



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA REALIZACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA CLÍNICA MC COPÉRNICO EN BARCELONA PARA MUTUAL MIDAT CYCLOPS, MUTUA COLABORADORA CON LA SEGURIDAD SOCIAL Nº 1” (EN ADELANTE: MC MUTUAL O LA MUTUA).

APROBADO POR LA REPRESENTACIÓN DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN DE “MUTUAL MIDAT CYCLOPS, MUTUA COLABORADORA CON LA SEGURIDAD SOCIAL Nº 1”

Número de expediente: N202200399

Índice

CLÁUSULA 1ª -OBJETO DEL CONTRATO.....	3
CLÁUSULA 2ª -REQUERIMIENTOS TÉCNICOS	3
CLÁUSULA 3ª -CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO.....	5
CLÁUSULA 4ª -OTRAS CARÁCTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO..	14
CLAUSULA 5ª-LIMPIEZA PERIÓDICA DE LOS FILTROS DE LA CAMPANA EXTRACTORA Y LIMPIEZA ANUAL DE LA CAMPANA EXTRACTORA.....	19

CLÁUSULA 1ª - OBJETO DEL CONTRATO

1.1.- Objeto. El objeto del contrato, correspondiente a la presente licitación, para “**MUTUAL MIDAT CYCLOPS, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social número 1**” (en adelante, **MC MUTUAL o LA MUTUA**), se especifica en el **apartado 1 de los datos básicos del expediente** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

1.2.- Ámbito geográfico. El servicio objeto del contrato consiste en la contratación del servicio de restauración y explotación de la cafetería de la Clínica de “Mutual Midat Cyclops, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 1”, (en adelante MC Mutual o la Mutua) sita en Barcelona, calle Copérnico nº 58, de conformidad a las especificaciones definidas en Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

El servicio de restauración consistirá en la manipulación y cocinado de las comidas y se llevará a cabo en la cocina de las instalaciones de Clínica MC Copérnico. El servicio de restauración y cafetería se prestará a pacientes y personal autorizado de MC Mutual.

CLÁUSULA 2ª - REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Al objeto que los licitadores puedan presentar oferta acorde a las necesidades del servicio y con arreglo a los requisitos exigidos en el presente Pliego, estos podrán realizar una visita a las instalaciones de Clínica MC Copérnico el día **19 de agosto de 2022 a las 10:00 horas**. Se advierte a los licitadores que no podrán realizar la visita fuera del día y hora señalados, según Anexo N del presente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La ausencia de visita a las instalaciones de la Mutua supondrá el rechazo de la oferta.

Los licitadores deberán tener presentes las siguientes condiciones generales del servicio a la hora de preparar y presentar su oferta y que a continuación se detallan:

a) El servicio objeto de la presente licitación deberá incluir la confección de menús y dietas para pacientes hospitalizados y empleados autorizados de Clínica MC Copérnico, así como el aprovisionamiento de los productos necesarios, manipulación, cocinado de las materias primas en las instalaciones de Clínica MC Copérnico, emplatado y traslado a planta de los menús de los pacientes, la reposición de stocks de productos a las diferentes plantas de hospitalización y la gestión de la cafetería.

Para la elección del menú por parte del paciente y la reposición de stocks a planta y los servicios de restauración a personal autorizado de MC Mutual, el adjudicatario deberá proporcionar un sistema informático que facilite la efectividad del servicio y control de la posterior facturación.

b) Maquinaria y menaje:

Clínica MC Copérnico pone a disposición de la empresa adjudicataria el mobiliario, utensilios, enseres de cocina y maquinaria necesaria para llevar a cabo la prestación del servicio objeto de la licitación. En este sentido el local se encuentra completamente acondicionado para tal fin. Toda la maquinaria, instalaciones y utensilios de los que está dotada la cocina y cafetería de Clínica MC Copérnico, deberán ser utilizados con la debida diligencia y cuidado. Correrán a cuenta del adjudicatario aquellas reparaciones derivadas de un mal uso por parte del mismo. El deterioro o reposición del menaje que por el transcurso del tiempo se pueda producir, correrá a cargo de MC Mutual, salvo que el deterioro o rotura sea consecuencia de un uso indebido o negligente, en cuyo caso correrá a cargo de la empresa adjudicataria su reposición. A tal efecto se informa de las medidas de la vajilla para adecuarlas a las bandejas en el punto nº 4.4 de la Cláusula nº 4 del presente pliego.

