25.- PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA-ALIMENTACIÓN A LOS USUARIOS DE LA RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA "SAN JOSÉ" DEPENDIENTE DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TOLEDO.

PRIMERA.- Descripción del servicio:

Consistirá en la prestación del servicio de HOSTELERÍA-ALIMENTACIÓN a los usuarios de la Residencia Social Asistida "San José" y servicio de estancias diurnas para enfermos de Alzheimer. A tales efectos, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar, a su riesgo y ventura, la prestación completa del servicio de alimentación de los usuarios del Centro, así como del personal de la plantilla del Centro determinado por la Gerencia. El citado servicio deberá incluir:

1. La gestión y compra, en nombre propio, de las materias primas, sustancias autorizadas y productos alimenticios de origen animal o vegetal aptos para el consumo humano y que, en su caso, cumplan los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes; definición de productos, cantidades, calidad, stocks, etc., necesarios para la prestación del servicio contratado.

2. La recepción, almacenamiento y custodia de materias primas, así como la conservación a temperatura regulada de las materias primas, productos intermedios y productos finales, que así lo requieran según la normativa legal vigente.

3. La confección de menús y dietas, así como las modificaciones imprevistas que pudieran surgir en el transcurso del servicio, según las directrices que establezca el Departamento de Nutrición y Dietética, que estarán sujetas a la aprobación de los mismos.

4. La manipulación, elaboración y/o cocinado de las materias necesarias para la confección del menú y/o dietas previsto y autorizado.

5. La distribución de la comida, dentro de carros y contenedores isotérmicos, a los office de cada uno de los pabellones y dependencias, incluyendo por su cuenta, el medio de transporte necesario (furgón isotermo) para distribuirla desde la cocina con su propio personal (conductor).

6. La recepción, la comprobación de las diferentes dietas así como el montaje de las bandejas gastronorm en los carros de distribución en cada uno de los comedores y dependencias establecidas, para su posterior servicio por el personal auxiliar de clínica de la Residencia.

7. El montaje de la mantelería, cubertería y vajillas en las mesas y su retirada en carros para cada uno de los servicios de desayuno, comida, merienda y cena.

8. El retorno de los servicios a la cocina y el lavado posterior de bandejas, vajilla, contenedores, carros, etc.

9. La limpieza y acondicionamiento general de los offices, despensas y comedores de cada uno de los pabellones y dependencias destinadas a tal fin, cocina, cámaras, instalaciones, mobiliario y utillaje de elaboración, distribución y reparto.

10. El adjudicatario confeccionará los menús normales o basales, así como los menús o dietas especiales de prescripción facultativa, bajo la supervisión del Departamento de Nutrición y Dietética de la Residencia.

La preparación y confección de los menús serán realizados en las cocinas que, a tales efectos, dispone el Centro y por el personal que la empresa adjudicataria aporte para la prestación del servicio y los distribuirá hasta cada uno de los office del Centro, dentro de carros y contenedores isotérmicos, transportados en un vehículo adecuado (furgón isotermo), para su recepción por el personal de la empresa adscrito para tal fin.

SEGUNDA.- Condiciones dietéticas e higiénicas mínimas exigibles:

1. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria habrán de estar sujetos y cumplir de forma absoluta la normativa legal vigente y, en particular, la totalidad de los requisitos considerados por el Código Alimentario Español.

2. Los proveedores de los productos deberán estar debidamente acreditados, legalmente autorizados para el comercio que desarrollan y sujetos a las instrucciones del Código Alimentario Español y normativa legal vigente, responsabilizándose en todo momento la empresa adjudicataria de la calidad de los productos y de las alteraciones que pudieran sufrir los mismos.

3. El número de dietas diferentes y el valor calórico de las mismas se determinará por el Servicio competente del Centro ,variando el valor calórico según la escala siguientes:

DIETAS	NÚMERO DE CALORÍAS
Normal o basal y derivaciones	2.500-3.000
Fácil masticación y derivaciones	2.500-3.000
Triturada o túrmix y derivaciones	2.500-3.000
Especiales	1.000-3.000

4. Los alimentos envasados o enlatados deberán llevar el correspondiente registro sanitario y fecha de caducidad.

5. Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y servidos en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud. Se deberán cumplir todos los requisitos y normas establecidas en la normativa legal vigente.

