

EXPEDIENTE ABIERTO Nº 4/2016

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE HOSTELERIA Y PRESTACIONES COMPLEMENTARIAS, CON DESTINO A LOS CENTROS SANITARIOS, CENTRO DE REHABILITACIÓN PSICOSOCIAL "SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS" Y EL HOSPITAL DEL JACA, DEL SECTOR DE HUESCA, DEL SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD.

INDICE:

- 1. OBJETO**
 - 1.1. CRP STO. CRISTO DE LOS MILAGROS**
 - 1.2. HOSPITAL DE JACA**
- 2. IMPORTE DE LICITACION**
- 3. CONTENIDO**
 - 3.1. HOSTELERÍA**
 - 3.1.1. RÉGIMEN ALIMENTICIO A PACIENTES**
 - 3.1.2. COMIDAS AL PERSONAL DE GUARDIA**
 - 3.2. CAFETERÍA HOSPITAL DE JACA**
 - 3.3. VENDING HOSPITAL DE JACA**
 - 3.3.1. MÁQUINAS**
 - 3.3.2. PRODUCTOS**
- 4. VÍVERES Y OTROS ARTÍCULOS DE CONSUMO ALIMENTICIO**
 - 4.1. CRP STO. CRISTO DE LOS MILAGROS**
 - 4.2. HOSPITAL DE JACA**
- 5. LOCALES Y ACONDICIONAMIENTO. MAQUINARIA Y MENAJE**
- 6. EJECUCIÓN DEL CONTRATO**
 - 6.1. CRP STO. CRISTO DE LOS MILAGROS**
 - 6.2. HOSPITAL DE JACA**

- 7. MANTENIMIENTO**
- 8. LIMPIEZA Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS**
- 9. FLUIDOS Y OTROS**
- 10. IMPUESTOS Y GRAVÁMENES**
- 11. PERSONAL**
- 12. UNIFORMIDAD DEL PERSONAL**
- 13. FORMACIÓN DEL PERSONAL**
- 14. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**
 - 14.1. REPORTE DE INFORMACIÓN OBLIGATORIA AL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN**
 - 14.1.1. HOSTELERIA**
 - 14.1.2. CAFETERIA HOSPITAL DE JACA**
 - 14.1.3. VENDING HOSPITAL DE JACA**
- 15. INSPECCIÓN SANITARIA, CONTROLES, ANÁLISIS BACTERIOLÓGICOS, PLAN DE HIGIENE Y LIMPIEZA**
- 16. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL**
- 17. NORMATIVAS Y REGLAMENTACIONES**
- 18. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**
- 19. PERSONAS DE CONTACTO**
- 20. CONTENIDO DE LA OFERTA**
 - 20.1. SOBRE Nº 2**
 - 20.2. SOBRE Nº 3**
- 21. CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**
- 22. FACTURACIÓN**
- 23. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN**
- 24. CUMPLIMIENTO NORMATIVA PROTECCIÓN DE DATOS**
- 25. OCUPACIÓN POR TERCEROS DE ESPACIOS EN LOS EDIFICIOS ADMINISTRATIVOS DEL PATRIMONIO DE ARAGÓN**

ANEXOS

- I - PERSONAL CRP STO. CRISTO DE LOS MILAGROS DE HUESCA**
- II - PERSONAL HOSPITAL DE JACA**
- III - JUSTIFICANTE VISITA PREVIA AL CENTRO (MODELO)**
- IV - RELACIÓN MATERIAL PROPIEDAD DEL CRP STO. CRISTO DE LOS MILAGROS**
- V - RELACIÓN MATERIAL PROPIEDAD DEL HOSPITAL DE JACA**
- VI - CÓDIGO DE DIETAS**
- VII - VENDING HOSPITAL DE JACA**
(PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS VENTA AL PÚBLICO)
- VIII - CAFETERIA HOSPITAL DE JACA**
(PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS VENTA AL PÚBLICO)
- VIII BIS - CAFETERIA HOSPITAL DE JACA**
(PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS VENTA AL PERSONAL)

1 - OBJETO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características que van a regir en la contratación del servicio de hostelería y prestaciones complementarias, con destino a los centros sanitarios, Centro de Rehabilitación Psicosocial "Santo Cristo de los Milagros" y Hospital de Jaca, del Sector de Huesca, del Servicio Aragonés de Salud

El alcance de los servicios objeto del presente contrato abarcará:

1.1. - CENTRO DE REHABILITACIÓN PSICOSOCIAL "SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS": hostelería

1.2. - HOSPITAL DE JACA: hostelería, cafetería (para personal y público) y vending

Será obligatorio que el licitador realice visita previa a cada uno de estos dos Centros.

2 - IMPORTE DE LICITACIÓN

Para la elaboración del presupuesto de licitación fijado en el apartado C del cuadro resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, se ha tenido en cuenta la estimación de menús a servir anualmente (en unidades de hospitalización y a personal de guardia), así como la estimación del precio máximo del menú.

El precio máximo del menú es el resultante de calcular el importe de mano de obra necesaria para su elaboración, la reposición de pequeña maquinaria y menaje, los productos de limpieza a utilizar y además en el caso del Hospital de Jaca, el precio estimado de los víveres y del stock semanal de alimentos.

Por todo ello, el importe de licitación es el siguiente:

<i>CENTRO</i>	<i>nº estimado menús pacientes hospitali- zación</i>	<i>precio máximo menú</i>	<i>nº estimado menús personal guardia</i>	<i>Precio máximo menú</i>	<i>Importe Total Sin Iva</i>	<i>Importe Total Con Iva</i>
CRP STO. CRISTO DE LOS MILAGROS	69.350	6 €	730	6 €	420.480 €	462.528,00 €
HOSPITAL DE JACA	10.950	25 €	2.912	12 €	308.694 €	339.563,40 €
					729.174 €	802.091,40 €

3 - CONTENIDO

3.1. - HOSTELERÍA

Se entenderá por servicio de hostelería, la preparación en las dependencias de Cocina de cada Centro, de los productos alimenticios y la elaboración de los menús que constituyen la alimentación de los usuarios durante el tiempo que permanecen ingresados en el Centro. Mediante este servicio se atenderán sus necesidades nutricionales ya que la alimentación del paciente forma parte de su tratamiento.

Se servirá dieta alimenticia al personal sanitario de guardia de los Centros y a quien la Dirección expresamente autorice, siempre que sea personal adscrito al sector de Huesca.

Igualmente se estará dispuesto a realizar cualquier servicio especial propio de la actividad.

La prestación del servicio comprenderá, además, la distribución de los carros de comida desde la Cocina hasta los distintos comedores o plantas de hospitalización, y su posterior recogida.

Los menús serán planificados y diseñados por las personas designadas en cada Centro:

► **CRP SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS:** Comisión de nutrición del Centro.

► **HOSPITAL DE JACA:** Servicio de nutrición del Hospital San Jorge.

El adjudicatario garantizará el servicio durante el horario asignado a desayuno, comida, merienda y cena, los 365 días del año. En caso contrario, correrá con el coste que se pueda generar, ante la realización por terceros de la cobertura del servicio.

3.1.1. - RÉGIMEN ALIMENTICIO A PACIENTES

El menú se compone de 4 ingestas: desayuno, comida, merienda y cena. En casos especiales se aumentarán las ingestas a 5, incluyendo 1 a media mañana.

La merienda se servirá con la comida.

En el **CRP Santo Cristo de los Milagros**, junto con el desayuno, se prepararán una media de 95 almuerzos/día laborable, para pacientes no ingresados, que asisten a talleres de empleo.

En el **Hospital de Jaca**, junto con el desayuno, se prepararán, sin coste adicional para el órgano de contratación, una media de 14-18 bocadillos/día, a petición del responsable sanitario de turno, para atención a pacientes no ingresados y en ocasiones, también, como almuerzo para hospitalizados.

Independientemente de lo anterior, en las Unidades de Hospitalización, se dispondrá de un stock de alimentos, que se pactará con la/s Supervisora/s o Responsable/s.

El adjudicatario deberá suministrar semanalmente en el **Hospital de Jaca**, sin coste adicional para el órgano de contratación, un stock que consistirá de forma orientativa en 10 litros de leche, 20 yogures/lanes/compotas/gelatinas, 7 paquetes de galletas (normales y/o

dietéticas), 2 litros de zumos de frutas, 20 sobres infusiones, 4 sobres de cacao/café descafeinado, 20 sobres de azúcar y 20 de edulcorantes y varias piezas de fruta.

De forma orientativa, el horario en que los alimentos deberán estar preparados para su distribución, será el siguiente:

CENTRO	DESAYUNO	COMIDA	CENA
C.R.P.	7,40 h.	-	19 h.
STO. CRISTO DE LOS MILAGROS	9 h.	13 h.	20 h.
(3 turnos)	9,15 h.	13,30 h.	20,30 h.
HOSPITAL DE JACA	9 h.	13 h.	20 h.
(1 turno)			

Se ofrecerán los tipos de dietas ajustadas a las necesidades de cada usuario, siguiendo criterios de dieta mediterránea y recomendaciones de las guías de alimentación saludable, con un reparto de nutrientes de: 50 % de hidratos de carbono, 20 % de proteínas y 30 % de lípidos.

El código de dietas se relaciona en **ANEXO VI** del presente pliego.

Los menús son de 14 días. Para las festividades señaladas tanto en el ámbito nacional como local se ofrecerá un menú especial para la comida o cena, especialmente en fechas navideñas.

Los domingos se dará un menú especial con chocolate a la taza en el desayuno para las dietas basales.

Se utilizará agua de red para todos los usos necesarios en la elaboración de alimentos, pero el servicio de Cocina dispondrá de un stock de agua mineral baja en sodio para casos especiales.

Se utilizará sal yodada. En las dietas con sal se añadirá al final de la cocción. El aceite se utilizará de oliva de 0,4º de acidez y aceite de girasol.

El pescado se utilizará congelado. Si se usa fresco, deberá congelarse siguiendo las normas establecidas.

Los huevos se utilizarán frescos para elaborarlos fritos o duros. Las tortillas se elaborarán con huevo pasteurizado.

Las dietas trituradas se prepararán inmediatamente antes de su consumo, no estando permitida su conservación. Excepcionalmente podrán ser sustituidas por productos farmacéuticos, previa la autorización expresa del centro.

No se podrá elaborar alimentos o servicios con finalidad distinta de la del objeto del contrato.

Los alimentos se distribuirán en bandejas isotérmicas, con vajilla, cubiertos no desechables y servilletas de papel. La comida se emplatará, no antes de 20 minutos previos a su distribución.

Durante el emplatado y manipulación de alimentos, es obligatorio el uso de gorro, mascarilla y guantes.

Las bandejas deberán ir etiquetadas con el nombre, ubicación del paciente, fecha, tipo de dieta y los platos que componen la dieta.

La solicitud de menús y dietas a preparar en el día, se comunicará por parte del responsable mediante planillas, o por llamada telefónica (debiendo dejar constancia de ello por escrito).

