

# **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES DEL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE ALBACETE. EXPEDIENTE: 2012-0-14.**

---

## **PRIMERA.- OBJETO**

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de la prestación, procesos, metodología, normativa, recursos, etc., que habrán de regir para la contratación del Servicio de Alimentación a Pacientes del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

La prestación del Servicio se ejecutará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego, del que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes. Las empresas licitantes deberán disponer en el momento de la licitación de la Certificación ISO 9001:2000 o superior y de la Norma ISO 14001:2004.

A partir del protocolo de menús y dietas definido para el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, el adjudicatario se responsabilizará de:

- La compra de toda la materia prima necesaria para la confección de los platos que compongan el Cuadro de “**MENÚS DE REFERENCIA**” que se adjunta como **ANEXO 1**, a partir de las necesidades previstas en número de cada una de las mismas.
- El control y gestión de proveedores y almacén.
- Aportación del personal técnico (técnicos en dietética, almaceneros y responsable técnico del servicio para ambos centros) necesario para el correcto funcionamiento del servicio en lo referente a aprovisionamiento, control de proveedores, reparto de materia prima, etc.

## **SEGUNDA.- CONTENIDO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La empresa adjudicataria se adaptará y cumplirá el Programa de Autocontrol sanitario basado en el sistema APPCC que esta implantado en el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, así como sus modificaciones y/o actualizaciones, con independencia de los mecanismos de control y seguimiento propios de que disponga la mercantil. En este sentido, en el inicio de la ejecución del contrato se les dará copia controlada de los documentos que forman parte del programa de autocontrol:

- Aspectos generales
- Plan de prácticas correctas de higiene
- Plan de APPCC
- Plan de trazabilidad
- Registros correspondientes de recepción de materias primas.

Documentos estos de especial interés para el control de la prestación del servicio, ya que la empresa adjudicataria realizará la gestión de aprovisionamiento de todos los productos para alimentación, aplicando políticas de almacenamiento que mantengan los stocks mínimos, la rotación de stocks y su

sistema de control. El proceso incluye la gestión de compras, pedidos, recepción, almacenamiento y custodia de materias primas y productos.

La prestación del Servicio de Alimentación a Pacientes se realizará atendiendo exclusivamente a los siguientes procesos:

## **2.1. SELECCIÓN DE PROVEEDORES**

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a consumir, que tendrán que estar acreditados y sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y que en un futuro se pueda desarrollar, y en particular al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.

Realizará así mismo los procesos necesarios de inspección de las instalaciones de los proveedores, inspección de los medios de distribución y comprobación en cuanto a calidades, pesos, etiquetado y embalajes de los productos suministrados al Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

## **2.2. GESTION DE COMPRAS Y APROVISIONAMIENTO**

La empresa adjudicataria será la encargada de realizar esta actividad.

Por tanto, realizará la gestión de aprovisionamiento de todos los productos alimenticios, aplicando políticas de almacenamiento que mantengan los stocks mínimos.

Dicho proceso incluye la gestión de compras, pedidos, recepción, almacenamiento y custodia de materias primas y productos. Propondrán un horario de recepción de mercancías que deberá ser autorizado por la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, las entregas deberán ajustarse a este horario constando su hora de entrada en el registro correspondiente.

Los controles rutinarios en cada recepción para todas las mercancías adquiridas deberán entre otras, consistir en:

- La comprobación de la calidad de todos los productos que va a suministrar, así como la documentación que acompaña al producto o envase.
- Comprobación del número de autorización de la empresa suministradora o elaboradora para poder comercializar productos alimenticios (RGSA, autorización autonómica o local, etc.)
- Control de marca de salubridad en los productos que lo requieran.

En caso de que los resultados obtenidos en las inspecciones realizadas al recibir la materia prima hubieran sido negativos, presentarán un informe, indicando la acción correctora a implementar. Así mismo indicarán las acciones correctoras tomadas en caso de queja o reclamación formuladas por la Dirección del Centro.

Antes del inicio de la prestación del servicio, el adjudicatario presentará relación de:

- Productos con mención de categoría, clase, pieza, envasado, presentación, marca y/ o proveedor.
- Garantía de que sus proveedores estén acreditados y sujetos a todos los requerimientos legales existentes, haciéndose la empresa adjudicataria responsable de las alteraciones de los productos

en todo momento. Por esto presentarán el N<sup>o</sup> **RGSA**, el cual incluirá la lista de proveedores que pretendan suministrar al Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, así como de los artículos a suministrar.

- La calidad de todos los productos a suministrar, que en ningún caso será inferior a la del **ANEXO 4 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS”**. En el caso específico de los pescados, y debido a la gran cantidad de variantes existentes en el mercado de la misma familia, indicarán expresamente la especie que pretendan emplear para los platos del menú del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete que incluyan pescado: familia, procedencia, tamaño, presentación, despiece, etc.
- Todos los datos (tanto de la ficha técnica como en el embalaje) han de estar en castellano. La Dirección del Centro dará su autorización, quedando constancia escrita, de forma que cualquier cambio en el sistema empleado para la gestión de compras, o de los productos suministrados deberá ser previamente autorizado por la Dirección del Centro.
- Las fichas técnicas y el gramaje bruto de todos los platos de los menús según el Cuadro de **“MENÚ DE REFERENCIA”** incluido en **ANEXO 1**.

### **2.3. CONTROL DE CALIDAD**

Al objeto de garantizar la calidad y el posible deterioro de los productos:

- Las compras de productos perecederos deberán realizarse diariamente en función de la elección efectuada sobre menú optativo.
- Se prestará especial atención a las entregas de carne picada cuya entrada deberá coincidir con la del día de consumo, no almacenándose para su uso en días posteriores.
- El contratista efectuará a partir de la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes, un exhaustivo control de calidad y de caducidad de los mismos.
- No se deberán almacenar alimentos perecederos con más de 3 días desde su fecha de entrada en almacén/cámaras de conservación.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria deberán ajustarse como mínimo a las **“ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS”** que se establecen como **ANEXO 4** del presente Pliego y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español, así como a cualquier normativa legal que en un futuro pudiera dictarse y fuese de aplicación.

### **2.4. PENSIÓN ALIMENTICIA**

#### **2.4.1. DATOS GENERALES DEL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE ALBACETE**

La cantidad de menús que se habrán de servir diariamente será la que se derive de la ocupación del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete. El presupuesto formulado, se ha obtenido por dispensación estimada de 153.000 menús completos anualmente (estos incluyen toma nocturna o refrigerio) a los que se ha añadido la estimación en extras de alimentación durante el mismo periodo.

La ocupación media diaria estimada es de 420 pacientes, teniendo en cuenta los picos máximos y mínimos. Se estiman 300 pacientes en el Hospital General y 120 pacientes en el Hospital Ntra. Sra. Perpetuo Socorro.

Los menús que se elaboren en el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, así como los alimentos extras a los que haya lugar, deberán proporcionar una comida suficiente y completa a los enfermos, cumpliendo en todo caso con las prescripciones facultativas correspondientes.

La alimentación habrá de ser: completa, equilibrada, terapéutica, variada, suficiente y atractiva en su presentación.

#### 2.4.2. MENÚS DE REFERENCIA recogidos en ANEXO 1

El contratista deberá respetar en todo momento los menús Basales y Dietas Terapéuticas incluidos en el citado anexo. Dicho cuadro de menús será susceptible de alteración en función de su escasa aceptación o de otras circunstancias debidamente justificadas por los profesionales del centro.

Estos menús están planificados en dos estaciones: invierno y verano, con rotación en ciclos de una semana (7 días) en ambas estaciones siendo la duración aproximada de estas temporadas 8 y 4 meses respectivamente.

La prestación alimentaria de los pacientes constará básicamente de:

- Menú o dieta Basal para adulto, con variante “sin sal”. Estas dietas suponen aproximadamente el 43,5% de las dietas totales (incluye la Basal infantil y la pediátrica) y están compuestas por menús con una media de 2.500 Kilocalorías.
- Menú o dieta Basal infantil, con variante “sin sal” para niños ingresados con edades comprendidas entre los 4 y 14 años.
- Menú o dieta Basal pediátrica, con variante “sin sal” para niños ingresados con edades comprendidas entre los 1 y 3 años. Carácter excepcional y a petición expresa de responsable clínico.
- Menús o dietas terapéuticas y/o especiales: Suponen un 56,5% de las dietas totales servidas y se dividen en:
  - Dieta líquida
  - Dieta semiblanda
  - Dieta blanda de fácil digestión
  - Dieta de 1.000 kcal.
  - Dieta de 1.500 Kcal.
  - Dieta de 2.000 Kcal.
  - Dieta de 2.500 kcal.
  - Dieta pobre en residuos o astringente
  - Dieta baja en proteínas (60 g)

- Dieta Triturada
- Dieta de fácil masticación
- Dieta de fácil deglución
- Dieta pediátrica: Dirigida a niños ingresados dentro de un rango de edad de 1 a 3 años.

Se adjunta como **ANEXO 2 “DESCRIPCIÓN DE DIETAS”**, en el cual se describen las distintas patologías a las que las dietas mencionadas van dirigidas.

Los menús en todas sus modalidades, así como los alimentos extras que se ofrezcan a los pacientes deberán cumplir en todo momento las prescripciones médicas realizadas directamente y/o a través de la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

La pensión de alimentación está compuesta de desayuno, almuerzo, merienda, cena. En comida y cena se incluyen además las guarniciones.

Los usuarios con DIETA BASAL y DIETA BASAL INFANTIL tendrán un menú optativo y podrán elegir entre:

- **Desayuno:** Compuesto de dos grupos de elección.

El primero de ellos constará al menos de:

- **Leche entera con café descafeinado**
- **Leche entera con cacao soluble**
- **Leche desnatada con café descafeinado**
- **Leche desnatada con cacao soluble**
- **Yogur**
- **Infusión**
- **Zumo de frutas**

El segundo grupo contendrá al menos las siguientes elecciones:

- **Galletas** (dos paquetes envasados)
- **Pan con mantequilla y mermelada** (1 porción de cada tipo)
- **Pan con tomate natural y aceite de oliva en monodosis**
- **Bollería** (dos días mínimo en semana será bollería fresca)
- **Cereales de desayuno en la basal infantil**

Cada bandeja incluirá al menos dos sobres de azúcar o sacarina (excepto las de leche con cacao o zumo), según elección del paciente.

- **Almuerzo:**
  - Primer plato a escoger entre las dos opciones propuestas.

- Segundo plato a escoger entre dos opciones marcadas.
- Pan y postre a escoger entre dos opciones, entre ellas siempre se incluirá fruta de temporada.
- **Merienda:** Compuesto de dos grupos de elección.

El primero de ellos constará al menos de:

- **Leche entera con café descafeinado**
- **Leche entera con cacao soluble**
- **Leche desnatada con café descafeinado**
- **Leche desnatada con cacao soluble**
- **Yogur**
- **Infusión**
- **Zumo de frutas**

El segundo grupo contendrá al menos las siguientes elecciones:

- **Galletas** (dos paquetes envasados)
- **Fruta**
- **Pan tostado tipo Biscotte con mantequilla y mermelada** (1 porción de cada tipo)
- **Pulga de embutido magro (basal infantil)**

Cada bandeja incluirá al menos dos sobres de azúcar o sacarina en su caso (excepto las de leche con cacao o zumo), según elección del paciente.

- **Cena:**
  - Primer plato a escoger entre las dos opciones marcadas
  - Segundo plato a escoger entre las dos opciones propuestas
  - Pan y postre a escoger entre dos, entre ellas fruta de temporada.

Así mismo, el contratista facilitará monodosis de aceite de oliva, vinagre y sal para que los pacientes aliñen a su gusto las ensaladas.

El pan individual vendrá estuchado y tendrá dos presentaciones: 60 g (con / sin sal) para dietas basales y 30 g (con / sin sal) para resto de dietas. Existirá la posibilidad de solicitar pan integral. El Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, motivadamente, podrá exigir otra presentación distinta a las anteriores.

Todos los yogures y leches fermentadas naturales (NUNCA serán azucarados) e irán acompañados de un sobre de azúcar salvo en aquellas dietas en que se indique lo contrario.

La empresa adjudicataria se encargará de elaborar el formato en papel, de menú optativo, para elección del menú basal de aquellas personas que tengan pautada la mencionada dieta. El modelo propuesto incluirá la elección para desayuno, comida, merienda y cena para cada estación (invierno y verano); este modelo deberá contar con la aprobación del Centro para su puesta en funcionamiento.

**Las dietas trituradas (Dieta por Turmix):** Consistirán en comida y cena de un primer plato de elaboración culinaria normal y un segundo plato de puré industrializado, de textura modificada de alto valor biológico (alimentación básica adaptada) que cumplirán las características indicadas por la Dirección del Centro a través de la Dirección Médica en cuanto a textura, presentación, etc. No obstante:

- Deberán estar listas para su uso después del calentamiento.
- El aporte graso será con predominio de grasas insaturadas y poli-insaturadas.
- Serán bajas en sodio y colesterol.
- Permitirán las opciones de:
  - Normoproteico / Hiperproteico (proteínas de alto valor biológico)
  - Rico en fibra / Pobre en fibra.
  - Exentas de lactosa y gluten.
  - Posibilidad de refuerzo para convertirlas en plato único.
- Se aportará la documentación del producto validado por laboratorios oficiales de bromatología.

Este tipo de alimentación básica adaptada se dispensará también en desayunos y postres (purés y papillas de frutas y/o cereales).

**En la Unidad de Pediatría** ó para pacientes pediátricos ingresados en cualquier unidad del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, la dieta pediátrica de 1 a 3 años podrá sustituirse, siempre que así lo determine la Unidad de Nutrición Clínica o el facultativo pediatra correspondiente, por papillas pediátricas industrializadas variadas y/o leche materna de continuación, constituyendo así la pensión alimenticia del paciente y por tanto del mismo importe que cualquier otra dieta.

**Los Menús Infantiles:** Al estar dirigido a un colectivo específico de pacientes, incluirán para hacerlos más atractivos con motivo del cumpleaños de los niños ingresados, la sustitución, para todos los que su dieta así se lo permita, de la merienda habitual por chocolate a la taza y bollería variada.

Se realizarán menús especiales, sin variación en el precio, coincidiendo con las festividades de Navidad: Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo, Noche y Día de Reyes, dichos menús deberán ser autorizados con antelación suficiente por la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

**Las dietas personalizadas:** Para aquellos pacientes con necesidades nutricionales especiales que requieran una dieta no incluida en el código general de dietas del CHUA, los dietistas-nutricionistas de la Unidad de Nutrición Clínica, confeccionarán una dieta personalizada que tratará de adaptarse al máximo a los platos confeccionados ese día. Para pacientes oncológicos, anoréxicos o con pluripatologías, se dará la posibilidad de solicitar, siempre bajo control del dietista-nutricionista: Petit Suisses, quesitos, natillas de chocolate, salchichas Frankfurt, pizza, helado, paté, calamares a la romana, etc.

Para dietas especiales de alergias o intolerancias alimentarias, se dispondrá de productos específicos:

- galletas, pastas alimenticias, embutidos variados sin gluten
- leche sin lactosa, yogures de soja y bebida de soja
- pastas alimenticias sin huevo
- embutidos sin alérgenos
- etc.

#### 2.4.3. ALIMENTOS EXTRAS

Los productos considerados extras se relacionan en el **ANEXO 3 “RELACIÓN DE ALIMENTOS EXTRAS”**. Esta relación podrá ser objeto de modificación atendiendo a las necesidades del Centro. Solo se dispensarán aquellos extras solicitados electrónicamente, en la manera formalmente establecida, en caso contrario la empresa adjudicataria del servicio correrá con los gastos de los artículos servidos, se exceptúan las solicitudes realizadas por la Dirección del Centro a través de las personas por esta autorizadas.

No se considerarán alimentos extras aquellos que, sustituyendo a los predeterminados en el menú, sean necesarios para la alimentación de los pacientes que requieran productos específicos en cualquiera de las ingestas.

### **TERCERA.- PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El empresario se obliga a establecer aquellos puntos del programa de Autocontrol Higiénico – Sanitario que le sean de aplicación a tenor de la legislación vigente: Decreto 22/2006, del 7 de marzo, sobre establecimientos de comidas preparadas o cualquiera de posterior aplicación y siempre basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C.).

La empresa adjudicataria realizará las siguientes funciones, que podrán ser objeto de vigilancia por parte de los responsables del Servicio de Alimentación a Pacientes del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete:

#### **3.1. RECEPCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS**

Se considera en esta fase la recepción de todos los productos, perecederos y no perecederos, cuyos principales riesgos son la contaminación en origen, aumento de la contaminación en el transporte y aumento de la contaminación durante la entrega por temperaturas o tiempos incorrectos.

El horario de recepción de materias primas será acordado con el personal del servicio de alimentación del centro.

El personal de la contrata estará presente en cada recepción y durante el tiempo que esta dure para constatar:

- Control de recepción: cuadros de recepción de productos (transporte- limpieza, olores extraños, etiquetado, embalaje, control de peso, calibrado, signo de deterioro...).



- Que los artículos se ajustan a las tablas establecidas en el programa APPCC para la recepción, en la que se fijarán las temperaturas y las fechas de consumo máximo para la admisión de los productos, para en caso de no cumplirse las especificaciones, proceder a la devolución.
- Las incidencias detectadas se anotarán en las hojas de registro correspondientes.

### **3.2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

- Identificarán las cámaras indicando los productos destinados a cada una y los márgenes de temperatura a que han de mantenerse. Realizarán el control diario de las temperaturas de las cámaras, cumplimentando los registros correspondientes.
- Para evitar caducidades se observará rigurosamente la rotación, realizándose diariamente una vigilancia de los productos, reflejándose en el registro correspondiente tanto el estado como el tiempo de almacenaje de los mismos.
- En caso de que los productos alimenticios se hayan sometido a temperaturas superiores a las recomendadas, se procederá a la corrección y reposición de las mismas y a la retirada de los productos expuestos.
- Control visual diario de limpieza de las cámaras.
- Se anotarán todas las incidencias en el registro correspondiente.

En relación a los envases, la firma comercial deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transportan los productos, utilizándose como norma general, envases desechables de un solo uso. Para los productos frescos y refrigerados, tal como carnes y pescados, se utilizarán cubetas de plástico recuperables no tóxicas, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario Español.

Siempre se utilizarán palets de plástico y contenedores de alimentos higiénicos de fácil limpieza sobre los fabricados en madera y cartón a la hora de transportar y almacenar la materia prima recepcionada.

### **3.3. CIRCUITOS HIGIÉNICOS DE COCINA.**

Se contribuirá al cumplimiento del principio de marcha adelante, evitando así cruces de contaminación limpio/sucio.

### **3.4. PRODUCCIÓN Y MANIPULACIÓN**

Se encargarán del control visual, de tiempos y de temperatura de los productos de forma que:

- En los procesos de elaboración en caliente, para todos los platos, fijándose en 70 °C la temperatura mínima del producto en su centro.
- Controlarán los tiempos de permanencia y temperaturas de los platos elaborados tanto para su conservación como su recalentamiento y/o preparación final. Así como de las conservas y de la preparación en frío de platos.
- Cuantos otros controles se le asignen por la Dirección del Centro.

El personal de la empresa adjudicataria estará presente en la cinta de emplatado para asegurar que la dieta servida corresponde con la prescrita al paciente y la elección de menú realizada por éste.

### **3.5. CONTROLES**

El adjudicatario se encargará de la toma de muestras testigo diaria y su conservación en congelación durante al menos cuatro días, de todos los platos que formen parte de cada menú.

También estará obligado a realizar mensualmente un análisis microbiológico de productos crudos, semielaborados y elaborados, análisis de superficies, herramientas, manipuladores de alimentos y ambiente de las zonas de recepción, preparación, elaboración y distribución.

Así mismo, deberán presentar copia de los resultados obtenidos en los análisis microbiológicos a la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

El Complejo Hospitalario Universitario de Albacete podrá establecer los controles que considere necesarios sobre los productos, las diferentes fases del proceso y de la prestación del servicio, para ello se determinará el sistema de inspección a seguir.

La empresa adjudicataria contará dentro de la estructura interna u organigrama con un Departamento de Dietética, Nutrición y Calidad propio, con una plantilla de trabajadores debidamente cualificados para realizar las funciones propias de dicho departamento (Diplomados en Nutrición Humana y Dietética, Bromatólogos, Veterinarios, etc.) y puestos a disposición del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete durante la ejecución del contrato.

### **3.6. PETICIÓN DE SERVICIOS Y DISTRIBUCIÓN**

El proceso de elaboración de los alimentos y su distribución a plantas se realizará por el personal del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

Será el personal de la contrata quien mecanice diariamente, en el programa de Dietética del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, la elección de los menús de los pacientes cuya dieta así se lo permita, también obtendrá los resúmenes de cocina y realizará la impresión de las etiquetas con cada tipo de dieta entregándoselas al personal de cocina para el emplatado.

Este personal obtendrá los datos de la materia a preparar, para su elaboración así como para su servicio a las plantas, del programa informático y no deberá aceptar las solicitudes que se realicen por cualquier otra vía distinta (en persona, por teléfono, en nota, etc.), de la indicada por la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

El adjudicatario recibirá la petición de servicios, tanto de dietas como de alimentos extras, debiendo distribuir las materias primas, al personal de cocina, en las zonas destinadas a la preparación o en las que se determinen al efecto.

El responsable de la contrata, indicará al personal de cocina, los productos (tipo y cantidad) que han de salir del almacén y cámaras para la preparación del menú diario, y los sustituirán por otros en caso de que los responsables del servicio de alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete los consideren no aptos para su preparación.

El adjudicatario comunicará de forma inmediata y por escrito a la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, cualquier anomalía que pudiera afectar al normal desarrollo de la función al mismo encomendada, proponiendo las soluciones que en su caso estime pertinentes para subsanarlas.

El adjudicatario se compromete a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le soliciten las personas expresamente autorizadas por la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

La **“RELACIÓN DE ALIMENTOS EXTRAS”** que se detallan en el **ANEXO 3**, se corresponde con los productos que el Centro consume habitualmente. Dicha relación podrá ser objeto de modificación atendiendo a las necesidades del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete y previa conformidad expresa de la Dirección.

Dentro de las dependencias del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, el adjudicatario no podrá suministrar a los pacientes ningún tipo de bebidas ni comidas que no estén autorizadas por la Dirección del Centro, y siempre de acuerdo con los procedimientos definidos por la misma.

### **3.7. OBERTURA DEL SERVICIO**

El horario que regirá la prestación del servicio será el que se derive de las necesidades nutricionales de los pacientes, por lo que la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete podrá autorizar o practicar cualquier variación cuando causas justificadas así lo consideren conveniente.

No obstante, los horarios en vigor son los que cubren la preparación y distribución de todas las ingestas:

- Desayuno: cierre de ingesta, resumen final e impresión de etiquetas a las 7:40 horas, emplatado a las 8:00 horas, distribución a plantas a las 8:45 horas.