A la firma del contrato o con anterioridad de la misma, MC Mutual entregará un inventario de la maquinaria, menaje y utensilio propiedad de MC Mutual, el cual deberá ser firmado por la adjudicataria en conformidad del buen estado en que lo recibe.

CLAÚSULA Nº 3. - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO

El servicio objeto de esta licitación deberá reunir las siguientes características técnicas:

3.1 Menús para pacientes hospitalizados

El adjudicatario deberá llevar a cabo la manipulación y cocinado de las comidas para pacientes hospitalizados en la cocina de las instalaciones de Clínica MC Copérnico, sita en la cafetería de la planta baja. Así mismo será responsable del emplatado y distribución de las bandejas individuales de comida a la planta en donde se encuentre cada paciente ingresado, así como la retirada de las mismas. Será el personal de Clínica MC Copérnico quien proceda al reparto de los servicios a cada paciente. Los horarios establecidos para la petición, anulación y servicio de cada comida son los siguientes:

- Horarios de petición y anulación.

La solicitud de las comidas de los pacientes ingresados se realizará durante la tarde del día anterior una vez el paciente ha escogido el menú.

En el caso de ser necesario anular alguna petición de comidas el horario será el siguiente:

Desayuno: antes de las 8:00 horas

Almuerzo: antes de las 11:30 horas

Merienda: antes de las 16:30 horas

Cena: antes de las 19:00 horas

Los horarios de solicitud de comidas para los pacientes que ingresan el mismo día son los siguientes:

Comida: antes de las 12:00 horas

Merienda: antes de las 16:00 horas

Cena: antes de las 19:00 horas

Fuera de estos horarios el licitador deberá poder suministrar una comida completa, aunque el paciente no pueda escoger entre las diferentes opciones de menú. En este último caso el licitador siempre deberá suministrar una dieta especial si procede (diabética, hipo sódica, etc.).

- Horarios de servicio.

Desayuno: 8:00 horas

Almuerzo: 12:45 horas

Merienda: 16:30 horas

Cena: 20:00 horas

El adjudicatario deberá velar para que al paciente ingresado le llegue el alimento en las óptimas condiciones de temperatura y presentación.

El adjudicatario deberá disponer de un servicio de dietista que será responsable de la confección de los menús para los pacientes teniendo en cuenta las diferentes dietas que se precisan y que se detallan en el punto 4.14 de la Cláusula nº 4 presente pliego, pudiendo ser adaptadas las mismas en función de las necesidades particulares de cada paciente. Será la dietista la que supervise las dietas y derivaciones.

En caso de necesidad, la dietista deberá ofrecer apoyo y formación al personal sanitario de Clínica MC Copérnico.

La rotación de los menús será cada cuatro semanas y estacional (verano e invierno). Los menús diseñados por el adjudicatario deberán ser facilitados por escrito al personal de supervisión de hospitalización de Clínica MC Copérnico para su aprobación y deberán ser facilitados con un mes de antelación a su implantación y deberán contener una descripción detallada de los nutrientes, calorías y gramaje que lo componen.

El menú de verano se implantará durante el mes de mayo y el de invierno durante el mes de octubre. Asimismo, el adjudicatario deberá presentar menús especiales para las festividades del 24, 25 y 31 de diciembre y 1 y 6 de enero, así como para San Juan y Semana Santa.

El menú deberá facilitar la elección entre cuatro primeros platos, tres segundos y tres postres de lunes a viernes y entre tres primeros, dos segundos y dos postres los fines de semana. Deberá incluir asimismo un botellín de agua de 33 cl, pan blanco o integral, aceite, vinagre, sal, azúcar y/o sacarina y utillaje necesario para el paciente. De los cuatro primeros, dos no podrán ser sopa ni verdura. Si se pone sopa, no se pondrá crema o caldo.

De los segundos, solo uno podrá ser plancha, o tortilla. Los otros dos deberán ser distintos.