La recepción de planillas con las dietas alimenticias se ajustará a los siguientes horarios:

- En el turno de **mañana**, petición ordinaria hasta las 10 horas, posibilidad de anulación y cambio de dietas hasta las 12 horas y posibilidad de añadir comidas, hasta las 14 horas.
- En el turno de **tarde**, petición ordinaria hasta las 17 horas (incluirá cena y desayuno del día siguiente), anulación y cambio de dietas hasta las 19 horas y posibilidad de añadir cenas hasta las 20 horas.
- En el turno de **noche**, se podrán añadir desayunos hasta las 8 horas.

3.1.2. - COMIDAS AL PERSONAL DE GUARDIA

El adjudicatario del servicio proporcionará los desayunos, comidas y cenas a los equipos de guardia de cada Centro, siendo la media de servicios:

► CRP STO. CRISTO DE LOS MILAGROS

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo y Festivos
Desayuno						1	1
Comida						1	1
Cena	1	1	1	1	1	1	1

► **HOSPITAL DE JACA**

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo Festivos	y
Desayuno	2	2	2	2	2	2	2	
Comida	5	3 ó 4	5	4	5	3	3	
Cena	2	2	2	2	2	2	2	

Además, se deberá proporcionar al **SERVICIO DE URGENCIAS Y EMERGENCIAS SANITARIAS 061 ARAGÓN**, 2 comidas/día para el personal sanitario y 1 comida/día laborable para el conductor de ambulancia.

El desayuno consistirá, como mínimo, de: zumo, café con leche/infusión; bollería o tostadas con mantequilla y mermelada.

La comida y cena estarán compuestas por primer y segundo plato, postre, pan y bebida.

3.2. – CAFETERÍA HOSPITAL DE JACA

El Hospital de Jaca dispone de una cafetería, que atenderá al público de 13 horas a 16 horas.

Durante dicho horario, el adjudicatario prestará servicio de comidas y bebidas (frías y calientes).

Para ello, ofrecerá un menú del día (que constará de un primer plato, un segundo, postre, pan y agua mineral, cerveza sin alcohol o refresco) y una carta de bocadillos y platos combinados. Los menús deberán tener como mínimo una rotación mensual.

La media actual de servicios es de 12-15 comidas/diarias.

Respetando este horario mínimo, el adjudicatario podrá proponer los horarios de prestación de servicio que considere oportunos, debiendo ser autorizados por el órgano de contratación.

Asimismo, el horario podrá ser modificado, con la autorización de la Dirección, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades.

Dichas modificaciones, no supondrán coste alguno para el órgano de contratación.

La limpieza y conservación del local, será por cuenta del adjudicatario.

No podrán realizarse actividades distintas de las propias de la restauración y sus complementarias.

El derecho de admisión queda reservado al órgano de contratación, pero será ejercida por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba.

No se exige canon de explotación.

3.3.-VENDING HOSPITAL DE JACA

3.3.1. - MÁQUINAS

El adjudicatario del contrato dará servicio de distribución automática de bebidas (frías y calientes) y alimentos (bocadillos, snacks y comida preparada), mediante la instalación de máquinas expendedoras.

El número de máquinas expendedoras a instalar será:

PLANTA-ZONA	BEBIDAS FRIAS	BEBIDAS CALIENTES	PRODUCTOS SÓLIDOS
HOSPITALIZACION	1 Agua 1,5 l	1	1 Máquina c/dos expositores c/snacks y bebidas frías
URGENCIAS	1 Agua 0,5 l	1	1 Máquina c/dos expositores c/snacks y bebidas frías
PLANTA BAJA - CAFETERIA	1 Agua 1,5 l 1 Refrescos	1	1 ó 2 Máquinas de snacks y comida preparada.

En las 3 zonas detalladas, las máquinas y accesorios se encastrarán y rotularán debidamente. Junto con ellas se incluirán distribuidor de servilletas de papel, papeleras y contenedores de clasificación de residuos. Su reposición y recogida corresponderá al adjudicatario. En la/s máquina/s que se instale/n en la zona de Cafetería, se proveerá de horno microondas y grill para calentar.

La situación, modificación o sustitución, en el Hospital de Jaca, de máquinas expendedoras de productos, debe ser autorizada expresamente por el órgano de contratación, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas, las de tabaco y las de apuestas y premio.

La instalación de las máquinas de bebidas y el material necesario para las mismas, serán por cuenta del adjudicatario, y se realizará en un plazo no superior a quince días naturales desde la firma del contrato.

Las máquinas deberán cumplir con la normativa europea vigente.

Las máquinas no podrán llevar publicidad salvo la propia de los productos que se expiden, o la que apruebe la dirección del Centro.

En las máquinas deberán figurar en lugar visible los siguientes datos:

- Homologación administrativa de la máquina empleada.
- Identificación del responsable.

- A los efectos de reclamaciones y averías deberá figurar obligatoriamente un número de teléfono (que será *gratuito*), así como el procedimiento de cursar las reclamaciones.
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los precios de los productos (*tamaño letra fácilmente legible*).
- Indicación clara de los productos que son ambiental y/o socialmente mejores (comercio justo, de agricultura ecológica, de producción integrada, etc.).
- Información sobre la ubicación más cercana de otras máquinas de iguales características.

Las máquinas admitirán toda clase de monedas a partir de 5 céntimos de euro, devolverán el cambio cuando el importe introducido no sea el exacto y devolverán las monedas introducidas cuando la máquina se averíe, se haya agotado un producto o se desista de su elección.

Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.

Las máquinas contarán con dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.

El adjudicatario, realizará la limpieza de las máquinas, como mínimo con una periodicidad semanal.

Las máquinas deberán poseer certificado de eficiencia energética A "plus".

El adjudicatario deberá comprometerse a garantizar la asistencia técnica y buen funcionamiento de las máquinas, que deberán permanecer en perfectas condiciones durante toda la vigencia del contrato.

Una vez finalizado el contrato, la empresa adjudicataria retirará las máquinas en el plazo de tiempo que establezca la Gerencia de Sector. Los gastos que ocasionen la retirada de las mismas, así como el saneamiento de los posibles desperfectos que se hubieran ocasionado serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

No se exige canon de explotación.

3.3.2. - PRODUCTOS

Se entiende por:

- bebidas frías: Refrescos, zumos, agua (baja en sodio).
- bebidas calientes: Café, infusiones, te, chocolate (el café será 100% café de tueste natural, sin mezcla con torrefacto).
- snack: Bollería, galletas, patatas fritas, frutos secos, sándwiches, bocadillos.
- comida preparada: ensaladas, primeros y segundos platos precocinados, postres.

Se deberá ofrecer comida saludable, evitando las grasas saturadas y alto contenido en sal.

Todos los artículos ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos deberán ser de primeras marcas acreditadas, estando obligado el adjudicatario a mantenerlas durante la vigencia del contrato.

Se presentarán con el registro sanitario que corresponda, en envases unitarios con precintos originales del fabricante (en el envase del producto deberán figurar los ingredientes, el nombre del fabricante, el Registro de Sanidad correspondiente, así como la fecha de caducidad del producto).

En ningún caso quedarán productos sin stock por lo que el adjudicatario deberá planificar su reposición.

Los productos ofrecidos se renovarán con la frecuencia necesaria teniendo en cuenta la fecha de caducidad.

4 - VÍVERES Y OTROS ARTICULOS DE CONSUMO ALIMENTICIOS

4.1. CENTRO DE REHABILITACIÓN PSICOSOCIAL SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS.

Se pondrá a disposición de la empresa adjudicataria los productos alimenticios necesarios para la confección de los distintos menús, de tal forma que permitan que la alimentación sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los pacientes. El suministro de los alimentos se realizará conforme a la adjudicación efectuada, en el expediente de licitación que cada año tramita la Gerencia de Sector de Huesca, para la adquisición de víveres con destino a todos los Centros Sanitarios del Sector.

4.2. HOSPITAL DE JACA

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

Todos los artículos deberán reunir las debidas condiciones de sanidad y calidad.

El órgano de contratación, se reserva el derecho a 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.

5 - LOCALES Y ACONDICIONAMIENTO. MAQUINARIA Y MENAJES

Los servicios se prestarán en cada uno de los Centros, en los lugares adecuados para ello,

acondicionados para tal fin.

A los locales de cocina únicamente podrá acceder el personal que allí trabaje, el responsable designado por cada Centro, el personal de mantenimiento si ha sido requerido y los miembros de la Dirección. Cualquier otra persona deberá ser expresamente autorizada.

El adjudicatario no podrá realizar reformas ni añadir elementos a la estructura, sin la autorización expresa de la Gerencia del Sector. Las obras que se autoricen, serán supervisadas por el Servicio de Mantenimiento del Sector y quedarán a beneficio del Centro, sin derecho alguno de indemnización.

Las instalaciones, máquinas y utensilios que se ponen a disposición del adjudicatario deberán ser utilizados con la diligencia y cuidados debidos, para los fines que fueron previstos, respondiendo el adjudicatario de los deterioros que puedan surgir por el mal uso o negligencia.

El adjudicatario deberá aceptar en el momento de la firma del contrato todo el equipamiento y menaje propiedad de los Centros, que se relaciona en los **ANEXOS IV y V**, mediante documento firmado al efecto. Al finalizar el contrato el adjudicatario entregará, en buen estado de uso, todo el material que se le haya facilitado.

En caso de no disponer de material o menaje suficiente, el adjudicatario deberá aportar lo que considere necesario para la prestación del servicio, conservando la propiedad. A estos efectos, la reposición de vajilla, menaje, lencería y otros utensilios necesarios para el servicio correrá a cargo del adjudicatario, informando semestralmente a la Dirección del Centro, la relación de lo adquirido.

El adjudicatario dispondrá de vasos, platos, cubiertos desechables y servilletas de papel, para el servicio de pacientes con riesgo o situaciones sobrevenidas.

La rescisión del contrato por causas imputables al adjudicatario, con independencia de otras responsabilidades, implicará la pérdida de todo derecho sobre los equipos adicionales adquiridos, sin derechos a compensación alguna.

6 – EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para la prestación del servicio de hostelería, el adjudicatario considerará las peculiaridades de cada Centro.

Obligatoriamente, en cada Centro, deberá contar con un responsable que realice las siguientes funciones:

- Organizar, dirigir y ejecutar la elaboración de los platos que se asignen, orientando al resto del equipo en la técnica de cocina.
- Realizar pedidos y recepción de género.

- Programar y controlar las condiciones de higiene y limpieza de dependencias y materiales.
- Organizar y controlar la distribución de menús a las distintas dependencias con personal y medios de transporte necesarios, así como la posterior recogida de carros y bandejas.
- Colaborar en la planificación de menús y dietas, junto con el responsable asignado por cada Centro.
- Velar por la correcta ejecución del servicio.

6.1. CRP SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS

El Centro de Rehabilitación Psicosocial "Santo Cristo de los Milagros" de Huesca es un Centro Sanitario dedicado a la rehabilitación psicosocial de pacientes con enfermedades mentales graves, en régimen de media y larga estancia.

Se encuentra ubicado en la Carretera de Arguis, Km. 2´5, de la ciudad de Huesca.

Consta de dos edificios separados físicamente: el edificio de Larga Estancia y Psicogeriatría y el edificio de Media Estancia.

