



ANEXO 1

CATÁLOGO BÁSICO DE DIETAS ESPECIALES

Tipo de Dieta	Descripción
• Basal	Dieta normal y con menú opcional
• Blanda Mecánica	Problemas leves de masticación
• Blanda Gástrica	Protección gástrica
• Semiblanda	Problemas de disfagia
• Triturada (TX)	Turmix
• Hipoproteica	Insuficiencia Renal
• Hiperproteica e Hipercalórica	Pacientes con necesidades específicas de proteína y energía
• Rica en fibra	Estreñimiento
• Astringente	Enfermedad inflamatoria intestinal, Ostomía, Diarreas, etc.
• Sin residuos	Resección intestinal, Pruebas diagnósticas
• Protección biliar	Patologías hepáticas, biliares y pancreáticas no agudas
• Líquida	Tolerancia tras ayuno o cirugía
• Dietas para diabetes	Pacientes Diabéticos
• Hipocalórica	Pacientes con sobre peso
• Dieta sin gluten	Enfermedad Celiaca
• Hiperuricemia	Gota, elevaciones del ácido úrico
• Hipercolesterolemia	Elevaciones del colesterol
• Dieta Baja en Potasio	Pacientes con enfermedad renal
• Dieta Vegetariana	Dieta sin pescado ni carne



ANEXO II

RELACION DE EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES PROPIEDAD DEL HOSPITAL MONTE NARANCO A DISPOSICIÓN DEL ADJUDICATARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

2.1- COCINA Inventario MENAJE

ARTICULO	CANTIDAD
BANDEJAS DNO Y MERIENDA PACIENTES	125
BANDEJAS CDA Y CNA PACIENTES	159
BOLES SOPA POLICARBONATO	148
TAPAS VOLS SOPA	159
BOLES TX POLICARBONATO	74
PLATOS POLICARBONATO	100
BOLES POSTRE POLICARBONATO	200
LAVAFRUTAS DURALEX	100
VASOS DURALEX	250
TAZAS ISOTERMAS	130
TAPAS TAZAS ISOTERMAS	150
TAZAS LOZA	50
PLATOS TAZAS LOZA	50
PLATOS LOZA	50
CUCHARAS	400
CUCHILLOS	300
TENEDORES	250
CUCHARILLAS	150
FLANEROS	120
GARCILLAS GRANDES	5
GARCILLAS PEQUEÑAS	8
ESPUMADERAS	3
CUCHARONES	3
OLLAS GRANDES	3
OLLAS MEDIANAS	4
OLLAS PEQUEÑAS	2
BANDEJAS PEQUEÑAS (RUSTIDERAS)	8
VOLS ACERO INOXIDABLE GRANDES	15
VOLS ACERO INOX PEQUEÑOS	15
RECIPIENTES ACERO INOX, PQÑOS	30
RECIPIENTES ACERO INOX GRANDES	5
SARTENES GRANDES	2
MOLDES PARA PUDING ETC.	8
BATIDORA GRANDE	1
BATIDORA PEQUEÑA	1



ABRELATAS	1
CUCHILLOS DE COCINA	8
BANDEJAS ACERO PLANAS	14
GASTRONORM	30
ARTICULO	CANTIDAD
TAPAS GASTRONORM GRANDES	30
TAPAS GASTRONORM MEDIANAS	15
TAPAS GASTRONORM PEQUEÑAS	15
GASTRONORM PARA VAPOR	2
CESTAS FREIDORA	3
PAELLERAS	2
PARISIEN	2
LARGUEROS GRANDES	2
CALDERETAS	4
ESCURRIDORES ACERO	2
ESCURRIDORES PLÁSTICO	1
ESCURRIDORES VERDURAS	2
CAZOS	2
LARGUEROS DE LOZA	3
JARRAS TERMO	5

INSTALACIONES Y EQUIPOS

ARTÍCULO	CANTIDAD
CONJUNTO DE CAMARA	1
CAMARA DE RESIDUOS	1
CONJUNTO DE ESTANTERIAS PARA CAMARAS	1
CUBO DE RESIDUOS EDESA CUV 105	1
MESA DE TRABAJO EDESA MMSD 127	1
FREGADERO EDESA H 127/20+GRIFO PEDAL	1
MESA FRIA CORECO MRG 200	1
MESA DE TRABAJO EDESA MM 247	1
FREGADERO EDESA H 87 + GRIFO GB 30	1
PELADORA DE PATATAS SAMMIC M 10	1
PICADORA DE VERDURAS SAMMIC CA 300	1
CONJUNTO DE DISCOS CORTADORA	1
TABLA DE TROCEO VERDE 50*30	1
MESA DE TRABAJO EDESA MM 247	1
MESA FRIA CORECO MRG 200	1
CORTADORA DE FIAMBRES EUROCORT 300SL	1
MESA DE TRABAJO EDESA MM 247	1
MESA FRIA CORECO MRG 200	1
MESA DE TRABAJO EDESA MM 147	1
FREGADERO EDESA H 127/20 + GRIFO PEDAL	1
TABLA DE TROCEO AZUL 50*30	1
MESA DE TRABAJO EDESA MMSD 167	1
CUBO DE RESIDUOS EDESA CUV 105	1
LAVAMANOS DE PEDAL LP 54	2
MESA FRIA CORECO MRG 200	1
FREGADERO PLONGE EDESA H 167 + GRIFO GD	1
MESA DE TRABAJO VC	1
FREGADERO EDESA H 87 + GRIFO GB 30	1



