a los empleados de los servicios de desratización y desinsectación del inmueble para el cumplimiento de su misión, en los días y horas que sea requerido para ello. Con independencia de esto, si se observará la proliferación de plagas en los locales de Cafetería y la empresa adjudicataria pudiera tener responsabilidad sobre este hecho, el adjudicatario deberá proceder, a su costa, a su oportuna eliminación.
- c. El adjudicatario deberá presentar al Hospital (en el “Sobre C” del PCAP) un Plan de Limpieza y desinfección que abarque los puntos anteriores, en el que consten los procedimientos de actuación con la identificación de tareas, periodicidad de actuaciones, listados de chequeo y evaluación, así como sistema y control de registros, trazabilidad y gestión de incidencias al respecto.
- d. La limpieza de los locales deberá realizarse en horas que no causen molestias a los usuarios.
- e. Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapadera, que incluirán una bolsa de plástico desechable, la cual será retirada siempre que sea necesario, mínimo una vez a la mañana y otra a la tarde. Dichas basuras serán trasladadas por el personal del adjudicatario a los puntos finales según el Plan de Gestión de Residuos del Hospital. Los contenedores intermedios serán limpiados y desinfectados al menos una vez al día.
- f. La cafetería y entorno de la misma (terrazas y zona recepción mercancías) deberá estar limpio y sin residuos, siendo responsabilidad de la empresa su óptimo mantenimiento.

2.2 LIBRO DE RECLAMACIONES

Existirá a disposición de los usuarios de la cafetería un Libro de Reclamaciones, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanentemente. Estos libros se presentarán a la Dirección del Centro, tan pronto se consigne en ellos una reclamación, y además mensualmente todos los primeros días hábiles de cada mes para diligenciar su remisión.

Así mismo los precios de los productos de cafetería deben estar disponibles y publicitados, en euskera y castellano, para conocimiento de los usuarios.

3. ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCIÓN Y CONTROL (*cláusula común al servicio de cafetería y alimentación*)

La empresa adjudicataria se compromete a mantener y actualizar el Sistema de Autocontrol APPCC, realizando los siguientes controles:

- a. Control de Recepción de materias primas
- b. Control de rotación de productos perecederos y trazabilidad
- c. Control de recogida de muestras.

3.1 Almacenamiento

La Dirección del Hospital podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea la empresa adjudicataria, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario español.

3.2 Informes Dietools

La Persona responsable de la supervisión del servicio designada por el Hospital podrá solicitar a título de control informes al adjudicatario de incidencias registradas, tipos de dietas, número de cambios de dietas ... y demás información que pueda resultar de utilidad y pueda obtenerse del propio programa de control Dietools para analizar la evolución del servicio prestado.

3.3 Transporte

La Persona Responsable de los Servicios Generales inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos.

3.4 Análisis bacteriológicos

La Dirección del Hospital acordará los procedimientos de control de calidad adecuados. A tal efecto la empresa adjudicataria deberá asumir, en coordinación con la Persona Responsable de los Servicios Generales y con el Servicio de Seguridad del paciente del Hospital las técnicas de muestreo para la realización de los cultivos y análisis preceptivos, tanto de la materia prima como del producto terminado. Dichos análisis se realizarán mensualmente y la empresa adjudicataria remitirá los informes resultantes a la Persona Responsable de los Servicios Generales y al Servicio de Seguridad del paciente.

La Persona Responsable de los Servicios Generales del Hospital, a la vista de los referidos controles, adoptará las medidas oportunas para garantizar los niveles de calidad exigidos por el Hospital.

Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades en materia de Salud Pública.

El Hospital, por decisión de sus órganos competentes podrá establecer comisiones de control, con el cometido de vigilar dicho cumplimiento.

3.5 Recepción

Con independencia de los controles de calidad que debe realizar la empresa adjudicataria, la Persona Responsable de los Servicios Generales del Hospital podrá verificar de forma aleatoria a la hora de recibir los suministros: calidad, presentación, condiciones higiénicas del transporte y envasado, caducidad y etiquetado y otras que considere oportunas. Pudiendo rechazar aquellos productos que no cumplan con

los requisitos exigidos en este pliego, para lo cual lo comunicará a la persona representante de la empresa adjudicataria.

4. UNIFORMIDAD E IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL (*cláusula común al servicio de cafetería y alimentación*)

La empresa adjudicataria exigirá, al personal a su servicio, estar debidamente uniformado y llevar su placa de identificación con su nombre y categoría, cuidándose al máximo la limpieza e higiene del vestuario.

La limpieza y el suministro de los uniformes necesarios del personal serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

5. LEGISLACIÓN APLICABLE (*cláusula común al servicio de cafetería y alimentación*)

La empresa adjudicataria deberá cumplir y certificar el cumplimiento de lo dispuesto en:

- **Reglamentos europeos**

Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015.

Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo del 28 de enero modificado por el Reglamento 202/2008 de la comisión de 4 de marzo, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Normas internacionales de los alimentos recogidas en el Codex Alimentarius y todas las disposiciones y reglamentos técnico-sanitarias que lo desarrollan.

Así como cualquier Norma y Reglamento (UE) relativos a la utilización, pureza y calidad de cualquier tipo de aditivo de uso en la alimentación humana, tales como: aromas, colorantes, edulcorantes, enzimas, emulsionantes, estabilizantes, gelificantes, conservantes, antioxidantes y cualquier otro aditivo.

- **Normativa estatal**

Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio modificado por el Real Decreto D36/2008 del 18 de enero por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Real Decreto 1245/2008 de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio.

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 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.

- **Nutrición y Dietética**

Ley 17/2011, de 5 de junio, sobre seguridad alimentaria y nutrición.

Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de empresas alimentarias y alimentos.

Estrategia NAOS Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad 2012.

Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene por la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- **Normativa propia de la Comunidad autónoma de Euskadi**

Orden del 15 de marzo de 2002 del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y del establecimiento no industrial de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la CAPV.

Orden del 20 de marzo de 2003 del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocina centrales e industrias de platos preparados).

6. PENSIÓN ALIMENTICIA

Se considera pensión, la totalidad de los servicios alimenticios suministrados durante un día, consistiendo en desayuno, comida, merienda y cena. Los extras estarán incluidos en el precio del menú **Anexo IV Extras**.

La alimentación que se confeccione en el Hospital deberá proporcionar una comida que responda a la prescripción facultativa asumiendo el adjudicatario la responsabilidad de aportar el asesoramiento dietético adecuado. Para ello deberá recopilar la información necesaria, mediante la aplicación informática establecida por el Hospital al efecto, a fin de establecer diariamente el número y el tipo de dietas a suministrar.

En los menús diarios se tendrá en cuenta que los mismos habrán de proporcionar una alimentación completa, equilibrada, terapéutica, variada, agradable, atractiva en su presentación y acorde a la estación del año.

El menú contemplará un mínimo de 2 opciones para el primer y segundo plato y postre adecuados a cada paciente. Se exige, asimismo, una variación de los menús teniendo en cuenta al menos dos cambios estacionales: verano e invierno (ver **Anexo II Menús**). Asimismo, se establece una rotación de los menús en 4 semanas en relación al índice de estancia media que se sitúa en 25 días. Todo ello supeditado al perfil dietético de cada paciente, estando en todo caso supervisado por el personal asistencial del Hospital, que podrá incluir mejoras respecto a menús y dietas especiales (intolerancias, alergias, etc.).

DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
Chocolate, descafeinado con leche o infusiones.	Primer plato:	Descafeinado.	Primer plato: cremas, sopas o verduras, etc.
Flan, natillas o yogures.	Arroz, carne, cremas, ensaladas, legumbres,	Galletas o pan tostado.	Segundo plato: aves, carnes, huevos o pescados, etc.
Galletas o pan (normal o tostado).	pastas, sopas o verduras, etc.	Lácteos o zumos de fruta.	Pan y postre.
Mantequilla, mermelada y zumos.	Segundo plato:		
	aves, carnes, huevos o pescados, etc.		
	Pan y postre.		

Dietas especiales, la empresa adjudicataria modificará o sustituirá todas las dietas especiales que, desde cada unidad, y previa valoración del personal asistencial sean precisas.

6.1 El manual de dietas

En sus versiones de verano e invierno, será planificado y diseñado por la empresa adjudicataria siguiendo las directrices marcadas en el **Anexo II Menús** y supervisado en todo caso por la/as personas competentes por parte del Hospital.