La cocina, totalmente equipada, está situada en la planta baja del edificio que alberga las Unidades de Larga Estancia y de Psicogeriatría y es donde deberá realizarse la elaboración de los correspondientes menús o servicios.

En el edificio donde se encuentra la cocina hay una planta de Hospitalización, con un office y una salita-comedor con capacidad máxima para 10 personas, con acceso por ascensor.

En la planta baja, hay un Comedor con capacidad para más de 75 personas, con acceso directo desde la propia Cocina.

El edificio de Media Estancia cuenta con un office y un comedor en planta baja con capacidad para 20 personas.

La comida deberá ser distribuida a las unidades asistenciales de Media Estancia, de Larga Estancia y de Psicogeriatría.

La comida y los alimentos que no se distribuyan mediante bandejas, serán depositados en contenedores y trasladados desde cocina hasta el comedor colectivo, siendo el personal sanitario del Centro el encargado de servir la comida en el plato.

El montaje de las mesas del citado comedor, correrá a cargo del adjudicatario y se presentará con la vajilla, cubiertos, servilletas de papel, jarras de agua y vasos adecuados.

Finalizados los turnos de comida, se procederá a la retirada de todo ello (también los residuos que quedan sobre las mesas). La vajilla y cubiertos, una vez limpios, se guardarán en los armarios existentes en el comedor.

La cocina se mantendrá en servicio al menos de 7,30 h. a 21,30 h. todos los días de la semana.

6.2. HOSPITAL DE JACA

El Hospital de Jaca se encuentra ubicado en la Avenida Rapitán, s/n, de la localidad de Jaca.

Cuenta con 44 camas instaladas en una sola planta de hospitalización.

La cocina, totalmente equipada, está situada en la planta sótano del edificio y es donde deberá realizarse la elaboración de los correspondientes menús o servicios.

Para la distribución de comidas, existe un ascensor con acceso directo desde la propia Cocina.

En la planta baja dispone de una sala destinada a cafetería.

La cocina se mantendrá en servicio al menos de 8 h a 22 h. todos los días de la semana.

7.- MANTENIMIENTO

Todas las dependencias donde se va a prestar el servicio, se encuentran acondicionadas y comprenden todo lo necesario para el buen funcionamiento del mismo.

En ningún caso la avería de las instalaciones exonerará al contratista de la prestación del servicio.

Será por cuenta del órgano de contratación, el mantenimiento y reparación de las instalaciones, equipos, aparatos y cualquier otro material, puesto a disposición del adjudicatario, siempre que se haya hecho un uso adecuado del mismo. A estos efectos, el adjudicatario comunicará por escrito a la Dirección del Centro las deficiencias que aprecie en cualquiera de las instalaciones y equipos.

8 - LIMPIEZA Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

La limpieza de las dependencias de cocina, cámaras y almacenes, suelos, paredes, etc., así como de equipos, máquinas, campana extractora de humos, rejillas de ventilación, puntos de luz, mosquiteras, electrodomésticos, armarios, mesas, bandejas, carros, vajilla, cubertería y resto de utensilios utilizados, correrá a cargo del adjudicatario a través de su personal, debiendo atender las recomendaciones que le haga el responsable del Centro sobre periodicidad, procedimientos y productos a emplear.

Todos los carros deberán ser lavados y desinfectados después de llegar a cocina. Particularmente se desinfectarán las ruedas.

Los termos y jarras para el agua fría, serán lavados y desinfectados cuantas veces sea necesario a criterio del personal sanitario.

El adjudicatario aportará los productos, artículos, utensilios, bolsas de basura (color amarillo para reciclaje de envases, bolsas transparentes para reciclaje de papel y bolsas de color

negro de medidas 80 x 110 y galga 200 para recogida de residuos sólidos urbanos) y contenedores de pedal, de tamaño adecuado, no inferior a 80 litros, así como los contenedores especiales para recogida selectiva de vidrio, papel, plásticos, aceites usados, que se empleen para el desarrollo de sus labores de limpieza. El mecanismo de éstos será el adecuado para soportar el uso en cocina.

Todos los materiales y útiles que aporte la empresa en el desarrollo de sus labores de limpieza, deberán cumplir la normativa vigente en cada momento en materia de salud laboral, especialmente las referidas en el artículo 41 de la ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales.

Los productos de limpieza irán correctamente etiquetados de acuerdo con la normativa vigente, no se permitirá la presencia de botes con contenido extravasado y sin etiquetar.

Los productos utilizados deberán ser respetuosos con el medio ambiente.

El adjudicatario colaborará y realizará la retirada selectiva de residuos

Los residuos que se generen serán clasificados para su reciclado, dentro de las bolsas apropiadas, debidamente cerradas. La retirada de residuos de alimentación se hará conforme se vaya procediendo al llenado de los cubos dispuestos para este fin, evacuándose a los contenedores de mayor capacidad, dispuestos en el exterior, para su retirada por los servicios municipales. Las bolsas de residuos nunca se arrastrarán por el suelo.

9 - FLUIDOS Y OTROS

Los gastos de gas, energía eléctrica, agua, línea telefónica para los pedidos y tasa por recogida de basuras, serán a cargo de cada Centro.

10 - IMPUESTOS Y GRAVÁMENES

Serán por cuenta del adjudicatario, toda clase de impuestos, tasas y gravámenes, de cualquier clase que sean, del Estado, Comunidad Autónoma, Comarca o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio de cafetería y de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, tanto los vigentes en la fecha de contratación, como los que puedan generarse en el futuro. Especialmente, estará obligado al impuesto sobre el valor añadido, por lo que en los precios ofertados, deberá tener en cuenta esta circunstancia.

11 - PERSONAL

Tal como viene establecido en los convenios del sector y por normativa específica vigente, el adjudicatario vendrá obligado a subrogarse en los contratos del personal propio de la empresa adjudicataria anterior, destinado directamente en los Centros, que se concreta en las relaciones anexas al presente Pliego (**ANEXO I - CRP SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS y ANEXO II - HOSPITAL DE JACA**).

El adjudicatario aportará todo el personal necesario para la realización del servicio, garantizando el máximo nivel de calidad, con la plantilla adecuada.

Dentro del primer trimestre de la ejecución del contrato, el adjudicatario presentará al órgano de contratación, una relación con el personal que ejecutará el servicio en cada uno de los Centros, indicando categoría laboral, antigüedad, tipo de contrato y jornada.

El personal aportado por el adjudicatario para el servicio no adquirirá relación laboral alguna con el Servicio Aragonés de Salud, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cual, tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono respecto al citado personal, con arreglo a la vigente legislación laboral, Seguridad e Higiene en el Trabajo, Seguridad Social y la legislación que en lo sucesivo se promulgue.

La plantilla se distribuirá en los turnos de trabajo que el adjudicatario considere oportuno, cumpliendo obligatoriamente el horario establecido en las cláusulas 6.1 y 6.2 del presente pliego de prescripciones técnicas.

En ningún caso podrá llevar a cabo un aumento en la plantilla de personal fijo o cambio de categoría sin la previa aprobación y consentimiento escrito de la Dirección de Gestión del Sector.

La Empresa Adjudicataria es la única responsable de realizar la contratación del personal. Será la que realice todas las tareas organizativas y administrativas de la prestación del servicio (vacaciones, libranzas, contrataciones, sustituciones, bajas, etc.).

El adjudicatario notificará a la Dirección del Centro, con la debida antelación, todas las incidencias o variaciones en la plantilla asignada al centro de trabajo, en cuestión de altas y bajas de personal.

La jornada laboral normal de los trabajadores que componen dicha plantilla, corresponderá al número de horas semanales que establezca la legislación vigente para el sector laboral.

Serán de cuenta del adjudicatario las obligaciones que la legislación y convenio colectivo aplicable establezcan en cuanto al personal que viniera prestando el servicio en este momento.

El órgano de contratación, podrá inspeccionar al personal y sus trabajos en todo lo que se refiere a la contrata y comprobar la realización del servicio cuando lo estime necesario, suscribiendo un acta en el momento de la inspección en la que se señalen las anomalías observadas, que firmará la persona designada por el Centro y el responsable del contratista.

El adjudicatario se compromete a retribuir adecuadamente al personal que contrate, asumiendo de forma directa y no trasladable al órgano de contratación, el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal.

Caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar a este servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la Dirección del Centro con una antelación mínima de siete días, a la vez de comprometerse el adjudicatario a cubrir los servicios mínimos conforme fija la legislación vigente para estos casos, haciéndose la empresa

adjudicataria responsable de todos los perjuicios que ocasione a la Institución.

En ningún caso, el órgano de contratación, resultará responsable de las obligaciones del adjudicatario con sus trabajadores, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación del contrato establecido.

El personal al servicio del adjudicatario deberá actuar en todo momento conforme a las normas de conducta, decoro y comportamiento exigidas al resto del personal de los centros sanitarios, sin perjuicio de las normas que a este respecto deba cumplir conforme al reglamento de conducta de su propia empresa. El personal deberá limitar al máximo el trato con los usuarios y acompañantes de los centros sanitarios donde preste servicio, evitando la transmisión de recados y encargos de los mismos.

Al personal al servicio del adjudicatario le estará prohibido recibir visitas durante su jornada laboral, así como realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada u ordenada por la dirección del Centro.

El adjudicatario se responsabilizará totalmente por los daños causados a personas o bienes propiedad del Centro, directa o indirectamente por sus empleados y en especial los ocasionados por negligencia, imprudencia o dolo.

Igualmente será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, imputables a su personal, siempre que resulte debidamente acreditado.

El órgano de contratación se reserva, así mismo, el derecho a exigir razonadamente al adjudicatario que prescinda del servicio de las personas que resulten manifiestamente incompetentes, incompatibles con el trabajo o falten gravemente a la ética exigible en un centro sanitario. El adjudicatario, actuando bajo los límites y garantías establecidas en la legislación vigente en cada momento, adoptará las medidas oportunas para atender dichos requerimientos, procediendo en su caso con carácter cautelar a la reorganización del servicio que sea necesaria para garantizar el mejor cumplimiento de las obligaciones derivadas de este contrato.

12 – UNIFORMIDAD DEL PERSONAL

Será obligación de la empresa contratista uniformar por su cuenta a todo su personal durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir provisto permanentemente de un distintivo de identificación colocado en lugar visible y siendo a su cargo la limpieza de los uniformes que los trabajadores utilicen.

Dicho uniforme estará constituido por zapato antiestático y antideslizante, chaqueta, pantalón, delantal y gorro para el pelo.

También se hará cargo de facilitarles cualquier otra prenda, sea ésta o no, de único uso, para realizar trabajos específicos (guantes, mascarillas, batas, etc.).

El adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligando al mismo a cumplir con toda la legislación vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

13 - FORMACIÓN DEL PERSONAL

El adjudicatario deberá garantizar que los manipuladores de alimentos tengan los conocimientos adecuados a su puesto de trabajo.

A tal efecto, deberá realizar una formación de, al menos, 4 horas/anuales con especial referencia a los contenidos en materia de hostelería, higiene y manipulación de alimentos, debiendo presentar a la Dirección del Centro el correspondiente justificante de su realización.