No se podrá repetir platos en la comida y cena del mismo día.

Dentro del pescado fresco no podrá haber panga, pargo, perca o tilapia.

El contenido de las comidas del menú de la dieta basal o asimilable será como mínimo de:

Desayuno:

Café con leche o yogurt o chocolate o infusiones o leche y zumo individual (mínimo dos opciones).

Panecillo o pan con tomate o cereales o bollería fresca o magdalenas o biscotes.

Mantequilla y mermelada (con o sin azúcar) o queso o surtido de embutidos o membrillo.

Azúcar, sacarina o miel a demanda.

Almuerzo y cena:

Un primer plato a escoger entre cuatro opciones de lunes a viernes y tres los fines de semana, elaborado a base de sopas, caldos, cremas, pastas, legumbres, arroces, verduras o ensaladas.

Un segundo plato a escoger entre tres opciones de lunes a viernes y dos los fines de semana elaborado a partir de carnes (conejo, cerdo, ternera), aves (pollo, pavo etc...), pescados (blanco o azul), huevos y sus derivados con un mínimo de tres variedades de guarnición (diferente del primer plato).

El gramaje del segundo plato (exceptuando la guarnición) será como mínimo de 160 gramos.

Un postre a elegir entre tres opciones de lunes a viernes y dos opciones los fines de semana: fruta fresca o producto lácteo o postre elaborado o helado.

Todos los menús deberán contar con una pieza de pan y un agua mineral embotellada de 33 cl.

Merienda:

Café con leche o yogurt o chocolate o infusiones o leche y zumo individual (mínimo dos opciones).

Panecillo o pan con tomate o cereales o bollería fresca o magdalenas o biscotes.

Mantequilla y mermelada (con o sin azúcar) o quesito o surtido de embutidos o membrillo.

Azúcar, sacarina o miel a demanda.

3.2 Entrega de los menús a los pacientes hospitalizados:

Cada bandeja que se suministre al paciente ingresado, deberá contener una tarjeta identificativa con el número de historia clínica, número de habitación y cama y menú escogido, especificando si se trata de un menú especial y destacando la existencia de una alergia alimentaria.

El adjudicatario deberá suministrar cualquier petición de alimentos extra para un paciente ingresado fuera del horario establecido para la solicitud de los menús diarios.

Las cantidades estimadas y el precio máximo unitario por todos los conceptos de suministros a pacientes ingresados quedan detallados en el punto nº 3.7.1 de la Cláusula nº 3 del presente pliego y formarán parte del precio máximo de la licitación.

3.3 Stock de productos en las plantas de hospitalización

Cada planta de hospitalización de Clínica MC Copérnico, dispone de un stock de productos alimenticios, así como stock de aguas, para suministrar al paciente. Las cantidades estimadas y el precio máximo unitario quedan detallados en el punto nº 3.7.2 de la Cláusula nº 3 del presente pliego y formará parte del precio máximo de la licitación.

El adjudicatario deberá reponer periódicamente en las plantas 2ª, 3ª, 4ª y 5ª de hospitalización dicho stock de productos alimenticios, así como stock de agua, en función de las peticiones que tramiten el personal de enfermería de cada planta de Clínica MC Copérnico.

3.4 Gestión de aprovisionamiento de materias primas para la elaboración de los menús y productos alimenticios diversos.

El adjudicatario deberá llevar a cabo la adquisición de todos los productos necesarios para la elaboración de los diferentes menús para pacientes y personal autorizado de Clínica, así como todos los productos alimenticios propios de un servicio de cafetería.

El almacenamiento, conservación y control de los productos mencionados en el párrafo anterior, será responsabilidad directa del adjudicatario y se llevará a cabo dentro de las instalaciones de Clínica MC Copérnico.

3.5 Servicio de cafetería y restaurante.

3.5.1 Servicio general de cafetería.

El servicio de cafetería permanecerá abierto de 8:00 a 16:00 horas de lunes a viernes. Deberá poder suministrar cualquier producto alimenticio propio de un servicio de cafetería estándar, que entre otros comprenderá como mínimo los siguientes: Zumos diversos, variedad de refrescos, diversa bollería industrial, variedad de bollería fresca en los desayunos, diversidad en bocadillos fríos y calientes en los desayunos y meriendas, lácteos y derivados, cafés, infusiones, diversidad de snacks, etc... El suministro de hielo solicitado en la cafetería se llevará a cabo por el adjudicatario.