La empresa adjudicataria colaborará en la revisión de dichos menús que se realizarán dos veces al año, al inicio de cada temporada (invierno y verano), facilitando la adecuación de los menús, así como en carga de estos y sus derivaciones (dietas especiales) en el programa de dietas utilizado por el centro. Se incluirán todos Los menús que las patologías de los pacientes requieran: **personas celíacas, intolerancias, alergias, disfagias, sin suponer un incremento del precio del menú.** Garantizando como mínimo los siguientes eventos:

CÓDIGO	NOMBRE
--------	--------

TX-CAL	TURMIX+ CALDO
ES	ESPECIAL
BAS	BASALA / BASAL
ABS	ABSOLUTA
BLA	BIGUNA/BLANDA
TX	TURMIX
TX1000	1000 K. TX/TX 1000 KCL
TX1500	1500 K. TX/TX 1500 KCL
TXPOBG	TX GANTZ G / TX P. GRASAS
TXPROG	TX B. GAST/TX P. GAST
TXPROH	TX B. HEPA/ TX P. HEPA
TXAST	TX. IDOR/ TX ASTRING.
TX1BLA	TX 1º BIGUN/ TX 1º BLAN
DIA	DIABETIKOA/ DIABÉTICA
DIE100	1000 KCAL
DIE150	1500 KCAL
POBGR	GANTZ GUTXI / BAJO GRASA
BLAPOG	BLANDA POBRE EN GRASAS
PROGA	B. GASTRIKOA/P. GÁSTRICA
PROHE	B. HEPATIKOA/ P. HEPÁTICA
AST	IDORGARRIA/ ASTRINGENTE
LIQ	LIKIDOA/ LÍQUIDA
TOL	TOLERANTZIA/TOLERANCIA
SON	SONDA ANASOGÁSTRICA
TX1BOL	TX 1 BOL/ TX 1 BOL
TRAN	TRANSIZIOA/ TRANSICIÓN
PROTE	B.GILTZU/P. RENAL
TXPRR	TX B.GILTZ/TX P. RENAL
TXBL	TX 2ºBIGUN/TX2BLANDA
NLAC	NO LÁCTEOS
NPES	NO PESCADO
NLEC	NO LECHE
NCAR	NO CARNE
NHUE	NO HUEVO
SEGBL	BLANDA
DIS	DISFAGIA
TXSEGB	TURMIX SEGUNDO BLANDO
PRIBL	PRIMERO BLANDO
FACMA	FACIL MASTICACIÓN

NCER	NO CERDO
NGLU	NO GLUTEN

La sustitución de uno de los elementos de la dieta de un paciente por otro (ejemplos: pan por galletas, carne por pescado, leche por té, etc.), no supondrá un coste adicional en el servicio siempre que esto no suponga un incremento del número de platos.

Los gramajes y medidas del elemento principal por ración en cada uno de los platos serán los que se detallan en el **Anexo III Gramajes**.

7. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN (cláusula común al servicio de cafetería y alimentación)

Corresponderá a la Dirección del Hospital el determinar y ejecutar los programas de desinfección, desinsectación y desratización de los locales, atendiendo a los criterios determinados por el Servicio de Medicina Preventiva o Higiene Hospitalaria.

8. PERSONAL (cláusula común al servicio de cafetería y alimentación)

La gestión del Servicio de alimentación y dieto-terapia del Hospital se realizará en la modalidad de mixta, contando con personal de Osakidetza y de la empresa adjudicataria.

El personal de Osakidetza comprende:

- 3 Cocineros/as: uno por turno en turnos de mañana (7:00 a 14:00) y tarde (14:00 – 21:00).
- 7 Operarios/as de Servicios Generales: tres en el turno de mañana (8:00-15:00) y dos en el de tarde (15:00-22:00) de lunes a viernes, y dos en el turno de mañana y dos en el turno de tarde festivos y fines de semana.

Los mínimos de personal exigibles a la empresa adjudicataria para el servicio de alimentación del hospital serán:

- 1 Encargado/a-Titulado/a Superior en Nutrición y Dietética: 8 horas/día, distribuidas de las 9:00 a las 17:00 horas, de lunes a viernes.
- 1 Cocinero/a-almacenero/a: 8 horas/día distribuidas de las 08 a las 16 horas, de lunes a viernes.
- 2 Diplomados/as en Nutrición Humana en Dietética: en turno de 15:00 a 20:00 de L a V y de 11:25 a 20:15 Fines de semana y festivos.
- 8 Auxiliares de colectividades: distribuidos en los siguientes turnos para cubrir todo el año,
 - Mañana de 8:00 a 15:30
 - Tarde 15:00 a 22:30
 - Turnos de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:30 para puestos de carros.

Los mínimos exigibles para el servicio de cafetería serán:

- 3 Camareros/as en turno de mañana de 7:00 a 15:00 y tarde de 12:00 a 20:00 o 21:00, en función del horario de apertura de la cafetería.

Se notificará a la Dirección del Hospital para su aprobación cualquier modificación en el número de empleados/as a ocupar en la prestación de este servicio, así como un informe que justifique la necesidad de la medida.

Para supervisar la asistencia del personal al trabajo, así como su eficacia y, al propio tiempo, para mantener un permanente contacto con el Hospital, el contratista designará un representante de su confianza.

Esta figura designada por el adjudicatario, dispondrá de poderes suficientes para la resolución inmediata (en todo caso inferior a 48 horas), de cuantos defectos e incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas. A fin de contactar con esa persona de manera fácil y rápida, deberá indicar a la firma del contrato, tanto su número de teléfono móvil en el que estará disponible, así como la dirección de correo electrónico. En todo caso, deberá acudir periódicamente al centro para realizar la correspondiente reunión de seguimiento (p. ej. con carácter quincenal).

8.1 Contratación

- a. Será por cuenta de la empresa adjudicataria la contratación del personal que precise para el desarrollo del servicio a que se compromete en este Pliego, así como el pago de los sueldos o salarios, manutención, cotizaciones sociales, impuestos, tasas y en general cualquier coste derivado de la relación laboral entre el adjudicatario y el personal por él contratado.
- b. El Centro se reservará el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por el Adjudicatario, así como el de exigir la prueba documental de los reconocimientos que le obligue, como empresa, la legislación vigente.
- c. El adjudicatario se responsabilizará de cubrir de manera inmediata las bajas que se produzcan entre el personal que aporta, a efectos de evitar disfunciones en la gestión concertada.
- d. Todo el personal deberá disponer de formación adecuada en higiene alimentaria, que deberá ser renovada periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, y cuya exhibición podrá ser solicitada por el responsable del Hospital en cualquier momento.
- e. Se comunicará a la Dirección del Centro para su aprobación, cualquier modificación en el número de empleados/as a ocupar en la prestación de este servicio, así como informe que justifique la

necesidad de la medida.

- f. La Institución Sanitaria podrá recabar el soporte documental (Boletín de cotización, fichaje del personal, etc.) que garantice el mantenimiento de la plantilla contractualmente establecida.

9. FORMACIÓN *(cláusula común al servicio de cafetería y alimentación)*

- a. El adjudicatario se compromete a que todo su personal posea la formación necesaria para el desempeño de las labores requeridas al inicio del contrato del servicio, así como a la realización de un plan de formación continua del personal en diferentes competencias como: seguridad laboral, higiene alimentaria, buenas prácticas en cocina, gestión de residuos
- b. El adjudicatario del contrato se compromete a proporcionar la formación necesaria y acreditarla, a su cargo y coste, para todo aquel personal que dependiendo de Osakidetza tenga algún vínculo funcional con el objeto del contrato.
- c. La formación tendrá relación con el objeto del contrato y se impartirá a requerimiento de los responsables técnicos de Osakidetza y como mínimo será: formación en higiene alimentaria, formación en la aplicación informática o software DIETOOLS.
- d. Elaborará un dossier informativo en higiene alimentaria que pondrá a disposición de Osakidetza. De este modo, el centro podrá facilitárselo al personal de su lista de sustituciones en el momento en que firmen el contrato de sustitución.

10. RELACIÓN FUNCIONAL *(cláusula común al servicio de cafetería y alimentación)*

El personal perteneciente al Centro dependerá orgánicamente de la Persona Responsable de los Servicios Generales o persona que establezca la Dirección del Hospital, la cual colaborará, y será también responsable de la empresa adjudicataria, en los siguientes puntos:

- Planificación y diseño de los menús.
- Preparación de las materias primas, verificación de cumplimiento en cuanto a calidades, cantidades, ingredientes, y categorías.
- Cumplimiento de los horarios en las distintas fases del servicio.
- Limpieza del menaje, vajilla, instalaciones, etc. *(según condiciones específicas)*.
- Verificación del cumplimiento de la normativa higiénico - sanitaria.
- Todas aquellas gestiones que coadyuven a una mejor marcha del servicio.

La empresa adjudicataria, a fin de supervisar la asistencia de su personal al trabajo, así como su eficacia y, al propio tiempo mantener un permanente contacto con la Dirección del Hospital, designará un/a representante de su confianza con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos e incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas.

11. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR *(cláusula común al servicio de cafetería y alimentación)*

Será requisito que la empresa que opte a la licitación presente en PDF no escaneado toda la documentación técnica necesaria, sin que ésta **exceda, en ningún caso, de 80 páginas**.

12. CONDICIONES GENERALES

12.1 Cumplimiento del pliego

La Persona Responsable de los Servicios Generales del Hospital verificará el cumplimiento íntegro de este pliego por la empresa adjudicataria, supervisando la correcta ejecución del mismo.

12.2 Facultades de interpretación del pliego

Corresponden a la Dirección del Hospital, todas las facultades de interpretación y aclaración de lo establecido en este Pliego.

12.3 Responsabilidad sobre alimentos, materias primas y fungibles

La empresa adjudicataria será la única responsable de las mercancías almacenadas en los locales puestos a disposición por el Hospital, quedando éste eximido de cualquier responsabilidad sobre las mismas por cualquier concepto.

12.4 Visita obligatoria para las empresas licitadoras

Las empresas licitadoras deberán realizar obligatoriamente una visita a las instalaciones del Hospital Gorliz para conocer las características de los servicios en el día y forma que se acuerde por parte de la persona responsable del presente *Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares*.

13. COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

Dentro de la Política medioambiental de Hospital Gorliz y alineados en todo momento con la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), tenemos el deber ético de buscar e innovar nuevas formas de gestionar dichos recursos de una forma sostenible con el objetivo

de impulsar y potenciar la competitividad e innovación de nuestros servicios.

Por todo ello las empresas licitadoras deberán cumplir los siguientes requisitos básicos en materia de compromiso con el medioambiente:

- a. Uso de vajilla reutilizable minimizando envases de plástico y menaje de un solo uso. Las servilletas deberán ser de material reciclado.
- b. Con el fin de minimizar el desperdicio, las empresas licitadoras deberán presentar un Plan de Prevención Gestión de residuos con las medidas de minimización del desperdicio alimentario que aplicará durante la ejecución del contrato para su valoración.
- c. El personal de trabajo adjudicado al contrato debe recibir formación sobre sus labores y cómo desarrollarlas de manera responsable para el medioambiente.
- d. Los productos de limpieza usados para las tareas de limpieza y desinfección deben ser respetuosos con el medioambiente.
- e. Las máquinas de vending deben seguir las directrices de la recomendación de la Asociación europea de vending en cuanto a consumo y eficiencia energética (EN- 50597).
- f. La empresa adjudicataria colaborará en las campañas de comunicación ambiental que la organización decida ejecutar.
- g. Plan medidas para reducción consumo de agua y energía en cocina.

Más información en:

Ihobe / Sociedad Pública de Gestión Ambiental

<http://www.ihobe.eus>

<http://www.ingurumena.eus>

ZERBITZU OROKORRETAKO ARDURADUNA

LA RESPONSABLE DE SERVICIOS GENERALES

Izpta./Fdo.- **CRISTINA RODRIGUEZ VARONA**

**CRISTINA
RODRIGUEZ
VARONA -
29034508K**

Firmado digitalmente
por CRISTINA
RODRIGUEZ VARONA
- 29034508K
Fecha: 2023.07.05
15:07:54 +02'00'

ANEXO I. MANUAL DE CALIDADES

VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS

Especificaciones Generales:

Todas las verduras y hortalizas especificadas en este anexo serán frescas. Se suministrarán limpias de tierra, con la marca que identifique a la empresa y la calificación, categoría y calidad correspondiente, así como su procedencia, y en transporte adecuado para dicho fin.

Las frutas no presentarán manchas ni marcas en la piel que degraden la calidad ó vista de la fruta.

Deberán cumplir con la categoría exigida y se suministrarán con una maduración óptima para el consumo diario.

Acelga Cuarta Gama

Limpia, higienizada y envasada lista para su cocinado.

Ajos Cuarta Gama

Envases de 1kg

Apio

Verdes, frescos de aroma fuerte

Berzas

Repollo o rizada, sin manchas secas en sus hojas. Categoría primera

Calabacines

Frescos de piel verde oscuro pigmentada

Calabaza

De piel naranja oscuro, no muy dura, de carne compacta, fresca y de color anaranjado en su interior

Cebolla Cuarta gama.

Pelada entera, embolsada. De tamaño mediano. No estarán avinadas, húmedas ni oscurecidas en su interior.

Espinacas cuarta gama

Limpia, higienizada y envasada lista para su cocinado

Lechuga Cuarta Gama

Variedad Iceberg. Limpia higienizada y lista para su consumo.

Variedad Batavia. Limpia, higienizada y lista para su consumo.

Patatas Cuarta gama

Peladas, diferentes cortes envasadas y listas para su cocinado.

No se admitirán aquellas que tengan color oscuro en su interior, estén picadas o hayan sufrido heladas

Perejil

De hoja verde oscuro, fresco, limpio y sin manchas

Pimiento Rojo

Variedad para cocinado, tipo bola. Categoría primera

Pimiento verde

De carne fina. Categoría primera.

Del País (para freír)

Riojano o italiano (para guisar)

Pimiento seco

Tipos: Choricero o Ñora. Del año, de piel limpia, y con un secado adecuado

Puerros

Limpios de tierra, categoría primera

Tomate para Ensalada

Tomate tipo liso, propio para ensaladas, de carne recia y color rojo

Tomate tipo liso, propio para guarniciones, de carne recia y color rojo

Zanahoria.

De la variedad Nantesa y equivalente. Bolsas de 5 kgs.

Cerezas

Categoría primera

Ciruela

Claudia y roja. Primera categoría

Fresas

Categoría Primera

Kiwi

Categoría primera. Peso aprox. 110/120 grs.

Limones

De buena presencia de piel y un contenido mínimo en zumo del 25%

Mandarina

Categoría primera

Manzanas

Peso 180/200gr

Tipo Golden y equivalente. Categoría primera

Melocotón

Peso aproximado: 175 gr. Su categoría primera.

Melón

Categoría primera

Naranjas

Calibre 4/5

Peso aproximado: 220/230 gr

Navelinas, Navel Late y Valencia Late, estará perfectamente entre 7 y 8 cm

Nectarina

Peso aproximado 175 gr

Categoría primera

Peras

Conferencia y equivalente. Categoría primera Peso aproximado 170/180 gr.

Paraguayo

Categoría primera

Plátanos

Categoría Extra

Sandía

Categoría primera

Uvas

Moscatel y rojinegra. Primera categoría.

Para la cena de nochevieja empaquetada en bolsitas de 12 unidades.

CARNES: TERNERA, CERDO Y AVES**Especificaciones Generales:**

Todas las carnes serán frescas, no estarán congeladas ni en el momento de ser suministradas ni anteriormente.

Las aves estarán desprovistas de plumas, vísceras y se ajustarán al peso de la dieta.

Se suministrarán perfectamente identificadas permitiendo el seguimiento de su trazabilidad.

No estarán golpeadas ni presentarán marcas que degraden la calidad o la presencia del producto, presentando un color y aroma propios de carne fresca.

Cerdo Lomo

Lomo de cerdo fresco en filetes de entre 55/60 gr. filete. Categoría primera

Cerdo

Cabeza de lomo y Costilla: magra, fresca, limpia de grasas excesivas. Categoría primera.

Carrilleras de cerdo: frescas y limpias de grasa. Categoría primera.

Conejo

Limpio, partido en cuatro trozos de 225 gr. de peso aproximado cada uno (sin cabeza, patas ni vísceras).

Primera calidad

Gallina

Limpia, desprovista de vísceras, patas y plumas.

Huesos

Hueso de rodilla o de caña propio para caldos

Pavo para guisar

Trozos de unos 40 gramos, sin grasa huesos ni piel.

Pollo primera calidad

- **Enteros:** Frescos, limpios y desprovistos de vísceras, plumas o cañones con un peso aproximado de 2 KG la unidad.
- **Pechugas:** 180 gr. abiertas en libro sin solomillo central. Se suministrarán envasadas al vacío
- **Muslos:** 250 gr. limpios y desprovistos de plumas o cañones
- **Contra muslos deshuesados:** Deshuesados y sin piel, se suministrarán empaquetados al vacío.

Ternera y añojo.

Aguja, Zancarrón y/o culata de contra para Guisar en trozos de 40 gr. aproximadamente.

Zancarrón y culata de contra (pipiolo) para cocción en entero.

Redondo, para asar.

Aguja magra y/o contra picada de 1ª (para turmix y hamburguesas)

Solomillo, limpio de grasa, sin rosario racionado en tournedós de 180 gr.