6. Las comidas que se sirvan habrán de garantizar la correcta cobertura de las necesidades alimentarias y terapéuticas del personal que las consuma, al menos en los siguientes puntos:

   6.1 Aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías.

   6.2 Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos e hidratos de carbono), como aportaciones aseguradas de vitaminas y minerales.

   6.3 Frecuencia y variación en el consumo, de manera correcta, en los alimentos fundamentales (carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar, leche, etc.)

7. Las comidas habrán de estar correctamente preparadas, guisadas y condimentadas, según modelo de dieta mediterránea, considerando que, además de su función alimentaria, deberán considerarse motivo de satisfacción personal y colectiva teniendo propiedades organolépticas óptimas.

8. Las bandejas gastronorm para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección. Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.

9. Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el adjudicatario desarrollará y aplicará un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros y control de puntos críticos.

10. El Departamento de Nutrición y Dietética de la Residencia deberá intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada. Asimismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes, para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación o presencia de aditivos inadecuados.

11. Toda persona, que el adjudicatario haya de emplear en estos servicios, deberá cumplir las exigencias contempladas por la legislación vigente en materia de manipuladores de alimentos. El adjudicatario garantizará que los manipuladores dispongan de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen.

TERCERA.- Comedores.
El servicio de restauración se prestará sobre 18 comedores que se distribuyen de la siguiente forma:

Pabellón 1: 2 comedores planta alta y 2 comedores planta baja.
Pabellón 2: 3 comedores planta alta y 2 comedores planta baja.
Pabellón 4: 2 comedores planta alta y 2 comedores planta baja.
Pabellón 5: 2 comedores planta alta y 2 comedores planta baja.
Servicio de estancias diurnas para enfermos de Alzheimer: 1 comedor

La situación exacta de los comedores se detalla en planos de los pabellones como **ANEXO I.- PLANOS**

CUARTO.- Horarios de servicio:

Los horarios que se establezcan deberán cubrir la distribución de las siguientes comidas a residentes: desayuno, comida, merienda y cena.

Los horarios de comidas fijados en la residencia son los siguientes:

- Desayuno 9:30 horas
- Comida 13:00 horas
- Merienda 17:00 horas
- Cena 20:00 horas

Estos horarios podrán sufrir variaciones puntuales en función de las necesidades de las personas usuarias.

Los servicios para el personal de la plantilla del Centro determinado por la Gerencia, se realizarán en las condiciones adecuadas descritas en la clausula segunda, para poder ser consumidos si fuese necesario fuera de los horarios establecidos.

El número de menús a servir en cada servicio se indicará con una antelación mínima de doce (12) horas, si bien, la prestación del servicio deberá contar con la suficiente flexibilidad para atender variaciones surgidas de la dinámica propia del Centro.

QUINTA.- Situaciones especiales, alimentos extraordinarios y peticiones autorizadas:

Serán alimentos extraordinarios los que se soliciten, por la Gerencia del Centro o por prescripción facultativa, que no están recogidos como componentes de la pensión completa diaria.

El adjudicatario recibirá por escrito la petición de servicios, tanto de dietas como de alimentos extraordinarios, a través del Departamento de Nutrición y Dietética o por los canales que la Gerencia del Centro determine; no deberá suministrar servicios de alimentación que no sean solicitados según el procedimiento descrito anteriormente.

Los alimentos extraordinarios serán relacionados cada uno de ellos con su precio y ofertados en el modelo **ANEXO II.- ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS**, debiendo aportarse obligatoriamente dentro del Sobre B. De lo contrario, la proposición presentada por el licitador será rechazada automáticamente.

En caso de que se organicen excursiones para residentes u otras salidas similares del Centro, el adjudicatario proporcionará la comida del día de la salida y la correspondiente bebida que sustituirá a todos los efectos a la comida en el Centro.

SEXTA.-Comidas diarias o pensión completa:

La pensión completa normal diaria se compondrá de:

1. Desayuno: leche sola o con café, cacao o cereales, o infusiones y galletas o bollería a criterio médico.

2. Comida: **primer plato,** variado, alternando legumbres, pastas, sopas, hortalizas, verduras, patatas, etc.; **segundo plato,** alternando carnes, pescados variados, huevos, etc, con guarnición; **postre,** compuesto de frutas variadas naturales o en almíbar, flan, natillas, mouse, helados, etc., y un panecillo de *80* grs. o bien 50 grs. de pan de molde a criterio médico.

3. Merienda: leche sola o con café o cereales o cacao, o infusiones, o zumos, o yogur y galletas, o bollería o sándwich, a criterio médico.