MESA DE TRABAJO EDESA MCSD 127	1
CAMPANA RECOGE HUMOS VC PARA HORNOS	1
HORNO ZANUSSI FCSI02GP + BASE	2
MARMITA ZANUSSI NPGD 810	1
SARTEN BASCULANTE ZANUSSI NN 800	1
ELEMENTO NEUTRO ZANUSSI NN 400	5
BASE PARA ELEMENTOS ZANUSSI VA 800	3
SOPORTE PUENTE 2 ELEMENTOS ZANUSSI	2
ELEMENTO NEUTRO ZANUSSI NN 400	2
SOPORTE PUENTE PARA 2 ELEMENTOS ZANUSSI	2
FRYTOP ZANUSSI NRG 821	1
FREIDORA ZANUSSI NFRG 400	2
CAMPANA RECOGEHUMOS VC	1
MESA DE TRABAJO EDESA MM 207	2
MESA FRIA CORECO MRG 200	1
MESA EDESA MM 147	1
MESA CENTRAL EDESA MC 187	2
CINTA DE EMPLATADO 4.5 MT	1
MESA DE DESBARASADO VE 200*800*850	1
BASCULA DE 150KG	1
VITRINA EXPOSITORA EUROFRED SVF 16	1
MESA DE TRABAJO CON RUEDAS EDESA MC 127	2
IMANES PARA CUCHILLOS FRICOSMOS	6
10.2 MT DE ESTANTERIA ALMACEN	1
MESA DE OFICINA EN ELE	1
MESA OFICINA	1
SILLAS OFICINA	2 +2
ARMARIO	1
ESTANTERIA PVC	1
MUEBLES DE CAJONES	2
CARROS CAMARERA 2 NIVELES CON RUEDAS ACERO INOXIDABLE	6
CARROS DE TRANSPORTE BANDEJERO ACERO INOXIDABLE	11
MESA COMEDOR	1
SILLAS	7
MUEBLE DOBLE PUERTA CON FREGADERO	1



2.2- CAFETERIA Inventario

MENAJE

ARTÍCULO	CANTIDAD
VASOS AGUA	48
COPAS ZUMO	16
VASOS PEQUEÑOS	4
COPAS CERVEZA	16
TETERAS	11
PAPELERAS	3
GARCILLAS	2
CUCHILLOS NO MENÚ NI DESAYUNO	6
CUCHILLO PAN	1
PINZAS PASTA	2
PALA GRANDE	1
RASCA-PLANCHA	1
CUCHARON	1
PINZAS GRANDES	2
PINZAS PEQUEÑAS	2
BOLA MENÚ	1
CUCHARILLA ARROCERA	1
PALETAS PEQUEÑAS	2
CUCHARAS CDA	101
TENEDORES CDA	127
CUCHILLOS CDA	139
CUCHARILLAS POSTRE	119
TENECORES DNO	67
CUCHUILLOS DNO	67
CUCHARILLAS CAFÉ	95
TAZAS CAFÉ SOLO	23
TAZAS CAFÉ PEQUEÑO	43
TAZAS MEDIANO	40
TAZAS GRANDES DNO	5
PLATOS CAFÉ SOLO	43
PLATAOS CAFÉ NORMAL, MEDIANO	112
PLATOS LLANOS	100
PLATOS HONDOS	38
PLATOS DE POSTRE	98
PLATOS GRANDES	3
PLATOS PARA PINCHOS	15
BANDEJAS PEQUEÑAS DE DNO Y MDA	95
BANDEJAS GRANDES DE CDA Y CNA	75
JARRAS DE AGUA	2
JARRAS DE LECHE	8



INSTALACIONES Y EQUIPOS

ARTÍCULO	CANTIDAD
MESETAS ACERO INOXIDABLE	3
LAVAVAJILLAS	1
MESETAS	2
PLANCHA	1
ESTANTERÍAS DE PARED	2
CJA FUETE	1
CAMPANA	1
VITRINA POSTRES	1
BANO MARIA	1
MUEBLE NEUTRO	1
MAQUINA HIELO	1
MUEBLE CAETERA	1
MESA ACERO INOXIDABLE	1
CARRO RECOGIDA	2
MUEBLE BANDEJERO	1
MESAS	28
SILLAS	56
MICROONDAS	1
MUEBLE MICROONDAS	1
MAMPARA ACRISTALADA	1



ANEXO 3

CUESTIONARIO de EVALUACIÓN del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN :

3.1.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA

3.2.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA



3.1.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA

CUESTIONARIO EVALUACIÓN SERVICIO DE COCINA	
EQUIPAMIENTO y CONSERVACIÓN	
Extractores en funcionamiento	
Todas las ventanas de los servicios con mosquiteros	
Buen estado de todos los mosquiteros de la cocina	
Lavamanos accionados a pedal u otro sistema no manual	
Secado de manos con toallas de un solo uso o secadores automáticos	
Dispensador automático de jabón en lavamanos	
Uso correcto de productos de limpieza	
Máquinas cortadoras y/o cuchillas sin óxido	
Separación zonas almacén y frío entre alimentos crudos y cocinados	
Limpieza y tratamiento de alimentos correctos	
Estado y Limpieza de MENAJE	
Se cumple Plan de Mantenimiento de equipos	
No hay material inútil acumulado en las instalaciones	
CONTROL de ZONAS de TRABAJO	
Estado y limpieza del ALMACEN correctos	
Estado y limpieza de las CÁMARAS correctos	
Estado y limpieza VESTUARIOS correctos	
Estado y Limpieza de ZONAS de PREPARACIÓN correctos	
Estado y Limpieza de ZONA de COCCIÓN correctos	
Estado y Limpieza de ZONA de EMPLATADO correctos	
Estado y Limpieza de la ZONA de LAVADO correctos	
Estado y Limpieza de CARROS correctos	
Estado y Limpieza del ASCENSOR correctos	
PERSONAL	
Todo el personal utiliza correctamente el gorro	
Todo el personal utiliza uniforme adecuado	
Todo el personal de cocina utiliza delantal adecuado	
Las personas con vendajes visibles deben de proteger estos adecuadamente con envoltura impermeable y no desprendible	
No se masca chicle ni caramelos en cocina o en dependencias con alimentos	
No se permiten adornos en las manos	
Uñas recortadas y desprovistas de esmalte	
Circuito de transito del personal correcto	
Uniformidad adecuada visitantes instalaciones	
Carnet de manipulador actualizado	
Mantienen la Plantilla de Personal según Cartelera	
TRAZABILIDAD ALIMENTARIA	
Ctrl Correcto de Caducidades en ALMACEN	
Ctrl Correcto de Caducidades CÁMARAS	
Ctrl Correcto de MUESTRAS Testigo de ALimentos	
Ctrl Correcto de Etiquetado de LOTES	
Ctrl de toma de Temperaturas	
Seguimiento Plan Trazabilidad	
Seguimiento de Plan APPCC	

Escala de evaluación:

B= BIEN

NC=No Conforme



CUESTIONARIO de EVALUACIÓN SERVICIO COCINA

SISTEMA de PONDERACIÓN

MES:

Seguimiento y Control Interno

	Bien	NC	ANALIZADOS	PTOS	Puntos Demérito	
Informe Laboratorio Externo:			8			
Análisis 2 platos Cocinados			2	"=NC*10"	0	
Análisis 4 placas			4	"=NC*10"	0	
Análisis de Aceite			1	"=NC*10"	0	
Análisis de Agua			-	-	0	
				20	20	20%
Controles de cocina HMN:	Bien	NC	40			
Equipamiento y Conservación			13	"=NC*5"	0	
Control Zonas de Trabajo			9	"=NC*5"	0	
Control Personal			11	"=NC*5"	0	
Trazabilidad Alimentaria			7	"=NC*5"	0	
				20	20	20%
	Bien	NC	ANALIZADOS	"=NC*5"		
CONTROLES TEMPERATURAS			X	20	20	20%

INCIDENCIAS:	a) Sin relación con subcontrata:	0	0	
	b) No perjudicial:	"=NC*3"	0	
	c) Perjudicial:	"=NC*5"	0	
		20	20	20%
		Total Puntos Demérito: 80		
	PUNTUACIÓN: 80 - X=			80%

Cuestionario Clientes Externos

	Nº Total					Puntos Demérito	
CANTIDAD COMIDA:	Muy Buena	Buena	Regular	Mala	Muy Mala		
						10	10%
	Puntuación "=(Muy buena+(Buena/4*3)+Regular/2+(mala/4))/(nº total)"						
TEMPERATURA COMIDA:	Muy Buena	Buena	Regular	Mala	Muy Mala		
						10	10%
	Puntuación "=(Muy buena+(Buena/4*3)+Regular/2+(mala/4))/(nº total)"						
						Total Puntos Demérito: 20	
						PUNTUACIÓN: 20 - X=	20%
	PUNTUACIÓN COCINA: 100 - pto de demerito						100%

Evaluación

Todas las deficiencias observadas y anotadas en este cuestionario tienen que ser evaluadas de nuevo en el plazo que se de para la subsanación de las mismas. Estas se deberán recoger en los formatos de No Conformidad

< 20	Se deberán adoptar medidas urgentes para subsanar las deficiencias detectadas
Entre 20 y 38	Se realizara un cronograma de actuaciones para la subsanación de las deficiencias en corto plazo
Entre 39 y 57	Se realizara plan de actuación para la mejora del servicio
Entre 58 y 75	Servicio realizado satisfactorio