El servicio de cafetería también estará en disposición de prestar el servicio de menú a otros empleados de la mutua y también a los acompañantes de los pacientes a un precio de 10,7 euros. Estimamos unos 30 servicios diarios. Este servicio no forma parte de la oferta económica.

La lista de precios de la cafetería se colocará en sitio perfectamente visible para el público.
Las festividades del 24, 25, 31 y 1 y 6 de enero la cafetería ofrecerá menús especiales.

3.5.2 Servicio de restaurante para personal autorizado de MC Mutual

El servicio de restaurante para trabajadores autorizados de MC Mutual se facilitará en la cafetería de la planta baja de Clínica MC Copérnico, según el siguiente horario:

- Desayuno: a partir de las 8:00 horas
- Almuerzo: de 14:00 a 16:00 horas
- Cena: de 20:00 a 21:30 horas

El menú para el personal de MC Mutual deberá estar compuesto por un primer plato, un segundo, un postre, bebida, café o infusión, pan y utillaje necesario. Además se deberá dar opción a elegir como mínimo entre cuatro primeros, tres segundos y tres postres de lunes a viernes y entre tres primeros, dos segundos y dos postres los fines de semana. El servicio de restauración deberá disponer de los recursos necesarios para suministrar alimentos sin gluten, sin lactosa y evitar los que puedan generar intolerancias puntuales (huevo, melocotón, etc.) cuando el personal autorizado de MC Mutual así lo requieran en el momento de solicitar el servicio de desayuno, comida o cena en el restaurante de Clínica MC Copérnico.

El personal del turno de noche que cene en la Clínica deberá escoger el menú el día de antes o como máximo hasta las 18:00 horas del mismo día. Si la solicitud se realiza más tarde no tendrá opción de elección si bien el licitador le deberá ofrecer una comida.

El contenido de las comidas del menú para trabajadores autorizados de Clínica, por lo que refiere al almuerzo y cena, será el mismo que el indicado en el punto nº 3.1 de la Cláusula nº 3 del presente pliego para los pacientes ingresados.

Existe un colectivo determinado de trabajadores que gozan de autorización especial debidamente acreditada por la que MC Mutual se hace cargo del coste de su comida. Estos casos quedan detallados en el punto nº 3.7.1 de la Cláusula nº 3 del presente pliego y forman parte del precio máximo de la presente licitación.

3.6 Servicios extraordinarios

El adjudicatario estará en disposición de servir menús para actividades formativas. Las cantidades y el precio estimado se detallan en el apartado 3.7.3 de la Cláusula nº 3. Se avisará con una semana de antelación.

El adjudicatario estará en disposición de poder ofrecer a petición de Clínica MC Copérnico algún servicio extraordinario de Coffee break. Las cantidades estimadas y el precio máximo unitario quedan detallados en el punto 3.7.3 de la Cláusula nº 3 del presente pliego y formará parte del precio máximo de la licitación.

3.7 Actividad anual estimada y precio máximo unitario.

Como orientación para que los licitadores puedan formular la proposición económica, sin que esta información sea vinculante, se indican las unidades estimadas de servicios a prestar anualmente en este servicio, así como el precio unitario máximo base de licitación:

3.7.1. Restauración de pacientes hospitalizados y personal autorizados.

PRESTACIÓN	PRECIO MÁXIMO (sin IVA, en su caso, IGIC o IPSI)	Nº ESTIMADO DE UNIDADES ANUALES
DESAYUNO PACIENTE HOSPITALIZADO	6,00 €	7.500
COMIDA PACIENTE HOSPITALIZADO	16,00 €	7.500
MERIENDA PACIENTE HOSPITALIZADO	5,00 €	7.150

CENA PACIENTE HOSPITALIZADO	16,00 €	7.500
COMIDA PERSONAL	10,70 €	1.950
CENA PERSONAL	10,70 €	2.350
MEDIO MENÚ PERSONAL	5,00 €	1.290