4. Cena: **primer plato,** alternando sopas, hortalizas, verduras, purés, etc.; **segundo plato**, alternando pescados, huevos, carnes, etc.; **postre,** con la misma composición que en la comida, a criterio médico.

5. Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 de diciembre (cena), los días 1 y 6 de enero (comida), 23 de enero fiesta local de San Ildefonso (comida), 19 de marzo San José (comida), Corpus Christi (comida), Jueves y Viernes Santo (comida), día de la familia (a establecer por el Centro), 1 noviembre (comida), 6 y 8 diciembre (comida) 1 de mayo (comida) y 15 de agosto (comida) se establecerá un menú extraordinario distinto a los habituales, así como en todos los desayunos de los días mencionados, incluyendo también los dulces navideños, no incrementándose por este motivo el precio unitario de la pensión completa alimentaria diaria establecida en el contrato. Este menú será previamente aprobado por el Departamento de Nutrición y Dietética de la Residencia.

SÉPTIMA.- Planificación del trabajo.

Deberá presentarse todo lo siguiente:

1. Estudios con al menos doce (12) tipos de dietas diferentes de la normal o basal.

2. Estudio dietético en el que se presentarán en fichas por separado cuarenta (40) primeros platos, cuarenta (40) segundos platos, al menos diez (10) guarniciones diferentes y veinte (20) postres distintos, indicando en cada una de las fichas los ingredientes con los que se han de confeccionar los diferentes platos, así como los gramos que contienen y *forma de cocción*. Incluirán las fichas igualmente la valoración dietética del plato para una ración, con el desglose correspondiente de proteínas, lípidos, glúcidos, colesterol, hierro, magnesio, cobre, zinc, sodio, potasio, fósforo, ácido fólico, ocho (8) vitaminas, índice de acidez del plato, total de calorías que contiene, gramos de fibra, etc.

3. Estudio de los gramos que llevarán los diferentes platos, así como un protocolo de materias primas. Se deberá detallar si el producto es fresco, congelado, precocinado etc.

4. Plan de acción que posibilite el control de la calidad del servicio, así como plan de autocontrol higiénico-sanitario siguiendo los principios en que se basa el **sistema APPCC** (sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

5. Se presentará una propuesta de garantía de funcionamiento continuado y sin interrupciones del servicio de alimentación para los residentes que incluya actuaciones de garantía de prestación en caso de averías en las instalaciones o cualquier otro tipo de imprevistos.

6. Planificación del trabajo de la plantilla de personal que desarrollará el servicio, con turnos, horarios de trabajo y funciones.

7. Plan de adecuación a las disposiciones legales vigentes.

OCTAVA.- Personal:

El adjudicatario dispondrá de su propio personal para atender el servicio de hostelería del Centro, incluidas bajas por ausencias, enfermedad, sanciones de empresa, etc. El personal deberá ser cualificado y especializado y habrá de reunir todos los requisitos exigidos por la legislación vigente en materia de manipuladores de alimentos, estando al frente del mismo un Gerente de centro y al menos un Jefe de cocina con titulación suficiente.

El adjudicatario se subrogará con todo el personal que presta actualmente servicio de restauración, en la Residencia Social Asistida "San José", que se relacionan en el **ANEXO III.- RELACIÓN DE PERSONAL**.

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social e higiene y seguridad en el trabajo, ordenanza laboral de hostelería, convenio colectivo provincial y cualquier otra normativa aplicable, siendo el único responsable de las infracciones y sanciones de cualquier naturaleza que se pudieran imponer.

NOVENA.- Dirección técnica:

El adjudicatario deberá tener departamento propio de dietética y nutrición. Con independencia de la representación del servicio prevista en el pliego, el servicio deberá prestarse con personal técnico Diplomado en Dietética y Nutrición Humana, que ejercerá la dirección técnica.

DÉCIMA.- Legislación aplicable:

El adjudicatario velará por el cumplimiento de la reglamentación técnico-sanitaria de alimentos, cocinas y comedores colectivos y se adaptará a las modificaciones que se aprueben sobre ellas, especialmente en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

UNDÉCIMA.- Material e instalaciones:

El Centro proporcionará al adjudicatario los locales, instalaciones, equipamientos, mobiliario y enseres que se indican en el **ANEXO IV.- EQUIPAMIENTO DE LOCALES E INVENTARIO DE MENAJE**. No está incluido en dicho Anexo el vehículo necesario para la distribución de la comida desde la cocina a los diferentes pabellones, ya que éste será por cuenta del adjudicatario. También el adjudicatario aportará el resto del material necesario para la correcta prestación del servicio, si no fuese suficiente el incluido en el Anexo.