> 76

Servicio realizado OPTIMO

3.2.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA

CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA	
EQUIPAMIENTO y CONSERVACIÓN	
Estado y limpieza del cubertería correctos	
Estado y limpieza de las bandejas correctos	
Estado y limpieza de la Vajilla correctos	
Estado y limpieza de las maquinas correctos	
Estado y limpieza del mobiliario correctos	
No hay material inútil acumulado en las instalaciones	
Limpieza y tratamiento de alimentos correctos	
Correcta conservación de alimentos en vitrina de frío	
Todos los alimentos están correctamente tapados y envasados	
SERVICIOS GENERALES de LIMPIEZA	
Estado y limpieza correctos de los útiles de limpieza	
Estado y limpieza correctos del carro de recogida cafeteria	
Estado y limpieza correctos del suelo del oficio	
Estado y limpieza correctos del suelo de la cafeteria	
Estado y limpieza correctos de la uniformidad	
Estado y Limpieza de MENAJE	
Se realizan limpiezas mensuales de equipos: plancha, campana, etc	
PERSONAL	
Se recoge correctamente el pelo el personal	
Todo el personal utiliza uniforme adecuado	
Las personas con vendajes visibles deben de proteger estos adecuadamente: envoltura impermeable y no desprendible	
No se masca chicle ni caramelos en cocina o en dependencias con alimentos	
No se permiten adornos en las manos	
Uñas recortadas y desprovistas de esmalte	
Circuito de transito del personal correcto	
Existen Hojas de Reclamaciones	
Se cumplen los Horarios establecidos	
Mantienen la Plantilla de Personal según Cartelera	
Atención y recogida de mesas	

Escala de evaluación:

B= BIEN

NC=No Conforme



CUESTIONARIO de EVALUACIÓN SERVICIO CAFETERIA

Mes:

SISTEMA de PONDERACIÓN

Seguimiento y Control Interno

INCIDENCIAS:	a) Sin relación con subcontrata:		0	Puntos Demérito	
	b) No perjudicial:		"=NC*3"		
	c) Perjudicial:		"=NC*5"		
				30	30%
CONTROLES CAFETERIA	Bien	NC	ANALIZADOS	Puntos Demérito	
	0	0	27	"=NC*5"	40
					40%
			Total Puntos Demérito:	X	70%
Puntuación: 70 - X=					

Cuestionario clientes externos		Nº Total			Puntos Demérito	
CANTIDAD COMIDA	Muy bien	Bien	Aceptable	Deficiente	10	10%
Puntuación "=(muy bien+(Bien/4*3)+Aceptable/2+(Deficiente/4))/(nº total)"						
TEMPERATURA COMIDA	Muy bien	Bien	Aceptable	Deficiente	10	10%
Puntuación "=(muy bien+(Bien/4*3)+Aceptable/2+(Deficiente/4))/(nº total)"						
OPINION GENERAL	Muy bien	Bien	Aceptable	Deficiente	10	10%
Puntuación "=(muy bien+(Bien/4*3)+Aceptable/2+(Deficiente/4))/(nº total)"						
Total Puntos Demérito:					X	
Puntuación: 30 - X=						30,0%

Puntuación CAFETERIA 100 - Ptos de demérito	100%
---	------

Evaluación

Todas las deficiencias observadas y anotadas en este cuestionario tienen que ser evaluadas de nuevo en el plazo que se de para la subsanación de las mismas. Estas se deberán recoger en los formatos de No Conformidad

< 20	Se deberán adoptar medidas urgentes para subsanar las deficiencias detectadas
Entre 20 y 38	Se realizara un cronograma de actuaciones para la subsanación de las deficiencias en corto plazo
Entre 39 y 57	Se realizara plan de actuación para la mejora del servicio
Entre 58 y 75	Servicio realizado satisfactorio
> 76	Servicio realizado OPTIMO

ANEXO IV

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y CAFETERÍA

RELACIÓN DE PERSONAL A SUBROGAR

EMPLEADO	ANTIGÜEDAD	Tipo Contrato	Jorn.	Horas semanales	Categoría	COSTE ANUAL
GOFEH	19/12/2016	189 T. Comp. Trans. en indef. no	100	40	AYUDANTE/A CAMARERO/A	24.853,44 €
ALCAA	02/10/2001	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	JEFE/A COCINA	29.941,92 €
ARCAR	02/10/2001	200 Indef. T. parc. Ordinario	75	30	CAMARERO/A	19.950,84 €
CIE	17/09/2014	189 T. Comp. Trans. en indef. no	100	40	AUXILIAR COLECTIVIDADES	24.996,60 €
ESLOI	02/10/2001	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	CAMARERO/A	26.548,44 €
FEFEE	24/01/2014	289 T. Parc. Trans. en indef. no	85	34	DIETISTA	24.437,16 €
FESEM	18/08/1992	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	JEFE/A COCINA	30.088,92 €
GAFED	23/07/2005	200 Indef. T. parc. Ordinario	85	34	DIETISTA	24.437,16 €
GOREM	01/01/2016	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	AUXILIAR COLECTIVIDADES	24.158,16 €
GRGOA	18/02/1993	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	AUXILIAR COLECTIVIDADES	25.442,76 €
MEALP	01/05/2016	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	AYUDANTE/A CAMARERO/A	24.336,96 €
MEPEM	02/09/2000	189 T. Comp. Trans. en indef. no	100	40	DIETISTA	37.157,28 €
MIVAA	01/01/2002	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	AUXILIAR COLECTIVIDADES	24.172,20 €
MOMOA	03/05/1998	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	CAMARERO/A	27.077,52 €
POPEA	29/12/2015	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	AUXILIAR COLECTIVIDADES	24.230,40 €
ROFEO	03/12/1997	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	ENCARGADO/A	52.976,64 €
SABAG	06/11/2002	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	AUXILIAR COLECTIVIDADES	24.996,60 €
TOGOM	28/02/2019	289 T. Parc. Trans. en indef. no	25	10	DIETISTA	7.399,68 €
VASAC	29/04/2001	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	AUXILIAR COLECTIVIDADES	24.230,40 €
VASAM	27/02/2018	289 T. Parc. Trans. en indef. no	92,5	37	AUXILIAR COLECTIVIDADES	22.477,44 €
ZAALS	11/02/2001	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	CAMARERO/A	26.744,78 €
ZATOI	02/10/2001	100 Indef. T. comp. Ordinario	100	40	AUXILIAR COLECTIVIDADES	24.230,52 €
						574.885,82 €