También se realizará el servicio de desayunos para el personal de Quirófano, U.C.I. y Paritorio y a cualquier otro que determine la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

- Almuerzo: cierre de ingesta, resumen final e impresión de etiquetas a las 11:30 horas, emplatado a las 12:00 horas, distribución a planta a las 13:00 horas.
- Merienda: cierre de ingesta, resumen final e impresión de etiquetas a las 15:15 horas, emplatado a las 16:00 horas, distribución a planta a las 17:00 horas.
- Cena: cierre de ingesta, resumen final e impresión de etiquetas a las 18:30 horas, emplatado a las 19:00 horas, distribución a planta a las 20:00 horas.

Las dietas pedidas fuera de este horario serán sustituidas por dieta blanda, siempre que no exista contraindicación médica.

Realizada la preparación y asegurada la distribución en el horario establecido, no será necesaria la presencia de personal de la entidad adjudicataria siendo conveniente su permanencia hasta transcurrida hora y media de la entrega de la ingesta de la cena.

## **CUARTA.- LOCALES, BIENES DE EQUIPO, INSTALACIONES Y MATERIAL**

### **4.1. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO GENERAL**

#### 4.1.1. EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE ALBACETE:

- Proporcionará al adjudicatario los locales, aparatos y maquinaria, instalaciones, mobiliario y enseres necesarios para el almacenamiento, conservación, preparación, elaboración y distribución de las comidas.
- Correrá con los gastos de fluidos que sean utilizados en los locales correspondientes a cocina, tales como agua, gas y energía eléctrica (alumbrado y fuerza), debiendo hacerse por la entidad adjudicataria un uso adecuado de los mismos.
- Pondrá a disposición del personal propio del adjudicatario un local para la realización de tareas de organización y gestión del servicio.

#### 4.1.2. LA ENTIDAD ADJUDICATARIA:

- Sin perjuicio de lo especificado en el apartado de equipamiento informático específico, será por su cuenta la dotación de equipos y sistemas para el tratamiento de la información, de las tareas propias de organización y gestión del servicio, sus dispositivos y programas así como equipos y sistemas de telecomunicaciones. Correrán por cuenta también de ésta los consumos de las líneas telefónicas instaladas y usadas por él exclusivamente en el local o locales que para la ejecución del contrato se cedan en uso.
- Aportará el resto de equipamiento que considere necesarios y adquirirá por su cuenta el material de oficina (consumibles, papel, etiquetas térmicas, etc.) para la correcta prestación del servicio, conservando la empresa adjudicataria la titularidad de los mismos, pudiendo retirarlo a la finalización del contrato.
- También correrá con los gastos de imprenta correspondientes a los menús optativos para la Dieta Basal y Menú Infantil.
- No tendrá ningún derecho sobre el local ni instalaciones fijas o de cualquier otro tipo que sean propiedad del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.
- Se obliga a mantener en el mejor estado de conservación y mantenimiento los bienes aportados por el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.
- No podrá realizar obra alguna de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, etc. sin el previo consentimiento por escrito de la Dirección, pasando en todo caso a ser propiedad del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete las posibles obras efectuadas, cuando finalice por cualquier motivo la prestación del servicio.
- Queda obligada a entregar a la finalización del contrato todo el material recibido, en las mismas condiciones y estado que tenía al inicio del contrato.

#### **4.2. SISTEMA DE INFORMACIÓN Y EQUIPAMIENTO INFORMÁTICO**

El Complejo Hospitalario Universitario de Albacete proporcionará el programa informático y acceso restringido al sistema de información de pacientes del centro para la generación de Menús, Peticiones, Dietas, Platos, Planning de Planta, etc., quedando excluido en este programa la gestión de proveedores, pedidos, productos, compras, albaranes, etc.

La empresa adjudicataria ejecutará mediante soporte informático propio, la gestión de compras y gestión de almacén (entradas, salidas, stock actual, stock mínimo, fecha de reposición, caducidad, tiempo de almacenamiento, trazabilidad del producto preparado, etc.), de conformidad con lo que se dispone en la normativa legal vigente.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria:

- La dotación de los puestos informáticos, necesarios para el manejo del programa que se utiliza en el centro contratante.
- La dotación y configuración de equipos informáticos y sistemas auxiliares para la gestión de su Servicio.
- La dotación de una impresora térmica para la impresión de etiquetas de emplatado.
- Todo el material fungible (papel, tinta, etiquetas, etc.) necesario para la utilización de los mencionados equipos.

## **QUINTA.- RECURSOS HUMANOS**

### **5.1. PERSONAL DEL SERVICIO**

La empresa adjudicataria aportará el personal necesario para la realización del Servicio objeto contrato.

Según esto, se distinguen las siguientes categorías profesionales:

- Un RESPONSABLE TÉCNICO DIRECTO en el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, con amplia experiencia en hostelería, restauración colectiva, que ostente la representación de la empresa, lleve la coordinación, dirección técnica del contrato y preste asesoramiento técnico y legal sobre el servicio contratado, permaneciendo localizable.
- PERSONAL CON FORMACIÓN EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN: Este personal deberá contar con la titulación oficial de FP-2 Dietética – Nutrición o superior con Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética, y estar en posesión del certificado de aptitud como manipulador de alimentos, que deberá mantener actualizado. Contará con formación técnica y dietética adecuada para asegurar, además de todos los aspectos contemplados y acreditados por su titulación, especialmente:
  - El cumplimiento del Protocolo dietético.
  - La cumplimentación de las fichas dietéticas para el emplatado.
  - La realización diaria del resumen de dietas y extras de alimentación para cada una de las Unidades de Complejo Hospitalario Universitario de Albacete u otros servicios.
  - Que los alimentos lleguen en perfectas condiciones en cuanto a tipos de dieta, cantidad, calidad, higiene, temperatura y puntualidad.
  - El equipo de dietética aportado tendrá presencia física en la cocina, para realizar la recepción, controles de calidad, seguimiento del proceso completo, colaboración con el personal del servicio y controlar los emplatados (desayuno, comida, merienda y cena) debiendo estar presente en la cinta.

- **MOZO DE ALMACÉN ó ALMACENERO:** será responsable de vigilancia y control de las instalaciones y material correspondiente al almacén a su cargo, realizando periódicamente el inventario del mismo. También realizará la entrega y recogida de materias primas y llevará el control del Stock, proponiendo la reposición del mismo. Dará cuenta al responsable de la empresa contratada de las anomalías que observe en las instalaciones y material a su cargo.

Solucionará en 1ª instancia las incidencias con proveedores.

Realizará las tareas específicas de almacén, derivadas de los procesos de implantación del Plan de Autocontrol de CHUA (APPCC, Trazabilidad...)

La asistencia técnica por parte del personal a cargo del adjudicatario se ejercerá sobre el personal dependiente del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete (pinches y cocineros), a través de los jefes de cocina, gobernantas o cualesquiera otras personas designadas al efecto por la Dirección.

En su oferta, los licitadores definirán claramente la organización que piensa poner en práctica para el mejor cumplimiento del servicio, teniendo en cuenta las singularidades del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, y expresará la composición y cualificación de cada una de las personas que destinará en el Centro. Esto será objeto de valoración según el **apartado K)** del **“Cuadro de Características”** del **Anexo 1** del PCAP.

El adjudicatario, tiene la obligación en caso de ausencia por enfermedad, sanciones de la empresa, bajas de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, de cubrir dichas ausencias por su cuenta, de forma que se mantenga permanentemente el número de trabajadores de presencia física expresado en su oferta.

Así mismo el adjudicatario notificará a la Dirección del Centro, con la debida antelación, todas las incidencias o variaciones en la plantilla asignada al Centro en cuestión de altas y bajas de personal, cambios de turnos, horarios, etc. Su incumplimiento podrá ser causa de rescisión del contrato si así lo determina la Dirección del Centro.

## **5.2. CONDICIONES LABORALES**

- La empresa adjudicataria deberá cumplir las obligaciones y deberes establecidos en la normativa vigente y en los convenios colectivos de trabajo, en especial en materia de subrogación de personal. En cuanto a la subrogación, el adjudicatario estará a lo dispuesto en el **“CONVENIO PROVINCIAL DE HOSTELERÍA DE ALBACETE”** en vigor, incluido en el **ANEXO 6**. A título informativo se adjunta como **ANEXO 5** la **“RELACIÓN DE PERSONAL”** que en la actualidad presta servicios en el Centro. Los ajustes que sea necesario realizar para adaptar el personal existente al propuesto para el cumplimiento del contrato serán por cuenta del adjudicatario. La modificación tanto cualitativa como cuantitativa de esta plantilla deberá no obstante ser previamente autorizada por la Dirección del Centro. Así mismo, será preceptivo el consentimiento previo de la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete el nombramiento de los responsables de los servicios.
- **Acreditación de manipuladores.** Todo el personal deberá disponer de la documentación acreditativa de la formación de manipulador de alimentos, debiendo obrar una copia de la misma en los archivos y registros del Plan de APPCC que la empresa disponga en el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete. Esta formación deberá estar actualizada en los términos expuestos en el Decreto 52/2002 de

la Consejería de Sanidad, o la que en su momento sea de aplicación, y será presentada a la Dirección del Centro siempre que esta lo solicite.

- El adjudicatario mantendrá, con respecto al personal que emplee en el servicio, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de patrono a tenor de la legislación laboral y social actualmente vigentes, o que en lo sucesivo pueda promulgarse sin que pueda alegarse derecho alguno de dicho personal con relación al SESCAM, ni exigirle a éste responsabilidad de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre la entidad adjudicataria y sus empleados, aún cuando las incidencias que lo afecten sean por causas directas o indirectas del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.
- Todos aquellos acuerdos que pudieran darse entre sindicatos y la empresa adjudicataria del servicio, al margen de lo establecido en los convenios colectivos, deberán ser comunicados previamente a la Dirección del Centro. Dichos acuerdos vincularán únicamente a la empresa.
- 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 que comprometerse a cubrir los servicios mínimos conforme fija la legislación vigente.
- En caso de conflicto laboral, la empresa adjudicataria se hará responsable de todos los perjuicios que ocasione a la institución. En caso de huelga, se suspenderá la contraprestación por parte de la institución, en tanto que el adjudicatario acuerde con éste los niveles de servicio que se van a prestar y las formas de retribuciones correspondientes que, en todo caso, será proporcional a la cantidad y calidad de trabajo desarrollado durante la duración del conflicto.
- El personal aportado por la empresa adjudicataria, que actúe con las funciones que le son propias, deberá estar en todo momento sujeto a las normas de conducta, decoro y comportamiento genéricos para el resto del personal del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete; independientemente de las normas que a este respecto deba cumplir por pertenecer a la empresa adjudicataria.
- La entidad adjudicataria a instancia de la Dirección del Centro quedará obligada a retirar de la institución aquél personal que no procediera con la debida corrección dentro de la misma o que fuere poco cuidadoso en el desempeño de su misión, o que incumpla alguna de las obligaciones enumeradas.
- La entidad adjudicataria 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.
- También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal.
- No podrá emplearse a personal vinculado al Complejo Hospitalario Universitario de Albacete o sus servicios concertados, ya sea como empleado, socio, factor o comisionista.
- El adjudicatario deberá presentar con cada factura mensual, fotocopias de los modelos TC1 y TC2, acreditativos de estar al corriente en el pago de las liquidaciones de Seguros Sociales, de cuyo incumplimiento podrá derivarse la resolución del contrato.

- El Contratista se compromete a no facilitar información y datos proporcionados por el centro u obtenidos en el mismo para cualquier uso no preventivo establecido en el presente Pliego, manteniendo la confidencialidad de la misma. En todo momento se ajustará a lo establecido por la legislación vigente (Ley Orgánica de Protección de Datos de carácter personal 15/1999 del 13 de diciembre). El incumplimiento de esta norma dará lugar a la rescisión del contrato.

### **5.3. UNIFORMIDAD**

El contratista exigirá en atención a la dignidad y seriedad del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc. del personal a su servicio, el cual deberá estar debidamente uniformado y llevar placa de identificación con su nombre y categoría, cuidándose al máximo la limpieza y decoro de éste vestuario que será por cuenta del adjudicatario.

### **5.4. FORMACIÓN**

La empresa adjudicataria ofertará sus planes de formación tanto para su personal, como para el personal que trabaja en la cocina del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete y a aquel personal que determine la Dirección del Centro y guarde relación directa o indirecta con el servicio contratado. Estos planes serán dirigidos, entre otros, a temas como:

- Higiene y manipulación de alimentos.
- Seguridad en el trabajo de la cocina.
- Atención al paciente como cliente.
- Alimentación y Nutrición.
- Organización de una cocina centralizada.

Dichos planes de formación serán supervisados previamente por la Dirección del Centro.

La formación para los manipuladores será continuada y con arreglo a lo establecido en el Reglamento(CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

## **SEXTA.- FACULTAD DE INSPECCION Y CONTROL DEL CENTRO**

- La Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos mediante los cuales se comprobará el sistema de selección de proveedores, la calidad e idoneidad de los proveedores, el sistema utilizado para la verificación de la calidad de los productos suministrados, el sistema de almacenamiento y su sistema organizativo y de control, la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, así como el cumplimiento de las normas de higiene en su manipulación, y cualquier otra comprobación y/o verificación que a su juicio se considere oportuna.
- Para la realización de las inspecciones y controles la Dirección del Centro constituirá una Comisión de Seguimiento de la ejecución del contrato que velará por el cumplimiento, en todos sus términos, de lo preceptuado en el contrato y en los Pliegos de Cláusulas Administrativas y de Prescripciones Técnicas



que forman parte del mismo, así como en la oferta del adjudicatario. De los miembros que componen dicha Comisión, de sus funciones y organización se dará conocimiento a la empresa adjudicataria.

- En el momento de la inspección se suscribirá acta en la que se hará constar la calidad del servicio que será firmada por el Presidente de la Comisión de Seguimiento o persona en la que delegue a tal efecto y por el representante designado por al empresa adjudicataria.
- La Comisión de Seguimiento realizará como mínimo una inspección bimensual y se reunirá como mínimo con una periodicidad cuatrimestral o en periodos inferiores si lo considera oportuno e informará a la Dirección del Centro y a la Comisión de Alimentación, Dietética y Nutrición puntualmente de las incidencias que resulten reseñables. Anualmente o con una periodicidad inferior si así se determina o procede, la Comisión de Seguimiento mantendrá una reunión con la empresa adjudicataria con objeto de analizar la evolución y ejecución del contrato en todos sus términos, de dicha reunión se levantará acta que será suscrita por ambas partes.
- De las inspecciones que se realicen, el Presidente de la Comisión de Seguimiento o la Dirección del Centro, si lo estima conveniente, podrá requerir al contratista para que subsane en el plazo máximo de tres días los defectos, insuficiencias técnicas, errores materiales, omisiones e infracciones de preceptos reglamentarios que le sean imputables, de acuerdo con las conclusiones del Acta al que se refiera.
- Si transcurrido este plazo las deficiencias no han sido corregidas, el Órgano de Contratación puede proceder a la incautación de la garantía incurriendo además el contratista en la obligación de abonar al mismo una penalización diaria de hasta el 0,2 % del importe económico del contrato en función de la gravedad de la infracción cometida.

# ANEXOS:

<b>Anexo 1</b>	<b>MENÚ DE REFERENCIA</b>
<b>Anexo 2</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE DIETAS</b>
<b>Anexo 3</b>	<b>RELACIÓN DE ALIMENTOS EXTRAS</b>
<b>Anexo 4</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS</b>
<b>Anexo 5</b>	<b>RELACIÓN DE PERSONAL</b>
<b>Anexo 6</b>	<b>CONVENIO COLECTIVO PROVINCIAL DE “HOSTELERÍA”</b>

## ANEXO 1 - MENÚS DE REFERENCIA

### 1.1. MENÚS DE REFERENCIA INVIERNO

#### LUNES (INVIERNO)

DIETA	COMIDA	CENA	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Potaje de garbanzos	Sopa de Arroz c/zanahorias
	1º plato B	Sopa de pastas c/verduras	Puré de verduras
	2º plato A	Tortilla franc. Queso y 1/2 tomate	Salchichas blancas al horno c/ pisto
	2º plato B	Albóndigas en salsa	Lenguado al horno c/ ensalada
	postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
	postre B	Cuajada , pan	Natillas, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consome	Consome	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Sopa pasta c/verduras	Puré de verduras	
	Gelatina	Manzana asada	
<b>BLANDA</b>	Sopa de pastas c/verduras	Puré de verduras	
	Tortilla francesa	Lenguado horno	
	Queso	c/zanahoria baby	
	Gelatina, pan mediano	Natillas, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Sopa de pasta c/verduras	Puré de verduras	
	Tortilla francesa 1 huevo c/1/2 tomate	Lenguado plancha c/ensalada	
	Fruta, NO PAN	Fruta, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Sopa de pasta c/verduras	Puré de verduras	
	Tortilla franc. Queso y 1/2 tomate	Lenguado c/ensalada	
	Fruta del tiempo, pan pequeño.	Fruta, pan pequeño.	
<b>2000 cal.</b>	Potaje de garbanzos	Puré de verduras	
	Tortilla franc. Queso y 1/2 tomate	Lenguado horno c/ ensalada	
	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Puré de patatas	Sopa de arrozc/zanahoria	
	tortilla francesa	Lenguado plancha	
	Jamón York	c/ zanahoria baby	
	gelatina, pan tostado	Manzana asada, pan tostado.	
<b>40 g. PROT.</b>	Sopa de pasta c/verduras	Puré de verduras	
	Tortilla francesa de 1 huevo	50g Lenguado plancha c/zanahoria baby	
	fruta, pan pequeño	Manzana asada, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Sopa de pasta c/verduras	Puré de verduras	
	100g albóndigas en salsa	100g Lenguado plancha c/zanahoria baby	
	Fruta, pan pequeño	Manzana asada, pan pequeño	
<b>TRITURADA</b>	Pure de potaje	Pure de verduras	
	Turmix ternera	turmix pescado	
	Gelatina	Natillas	
<b>FÁCIL MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN</b>	Pure de potaje	Sopa de arrozc/zanahoria	
	Tortilla francesa y queso	Salchichas blancas al horno c/ pisto	
	Gelatina, pan mediano	Natillas, pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Invierno*

**MARTES (INVIERNO)**

<b>DIETA</b>	<b>COMIDA</b>	<b>CENA</b>	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Gazpacho manchego	Sopa de fideos c/pollo
	1º plato B	Hervido con judías	Puré de calabaza
	2º plato A	Lomos de sardina rebozados c/1/2 tomate	Pollo al chilindrón
	2º plato B	Jamón asado con patata asada	Emperador plancha c/champiñón
	postre A	Fruta, pan	Yogur, pan
	postre B	Melocotón almíbar, pan	Fruta, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consome	Consome	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Pure de Patatas	Puré de calabaza	
	Fruta triturada	Pera asada	
<b>BLANDA</b>	Hervido con judías	Puré de calabaza	
	Jamón asado c/ patata asada sin condimentar	Emperador plancha c/champiñón	
	Meloc. almíbar, pan mediano	Yogur pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Judías cocidas	Consomé	
	Jamón plancha	Emperador plancha c/champiñón	
	Fruta, NO PAN	Fruta, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Hervido de judías	Sopa de fideos c/pollo	
	Jamón asado	Emperador plancha c/champiñón	
	Fruta, pan pequeño	Fruta, pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Hervido con judías	Sopa de fideos c/pollo	
	Jamón asado	Emperador plancha c/champiñón	
	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Patata asada s/condimentar (2 uds.)	Sopa de fideos	
	Jamón plancha	Emperador plancha	
	manzana natural	Pera asada	
	Pan tostado	Pan tostado	
<b>40 g.PROT.</b>	Hervido de judías	Puré de calabaza	
	50 g. Jamón asado c/patata asada melocotón almíbar, pan pequeño	50g emperador plancha c/champiñón fruta, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Hervido de judías	Puré de calabaza	
	100 g. Jamón asado c/patata asada melocotón almíbar, pan pequeño	100g emperador plancha c/champiñón fruta, pan pequeño	
<b>TRITURADA</b>	Puré de patatas	Puré de calabaza	
	Turmix de jamón jardinera	Turmix de Pollo	
	Fruta turmix	Yogur	
<b>FACIL MASTICAC Y DEGLUCIÓN</b>	Hervido de judías	Puré de calabaza	
	Jamón asado c/patata asada	emperador cocido con champiñón	
	melocotón en almíbar, pan mediano	yogur, pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Invierno*

### MIÉRCOLES (INVIERNO)

DIETA	COMIDA	CENA	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Macarrones Boloñesa	Hervido de acelgas
	1º plato B	Puré de patatas y zanahoria	Sopa de arroz c/pollo
	2º plato A	Chuleta de cerdo c/pimiento	Panga rebozada c/ensalada
	2º plato B	Gallo al horno c/menestra	Redondo de pavo asado c/zanahoria
	postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
	postre B	Macedonia de frutas, pan	Flan, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consome	Consome	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Puré de patatas y zanahorias	Sopa de arroz c/pollo	
	Gelatina	Manzana asada	
<b>BLANDA</b>	Puré de patatas y zanahoria	Sopa de arroz c/pollo	
	Gallo al horno c/menestra	Redondo de pavo asado	
	macedonia de frutas	c/zanahoria	
	pan mediano	Flan, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Puré de patatas y zanahoria	Acelgas cocidas sin patata	
	gallo plancha	Redondo de pavo asado c/zanahoria	
	Fruta, NO PAN	Fruta, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Macarrones c/ tomate	Hervido de acelgas	
	gallo al horno c/menestra	Redondo de pavo asado c/zanahoria	
	Fruta, pan pequeño	Fruta, pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Macarrones Boloñesa	Hervido de acelgas	
	gallo al horno c/menestra	Redondo de pavo asado c/zanahoria	
	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Macarrones cocidos s/tomate	Sopa de arroz c/pollo	
	gallo plancha	Rotí de pavo plancha	
	gelatina, pan tostado	c/zanahoria al vapor	
<b>40 g.PROT.</b>	Pure patatas y zanahoria	Hervido de acelgas	
	50g gallo plancha c/ menestra	50 g redondo de pavo asado c/zanahoria	
	macedonia de frutas, pan pequeño	Manzana asada, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Pure patatas y zanahoria	Hervido de acelgas	
	100g gallo plancha c/ menestra	100 g redondo de pavo asado c/zanahoria	
	macedonia de frutas, pan pequeño	Manzana asada, pan pequeño	
<b>TURMIX</b>	Pure patatas y zanahoria	Puré de verduras	
	Turmix de pescado	Turmix de pavo	
	gelatina	Flan	
<b>FACIL MASTICAC Y DEGLUCIÓN</b>	Macarrones c/ tomate	Sopa de arroz c/pollo	
	empanadillas y jamón york	Redondo de pavo asado c/zanahoria	
	Macedonia de frutas, pan mediano	flan, pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Invierno*