Sobre los bienes aportados por el Centro, el adjudicatario no tendrá derecho alguno; pero sí deberá conservarlos en perfecto estado de uso y limpieza, corriendo por su cuenta el mantenimiento, reparación y reposición de los mismos.

El adjudicatario no podrá realizar obras en los locales sin permiso expreso de la Diputación Provincial. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicios Técnicos de la Corporación. De acordarse alguna reforma, ésta quedaría a beneficio del Centro sin derecho alguno a indemnización.

La cesión de uso de los locales y cualquier otro bien que la Administración pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo del servicio en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del adjudicatario, por lo que éste deberá, a la terminación del contrato, abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso en el plazo máximo de ocho (8) días, contados a partir de la fecha de finalización del contrato, sin que sea necesario requerimiento previo por parte de la Diputación Provincial, sin derecho ni compensación con otros posibles derechos que pudiera ostentar frente a la Administración. Los bienes se devolverán en estado de correcto funcionamiento y las mermas que pudieran existir serán valoradas a precio de reposición.

Respecto del mobiliario y enseres cedidos a la empresa adjudicataria, la responsabilidad de ésta ha de entenderse absoluta, conforme al párrafo anterior, por lo que deberá ser repuesto de forma inmediata, reservándose la Diputación Provincial de Toledo el derecho, caso contrario, a reponerla de forma directa y deducir su importe de las facturas mensuales presentadas por el adjudicatario, previa presentación de la factura de la reparación correspondiente llevada a cabo mediante aviso instado por los Servicios de Mantenimiento de la Diputación.

El reparto de los contenedores isotérmicos con la comida así como de las vajillas, etc. desde el edificio de la cocina a los diferentes edificios de la RSA será por cuenta del adjudicatario. El reparto se realizará mediante un vehículo de transporte adecuado (furgón isotermo) que deberá ser aportado por el adjudicatario, siendo también totalmente a su cargo su mantenimiento y funcionamiento.

La reposición de menaje, vajilla, cristalería, cubertería, bandejas gastronorm y respectivas tapas etc., derivadas del deterioro o extravío, correrá por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material recibido, en las mismas condiciones y estado que al inicio del contrato.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento, en todo momento (incluidas las instalaciones de gas), todo el material que le sea entregado por el Centro (mobiliario, máquinas y enseres), así como el aportado por el propio adjudicatario en el momento de iniciar la prestación del servicio o el que adquiriera durante la vigencia del contrato. El adjudicatario será responsable de toda pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc.

En este sentido, será de su cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento que el inventariado.

La falta de conservación adecuada de las instalaciones y locales del servicio de Alimentación, se considerará causa suficiente para la resolución del contrato.

El adjudicatario subsanará los desperfectos que se produzcan en las instalaciones en un plazo máximo de 15 días, siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de ello y abonará asimismo los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso.

El material fungible de un solo uso (mascarillas, guantes, gorras, rollos industriales de papel para secado de manos y limpieza de superficies, etc.) serán por cuenta del adjudicatario.

DUODÉCIMA.- Limpieza y evacuación de residuos:

La limpieza de la cocina, office, despensas, zona de carga y descarga del office, comedores y los materiales necesarios para llevarla a cabo, correrán por cuenta del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente, en un Centro de las características de éste; ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Gerencia del Centro y los Servicios competentes del mismo.

Corresponderá a la Gerencia del Centro determinar los programas de desinfección, desinsectación y desratización de los locales de cocinas, office y comedores. Los gastos de dichos programas correrán por cuenta de la Excma. Diputación Provincial de Toledo, a través del contrato de prestación de este tipo de servicios contratado por la misma.

Corresponderá al adjudicatario el traslado de los residuos hasta el lugar que se indique para su evacuación. Dicho traslado se realizará con la frecuencia y horario que determine la Gerencia del Centro.

DÉCIMOTERCERA.- Control y seguimiento:

Para evaluar el nivel de calidad se llevarán a cabo inspecciones mensuales a cargo del personal de la residencia y personal del contratista. Se efectuará un control de la actividad y un control del resultado o calidad técnica de los trabajos.