La formación la podrá impartir la propia empresa u otras entidades que ofrezcan este servicio.

El tiempo empleado por los trabajadores en su formación no se considerará, en ningún caso, jornada de trabajo.

14 - OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

El contratista quedará obligado a la adecuada prestación del servicio especificado en el presente Pliego. A estos efectos quedará sujeto al estricto cumplimiento de cuantas instrucciones se le cursen por la Dirección del Centro en orden al tiempo, modo y formas de prestación del servicio así como en orden a las materias primas a emplear.

El adjudicatario, deberá realizar la explotación del servicio, siendo permitida la subcontratación, en su caso, tal y como establece el apartado Q del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

No podrá hacer uso en sus relaciones comerciales, laborales o cualquier otra, en nombre del Centro, ni del Servicio Aragonés de Salud, sin autorización del órgano de contratación.

Así mismo, se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del Centro.

Para la coordinación de las relaciones de trabajo entre el Centro y la empresa adjudicataria, ésta última dispondrá de un/a Responsable, que se hará cargo de todo el servicio, con localización las 24 horas, que no formará parte de la plantilla del Centro y que será el único con capacidad de actuar como portavoz del adjudicatario.

La empresa adjudicataria deberá presentar en soporte informático con cada factura mensual, los boletines de cotización TC1 y TC2, del personal que tenga en plantilla en cada momento para la prestación del servicio, acreditativos de estar al corriente en el pago de las liquidaciones de Seguros Sociales.

En la **cafetería del Hospital de Jaca**, el adjudicatario deberá tener expuesto al público, en lugar visible y accesible, la lista oficial de precios autorizados y deberá atenerse en todo

momento a ellos. Existirán hojas de reclamación a disposición de los usuarios.

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

La Dirección de Gestión del Sector no reconocerá ningún trabajo realizado fuera de las condiciones estipuladas en el contrato a suscribir con el adjudicatario, que no cuente con la conformidad previa de la Dirección del Centro, aún cuando haya sido solicitado por cualquier persona dependiente laboralmente de cualquiera de los centros, no haciéndose cargo, en consecuencia, de los gastos que se hubieran producido.

14.1. REPORTE DE INFORMACIÓN AL ORGANO DE CONTRATACION(contratacionhsj@salud.aragon.es)

14.1.1. HOSTELERIA

Para el debido control, mensualmente, en formato electrónico, la empresa informará de la actividad efectivamente realizada.

- Menús servidos a pacientes ingresados, desglosando desayunos, comidas, meriendas y cenas y su coste.
- Menús proporcionados a los equipos de guardia, desglosando desayunos, comidas y cenas y su coste.
- Alimentos proporcionados como stock semanal y su coste.
- Alimentos suministrados a pacientes no ingresados y su coste.

14.1.2. CAFETERIA DEL HOSPITAL DE JACA

Dentro de los diez primeros días de cada mes, la empresa adjudicataria realizará un informe mensual de las actividades realizadas, en los que deberán de reflejar como mínimo:

- Menús servidos.
- Actividad y facturación de cafetería (cuenta de explotación).
- Las quejas, sugerencias y reclamaciones recibidas y las respuestas dadas.

Otros datos complementarios podrán también ser incluidos en este informe, a solicitud de la Gerencia del Sector, como registros de mantenimientos, limpiezas, resultados bromatológicos, etc.

14.1.3. VENDING DEL HOSPITAL DE JACA

Con carácter semestral, la empresa adjudicataria, realizará un informe, en el que indicará:

- Por máquina instalada, identificando su ubicación y características, el consumo de los productos distribuidos por las mismas y la facturación.
- Las quejas, sugerencias y reclamaciones recibidas y las respuestas dadas.
- Las averías que hubieran podido surgir y que hayan sido subsanadas.

15 - INSPECCIÓN SANITARIA, CONTROLES, ANÁLISIS BACTERIOLÓGICOS, PLAN DE HIGIENE Y LIMPIEZA.

El adjudicatario estará obligado a cumplir las observaciones que en el libro de Inspección Sanitaria del Establecimiento exprese el órgano competente en la materia. Las posibles anomalías deberán ser corregidas por el adjudicatario en el plazo establecido por la autoridad sanitaria.

Asimismo, deberá desarrollar el procedimiento de autocontrol de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C.) específico para cada Centro.

El adjudicatario realizará cada 30 días, por una empresa ajena a la organización del adjudicatario y por cuenta de éste, controles bacteriológicos y de calidad, tanto de los menús condimentados, como de las materias primas en crudo, como de superficies de la cocina, dando puntualmente cuenta de los resultados a la Dirección del Centro.

Independientemente, el órgano de contratación, se reserva el derecho de realizar o solicitar otros controles sobre correspondencia entre diseño y preparación de dietas, cantidad de alimentos por ración, calidad/cantidad, terminación, stock mínimos, verificación de que los proveedores cumplan la reglamentación higiénico-sanitaria vigente, podrá someter a inspección las máquinas instaladas, así como los productos que se expiden en ellas o en la cafetería del Hospital de Jaca, etc.

El estado de salud y el comportamiento del personal manipulador son factores primordiales para conseguir una elaboración correcta y segura de los productos alimenticios. Por este motivo, será obligación del adjudicatario establecer pautas adecuadas de higiene.

16 - SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

El adjudicatario deberá contratar un seguro de responsabilidad civil de un importe mínimo de 300.000,- €, que deberá de garantizar:

- Responsabilidad derivada de la actividad de la empresa incluyendo expresamente la cobertura de intoxicaciones alimenticias.

- Cobertura de los posibles daños y perjuicios sufridos por el personal de la empresa en ejecución de los trabajos.
- Cobertura de los posibles daños corporales, materiales y perjuicios que se pudieran ocasionar a terceros durante la ejecución del contrato.

La citada póliza deberá mantenerse en vigor durante el periodo que dure la prestación del servicio.

Para poder formalizar el contrato, el adjudicatario deberá de aportar la documentación que le será solicitada mediante notificación, junto con la póliza, y el recibo del pago de la misma.

17 - NORMATIVAS Y REGLAMENTACIONES

Todos los procesos o materiales empleados cumplirán el "Código Alimentario" y todas las "Disposiciones y reglamentaciones técnico sanitarias" que lo desarrollan, así como la Normativa de la Unión Europea conforme sea suscrita por el Gobierno.

Principales bases legales de aplicación:

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE nº 11 de 12/01/2001)
- Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano
- Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas (BOA nº 64 de 07/06/2006)

Cualquier otra disposición legal aplicable a cualquier aspecto relacionado con el objeto del contrato.

18 - PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Será de obligado cumplimiento por parte del adjudicatario las normas en materia de seguridad, salud, prevención de riesgos laborales y procedimiento de coordinación de actividades empresariales.

La empresa adjudicataria deberá remitir a cada Centro la EVALUACIÓN DE RIESGOS, según se indica en los artículos 16 y 24 del Ley 31/95, sobre Prevención de Riesgos Laborales y en la Resolución 1/2000 de 4 de enero de la Dirección General de la Función Pública de la Diputación General de Aragón.

Dentro de los tres meses siguientes a la formalización del contrato, el personal de la empresa adjudicataria deberá ser conocedor del plan de emergencias y auto-protección, que se proporcionará al adjudicatario, por la Dirección de cada Centro, al inicio del contrato.

19 – PERSONAS DE CONTACTO

- Para realizar cualquier aclaración sobre el procedimiento:

Jefe de Servicio de Suministros del Sector de Huesca
Ana Carmen Jauregui
Telefono 974247051
acjauregui@salud.aragon.es

- Para información, expedición del justificante de visita previa al Centro (**ANEXO III**), interlución y seguimiento del contrato:

Administradora General del CRP Santo Cristo de los Milagros
M^a Urbita Cebollero Grasa
Telefono 974220772 extensión 522015
ucebollero@aragon.es

20 - CONTENIDO DE LA OFERTA

► 20.1 - SOBRE N° DOS

El licitador deberá incluir la siguiente documentación:

1.- Programa de Trabajo Hostelería.- Documento explicativo **POR CADA CENTRO:**

- CRP SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS
- HOSPITAL DE JACA

Asimismo, deberán incluir en su oferta la designación de la/s persona/s que, sin perjuicio de la responsabilidad propia de la empresa, se responsabilizará/n de la correcta ejecución del servicio y de las relaciones con el centro a efectos del uso correcto del material y de la información a manejar. Se adjuntará descripción de su perfil profesional.

Estos programas estarán redactados atendiendo a las peculiaridades de cada Centro, conforme a lo estipulado en el presente pliego de prescripciones técnicas.

EL CONTENIDO DEL PROGRAMA DE TRABAJO SE ESTRUCTURARÁ, POR CADA CENTRO, EN MÁXIMO 20 PÁGINAS EN FORMATO A4, Arial 11, Y 10 PÁGINAS MÁS DE ANEXOS, NO VALORÁNDOSE LOS FOLIOS QUE EXCEDAN DE ESTE LÍMITE.

2.- Documento explicativo de la organización y gestión de la cafetería del Hospital de Jaca (extensión máxima del documento 5 folios).

3.- Documento explicativo de la composición de los menús que se servirán en la cafetería del Hospital de Jaca (extensión máxima del documento 20 folios).

4.- Documento explicativo con la relación y descripción de los productos ofertados con sus fichas técnicas, para las máquinas de vending del Hospital de Jaca (extensión máxima del documento 5 folios)

5.- Oferta relativa al PRECIO de los productos que figuran en el *anexo VII* (Vending del Hospital de Jaca) y *anexos VIII y VIII bis* (Cafetería del Hospital de Jaca), del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, aunque **NO SON OBJETO DE VALORACIÓN**.

6.- Relación de materiales y artículos de limpieza y las fichas técnicas y fichas de seguridad de todos los productos químicos que vayan a ser utilizados (productos limpiadores, desengrasantes, desinfectantes, desincrustantes, etc.), especificando marca, composición y dilución recomendada.

7.- Los respectivos certificados de homologación, conformidad CE y de eficiencia energética A "plus" de las máquinas de vending del Hospital de Jaca.

8.- Justificante de visita previa al Centro (modelo *anexo III* del presente pliego de prescripciones técnicas).

SIN DICHO JUSTIFICANTE SU OFERTA O PROPOSICIÓN NO SERÁ ACEPTADA

Estos documentos, en su calidad de Oferta técnica, formarán parte del contrato.

SE RECUERDA QUE EN ESTE SOBRE, EL LICITADOR NO DEBE INCORPORAR NINGÚN DOCUMENTO QUE INDIQUE, O DEL QUE SE DEDUZCA, EL CONTENIDO OBJETO DE EVALUACIÓN POSTERIOR (SOBRE Nº TRES).

EN ESE CASO, EL LICITADOR QUEDARÁ EXCLUIDO DEL PROCEDIMIENTO.

► 20.2 - SOBRE Nº TRES

El licitador deberá incluir:

1.- La oferta económica (*anexo V* del Pliego de Cláusulas Administrativas debidamente cumplimentado).