## JUEVES (INVIERNO)

DIETA	COMIDA	CENA	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Sopa de pollo y pasta	Crema puerros
	1º plato B	Fideua	Sopa estrellas c/menudillos
	2º plato A	F.merluza marinera y ensalada	Tortilla de patatas c/ensalada
	2º plato B	Ternera jardinera	Bacalao al horno c/ brócoli
	postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
	postre B	Pera almíbar, pan	Arroz c/leche, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consome	Consome	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Sopa de pollo c/pasta	Crema puerros	
	Pera en almíbar	Fruta triturada	
<b>BLANDA</b>	Sopa de pollo y pasta	Crema puerros	
	Merluza plancha c/judías	Huevo duro c/ jamón de pavo y queso fresco	
	Pera almíbar, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Sopa de pasta	Crema puerros	
	Merluza plancha	Huevo duro c/ jamón de pavo	
	Fruta, NO PAN	Fruta, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Sopa de pollo y pasta	Crema puerros	
	Ternera jardinera (sin patatas)	Bacalao al horno c/ brócoli	
	Fruta, pan pequeño	Fruta, pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Fideuá	Crema puerros	
	Ternera jardinera (sin patatas)	Bacalao al horno c/ brócoli	
	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Pure de patata y zanahoria	Sopa de pasta	
	Ternera plancha	Bacalao al horno	
	Plátano y membrillo, pan tostado	Manzana asada, pan tostado	
<b>40 g.PROT.</b>	Sopa de pollo y pasta	Crema puerros	
	50g Ternera jardinera	50 g Bacalao al horno c/ brócoli	
	Pera almíbar, pan pequeño	Fruta, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Fideuá	Crema puerros	
	100g Ternera jardinera	100 g Bacalao al horno c/ brócoli	
	Pera almíbar, pan pequeño	Fruta, pan pequeño	
<b>TURMIX</b>	Puré patatas y zanahoria	Crema puerros	
	Turmix de ternera	Turmix de pollo	
	Yogur	Fruta triturada	
<b>FACIL MASTICAC Y DEGLUCIÓN</b>	Sopa de pollo y pasta	Crema puerros	
	F.merluza marinera	Huevo duro c/jamón de pavo y queso fresco	
	Pera almíbar y pan mediano	Arroz c/leche, pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Invierno*

**VIERNES (INVIERNO)**

<b>DIETA</b>	<b>COMIDA</b>	<b>CENA</b>	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Lentejas estofadas	Hervido de acelgas
	1º plato B	Puré de calabacín	Sopa minestrone c/pasta
	2º plato A	Trucha al horno c/patata	Pollo asado c/verduras
	2º plato B	Chuletas de cordero y 1/2 tomate	Caballa al horno c/ensalada
	postre A	Fruta, pan	Yogur, pan
	postre B	Natillas, pan	Fruta, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consome	Consome	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Puré de calabacín	Sopa minestrone c/pasta	
	Gelatina	Fruta triturada	
<b>BLANDA</b>	Puré de calabacín	Sopa minestrone c/pasta	
	Emperador plancha c/zanahoria baby	Pollo asado c/verdura	
	Fruta blanda, pan mediano	Yogur Pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Puré de calabacín	Consomé	
	Cordero plancha c/ 1/2 tomate fruta del tiempo, NO PAN	Caballa al horno c/ensalada fruta del tiempo, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Puré de calabacín	Sopa minestrone c/pasta	
	Cordero plancha c/ 1/2 tomate	Caballa al horno c/ensalada	
	Fruta del tiempo, pan pequeño	Fruta del tiempo, pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Lentejas estofadas	Sopa minestrone c/pasta	
	Cordero plancha c/ 1/2 tomate	Caballa al horno c/ensalada	
	Fruta del tiempo, pan mediano	Fruta del tiempo, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Pure de patatas	Sopa de sémola	
	Emperador plancha c/zanahoria baby	Pechuga plancha	
	Gelatina ,pan tostado	Manzana natural y membrillo, pan tostado	
<b>40 g.PROT.</b>	Lentejas estofadas	Sopa de sémola	
	50 g Emperador plancha c/zanahoria baby Gelatina, pan pequeño	50 g Pechuga plancha c/verdura Fruta, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Lentejas estofadas	Sopa de sémola	
	100 g Emperador plancha c/zanahoria baby Gelatina, pan pequeño	100 g Pechuga plancha c/verdura Fruta, pan pequeño	
<b>TURMIX</b>	Puré de lentejas	Puré de verduras	
	Turmix de Jamón	Turmix de pescado	
	Natillas	Yogur	
<b>FACIL MASTICAC Y DEGLUCIÓN</b>	Puré de lentejas	Sopa Minestrone c/pasta	
	Emperador cocido c/ zanahoria baby	Pollo asado c/verdura	
	Natillas , pan mediano	Yogur y pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Invierno*

## SÁBADO (INVIERNO)

DIETA	COMIDA	CENA	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Guisado de costillas	Sopa de arroz c/pescado
	1º plato B	Sopa de estrellas	Puré de patata y zanahoria
	2º plato A	Lomo al horno	F.Perca a la vasca
	2º plato B	Salmón plancha c/ judías	Tortilla c/jamón Y., queso fresco y ensalada
	postre A	Fruta,pan	Fruta,pan
	postre B	Manzana asada,pan	Piña en almíbar, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consome	Consome	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Sopa de estrellas	Puré de patata y zanahoria	
	Manzana asada	Fruta tx	
<b>BLANDA</b>	Arroz blanco c/tomate	Puré de patata y zanahoria	
	Lomo plancha c/ judías	Tortilla c/jamón York, queso fresco	
	Manzana asada,pan mediano	Piña en almíbar, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Sopa de estrellas	Puré de patata y zanahoria	
	Lomo plancha	Tortilla francesa c/jamón York	
	Fruta,NO PAN	Fruta, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Sopa de estrellas	Puré de patata y zanahoria	
	Lomo al horno	Tortilla c/jamón Y., queso fresco y ensalada	
	Fruta, pan pequeño	Fruta, pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Sopa de estrellas	Puré de patata y zanahoria	
	Salmón plancha c/ judías	Tortilla c/jamón Y., queso fresco y ensalada	
	Fruta,pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Arroz Blanco	Puré de patatas y zanahoria	
	lomo plancha c/ patata al vapor	Tortilla c/ jamón	
	Manzana asada,	Plátano,	
	pan tostado	Pan tostado	
<b>40 g.PROT.</b>	Sopa de estrellas	Puré de patata y zanahoria	
	50g Lomo al horno	Tortilla fr. (1 huevo) y ensalada	
	Manzana asada,pan pequeño	Piña en almíbar, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Sopa de estrellas	Puré de patata y zanahoria	
	100g lomo al horno	Tortilla fr. (1 huevo)c/ jamón y ensalada	
	Manzana asada,pan pequeño	Piña en almíbar, pan pequeño	
<b>TURMIX</b>	Puré de patatas	Puré de patata y zanahoria	
	Turmix de Pavo	Turmix de ternera	
	Fruta triturada	Fruta triturada	
<b>FACIL MASTICAC Y DEGLUCIÓN</b>	Arroz Blanco c/tomate	Puré de patatas y zanahoria	
	Croquetas y quesitos	Tortilla francesa c/jamón Y.	
	Manzana asada, pan mediano	fruta tx, pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Invierno*



**DOMINGO (INVIERNO)**

<b>DIETA</b>	<b>COMIDA</b>	<b>CENA</b>	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Paella	Alcachofas c/jamón
	1º plato B	Hervido de judías	Sopa de estrellas
	2º plato A	Filete de ternera en salsa de verduras	Bacalao a la vizcaína
	2º plato B	Mero plancha c/ patata asada	Hamburguesa en salsa con patat.fritas
	postre A	Fruta,pan	Fruta, pan
	postre B	Macedonia de frutas,pan	Flan, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consome	Consome	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Puré de verduras	Sopa de estrellas	
	Macedonia de frutas	Pudin de frutas	
<b>BLANDA</b>	Hervido de judías	Sopa de estrellas	
	Mero plancha con patata asada s/condiment	Hamburguesa pollo plancha c/champiñón	
	Fruta blanda, Pan mediano	Flan, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Hervido de judías	Sopa de estrellas	
	Mero plancha	Hamburguesa pollo plancha	
	Fruta, NO PAN	Fruta,NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Hervido de judías	Sopa de estrellas	
	Mero plancha c/ ensalada	Hamburguesa pollo plancha c/champiñón	
	Fruta, pan pequeño	Fruta,pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Paella	Sopa de estrellas	
	Mero plancha c/ ensalada	Hamburguesa en salsa c/champiñón	
	Fruta, pan mediano	Fruta,pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Sopa de tapioca	Sopa de estrellas	
	Ternera plancha	Bacalao plancha	
	c/patata asada s/condimentar	Membrillo	
	Pera natural,pan tostado	pan tostado	
<b>40 g.PROT.</b>	Hervido de judías	Sopa de estrellas	
	50g Mero planchac/patata asada	50g Jamón York plancha c/champiñón	
	Macedonia en almíbar, pan pequeño	Fruta,pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Hervido de judías	Sopa de estrellas	
	100g Mero plancha c/patata asada	100g Hamburguesa plancha c/champiñón	
	Macedonia en almíbar, pan pequeño	Fruta,pan pequeño	
<b>TURMIX</b>	Puré de verduras	Puré de patatas	
	Turmix de pollo	Turmix de Jamón	
	Fruta triturada	Flan	
<b>FACIL MASTICAC Y DEGLUCIÓN</b>	Hervido de judías	Puré de patatas	
	Mero cocido c/verdura	Hamburguesa en salsa c/champiñón	
	Fruta blanda, pan mediano	Flan, pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Invierno*

**BASAL INFANTIL (INVIERNO)**

<b>COMIDA</b>		<b>CENA</b>
<b>LUNES</b>		
1º plato A	Potaje de garbanzos	Sopa de Arroz con zanahorias
1º plato B	Sopa de pasta	Puré de verduras
2º plato A	Tortilla francesa y ensalada	Salchichas blancas plancha con salsa de tomate
2º plato B	Albóndigas en salsa	Lenguado horno con ensalada
postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
postre B	Gelatina, pan	Natillas, pan
<b>MARTES</b>		
1º plato A	Gazpacho manchego	Sopa de fideos con pollo
1º plato B	Hervido de judías	Puré de calabaza
2º plato A	Lomos sardinas rebozados c/ 1/2 tomate	Pechuga plancha con patatas fritas
2º plato B	Jamón asado con patata asada	Emperador plancha con champiñón
postre A	Fruta, pan	Yogur, pan
postre B	Melocotón almibar, pan	Fruta, pan
<b>MIÉRCOLES</b>		
1º plato A	Macarrones boloñesa	Puré de verduras
1º plato B	Puré de patatas y zanahoria	Sopa de arroz con pollo
2º plato A	Chuleta de cerdo con ensalada	Panga rebozada con ensalada
2º plato B	Gallo plancha con menestra	Redondo de pavo asado con zanahoria
postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
postre B	Macedonia de frutas, pan	Flan, pan
<b>JUEVES</b>		
1º plato A	Sopa de pollo y pasta	Crema de puerros
1º plato B	Fideuá	Sopa estrellas con menudillos
2º plato A	Merluza plancha con ensalada	Tortilla de patatas con ensalada
2º plato B	Ternera jardinera	Bacalao al horno con brócoli
postre A	Yogur, pan	Fruta, pan
postre B	Fruta, pan	Arroz con leche, pan
<b>VIERNES</b>		
1º plato A	Lentejas estofadas	Puré de verduras
1º plato B	Puré de calabacín	Sopa de sémola
2º plato A	Emperador plancha con ensalada	Pollo asado con verduras
2º plato B	Chuletas de cordero con 1/2 tomate	Jamón de pavo y quesitos
postre A	Fruta, pan	Yogur, pan
postre B	Natillas, pan	Fruta, pan
<b>SABADO</b>		
1º plato A	Guisado de costillas	Sopa de arroz con pescado
1º plato B	Sopa de estrellas	Puré de patata y zanahoria
2º plato A	Lomo plancha con patata frita	Tortilla de jamón York
2º plato B	Salmón plancha con judías	Croquetas con ensalada
postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
postre B	Manzana asada, pan	Piña en almíbar, pan
<b>DOMINGO</b>		
1º plato A	Paella	Pasta con tomate
1º plato B	Puré de verduras	Sopa de estrellas
2º plato A	Escalope de ternera con ensalada	Hamburguesa plancha con patatas fritas y ketchup
2º plato B	Mero plancha con patata asada	Bacalao romana con ensalada
postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
postre B	Macedonia de frutas, pan	Flan, pan

## **PEDIÁTRICA 1 - 3 AÑOS (INVIERNO)**

<b>COMIDA</b>		<b>CENA</b>
<b>LUNES</b>		
1º plato	Puré de garbanzos	Sopa de Arroz con zanahorias
2º plato	Tortilla francesa 1 huevo	2 Salchichas blancas plancha con salsa de tomate
postre	Fruta, pan peq.	Natillas, pan peq.
<b>MARTES</b>		
1º plato A	Puré de patatas	Sopa de fideos con pollo
2º plato A	Merluza plancha	Pechuga plancha
postre A	Fruta, pan peq.	Yogur, pan peq.
<b>MIERCOLES</b>		
1º plato B	Puré de patatas y zanahoria	Sopa de arroz con pollo
2º plato A	Jamón york	Panga rebozada
postre A	Fruta, pan peq.	Flan, pan peq.
<b>JUEVES</b>		
1º plato A	Sopa de pollo y pasta	Crema de puerros
2º plato B	Merluza plancha	Tortilla francesa 1 huevo
postre A	Yogur, pan pequeño	Fruta, pan peq.
<b>VIERNES</b>		
1º plato A	Puré de lentejas	Sopa de sémola
2º plato A	Emperador plancha	Jamón de pavo y quesitos
postre A	Natillas, pan peq.	Fruta, pan peq.
<b>SABADO</b>		
1º plato B	Sopa de estrellas	Puré de patata y zanahoria
2º plato A	Lomo plancha	Croquetas
2º plato B	Fruta triturada, pan peq.	Yogur, pan peq.
<b>DOMINGO</b>		
1º plato B	Puré de verduras	Sopa de estrellas
2º plato B	Mero plancha con patata asada	Hamburguesa plancha
postre A	Fruta, pan peq.	Fruta, pan

*Anexo I. Menús de Referencia Invierno*

## 1.2. MENÚS DE REFERENCIA VERANO

### LUNES (VERANO)

DIETA	COMIDA	CENA	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Ensalada de garbanzos	Sopa de Arroz c/zanahorias
	1º plato B	Sopa de pastas c/verduras	Puré de verduras
	2º plato A	Tortilla franc. Y queso fresco	Lenguado horno c/ patata asada
	2º plato B	Filete de ternera en salsa de verduras	Pechuga plancha c/ judias
	postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
	postre B	Arroz c/ leche, pan	Natillas, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consomé	Consomé	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Sopa pasta c/verduras	Puré de verduras	
	Gelatina	Membrillo	
<b>BLANDA</b>	Sopa de pastas c/verduras	Puré de verduras	
	Tortilla francesa	Lenguado horno c/ patata asada s/ cond.	
	Queso	Natillas, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Fruta blanda, pan mediano		
	Sopa de pastas c/verduras	Puré de verduras	
	Tortilla francesa c/ ensalada	Lenguado plancha c/ensalada	
<b>1500 cal.</b>	Fruta, NO PAN	Fruta, NO PAN	
	Sopa de pastas c/verduras	Puré de verduras	
	Tortilla franc. Queso y ensalada	Lenguado horno c/ensalada	
<b>2000 cal.</b>	Fruta del tiempo, pan pequeño.	Fruta, pan pequeño.	
	Ensalada de garbanzos	Puré de verduras	
	Tortilla franc. Queso	Lenguado horno c/ensalada	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
	Sopa de pasta	Sopa de arrozc/zanahoria	
	tortilla francesa	Lenguado plancha	
	Jamón York	patata asada s/ cond.	
<b>40 g.PROT.</b>	Plátano , pan tostado	Manzana asada, pan tostado.	
	Sopa de pasta	Puré de verduras	
	Tortilla francesa 1 huevo c/ensalada	50g Lenguado plancha	
<b>60 g. PROT.</b>	fruta, pan pequeño	Manzana asada, pan pequeño	
	Sopa de pasta	Puré de verduras	
	100g Fil. de ternera en salsa verduras	100g Lenguado plancha	
<b>TRITURADA</b>	Fruta, pan pequeño	Manzana asada, pan pequeño	
	Puré de garbanzos	Puré de verduras	
	Turmix ternera	Turmix de pescado blanco	
<b>FÁCIL MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN</b>	Gelatina	Natillas	
	Puré de garbanzos	Sopa de arroz	
	Tortilla francesa	Croquetas y queso fr.	
	Gelatina y pan mediano	Natillas y pan mediano	

Anexo I. Menús de Referencia Verano

**MARTES (VERANO)**

<b>DIETA</b>	<b>COMIDA</b>	<b>CENA</b>	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Macarrones Boloñesa	Sopa de fideos c/pollo
	1º plato B	Hervido de acelgas	Crema de espárragos
	2º plato A	Jamón asado c/ champiñón	Tortilla de patatas c/ensalada
	2º plato B	Salmón con guisantes	Merluza plancha c/brócoli
	postre A	Fruta, pan	Yogur , pan
	postre B	Melocotón almibar, pan	Fruta, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consomé	Consomé	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Puré de Patatas	Crema de espárragos	
	Melocotón en almíbar	Fruta TX	
<b>BLANDA</b>	Hervido de acelgas	Crema de espárragos	
	Jamón asado con champiñón	Merluza plancha con Brócoli	
	Meloc. almibar, pan mediano	Yogur, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Hervido de acelgas	Crema de espárragos	
	Jamón plancha	Merluza plancha c/brócoli	
	Fruta, NO PAN	Fruta, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Macarrones c/tomate	Crema de espárragos	
	Jamón asado	Merluza plancha c/brócoli	
	Fruta, pan pequeño	Fruta, pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Macarrones Boloñesa	Sopa de fideos c/pollo	
	Jamón asado	Merluza plancha c/brócoli	
	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Macarrones cocidos c/aceite s/tomate	Sopa de fideos	
	Jamón plancha	merluza plancha	
	Manzana natural	Plátano y membrillo	
	Pan tostado	Pan tostado	
<b>40 g.PROT.</b>	Macarrones c/tomate	Crema de espárragos	
	50 g. Jamón asado c/champiñón	50g merluza p.c/brócoli	
	melocotón almíbar, pan pequeño	fruta, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Macarrones c/tomate	Crema de espárragos	
	100 g. Jamón asado c/champiñón	100g merluza p.c/brócoli	
	melocotón almíbar, pan pequeño	fruta, pan pequeño	
<b>TRITURADA</b>	Puré de patatas	Crema de espárragos	
	Turmix de pollo, arroz y verdura	Turmix de huevo y verduras	
	Fruta turmix	Yogur	
<b>FÁCIL MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN</b>	Hervido de acelgas	Crema de espárragos	
	Jamón asado c/champiñón	Tortilla de patatas	
	Meloc. almibar, pan mediano	Yogur y pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Verano*

## MIÉRCOLES (VERANO)

DIETA	COMIDA	CENA	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Ensalada Manchega	Alcachofas salteadas con j.york
	1º plato B	Crema de zanahoria	Sopa de arroz
	2º plato A	Lenguado c/menestra	Pollo asado c/patata asada
	2º plato B	Chuletas cerdo c/pisto	Jamón pavo, queso, huevo y ensalada
	postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
	postre B	Macedonia de frutas, pan	Flan, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consomé	Consomé	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Crema de zanahoria	Sopa de arroz c/pollo	
	Macedonia de frutas	Manzana asada	
<b>BLANDA</b>	Crema de zanahoria	Sopa de arroz	
	Lenguado c/menestra	Pechuga plancha	
	Macedonia de frutas	c/ patata asada sin condimentar	
	pan mediano	Flan, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Ensalada Manchega s/patatas	Alcachofas salteadas	
	lenguado plancha	Pechuga plancha	
	Fruta, NO PAN	Fruta, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Ensalada Manchega	Alcachofas salteadas	
	lenguado c/menestra	Pollo asado sin patata	
	Fruta, pan pequeño	Fruta, pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Ensalada Manchega	Alcachofas salteadas	
	lenguado c/menestra	Pollo asado c/ ensalada	
	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Crema de zanahoria	Sopa de arroz	
	lenguado plancha	Pechuga plancha	
	pan tostado	patata asada s/ cond.	
	Pera natural	Manzana asada, pan tostado.	
<b>40 g.PROT.</b>	Crema de zanahoria	Alcachofas salteadas	
	50g Lenguado plancha c/ menestra	50 grs Pechuga plancha c/ensalada	
	macedonia de frutas, pan pequeño	Manzana asada, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Crema de zanahoria	Alcachofas salteadas	
	100g Lenguado plancha c/ menestra	100g Pechuga plancha c/ensalada	
	macedonia de frutas, pan pequeño	Manzana asada, pan pequeño	
<b>TRITURADA</b>	Crema de zanahoria	Puré de verduras	
	Turmix de pavo	Turmix de merluza	
	Macedonia triturada	Flan	
<b>FÁCIL MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN</b>	Crema de zanahoria	Sopa de arroz	
	Albóndigas en salsa	Jamón de pavo y huevo cocido	
	Macedonia de frutas, pan mediano	Flan y pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Verano*

## JUEVES (VERANO)

DIETA	COMIDA	CENA	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Paella Mixta	Moje Manchego
	1º plato B	Sopa de pasta	Crema de puerros
	2º plato A	Bacalao vizcaína	Hamburguesa pollo en salsa c/ patatas fritas
	2º plato B	Ternera a la jardinera	F.Merluza marinera
	postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
	postre B	Pera almibar, pan	Arroz c/leche, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consomé	Consomé	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Sopa de pasta	Crema de puerros	
	Pera en almibar	Gelatina	
<b>BLANDA</b>	Sopa de pasta	Crema de puerros	
	Bacalao horno	Hamburguesa pollo plancha	
	c/tomate asado	patata asada s/ cond.	
	Pera almibar, pan mediano	Arroz c/leche, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Puré de patatas	Consomé de ave	
	Ternera plancha	F.Merluza marinera	
	Fruta, NO PAN	Fruta, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Sopa de pasta	Crema de puerros	
	Ternera a la jardinera	F.Merluza marinera	
	Fruta, pan diabético	Fruta, pan diabético	
<b>2000 cal.</b>	Paella Mixta	Crema de puerros	
	Ternera a la jardinera	Merluza marinera	
	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Puré de patatas	Consomé	
	Bacalao plancha	Hamburguesa pollo plancha	
	Plátano, pan tostado	patata asada s/ cond. Manzana asada, pan tostado	
<b>40 g.PROT.</b>	Sopa de pasta	Crema de puerros	
	50g Ternera jardinera	50 g Merluza plancha	
	Pera almíbar, pan pequeño	ensalada, fruta, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Paella Mixta	Crema de puerros	
	100g Ternera jardinera	100g Merluza plancha	
	Pera almíbar, pan pequeño	ensalada, fruta, pan pequeño	
<b>TRITURADA</b>	Puré de patatas	Crema de puerros (nat.)	
	Turmix de ternera	Turmix de pollo y verduras	
	Pera en almíbar triturada	Gelatina	
<b>FACIL MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN</b>	Sopa de pasta	Crema de puerros	
	Filete de merluza	Hamburguesa de pollo en salsa	
	Pera en almíbar	con patata frita	
	Pan mediano	Arroz c/leche, pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Verano*