PRECOCINADOS Y PREELABORADOS**Croquetas**

De York y Pollo sin sales añadidas (30 gr) Unidad. Textura suave y de primera calidad

Empanadillas

De diferentes ingredientes. Textura suave y de 1ª Calidad

Pimientos de Piquillo rellenos

De carne, bonito. Textura suave y 1ª calidad

Salchichas

Tipo Fráncfort o cocktail y de 1ª Calidad.

Frescas de ternera o ave.

Villaroy de huevo cocido.

TRITURADOS

Compota de fruta triturada sin azúcares añadidos envase individual 100 gr. neto tipo Galifresh o similar.

Cereales para papillas de desayuno: Aptas para diabéticos, rica en vitaminas y minerales, diferentes sabores (multifruta, cacao, vainilla, galleta...) tipo -Resource Cereal Instant- o similar.

Triturados (formato bote de 1,5 kg, o en sobres para su rehidratación) textura puré, enriquecido con aceite de oliva. Sabores:

- Pavo con arroz
- Ternera jardinera
- Merluza con bechamel
- Pollo con verduras
- Jamón y Ternera con guisantes
- Otros.

PESCADOS FRESCOS

Especificaciones Generales:

Todos los pescados serán frescos, no estarán congelados ni en el momento de ser suministradas ni anteriormente. Se suministrarán limpios y racionados con transporte y temperatura adecuados según la legislación vigente.

No estarán golpeados ni presentarán marcas que degraden la calidad o la presencia del producto.

Presentarán un color y aroma propio del pescado fresco.

Granadero

Filete 100/150 gr.

Locha

Abierta y desprovista de espina central. Categoría primera.

(Peso medio por pieza 1,5 a 2 kg.)

Bacalao

Abierto y desprovisto de espina central. Categoría primera.

(Peso medio por pieza 1,5 a 2 Kg)

Salmón Atlántico o europeo

Lomos o rodajas.

Bonito

Limpio, en lomos sin piel, ni espina, cabeza, vísceras o aletas.

Merluza, lirio, trucha, salmón Atlántico o europeo, pescadilla, maruca, anchoa

Limpios, sin cabeza y sin espina, o con ellas según especie

Cazón

Limpio sin cabeza ni piel.

Dorada

De ración 250 gr. aproximadamente limpia con cabeza abierta a lo largo.

Lubina

De ración 250 gr. aproximadamente, limpia con cabeza abierta a lo largo.

Palometa

Limpia sin piel ni espinas.

Perca

Limpia sin piel ni espinas

CONGELADOS: VERDURAS Y PESCADOS**Especificaciones Generales:**

La temperatura del transporte se adecuará a la legislación vigente

Las verduras estarán envasadas en bolsas cuyo peso será de 2,5 kilos

Los pescados no estarán quemados por las cámaras, ni estarán rozados o marcados por los golpes en su transporte

La cantidad de hielo que contengan todos los productos será la imprescindible para conservarlos

Merluza

Filete con piel .

Merluza Rodajas.

Lomos de merluza extra.

Bonito

En lomos o rodajas.

Salmón Atlántico o europeo

Filete o rodaja

Halibut

Lomos de halibut

Abadejo.

Lomos.

Filete Fogonero

Cal. 8/16

Filete Lenguado

200 gr.

Bacalao con piel

Sin sal 500/1000 gr.

Palometa

500/1000 gr.

Perca

500/1000 gr.

Filete de trucha congelado**Cazón****Anilla Calamar****Chipirones rellenos**

Serán de tamaño adecuado para dar entre 3 y 4 por ración cumpliendo un peso neto descongelado de 250 gr. por ración sin hielo ni agua.

Gamba arrocer

De tamaño pequeño propias para arroz, no estarán molidas sin piel y cabeza por el transporte o envasado, ni tendrán color negro en su cabeza o patas. Calibre 60/80.

Mejillones

Limpios, en grano grande sin cascara

Calabacín

En dado

Cardo

Primera calidad

Cebolla

En dado

Coliflor

Tipo copo de nieve o equivalente. Flores enteras, no rotas ni desmigadas, ni exceso de tallos

Champiñón

Laminado

Espinacas

Contenido en agua no superior al 10%.

Guisantes

Denominación "finos". No tendrán defectos en su forma ni en su coloración

Judías Verdes

Planas

Redonda troceada

(No tendrán defectos en su forma ni en su coloración).

Menestra

Denominada Menestra Especial y compuesta de zanahoria, judías verdes, alcachofas, champiñones, coliflor, guisantes, espárragos y habas

Patata

Limpia de manchas y Primera Calidad:

Pimiento

En dado

Puerro

En Rodajas

Tortilla Patata

Ultra-congelada o refrigerada. Con sal y sin sal. 750 gr. aprox.

Zanahoria

Limpia de manchas y Primera Calidad: Dado

Albóndiga de Ternera

Con los aditivos permitidos

Albóndiga de ave

Con los aditivos permitidos

FIAMBRES, LACTEOS Y HUEVOS

Pechuga de Pavo Cocida. Extra

Sin sal.

Consistencia firme y compacta al tacto. La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles. El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que estas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes y sin gelificantes ostensibles en su interior. Debe carecer de grasa añadida.

Chorizo para Cocido

Categoría extra.

Queso Rallado

Propio para fundir y/o gratinar.

Queso en porciones

Queso fundido en porciones de 16 gr. descremados.

Queso Fresco

Sin sal, de leche de vaca y de tacto compacto. En porciones de más de 75 gr. o piezas de 2 kg.

Mantequilla y Margarina

Barras de 1 kilo.

En porciones de 12 gr. enriquecida con vitamina A y D. Tipo -Artua-

Leche Descremada.

Botella de 1.5 l tipo -la Asturiana- o similar.

Leche sin lactosa.

Descremada en brick de 1 litro tipo -Celta- o similar.

Natillas

Envase de 140 gr. elaborada por marcas de garantía, con amplio margen en la fecha de caducidad. -

Danone- o similar

Yogur

Envase de 125 gr. Naturales, Bios y de variedad en los sabores según pedido, con un amplio margen desde la entrega hasta la fecha de caducidad. Tipo -Danone- o similar

Yogur Descremado

Naturales, Bios, de sabores según normativa vigente, envase de 125 gr. contenido en materia grasa 0%.

Yogur sin lactosa

Envase de 125 gr. naturales y de variedad en los sabores según pedido, con un amplio margen desde la entrega hasta la fecha de caducidad.

Flan de huevo

Envase de 110 gr. su fecha de caducidad y la de suministro tendrá un amplio margen. Tipo -Danone- o equivalente

Arroz con Leche

Envase tipo -Danone- o equivalente.

Huevos

Frescos categoría A tamaño L (63 a 73), para cocer y freír, con fecha de puesta y código marcado en la cáscara.

Huevo líquido y clara líquida:

Envasado en tetrabrik y pasteurizado para tortillas, rebozados, etc.

Cuajada

Tipo -Danone- o similar.

LEGUMBRES, PASTAS Y PAN

Especificaciones Generales:

Las fechas de caducidad de todos estos productos tendrán un margen amplio.

Las pastas en envase de 5 kilos, los arroces y legumbres en envases de 1 kilo. El pan tendrá una miga uniforme y se mantendrá firme al corte.

Lentejas

Tipo Pardina Primera Calidad. Extra

Judía Roja o Pinta

Calidad Extra

Judías Blancas

Tipo riñón manteca Calidad Extra

Garbanzos

Tipo lechoso. Calidad Extra

Arroz

Redondo. Categoría Extra. Envase de 1 kg.

Vaporizado Categoría Extra. Envase de 1 kg.

Pasta de Sémola de Trigo duro

Macarrón, Spaguetti, Fideos finos, Margaritas o lazos de colores

Pan con Sal

Pieza de 50 gr. envasada en celofán

Pan sin Sal

Pieza de 50 gr. envasada en celofán

Pan Integral

Pieza de 30 gr. con sal, envasada en celofán.

Pan con sal pre-cocido congelado.

Pieza de 50 gr.

Pan sin sal pre-cocido congelado

Pieza de 50 gr.

Biscotes de Pan Tostado

Sin Sal y sin azúcar. Rebanadas de 15/20 gr cada unidad. Paquetes de dos.

Croissant, Suizo.

Hechos del día. Envasados con celofán.

Roscón de Reyes.

Debe ser sin nata y sin ningún tipo de sorpresa, haba o figurita. Ración de 100 gr. aproximadamente.

Sémola de Trigo

Tipo –Nomen- o similar envasada en paquete de 230 gr.

Tapioca

En envase de 300 gr. Tipo –RIERAMARSA- o similar.

Maicena de Maíz

Tipo Gallina Blanca, Riera Mar S.A. o similar.

Harina

De trigo. Paquetes 1 kg.