2.- La oferta de mejoras al pliego:

- a). Relación valorada económicamente del material ofertado, en sustitución de elementos antiguos y deteriorados por otros nuevos que contribuyan a la mejora del servicio.
 - b) Certificados de los productos ofertados con su ficha técnica, en las máquinas de vending, que cumplan la opción de precio justo.
- 3.- Oferta del número de desayunos anual sin cargo, puestos a disposición de la Dirección del Hospital de Jaca.
- 4.- Documento explicativo con la oferta de acciones promocionales en las máquinas de vending, para los trabajadores del Hospital de Jaca.
- 5.- Descripción de la oferta de fuentes de agua para el Hospital de Jaca, con su instalación, mantenimiento y ficha técnica de las mismas.

21 – CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El control y supervisión de la ejecución de los servicios, se realizará por el órgano de contratación, a través de los responsables de cada Centro, el del CRP Santo Cristo de los Milagros y el Hospital de Jaca.

La empresa adjudicataria se compromete a realizar los servicios, según las prescripciones que se establecen en el presente pliego, y a las directrices e instrucciones que al respecto establezca el órgano de contratación.

Si como consecuencia de las facultades de supervisión, se advirtiera un incumplimiento de la empresa adjudicataria o una deficiente prestación de los servicios, se tramitarán las siguientes actuaciones, dirigidas a determinar su origen y consecuencias:

- El órgano de contratación, levantará un acta en la que se consignarán todos los aspectos y circunstancias que motivan la no conformidad, adjuntándose, en su caso, la documentación acreditativa de las incidencias advertidas (informes, fotografías, reclamaciones, etc.).
- El acta se trasladará a la empresa adjudicataria que dispondrá de un plazo (que a tal efecto se señalará), para realizar las alegaciones que estime pertinentes con indicación expresa de las acciones emprendidas para corregir las deficiencias.

Presentado el escrito de las alegaciones ó transcurrido dicho plazo sin cumplimentar el trámite conferido, el órgano de contratación, mediante acuerdo motivado, fijará entre otros extremos, si los hechos constituyen un incumplimiento contractual y si el mismo es atribuible a la empresa adjudicataria, y, en su caso, si resulta procedente la resolución del contrato, la imposición de alguna penalización o el resarcimiento de los daños y perjuicios.

22 - FACTURACIÓN

La facturación se remitirá dentro de los diez primeros días de cada mes y deberá realizarse por separado por cada Centro Hospitalario, haciendo constar el Organismo oficial: *SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD* y el órgano de contratación: *Gerencia del Sector de Huesca*.

Para la remisión de facturas, el adjudicatario se regirá por la legislación vigente y en función de su importe se enviará: en formato papel al Hospital San Jorge, Registro General, Avda. Martínez de Velasco, 36, CP 22004, Huesca, ó en formato electrónico.

Los periodos de facturación serán mensuales, desglosados el número de menús servidos a los pacientes hospitalizados y los prestados al personal de guardia.

Todo ello de conformidad con la oferta económica presentada.

Por otra parte, los servicios prestados al Servicio de Urgencias y Emergencias sanitarias 061 Aragón (personal de guardia y conductor de la ambulancia), se facturarán directamente a este organismo.

23 - CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

El adjudicatario queda expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar o utilizar con fin distinto al que figura en este pliego, ni tampoco ceder a otros ni siquiera a efectos de conservación.

24 - CUMPLIMIENTO NORMATIVA DE PROTECCIÓN DE DATOS

El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de lo dispuesto en las leyes y reglamentos en vigor sobre protección de datos. En concreto, y de acuerdo a lo prescrito en la Disposición Adicional 31ª de la Ley de Contratos del Sector Público, ley 30/07 de 30 de octubre, se deberán respetar las siguientes condiciones:

- Cuando de la ejecución del contrato se derive el tratamiento de datos de carácter personal se deberán respetar en su integridad la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y su normativa de desarrollo.
- Para el caso de que la contratación implique el acceso del contratista a datos de carácter personal de cuyo tratamiento sea responsable la entidad contratante, aquél tendrá la consideración de encargado del tratamiento. Cuando finalice la prestación contractual los datos de carácter personal deberán ser destruidos o devueltos a la entidad contratante responsable, o al encargado de tratamiento que ésta hubiese designado. El tercero encargado del tratamiento conservará debidamente bloqueados los datos en tanto pudieran derivarse responsabilidades de su relación con la entidad responsable del tratamiento.
- En el caso de que un tercero trate datos personales por cuenta del contratista, encargado del tratamiento, deberán de cumplirse los siguientes requisitos:
 - a) Que dicho tratamiento se haya especificado en el contrato firmado por la entidad contratante y el contratista.

b) Que el tratamiento de datos de carácter personal se ajuste a las instrucciones del responsable del tratamiento.

c) Que el contratista encargado del tratamiento y el tercero formalicen el contrato en los términos previstos en el artículo 12.2 de la Ley Orgánica de Protección de Datos, Ley Orgánica 15/99 de 13 de diciembre.

En estos casos, el tercero tendrá también la consideración de encargado del tratamiento.

25 - OCUPACIÓN POR TERCEROS DE ESPACIOS EN LOS EDIFICIOS ADMINISTRATIVOS DEL PATRIMONIO DE ARAGÓN

Esta posibilidad de ocupación por terceros de dichas dependencias, está prevista en el Decreto-Legislativo 4/2013, de 17 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Patrimonio de Aragón (que reproduce, en términos generales, la previsión del artículo 89 de la Ley 33/2003, de Patrimonio de las Administraciones Públicas).

De conformidad con el artículo 125 de la misma:

1. *"La ocupación por terceros de espacios en los edificios administrativos del Patrimonio de Aragón, podrá admitirse con carácter excepcional, cuando se efectúe para dar soporte a servicios dirigidos al personal destinado en ellos o al público visitante, como cafeterías, oficinas bancarias, cajeros automáticos, oficinas postales u otros análogos, o para la explotación marginal de espacios no necesarios para los servicios administrativos".*

2. *"La ocupación a que se refiere el apartado anterior no podrá entorpecer o menoscabar la utilización del inmueble por los órganos o unidades alojados en él, y habrá de estar amparada por un contrato que permita la ocupación, formalizado de acuerdo con lo previsto en la legislación de contratos del sector público".*

En base a lo anterior, la adjudicación del contrato objeto del presente pliego, habilita al adjudicatario a ocupar el correspondiente espacio en los edificios administrativos sujetos al mismo.

Huesca, 21 de junio de 2016

EL GERENTE DE SECTOR DE HUESCA

salud
servicio aragonés
de salud
**HOSPITAL SAN JORGE
SERVICIO DE SUMINISTROS
HUESCA**

Fdo.: Juan Manuel García Soriano

ANEXO I

RELACION DEL PERSONAL QUE PRESTA SERVICIO EN EL CENTRO DE REHABILITACIÓN PSICOSOCIAL "SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS" DE HUESCA

Categoría laboral	Antigüedad	Tipo contrato	Jornada (%)
JEFE COCINA	06/07/2003	100 Indefinido	100
COCINERO/A	23/09/2013	189 Indefinido	100
AUXILIAR SERVICIO LIMPIEZA	10/08/1992	100 Indefinido	100
AUXILIAR SERVICIO LIMPIEZA	10/08/1992	100 Indefinido	100
AUXILIAR SERVICIO LIMPIEZA	19/01/1999	100 Indefinido	100
AUXILIAR SERVICIO LIMPIEZA	06/07/2003	100 Indefinido	100
AUXILIAR SERVICIO LIMPIEZA	04/12/2003	100 Indefinido	100
AUXILIAR SERVICIO LIMPIEZA	06/10/2004	200 Indefinido	72,50 *
AUXILIAR SERVICIO LIMPIEZA	14/04/2016	510 Temporal	72,50**

- *Reducción jornada guarda legal. En la actualidad en excedencia.
- **Cobertura excedencia

ANEXO II

RELACION DEL PERSONAL QUE PRESTA SERVICIO EN EL HOSPITAL DE JACA

Categoría laboral	Antigüedad	Tipo contrato	Jornada (%)
AUXILIAR SERVICIO LIMPIEZA	01/06/2012	200 Fijo	87,50
COCINERO/A (SC)	10/09/2002	200 Fijo	87,50
COCINERO/A (SC)	15/06/1998	100 Fijo	100
COCINERO/A (SC)	01/02/1993	100 Fijo	100
COCINERO/A (SC)	18/11/1996	100 Fijo	100
COCINERO REPOSTERO	06/02/1979	100 Fijo	100
COCINERO/A (SC)	01/02/1993	100 Fijo	100
CAMARERO/A	01/08/2014	289 Fijo	46,25

ANEXO III
**MODELO CERTIFICADO ACREDITATIVO VISITA PREVIA
DE LOS LICITADORES, AL CENTRO**

(A incluir en sobre DOS)

D/D^a en calidad de
..... Certifica que la Empresa
.....
ha realizado con fecha Visita* al:

- HOSPITAL DE JACA
- CRP SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS

El presente certificado se expide, a petición del interesado, a efectos de su presentación al órgano de contratación responsable de la adjudicación del contrato de hostelería y prestaciones complementarias de los centros sanitarios dependientes del sector de Huesca, del Servicio Aragonés de Salud, conforme a lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas que rige dicho contrato.

Y para que conste lo firmo en a de de

* Las visitas a los Centros, podrán realizarse en diferentes días, en ese caso, se extenderá un certificado de visita de cada Centro.

ANEXO IV

RELACION MATERIAL PROPIEDAD DEL CRP

Denominación	Marca	Modelo
AFILADOR ELECTRICO CUCHILLOS AMARILLO	AYERBE	ESMERILADORA
ALARMA PARA CAMARA FRIGORIFICA	AKO	52061
ARMARIO DESCONTAMINACION ELECTRICO	BOLSKAN	
ARMARIO INSTALACION LLAVES GAS COCINA		
ARMARIO VAJILLERO CERRADO	E.C.I.	1400X600X1900M
BALANZA ELECTRICA MAX. 30 KG	EPELSA	
BRAZO BATIDOR TRITURADOR	SAMMIC	TRMB-3520
BRAZO TRITURADOR BATIDOR	SAMMIC	TR3054BN
BRAZO TRITURADOR	SAMMIC	TRC-330
BRAZO TRITURADOR	SAMMIC	TR330
CAFETERA MENAJE	OROLEY	215010500 12 TAZAS
CAMARA Nº 1 CONGELADOR	TABER	INSTACLACK
CAMARA Nº 2 FRUTA/EMBUTIDOS/LACTEOS	TABER	INSTACLACK
CAMARA Nº 3 CARNES	TABER	INSTACLACK
CAMPANA EXTRACTORA COCINA		3X2,2X0,7M 10 FI
CARRO CALIENTE DISTRIB.	FRANKE	CC20
CARRO DE SERVICIO	FCE-93	
COCINA MODULAR GAS C/ PLANCHAS	REPAGAS	C-960 TIPO 99BL700
CORTADORA DE FIAMBRES	JEMI	C-275
CORTADORA DE HORTALIZAS	SAMMIC	CA-300 III
FREGADERO MURAL UNA POZA		200X60X85
FREIDORA GAS	REPAGAS	FG-159
FRIGORIFICO INFRICO	INFRICO	R134A REF. AKO-15715
HORNO CONVECCION VAPOR	RATIONAL	SCC-101 GAS
LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL	JEMI	GS-100/R
MARMITA GAS FUEGO DIRECTO	REPAGAS	MG-95
MESA RECEPCION PRELAVADO COCINA	JEMI	
MESA SALIDA PRELAVADO	JEMI	STANDARD DS 100
MICROONDAS	LG	608TAKK09285
PELADOR PATATAS C/DISCOS Y REJILLAS	SAMMIC	PP-12
REGISTRADOR TEMPERATURAS CON IMPRESORA PARED	AKO	15175, DE -40° A +40°
ROBOT COCINA ROBOT	COUPE	BLIXER 4 V.V.
SARTEN BASCULANTE GAS	REPAGAS	SB-940 TIPO A