ANEXO V

PUESTOS MÍNIMOS DE PRESENCIA DIARIA

CATEGORIA	MAÑANAS							TARDES						
	LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIE	SÁB	DOM	LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIE	SÁB	DOM
Camarero	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1
Dietista	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Jefe cocina	1	1	1	1	1									
Cocinero	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Auxiliar Colectividades	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

ANEXO VI
PRECIOS DE CAFETERÍA

LISTA DE ARTICULOS		PUBLICO IVA Incl	PERSONAL IVA Incl
DESAYUNOS			
DESAYUNO COMPLETO: (Café c/ leche mediano, con bolleria(corisant, Tostada.)	2,25	1,50	
DESAYUNO COMPLETO CON ZUMO NATURAL	4,00	3,00	
BEBIDAS CALIENTES			
CAFE CON LECHE MEDIANO	1,10	0,80	
CAFE CON LECHE NORMAL	1,10	0,80	
CAFE SOLO	1,10	0,80	
CAFE CORTADO	1,10	0,80	
CAFE DESCAFINADO	1,10	0,80	
CHOCOLATE	1,50	1,00	
VASO LECHE DE 250 C.C.	1,05	0,70	
VASO DE LECHE DE 350 C.C.	1,10	0,80	
TE, TILA, MANZANILLA Ó POLEO	1,05	0,60	
INFUSIONES CON LECHE	1,10	0,60	
BOLLERIA			
CROISSANT,TOSTADA, SUIZO ETC.	1,40	0,90	
DONUTS	1,40	0,90	
RACION TARTA MANZANA	2,10	1,70	
RACION TARTA AL GUSTO	2,40	1,90	
CHURRO (7 UNIDADES)	1,40	0,90	
PASTAS (1 UNIDAD)	0,80	0,60	
ZUMOS			
ZUMOS NATURALES (NARANJA) 20c	2,10	1,50	
ZUMOS ENVASADOS 20cc (Naranja, Manzana, Pifia, Melocoton, Tornale)	1,50	1,20	
BEBIDAS FRÍAS			
REFRESCO MAQUINA 33 C.C.	1,40	0,80	
FRUTOPIA / ACUARIOS / NESTEA 33cc	2,10	1,30	
COCA COLA PET 500	2,10	1,60	
REFRESCO LATA 33cc	1,70	1,00	
CERVEZAS			
CANA 20 C.C.	1,20	0,90	
CAÑA 33 C.C.	1,50	1,10	
CERVEZA 1/3	1,70	1,50	
BOTE CERVEZA SIN ALCOHOL 33cc	1,90	1,60	
CERVEZA IMPORTACION BOTELLA 25cc	1,80	1,40	
AGUAS MINERALES			
AGUA 1,5 LITROS	1,60	1,10	
AGUA 50 C.C.	1,40	0,90	
AGUA 33 C.C.	1,10	0,80	
MAQUINAS DE VENDING			
CAFES	0,80	0,80	
REFRESCOS 33 CL	1,30	1,30	
AGUA MINERAL 50CL	1,00	1,00	
AGUA MINERAL 1,50CL	1,40	1,40	
SNACKS CHOCOLATE (TIPO KIT KAT)	1,30	1,30	
SNACKS SALADOS (TIPO BOLSA PATATAS FRITAS)	1,10	1,10	