Para ello se establece el siguiente sistema de control:

a)- Se formará una Comisión de Seguimiento, nombrada por el órgano de contratación, encargada de realizar las inspecciones de manera periódica.

b)-La Comisión de Seguimiento del contrato estará formada por:

- El Gerente de la RSA, o persona en quien delegue, que la presidirá

- Una persona perteneciente a la plantilla de personal de la RSA, designada por el Gerente

- El representante de la empresa adjudicataria.

- Mensualmente, la Comisión realizará una inspección in situ a fin de verificar el correcto cumplimiento del contrato y detectar las anomalías que pudiesen existir. Se visitarán comedores, cocina y almacenes. De cada inspección se redactará una hoja de evaluación suscrita por los integrantes de la Comisión citada, según el modelo establecido en el **ANEXO V.-HOJA DE EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**, mediante la que se calificará el nivel de calidad. La nota de calificación se obtendrá de la media de las puntuaciones obtenidas en los dos conceptos evaluados, actividad y resultado.

- Con base en las hojas de evaluación, el Presidente de la Comisión redactará un informe trimestral en el que hará constar el nivel de calidad de la alimentación de acuerdo con la puntuación obtenida en la evaluación de los parámetros verificados.

Igualmente informará de las anomalías o deficiencias detectadas, las medidas propuestas al contratista para corregirlas y el plazo para ejecutarlas.

- Si la calificación otorgada por la Comisión de Seguimiento en la hoja de evaluación fuese inferior a 10 puntos, determinará la imposición de penalidades económicas según se establece en el Pliego de Clausulas Particulares. En este caso, el Presidente de la Comisión deberá proponer al órgano de contratación su imposición.

El adjudicatario estará obligado a presentar en la Gerencia, con una frecuencia al menos mensual los análisis nutricionales y microbiológicos de cada uno de los platos que integran dos menús completos y las determinaciones analíticas de muestras de superficies y ambiente de control de puntos críticos así como otros controles realizados según sistema APPCC.

El adjudicatario estará obligado a comunicar a la Gerencia del Centro las actuaciones del control oficial de los Servicios de inspección de Salud Pública así como las medidas correctoras impuestas, en su caso.

DÉCIMOCUARTA.- Oferta técnica:

Se presentará una oferta técnica que deberá contener como mínimo lo siguiente:

1. Menú basal: Se presentarán propuestas concretas con una rotación mínima de siete (7) días y variaciones estacionales de los menús en cuatro temporadas, referidas a:

    - Pensión completa (desayuno, comida, merienda y cena).
    - Protocolo de materias primas.

2. Dietas: Se presentarán estudios con al menos doce (12) tipos de dietas diferentes a la basal.

3. Estudio dietético, adaptado a las especificaciones de las cláusulas Segunda y Sexta de este Anexo para todas las dietas, referidos:

    - Aporte energético.
    - Ingredientes.
    - Gramos.
    - Desglose de nutrientes.

4. Organización: Estudio detallado del servicio que se propone y las características técnicas de su prestación:

   - Recepción, almacenamiento y conservación.
   - Preparación y elaboración.
   - Distribución y reparto.
   - Organización del servicio en office.
   - Organización lavado de vajilla.
   - Eliminación de residuos.
   - Organización y planes de limpieza en cocina y office.
   - Organización y planes de mantenimiento de las instalaciones.

5. Controles de calidad a establecer por el adjudicatario, referidos a:

   - Recepción de materias primas
   - Almacenamiento y conservación a temperatura regulada
   - Alimentos preparados
   - Análisis bacteriológicos y nutricionales
   - Limpieza y desinfección.

6. Recursos humanos: planificación del personal:

   - Número de personas.
   - Categorías profesionales y titulación.
   - Jerarquización.
   - Funciones.
   - Horarios.
   - Turnos.
   - Planes de formación.

7. Inversión inicial: relación del material que se aportará inicialmente en caso de ser adjudicatario y, propuestas de mejora de las instalaciones existentes.

DÉCIMOQUINTO.- Gastos de Fluidos:

La Diputación soportará los gastos de fluidos que sean utilizados en los locales correspondientes a offices y comedores de los diferentes pabellones, tales como gas y energía eléctrica. El adjudicatario deberá hacer un uso adecuado de los mismos.

El adjudicatario soportará los gastos de fluidos que sean utilizados en los locales correspondientes al edificio de cocina, tales como agua, gas y energía eléctrica. El adjudicatario deberá domiciliar el pago de los correspondientes recibos en una cuenta bancaria de cargo cuya titularidad le corresponda.