Denominación	Cantidad
Abrelatas	3
Abrelatas de mesa	1
Aceitera Al 1 l.	1
Araña 20 cm.	1
Bandeja Al 24 x 35 cm 5 cm altura	2
Bandeja Al 25 x 35 cm. 4 cm altura	2
Bandeja Al 28 x 37 cm. 5 cm altura	2
Bandeja Al 30 x 39 cm. 6 cm altura	2
Bandeja Al 32 x 48 cm 6 cm altura	1
Bandeja desayuno 37x26,5 cm	22
Bandeja isotérmica con tapa, 530 x 570 x 110 mm	37
Barreño 47 cm Ø 37 cm de altura	1
Barreño 50 L. 45 cm Ø 49 cm altura	1
Barreño 54 cm Ø 47 cm de altura	1
Barreño 56 cm Ø 52 cm de altura	1
Barreño cuadrado 8 L. 31 x 31 x 17 cm	1
Barreño redondo 10 L. 33 cm Ø 16 cm altura	2
Barreño redondo 20 L. 44 cm Ø 20 cm altura	4
Barreño redondo 30 L. 49 cm Ø 23 cm altura	2
Barreño redondo 35 L. 53 cm Ø 25 cm altura	2
Batidor 7 varillas	2
Bol policarbonato 450 cc.	83
Cacerola alta con tapa 32 Ø 18 cm. altura	1
Cacerola alta con tapa 38 Ø 16 cm. altura	1
Cacillo 10 cm Ø	2
Cacillo 11 cm Ø	1
Cacillo 8 cm Ø	1
Cacillos	9
Cafetera 12 tazas	2
Caja eurobox 20 L 59 x 40 x 13 cm	1
Caja eurobox 60 L c/ruedas 59 x 40 x 38 cm	3
Caja plástico azul traslúcido 34 x 24 x 17 cm	1

Carro servicio 3 bandejas soldado	11
Chaira	2
Colador 15 cm Ø	1
Colador 18 cm Ø	1
Colador 25 cm Ø	1
Colador 29 cm Ø	1
Colador chino 12 cm Ø	1
Colador chino 21 cm Ø	1
Colador chino 27 cm Ø	1
Colador chino 28 cm Ø	1
Cortador de huevos en rodajas	2
Cubeta G/N Al 1/1 H 100 mm	8
Cubeta G/N Al 1/1 H 200 mm	2
Cubeta G/N Al 1/1 H 60 mm	14
Cubeta G/N Al 1/2 H 100 mm	10
Cubeta G/N Al 1/3 H 100 mm c/tapa	8
Cubeta G/N Al 1/3 H 150 mm c/tapa	7
Cubeta G/N Al 1/4 H 100 mm c/tapa	3
Cubeta G/N Al 1/4 H 150 mm c/tapa	5
Cubeta G/N Al 1/4 H 60 mm c/tapa	3
Cubeta G/N Al 1/6 H 100 mm c/tapa	3
Cubeta G/N Al 1/6 H 150 mm c/tapa	5
Cubeta G/N Al 2/3 H 100 mm c/tapa	1
Cubeta perforada 1/1 G/N Al H 60 mm	14
Cubeta perforada 53x39 H80 mm	3
Cubeta policarbonato GN 1/1 15 cm altura	1
Cubeta rectangular policarbonato 43 x 28 x 7 cm	1
Cubeta rectangular policarbonato 49 x 39 x 20 cm	1
Cubeta sin tapa policarbonato 39 x 27 x 7 cm	1
Cubeta sin tapa policarbonato 40 x 31 x 16 cm	1
Cubeta sin tapa policarbonato 44 x 35 x 16 cm	3
Cubo basura tape amarillo 90 l.	1
Cubo basura tape verde 90 l.	2

Cubo plástico 12 L.	6
Cuchara sopera Al	113
Cucharilla de postre	65
Cucharón ovalado 9 x 6 cm	4
Cuchillo cocina 15 cm	2
Cuchillo cocina 18 cm	2
Cuchillo cocina 20 cm	4
Cuchillo de mesa	99
Cuchillo pan	1
Cuchillo puntilla cocinero 110 mm	2
Descapsulador plano	11
Descorazonador	1
Encendedor de cocina	2
Escurridor Al 30 cm	2
Escurridor Al 52 cm	2
Escurridor pvc Ø 28 cm, 13 cm altura	2
Espátula para servir	1
Espátula perforada	3
Espátula perforada silicona	1
Espátula pintor	2
Espumadera 15 cm Ø	1
Espumadera 16 cm Ø	1
Espumadera 8 cm Ø	3
Espumadera perforada silicona	1
Hermético GN 1/2 policarbonato 20 cm alt. 12,5 L	1
Jarra Al 1.5 l.	32
Machetas	3
Olla Al 17 Ø 45 cm altura con tapa	1
Olla Al 18 Ø 28 cm altura con tapa	1
Olla Al 20 Ø 50 cm altura con tapa	1
Olla Al 22 Ø 28 cm altura con tapa	1
Olla Al 24 Ø 40 cm altura con tapa	1
Olla Al 26 Ø 32 cm altura con tapa	2

Olla Al 26 Ø 36 cm altura con tapa	1
Olla Al 28 Ø 45 cm altura con tapa	1
Olla Al 33 Ø 37 cm altura con tapa	1
Olla Al 40 litros, 40 cm altura con tapa	1
Olla recta con tapa 28 Ø 28 cm altura con tapa	1
Paellera 41 cm Ø 11 cm altura	1
Paellera 51 cm Ø 13 cm altura	1
Pinza para cocina	3
Pistola aire caliente	1
Placa horno aluminio antiadherente 53 x 32 cm	6
Plato hondo adapt. Bandeja térmica 18 cm	15
Plato hondo policarbonato cadete	30
Plato llano policarbonato 240 mm	7
Plato loza o cristal cadete	115
Plato loza o cristal pequeño	16
Plato porcelana hondo 18 cm	80
Plato porcelana llano 24 cm	110
Racionador helado	2
Rodillo de madera	1
Sartén 16 cm	10
Sartén antiadherente 26 cm.	3
Tabla corte azul 40x30x2 cm	1
Tabla corte blanco 38x26x1 cm	1
Tabla corte blanco 40x30x1,5 cm	1
Tabla corte roja 40x30x2 cm	1
Tabla corte verde 40x30x2 cm	1
Tapa bandeja desayuno	22
Tapa bol 130 cm. Ø	83
Tazón plástico	27
Tenedor mesa	111
Teteras	5
Tijera cocina 20 cm	9
Vaciador redondo	1

Vaso agua	78
Soplete	1
Molde rectangular silicona 26 x 100 x 7 cm	1

ANEXO V

RELACION MATERIAL PROPIEDAD DEL HOSPITAL DE JACA

Denominación	Marca	Modelo
ARMARIO BAJO MET. S/PTAS		
BOTELLERO FRIGORIFICO	VEREDACA	BI-580
CAMPANA EXTRACTORA HUMOS CAFET.	MATACHANA	
CARRO NARANJA BASURA		
COCINA GAS 4 FUEGOS 2 PLACAS, HORMO Y AR	FAGOR	
CORTAFIAMBRES DAMPA	DAMPA	
CUBITERA FABRICA-HIELOS BREMA	BREMA	ICE MAKERS
FREGADERO MET. 1 POZA (COCINA CAFET.)		
FREIDORA	FAGOR	FI-36
FRIGORIFICO ARMARIO COMERSA		
LAVAVAJILLAS	ELECTROLUX	MH08
LAVAVASOS	FAGOR	LVC-12
MESA 0,89X0,89 (3 UNIDADES)		
MESA 1,19X0,79 (5 UNIDADES)		
MESA METALICA (2 UNIDADES)		
MICROONDAS	ECRO	MM720CUP
MOSTRADOR DE LA CAFETERA		
MOSTRADOR MET. BARRA CAFETERIA (MODIF.)		
MOSTRADOR METAL. (COCINA CAFETER.)		
PLANCHA RAPIDA	FAGOR	F.T.G.-100
SILLAS NEGRAS (23 UNIDADES)		
TERMO LECHERA CAMPEONA	VEREDACA	BI-580
ABRELATAS	BONZER	CAN MASTER
BANDEJA COMPLETA TERMICA 100 UNID.	DISTATHERM	
BASCULA ELECTRICA	EP INDUSTRIAL	NBC ELECTRONIC
BRAZO BATIDOR TRITURADOR (2 UNIDADES)	SAMMIC	TR-250
BRAZO BATIDOR TRITURADOR	SAMMIC	TRBM350
CAJA FUERTE IGNIFUGA 15 L DIPLOMAT	DIPLOMAT	070D
CAMARA FRIGORIFICA Nº 1 BASURAS	MATACHANA	
CAMARA FRIGORIFICA Nº 2 CARNES DE 0º A3º	MATACHANA	
CAMARA FRIGORIFICA Nº 3 VEGETALES	MATACHANA	
CAMARA FRIGORIFICA Nº 4 CONGELADOS	MATACHANA	
CAMPANA CENTRAL COCINA	MATACHANA	
CARRO BAÑO MARIA (2 UNIDADES)		
CARRO CALIENTABOLES 1 POZA		
CARRO CALIENTAPLATOS 2 POZAS REDONDO		

CARRO CALIENTAPLATOS 3 POZAS RECTANG.

CARRO ESCURRE-VERDURAS 1 POZA

CARRO NARANJA BASURA

CARRO NEGRO 3 ESTANTES TRANSP.

CARRO PARA 18 BANDEJAS COMIDA

CARRO PARA 20 BANDEJAS COMIDA

CARRO PARA 24 BANDEJAS COMIDA

CARRO PARA BANDEJA PEQ.(DESAY.)2

CUERPOS

CARRO PARA BANDEJA PEQ.(DESAY.)3

CUERPOS (3 UNIDADES)

CARRO PARA CESTAS MET. (2 UNIDADES)

CARRO STOP BANDEJAS 4 BALDAS (6 UNIDADES)

CARRO TRANSPORTE 2 BALDAS (5 UNIDADES)

CARRO TRANSPORTE 3 BALDAS PEQ.