LISTA DE ARTICULOS		PUBLICO IVA Incl	PERSONAL IVA Incl
SANDWICHES			
SERRANO	3,20	1,70	
YORK	2,10	1,30	
QUESO	2,10	1,30	
YORK Y QUESO	2,70	1,60	
VEGETAL	2,80	1,70	
VEGETAL CON HUEVO	2,90	1,80	
MIXTO CON HUEVO	2,80	2,00	
BOCADILLOS FRÍOS 100 GRMS			
CHORIZO	3,00	1,90	
SALCHICHON	3,00	1,90	
JAMON SERRANO	3,00	1,90	
QUESO MANCHEGO	3,00	1,90	
JAMON SERRANO Y QUESO	3,00	1,90	
BONITO CON MAHONESA	3,00	1,90	
BONITO CON TOMATE	3,00	2,10	
BOCADILLOS CALIENTES 100 GRMS			
POLLO EMPANADO	3,10	2,60	
CALAMARES	3,10	2,60	
TORTILLA ESPAÑOLA	3,10	2,00	
LOMO CON QUESO	3,10	2,60	
BACON CON QUESO	3,10	2,60	
HAMBURGUESA NORMAL	3,10	2,70	
TERNERA CON PIMIENTOS	4,00	3,10	
PINCHOS FRÍOS (Pan 50grs)			
CANAPES VARIADOS	1,30	0,80	
SALCHICHON	1,30	0,80	
CHORIZO	1,30	0,80	
QUESO	1,30	0,80	
BONITO CON TOMATE	1,30	0,80	
BONITO CON MAHONESA	1,30	0,80	
JAMON YORK Y QUESO	1,30	0,80	
JAMON SERRANO Y QUESO	1,30	0,80	
JAMON SERRANO	1,30	0,80	
PINCHOS CALIENTES (Pan 50grs)			
TORTILLA ESPAÑOLA	1,50	0,90	
TORTILLA DE CHORIZO	1,50	0,90	
CALAMARES	1,50	0,90	
SAN JACOB	1,50	0,90	
LOMO CON QUESO	1,50	0,90	
BACON CON QUESO	1,50	0,90	
COMPLETO DE LOMO	1,50	0,90	
COMPLETO DE BAICON	1,50	0,90	
POLLO EMPANADO	1,50	0,90	
CARNE	1,50	0,90	
VARIOS			
EMPANADA DE BONITO	2,10	1,40	
CROISAN RELLENO	1,60	1,50	

LISTA DE ARTICULOS		PUBLICO	PERSONAL
		IVA Incl	IVA Incl
RACIONES			
JAMON SERRANO		4,20	3,20
QUESO MANCHEGO		4,20	3,20
ENSALADILLA		3,70	2,70
CROQUETAS 8 UNIDADES		2,40	2,10
PATATAS BRAVAS		2,40	2,10
PATATAS ALI - OLI		2,40	2,10
PATATAS CHIPS		2,40	2,10
ACEITUNAS RELLENAS		1,20	1,10
CALAMARES		1,70	1,50
		5,10	4,20
SUPLEMENTOS			
MAHONESA		0,50	0,50
JAMON YORK		0,60	0,60
JAMON SERRANO		0,70	0,70
SOBRE MOSTAZA, SOBRE KETCHUP		0,50	0,50
DUO ACEITE Y VINAGRE		0,60	0,60
RECIPIENTE COMIDA		0,60	0,60
PAN		0,50	0,50
PLATOS COMBINADOS			
1- LOMO, TORTILLA DE BONITO Y ENSALADA.....		8,20	5,50
2- ESCALOPE, CROQUETAS Y TORTILLA DE JAMON....		8,20	5,50
3- FILETE DE TERNERA, TORTILLA DE ESPARRAGOS Y ENSALADILLA		8,20	5,50
4- MERLUZA A LA ROMANA, ESPARRAGOS, CROQUETAS Y MAHONESA		8,20	5,50
5- TORTILLA DE GAMBAS, ENSALADILLA Y CROQUETAS		8,20	5,50
6- SAN JACOB, HUEVO Y ENSALADA		8,20	5,50
7- ESPECIAL: SAN JACOB, TORTILLA DE GAMBAS, CROQUETAS Y ENSALADA		8,20	5,50
MENU DE LA CASA			
PRIMER PLATO, SEGUNDO PLATO, POSTRE, PAN Y BEBIDA (CAÑA, AGUA 33 CL O REFRESCO MAQUINA)		8,20	5,10
CARTA DE PLATOS			
PAELLA MIXTA		5,30	3,20
REVUELTO DE AJETES		6,30	5,20
ESPARRAGOS DOS SALSAS		6,30	5,20
ENTRECOT A LA PLANCHA		6,30	5,20
ESCALOPE DE TERNERA		6,30	5,20
CACHOPO		6,30	5,20
MERLUZA A LA PLANCHA		6,30	5,20
SALMON		6,30	5,20
POSTRES			
ARROZ CON LECHE CASERO		1,30	0,80
NATILLAS CASERAS		1,30	0,80
PUDDING		1,30	0,80
COCTEL DE FRUTAS		1,30	0,80
FLAN DE HUEVO		1,30	0,80
YOGHURT		1,20	0,80
TARRINA DE HELADO		1,10	0,80