## VIERNES (VERANO)

DIETA	COMIDA	CENA	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Lentejas estofadas	Hervido de acelgas
	1º plato B	Puré de verduras	Sopa minestrone c/pasta
	2º plato A	Trucha al horno c/patata	Tortilla de jamón c/queso y ensalada
	2º plato B	Chuletas de cordero c/1/2 tomate	Filete de perca a la vasca
	postre A	Fruta, pan	Yogur, pan
	postre B	Natillas, pan	Fruta, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consomé	Consomé	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Puré de verduras	Sopa minestrone c/pasta	
	fruta triturada	Membrillo	
<b>BLANDA</b>	Puré de verduras	Sopa minestrone c/pasta	
	Mero plancha c/guisantes	Tortilla c/jamón york	
	Fruta blanda, pan mediano	Queso Yogur, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Puré de verduras	Sopa minestrone c/pasta	
	Cordero plancha c/ 1/2 tomate fruta del tiempo, NO PAN	Tortilla francesa c/jamón fruta del tiempo, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Puré de verduras	Sopa minestrone c/pasta	
	Cordero plancha c/ 1/2 tomate Fruta del tiempo, pan pequeño	Tortilla c/jamón, queso y ensalada fruta del tiempo, pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Lentejas estofadas	Sopa minestrone c/pasta	
	Cordero plancha c/ 1/2 tomate Fruta del tiempo, pan mediano	Tortilla c/jamón, queso y ensalada fruta del tiempo, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Puré de patatas	Sopa de sémola	
	Mero plancha	2 Jamón York y huevo cocido	
	Pera natural, pan tostado	Manzana natural y membrillo, pan tostado	
<b>40 g. PROT.</b>	Lentejas estofadas	Sopa de sémola	
	50g Chuletas de cordero y patatas Melocotón almíbar, pan pequeño	Tortilla fr.(1huevo) y ensalada fruta, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Lentejas estofadas	Sopa de sémola	
	100g Chuletas de cordero y patatas Melocotón almíbar, pan pequeño	Tortilla (1 huevo) c/jamón y ensalada fruta, pan pequeño	
<b>TRITURADA</b>	Puré de lentejas	Puré de verduras	
	Turmix de Jamón	Turmix de huevo y verduras	
	Natillas	Yogur	
<b>FÁCIL MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN</b>	Puré de lentejas	Sopa de sémola	
	Mero cocido c/guisantes	Tortilla de jamón York	
	Natillas y pan mediano	Yogur y pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Verano*



## SÁBADO (VERANO)

DIETA	COMIDA	CENA	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Fideuá	Sopa de pescado
	1º plato B	Gazpacho andaluz	Puré de patata y zanahoria
	2º plato A	Lomo al horno c/patata asada	Lomos de sardina rebozados c/ 1/2 tomate
	2º plato B	Bacalao al horno c/champiñón	Pollo asado c/ verduras
	postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
	postre B	Manzana asada, pan	Piña en almíbar, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consomé	Consomé	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Consomé	Puré de patata y zanahoria	
	Manzana asada	Gelatina	
<b>BLANDA</b>	Arroz blanco c/tomate	Puré de patata y zanahoria	
	Bacalao al horno c/champiñón	Pollo asado c/ verduras	
	Manzana asada, pan mediano	Piña en almíbar, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Gazpacho andaluz sin tropezones	Puré de patata y zanahoria	
	Bacalao plancha c/champiñón	Pechuga plancha c/ 1/2 tomate	
	Fruta, NO PAN	Fruta, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Gazpacho andaluz	Puré de patata y zanahoria	
	Bacalao plancha c/champiñón	Pollo asado c/ verduras	
	Fruta, pan pequeño	Fruta, pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Gazpacho andaluz	Puré de patata y zanahoria	
	Bacalao plancha c/champiñón	Pollo asado c/ verduras	
	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>2500 cal.</b>	Fideuá	Sopa de pescado	
	Bacalao plancha c/champiñón	Pollo asado c/ verduras	
	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>ASTRINGENTE</b>	Arroz blanco	Puré de patatas y zanahoria	
	Bacalao plancha c/patata cocida	Pechuga plancha	
	Manzana asada, pan tostado	Plátano, pan tostado	
<b>40 g. PROT.</b>	Gazpacho andaluz	Puré de patata y zanahoria	
	50g Bacalao plancha c/ champiñón	50g Pechuga plancha c/verduras	
	Manzana asada, pan pequeño	Piña en almíbar, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Gazpacho andaluz	Puré de patata y zanahoria	
	100g Bacalao plancha c/ champiñón	100g Pechuga plancha c/verduras	
	Manzana asada, pan pequeño	Piña en almíbar, pan pequeño	
<b>TRITURADA</b>	Gazpacho andaluz sin tropezones	Puré de patata y zanahoria	
	Turmix de Pavo	Turmix de ternera	
	Fruta triturada	Gelatina	
<b>FÁCIL MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN</b>	Arroz blanco c/tomate	Puré de patatas y zanahoria	
	Empanadillas y queso fresco	Pollo asado c/ verduras	
	Manzana asada y pan mediano	Gelatina y pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Verano*

## DOMINGO (VERANO)

DIETA	COMIDA	CENA	
<b>BASAL</b>	1º plato A	Ensalada de Arroz	Puré de calabacín
	1º plato B	Hervido de judías	Sopa cubierta
	2º plato A	Salchichas al horno c/ pisto	Panga rebozada c/ 1/2 tomate
	2º plato B	Mero plancha c/ patata asada	Redondo de pavo horno c/zanahoria
	postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
	postre B	Macedonia de frutas, pan	Flan, pan
<b>LIQUIDA</b>	Consomé	Consomé	
	Zumo	Zumo	
<b>SEMIBLANDA</b>	Puré de verduras	Puré de calabacín	
	Macedonia de frutas	Manzana asada	
<b>BLANDA</b>	Hervido de judías	Puré de calabacín	
	Mero plancha patata asada s/ cond.	Redondo de pavo c/zanahoria	
	Fruta madura ,pan mediano	Flan, pan mediano	
<b>1000 cal.</b>	Hervido de judías	Sopa de pasta	
	Mero a la plancha c/ensalada	Redondo de pavo c/zanahoria	
	Fruta, NO PAN	Fruta, NO PAN	
<b>1500 cal.</b>	Hervido de judías	Sopa cubierta	
	Mero plancha c/ ensalada	Redondo de pavo c/zanahoria	
	Fruta, pan pequeño	Fruta, pan pequeño	
<b>2000 cal.</b>	Ensalada de Arroz	Puré de calabacín	
	Mero plancha c/ ensalada	Redondo de pavo c/zanahoria	
	Fruta, pan mediano	Fruta, pan mediano	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Sopa de tapioca	Puré de patatas	
	Mero plancha patata asada s/ cond.	Redondo de pavo plancha c/zanahoria	
	Pera natural, pan tostado	Manzana asada, pan tostado	
<b>40 g. PROT.</b>	Hervido de judías	Sopa de pasta	
	50g Mero planchac/patata asada	50 g Redondo de pavo al horno c/zanahoria	
	Macedonia en almíbar, pan pequeño	fruta, pan pequeño	
<b>60 g. PROT.</b>	Hervido de judías	Sopa de estrellas	
	100g Mero plancha c/patata asada	100 g Redondo de pavo al horno c/zanahoria	
	Macedonia en almíbar, pan pequeño	fruta, pan pequeño	
<b>TRITURADA</b>	Puré de verduras	Puré de calabacín	
	Turmix de pollo, arroz y verdura	Turmix de Jamón	
	Fruta tx	Flan	
<b>FÁCIL MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN</b>	Puré de verduras	Sopa cubierta	
	Salchichas al horno c/pisto	Panga rebozada c/zanahoria	
	Fruta tx y pan mediano	flan y pan mediano	

*Anexo I. Menús de Referencia Verano*

**BASAL INFANTIL (VERANO)**

<b>COMIDA</b>		<b>CENA</b>
<b>LUNES</b>		
1º plato A	Ensalada de garbanzos	Sopa de Arroz c/zanahorias
1º plato B	Sopa de pasta	Judías verdes salteadas
2º plato A	Lomo plancha c/ensalda	Lenguado plancha c/ patata asada
2º plato B	Tortilla franc. Y jamón york	Pechuga plancha c/ensalada
postre A	Fruta, pan	Fruta, pan
postre B	Arroz c/ leche, pan	Natillas, pan
<b>MARTES</b>		
1º plato A	Macarrones Boloñesa	Sopa de fideos c/pollo
1º plato B	Puré de patatas	Puré de verduras
2º plato A	Jamón asado c/champiñón	Tortilla de patatas y quesitos
2º plato B	Salmón c/ guisantes	Hamburguesa plancha c/ensalda
postre A	Fruta,pan	Yogur, pan
postre B	Melocotón almibar,pan	Fruta, pan
<b>MIÉRCOLES</b>		
1º plato A	Ensalada Manchega	Pasta c/ tomate
1º plato B	Crema de zanahoria	Sopa de arroz
2º plato A	Lenguado empanado c/menestra	Pollo asado c/patata asada
2º plato B	Chuletas cerdo c/patatas fritas	Jamón pavo,queso,huevo y ensalada
postre A	Fruta,pan	Fruta,pan
postre B	Macedonia de frutas,pan	Flan,pan
<b>JUEVES</b>		
1º plato A	Paella Mixta	Sopa de pasta
1º plato B	Puré de patatas	Crema de puerros (nat.)
2º plato A	Bacalao al horno	Hamburguesa plancha, patatas fr. y ketchup
2º plato B	Croquetas c/ ensalada	Merluza plancha c/ensalada
postre A	Fruta,pan	Fruta, pan
postre B	Yogur,pan	Arroz c/leche, pan
<b>VIERNES</b>		
1º plato A	Lentejas estofadas	Puré de patatas
1º plato B	Puré de verduras	Sopa de sémola
2º plato A	Chuletas de cordero c/patatas	Tortilla de jamón c/queso y ensalada
2º plato B	Mero plancha con 1/2 tomate	Filete de perca a la vasca
postre A	Fruta,pan	Yogur,pan
postre B	Natillas, pan	Fruta, pan
<b>SÁBADO</b>		
1º plato A	Fideuá	Sopa de pescado
1º plato B	Arroz blanco c/tomate	Puré de patata y zanahoria
2º plato A	Lomo plancha c/patata asada	Lomos de sardina c/ 1/2 tomate
2º plato B	Bacalao al horno	Pollo asado c/ verduras
postre A	Fruta,pan	Fruta,pan
postre B	Yogur, pan	Piña en almíbar, pan
<b>DOMINGO</b>		
1º plato A	Ensalada de Arroz	Puré de calabacín
1º plato B	Pasta c/atún y tomate	Sopa cubierta
2º plato A	Salchichas al horno c/ salsa de tomate	Panga rebozada c/ 1/2 tomate
2º plato B	Mero plancha c/ patata asada	Redondo de pavo horno c/zanahoria
postre A	Fruta,pan	Fruta, pan
postre B	Macedonia de frutas,pan	Flan, pan

Anexo I. Menús de Referencia Verano

## **PEDIÁTRICA 1 - 3 AÑOS (VERANO)**

<b>COMIDA</b>		<b>CENA</b>
<b>LUNES</b>		
1º plato	Puré de garbanzos	Sopa de Arroz c/zanahorias
2º plato	Tortilla francesa 1 huevo	Pechuga plancha
postre	Fruta, pan peq.	Natillas, pan peq.
<b>MARTES</b>		
1º plato	Puré de patatas	Sopa de fideos c/pollo
2º plato	Jamón de york y quesitos	Hamburguesa plancha
postre	Fruta, pan peq.	Yogur, pan peq.
<b>MIÉRCOLES</b>		
1º plato	Crema de zanahoria	Sopa de arroz
2º plato	Lenguado plancha	Pollo asado
postre	Fruta, pan peq.	Flan, pan peq.
<b>JUEVES</b>		
1º plato	Puré de patatas	Sopa de pasta
2º plato	Croquetas	Merluza plancha
postre	Yogur, pan peq.	Fruta, pan peq.
<b>VIERNES</b>		
1º plato	Puré de lenteja	Sopa de sémola
2º plato	Mero plancha	Tortilla de jamón (1 huevo)
postre	Natillas, pan peq.	Fruta, pan peq.
<b>SÁBADO</b>		
1º plato	Arroz blanco c/tomate	Puré de patata y zanahoria
2º plato	Bacalao horno	Jamón de pavo
postre	Yogur, pan peq.	Fruta, pan peq.
<b>DOMINGO</b>		
1º plato	Puré de verduras	Sopa cubiertq
2º plato	2 Salchichas al horno c/ salsa de tomate	Panga rebozada
postre	Fruta, pan peq.	Flan, pan peq.

**Anexo I. Menús de Referencia Verano**

### 1.3. BASAL ADULTOS

<u>DESAYUNOS:</u>	<u>MERIENDAS:</u>
<p><b>GRUPO 1.-</b> A) Leche entera con café descafeinado. B )Leche entera con cacao. C) Leche desnatada con café descafeinado. D )Leche desnatada con cacao. E) Yogur F) Infusión G) Zumo</p> <p><b>GRUPO 2.-</b> A) Galletas B )Panecillo con mantequilla y mermelada C) Panecillo con tomate natural y aceite de oliva en monodosis. D )Bollería</p>	<p><b>GRUPO 1.-</b> A) Leche entera con café descafeinado. B )Leche entera con cacao. C) Leche desnatada con café descafeinado. D )Leche desnatada con cacao. E) Yogur F) Infusión G) Zumo</p> <p><b>GRUPO 2</b> A) Galletas B)Fruta C) Biscotes con mantequilla y mermelada.</p>

### 1.4. BASAL INFANTIL

<u>DESAYUNOS:</u>	<u>MERIENDAS:</u>
<p><b>GRUPO 1.-</b> A) Leche entera con cacao. B )Leche entera con azúcar C) Yogur D) Zumo</p> <p><b>GRUPO 2.-</b> A) Galletas B )Panecillo con mantequilla y mermelada C) Panecillo con tomate natural y aceite de oliva en monodosis. D )Bollería E) Cereales de desayuno</p>	<p><b>GRUPO 1.-</b> A) Leche entera con cacao. B )Leche entera con azúcar C) Yogur D) Zumo</p> <p><b>GRUPO 2.-</b> A) Galletas B) Bollería C) Fruta  D) Pulga de fiambre magro</p>

## 1.5. DIETAS TERAPÉUTICAS

DESAYUNOS						
DIETA	1º	2º	3º	4º	5º	6º
<b>LIQUIDA</b>	Infusión	Azúcar	Zumo			
<b>SEMIBLANDA</b>	Infusión	Azúcar	Galletas			
<b>BLANDA</b>	Leche desnatada	Descafeinado	Galletas	Azúcar		
<b>1500 KCAL.</b>	Leche desnatada	Descafeinado	Endulzante	30g Pan	Aceite de oliva	Fruta
<b>2000 KCAL.</b>	Leche desnatada	Descafeinado	Endulzante	Pan c/ Aceite de oliva	Fruta	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Té con limón	Azúcar	Biscotes	Membrillo		
<b>70 g. DE PROTEÍNAS</b>	Leche desnatada	Descafeinado	Azúcar	30g Pan	Margarina y mermelada	
<b>TURMIX</b>	Leche	Descafeinado	Galletas	Azúcar		
<b>FACIL MASTICACIÓN DEGLUCIÓN</b>	Leche	Descafeinado	Galletas	Azúcar		
<b>BASAL INFANTIL</b>	Leche entera	Cacao en Polvo azucarado	Galletas con margarina vegetal y Mermelada	Fruta de Temporada		
<b>PEDIÁTRICA DE 1 A 3 AÑOS</b>	Leche entera	Papilla Cereales con miel				

<b>MERIENDAS</b>					
<b>DIETA</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>	<b>3º</b>	<b>4º</b>	<b>5º</b>
<b>LIQUIDA</b>	Infusión	Azúcar	Zumo		
<b>SEMIBLANDA</b>	Infusión	Azúcar	Galletas		
<b>BLANDA</b>	Leche desnatada	Descafeinado	Galletas	Azúcar	
<b>1500 KCAL.</b>	Leche desnatada	Descafeinado	Endulzante	Fruta	
<b>2000 KCAL.</b>	Leche desnatada	Descafeinado	Endulzante	Fruta	
<b>POBRE EN RESÍDUOS</b>	Té con limón	Azúcar	Biscotes	Ración de Fiambre	
<b>70 g. DE PROTEÍNAS</b>	Infusión	Azúcar	Fruta		
<b>TURMIX</b>	Leche	Descafeinado	Galletas con fibra	Margarina vegetal	Azúcar
<b>FACIL MASTICACIÓN DEGLUCCIÓN</b>	Leche	Descafeinado	Galletas	Azúcar	
<b>BASAL INFANTIL</b>	Leche entera	Cacao en Polvo azucarado	Pulga de Fiambre con margarina vegetal	Fruta de Temporada	
<b>PEDIÁTRICA DE 1 A 3 AÑOS</b>	Fruta Triturada				

## ANEXO 2

### DESCRIPCIÓN DE DIETAS

#### 1.- **DIETA BASAL:**

Es una dieta normocalórica que aporta 2200 – 3000 kcal y suministra los nutrientes necesarios para cubrir las necesidades fisiológicas y psicológicas del paciente hospitalizado dentro del ámbito de la alimentación saludable.

La mayoría de los pacientes con una dieta basal tiene la opción de elegir menú. La DIETA OPCIONAL permite elegir el menú entre dos primeros, dos segundos y dos postres. El personal de enfermería entrega la tarjeta de elección de menú a aquellos pacientes que considere oportuno, según prescripción médica. Sólo la dieta basal tiene la posibilidad de elección y no está indicada para las dietas terapéuticas.

#### 2.- **DIETA BASAL PEDIÁTRICA:**

Es una dieta normocalórica adaptada a las necesidades nutricionales de la población infantil hasta 14 años.

Se elabora a partir de la dieta basal, modificando las cantidades y el tipo de platos.

Al igual que la dieta basal, puede ser opcional cuando el pediatra lo considere adecuado.

#### 3.- **DIETA LÍQUIDA:**

Es una dieta hipocalórica.

Contiene sólo alimentos líquidos: zumos, caldos, infusiones.

Sin leche salvo indicación expresa.

Proporciona una fuente oral de líquidos en pacientes que no pueden o no deben ingerir alimentos sólidos.

Es insuficiente en energía (calorías) y nutrientes.

En su caso se puede suplementar con una Formula Enteral por vía oral.

Indicada para:

- La transición progresiva a alimentos sólidos después de cirugía o ciertas enfermedades agudas, trastornos de la masticación/deglución, patología gastrointestinal, preparación para ciertas exploraciones, salida de nutrición parenteral, etc.

#### 4.- **DIETA SEMIBLANDA:**

De fácil masticación y fácil digestión.

Se trata de una dieta hipocalórica, con poca grasa y baja en lactosa. Contiene alimentos semisólidos, de fácil digestión, no contiene fritos ni alimentos muy grasos, ni condimentados. Baja en proteína animal y alimentos sólidos crudos.



Indicada para:

- Transición a alimentos sólidos después de cirugía.
- En trastornos de la masticación/deglución, tolerancia progresiva en enfermos agudos graves.
- Patología digestiva.
- Último día de Nutrición parenteral.

#### 5.- DIETA BLANDA:

Se trata de una dieta de fácil digestión. NO ES DE FÁCIL MASTICACIÓN. Moderadamente baja en grasas y fibra aunque no presenta carencias importantes a corto plazo. Se confecciona con ausencia de verduras y frutas crudas. No fritos ni rebozados. Baja en fibra insoluble. Poco condimentada. Contiene leche y proteína animal de fácil digestión.

Indicada para:

- Pacientes debilitados, o tras nutrición artificial, como transición a la dieta basal y posterior a una dieta semiblanda.
- Patología gástrica, biliar o trastornos digestivos leves.

#### 6.- DIETA DE FÁCIL MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN:

Es una dieta normal con textura modificada. Contiene alimentos fáciles de masticar y deglutir. Se eliminan alimentos duros, fibrosos, frutas y verduras crudas.

Indicada para:

- Pacientes con problemas de masticación, sin dientes / dentadura defectuosa, debilitados, con disfagia, y en la transición hasta dieta basal.

#### 7.- DIETA TRITURADA:

Aquella que incluye todos los alimentos triturados o que no requieren masticación (yogures, natillas,...).

Sus cualidades organolépticas la hacen monótona y, en ocasiones, poco apetecible, por lo que se debería considerar la alternativa de dieta de fácil masticación.

Con frecuencia es insuficiente en nutrientes, ya que es habitual que el paciente no pueda ingerir la cantidad necesaria.

Puede precisar suplementos vitamínicos o energéticos.

Indicada para: Paciente con problemas dentales o maxilofaciales, debilitados, incapaces de masticar, con disfagia o en la transición de nutrición por sonda a alimentos sólidos.

NO ES APTA PARA NUTRICIÓN POR SONDA (ésta deberá solicitarse a la Unidad de Nutrición Clínica).

## 8.- DIETA DE 1.500 y 2.000 kcal:

Baja en grasas, colesterol y azúcares solubles.

Sus objetivos son:

- Proporcionar la energía (calorías) adecuada a cada enfermo.
- Suprimir los carbohidratos de absorción rápida.
- Distribuir los carbohidratos complejos a lo largo del día realizando 5 ó 6 tomas.
- Disminuir las grasas saturadas, aumentar el contenido en fibra y mantener un equilibrio entre los distintos nutrientes.

Indicada para:

- Contribuir en el control óptimo de la glucemia (diabéticos).
- Pacientes que precisan una restricción de energía (calorías): Dieta hipocalórica.
- Patologías que requieran una reducción del contenido de grasa (dislipemias, enf. cardiovasculares, etc.).

## 9.- DIETA POBRE EN RESIDUOS:

Es una dieta baja en fibra, pobre en grasas y sin lácteos ni alimentos osmóticamente activos.

El objetivo es disminuir el peso y volumen de las heces y retrasar el tránsito intestinal.

No hay modificación de textura con respecto a la dieta basal, pero sí en cuanto a la forma de elaboración.