CESTAS METALICAS (14 UNIDADES)

CINTA TRANSPORTADORA MATACHANA

COCINA GAS 4 FUEGOS C/HORNO

CORTAFIAMBRES

ESCALERA PORTATIL MET. NARANJA 7 PELDAÑO

ESTANTERIA METALICA 4 EST. (4 UNIDADES)

ESTANTERIAS MET. 12 MODULOS 60 BALD. ALM

FREGADERO 1 POZA C/ESCUR. Y MESA

FREGADERO 2 POZAS C/ESCUR. Y MESA

FREGADERO 2 POZAS C/MESA (4 UNIDADES)

FREIDORA FP-17X17 DOBLE

HORNO CONVENCIONAL

LAVAVAJILLAS TUNEL INDUSTRIAL

LECHERA (sin uso)

MARMITA

MESA DE TRABAJO ACERO 133X60

MESA DE TRABAJO ACERO 150X60

MESA DE TRABAJO ACERO 160X60

MESA DE TRABAJO ACERO 178X60

MESA DE TRABAJO ACERO 188X60 (2 UNID.)

MESA DE TRABAJO ACERO 190X60

MESA DE TRABAJO ACERO 210X60

MESA DE TRABAJO ACERO 220X60

MICROONDAS

PELADORA DE PATATAS

PLANCHA COCINA (FUERA USO-BLOQUEADA)

PLANCHA COCINA CONVERTIBLE

MATACHANA

MATACHANA

SILKO

BRAHER

MOVILFRIT

SILKO

FAGOR

CAMPEONA

MATACHANA

SAMMIC

SAMMIC

MATACHANA

MATACHANA

AMC

CV45 SERIE 900

DSN-100/DSE-100

FT41 SERIE 900

RE-10

F1-160

DIS/A

PG10 SERIE 900

HM902

PPC6

TG41 SERIE 900

FT-41 FRY TOP

ANEXO VI

CÓDIGO DE DIETAS

- Dieta basal con libre elección de menú**
- Dieta de fácil masticación**
- Dieta turmix, elaborada con alimentos de textura modificada**
- Dieta sin grasas**
- Dieta de diabético**
- Dieta progresiva (líquidos, semiblanda, blanda, dieta de protección gástrica, utilizada como transición de la dieta blanda a la dieta basal)**
- Dieta en la insuficiencia renal (dieta hipoproteica y pobre en potasio)**
- Dieta en la insuficiencia hepática(vegetariana, ovolactovegetariana)**
- Dieta astringente**
- Dieta sin gluten**
- Dieta para pruebas especiales (ecografía)**
- Dieta en alergias e intolerancias**

DIETA BASAL:

Menú básico de los pacientes que no requieren una dieta terapéutica: De ella se derivan el resto de las dietas.

En la filosofía de su composición entra por una parte la educación del paciente en los principios de una correcta nutrición, y por la otra proporcionarle alimentos que quiera y pueda comer, elementos que se armonizan con la libre elección de menú.

Se evitarán alimentosos flatulentos como coles y habas y el uso de especias, harina y alcohol en la elaboración de los alimentos.

Aceite para todo el día 30-40 cc.

Es importante elegir los alimentos teniendo en cuenta el medio regional, la cultura alimentaria de los pacientes, la estación del año, los costos y condiciones de abasto del Hospital

Aporte energético: 2.200 a 2.400 kcal. /día

Desayuno:

- Leche entera (200 ml), se puede añadir café o nescafé con azúcar (10 g) o yogur o 200 ml de zumo
- Biscotes (30 g) con mermelada (30-40 g)
- De forma opcional podrá llevar bocadillo o fruta

Comida:

Constará de dos platos, el segundo con guarnición, 60 g de pan y fruta de postre. De forma opcional el postre podrá ser yogur o flan

Primeros platos:

- Dos veces por semana legumbres (70 g en crudo) cocinadas con verduras (100 g en crudo)
- Dos veces por semana arroz (70 g en crudo), una vez a la semana con pollo o a la cubana y otra vez en forma de paella o sopa de pescado
- Una vez por semana pasta (70 g en crudo) con tomate y jamón york (20 g) o atún (30 g). Pueden gratinarse con queso
- Dos veces a la semana verdura (200 g en crudo) con patatas (150 g en crudo)

Segundos platos:

- Carnes: 120 g de ternera, lomo, cordero o pechugas de pollo; ¼ de pollo o conejo, cocinados al horno o plancha, una vez a la semana puede ser empanado o en salsa, con guarnición de 150 g de lechuga, tomate o pimiento
- Una vez a la semana 150 g pescado blanco congelado, cocinado al horno, plancha o salsa, con las mismas guarniciones que la carne

Merienda:

- Leche entera (200 ml), se puede añadir café o nescafé con azúcar(10 g) o yogur o 200 ml de zumo
- Galletas tipo María (1 paquete de 4 - 5 galletas) con mermelada (30-40 g)
- De forma opcional podrá llevar bocadillo o fruta

Cena:

Constará de dos platos, el segundo con guarnición, 60 g de pan y fruta de postre. De forma opcional el postre podrá ser yogur o flan

Primeros platos:

- Sopas (20 g de pasta en crudo) alternando con puré de patata (250 g en crudo) y puré de verduras (250 g en crudo) y verdura con patatas (200 g de verdura en crudo con 150 g de patatas en crudo)

Segundos platos:

- 2-3 veces a la semana huevos (1 huevo por ración) en tortilla o duros
- Una vez a la semana pechuga plancha (120 g) o en salsa
- 3-4 veces a la semana 150 g pescado blanco congelado, cocinado al horno, plancha o salsa con 150 g de lechuga o tomate

DIETA DE FACIL MASTICACION:

Indicada en pacientes con problemas mecánicos en la masticación sin restricciones dietéticas.

Se restringen alimentos de consistencia dura.

Es igual que la dieta basal con modificaciones en las cocciones (se eliminan carne a la plancha y empanados) para permitir el troceado y fácil masticación de los alimentos. Incluye frutas maduras.

Aporte energético: 2.300 kcal. /día

DIETA TURMIX

Indicada en pacientes con problemas para tragar (disfagia) y con deterioro en la función masticatoria. La textura de los alimentos es de tipo puré, si debe ser claro se añadirá caldo y si la textura debe ser más espesa (viscosidad néctar a pudín) se añadirá espesante hasta conseguir la textura adecuada. Se utilizan alimentos de textura modificada, reconstituídos con leche, agua, agua de arroz, caldo de carne o de pescado y caldo vegetal, dependiendo de la dieta prescrita. Una vez reconstituído el puré se añadirá una cucharada de aceite de oliva y sal en las dietas con sal.

Aporte energético: 1.800 kcal. /día

Desayuno:

Leche semidesnatada con 40 g de cereales con miel o crema de arroz

Comida:

-Primer plato: 40 g de puré de legumbre o verdura

-Segundo plato: 40 g de puré de carne

-Postre: yogur o flan o postres liofilizados (10 g)

Merienda:

Turmix de frutas naturales (elaborado en cocina), 3 piezas de fruta y galletas

Cena:

-Un plato con 40 g de puré de pescado, huevo o jamón york

Postre: yogur o flan

DIETA SIN GRASAS:

Se eliminan de la dieta basal los alimentos grasos y se utilizan cocciones sencillas, eliminando fritos y rebozados

Los lácteos desnatados y sopas elaboradas con caldo vegetal

Aporte energético: 1.900 kcal. / día

DIETA DE DIABÉTICO

Difiere de la Dieta Basal en la restricción de los azúcares de absorción rápida y en el reparto de los hidratos de carbono en 5-6 tomas, rica en fibra y baja en grasas saturadas.

Deberá de advertirse a los pacientes que guarden parte del desayuno (200 ml de leche semidesnatada, 2 piezas de fruta y pan tostado 15 g en dietas hipocalóricas y 30 g en diabéticos de 2.000 kcal. sin azúcar) para media mañana.

A las 23 h se les dará un suplemento nocturno (lácteo o 1 fruta) a todos los diabéticos.

En la merienda se sirve un bocadillo de 20 g de pan en dietas hipocalóricas y de 40 g en diabéticos de 2.000 kcal.

Las raciones de harina son en forma de pan (20 g de pan en dietas hipocalóricas y de 40 g en diabéticos de 2.000 kcal. en comida y cena) patata (150-200 g cocida), arroz (100-120 g cocido), pasta (150-200 g cocido, pasta para sopa 20 g en crudo) y legumbres (100-120 g cocido)

DIETA PROGRESIVA

Conjunto de dietas que pretenden la introducción progresiva de texturas, volúmenes y tipos de alimentos.

Su introducción debe ser de forma individualizada, se adaptan a la enfermedad de base.

Están indicadas al reinicio de la alimentación oral en pacientes sometidos a un ayuno prolongado, en post-operados, especialmente en cirugía abdominal y en patología gastrointestinal moderada.

DIETA LÍQUIDA:

Está indicada para iniciar tolerancia oral, como coadyuvante en procesos diarreicos y para preparación en exploraciones intestinales o preoperatorias que afecten al tubo digestivo

Compuesta de alimentos líquidos, consta de caldo de carne o vegetal, infusiones, lácteos semi o desnatados y zumos.

Aporte energético: 450 kcal.

DIETA SEMIBLANDA:

Segunda fase en las dietas progresivas

Compuesta por alimentos de consistencia blanda, purés y líquidos, consta de carnes y pescados magros en raciones pequeñas (75 g) y con técnicas de cocción al vapor y alimentos lácteos (leche semidesnatada o desnatada, yogur desnatado y quesos frescos sin grasa), es una dieta baja en grasas y en fibra, se adapta a la enfermedad de base en desayuno y merienda (200 ml de leche, galletas (4-5) y 20 g de mermelada)

Aporte energético: 1.300 kcal.

DIETA BLANDA:

Tercera fase en las dietas progresivas, indicada en úlcera péptica y duodenal y hernia de hiato.

Similar a la dieta semiblanda, se aumentan raciones de carne (120 g) y pescado (150 g) cocinados al vapor o plancha y se introducen los huevos en forma de tortilla francesa.

Desayuno y merienda igual que la dieta semiblanda.

Purés de patata y sopas de primer plato, no incluye pan ni fruta fresca.

Dieta baja en residuos y pobre en grasas.

Aporte energético: 1.500 kcal.

DIETA DE TRANSICIÓN. DIETA DE PROTECCIÓN GÁSTRICA:

Dieta a medio camino entre la dieta blanda y la dieta basal, se introducen verduras, cereales en forma de pasta y arroz, se excluyen las legumbres, pan (20 g en comida y cena), cocciones plancha, horno y guisos sencillos y fruta fresca.

El objetivo de la dieta es asegurar la tolerancia del paciente a todos los grupos de alimentos.

Desayuno y merienda: leche semidesnatada, galletas y 20-30 g de mermelada

Aporte energético: 1.800 kcal.

DIETA EN LA INSUFICIENCIA RENAL:

En la insuficiencia renal crónica en prediálisis se recomienda una dieta con restricción proteica, con un aporte mínimo de 60 g de proteínas al día. Los requerimientos energéticos se cubren a expensas de hidratos de carbono y grasas, la restricción de sodio, y potasio dependerá de la situación clínica del paciente.

En la fase de diálisis, se recomienda aumentar el aporte proteico.