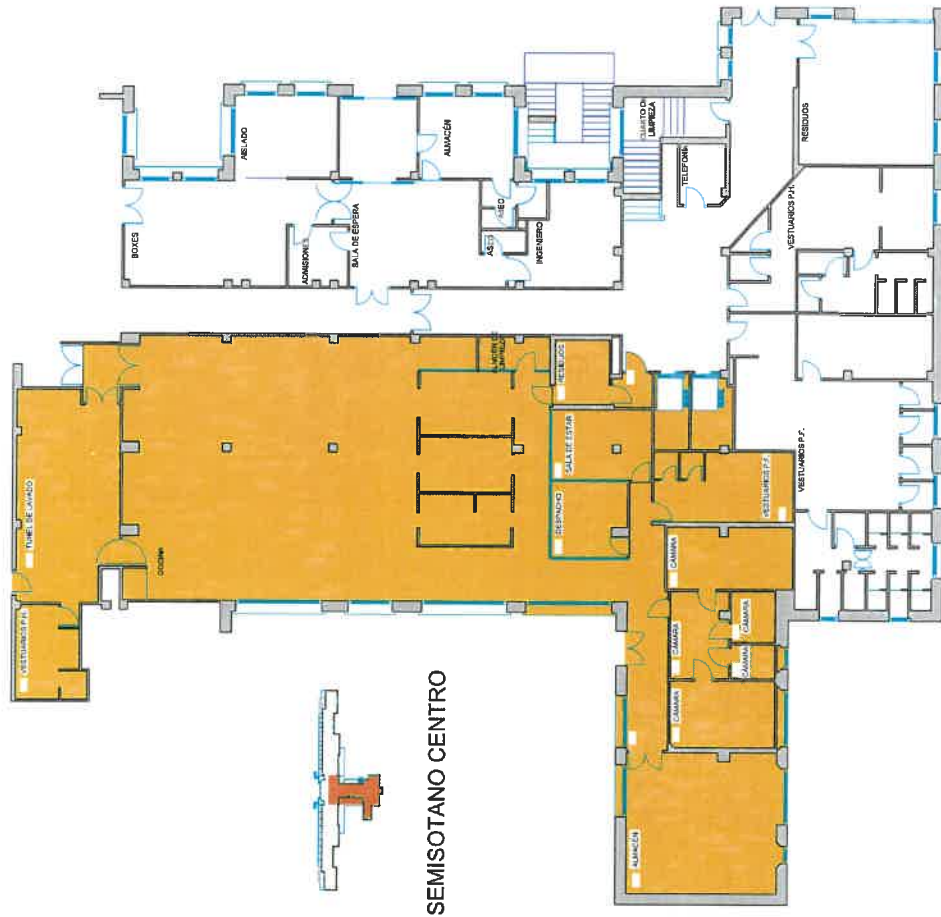


ANEXO VII

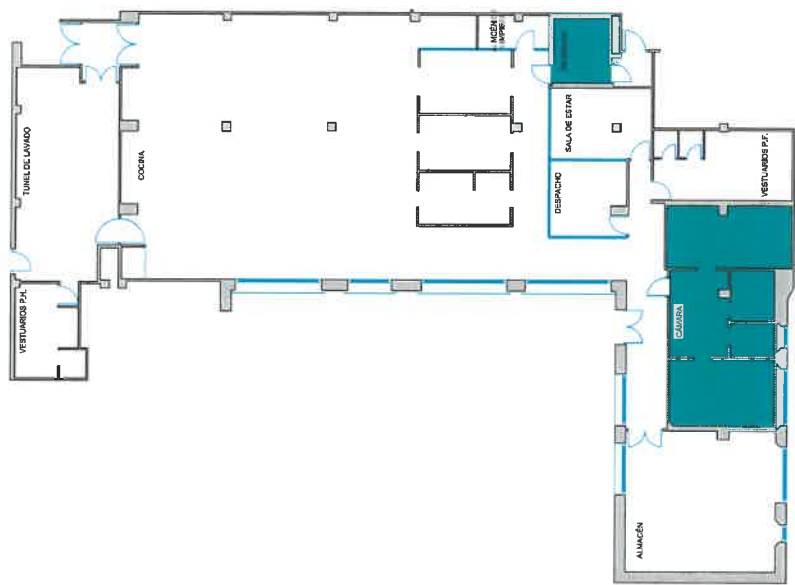
PRODUCTOS EXTRA HMN

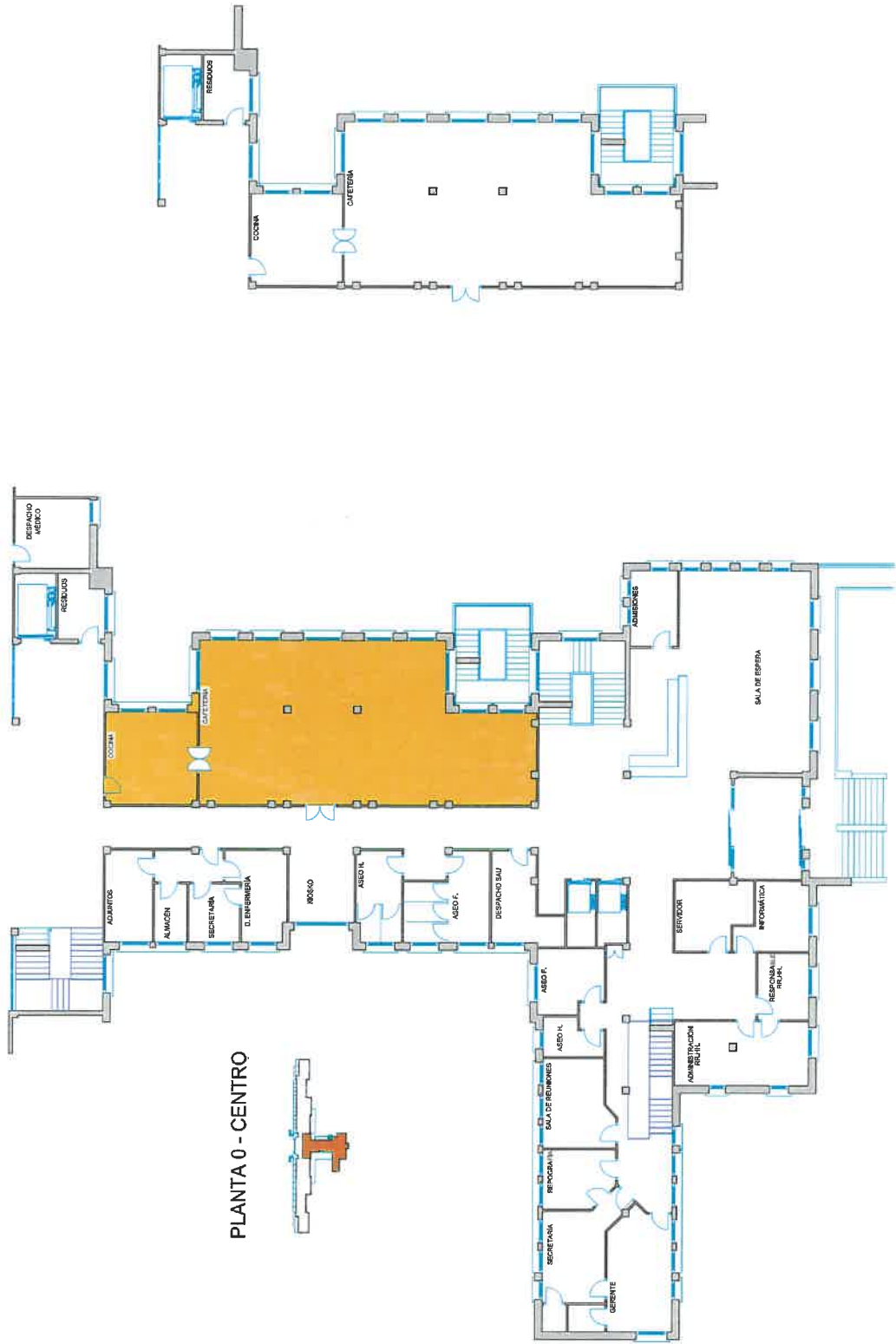
Extras	Precio unitario IVA incluido
LECHE ENTERA 1L	0,97
LECHE DESNATADA, 1L	0,97
CAFÉ SOLUBLE SOBRE	0,10
MARGARINA UNIDAD	0,22
DESCAFINADO SOBRE	0,10
BISCOTTES 2 UNIDADES	0,32
BOCADILLO	1,93
ZUMO DE LITRO	1,40
AGUA 1,5 L	0,75
INFUSIONES UNIDAD	0,10
YOGUR ENTERO UNIDAD	0,43
AZUCAR, SOBRE	0,10
AZUCAR, 1 KG	2,05
SACARINA, SOBRE	0,10
GALLETAS 4 UNIDADES	0,10
CACAO SOBRE	0,22
FRUTA KG	2,37
MERMELADA	0,10
QUESITO UNIDAD	0,22
YOGUR DESCREMADO	0,32
SAL UNIDAD	0,43
GELATINA	0,22
ZUMO NATURAL	1,07
SUPLEMENTOS	0,22
SERVILLETAS	2,37
VASOS PLASTICO	3,76
CUCHARILLAS PLASTICO	2,58
LIMONES	0,22
ENSALADAS	1,29

COCINA HMN ESCALA 1:200



COCINA A ESCALA 1:200







ANEXO IX

LISTADO DE REFERENCIA NORMATIVA

DISPOSICIONES COMUNITARIAS DE DIRECTA APLICACIÓN

- Reglamento (CE) 2158/2017 de la Comisión de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.
- Reglamento (CE) 2568/1991 de la Comisión de 11 de julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.
- Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de mayo de 2003, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.
- Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del



Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005.