3.7.2. Relación de productos que componen el stock en plantas

PRODUCTO	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (sin IVA, en su caso, IGIC o IPSI)	Nº ESTIMADO DE UNIDADES ANUALES
Aceite y vinagre	Monodosis	0,30 €	2.000
Agua	Pack de 12 botellas de 1,5 litros	7,00 €	1.400
Azúcar	Sobre unitario	0,06 €	6.000
Café descafeinado	Una caja de 100 sobres	13,00 €	18
Cañas articuladas	Un paquete de 50 unidades	2,00 €	30
Colacao (o similar)	Una caja de 50 sobres	15,00 €	30
Cucharillas desechables	Un paquete de 100 unidades	3,00 €	150
Galletas	Un paquete de 5 unidades	0,16 €	600
Infusión menta/poleo	Una caja de 100 unidades	5,00 €	25
Infusión tila	Una caja de 100 unidades	5,00 €	25
Infusión manzanilla	Una caja de 100 unidades	5,00 €	25
Infusión té	Una caja de 100 unidades	5,00 €	8
Leche desnatada	Un litro	1,00 €	600
Leche entera	Un litro	1,00 €	600
Magdalenas	Unitario	0,36 €	800
Mantequilla	Monodosis	0,20 €	800
Mermelada	Monodosis	0,18 €	800
Miel	Monodosis	0,18 €	200
Platos desechables	Un paquete de 100 unidades	7,00 €	200
Sacarina	Monodosis	0,10 €	2.000
Sal	Monodosis	0,02 €	1.000
Servilletas papel	Un paquete de 30 unidades	1,50 €	160
Sobaos	Unitario	0,36 €	600
Tostadas Integrales	Un paquete de 2 unidades	0,28 €	703
Tostadas con sal	Un paquete de 2 unidades	0,23 €	500

Tostadas sin sal	Un paquete de 2 unidades	0,23 €	400
Vasos grandes desechables	Un paquete de 100 unidades	4,00 €	300
Yogur natural	Unitario	0,36 €	300
Yogurt desnatado frutas	Unitario	0,36 €	300
Yogurt desnatado natural	Unitario	0,36 €	300
Yogurt fruta	Unitario	0,36 €	300
Zumo melocotón	1 litro	1,10 €	219
Zumo naranja	1 litro	1,10 €	500
Zumo piña	1 litro	1,10 €	500
Zumo manzana	1 litro	1,10 €	500

3.7.3. Servicios extraordinarios:

	PRECIO MÁXIMO (sin IVA, en su caso, IGIC o IPSI)	Nº ESTIMADO DE UNIDADES ANUALES
Servicio de agua , leche y cafés	3,00 €	150
Servicio de Coffee-Break (agua, leche, café y bollería o bocadillos)	4,50 €	100

	PRECIO MÁXIMO (sin IVA, en su caso, IGIC o IPSI)	Nº ESTIMADO DE UNIDADES ANUALES
Comidas para actividades formativas	16,00 €	500

CLÁUSULA Nº 4.- OTRAS CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO

- 4.1** Los licitadores deberán disponer de un plan de implantación de un sistema de autocontrol basado en el APPCC, con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos determinados los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria; recepción de materias primas (transporte y envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución.
- 4.2** El licitador dispondrá de un programa informático integral on-line de petición de dietas a pacientes hospitalizados, con comunicación informática entre planta y cocina.
- 4.3** Será responsabilidad del licitador llevar a cabo la limpieza de la cocina, el cuarto de delante del montacargas, dónde se encuentran ubicados los carros de subir la comida a plantas, barra de bar, y mobiliario de la cafetería, así como el utillaje de distribución y reparto (carros de bandejas de cafetería, carros de bandejas de plantas, recipientes, bandejas, etc.) y la vajilla y cubertería utilizada en la cafetería.
- 4.4** Como información a los licitadores las medidas de la vajilla para adecuarlas a dichas bandejas son las siguientes:
- Plato llano (25 cm diámetro)
 - Plato postre (16-17 cm diámetro)
 - Bol ensaladas, sopas (13-16 cm diámetro).
- 4.5** La empresa adjudicataria realizará a su cargo un mínimo de 12 controles microbiológicos anuales de utensilios y superficie mediante un laboratorio debidamente acreditado. Si en estos controles se detectara alguna incidencia que impidiera confeccionar las dietas en las instalaciones de Clínica MC Copérnico, la empresa adjudicataria dispondrá de las medidas para la inmediata corrección y la continuidad del servicio. El adjudicatario facilitará copia de dichos controles a la persona designada por Clínica MC Copérnico. Clínica MC Copérnico se reserva el derecho de efectuar auditorías o inspecciones sin previo aviso. Clínica MC Copérnico puede, independientemente de los controles