Indicada para: Cuadros diarreicos; disminuir el peristaltismo intestinal y regular el tránsito

## 10.- DIETA 70 g PROTEÍNAS (baja en potasio):

Restricción moderada de proteínas.

En algún plato presenta una ración moderada de carne o pescado.

Incluye las normas de preparación para disminuir el contenido en potasio, y no incluye frutas y verduras crudas (salvo prescripción médica).

En caso de restricción proteica muy severa (60-40g/día) debe solicitarse una dieta especial.

Indicada para:

- Patología renal moderada.
- Nefropatía diabética.
- Patología hepática que precise restricción proteica moderada.

### 11.- DIETA ABSOLUTA:

Indicada para aquellos pacientes que precisen estar en ayunas o tengan prescrito otro tipo de apoyo nutricional diferente a la oral.

### 12.- DIETAS ESPECIALES:

Son de dos tipos: *dieta especial* y *dieta especial por dietista*.

1. **Dieta especial:** son **dietas basales** que se salen del menú opcional y son pedidas por enfermería en casos especiales de pacientes sin restricciones (paliativos, determinados enfermos oncológicos o pediátricos, etc.)
2. **Dieta especial por dietista:** son aquellas **dietas terapéuticas** con restricciones dietéticas múltiples, por tanto de difícil elaboración. Ej. celíacos, alergia a la proteína de vaca, muy hipocalóricas, pruebas diagnósticas especiales, 40 g de proteínas, vegetarianas... Desde planta se avisará a la Unidad de Nutrición Clínica para que el endocrino lo valore y avise en caso necesario a la dietista-nutricionista para que elabore la dieta (que comunicará a cocina) y realice el seguimiento oportuno. Son dietas personalizadas, elaboradas a diario por la dietista-nutricionista.

**ANEXO 3**  
**ALIMENTOS EXTRAS**

**Grupo 1**

Leche entera envasada 1L  
Leche desnatada envasada 1L  
Yogur natural unidad  
Yogur sabores unidad  
Yogur desnatado unidad  
Zum o envasado 1L.  
Zum o envasado 33cl.  
Fruta del tiempo (unidad)

**Grupo 2**

Galletas (paquete 5 unidades)  
Sacarina  
Azúcar (sobres)  
Sal (sobres)  
Aceite (monodosis)  
Café natural (sobres)  
Café descafeinado (sobres)  
Infusiones (sobres)  
Bocadillo (fiambres/sandwich)  
Pulg as variadas  
Botella agua 1,5l.  
Cacao bote 500g.

**Grupo 3**

Panecillo 60 g.  
Pan tostado en biscotes (2 unid)  
Magdalenas (2 unidades)  
Mantequilla (10g.)  
Mermelada(25g.)  
Flan/Natillas  
Natillas  
Zum o natural de naranja  
Leche fermentada (probióticos) unidad (tipo Actimel ó similar)

## ANEXO 4

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

Los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español, en los Reglamentos Técnicos y en las normas de Calidad contempladas para cada sector interesado, así como normativas que desarrollan condiciones específicas a nivel nacional o autonómico de los mismos.

#### 1. CARNES

Las canales y sus unidades comerciales, deberán ajustarse en cuanto a su procedencia, despiece, transporte, clasificación, calidad y etiquetado a lo establecido por el Código Alimentario Español y a la normativa que lo desarrolle. (R.D. 147/93 de 29 de Enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas y R.D. 1904/1993 de 29 Octubre, por el que se establecen las condiciones de producción y comercialización de productos cárnicos y otros determinados productos de origen animal; R.D. 1376/2003 de 7 de Noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, alimentación y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en sus establecimientos de comercio al por menor)

La etiqueta o rótulo que debe acompañar toda carne, se ajustará a lo establecido en el R.D. 1334/99, de 31 de Julio, modificado por R.D.1324/2002 de 13 de Diciembre, y R.D.2220/2004 de 26 de Noviembre, y demás normativa vigente.

El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.

#### 1.1. GANADO VACUNO

La calidad de todas sus unidades comerciales se ajustará a lo establecido en la Orden de la Presidencia de Gobierno de 29 de Marzo de 1982 y R.D. 1892/99, de 10 de Diciembre y R.D.1698/2003 de 12 de Diciembre, R.D. 1916/97 de 19 de Diciembre, y demás normativa vigente.

Nº	Artículo	Tipos/ Características
1	Añojo babilla filetes	La clasificación de estas unidades se establecerá según el modelo conocido como " <b>Seurop</b> ". Conformación: Muy Buena (U) Engrasamiento: 3 Color: Rojo claro
2	Añojo babilla entera y limpia	
3	Añojo contras	
4	Añojo redondo	
5	Añojo morcillo	
6	Añojo falda	
7	Añojo troceado	
8	Carne picada (R.D.1916/97)	
9	Huesos frescos	Procedentes de las patas traseras o delanteras.

### 1.2. GANADO OVINO

Reglamento CEE 2137/92 de 23 de Julio, relativo al modelo comunitario de clasificación de canales de ovino y demás normativa vigente del sector.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Cordero recental	Primera	Troceado y deshuesado procedente de las extremidades traseras y delanteras.
2	Chuletas de lechal	Primera	Canales de hasta 8 Kg. De peso. Consistencia y grado de humedad: ligeramente húmeda.

### 1.3. GANADO PORCINO

La calidad de las canales de porcino, se establecerá de acuerdo a la Orden de la Presidencia de Gobierno de 5 de Noviembre de 1981, y R.D. 1916/97 de 19 de Diciembre (sobre preparados de carne) y demás normativa vigente.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Cinta de lomo fresca	Primera A	
2	Costillas adobadas	Primera A	
3	Carré de lomo con hueso	Primera A	
4	Panceta fresca	Primera A	
5	Maza de jamón deshuesada sin morcillo	Primera A	
6	Carne troceada	Primera A	
7	Salchichas		

### 2. AVES Y HUEVOS

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificios, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta sanitaria en la que figuren la parte anatómica de la canal (si se suministra en despiece), el contenido neto, el nombre de la empresa y nº de R. S.I. y la fecha de envasado. Se suministraran en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado por el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película de film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el exterior, cumpliendo las especificaciones técnico sanitarias de producción, comercialización y etiquetado del sector.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Gallina	Categoría A	
2	Pollo entero	Categoría A	Troceado
3	Filete de pechuga de pollo	Categoría A	Pechuga abierta
4	Pollo cuartos traseros	Categoría A	
5	Jamoncitos de pollo	Categoría A	
6	Pollo pechuga villaroy	Categoría A	
7	Higaditos de pollo	Categoría A	
8	Pavo, filete de pechuga	Categoría A	Abierta
9	Huevos	Categoría A	60-65 gr Clase L-M

### 3. CHARCUTERIA

Crudos curados, Se ajustarán a lo establecido sobre norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados y demás normativa vigente.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Codillos de jamón serrano	Primera	Se presentarán con piel, troceados y envasados al vacío. Elaborados a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiado.
2	Chorizo tipo vela	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con tripa natural o artificial y diámetro superior a 22 mm.
3	Chorizo para guisar	Primera	
4	Fiambre de pavo-jamón	Primera	Elaborado a partir del muslo de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%.
5	Jamón cocido al horno	Primera	Sin hueso, etiqueta verde.
6	Jamón serrano	Primera	Centros de paleta deshuesada. Se presentarán sin piel, curados y embalados al vacío. Elaborados a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiados durante un tiempo mínimo de 12 meses. Peso unitario de 4 a 4,5 Kg
7	Jamón York También sin sal.	Primera	Elaborado a partir del brazuelo o pernil de cerdo fresco deshuesado, sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad/proteína 4,64; azúcares totales máximo 2%, ausencia de proteínas añadidas; ausencia de almidón.
8	Morcillas frescas de arroz	Extra	Sangre de cerdo, cebolla y arroz, tripa natural.
9	Pavo ahumado-pechugas	Primera	Elaborado a partir de pechuga de pavo fresco, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 99%.
10	Pavo- muslos	Primera	Elaborado a partir de muslo de pavo fresco.
11	Salchichas	Primera	Tipo frankfurt. Producto elaborado a partir de carne de vacuno o sus mezclas, escaldados, finamente picado y embutido en tripa natural o artificial de 18 a 28 mm. de diámetro como máximo.
12	Salchichón	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo y vacuno, con la adición de cubitos de tocino finísimamente picado, en tripa natural o artificial y diámetro mínimo de 40 mm.

#### 4. VERDURAS Y FRUTAS

##### 4.1. VERDURAS

Se suministrarán de acuerdo a las peticiones y a la época del año en que se encuentren. Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas. Serán de primera calidad, con expresión de calibre cuando ello sea preceptivo. Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de verduras frescas. ( D 2257/72 de 21 de Julio ,R.D. 2192/84de Presidencia de Gobierno de 26 de Noviembre, de normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior, y todas las disposiciones que regulan los diferentes productos).

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Acelgas	Primera	En manojos, deben presentar un aspecto fresco, sano y limpio, exentas de podredumbre, insectos, parásitos y cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños.
2	Ajetes	Primera	
3	Ajos	extra	Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior anormal. Cabeza grande
4	Alcachofas	Primera	Deben presentar aspecto fresco y estar enteras, sanas, limpias y desprovistas de olores y sabores extraños. Los capítulos deben estar suficientemente compactos y las brácteas centrales apretadas
5	Apio	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
6	Berenjenas	Primera	Deben estar enteras, frescas, sanas y limpias, exentas de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños. Peso mínimo 100 gr. Y 80 mm. de longitud sin el pedúnculo.
7	Calabacín	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de cavidades y grietas, así como de olores y sabores extraños. Pedúnculo inferior a 3 cm.
8	Calabazas	Primera	Deben estar enteras, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
9	Cebollas	Primera	Calibre mínimo 6,0 a 7,5 cm. (clave 5). Bulbos consistentes y compactos, sin rozaduras o magulladuras, exentos de insectos y prácticamente libres de mechones radiculares.
10	Champiñón	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de enfermedad, podredumbre, insectos, parásitos cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños. Limite admitido en tierra adherida 1%.
11	Lechuga	Primera	Tipo iceberg, envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, turgente y limpia.



12	Lombarda	Primera	Estarán frescas, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras del sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
13	Nabos	Primera	
14	Patatas	Primera	Los tubérculos deben de ser enteros, sanos y consistente, exentos de humedad exterior anormal, olor y/o sabor extraños, exentos de magulladuras, picaduras, enverdecimiento, daños causados por el frío, fuertes deformaciones (muñones), tierra u otras materias extrañas visibles.
15	Pepinos	Primera	Estarán enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exentos de sabor amargo u otros sabores u olores extraños, exentos de humedad exterior anormal, de tierra, cuerpos extraños o residuos de tratamientos; Suficientemente desarrollados y con semillas tiernas.
16	Pimientos	Primera	Estarán frescos, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras del sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
17	Puerros	Primera	Estarán enteros, sanos, limpio, sin hojas marchitas y no subidas, sin humedad externa excesiva, desarrollados convenientemente. La presentación en hojas será de corte regular.
18	Repollo	Primera	Estarán enteros, frescos, sanos limpios y sin abrir y/o espigar, exentos de enfermedad, insectos y otros parásitos; exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Corte neto por debajo del nacimiento de la hoja.
19	Setas	Primera	Enteras, con aspecto fresco, sanas, exentas de insectos y otros parásitos, limpias, exentas de humedad exterior anormal, de daños causados por heladas y de olores y/o sabores extraños. Con el micelio (raíz) eliminado por un corte seco.
20	Tomate para ensalada	Primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, exentos de insectos y otros parásitos, limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte correspondiente a las exigencias comerciales.
21	Tomate para freír	Primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, exentos de insectos y otros parásitos, limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte. Calibre mínimo 35 mm, para los tomates redondos y asurcados y 30 mm, para los oblongos o alargados
22	Tomillo	Primera	En manojo.
23	Zanahorias	Primera	Enteras, firmes, no bifurcadas y desprovistas de raíces, sanas y limpias, sin consistencia leñosa, no subidas ni granadas, exentas de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños.

#### 4.2. FRUTAS

Frutos enteros, sanos, desprovistos de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños. Se excluirán los frutos demasiado verdes, maduros o pasados. Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme. Deberán suministrarse de acuerdo a las peticiones, estaciones y época del año. Serán de primera calidad, especificando el calibre cuando ello sea preceptivo. ( D 2257/72 de 21 de Julio , R.D. 2192/84 de Presidencia de Gobierno de 26 de Noviembre, de normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior, y todas las disposiciones que regulan los diferentes productos)

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Albaricoques	Primera	Calibre mínimo 40 mm.
2	Cerezas	Primera	Calibre mínimo 17 mm.
3	Ciruela	Primera	Calibre superior a 35 mm.
4	Fresas	Primera	Calibre mínimo 18 mm.
5	Fresquillas	Primera	Calibre 35 mm.
6	Kiwi	extra	Calibre 65/70 mm
7	Limonos	Primera	Calibre 65/70 mm
8	Mandarinas	Primera	Calibre 50/60 mm.
9	Manzanas golden	Primera	Calibre mínimo 75/80 mm.
10	Manzanas starquin	Primera	Calibre mínimo 80 mm.
11	Melocotón	Primera	Calibre 61/67 mm. , en envases rígidos, en capas.
12	Melones	Primera	Peso medio aproximado 1,8 a 2,2 Kg
13	Naranjas de mesa	Primera	Calibre 85/90 mm.
14	Naranjas de zumo	Primera	Calibre 80/85 mm.
15	Nectarinas	Primera	Calibre 60/65 mm. presentadas en cajas ordenadas
16	Peras de agua	Primera	Calibre mínimo 55 mm., en capas ordenadas
17	Pera romana	Primera	Calibre mínimo 55 mm., en capas ordenadas
18	Pera passa crasana	Primera	Calibre mínimo 55 mm., en capas ordenadas.
19	Plátanos	Extra	Longitud mínima 16 cm. , Calibre central mínimo 34 mm.
20	Sandías	Primera	Peso medio aproximado 3 Kg
21	Uvas	Primera	Granos firmes, normalmente desarrollados, bien unidos al raspón, sanos, limpios, sin olor ni sabor extraños.

## 5. PESCADOS FRESCOS

El suministro se establecerá en función de la estación y de las existencias en el mercado, de acuerdo con las peticiones efectuadas por el Centro. Deberán cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de clase A PRIMERA y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes. No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Almejas	Grande	
2	Bacalada	Clase A	Fileteada y limpia
3	Bacaladitos	Clase A	
4	Bacalao	Clase A	Entero
5	Bonito	Clase A	
6	Boquerones	Clase A	
7	Cangrejos	Clase A	
8	Chirlas	Grande	
9	Emperador	Clase A	
10	Truchas	Clase A	
11	Gallos	Clase A	Filetes
12	Gambas	Clase A	
13	Lenguados	Clase A	
14	Mejillones	Grande	Hasta 140 piezas/Kg.
15	Mero	Clase A	
16	Palometa	Clase A	Filete limpio.
17	Pescadilla	Clase A	
18	Pez espada	Clase A	
19	Rape	Clase A	
20	Salmón	Clase A	
21	Sardinas	Clase A	

## 6. PRODUCTOS CONGELADOS

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de mantener la cadena de frío. La temperatura mínima de los productos será de  $-20^{\circ}\text{C}$ . Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

### 6.1. PESCADOS CONGELADOS

Deberán cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de clase A y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalada en lomos	Clase A	
2	Berberechos	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas, tamaño grande.
3	Calamar en anillas	Clase A	Limpios y exentos de partes no comestibles. Glaseado máximo de un 35%. Presentación en anillas de unos 7 mm. de grosor y ultracongelados en bloques.



4	Emperador	Clase A	Procederá de emperador ultracongelado y mantenida a temperatura adecuada en todo momento.. Presentación en rodajas de 200 gr. aprox. la sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 15%.
5	Gambas	Clase A	Limpias y exentas de partes no comestibles. Clase p. Presentación en colas peladas, crudas y ultracongeladas en bloque.
6	Mejillones	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande.
7	Merluza en filetes con piel	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes de 200 gr. aprox. Glaseado máximo de un 15%.
8	Merluza en filetes sin piel	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 200 gr. aprox. Glaseado máximo de un 15%.
9	Merluza en rodajas nº5	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en rodajas de 200 gr. aprox. la sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 15%.
10	Palometa en filetes limpios	Clase A	Piezas enteras sueltas de palometa ultracongeladas. Presentación en filetes sin piel ni espinas, con un peso aproximado de 200 gr glaseado máximo de un 10%.
11	Pescadilla ración	Primera	Piezas enteras sueltas de pescadilla ultracongeladas. Presentación enteras, sin cabeza y evisceradas, con un peso aproximado de 200 gr. glaseado máximo de un 15%.
12	Platija entera	Clase A	Piezas enteras sueltas de platija ultracongeladas. Presentación enteras, sin cabeza y evisceradas, con un peso aproximado de 175 gr. glaseado máximo de un 10%.
13	Platija en filetes	Clase A	Piezas enteras sueltas de platija ultracongeladas. Presentación en filetes sin piel ni espinas, con un peso aproximado de 150 a 200 gr. glaseado máximo de un 10%.
14	Rape	Clase A	Procederá de rape ultracongelado y mantenido a temperatura adecuada en todo momento.. Presentación en rodajas de 200 gr. aprox. la sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 15%.
15	Rosada en rodajas	Clase A	Procederá de rosada ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento.. Presentación en rodajas de 200 gr. aprox. la sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 15%.

### 6.2. VERDURAS CONGELADAS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Coliflor	Primera	Inflorescencia de las variedades procedentes de Brassica Olera cea, al natural. Sanas, limpias exentas de lesiones y ultracongeladas. Tamaño grande o normal. Presentación en porciones pequeñas de 100 gr.
2	Ensalada de arroz	Primera	
3	Espinacas	Primera	Elaboradas a partir de hojas de 8 cm. de peciolo como máximo. Sanas, limpias y ultracongeladas.
4	Acelgas	Primera	Elaboradas a partir de hojas de acelgas. Sanas, limpias y ultracongeladas
5	Guisantes	Primera	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos limpios y ultracongelados.
6	Judías verdes planas	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultracongeladas.
7	Menestra de verduras	Primera	Elaborada de mezcla de hortalizas y compuesta como mínimo de cuatro de las siguientes: - Obligatorias: guisantes, alcachofas, espárragos. - Optativas: judías verdes, habas, zanahorias y champiñón. Sanas, limpias y ultracongeladas.
8	Patata dado	Primera	Sanas, limpias, peladas y ultracongeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.
9	Zanahoria dado	Primera	Sanas, limpias y ultracongeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.

### 6.3. CONGELADOS VARIOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Croquetas		Variadas: jamón, pollo, pescado....peso min. 15 gr
2	Empanadillas		Variadas: bonito, pollo, ternera, etc. 40-60% del peso total de relleno
3	Empanadas		En porciones de 150 gr. aprox., variadas: pescado, carne, ...
4	Palitos de merluza		

## 7. LEGUMBRES

Enteros, sanos, exentos de moho, podredumbre, insectos vivos o muertos, así como de trazos visibles de residuos, olores y sabores extraños. Clasificación de acuerdo con la normativa D. 2257/1972 de normalización de productos agrícolas y Orden de la Presidencia de Gobierno de 16 de Noviembre de 1983 de norma de calidad para legumbres secas, y legumbres mondadas envasadas, y demás normativa vigente.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Alubias blancas	Primera. Etiqueta verde.	Calibre mín. 5 mm.
2	Alubias pintas	Primera. Etiqueta verde	Calibre mín. 5 mm.
3	Garbanzos	Primera. Etiqueta verde	Calibre mín. 5 mm.
4	Lentejas	Primera. Etiqueta verde	Calibre mín. 3 mm.

## 8. CEREALES Y DERIVADOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Arroz	Extra	Blanco, sano, entero, limpio y exento de sabores y olores extraños. Humedad inferior al 15%.
2	Caldo de cocido		Producto sólido, pastoso, más o menos líquidos, constituidos por los siguientes ingredientes: sal, grasa comestible de extractos de carne y/o vegetales, condimentos especiales, aromas y aditivos autorizados destinados al consumo previa dilución y/o ebullición. Presentación en tabletas o en polvo.
3	Canelones	Extra	Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
4	Cremas		Paquete de 1 Kg. Variadas: champiñones, espárragos, puerros, verduras,...
5	Galletas		Elaboradas a base de harinas, grasas comestibles, azúcar, agua y otros productos autorizados, tostadas o troqueladas. Presentación en paquete envasado de 4 unidades.
6	Magdalenas		Individuales 75gr, aceite de oliva o en su defecto mantequilla o manteca <u>nunca aceite vegetal</u>
7	Harina		De color blanco o ligeramente amarillento, de grano fino adecuado, y exento de impurezas, mohos y olores o sabores extraños. Acondicionada para uso en rebozo o condimentación de los alimentos. Envasada en sacos de 50 Kg.
8	Levadura		



---

9	Pasta variada.	Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, blanco o sus mezclas. Presentación en forma de macarrones, espaguetis, tallarines, caracolas, lazos, etc envases de 5 kilos
10	Maiz	
11	Maicena	
12	Natillas en polvo	Preparado de fécula de maíz, vainilla y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 Kg.
13	Pan	Elaborado con harina de trigo, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 60 gr., envueltas individualmente y diferenciada por su color según contenga o no sal. (dietas terapéuticas )30 gr., los 2 tamaños
14	Pan de molde tostado	Procedente de pan de harina de trigo que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de pan normal e integral, con y sin sal.
15	Pan integral	Elaborado con harina integral, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 50 gr., envueltas individualmente y diferenciada por su color según contenga o no sal.
16	Pan para sándwichs	Pan de molde blando en barra y cortado con las variedades con y sin sal.
17	Pan rallado	Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan. Presentación en envases de 25 Kg.
18	Puré de patata	Elaborado a partir de patatas peladas, desecadas o deshidratadas con los procedimientos tecnológicos adecuados. Presentación en envases de 20 a 25 Kg
19	Sémola	Constituidos fundamentalmente por el endospermo de estructuras granulosas procedentes de la molturación del trigo. Envases de 5 Kg.
20	Sopa variada	Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentación en forma de estrellitas, lluvia, fideos finos, letras, etc. Envases de 10 Kg.
21	Tapioca	Procederá del almidón de mandioca. Presentación en botes de 700 gr.