DISPOSICIONES NACIONALES

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- 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.
- Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre de 2003, sobre seguridad general de los productos.
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.
- Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- 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 640/2006, de 26 de mayo de 2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (BOE 8.3.2011).
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.
- Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.



ANEXO X

EXTRAS CENTROS RED SALUD MENTAL

CONCEPTOS	PRECIOS MÁXIMOS DE LICITACIÓN (IVA INCLUIDO)
COMIDAS - CENAS	6,90 €
AGUA MINERAL 33cc	0,10 €
AGUA MINERAL LITRO	0,20 €
AZÚCAR SOBRE (CAJA 1500)	11,90 €
BISCOTES 2 UNIDADES	0,05 €
CAFÉ MOLIDO 250 GR	1,40 €
COLA CAO SOBRE (CAJA 40)	3,35 €
DESCAFEINADO SOBRE (CAJA 100)	3,45 €
GALLETAS PAQUETE (CAJA)	7,40 €
INFUSIONES (CAJA)	1,90 €
LECHE BRICK 1 LITRO DESNATADA	0,55 €
LECHE BRICK 1 LITRO ENTERA	0,60 €
MAGDALENAS PAQUETE	0,25 €
MARGARINA (CAJA 200 UNIDADES)	4,85 €
MERMELADA (CAJA 396 UNIDADES)	12,00 €
PAN	0,10 €
REFRESCO LATA 33cc	0,35 €
SACARINA (CAJA)	1,95 €
YOGUR	0,15 €
ZUMO BRICK 20cc	0,20 €
ZUMO BRICK LITRO	0,55 €
ACEITE 1 L	4,45 €
VINAGRE 1 L	0,90 €
SAL (BOLSA)	0,55 €