DÉCIMOSEXTA:

El precio unitario base de licitación sobre el que los licitadores presentarán su oferta, será de diez euros con noventa céntimos (10,90) por pensión completa alimentaria diaria, IVA excluido.

Este precio está justificado, entre otros, por la complejidad de la Residencia, compuesta de varios pabellones (edificios independientes) y su gran número de comedores, ya que son cuatro comedores en cada pabellón; por la heterogeneidad de sus residentes (personas mayores con diferentes grados de dependencia y personas con discapacidad intelectual) y por los diferentes tipos de dietas.

Será automáticamente rechazada la oferta que presente un precio unitario superior al precio unitario base de licitación indicado.

DECIMOSÉPTIMA.- Oferta económica:

La oferta económica se calculará sobre trescientas cuarenta y cinco (345) pensiones completas diarias compuestas por desayuno, comida, merienda y cena, que se distribuye de la siguiente manera

- 326 pensiones completas para la Residencia Social Asistida San José
- 36 medias pensiones para el Servicio de Estancias diurnas para enfermos de Alzheimer (que tendrán un precio del 50% de una pensión completa), compuestas por desayuno o merienda y comida, y en consecuencia para la oferta computarán como 18 pensiones completas.

Se facturará mensualmente el importe de las pensiones realmente servidas durante el mes, del modo siguiente:

Nº DE PENSIONES COMPLETAS SERVIDAS EN PERÍODO MENSUAL	*PRECIO UNITARIO DE LA PENSIÓN COMPLETA*
Nº PENSIONES SERVIDAS INFERIOR A 250	11,50 €
Nº PENSIONES SERVIDAS INFERIOR O IGUAL A 300	2% DE INCREMENTO SOBRE EL PRECIO DE ADJUDICACIÓN
Nº PENSIONES SERVIDAS INFERIOR O IGUAL A 345	PRECIO DE ADJUDICACIÓN
Nº PENSIONES SERVIDAS SUPERIOR A 345 Y HASTA 388	2% DE DISMINUCIÓN SOBRE EL PRECIO DE ADJUDICACIÓN

En caso de que el número de pensiones sea inferior 250 se facturará a precio fijo de 11,50 euros pensión completa diaria y 5,75 media pensión diaria.

Los alimentos extraordinarios, según se definen en la cláusula quinta, se facturarán mensualmente y de forma independiente y detallada, según los precios de adjudicación basados en la oferta presentada, por un importe total anual máximo de 18.000 euros.