---

## 9. CONSERVAS

Sometidas a tratamientos autorizados para su conservación con los aditivos y conservantes autorizados. Deberán ajustarse a la normativa que le sea de aplicación: etiquetado, norma de calidad para conservas; envase, características y formatos; elaboración, circulación y comercio de platos preparados; elaboración, circulación y venta de caldos y sopas ( RD 1334/99, de 31 de julio, RD238/00, de 18 de febrero, RD 1324/2002, de 13 de diciembre, RD 142/02, de 1 de febrero, RD2420/78, de 2 de junio y RD670/90, de 25 de mayo y Orden de 21 de Noviembre de 1984, de normas de Calidad para las conservas vegetales)

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Aceitunas sevillanas	Primera	Lata de 5 Kg.
2	Alcachofas (en mitades o cuartos)	Primera	Procederá de frutos sanos y limpios, desprovistos de tallos, brácteas y exteriores coriáceos, presentación en latas de 3 Kg.
3	Atún en aceite	Categoría primera	Procederá de tronco de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, los ingredientes serán atún, aceite vegetal y sal.. Presentación en latas de 2,2 Kg.
4	Atún en escabeche	Categoría primera	Procederá de tronco de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, escabechado. Presentación en latas de 2,2 Kg.
5	Champiñón troceado	Primera	Procederá de champiñón sano, limpio, desprovisto de partes no comestibles y su presentación será troceados en láminas. Lata de 3 Kg.
6	Espárragos trigueros	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios. Presentación en latas de 25 – 34 piezas.
7	Espárragos blancos	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios. Presentación en latas de 25 – 34 piezas.
8	Macedonia de fruta	primera	Bote de 3 Kg. contenido de sacarosa 14 <sup>a</sup> -17 <sup>a</sup> en la escala de BRIX
9	Melocotón en almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos, limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 1 Kg. contenido de sacarosa 14 <sup>a</sup> -17 <sup>a</sup> en la escala de BRIX
10	Pera en almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos, limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
11	Piña en su jugo	Primera	Procederá de frutos sanos, pelados y porcionados en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrados sin adición de azúcar. Bote de 3 Kg.
12	Pimientos morrones	Primera	Procederá de pimientos enteros, sanos y limpios. Latas de 3 Kg.
13	Raviolis	Extra	Pasta de sémola de trigo, huevos y agua. Relleno compuesto de carne de buey, especies, aromas y potenciadores de sabor autorizados. Líquido de gobierno, agua, sal y acidulantes. Lata de 3 Kg.
	Tomate natural		Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano. Lata de 5Kg.
15	Tomate frito	Primera	Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano que posteriormente se fríe. Lata de 5Kg.



16	Sardinias en lata	Clase A	Se presentará descabezada, eviscerada, envasada con aceite de oliva u otros aceites comestibles, al natural en escabeche, etc. en recipientes herméticos y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico.
17	Caballa	Clase A	Presentación en aceite, al natural, en escabeche, etc.
18	Chicharro	Clase A	
19	Guisantes	Primera	Envases de 2.5 Kg. Como mínimo
20	Zanahoria rallada	Primera	Envases de 2.5 Kg. Como mínimo
21	Maíz dulce	Primera	Envases de 2.5 Kg. Como mínimo

#### 10. ACEITES Y GRASAS

Los aceites y grasas se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle, así como la normativa vigente para la elaboración, circulación y comercio de grasa comestibles, salsas de mesa, etiquetado y propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Aceite de girasol	Primera	Sometido a refinación completa, aspecto limpio y transparente, olor y sabor propios, sin síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Acidez libre igual o mayor a 0,2 grados.
2	Aceite de oliva		Grado de acidez entre 0,4 y 1 grado. Envases cerrados y precintados, de forma que el precinto quede inutilizado después de la apertura. Los envases serán nuevos y limpios, de material macromolecular.
3	Mayonesa	Primera	Emulsión constituida básicamente por aceites vegetales maíz, girasol, oliva contenido min. de aceite 75% del peso, huevos y yemas de huevos, vinagre o zumo de limón, con la adición facultativa de otros ingredientes autorizados, envasada en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.
4	Margarina vegetal individual		Obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Con un 80% mínimo de grasa y un máximo de 0,5% de acidez. Envasada en formato de 12 gr.
5	Aceite de oliva individual	Extra	Aceite de oliva virgen extra. Acidez máxima 0.4º en envases individuales de unos 10 gr. aproximadamente.
6	Mayonesa individual	Primera	En envases individuales de unos 14 gr. aproximadamente.

### 11. CONDIMENTOS, ADEREZOS Y ESPECIAS

Se ajustarán a la normativa vigente sobre elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias. (RD. 2242/1984 de 26 de Septiembre, sobre condimentos y especias, Orden de Economía y Hacienda de 1 de Septiembre de 1983 sobre normas de calidad del pimentón)

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Condimentos varios		Laurel, perejil, cominos, nuez moscada, clavo, tomillo, albahaca, orégano, etc.
2	Especias varias		Plantas o partes de plantas que por su color, aroma o sabor característico se destinan a la preparación de alimentos, con el fin de mejorar su sabor y apetencia.
3	Limón agrio		Aderezo con ácido cítrico y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 litro.
4	Mostaza		Presentación en envases de 1 litro e individuales de unos 5 gr. aproximadamente.
5	Pimentón		
6	Sal fina		Sal refinada con gránulo inferior o igual a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 40 Kg.
7	Ketchup		Presentación en envases de 1 L. e individuales de unos 12 gr. aproximadamente contenido de tomate 25% de peso
8	Sal gorda		Sal refinada con gránulo superior a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 40 Kg.
9	Vinagre		Acidez mínima de 50 gr. de ácido acético por litro. Presentación también en unidades de unos 10 gr. aproximadamente. Grado de acidez 6% aprox.
10	Ajo morado		En cabezas compactas
11	Sal yodada		

### 12. LACTEOS Y DERIVADOS

Estarán sujetos a la normativa vigente (etiquetado, almacenamiento, transporte y comercialización de leche y productos lácteos, normas generales de calidad, ...) (R.D. 503/86, R.D. 1054/2003, R.D. 179/2003, Orden de la Presidencia de 7 Enero de 1975, modificada por O. de 31 de Octubre de 1977, y Orden de 12 de Julio de 1983), y otra normativa vigente.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Bio- frutas		Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. Varios sabores.
2	Cremas de postre		Varios sabores.

3	Cuajada	Producto semisólido obtenido de leche sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas idóneas, sin adición de fermentos lácteos y sin proceso de desecado. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
4	Flan de vainilla, chocolate, huevo.	Preparado lácteo cuyo componente básico es la leche entera, total o parcialmente desnatada, aromatizado, edulcorado y/o enriquecido con la adición de sus propios componentes y otros ingredientes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
5	Helados variados (chocolate, nata, vainilla, crocanti, limón, ...)	Composición: azúcares 13% mínimo, grasa de leche 22% mínimo, proteína láctea 2,5% mínimo, extracto seco magro 7% mínimo, espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total un 1% mínimo. Presentación en tarrinas individuales.
6	Leche entera	Pasteurizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegura la destrucción de los gérmenes patógenos y la caso totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 3,20%, proteínas mínimas 2,9%, lactosa mínima 4,3%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 10 °C.
7	Leche desnatada	Pasteurizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegura la destrucción de los gérmenes patógenos y la caso totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, proteínas mínimas 3%, lactosa mínima 4,3%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 10 °C.
8	Natillas	Preparado alimenticio cuya base es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
9	Nata	Bote de 500 gr.
10	Petit – suisse	De varios sabores.
11	Queso emmental	Materia prima leche de vaca, tipo duro, forma cilíndrica; pasta ojos grandes; corteza, bordes abombados hacia fuera; materia grasa 45% no picante; conservación y consumo a 15°C.
12	Queso en porciones	
13	Queso manchego semicurado	Materia prima leche de oveja; tipo duro; forma cilíndrica; pasta blanca-amarillenta; corteza dura con impresiones en los moldes; materia grasa 43%.
14	Queso para sándwichs	
15	Queso rallado	

16	Yogur natural y de frutas	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
17	Yogur descremado natural y de frutas	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido máximo de materia grasa del 0,5%. Ph igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados

### 13. ALIMENTOS AZUCARADOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Azúcar a granel		Color blanco o ligeramente amarillento, totalmente soluble en agua, con un 99,7% de sacarosa como mínimo y un máximo de 0,15% de residuo insoluble.
2	Azúcar en sobres		Color blanco o ligeramente amarillento, totalmente soluble en agua, con un 99,7% de sacarosa como mínimo y un máximo de 0,15% de residuo insoluble. Se presentará en sobres de 10 gr. con anagrama del Hospital impreso.
3	Cacao		
4	Chocolate con leche extrafino		3,5% grasa de leche; 14% sólidos totales leche; 4% cacao seco desgrasado. Presentación en chocolatinas.
5	Gelatinas		Tipo A, para uso alimentario, de varios sabores.
6	Mazapán		
7	Membrillo	Primera	Dulce de membrillo compuesto de azúcares, conservantes y espesantes autorizados, tarrina individual de 50 gr.
8	Mermelada	Primera	Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque, ...). Deberá contener como mínimo un 30% de fruta. Presentación en envases de unos 15 gr. aproximadamente.
9	Miel		Miel de flores obtenida de los néctares de las flores. Composición: azúcares reductores igual o menor al 65%, humedad igual o mayor al 20%, sacarosa igual o mayor al 5%. Presentación en envases de 20 gr.
10	Polvorones		Individuales
11	Turrón		Porciones individuales
12	Mazapán	Primera	Envasado individualmente.
13	Crema de cacao		Para untar, de uno o varios sabores.

#### 14. CAFÉ, SUCEDANEOS E INFUSIONES

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Café descafeinado		Su contenido en cafeína será inferior al 0,3% sobre materia seca. Presentación en sobres.
2	Café mezcla molido		Mezcla 50% café natural y 50% café torrefacto.
3	Café soluble natural		En forma sólida, soluble en agua, obtenido por deshidratación de la infusión acuosa del café de tueste natural. Presentación en sobres.
4	Infusiones: Manzanilla, Té, Tila, Menta-poleo		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad 15%, envasado en sobres individuales.

#### 15. BEBIDAS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Agua mineral		Incolora, inodora e insípida. Presentación en botellas de litro y medio. de mineralización débil indicada para dietas pobres en sodio y elaboración de alimentos infantiles.
2	Cofiac		Botella de 1 litro
3	Sidra		Botella 1/4 litro.
4	Vino blanco		Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9°. Presentación en envases de 1 litro.
5	Zumos de frutas Piña, naranja, melocotón, manzana, etc.		Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. No contendrán azúcares añadidos en su composición. Presentación en envase de 1 litro. no de a base de concentrado de fruta o extracto de concentrado de fruta.
6	Zumo natural naranja, piña		Recién exprimido

## ANEXO 5

### RELACIÓN DE PERSONAL

1 / 1

RELACION DE EMPLEADOS

SERVICIO ALIMENTACION DE PACIENTES DEL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO ALBACETE

Nº	antigüedad	categoría	contrato	salario bruto anual	observaciones	% jornada habitual	% jornada afectado x ERTE	% jornada con ERTE	fecha finalización
1	08/01/2002	NIVEL C	100	23.618,16		100,00%		100,00%	
2	01/08/2006	NIVEL C	100	15.509,52	Afectada por ERTE	100,00%	25,00%	75,00%	31-05-2013 o hasta la fecha de toma de posesión de un nuevo adjudicatario del servicio
3	08/10/2002	NIVEL F	100	14.530,80	Afectado por ERTE	100,00%	10,00%	90,00%	31-05-2013 o hasta la fecha de toma de posesión de un nuevo adjudicatario del servicio
4	30/03/2009	NIVEL C	401	15.069,72	Afectada por ERTE	100,00%	25,00%	75,00%	31-05-2013 o hasta la fecha de toma de posesión de un nuevo adjudicatario del servicio
5	15/02/2006	NIVEL C	100	17.686,92	Afectada por ERTE	100,00%	25,00%	75,00%	31-05-2013 o hasta la fecha de toma de posesión de un nuevo adjudicatario del servicio
6	05/02/2004	NIVEL F	100	13.557,36	Afectado por ERTE	100,00%	10,00%	90,00%	31-05-2013 o hasta la fecha de toma de posesión de un nuevo adjudicatario del servicio
7	08/01/2002	NIVEL C	100	11.117,40		62,95%		62,95%	
8	26/05/2012	NIVEL C	5'0	13.238,40		75,00%		75,00%	
9	09/12/2004	NIVEL C	100	13.895,64	Excedencia	62,50%		62,50%	
10	25/12/2007	NIVEL C	100	15.509,52	Afectada por ERTE	100,00%	25,00%	75,00%	31-05-2013 o hasta la fecha de toma de posesión de un nuevo adjudicatario del servicio
11	27/11/2007	NIVEL C	501	13.313,76	Afectada por ERTE	85,45%	10,45%	75,00%	31-05-2013 o hasta la fecha de toma de posesión de un nuevo adjudicatario del servicio
12	29/02/2004	NIVEL F	100	13.557,36	Afectado por ERTE	100,00%	10,00%	90,00%	31-05-2013 o hasta la fecha de toma de posesión de un nuevo adjudicatario del servicio
13	01/06/2009	NIVEL C	501	13.512,36	Afectada por ERTE	93,75%	18,75%	75,00%	31-05-2013 o hasta la fecha de toma de posesión de un nuevo adjudicatario del servicio

10/12/2012

# ANEXO 6

## CONVENIO COLECTIVO PROVINCIAL DE

### HOSTELERÍA



#### ADMINISTRACIÓN AUTONÓMICA

#### JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA

#### Delegación Provincial de la Consejería de Trabajo y Empleo de Albacete

#### CONVENIO COLECTIVO PROVINCIAL DE “HOSTELERÍA”

Visto: El texto del Convenio Colectivo Provincial de Hostelería, código 02-0028-5, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90.3 del Estatuto de los Trabajadores, artículo 5 del Real Decreto 1.040/81, de 22 de mayo, artículo 1 del Decreto 92/2004, de 11 de mayo, por el que se establece la Estructura Orgánica y las competencias de la Consejería de Trabajo y Empleo y artículo 7.1.b) del Decreto 77/2006, de 6 de junio, por el que se atribuyen competencias en materia de cooperativas, sociedades laborales, trabajo y prevención de riesgos laborales a los diferentes órganos de la Consejería de Trabajo y Empleo.

La Delegación Provincial de la Consejería de Trabajo y Empleo de Albacete,

Acuerda:

Primero: Registrar el citado Convenio Colectivo Provincial de Hostelería, en el correspondiente Libro-Registro de Convenios Colectivos de Trabajo, con notificación a la Comisión Negociadora.

Segundo: Disponer su publicación en el “Boletín Oficial” de la Provincia.

**Convenio Colectivo de “Hostelería” de la provincia de Albacete para el año 2010**

#### ÍNDICE

##### CAPÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º. Ámbito de aplicación

Artículo 2º. Vigencia y duración

Artículo 3º. Comisión de arbitraje

Artículo 4º. Absorción de mejoras

Artículo 5º. Condiciones más beneficiosas

Artículo 6º. Derecho supletorio

##### CAPÍTULO II. CONTRATACIÓN

Artículo 7º. Contrato de formación

Artículo 8º. Contrato en prácticas

Artículo 9º. Contrato eventual

Artículo 10º. Contrato para servicios extraordinarios

Artículo 11º. Dimisión del trabajador

Artículo 12º. Empleo

Artículo 13º. Período de prueba

Artículo 14º. Jubilación anticipada

Artículo 15º. Provisión de vacantes

Artículo 16º. Estructuración de plantillas

##### CAPÍTULO III. JORNADA, LICENCIAS Y VACACIONES

Artículo 17º. Jornada laboral

Artículo 18º. Vacaciones

Artículo 19º. Licencias

Artículo 20º. Excedencias

Artículo 21º. Trabajo en festivos

##### CAPÍTULO IV. RETRIBUCIONES

Artículo 22º. Efectos económicos

Artículo 23º. Cláusula de revisión

Artículo 24º. Salario base

Artículo 25º. Gratificaciones extraordinarias

Artículo 26º. Plus de locomoción

Artículo 27º. Prolongación de jornada

Artículo 28º. Trabajo nocturno



Artículo 29º. Horas extraordinarias  
Artículo 30º. Trabajo a porcentaje  
Artículo 31º. Bolsa de vacaciones  
Artículo 32º. Antigüedad  
Artículo 33º. Ropa de trabajo y herramientas  
Artículo 34º. Mantenimiento y limpieza de vestuario  
Artículo 35º. Permisos retribuidos especiales  
**CAPÍTULO V. PRESTACIONES SOCIALES**  
Artículo 36º. Seguridad Social  
**CAPÍTULO VI. DERECHOS SINDICALES**  
Artículo 37º. Cuota sindical  
Artículo 38º. Horas sindicales  
Artículo 39º. Comisión provincial de prevención de riesgos laborales para el sector de hostelería  
**CAPÍTULO VII. RÉGIMEN DISCIPLINARIO**  
Artículo 40º. Faltas y sanciones de los trabajadores y las trabajadoras  
Artículo 41º. Graduación de las faltas  
Artículo 42º. Procedimiento sancionador  
Artículo 43º. Faltas leves  
Artículo 44º. Faltas graves  
Artículo 45º. Faltas muy graves  
Artículo 46º. Clases de sanciones  
Artículo 47º. Prescripción  
**DISPOSICIONES ADICIONALES**  
Primera. Cláusula de inaplicación salarial.  
Segunda. ASEC  
Tercera. Subrogación en colectividades  
Cuarta. Salud Laboral  
Quinta. Ley de Igualdad  
**CLASES DE ESTABLECIMIENTOS**  
**NIVELES RETRIBUTIVOS**  
**TABLA SALARIAL**

### **CAPÍTULO I**

#### **Disposiciones generales**

Artículo 1º. **Ámbito de aplicación.**

El presente Convenio afecta y obliga:

a) A todas las empresas incluidos los parques de ocio, (sólo las actividades de hostelería), parques infantiles, tanto presentes como futuras, que radicando o desarrollando sus actividades dentro de la provincia de Albacete, estén o deban estar incluidas en Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de Hostelería vigente en cada momento.

b) A todo el personal que preste sus servicios en las empresas anteriormente señaladas, ya sea fijo, eventual o interino, a excepción del comprendido en el apartado 3) del artículo 1º del Estatuto de los Trabajadores.

Artículo 2º. **Vigencia y duración.**

El presente Convenio entrará en vigor el día de su publicación en el "Boletín Oficial" de la Provincia, siendo su duración hasta el 31 de diciembre de 2010. No obstante lo anterior, los efectos económicos se retrotraerán al 1 de enero de 2010. Una vez finalizada la vigencia del presente Convenio, éste se prorrogará automáticamente, hasta que sea sustituido por otro.

El Convenio quedará automáticamente denunciado en el momento de su publicación en el B.O.P.

El presente Convenio ha sido negociado, por la parte social, por las centrales sindicales CC.OO. y U.G.T., y por la parte económica, por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete, comprometiéndose ambas partes a iniciar negociaciones cuarenta y cinco días antes de la fecha de caducidad.

Artículo 3º. **Comisión de Arbitraje.**





La Comisión de Arbitraje a la que se refiere el artículo 85.2 - e) del texto refundido del Estatuto de los Trabajadores, estará integrada por cuatro representantes de los trabajadores, y otros cuatro de los empresarios, pudiendo dicha Comisión nombrar a un presidente para sus deliberaciones, adoptándose los acuerdos por mayoría simple. Tendrá, entre otras, las siguientes funciones:

- a) Interpretación del Convenio.
- b) Mediación en los problemas y cuestiones que les sean sometidos.
- c) Vigilancia del cumplimiento de lo pactado.
- d) Evacuar los informes requeridos por la Autoridad Laboral.
- e) Conocer de la no aplicación del régimen salarial del presente Convenio Colectivo a aquellas empresas que así lo soliciten conforme al procedimiento establecido en la Disposición Adicional primera.
- f) Emitir informe o dictamen vinculante para la parte que lo solicite de cuantas cuestiones y conflictos individuales o colectivos les sean sometidos a la misma, siempre y cuando afecten a la interpretación del articulado del presente Convenio Colectivo.
- g) Cuantas otras actividades tiendan a la eficacia de lo pactado, así como adaptar lo establecido en este Convenio a las modificaciones que durante su vigencia pueda experimentar el Acuerdo Marco.
- h) Cualesquiera otras que expresamente le vengán atribuidas por el articulado del presente Convenio Colectivo.

Ambas partes convienen en dar conocimiento a la Comisión de Arbitraje de cuantas dudas, discrepancias y conflictos se produzcan como consecuencia de la interpretación del Convenio.

La Comisión deberá sujetarse a las normas establecidas en el ASEC, así como, en última instancia, a la autoridad y jurisdicción laboral.

El domicilio social de esta Comisión de Arbitraje será el de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete, sita en la calle Mariana Pineda, n.º 28.

Artículo 4º. Absorción de mejoras.

Son absorbibles las mejoras que libremente tuvieran concedidas a sus trabajadores las empresas con anterioridad a la fecha del Convenio. Asimismo, serán absorbibles los aumentos que se produzcan por disposiciones futuras de obligado cumplimiento, calculadas en cómputo anual.

Artículo 5º. Condiciones más beneficiosas.

Serán respetadas las condiciones más beneficiosas que tuvieran concedidas las empresas a sus trabajadores.

Artículo 6º. Derecho supletorio.

En lo no previsto en este Convenio se estará a lo dispuesto en el Estatuto de los Trabajadores y demás disposiciones legales o convencionales de aplicación, así como el Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de Hostelería y la Ordenanza Laboral en las materias no reguladas por aquél.

## CAPÍTULO II Contratación y empleo

Artículo 7º. Contrato de formación.

El contrato para la formación tendrá por objeto la adquisición de formación teórica y práctica necesaria para el desempeño adecuado de un oficio o de un puesto de trabajo que requiera un determinado nivel de cualificación.

Se podrán celebrar con trabajadores mayores de 16 años y menores de 21, que carezcan de la titulación académica requerida para realizar un contrato en prácticas (formación profesional, diplomatura, licenciatura, técnicos medios y superiores). No se aplicará este límite de edad cuando el contrato se concierte con un trabajador minusválido.

El número de contratos de formación en relación a la plantilla de las empresas tendrá los topes previstos en el R.D. 488/1998 de 27 de marzo.

La duración mínima del contrato será de 6 meses y la máxima de 24 meses, atendiendo a las características del oficio o puesto de trabajo a desempeñar y a los requerimientos formativos del mismo, no pudiendo ser la duración de la formación teórica inferior al 15% de la jornada máxima prevista en este Convenio.

Cuando el trabajador contratado para la formación no haya finalizado los ciclos educativos comprendidos en la escolaridad obligatoria, la formación teórica tendrá por objeto inmediato completar dicha educación.



La financiación de las acciones formativas se establecerá a través de las distintas políticas activas, y en todo caso, la gestión de la formación se articulará en el seno del Consejo General de Formación Profesional.

Cuando la empresa incumpla en su totalidad sus obligaciones en materia de formación teórica, el contrato para la formación se presumirá celebrado en fraude de ley, por lo que, automáticamente, se reconvertirá en contrato indefinido.