realizados por la empresa adjudicataria, efectuar controles microbiológicos de útiles y superficies de trabajo.

- 4.6** La empresa adjudicataria llevará a cabo la toma y conservación de muestras diarias de alimentos que cocine, según la normativa legal existente en la materia, a fin de disponer de las muestras necesarias en caso de contaminación alimentaria no deseada.
- 4.7** El adjudicatario deberá disponer de una cocina central en la provincia de Barcelona para que en caso de imposibilidad de utilizar las instalaciones de Clínica MC Copérnico de forma puntual puedan ofrecer el servicio de restauración con todas las garantías. Las instalaciones de la cocina central deberán ser propiedad del licitador. El adjudicatario deberá garantizar el servicio objeto de la presente licitación durante los 365 días del año independientemente de los problemas laborales propios o de proveedores, transportes, climatología, etc. que pudieran surgir; en caso contrario, correrá con el coste adicional que el suministro suponga al centro sin perjuicio de la indemnización que por daños y perjuicios pudiera corresponder por derecho.
- 4.8** El personal que el adjudicatario destine a la realización del servicio deberá cumplir con la normativa vigente en riesgos laborales y demás normativa legal en higiene y seguridad alimentaria según Reglamento de la UE nº 852/2004 (de 29 de abril por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de alimentos). Asimismo, velará porque el personal cumpla en cuanto a equipos de protección individual con lo estipulado en el artículo 17 de la ley de Prevención de Riesgos Laborales. El personal de cocina, comedor y cafetería que intervenga en la manipulación de alimentos, estará en posesión del carnet de manipulador en vigor de cualquier otra cualificación exigida.
- 4.9** Correrá a cargo del licitador la uniformidad de los trabajadores destinados al servicio así como su correcta identificación personal mediante tarjeta identificativa.
- 4.10** El licitador será responsable de la separación selectiva de los residuos (cartón, plástico y residuo orgánico), si bien los depositará en los diferentes contenedores que Clínica MC Copérnico tiene al efecto. Los envases de vidrio serán depositados por el licitador en los

contenedores que la administración local tiene en la vía pública. El resto de residuos, cajas de fruta y cajas de plástico serán retirados por sus proveedores.

- 4.11** El licitador facilitará una persona de contacto habitual a Clínica MC Copérnico que atenderá las consultas o incidencias diarias que puedan surgir durante la vigencia del contrato.

- 4.12** El licitador, organizará semestralmente cursos de formación para el personal de clínicas MC.

- 4.13** En el caso de pacientes con características diferenciales a nivel cultural, religión, etc., el licitador se adaptará a sus necesidades. (Ej.: En la época del Ramadán se servirá a la hora de la cena dos bandejas de comida, puesto que no desayunan, ni comen, ni meriendan.)

4.14 Tipos de dietas para pacientes hospitalizados:

Dieta basal

Dietas de progresión postoperatoria:

dieta hídrica
dieta líquida
dieta blanda '0'
dieta blanda '1'
dieta blanda '2'
dieta blanda '3'

Dietas terapéuticas

Dietas con modificación de la energía

dieta hipocalórica
dieta hipocalórica 800 Kcal
dieta hipocalórica 1.200 Kcal

dieta post cirugía bariátrica
dieta hipercalórica

Dietas con modificación de carbohidratos

dieta para Diabetes Mellitus
dieta diabética de 1.200 Kcal
dieta diabética de 1.500 Kcal
dieta diabética de 1.800 Kcal
dieta diabética ritmo 6 horas
dieta Síndrome Dumping
dieta rica en residuos
dieta pobres en residuos