Puré de Patata en Copos

Envases de 2 ó 3 kilos

Volovanes

Serán de 80 a 90 mm de diámetro por 50 mm de altura.

CONSERVAS**Especificaciones Generales:**

Todas las conservas tendrán bien visible la fecha de caducidad, la cual tendrá un amplio margen desde su suministro.

Las latas no presentarán deformaciones, hundimientos o manchas de óxido.

Tomate Natural Entero pelado

Tomate natural entero pelado envasado en latas de 5 kg. de peso bruto aproximadamente. Categoría

primera.

Tomate Triturado

Tomate natural triturado envasado en latas de 3 ó 5 kg de peso bruto aproximadamente. Categoría Primera.

Tomate frito

Tomate frito lata de 3 kg de peso bruto aproximadamente.

Pimiento Morrón

Natural en tiras. Categoría Primera. En lata de 3 kg. de peso bruto aproximadamente.

Atún

Tronco de atún en aceite oliva o girasol 2 kg. Aprox.

Espárragos

Envase de 1 kg. bruto. Extra Blanco 17 a 24 frutos.

Envase de 3 Kg bruto. Tallos o puntas calidad primera.

Melocotón en almíbar

Envase 3 kg. bruto. Extra de 30 a 40 frutos.

Melocotón sin azúcar.

En mitades, envase 840 grs aprox. Tipo –Helios- o similar.

Peras en almíbar.

En mitades. Envase 3 kg. bruto extra.

Peras sin azúcar.

En mitades. 840 gr. aprox. Tipo Helios o similar.

Piña en su jugo

Envase de 3 kg. bruto. Primera Calidad.

Garbanzos

Cocidos envase de 3 kg. bruto. Calidad Primera.

ESPECIAS, ACEITES E INGREDIENTES ESPECIALES**Aceitunas con hueso negras**

Bajas en Sodio. Categoría extra

Aceite de oliva

Refinado de 0,4 grados de acidez máxima. Envase de 5 litros

Aceite de girasol

De acidez máxima 0,2 grados. Envase de 5 litros

Vinagre blanco

Puro de vino, de 6 grados de acidez. Botella de 500/750 ml

Concentrado de Pescado

Para fumet en envase de 1 kg aproximadamente

Galletas

Tipo María Tipo –Gullón- o similar en paquetes de 5 unidades, 25 gr.

Tipo María en paquetes de 25 gr. sin azúcar.

Tipo María -sin gluten- apta para celiacos en paquetes de 25 gr.

Mahonesa

Envase 3,700 kg

Sal Marina Yodada

Gorda. Paquete 1 kg

Fina. Paquete 1 kg

Envase unidosis.

Azúcar

Envase de 1 kg.

Envase unidosis 10 gr

Sacarina

Líquida en envase de litro.

Mono-dosis de peso condicionado a su poder endulzante, el cual será siempre equivalente a 10 gr. de azúcar.

Albahaca

Envase formato 1 kg.

Pimienta blanca molida.

Envase formato 1kg

Eneldo

Envase formato 1 kg.

Pimentón dulce

Envase de 1 Kg

Cacao en Polvo

Tipo -Cola Cao- o similar, Envase unidosis, de 20 gr

Descafeinado

Envase unidosis 2 gr

Concentrado de Caldo vegetal.

Bajo en sodio. Envase de 1 kilo aprox. Tipo -gallina blanca- o similar.

Infusiones

Te, Manzanilla, Menta Poleo, Tila. unidosis de 2 gr. Tipo -Hornimans- o similar

Vinos

Tinto para cocinar.

Blanco para cocinar.

Oporto**Jerez**

Tipo -Laina- o Similar

Coñac

Para guisar

Membrillo

Porciones.

Mermelada

Porciones de 25 gr. Extra -Helios- o similar

Zumos

Naranja, melocotón, manzana y piña, Brick de 200 ml

Turrón

En porciones de 20 gr. empaquetado individual.

Tipos: Blando y yema tostada.

Yema tostada sin azúcar.

Mazapán

Unidad de 15 gr. de peso, empaquetado individual.

Polvorón

Unidad de 35 gr. de peso. De almendra empaquetado individual.

De almendra sin azúcar.

Macarrón de Santiaguito, perrunilla u otro sin azúcar.

Empaquetado individual.

ANEXO II. *MENÚS*

MENÚ INVIERNO- primera semana basal

	COMIDA		CENA	
LUNES	Lentejas estofadas Albóndigas en salsa Fruta del tiempo / Papi-frutas	Coliflor Pescado empanado c/limón	Sopa maravilla Merluza en salsa verde Flan / Flan casero	Crema guisantes Empanadillas c/s Jamón rebozado s/s
MARTES	Menestra de verduras Pudding de pescado c/crema puerros Manzana asada /Tx compota	Ensaladilla rusa Filete c/ patatas	Crema de espárragos Revuelto de jamón y queso Yogur	Sopa de verduras Lomo fresco c/ pimientos
MIÉRCOLES	Brócoli con patatas Zancarrón salsa suave Fruta tiempo / Papi-frutas	Arroz cazadora Pimientos rellenos bacalao	Sopa de pollo y fideos Pescado salsa americana Cuajada	Crema de champiñones Hamburguesa ave c/verduras
JUEVES	Garbanzos estofados Pavo rotti en salsa c/verdura Fruta en almíbar/ Fruta/ Tx fruta almíbar	Borrajá salteada Pescado a la bilbaína	Vainas c/patatas Croquetas con ensalada Yogur	Crema de ave Jamón york y queso
VIERNES	Pisto a la bilbaína Pollo asado c/verduras/Hb ave Manzana asada	Fusilli boloñesa Salmón maniere	Purrusalda Halibut rebozado c/limón Arroz con leche	Sopa de estrellas Pechuga de pollo con verduras
SABADO	Alubias rojas Merluza en salsa marinera Fruta del tiempo / Papi-frutas	Ensalada mixta Escalope con pimientos	Crema de calabaza Pudding de carne c/ salsa puerro Natilla choco/ natilla casera	Espinacas c/ patatas Varitas merluza c/limón
DOMINGO	Arroz cazadora Bacalao Bizkaína Pastel / Cuajada	Coliflor ajo arriero Costilla asada c/puré manzana	Acelgas c/refrito Tortilla champiñones Fruta del tiempo / Yogur	Patatas en salsa verde San Jacobo c/ ensalada c/s Pescado plancha c/ limón s/s

MENÚ INVIERNO- segunda semana basal

	COMIDA		CENA	
LUNES	Guisantes con jamón Pavo rotti en salsa c/ verduras Manzana asada /Tx compota	Macarrones Boloñesa Pimientos rellenos bacalao c/s Pescado horno s/s	Sopa de picadillo Halibut rebozado c/limón Yogur	Borraja Empanadilla c/ lechuga c/s Jamón rebozado s/s
MARTES	Vainas salteadas Hamburguesas salsa c/ patata Fruta del tiempo / Papi-frutas		Crema de calabacín Merluza salsa americana Arroz con leche	Sopa maravilla Jamón York y queso fresco
MIÉRCOLES	Alubias blancas c/verduras Puding de pescado/ puerro Fruta almíbar/ Fruta del tiempo Papi-frutas	Ensalada mixta Filete c/ patatas	Espinacas c/ patatas Tortilla de jamón y queso yogur	Puré patatas Merluza al horno c/limón s/s
JUEVES	Brocoli con patatas Zancarrón salsa suave Fruta del tiempo /Papifrutas	Patatas a la riojana Pescado a la bilbaína	Sopa de verduras Croquetas caseras c/lechuga Flan / Flan casero	Acelgas c/ patatas Chuleta de cerdo c/ patatas
VIERNES	Pasta carbonara Guisado de cerdo c/ verdura Manzana asada /TX compota	Menestra de verduras Pimientos rellenos bacalao	Borraja salteada Huevos c/ tomate Yogur	Ensalada mixta Merluza ondarresa
SABADO	Lentejas estofadas Estofado pavo / Hb ave Fruta del tiempo/ Papifruta	Arroz tres delicias Pescado al horno c/ pat. panadera	Crema de calabaza Merluza en salsa verde Natillas / Natillas caseras	Purrusalda Tortilla de queso
DOMINGO	Coliflor Bacalao a la riojana Fruta del tiempo/ Papifruta	Crema de marisco Pollo asado c/ patatas	Sopa de estrellas Salchichas encebolladas Queso c/ membrillo/ Cuajada	Crema de espárragos Croquetas c/ ensalada