De conformidad con lo establecido en el artículo 11.2 h) del Estatuto de los Trabajadores en redacción dada por el R.D. 8/97 de 16 de mayo, los salarios fijados para el contrato de formación serán los siguientes:

– El primer año el 90% del nivel VI

– El segundo año el nivel VI

Estos salarios se fijan para la prestación de servicio a jornada completa, por lo que se reducirán en la proporción dedicada a la formación teórica.

Por modificación del artículo 11-2.i del Estatuto de los Trabajadores, la acción protectora de la Seguridad Social por contingencias, situaciones protegibles y prestaciones, los trabajadores con contrato formativo se equiparan a lo establecido a la Ley General de la S.S.

#### Artículo 8º. Contrato en prácticas.

Estos contratos tendrán una duración mínima de un año y máxima de dos años, admitiéndose una sola prórroga, no pudiéndose realizar dichos contratos en los niveles V y VI.

Los trabajadores que sean contratados bajo esta modalidad percibirán el 70% y el 80% durante el primero y segundo año de vigencia de contrato, respectivamente, tomando como referencia para el cálculo del salario el correspondiente al nivel salarial de la categoría contratada.

#### Artículo 9º. Contrato eventual.

Cuando las circunstancias del mercado, acumulación de tareas o exceso de pedidos así lo exigieran, aun tratándose de la actividad normal de la empresa, los contratos eventuales podrán celebrarse por una duración máxima de 9 meses dentro de un periodo de 12 meses, contados a partir del momento en que se produzcan dichas causas.

#### Artículo 10º. Contrato para servicios extraordinarios.

Se consideran servicios extraordinarios de hostelería aquellos que por las especiales características de la prestación, duración breve, número de comensales o clientes, tales como banquetes, celebraciones sociales, cócteles, refuerzos de fin de semana, etc..., entre otros, no pudieran ser prestados por los trabajadores ligados a la empresa como plantilla haciendo necesaria la contratación de trabajadores ajenos a la misma, a los solos efectos de prestar tal servicio extraordinario, que queda fuera del trabajo fijo y periódico de la actividad normal de la empresa.

La contratación de trabajadores para la prestación de estos servicios extraordinarios, se realizará de forma escrita y bajo la modalidad de contrato eventual por circunstancias de la producción, dadas sus especiales características.

#### Artículo 11º. Dimisión del trabajador.

Los trabajadores que deseen cesar voluntariamente en el servicio de la empresa, vendrán obligados a ponerlo en conocimiento de la misma con una antelación mínima de 15 días a la fecha prevista para el cese. Excepto en el periodo de prueba que será de un día.

El incumplimiento por parte del trabajador de la obligación de preavisar con la antelación señalada en el párrafo anterior, dará derecho a la empresa a descontar de la liquidación del mismo el importe de un día de salario por cada día de retraso en el preaviso.

#### Artículo 12º. Empleo.

Las empresas vendrán obligadas a cumplir como mínimo el porcentaje de plantilla fija en proporción a la media anual según lo siguiente.

En empresas de seis trabajadores o más el 60% de fijeza a partir del año 2008.

A los efectos del cómputo práctico un trabajador será siempre igual a la unidad y, en el supuesto de fracción, 0,50 trabajadores o más también tendrán la consideración de unidad.

Para obtener la media anual se tomará como referencia el número de trabajadores existentes al 31 de diciembre del año anterior y se computaran todos los trabajadores fijos y aquellos con contratos de naturaleza temporal superior a un año, incluidos los formativos. Los trabajadores contratados por término de hasta un año



se computarán según el número de días trabajados durante el año anterior que sirve como período de referencia. Cada 200 días trabajados o fracción se computarán como un trabajador más.

A los efectos del anterior cómputo no se tendrán en cuenta los contratos de interinidad, ni los trabajadores que realicen los servicios extraordinarios.

Artículo 13º. Período de prueba.

Los ingresos de los trabajadores se consideran hechos a título de prueba, cuyo período no podrá exceder en ningún caso de un mes, salvo las contrataciones que se realicen con carácter indefinido que será de dos meses.

Artículo 14º. Jubilación anticipada.

Los trabajadores que se jubilen a los 63 años, la empresa afectada por dicha jubilación se compromete y obliga a contratar un trabajador por seis meses como mínimo, en la categoría que estime conveniente la empresa.

Las empresas y trabajadores afectadas por el presente Convenio y, siempre que lo soliciten estos últimos, vendrán obligados a cumplir lo establecido en el Real Decreto 1.194/1985 de 17 de julio sobre jubilación anticipada a los 64 años, así como, lo previsto en el R.D. 1.131/2002 de 31 de octubre para la jubilación parcial y el contrato de relevo, en relación con el artículo 12.6 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores y el artículo 166 de la Ley general de la Seguridad Social.

Artículo 15º. Provisión de vacantes.

Con objeto de no restringir puestos de trabajo, las plazas vacantes que se produzcan en las plantillas, a no ser que proceda la amortización reglamentaria, serán cubiertas obligatoriamente por las empresas, bien con personal que ya preste servicios en la misma con la adecuada preparación los cuales tendrían preferencia, o con otros trabajadores. Como es obvio, el trabajador de la empresa que ocupe definitivamente la vacante se considerará ascendido a la nueva categoría, percibiendo los haberes de la misma.

Artículo 16º. Estructuración de plantillas.

A partir del 1 de enero de 2007 las empresas por centros de trabajo vinculadas al presente Convenio se obligan como mínimo a:

Tener por cada tres ayudantes de camarero, un camarero, es decir un 25% (excluyendo del cómputo a los aprendices).

Tener por cada dos ayudantes de cocina, un cocinero, es decir un 33% (excluyendo del cómputo los aprendices).

Estos porcentajes se calcularán para trabajadores con una antigüedad en la empresa superior a cuatro meses y quince días.

### CAPÍTULO III

#### Jornada, licencias y vacaciones

Artículo 17º. Jornada laboral.

La jornada anual queda establecida en 1.798 horas efectivas de trabajo.

A consecuencia de las reducciones de jornada de años anteriores, los trabajadores disfrutarán de tres días de descanso al año. Previo acuerdo entre empresa y trabajador se pactará la fecha de su disfrute en días de vacaciones o días libres.

Siempre que la jornada diaria de trabajo exceda de las seis horas, deberá establecerse un período de descanso retribuido de veinte minutos para la comida y en la misma cuantía para la cena, siempre que se realicen en el centro de trabajo.

Artículo 18º. Vacaciones.

Todos los trabajadores, sin distinción de categorías ni de antigüedad en la empresa, disfrutarán de un período de vacaciones al año de 30 días.

Sobre la fecha de disfrute de las vacaciones se estará a lo dispuesto en el artículo 38 del ET, no pudiéndose compensar las mismas en metálico, salvo en el supuesto de que el trabajador cause baja en la empresa con anterioridad a la fecha acordada para el disfrute.

El período vacacional a que se hace referencia en el presente artículo se entiende por años de servicios naturales completos de forma que el trabajador que permanezca en la empresa por tiempo inferior a un año tendrá derecho a la parte proporcional de vacaciones correspondientes al período trabajado.



Las empresas, junto con los Comités de Empresa o Delegados de Personal, confeccionarán un calendario para el disfrute de las vacaciones que se hará en el plazo de un mes a partir de la fecha de publicación del Decreto regulador de las fiestas de carácter general, exponiéndose en el tablón de anuncios con una antelación mínima de dos meses, siempre que sea posible dada la fecha de publicación del calendario de fiestas.

El derecho al disfrute de vacaciones anuales retribuidas establecido en el presente artículo, ni se pierde ni puede limitarse en modo alguno por el hecho de que el trabajador/a se halle en situación de incapacidad temporal. Se exceptuarán los supuestos en que concurran simultáneamente los siguientes requisitos:

1. Que la I.T. derive de contingencias comunes.
2. Que el alta médica se produzca dentro del año natural.
3. Que existe una planificación previa a la situación de I.T. del calendario de vacaciones.
4. Que exista coincidencia del período de vacaciones previamente pactado y la situación de I.T.

Artículo 19º. Licencias.

1.- El trabajador, previo aviso y justificación, podrá ausentarse del trabajo, con derecho a remuneración, por alguno de los motivos y por el tiempo siguiente:

- a) Diecisiete días naturales en caso de matrimonio.
- b) Por matrimonio de padres, hijos o hermanos, un día si es en la localidad, dos días en la provincia, y tres días en el resto de España.
- c) Por nacimiento o adopción de hijo tres días.
- d) Por fallecimiento de un familiar hasta tercer grado de consanguinidad o afinidad, tres días, y cuatro en el caso de desplazamiento, según a lo establecido en el E.T.
- e) Por accidente, enfermedad grave, hospitalización o intervención quirúrgica sin hospitalización que precise reposo domiciliario, de parientes hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad, dos días y cuatro en caso de desplazamiento.
- f) Por comunión de hijos, un día.
- g) Por concurrencia a exámenes el tiempo imprescindible.
- h) Por bautizo de hijos un día.
- i) Por cambio de domicilio dos días.
- j) Por el tiempo indispensable para la realización de exámenes prenatales y técnicas de preparación al parto.
- k) El tiempo necesario e indispensable para asistir a cualquier tipo de consulta médica; viniendo los trabajadores obligados a justificar debidamente la asistencia a dicha consulta.
- l) Cuando los cónyuges trabajen, el tiempo necesario para el acompañamiento de hijos menores de 12 años a cualquier consulta médica, debiéndose justificar por el trabajador.
- m) El tiempo necesario e imprescindible para el examen del carnet de conducir.

A efectos de permisos se tendrán los mismos derechos tanto si existe matrimonio como si se trata de relación de pareja de hecho debidamente inscritas en el registro correspondiente.

2.- Las trabajadoras, por lactancia de un hijo menor de nueve meses, tendrán derecho a una hora de ausencia del trabajo, que podrán dividir en dos fracciones. Este permiso podrá ser disfrutado indistintamente por la madre o el padre en caso de que ambos trabajen.

3.- Quien por razones de guarda legal tenga a su cuidado directo algún menor de ocho años o una persona con discapacidad física, psíquica o sensorial, que no desempeñe una actividad retribuida, tendrá derecho a una reducción de la jornada de trabajo, con la disminución proporcional del salario entre, al menos, un octavo y un máximo de la mitad de la duración de aquélla.

Tendrá el mismo derecho quien precise encargarse del cuidado directo de un familiar, hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad, que por razones de edad, accidente o enfermedad no pueda valerse por sí mismo, y que no desempeñe actividad retribuida.

La reducción de jornada contemplada en el presente apartado constituye un derecho individual de los trabajadores, hombres o mujeres. No obstante, si dos o más trabajadores de la misma empresa generasen este derecho por el mismo sujeto causante, el empresario podrá limitar su ejercicio simultáneo por razones justificadas de funcionamiento de la empresa.

4.- La concreción horaria y la determinación del período de disfrute del permiso de lactancia y de la reducción de jornada previstos en los apartados 2 y 3 de este artículo, corresponderá al trabajador, dentro de su



jornada ordinaria. El trabajador deberá preavisar al empresario con quince días de antelación la fecha en que se reincorporará a su jornada ordinaria.

Las discrepancias surgidas entre empresario y trabajador sobre la concreción horaria y la determinación de los períodos de disfrute previstos en los apartados 2 y 3 de este artículo serán resueltas por la jurisdicción competente a través del procedimiento establecido en el artículo 138 bis de la Ley de Procedimiento Laboral.

Artículo 20º. Excedencias.

1.- La excedencia podrá ser voluntaria o forzosa. La forzosa, que dará derecho a la conservación del puesto y al cómputo de la antigüedad de su vigencia, se concederá por la designación o elección para un cargo público que imposibilite la asistencia al trabajo. El reingreso deberá ser solicitado dentro del mes siguiente al cese en el cargo público.

2.- El trabajador con al menos una antigüedad en la empresa de un año tiene derecho a que se le reconozca la posibilidad de situarse en excedencia voluntaria por un plazo no menor a cuatro meses y no mayor a cinco años. Este derecho sólo podrá ser ejercitado otra vez por el mismo trabajador si han transcurrido cuatro años desde el final de la anterior excedencia.

3.- Los trabajadores tendrán derecho a un período de excedencia no superior a tres años para atender al cuidado de cada hijo tanto cuando lo sea por naturaleza, como por adopción, o en los supuestos de acogimiento, tanto permanente como preadoptivo, a contar desde la fecha de nacimiento o, en su caso, de la resolución judicial o administrativa.

También tendrán derecho a un período de excedencia, de duración no superior a dos años salvo que se establezca una duración mayor por negociación colectiva, los trabajadores para atender al cuidado del familiar, hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad, que por razones de edad, accidente, enfermedad o discapacidad no pueda valerse por sí mismo, y no desempeñe actividad retribuida.

La excedencia contemplada en el presente apartado, cuyo período de duración podrá disfrutarse de forma fraccionada, constituye un derecho individual de los trabajadores, hombres o mujeres. No obstante, si dos o más trabajadores de la misma empresa generasen este derecho por el mismo sujeto causante, el empresario podrá limitar su ejercicio simultáneo por razones justificadas de funcionamiento de la empresa.

Cuando un nuevo sujeto causante diera derecho a un nuevo período de excedencia, el inicio de la misma dará fin al que, en su caso, se viniera disfrutando.

El período en que el trabajador permanezca en situación de excedencia conforme a lo establecido en este artículo será computable a efectos de antigüedad y el trabajador tendrá derecho a la asistencia a cursos de formación profesional, a cuya participación deberá ser convocado por el empresario, especialmente con ocasión de su reincorporación. Durante el primer año tendrá derecho a la reserva de su puesto de trabajo. Transcurrido dicho plazo, la reserva quedará referida a un puesto de trabajo del mismo grupo profesional o categoría equivalente.

No obstante, cuando el trabajador forme parte de una familia que tenga reconocida oficialmente la condición de familia numerosa, la reserva de su puesto de trabajo se extenderá hasta un máximo de 15 meses, cuando se trate de una familia numerosa de carácter general, y hasta un máximo de 18 meses si se trata de categoría especial.

4.- Asimismo podrán solicitar su paso a la situación de excedencia en la empresa los trabajadores que ejerzan funciones sindicales de ámbito provincial o superior mientras dure el ejercicio de su cargo representativo.

5.- El trabajador excedente conserva sólo un derecho preferente al reingreso en las vacantes de igual o similar categoría a la suya que hubiera o se produjeran en la empresa.

6.- La situación de excedencia podrá extenderse a otros supuestos colectivamente acordados, con el régimen y los efectos que allí se prevean.

Artículo 21º. Trabajo en festivos.

Si por necesidades del servicio se trabajase los festivos, se elegirá para su compensación entre abonarlos junto a la mensualidad o disfrutarlos en descanso ese mismo mes. También podrá, de mutuo acuerdo, acumularlos al período vacacional.

#### CAPÍTULO IV Retribuciones

Artículo 22º. Efectos económicos.



El incremento salarial será del IPC real de 2010, en todos los conceptos económicos del Convenio, y con carácter retroactivo a uno de enero de 2010.

Se acuerda aplicar un incremento a cuenta de un 0,5% sobre las tablas salariales de 2009 con carácter retroactivo desde el 1 de enero de 2010.

Además de dicho incremento se incrementará la cantidad del plus de prolongación de jornada establecido en el artículo 27 en la cantidad de 5,93 euros, con carácter retroactivo desde 1 de enero de 2010.

Artículo 23°. Cláusula de revisión.

Se estará a lo dispuesto en el artículo anterior.

Artículo 24°. Salario base.

Los salarios aplicables durante la vigencia del presente Convenio serán los fijados en la tabla salarial correspondiente en cada momento.

Artículo 25°. Gratificaciones extraordinarias.

Se percibirán tres pagas extraordinarias de una mensualidad del salario base más antigüedad cada una de ellas, que serán abonadas durante la primera quincena de julio, segunda quincena de diciembre (imputables cada una de ellas al 1º y 2º semestre del año respectivamente), y la tercera con motivo de la fiesta de cada localidad, proporcionalmente al tiempo trabajado en la empresa desde la feria anterior a la fecha de su devengo, siempre que la fiesta coincida con la feria, pagándose en caso de no coincidencia durante la fiesta local. Esta tercera paga extraordinaria, y dada su peculiar naturaleza, se perderá en caso de no asistir el trabajador a su puesto de trabajo durante el período de fiesta local de forma voluntaria o injustificada, cuando cause baja voluntariamente con menos de treinta días de antelación a la fecha de comienzo de la fiesta local, o si la falta de asistencia durante la misma sea por encontrarse en incapacidad temporal derivada de enfermedad común, salvo que su baja conlleve intervención quirúrgica y hospitalización o bien tratamiento de inmovilización de miembros, auxilio para la respiración, o sustitución alimentaria por medios químicos. En caso de fallecimiento del trabajador, sus beneficiarios recibirán la paga en proporción al tiempo trabajado desde la feria anterior.

Artículo 26°. Plus de locomoción.

Para compensar los gastos de locomoción que los trabajadores deban realizar como consecuencia de los desplazamientos al lugar de trabajo, se abonará a los mismos un plus por día efectivo de trabajo, sin distinción de categoría ni modalidad de contrato, incluido el contrato a tiempo parcial. El importe de este plus será el que se establece en la tabla salarial.

Artículo 27°. Prolongación de jornada.

Para compensar los tiempos de entrega de servicios en las empresas, se abonará a todos los trabajadores, sin distinción de categoría ni modalidad de contrato, incluido el contrato a tiempo parcial, un plus mensual en concepto de prolongación de jornada, cuya cantidad cotizará a la Seguridad Social. Y cuyo importe será el que se establece en la tabla salarial.

Dicho período de prolongación de jornada no podrá ser superior al imprescindible, y la cantidad mencionada no se abonará en el período de vacaciones.

Artículo 28°. Trabajo nocturno.

Se considerará trabajo nocturno el comprendido entre las 12 horas de la noche y las 6 de la mañana. Las consideradas nocturnas tendrán un incremento del 15% sobre el valor ordinario, salvo que el salario se haya establecido atendiendo a la naturaleza propia del trabajo nocturno.

Artículo 29°. Horas extraordinarias.

Tendrán la consideración de horas extraordinarias aquellas horas de trabajo que se realicen sobre la duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo fijada en el presente Convenio. Estas horas tendrán un incremento del 45% del valor de la hora ordinaria, pudiéndose compensar en descansos equivalentes al precio de la hora extraordinaria hasta el 50% de las horas extraordinarias realizadas.

Artículo 30°. Trabajo a porcentaje.

Se respetará el percibo del salario de los trabajadores que lo hagan a porcentaje, aplicándose lo establecido en la Ordenanza Laboral.

Artículo 31°. Bolsa de vacaciones.

Todos los trabajadores, sin distinción de categoría, percibirán al comienzo de sus vacaciones, y con independencia del salario correspondiente a dicho período, una cantidad alzada cuyo importe será el que se establece en la tabla salarial.



**Artículo 32. Complemento personal. Antigüedad.**

A la finalidad de fomentar la vinculación del personal con la empresa se establecen aumentos periódicos del salario por tiempo de servicio en la propia empresa.

Dichos aumentos, que no tendrán carácter acumulativo, son de aplicación a todo el personal regido por el presente Convenio y tendrán las cuantías siguientes:

- Un 3% sobre el salario garantizado o fijo, al cumplir los 3 años en la empresa.
- Un 8% al cumplir los 6 años.
- Un 16% al cumplir los 9 años.
- Un 26% al cumplir los 14 años.
- Un 38% al cumplir los 19 años.
- Un 45% al cumplir los 24 años.

La fecha inicial para la determinación de la antigüedad será la de ingreso en la empresa.

La antigüedad tiene carácter de complemento personal del salario, conforme al artículo 26 del Estatuto de los Trabajadores.

**Artículo 33°. Ropa de trabajo y herramientas.**

Las empresas estarán obligadas a proporcionar a los trabajadores, obviamente para que éstos la usen dentro de la empresa, toda la ropa, así como uniforme y herramientas que sean exigibles a aquélla.

**Artículo 34°. Mantenimiento y limpieza de vestuario.**

La empresa esta obligada a pagar un plus de limpieza y mantenimiento de ropa, sin distinción de categorías ni modalidad de contrato, incluido el contrato a tiempo parcial cuyo importe será el que se establece en la tabla salarial y que se percibirá por doce mensualidades. La citada entrega económica, tendrá carácter de resarcimiento por lo tanto no tendrá carácter salarial

**Artículo 35°. Permisos retribuidos especiales.**

Al producirse el cese de un trabajador entre 60 y 65 años de edad que lleve como mínimo quince años de servicio en la empresa, dicho trabajador tendrá derecho a disfrutar un permiso retribuido inmediatamente anterior a la fecha de baja, de cuatro meses de duración, que se hará efectivo en igual cuantía que el percibido en condiciones normales de trabajo. Si el trabajador llevara 20 años, se incrementará en mes y medio el permiso retribuido, y un mes más por cada cinco años que pasen de los veinte.

**CAPÍTULO V**

**Prestaciones sociales**

**Artículo 36°. Seguridad Social.**

Los trabajadores en situación de Incapacidad Temporal derivada de accidente de trabajo, percibirán con cargo a la empresa una retribución complementaria que unida a la que corresponde percibir de la entidad gestora garantice para el trabajador el 100% de la base reguladora. Dicha remuneración complementaria se percibirá desde el día de la baja y mientras dure la situación de I.T.

En los supuestos de Incapacidad Temporal derivada de enfermedad común o accidente no laboral, en los que el trabajador haya sufrido intervención quirúrgica u hospitalización, se abonará a los trabajadores una retribución complementaria que unida a la que corresponde percibir de la entidad gestora garantice para el trabajador el 100% de la base reguladora. Dicha remuneración complementaria se percibirá desde el día de la baja y mientras dure la situación de I.T.

En los restantes supuestos de I.T. se abonará a los trabajadores el 100% de la base reguladora a partir de los 60 días de la baja y durante un año a partir de la misma.

Con independencia de lo anterior, las empresas abonarán a los trabajadores las diferencias entre el 60 % y 75% por I.T. en aquellos supuestos en que el trabajador presente parte de baja y un parte de confirmación de baja al menos.

**CAPÍTULO VI**

**Derechos sindicales**

**Artículo 37°. Cuota sindical.**

En las empresas con más de 7 trabajadores se descontará al trabajador la cantidad correspondiente a la cuota sindical, previa petición por escrito de éste.

**Artículo 38°. Horas sindicales.**



Los Delegados de Personal y miembros de Comités de Empresa dispondrán de un crédito de horas mensuales retribuidas, en cada centro de trabajo, para el ejercicio de sus funciones de representación, de acuerdo con la siguiente escala:

- Hasta 50 trabajadores	17 horas
- De 51 a 100 trabajadores	22 horas
- De 101 a 250 trabajadores	32 horas
- De 251 a 750 trabajadores	37 horas
- De 751 en adelante	42 horas

Para asistir a cursos de formación, debidamente justificados, se podrán acumular las horas de los meses anterior y posterior al acto formativo para el que se utilizan.