Dietas con modificación de lípidos

dieta en dislipemias
dieta en patología digestiva y biliopancreática

Dietas con modificación de proteínas

dieta hipoproteicas: hepatopatía crónica
dieta hipoproteicas: enfermedad de Parkinson
dieta hiperproteicas
dieta sin gluten
dieta pobre en purinas

Dieta con modificación de minerales

dietas hiposódicas
dieta con modificación del aporte de potasio
dieta con modificación del aporte de calcio
dieta con modificación del aporte de hierro

Dietas con cambio de textura

dieta por sonda
dieta por sonda basal
dieta por sonda diabética 1.500 Kcal
dieta por sonda diabética ritmo 6 horas
dieta por sonda astringente
dieta fácil masticación
dieta triturada

Otras dietas

dieta postoperatorio cirugía de colón
dieta pruebas diagnósticas

dieta determinación de hidroxiprolina en orina
 dieta determinación de ácido vanil mandélico
 dieta determinación de ácido hidroxindolacético
 dieta preparación exploraciones digestivas
 dieta para disfagia
 dieta vegana
 dieta ovolactovegetariana
 dieta protección gástrica
 dieta astringente

4.15 Relación de personal a subrogar

CATEGORIA	TIPO CONTRATO	ANTIGÜEDAD	JORNADA	COMPLEMENTO SALARIAL MES €
COCINERO/A	INDEFINIDO	01/10/2007	40 H	
2º JEFE/A COCINA	INDEFINIDO	30/12/2001	40 H	143,63€ (12 pagas)
ASL	INDEFINIDO	07/05/2002	40 H	-
ASL	INDEFINIDO	02/10/2006	40 H	-
COCINERO/A	TEMPORAL	04/03/2022	20 H	
ASL	INDEFINIDO	06/11/2018	15 H	
AYUDANTE/A CAMARERO/A	INDEFINIDO	31/10/2019	40 H	-
CAMARERO/A	INDEFINIDO	11/08/2006	20 H	-

CLAUSULA Nº 5.- LIMPIEZA PERIÓDICA DE LOS FILTROS DE LA CAMPANA EXTRACTORA Y LIMPIEZA ANUAL DE LA CAMPANA EXTRACTORA

El licitador se obliga a la limpieza periódica de los filtros.

Asimismo, si lo hubiere ofertado, también quedará obligado a la limpieza anual de la campana extractora, la cual podrá realizar con sus propios medios o bien mediante la subcontratación de una empresa especializada.

Los servicios a realizar son los siguientes:

5.1.- Limpieza periódica de los filtros de la campana extractora

Para La limpieza de los filtros de la campana extractora de la cocina de la Clínica MC Copérnico se seguirán las siguientes pautas:

Desmontaje de los filtros a limpiar.

Inmersión de los filtros en solución desengrasante durante un mínimo de 24 horas.

Aclarado en baño de agua descalcificadora.

Secado de los filtros.

Montaje de los filtros limpios.

5.2- Limpieza anual de la campana extractora

La limpieza anual de la campana extractora, se realizará teniendo en cuenta las consideraciones siguientes:

Preparación del área de trabajo:

Se protegerá la zona y los equipos con plásticos. Asimismo se desmontarán las placas del falso techo que da acceso a los conductos, y se desmontarán los filtros de grasas y las compuertas para acceder al colector de filtros.

Descripción del servicio:

Limpieza y desengrasa de la campana
Limpieza de los recoge grasas fijos o móviles
Limpieza de los conductos horizontales accesibles
Limpieza de los conductos verticales accesibles
Limpieza y desengrase de los extractores
Limpieza interior y exterior de los colectores
Control del estado de deterioro de los filtros

Limpieza y aclarado del desagüe del suelo
Abrillantado de los inoxidable (campana y faldón)

Ejecución del trabajo:

Recubrimiento de las paredes de los equipamientos de ventilación con la formulación FN-0120-Mousse.
Tratamiento y puesto en emulsión de las grasas.
Aclarado y activación de la recuperación de las emulsiones.
Aspiración y evacuación de las grasas emulsionadas.