MENÚ INVIERNO- tercera semana basal

	COMIDA		CENA	
LUNES	Arroz con verduras Hamburguesa en salsa Manzana asada /TX compota	Patatas en salsa verde Pescado panadera	Crema de champiñones Merluza rebozada c/ mayonesa Yogur	Acelga c/ patatas Jamón rebozado
MARTES	Garbanzos estofados Pavo rotti en salsa Fruta del tiempo / Papi-frutas	Ensalada mixta Pimientos rellenos bacalao	Sopa Juliana Puding pescado c/ salsa americana Flan / Flan casero	Crema de guisantes Rollitos primavera c/s Jamón York y queso
MIERCOLES	Pisto a la bilbaína Pescado Marinera Fruta almíbar /Fruta del tiempo Papi-fruta	Tiburones ajillo c/ champis Lasaña de carne	Crema zanahorias Tortilla de jamón y queso Yogur	Sopa de pescado Atún encebollado
JUEVES	Alubias rojas Zancarrón salsa suave / Salchichas Queso fresco c/ memb / Cuajada	Espinacas c/patatas Salmón encebollado	Sopa de ajo Merluza en salsa verde Fruta del tiempo/Papi-fruta	Crema de espárragos Hamburguesas ave salsa
VIERNES	Coliflor Bacalao a la bilbaína Fruta del tiempo/ TX compota	Arroz cazadora Lomo fresco c/ verduras	Sopa de sémola c/ zanahoria Tortilla patata c/ tomate Arroz c/ leche	Crema de calabaza Varitas c/ crema de verduras Pescado plancha c/crema verduras s/s
SABADO	Fideuá marinera Pollo asado c/ verduras/ Hb ave Fruta almíbar /Fruta del tiempo Papi-fruta	Canelones de atún Jamón rebozado	Vichysoise Halibut rebozado c/ mayonesa Natillas / Natillas caseras	Sopa arroz c/ zanahoria Salchichas encebolladas c/s Tortilla francesa s/s
DOMINGO	Lentejas Merluza en salsa champis Tarta/ Cuajada	Ensaladilla rusa Filete c/ patatas	Sopa de verduras Estofado de pavo Fruta del tiempo / Papi-frutas	Vainas c/ patatas Croquetas c/ tomate

MENÚ INVIERNO- cuarta semana basal

	COMIDA		CENA	
LUNES	Menestra de verduras Pastel de puerro y gambas Manzana asada / Tx compota	Macarrones c/ tomate Chuleta de cerdo c/ patata	Crema espárragos Tortilla de champis Yogur	Acelgas c/ patatas Jamón rebozado
MARTES	Guisantes c/ jamón Pescado salsa americana Fruta del tiempo/ Papi-frutas	Ensalada campera Escalope c/ pimiento	Borrajá salteada Pavo rotti en salsa Flan	Crema de calabacín Huevos c/ tomate
MIERCOLES	Coliflor ajoarriero Pollo asado c/ patatas Fruta almíbar / Fruta del tiempo Papi-frutas	Arroz cazadora Pimientos rellenos bacalao	Vichyssoise Croquetas c/ ensalada Yogur	Sopa de arroz / zanahoria Lomo fresco c/ verduras
JUEVES	Potaje vigilia Albóndigas jardinera Manzana asada / Tx compota	Marmitako Bacalao Bilbaína	Sopa maravilla Merluza en salsa verde Queso fresco c/ membrillo/ cuajada	Crema de calabaza Flamenquines c/ ensalada
VIERNES	Pisto bilbaína Puding carne c/ crema verduras Fruta del tiempo / Yogur	Pasta carbonara Salmón encebollado	Vainas salteadas Tortilla de espárragos Arroz c/ leche	Sopa de sémola Jamón York y Queso s/s Rollitos primavera c/ champiñones c/s
SABADO	Brócoli Estofado de pavo Fruta del tiempo/ Papi-frutas	Pimientos rellenos bacalao c/s Pescado ondarresa s/s	Sopa de ajo Hamburguesas / merluza marinera Cuajada	Crema de verduras Salchichas encebolladas c/s Hamburguesa plancha s/s
DOMINGO	Arroz a la cubana Carrileras en salsa Fruta almíbar/ Fruta tiempo /Tx compota	Patatas en salsa verde Croquetas c/ tomate	Crema de zanahoria Halibut rebozado c/ mayonesa/ limón Yogur	Espinacas c/ patatas Tortilla de queso

MENÚ VERANO- primera semana basal

	COMIDA		CENA	
LUNES	Lentejas estofadas Albóndigas jardinera c/verdura Manzana asada/ Tx compota	Canelones de verdura Merluza rebozada c/ mayonesa	Sopa de fideos c/ pollo/ pollo / Crema brócoli Tortilla de champis Yogur	Brócoli Pechuga de pollo c/ verduras
MARTES	Ensalada mixta Estofado de pavo c/ verduras Fruta tiempo/ Papi-frutas	Acelgas salteadas Pimientos rellenos de bacalao c/s Pescado empanado c/limón s/s	Crema de guisantes Pescado marinera Helado	Sopa de verdura Lomo rebozado c/ patata cocida
MIERCOLES	Menestra de verduras Pollo asado c/ patatas Fruta del tiempo/ Yogur	Pasta boloñesa Varitas de merluza c/ champis c/s Pescado al horno s/s	Sopa de estrellas Croquetas caseras c/ lechuga Natillas /Natillas caseras	Crema de zanahorias Rollitos primavera c/ lechuga c/s
JUEVES	Ensalada de tomate y queso Bacalao a la riojana Helado / Cuajada	Paella valenciana Escalope c/ patatas	Crema de champiñones Jamón York y queso fresco Yogur	Crema de champiñones Jamón York y queso
VIERNES	Alubias blancas vinagreta Guisado de cerdo Fruta en almíbar / Tx Fruta almíbar	Ensalada de pasta Pescado bilbaína	Sopa juliana Puding carne c/ salsa puerros (y pech. Pollo) Flan / Flan casero	Espinacas c/zanahoria Pescado a la maniere
SABADO	Coliflor ajoarriero Hamburguesa merluza en salsa Fruta/ Papi-frutas	Ensalada mixta San Jacobo c/ champis	Crema de espárragos Rotti salsa c/ puré de patatas Yogur	Sopa de cebolla Tortilla de calabacín con tomate
DOMINGO	Arroz c/ verduras Carrilleras de cerdo Fruta / Yogur	Sopa de pescado Empanadillas c/s Pescado al horno s/s	Sopa maravilla Pescado rebozado c/ limón Cuajada	Crema de ave Jamón rebozado c/ puré de patata

MENÚ VERANO- segunda semana basal

	COMIDA		CENA	
LUNES	Guisantes saltados c/ jamón Albóndigas jardinera c/ verdura Fruta almíbar /Fruta tiempo/ Papi-frutas	Ensalada mixta Pescado en salsa americana	Crema de zanahoria Merluza horno c/ salsa mainiare Yogur	Sopa de sémola Lomo de cerdo c/ pimientos
MARTES	Espirales carbonara Pollo al ajillo c/ verduras Fruta / Papi-fruta	Pisto bilbaína Pimiento relleno de bacalao c/s Pescado al horno c/limón	Crema de calabacín Tortilla de patatas c/ lechuga Natillas/ Natillas caseras	Sopa de arroz Croquetas c/ lechuga
MIERCOLES	Ensaladilla rusa Merluza en salsa americana Manzana asada	Coliflor ajo arriero Costilla asada c/ puré patata	Crema de champiñones Pavo rotti c/ verdura Yogur	Sopa Juliana Pescado a la provenzal
JUEVES	Menestra de verdura Hamburguesa ave salsa c/ puré patata Fruta /Yogur	Ensalada arroz Varitas de merluza c/crema verdura c/s Pescado plancha c/ limón s/s	Sopa maravilla Puding pescado c/ salsa americana Flan/ Flan casero	Espinacas c/ zanahoria San Jacobo c/ champis c/s Jamón rebozado s/s
VIERNES	Alubias rojas Pescado a la romana c/limón Fruta en almíbar/ Fruta tiempo / Papi-fruta	Salchichas c/ puré manzana c/s Pechugas de pollo s/s	Crema de Calabaza Estofado de pavo Arroz c/ leche	Sopa de estrellas Palometa c/ tomate
SABADO	Brócoli Zancarrón en salsa suave Fruta / Papi-fruta	Acelgas c/ refrito Canelones de atún c/ bechamel	Porrusalda Tortilla de champiñones cuajada	Sopa de verduras Jamón York y queso fresco
DOMINGO	Arroz a la cazadora Pollo asado c/ verduras Profiteroles / Helado	Borrajá salteada Salmón encebollado	Sopa de pollo y fideos Pescado en salsa verde Fruta del tiempo / Papi-frutas	Vainas c/ patatas Huevos cocidos con tomate