Artículo 39°. Comisión provincial de prevención de riesgos laborales para el sector de hostelería.

Esta Comisión evaluará la aplicación de la Ley 31/95, estableciendo un catálogo de riesgos y enfermedades tendientes a facilitar la seguridad y salud del trabajador en el sector, elaborando las políticas de prevención que se consideren necesarias por parte de los técnicos en la materia que participen en esta Comisión a petición de las partes firmantes de este Convenio.

Los Delegados de Prevención de las empresas han de contar con la formación específica para el desarrollo de sus funciones. Para ello, estos Delegados contarán con un crédito de 30 horas anuales destinadas a recibir formación en el campo de la prevención, al margen de sus horas sindicales legalmente establecidas. Igualmente tendrán derecho a asistir a dos jornadas técnicas anuales, allá donde se produzcan.

#### CAPÍTULO VII

##### Régimen disciplinario laboral

Artículo 40°. Faltas y sanciones de los trabajadores y las trabajadoras.

La dirección de las empresas podrá sancionar los incumplimientos laborales en que incurran los trabajadores y las trabajadoras, de acuerdo con la graduación de faltas y sanciones que se establecen en el presente texto. La valoración de las faltas y las correspondientes sanciones impuestas por la dirección de las empresas serán siempre revisables ante la jurisdicción competente, sin perjuicio de su posible sometimiento a los procedimientos de mediación o arbitraje establecidos o que pudieran establecerse.

Artículo 41°. Graduación de las faltas.

Toda falta cometida por un trabajador o por una trabajadora se calificará como leve, grave o muy grave, atendiendo a su importancia, trascendencia o intencionalidad, así como al factor humano del trabajador o trabajadora, las circunstancias concurrentes y la realidad social.

Artículo 42°. Procedimiento sancionador.

La notificación de las faltas requerirá comunicación escrita al trabajador o trabajadora haciendo constar la fecha y los hechos que la motivan, quien deberá acusar recibo o firmar el enterado de la comunicación. Las sanciones que en el orden laboral puedan imponerse, se entienden siempre sin perjuicio de las posibles actuaciones en otros órdenes o instancias. La representación legal o sindical de los trabajadores y trabajadoras en la empresa, si la hubiese, deberá ser informada por la dirección de las empresas de todas las sanciones impuestas por faltas graves y muy graves. Los delegados y delegadas sindicales en la empresa, si los hubiese, deberán ser oídos por la dirección de las empresas con carácter previo a la adopción de un despido o sanción a un trabajador o trabajadora afiliado al Sindicato, siempre que tal circunstancia conste y esté en conocimiento de la empresa.

Artículo 43°. Faltas leves.

Serán faltas leves:

1. Las de descuido, error o demora en la ejecución de cualquier trabajo que no produzca perturbación importante en el servicio encomendado, en cuyo caso será calificada como falta grave.
2. De una a tres faltas de puntualidad injustificadas en la incorporación al trabajo, de hasta treinta minutos, durante el período de treinta días, siempre que de estos retrasos no se deriven graves perjuicios para el trabajo u obligaciones que la empresa le tenga encomendada, en cuyo caso se calificará como falta grave.
3. No comunicar a la empresa con la mayor celeridad posible, el hecho o motivo de la ausencia al trabajo cuando obedezca a razones de incapacidad temporal u otro motivo justificado, a no ser que se pruebe la imposibilidad de haberlo efectuado, sin perjuicio de presentar en tiempo oportuno los justificantes de tal ausencia.





4. El abandono sin causa justificada del trabajo, aunque sea por breve tiempo o terminar anticipadamente el mismo, con una antelación inferior a treinta minutos, siempre que de estas ausencias no se deriven graves perjuicios para el trabajo, en cuyo caso se considerará falta grave.

5. Pequeños descuidos en la conservación de los géneros o del material.

6. No comunicar a la empresa cualquier cambio de domicilio.

7. Las discusiones con otros trabajadores o trabajadoras dentro de las dependencias de la empresa, siempre que no sean en presencia del público.

8. Llevar la uniformidad o ropa de trabajo exigida por la empresa de forma descuidada.

9. La falta de aseo ocasional durante el servicio.

10. Faltar un día al trabajo sin la debida autorización o causa justificada, siempre que de esta ausencia no se deriven graves perjuicios en la prestación del servicio.

Artículo 44º. Faltas graves.

Serán faltas graves:

1. Más de tres faltas injustificadas de puntualidad en la incorporación al trabajo, cometidas en el periodo de treinta días. O bien, una sola falta de puntualidad superior a treinta minutos, o aquella de la que se deriven graves perjuicios o trastornos para el trabajo, considerándose como tal, la que provoque retraso en el inicio de un servicio al público.

2. Faltar dos días al trabajo durante el período de treinta días sin autorización o causa justificada, siempre que de estas ausencias no se deriven graves perjuicios en la prestación del servicio.

3. El abandono del trabajo o terminación anticipada, sin causa justificada, por tiempo superior a treinta minutos, entre una y tres ocasiones en treinta días.

4. No comunicar con la puntualidad debida las modificaciones de los datos de los familiares a cargo, que puedan afectar a la empresa a efectos de retenciones fiscales u otras obligaciones empresariales. La mala fe en estos actos determinaría la calificación como falta muy grave.

5. La simulación de enfermedad o accidente alegada para justificar un retraso, abandono o falta al trabajo.

6. El incumplimiento de las órdenes e instrucciones de la empresa, o personal delegado de la misma, en el ejercicio regular de sus facultades directivas, incluyendo las relativas a la prevención de riesgos laborales según la formación e información recibidas. Si este incumplimiento fuese reiterado, implicase quebranto manifiesto para el trabajo o del mismo se derivase perjuicio notorio para la empresa u otros trabajadores, podría ser calificada como falta muy grave.

7. Descuido importante en la conservación de los géneros o artículos y materiales del correspondiente establecimiento.

8. Simular la presencia de otro trabajador, fichando o firmando por él.

9. Provocar y/o mantener discusiones con otros trabajadores en presencia del público o que trascienda a éste.

10. Emplear para uso propio, artículos, enseres, y prendas de la empresa, a no ser que exista autorización.

11. Asistir o permanecer en el trabajo bajo los efectos del alcohol o de las drogas, o su consumo durante el horario de trabajo; o fuera del mismo, vistiendo uniforme de la empresa. Si dichas circunstancias son reiteradas, podrá ser calificada de falta muy grave, siempre que haya mediado advertencia o sanción. El trabajador que estando bajo los efectos antes citados provoque en horas de trabajo o en las instalaciones de la empresa algún altercado con clientes, empresario o directivos, u otros trabajadores, la falta cometida en este supuesto será calificada como muy grave.

12. La inobservancia durante el servicio de la uniformidad o ropa de trabajo exigida por la empresa.

13. No atender al público con la corrección y diligencia debidas, siempre que de dicha conducta no se derive un especial perjuicio para la empresa o trabajadores, en cuyo caso se calificará como falta muy grave.

14. No cumplir con las instrucciones de la empresa en materia de servicio, forma de efectuarlo o no cumplimentar los partes de trabajo u otros impresos requeridos. La reiteración de esta conducta se considerará falta muy grave siempre que haya mediado advertencia o sanción.

15. La inobservancia de las obligaciones derivadas de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo, manipulación de alimentos u otras medidas administrativas que sean de aplicación al trabajo que se realiza o a la



actividad de hostelería; y en particular, la falta de colaboración con la empresa en los términos que establece la normativa, para que ésta pueda garantizar unas condiciones de trabajo que sean seguras y no entrañen riesgos para la seguridad y salud en el trabajo.

16. La imprudencia durante el trabajo que pudiera implicar riesgo de accidente para sí, para otros trabajadores o terceras personas o riesgo de avería o daño material de las instalaciones de la empresa. La reiteración en tales imprudencias se podrá calificar como falta muy grave siempre que haya mediado advertencia o sanción.

17. El uso de palabras irrespetuosas o injuriosas de forma habitual durante el servicio.

18. La falta de aseo y limpieza, siempre que haya mediado advertencia o sanción y sea de tal índole que produzca queja justificada de los trabajadores o del público.

19. La reincidencia en faltas leves, aunque sean de distinta naturaleza, dentro de un trimestre y habiendo mediado advertencia o sanción.

20. La utilización por parte del trabajador o trabajadora, contraviniendo las instrucciones u órdenes empresariales en esta materia, de los medios informáticos, telemáticos o de comunicación facilitados por el empresario, para uso privado o personal, ajeno a la actividad laboral y profesional por la que está contratado y para la que se le han proporcionado dichas herramientas de trabajo. Cuando esta utilización resulte además abusiva y contraria a la buena fe, podrá ser calificada como falta muy grave.

Artículo 45°. Faltas muy graves.

Serán faltas muy graves:

1. Tres o más faltas de asistencia al trabajo, sin justificar, en el período de treinta días, diez faltas de asistencia en el período de seis meses o veinte durante un año.

2. Fraude, deslealtad o abuso de confianza en las gestiones encomendadas, así como en el trato con los otros trabajadores o trabajadoras o cualquiera otra persona al servicio de la empresa en relación de trabajo con ésta, o hacer, en las instalaciones de la empresa negociaciones de comercio o industria por cuenta propia o de otra persona sin expresa autorización de aquélla.

3. Hacer desaparecer, inutilizar o causar desperfectos en materiales, útiles, herramientas, aparatos, instalaciones, edificios, enseres y documentos de la empresa.

4. El robo, hurto o malversación cometidos en el ámbito de la empresa.

5. Violar el secreto de la correspondencia, documentos o datos reservados de la empresa, o revelar, a personas extrañas a la misma, el contenido de éstos.

6. Los malos tratos de palabra u obra, abuso de autoridad o falta grave al respeto y consideración al empresario, personas delegadas por éste, así como demás trabajadores y público en general.

7. La disminución voluntaria y continuada en el rendimiento de trabajo normal o pactado.

8. Provocar u originar frecuentes riñas y pendencias con los demás trabajadores o trabajadoras.

9. La simulación de enfermedad o accidente alegada por el trabajador o la trabajadora para no asistir al trabajo, entendiéndose como tal cuando el trabajador en la situación de incapacidad temporal realice trabajos de cualquier tipo por cuenta propia o ajena, así como toda manipulación, engaño o conducta personal inconsecuente que conlleve una prolongación de la situación de baja.

10. Los daños o perjuicios causados a las personas, incluyendo al propio trabajador, a la empresa o sus instalaciones, personas, por la inobservancia de las medidas sobre prevención y protección de seguridad en el trabajo facilitadas por la empresa.

11. La reincidencia en falta grave, aunque sea de distinta naturaleza, siempre que se cometa dentro de un período de seis meses desde la primera y hubiese sido advertida o sancionada.

12. Todo comportamiento o conducta, en el ámbito laboral, que atente el respeto de la intimidad y dignidad de la mujer o el hombre mediante la ofensa, física o verbal, de carácter sexual. Si tal conducta o comportamiento se lleva a cabo prevaleciendo de una posición jerárquica supondrá una circunstancia agravante.

13. El acoso moral, así como el realizado por razón de origen racial o étnico, religión o convicciones, discapacidad, edad u orientación sexual o género, al empresario o las personas que trabajan en la empresa.

Artículo 46°. Clases de sanciones.

1.- La empresa podrá aplicar por la comisión de faltas muy graves cualquiera de las sanciones previstas en



este artículo y a las graves las previstas en los apartados A) y B). Las sanciones máximas que podrán imponerse en cada caso, en función de la graduación de la falta cometida, serán las siguientes:

A) Por faltas leves:

1. Amonestación.
2. Suspensión de empleo y sueldo hasta dos días.

B) Por faltas graves:

- Suspensión de empleo y sueldo de tres a quince días.

C) Por faltas muy graves:

1. Suspensión de empleo y sueldo de dieciséis a sesenta días.
2. Despido disciplinario.

2.- El cumplimiento efectivo de las sanciones de suspensión de empleo y sueldo, al objeto de facilitar la intervención de los órganos de mediación o conciliación preprocesales, deberá llevarse a término dentro de los plazos máximos siguientes:

- Las de hasta 2 días de suspensión de empleo y sueldo, dos meses a contar desde el siguiente de la fecha de su imposición.
- Las de 3 a 15 días de suspensión de empleo y sueldo, cuatro meses.
- Las de 16 a 60 días de suspensión de empleo y sueldo, seis meses.

En la comunicación escrita de estas sanciones la empresa deberá fijar las fechas de cumplimiento de la suspensión de empleo y sueldo.

Las situaciones de suspensión legal del contrato de trabajo y los periodos de inactividad laboral de los trabajadores fijos discontinuos, suspenderán los plazos anteriormente establecidos.

Artículo 47º. Prescripción.

Las faltas leves prescribirán a los diez días, las graves a los veinte, y las muy graves a los sesenta a partir de la fecha en que la empresa tuvo conocimiento de su comisión, y en todo caso a los seis meses de haberse cometido. En los supuestos contemplados en las faltas tipificadas en este capítulo, en las que se produce reiteración en impuntualidad, ausencias o abandonos injustificados en un período de treinta días, el día a quo de la prescripción regulada en este artículo se computará a partir de la fecha de la comisión de la última falta.

#### DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera. Cláusula de inaplicación salarial.

El porcentaje de incremento salarial establecido para la vigencia de este Convenio tendrá un tratamiento excepcional para aquellas empresas que acrediten, objetiva y fehacientemente, situaciones de déficit o pérdidas, de manera que no dañe su estabilidad económica o su viabilidad.

Las empresas deberán comunicar a los representantes de los trabajadores y a sus asesores las razones justificativas de tal decisión dentro de un plazo de 15 días contados a partir de la fecha de publicación del Convenio o cuando sobrevenga la inestabilidad económica. Una copia de dicha comunicación se remitirá a la Comisión de Arbitraje del Convenio.

En las empresas donde no exista representación sindical enviarán la comunicación de tal decisión a la Comisión de Arbitraje, siendo ésta la que resuelva dicha situación.

Las empresas deberán aportar la documentación necesaria (memoria explicativa, balances, cuenta de resultados, cartera de pedidos, situación financiera, planes de futuro), en los 10 días siguientes a la comunicación.

Dentro de los 10 días naturales posteriores, ambas partes intentarán acordar las condiciones de la no aplicación salarial, la forma y plazo de recuperación del nivel salarial, teniendo en cuenta, así mismo, sus consecuencias en la estabilidad en el empleo. Una copia del acuerdo se remitirá a la Comisión de Arbitraje.

Para los casos en que no exista acuerdo en el seno de la empresa, la Comisión de Arbitraje del Convenio Provincial remitirá el conflicto al Comité Paritario del Acuerdo sobre Solución Extrajudicial de Conflictos (ASEC).

Segunda. ASEC.

Las partes firmantes del presente Convenio se adhieren al Acuerdo sobre Solución Extrajudicial de Conflictos Laborales de Castilla-La Mancha y el Reglamento que lo desarrolla, publicado en el "Diario Oficial" de Castilla-La Mancha con fecha 23-8-96, ratificada su aplicación en la provincia de Albacete por acuerdo de



fecha 18-10-96, vinculando, en consecuencia, a la totalidad de trabajadores y empresarios incluidos en el ámbito de aplicación del presente Convenio.

La Comisión de Arbitraje de este Convenio queda vinculada en el Comité Paritario Regional a que hace referencia el Título III del ASEC, en su artículo 12.

Tercera. Subrogación en colectividades.

Se estará en lo establecido en el Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de Hostelería. (ALEH) vigente en cada momento.

Cuarta. Salud laboral.

a) Las partes firmantes se adhieren al "Acuerdo Interprofesional en materia de Seguridad y Salud Laboral para la negociación colectiva de Castilla-La Mancha".

b) Comisión Técnica de evaluación de la siniestralidad

Objetivos:

A corto plazo.

Analizar las causas de los siniestros de mayor gravedad para establecer un plan de acción específico orientado a eliminarlas.

A medio y largo plazo.

Crear un foro de discusión y consenso entre agentes sociales y administraciones competentes en materia de prevención de riesgos laborales que eleve propuestas concretas a la Comisión Provincial de salud laboral susceptibles de aplicación en su ámbito de competencia o en el ámbito de la Comunidad Autónoma, a través de su traslado a la Comisión regional.

Componentes:

Los miembros de esta comisión técnica, dado su carácter eminentemente práctico, deben seleccionarse atendiendo a su formación y experiencia en el campo de la prevención de riesgos laborales, con el fin de que su aportación sea de la mayor utilidad para los trabajos a realizar. La composición propuesta es la siguiente:

Dos vocales designado por las centrales sindicales firmantes de este Convenio.

Dos vocales designados por la organización empresarial de Hostelería y Turismo.

Un vocal designado por el servicio de condiciones laborales de la Delegación de la Consejería de Industria y Trabajo en Albacete, que ostentará el cargo de presidente de la comisión.

Un vocal designado por la Inspección de Trabajo de Albacete, que actuará como ponente de los casos a estudiar por la comisión.

Metodología:

La forma de trabajo de esta comisión se basará en la metodología del caso ("role playing"), donde partiendo de una presentación de uno o más casos de accidentes laborales similares por parte de la Inspección de Trabajo, los miembros de la comisión analizarán sus causas y propondrán una batería de medidas para evitar que se vuelvan a producir.

En función del alcance, la priorización de las distintas medidas y el coste de desarrollar cada una de ellas, se elaborará un plan de acción, que se elevará a la Comisión Provincial de Salud Laboral, para su aprobación y búsqueda de la financiación necesaria.

En primera instancia y salvo en disposición en otro sentido de la Comisión Provincial, los gabinetes de prevención que mantienen los agentes sociales serán los encargados de llevar a cabo la ejecución de las distintas medidas propuestas.

El objetivo debe ser que a la finalización de la vigencia del presente Convenio se haya reducido substancialmente la accidentalidad en el sector. Se propone la realización de actividades formativas por parte de los trabajadores y empresarios, a fin de poder formar a delegados de prevención en las empresas de hostelería. Así mismo se incidirá en todo lo que esté relacionado con la formación en materia de prevención.

Quinta. Ley de Igualdad.

Las partes firmantes acuerdan aplicar la Ley Orgánica 3/2007 de 22 de marzo (Ley de Igualdad) estableciendo cláusulas de igualdad para favorecer la conciliación de la vida personal, familiar y laboral de las trabajadoras y trabajadores afectados por el presente Convenio.



ÁREAS FUNCIONALES Y CATEGORÍAS

	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA
<b>NIVEL</b>	<b>Recepción-Conserjería,</b>		
<b>RET.</b>	<b>Relaciones Públicas.</b> <b>Administración y Gestión</b>	<b>Cocina y Economato</b>	<b>Restaurante, Sala, Bar y</b> <b>Similares. Pista para catering</b>
I	Jefe/a de recepción Jefe/a de administración Jefe/a comercial	Jefe/a de cocina Jefe/a de catering	Jefe/a de restaurante o sala
II	2º/2ª Jefe/a de recepción	2º/2ª Jefe/a de cocina	2º/2ª Jefe/a de restaurante o sala Jefe/a de operaciones de catering Gerente de centro
III	Primer/a Conserje Relaciones Públicas Técnico de prevención de riesgos laborales Comercial	Jefe/a de partida Encargado de economato	Jefe/a de sector Jefe/a de sala de catering Supervisor/a (de colectividades, de catering, de restauración moderna) Monitor/a o Cuidador/a de Colectividades Conductor/a de equipo catering Preparador/a montador/a catering Preparador/a de restauración moderna
IV	Recepcionista Conserje Administrativo/a	Cocinero/a Repostero/a	Camarero/a Barman/Barwoman Sumiller/a
V	Telefonista		Ayudante de equipo catering
VI	Ayudantes y Auxiliares	Ayudantes y Auxiliares	Ayudantes y Auxiliares
<b>NIVEL</b>	<b>CUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
<b>RET.</b>	<b>Servicio de pisos y limpieza</b>	<b>Servicio de mantenimiento</b> <b>y servicios auxiliares</b>	<b>Servicios complementarios</b>
II	Encargado/a general	Jefe/a de servicios de catering Encargado/a de mantenimiento y servicios auxiliares Encargado/a de mantenimiento y servicios técnicos (de catering, de flota, de instalaciones y edificios)	Responsable de servicio Técnico de servicio (fisioterapeuta, dietista y otros titulados en ciencias de la salud)
III	Encargado/a de sección	Encargado/a de sección	Especialista de servicio (socorrista o especialista de primeros auxilios, animador/a turístico o de tiempo libre, monitor/a deportivo/a, pinchadiscos, masajista, quiromasajista, esteticista, especialista termal o de balneario, hidroterapeuta y especialista de atención al cliente)
IV		Especialista de mantenimiento y servicios auxiliares Especialista de mantenimiento y servicios técnicos (de catering, de flota, de instalaciones y edificios)	
V	Camarero/a de pisos		
VI	Auxiliares	Auxiliares	Auxiliares



ESTABLECIMIENTOS DEL ANEXO I	ESTABLECIMIENTOS DEL ANEXO II
Catering, colectividades y demás centros de trabajo de titularidad pública cuya explotación de servicios es adjudicada por concurso público	Hoteles de 1, 2 y 3 estrellas
Hoteles de 4 y 5 estrellas	Hostales de 1, 2 y 3 estrellas
	Aparta-hoteles de 1, 2 y 3 estrellas
	Moteles de 1, 2 y 3 estrellas
	Pensiones de 1, 2 y 3 estrellas
	Fondas, casas de huéspedes y posadas
Apartamentos turísticos y campings de lujo y 1ª	Apartamentos turísticos y campings de 2ª y 3ª
Restaurantes de 4 y 5 tenedores	Restaurantes de 1, 2 y 3 tenedores
	Casas de comidas y tabernas
Cafeterías	Cafés-bares, chocolaterías y heladerías
Salas de fiestas, salones de baile, discotecas y tablaos flamencos	
Billares y salones de recreo	

**TABLA SALARIAL PROVISIONAL 2010**  
(con carácter retroactivo desde el 1 de enero de 2010)  
Aplicación del 0,50% de incremento sobre las tablas de 2009

	Anexo I	Anexo II	
Nivel I	1.054,01	1.023,45	
Nivel II	997,97	973,5	
Nivel III	952,95	931,64	
Nivel IV	910,48	873,23	
Nivel V	809,33	800,13	
Nivel VI	791,28	791,28	
<b>Contrato de formación</b>			
2.º año	791,28		
1.º año	712,15		
<b>Otros conceptos</b>			
Art. 27.º	Prolongación jornada	37,11	Mensual (11 meses)
Art. 31.º	Bolsa vacaciones	59,04	Anual
Art. 26.º	Plus locomoción	4,06	Día efectivo de trabajo
Art. 34.º	Mant. y Limp. vestuario	41,45	Mensual (12 meses)

Albacete, 23 de marzo de 2010.–El Delegado Provincial de Trabajo y Empleo, Florencio López García.

•11.088•