DIETA HIPOPROTEICA:

Indicada en pacientes con insuficiencia renal crónica, en fase de prediálisis, restringida en proteínas de origen animal (80 g de carne, 100 g de pescado), sodio, potasio y fósforo y limitada en grasas y líquidos, con cocciones sencillas

Aporte proteico: 62 g /día

Aporte energético: 1.700 kcal.

DIETA POBRE EN POTASIO:

Indicada en pacientes en programa de diálisis, normoproteica con limitación del aporte de potasio (dobles cocciones y remojo en verduras y patatas y alimentos que se consumen crudos, limitados plátanos, zumos y cítricos), fósforo y alimentos grasos

Aporte energético: 2.000 kcal.

DIETA EN LA INSUFICIENCIA HEPATICA:

El aporte proteico en pacientes con enfermedad hepática crónica depende de su situación fisiopatológica.

En pacientes con hepatopatía crónica o cirrosis, el aporte proteico debe ser suficiente, ya que el principal riesgo es la desnutrición y estricta sin sodio.

En situaciones de encefalopatía hepática aguda, si la situación clínica lo permite, la dieta debe estar restringida en proteínas de origen animal.

En situaciones de encefalopatía hepática crónica, se recomienda una dieta ovo-lacto-vegetariana, que incluye proteínas de origen animal procedentes de alimentos de origen lácteo y huevos con suplementos de fruto secos en comida y cena.

DIETA VEGETARIANA:

Indicada en encefalopatía hepática aguda, dieta exenta de proteínas de origen animal, sin sal.

Aporte energético: 1.700 kcal.

DIETA OVO-LACTO-VEGETARIANA:

Dieta con proteínas de origen animal procedente de lácteos y huevos, sin sal.

Aporte proteico: 78 g (24,4 g de origen animal)

Aporte energético: 2.400 kcal.

DIETA ASTRINGENTE:

Dieta con bajo contenido en fibra, se eliminan de la dieta: pan, algunas frutas y verduras y legumbres.

Indicada en patologías intestinales y en procesos diarreicos.

Se utilizan frutas pobres en fibra (plátano y manzana), cereales en forma de arroz, pasta y patata, zanahorias, pescados y carnes magros con cocciones sencillas, se sustituye la leche por yogur y actimel, se acompaña de un adecuado aporte de líquidos en forma de limonada alcalina, zumos de limón e infusiones.

Aporte energético: 1.300 kcal.

DIETA SIN GLUTEN:

Se elimina todos los alimentos que contienen gluten (trigo, cebada, centeno y avena), manteniendo una dieta equilibrada y suficiente.

Importante mantener normas para evitar la contaminación cruzada en la elaboración de alimentos.

Se utilizan cereales sin gluten y pan sin gluten

Aporte calórico: 1.700 kcal.

DIETAS PARA PRUEBAS ESPECIALES:

En algunas pruebas diagnósticas pueden ser necesarias modificaciones alimentarias para aumentar la rentabilidad de la prueba o para no interferir con los resultados.

En estas pruebas deberá de facilitar las pautas de alimentación para la preparación del paciente, antes de la prueba, el servicio donde vaya a realizarse la prueba.

DIETAS EN ALERGIAS E INTOLERANCIAS:

Los pacientes alérgicos deberán presentar el informe del alergólogo que ha realizado las pruebas de alergia, donde indique los alimentos que no debe consumir.

Se adaptará la dieta a su patología, eliminando los alimentos que el alergólogo indique.

En los pacientes intolerantes a algún nutriente, se eliminará ese nutriente de su plan de alimentación.

ANEXO VII

PRODUCTOS DE VENDING VENTA AL PÚBLICO

(NO SON OBJETO DE VALORACION)

PRODUCTOS MINIMOS A SUMINISTRAR	Precio unitario máximo con IVA	Precio unitario ofertado sin IVA	IVA	Precio unitario ofertado con IVA
BEBIDAS CALIENTES				
CAFÉ (O DESCAFEINADO) CON LECHE	0,40			
CAFÉ (O DESCAFEINADO) CORTADO	0,40			
CAFÉ (O DESCAFEINADO) SOLO	0,40			
LECHE	0,40			
CAPUCHINO/CHOCOLATE	0,40			
BEBIDAS FRÍAS				
REFRESCO LATA DE 33 CL.	0,70			
REFRESCO BOT. 50 CL	1,50			
AGUA DE 50 CL.	0,60			
ZUMOS 20 CL.	0,30			
BATIDOS CHOCOLATE 20 CL.	0,70			
AGUA DE 1,5 LTS.	0,70			
P/S PRODUCTOS SÓLIDOS				
SANDWICHES	1,50			
BOCADILLOS	2,50			
BOLLERÍA Y CHOCOLATES (TIPO DONUTS, NAPOLITANAS, BOLLICAO, KIT KAT, HUESITOS, ETC.)	1,00			

PATATAS FRITAS	1,00			
SNACKS	1,00			
FRUTOS SECOS 50 GRS	0,80			
PLATOS PREPARADOS (ENSALADA, ENSALADILLA RUSA, RISOTTO, PIMIENTOS RELLENOS, PAELLA MARINERA, MENESTRA, ALBÓNDIGAS, POSTRES, ETC.	2,50			

ANEXO VIII

PRODUCTOS DE CAFETERÍA VENTA AL PÚBLICO

(NO SON OBJETO DE VALORACION)

PRODUCTOS MÍNIMOS A OFERTAR	PRECIO UNITARIO MÁXIMO (IVA EXCLUIDO)	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA EXCLUIDO)	IMPORTE IVA	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA INCLUIDO)
BEBIDAS CALIENTES				
Café solo	0,72			
Café con leche	0,97			
Cortado	0,92			
Café con hielo	0,83			
Vaso de leche pequeño	0,48			
Vaso de leche grande	0,98			
Infusiones	0,72			
Descafeinado solo	0,68			
Descafeinado con leche	0,87			
Otras variedades				
BOLLERIA				
Churros (unidad)	0,15			
Donuts	0,83			
Tarta (ración)	0,53			
Suizo, croissant ó similares	1,00			
Otras variedades				

REFRESCOS					
Zumos naturales	1,60				
Zumos industriales	1,45				
Refresco de cola botella	0,97				
Refresco de cola lata	1,07				
Refresco de naranja, limón.	1,07				
Otras variedades					
CERVEZAS SIN ALCOHOL					
Caña de cerveza	0,97				
Cerveza (lata 33 cl.)	1,05				
Otras variedades					
AGUAS MINERALES					
Botella de 33 cl.	0,68				
Botella de 1 ½ litros	0,87				
Otras variedades					
SANDWICHES					
Mixto	1,36				
Vegetal	1,36				
Vegetal con anchoas	1,75				
Jamón york	1,36				
Queso	1,36				
Bacón con queso	1,40				
Otras variedades					
BOCADILLOS					
	Baguetina 80 gr.	Baguette 120gr.			
Tortilla de 2 huevos	1,40	2,18			

Tortilla de patata	1,45	1,64			
Tortilla de atún	1,36	2,14			
Tortilla de chorizo	1,75	2,82			
Tortilla de jamón ó champiñón ó calabacín ó ajos tiernos	1,36	2,14			
Tortilla francesa con 1 filete de jamón serrano	1,75	2,82			
Tortilla francesa con 2 filetes de jamón serrano	1,79	2,86			
Lomo	1,99	3,21			
Lomo con queso	2,18	3,30			
Lomo con queso y pimientos	2,33	3,69			
Ternera	2,28	2,77			
Chorizo/salchichón	1,45	2,18			
Jamón serrano	1,90	2,62			
Bacon	2,28	2,77			
Bacon con queso	2,14	2,91			
Franfurt	1,51	2,14			
Queso	1,51	2,14			
Anchoas	2,18	2,96			
Anchoas con queso	2,28	3,45			
Calamares fritos	2,03	3,06			
Longaniza	1,94	2,28			
Jamón York con queso	2,18	2,28			
Otras variedades					
PLATOS COMBINADOS	6,08				
MENU DEL DIA					
Menú del día con bebida (refresco ó cerveza sin alcohol ó agua ½ litro).	6,08				

ANEXO VIII BIS

PRODUCTOS DE CAFETERÍA VENTA AL PERSONAL

(NO SON OBJETO DE VALORACION)

PRODUCTOS MINIMOS A OFERTAR	PRECIO UNITARIO MÁXIMO (IVA EXCLUIDO)	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA EXCLUIDO)	IMPORTE IVA	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA INCLUIDO)
BEBIDAS CALIENTES				
Café solo	0,53			
Café con leche	0,63			
Cortado	0,61			
Café con hielo	0,70			
Vaso de leche	0,33			
Infusiones	0,53			
Descafeinado solo	0,51			
Descafeinado con leche	0,60			
Otras variedades				
BOLLERIA				
Churros (unidad)	0,08			
Donuts	0,58			
Breva	0,58			
Tarta (ración)	0,39			
Suizo, croissant ó similares	0,78			
Otras variedades				
REFRESCOS				
Zumos naturales	1,28			

Zumos industriales	1,27			
Refresco de cola (bot. 100 ml)	0,70			
Refresco de naranja	0,80			
Refresco de limón	0,80			
Otras variedades				
CERVEZAS SIN ALCOHOL				
Caña de cerveza	0,67			
Cerveza (lata 33 cl.)	0,96			
Otras variedades				
AGUAS MINERALES				
Botella de 33 cl.	0,43			
Botella de 1 ½ litros	0,65			
Otras variedades				
SANDWICHES				
Mixto	1,12			
Vegetal	1,22			
Vegetal con anchoas	1,44			
Jamón Jork	0,91			
Queso	0,91			
Bacon con queso	1,13			
Otras variedades				

BOCADILLOS	Panecillo 40 gr.	Baguettina 80 grs.	Baguette 120 grs.			
Tortilla de 2 huevos	0,91	1,07	1,81			
Tortilla de patata	0,81	0,95	1,74			
Tortilla de atún	0,81	1,31	2,21			
Tortilla de chorizo	0,91	1,47	2,50			
Tortilla de jamón ó champiñón ó calabacín ó ajos tiernos	1,05	1,31	2,21			
Tortilla francesa con 1 filete de jamón serrano	1,19	1,57	2,49			
Tortilla francesa con 2 filetes de jamón serrano	1,24	1,67	2,62			
Lomo	0,91	1,52	2,38			
Lomo con queso	1,05	1,55	2,36			
Lomo con queso y pimientos	1,24	1,92	3,34			
Ternera	1,19	1,70	2,49			
Chorizo/salchichón	0,91	1,24	1,93			
Jamón serrano	0,81	1,50	2,31			
Bacon	1,10	1,47	1,82			
Bacon con queso	1,10	1,20	2,60			
Franfurt		1,47	1,82			
Queso	0,91	1,47	1,82			
Anchoas	0,91	1,71	2,60			
Anchoas con queso	1,24	1,71	2,95			
Calamares fritos	0,91	1,71	2,54			
Longaniza	0,91	1,35	2,04			
Jamón York con queso	1,20	1,71	1,52			
Otras variedades						
PLATOS COMBINADOS	4,05					
MENU DEL DIA						
Menú del día con bebida (refresco ó cerveza sin alcohol ó agua ½ litro).	4,05					