MENÚ VERANO- tercera semana basal

	COMIDA		CENA	
LUNES	Ensalada de garbanzos Estofado de pavo Manzana asada	Pisto Pimientos rellenos de bacalao	Acelgas Pescado marinera Yogur	Crema de champiñones Pechuga de pollo
MARTES	Pasta al ajillo c/ champis Albóndigas en salsa c/ verduras Fruta almíbar/ Fruta tiempo/ Papi-frutas	Menestra de verdura Atún encebollado	Crema de zanahoria Tortilla de espárragos Yogur	Ensalada mixta Rollitos de primavera c/ lechuga c/s Jamón york y queso fresco
MIERCOLES	Coliflor ajoarriero Palometa en salsa americana Helado / Helado db	Patatas en salsa verde Escalope c/ pimientos	Sopa de picadillo Croquetas caseras Fruta tiempo / Papi-frutas	Espinacas c/ zanahoria Pescado al horno c/ limón
JUEVES	Ensalada de arroz Pescado horno c/ salsa champis Manzana asada	Borrajá salteada Costilla asada	Crema de calabacín Puding de carne c/ salsa puerros Yogur	Sopa de estrellas Pescado rebozado c/limón
VIERNES	Alubias pintas estofadas Bacalao riojana Fruta tiempo / Papi-frutas	Arroz cubana Pavo rotti c/ patata	Sopa juliana Tortilla de patata c/ tomate Natillas / Natillas caseras	Vainas c/ patatas Empanadillas c/ lechuga c/s Pescado al horno s/s
SABADO	Pisto bilbaína Zancarrón salsa suave Fruta / Yogur	Sopa de pescado Pescado en salsa mainiere	Crema de calabaza Pescado rebozado c/ limón Helado / Helado db	Sopa de pollo y fideos Jamón rebozado
DOMINGO	Fideuá valenciana Pollo asado c/ lechuga Fruta / Papi-frutas	Menestra de verduras Revuelto bacalao	Sopa maravilla Pescado en salsa verde Queso fresco c/ membrillo/ Cuajada	Acelgas salteadas Tortilla queso

MENÚ VERANO- cuarta semana basal

	COMIDA		CENA	
LUNES	Brócoli Estofado de pavo Fruta/ Papi-frutas	Pasta boloñesa Varitas de merluza c/limón c/s Pescado ondarresa s/s	Vichysoise Puding pescado c/ salsa rosa Flan/ Clan casero	Sopa de fideos Salchichas encebolladas c/puré c/s Jamón rebozado c/ puré manzana s/s
MARTES	Ensaladilla Rusa Merluza marinera Manzana asada	Arroz cazadora Filete ternera c/ patatas	Sopa de estrellas Revuelto de jamón y queso Arroz con leche	Crema de ave Pechuga pollo c/pimiento
MIERCOLES	Lentejas estofadas Carrilleras vino tinto c/ pimiento Fruta / Papi-frutas	Menestra de verduras Pescado rebozado c/ limón	Espinacas c/patatas y zanahoria Hamburguesa bacalao salsa Yogur	Sopa juliana Croquetas c/lechuga
JUEVES	Ensalada mixta Pollo asado c/ verduras Fruta almíbar/ Fruta tiempo/ Papi-frutas	Borrajá salteada Pimientos relleno bacalao	Sopa de sémola c/zanahoria Pescado rebozado c/ mayonesa/limón Natilla chocolate/natilla casera	Crema de espárragos Jamón York y queso fresco
VIERNES	Coliflor ajoarriero Puding carne en salsa puerros Fruta del tiempo / Yogur	Marmitako de bonito Merluza ondarresa c/ patatas	Menestra Tortilla de patata c/ tomate Cuajada	Sopa de fideos Pescado con tomate
SABADO	Vainas c/ patatas Pescado en salsa verde Fruta/ Papi-frutas	Macarrones gratinados Costilla asada	Sopa de cebolla Pavo rotti en salsa Yogur	Crema de champiñones Croquetas con tomate
DOMINGO	Arroz c/ verduras Bacalao a la riojana Profiteroles / helado	Ensalada tomate y queso Jamón rebozado	Crema de zanahoria Hamburguesas de ave en salsa Fruta/ Papi-frutas	Sopa de pescado Huevos c/ tomate

ANEXO III. GRAMAJES

El peso que se detalla a continuación será neto del elemento descongelado en caso de productos procedentes de congelación y sin hielo residual, sin envoltorios ni envases.

Las carnes se considerarán frescas, limpias de grasas, racionadas cuando así se indique y listas para su cocinado.

Verduras	Dieta Entera	Dieta Turmi x
Vainas	200 gr.	100 gr.
Brócoli	250 gr.	----
Guisantes	200 gr.	100 gr.
Espinacas	200 gr.	100 gr.
Menestra de verdura	200 gr.	75 gr.
Ensaladilla	200 gr.	----
Acelgas	230 gr.	100 gr.
Puerro	200 gr.	100 gr.
Patatas	200 gr.	100 gr.
Borrajá	200 gr.	----
Coliflor	250 gr.	100 gr.
Calabacín /Pisto	200 gr	100 gr.
Pastas y arroz	Dieta entera	Dieta Turmi x
Pastas s/hervir	65 gr.	50 gr.
Arroz	70 gr.	40 gr.
Legumbres		
Lentejas	65 gr.	50 gr.
Garbanzos	65 gr.	50 gr.
Alubias	65 gr.	50 gr.
Carnes	Di D Dieta Entera	Di Dieta Turmix
Contra-muslo sin hueso		100 gr.
Pechuga pollo filete	150 gr.	----
Muslo con contra-muslo de pollo (ración)	270 gr.	----
Carrilleras	200 gr.	----

Lomo de cerdo	160 gr.	----
Hamburguesa ternera	150 gr.	----
Picado de Ternera magro	150 gr.	100 gr.
Albóndigas	150 gr.	----
Estofado pavo	180 gr.	-----
Redondo pavo sin sal	200 gr.	120 gr.
Estofado ternera	180 gr.	----
Zancarrón y Pipiolo (culata de contra)	180 gr.	100 gr.
Pescados	Dieta Entera	Dieta Turmix
Pescado blanco sin espinas	----	100 gr.
Bonito tacos o lomos	160 gr.	----
Filete de merluza	180 gr.	----
Merluza rodaja	180 gr.	----
Bacalao filete o lomo (desalado)	200 gr.	----
Abadejo lomos	180 gr.	----
Carbonero	200 gr.	
Filete Halibut	180 gr.	----
Fogonero lomos	180 gr.	----
Cola de Rape	200 gr	----
Gallo, San Pedro	180 gr.	----
Palometa filete	180 gr.	----
Perca filete o lomo	180 gr.	----
Otros	Dieta Entera	Dieta Turmix
Fiambre	125 gr.	----
Huevos frescos L (63/73)	2 unidades	2 unidades
Huevo líquido, clara líquida (pasteurizadas) o suma de las dos.	110 ml	110 ml
Tortilla de patata	200 gr.	----
Croquetas caseras	160 gr 6 unidades	----
Empanadillas	160 gr 4 unidades	
Puding de carne / pescado	180 gr.	
Pimientos del piquillo rellenos (Carne o bonito)	3 unidades X 40grs 120 gr aprox.	
Guarniciones	Dieta Entera	Dieta Turmix
Patata panadera: • Patata (70 gr) • Cebolla (20 gr)	Total 95 gr.	----

Puré de patata	75 gr.	----
Patata vapor	70 gr.	----
Patatas fritas	50 gr.	-----
Compota de manzana	60 gr.	-----
<u>Piperrada:</u> • Cebolla. (20 gr) • Pimiento verde (30 gr) • Pimiento rojo. (30 gr) • Salsa tomate.(10 gr)	Total 90 gr.	----
<u>Jardinera:</u> • Guisante 20 • Zanahoria 15 • Champiñón 20 • Vaina redonda 20	Total 75 gr.	----
<u>Ensalada:</u> • Lechuga (20 gr.) • Cebolla (5 gr.)	Total 25 gr.	----
<u>Para salsa verde:</u> • Guisantes (15 gr) • Tallo espárrago (10 und.) • Huevo cocido (20 gr.)	Total 45 gr aprox.	----
Vaina redonda	85 gr.	----
Limón.	Rodaja (según tamaño)	----

ANEXO IV. EXTRAS

El importe de los Extras es IVA excluido

PRODUCTO	TARIFAS
Agua (1/2 litro)	0,21
Agua /1/5 litro)	0,37
Aceite oliva	0,30
Azúcar (1 kg)	2,60
Azúcar sobre	0,02
Biscote (paquete 2 unidades)	0,09
Bocadillo de atún	1,38
Bocadillo de chorizo	1,38
Bocadillo de Jamón Serrano	1,38
Bocadillo de Pepito de ternera	1,38
Bocadillo de Jamón cocido	1,38
Bocadillo de queso (mezcla)	1,38
Bocadillo de queso de oveja	1,38
Bocadillo tortilla de patata	1,38
Caco instantáneo (porción)	0,24
Descafeinado de sobre	0,07
Flan (1 unidad)	0,29
Galletas (paquete 5 unidades)	0,08
Galletas diabéticas	0,17
Helado (1 unidad)	0,37

Kiwi (1 unidad)	0,52
Leche (1 litro)	1,31
Leche desnatada (1 litro)	1,10
Manzanilla (1 dosis)	0,06
Margarina (porción)	0,09
Membrillo (porción)	0,22
Mermelada (porción)	0,07
Naranja (1 pieza)	0,49
Natillas (1 unidad)	0,47
Pan con sal (70 gr)	0,23
Pan integral (50 gr)	0,24
Pan sin sal (63 gr)	0,23
Papi-fruta	0,78
Piña bol	0,77
Pera (1 unidad)	1,04
Plátano (1 unidad)	0,75
Sacarina en sobre	0,02
Sal (porción)	0,01
Sal (1 kg)	0,84
Sidra (1 litro)	3,62
Té (1 dosis)	0,06
Tila (1 dosis)	0,06
Turmix compota	0,78
Vinagre	0,18

Yogurt Bio	0,60
Yogurt natural	0,26
Yogurt de sabores	0,26
Zumo natural (1 litro)	1,16
Zumo (Brick de 200 cc)	0,33
Desayuno del médico turno de guardia Café, bollo o bocadito y zumo	3,34

Anexo V Listado productos básicos cafetería y máquinas de vending

Listado productos básicos cafetería

La empresa adjudicataria dispondrá de los productos básicos listados a continuación tanto para el servicio de cafetería como de vending, ajustándose en todo caso a los precios máximos de venta establecidos en la siguiente tabla.

La introducción de nuevos productos deberá ser comunicada a la Dirección del Centro previamente para su aprobación.

PRODUCTOS BÁSICOS PARA SERVICIO DE CAFETERIA	Precio máximo de venta al público (impuestos incluidos)
1. CAFÉS E INFUSIONES	
1.1. Café sólo	0,95 €
1.2. Café cortado	1,05 €
1.3. Café con leche	1,15 €
1.4. Café con leche en vaso o Cacao instantáneo	1,20 €
1.6. Infusiones (Manzanilla, Té, Tila o similares)	1,05 €
1.7. Vaso de leche	1,20 €
2. BOLLERÍA	
2.1. Caracola	1,30 €
2.2. Croissant	1,30 €
2.3. Ensaimada	1,30 €
2.4. Napolitana	1,30 €
2.5. Rosquilla tipo <i>Donut</i> o similar, o empaquetados	1,30 €
3. DESAYUNO COMPLETO: café + pincho o bollería + zumo	
3.1. Café con repostería o pincho	2,15 €
4. PINCHOS	
4.1. Pincho tortilla	1,15 €
4.2. Pintxos fríos	1,15 €
4.3. Pinchos calientes	1,30 €
4.4. Tostada con aceite y tomate o mantequilla y mermelada	1,15 €
4.5. Sandwich frío	2,25 €
4.6. Sandwich caliente	2,75 €
4.7. Bocadillo frío ibérico	2,75 €
4.7 Bocadillo caliente ibérico	3,25 €
5. REFRESCOS	
5.1. Bitter sin alcohol o similar	1,60 €
5.2. Cerveza sin alcohol	1,60 €
5.3. Refrescos de Cola o Tónica	1,60 €

5.4. Refrescos de limón o naranja	1,60 €
5.5. Refrescos Light, Zero azúcar, etc.	1,60 €
6. AGUAS MINERALES	
6.1. Agua (1/2 litro)	1,10 €
6.2. Agua (1,50 litros)	1,60 €
7. ZUMOS	
7.1. Zumo de botellín	1,20 €
7.2. Zumo natural (Copa)	1,60 €
7.3. Zumo natural (Vaso)	2,10 €
8. MOSTO	
8.1. Mosto pequeño	0,69 €
8.2. Mosto grande	1,20 €
9. MENÚ DEL DÍA	8,50 €
El menú del día estará compuesto por: • Un PRIMER PLATO, a elegir entre dos posibilidades: arroz, ensaladas, legumbres, pasta, sopas, verduras, etc. • Un SEGUNDO PLATO, a elegir entre dos posibilidades: aves, carnes, huevos, pescados, etc. • POSTRE, a elegir entre: frutas, helados, lácteos, tartas, etc. • PAN • BEBIDA: agua o refresco o cerveza sin alcohol	
10. GOLOSINAS Y OTROS	
10.1. Almendras	1,00 €
10.2. Cacahuètes	1,00 €
10.3. Chicles	1,00 €
10.4. Patatas fritas	1,00 €
10.5. Queques, pasarratos o similares	1,00 €

Listado básico productos máquinas vending

ARTÍCULOS	CANTIDAD	PRECIO MÁXIMO DE VENTA AL PÚBLICO (Impuestos incluidos)	
Almendras	46 gr.	1,10 €	
Aros de maíz	80 gr.	0,77 €	
Avellanas	46 gr.	1,10 €	
Cacahuetes	45 gr.	0,88 €	
Croissant	80 gr.	1,10 €	
Cuadrado decorado	85 gr.	0,88 €	
Cuadrado de trufa	85 gr.	0,88 €	
Chicles	14 gr.	0,88 €	
Chocolatina	45 gr.	0,99 €	
Chocolatina Comercio Justo	45 gr.	0,88 €	
Chocolatina especial	43 gr.	1,10 €	
Galletas de chocolate	66 gr.	0,99 €	
Galletas de fibra	75 gr.	0,88 €	
Gominolas	80 gr.	0,88 €	
Maíz	50 gr.	0,88 €	
Palmera de chocolate	110 gr.	0,88 €	
Palmera rellena	120 gr.	1,10 €	
Pajitas	30 gr.	0,77 €	
Pastelería	80 gr.	0,88 €	
Patatas Artesanas o Chips	44 gr.	1,10 €	
Patatas Chips Onduladas	44 gr.	1,10 €	
Patatas Chips sabor a jamón	44 gr.	1,10 €	
Patatas Oliva	40 gr.	0,88 €	
Patatas Oliva	50 gr.	1,10 €	
Sándwich	150 gr.	1,32 €	
Zumo Bio	33 cl.	1,10 €	
ARTÍCULO	TIPO DE PRODUCTO	PESO	PRECIO MÁXIMO DE VENTA AL PÚBLICO (Impuestos incluidos)
Barquillo sin azúcar	Snack dulce	70 gr.	1,05 €

Barrita de Cereales / Avellanas	Snack dulce	25 gr.	0,94 €
Barrita de Cereales / Chocolate	Snack dulce	25 gr.	0,94 €
Barritas de Cereal	Snack dulce	46 gr.	0,88 €
Barritas Cereales Choco negro	Snack dulce	20 gr.	1,16 €
Barritas Cereales Choco-Leche	Snack dulce	20 gr.	1,16 €
Bizcochito	Snack dulce	40 gr.	0,99 €
Manzana troceada	Fruta natural	80 gr.	1,32 €
Mini Digestivas	Snack dulce	100 gr.	1,10 €
Mini Tortitas	Snack salado	25 gr.	1,16 €
Palitos de Pan integral	Snack salado	50 gr.	0,88 €
Pan de pipas	Snack salado	50 gr.	1,10 €
Patatas Light	Snack salado	50 gr.	1,10 €
Tortitas de Arroz / Chocolate	Snack dulce	25 gr.	0,99 €
Tortitas de Maíz / Chocolate	Snack dulce	25 gr.	0,99 €
Yogurt	Snack	125 gr.	1,10 €
ARTÍCULOS	CANTIDAD	PRECIO MÁXIMO DE VENTA AL PÚBLICO (Impuestos incluidos)	
Caldo	12 cl.	0,70 €	
Café corto	10 cl.	0,70 €	
Café largo	12 cl.	0,70 €	
Café cortado	12 cl.	0,70 €	
Café con leche	12 cl.	0,70 €	
Capuccino	12 cl.	0,70 €	
Chocolate	12 cl.	0,70 €	
Leche	12 cl.	0,70 €	
Té	12 cl.	0,70 €	
ARTÍCULOS	CANTIDAD	PRECIO MÁXIMO DE VENTA AL PÚBLICO (Impuestos incluidos)	
Agua	50 cl.	0,80 €	
Refrescos de Cola	33 cl.	1,20 €	
Refrescos de limón	33 cl.	1,20 €	
Refrescos de naranja	33 cl.	1,20 €	
Refrescos Light, Zero, etc.	33 cl.	1,20 €	
Radical (o similar)	33 cl.	1,20 €	