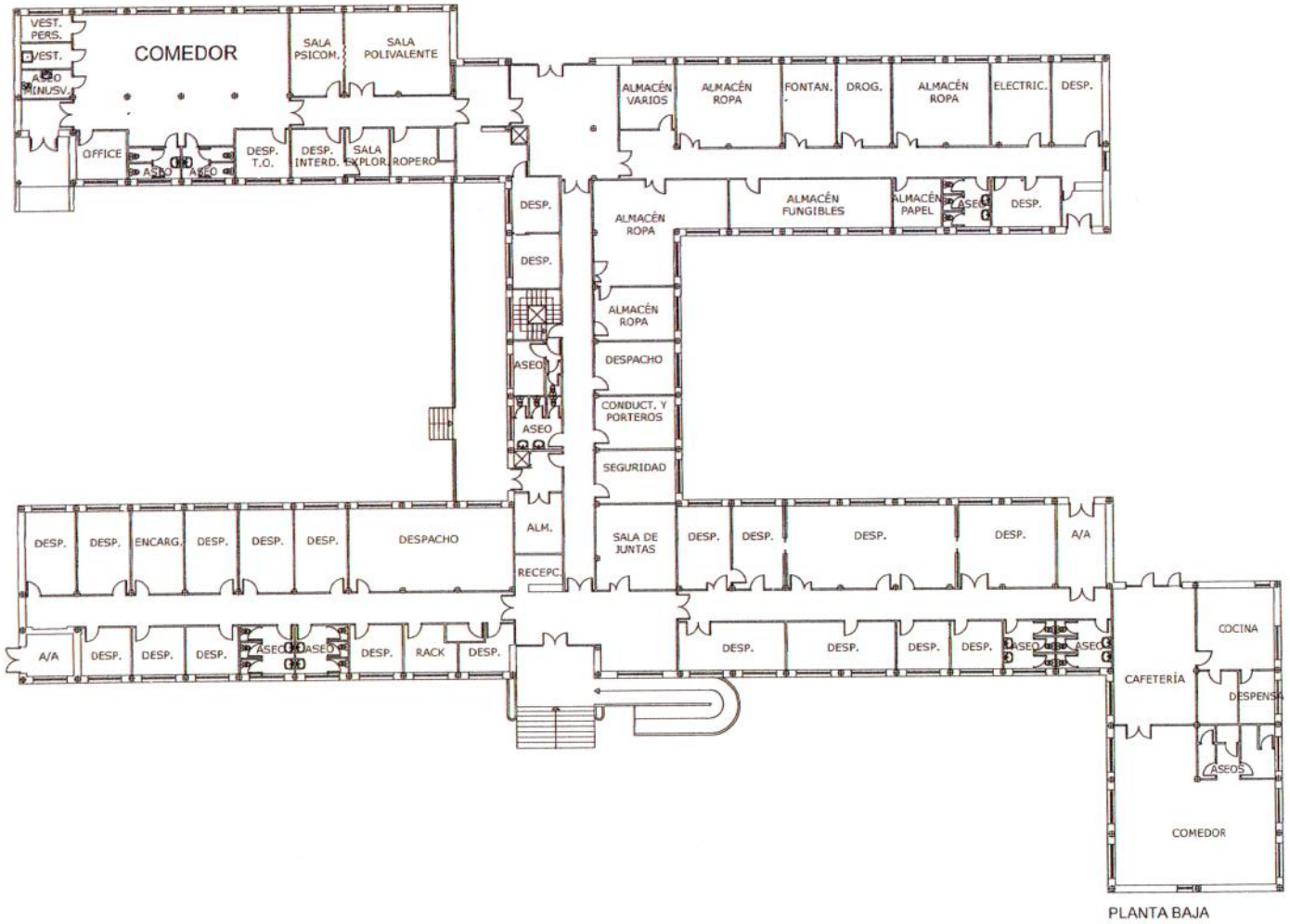
DECIMOCTAVA:

Si por circunstancias sobrevenidas de cualquier índole, se cerrase uno de los pabellones de residentes del Centro, reubicando a éstos entre el resto de pabellones o incluso se produjese un traslado de usuarios a otros Centros, la empresa adjudicataria deberá mantener en todos los casos el número de trabajadores inicial del contrato, reubicando los trabajadores de los office del pabellón cerrado en los demás pabellones o cocina. En su caso, regirá lo establecido en el artículo 65 del Texto Articulado del V Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de Hostelería (ALEH V) de 25 de marzo de 2015, publicado en el BOE núm. 121, de 21 de mayo de 2015 mediante Resolución de 6 de mayo de 2015, de la Dirección General de Empleo.

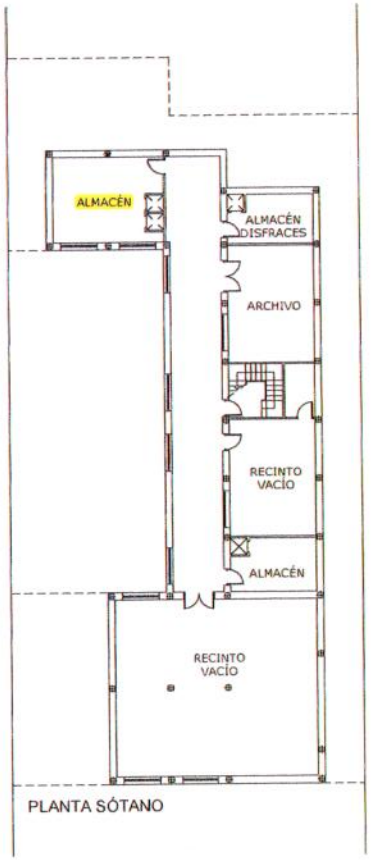
COMPROBACIÓN DE LAS INSTALACIONES PREVIA A PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.

Los licitadores pueden comprobar las instalaciones: cocina, almacén, cámaras frigoríficas, office de los pabellones y sistema de trasporte de las comidas, de lunes a viernes, en horario de 9:30 hasta las 14:30, previa petición de visita a la Gerencia del centro. Durante la visita de comprobación de instalaciones en todo momento serán acompañados por personal de la Residencia.

ANEXO I_PPT_PLANOS

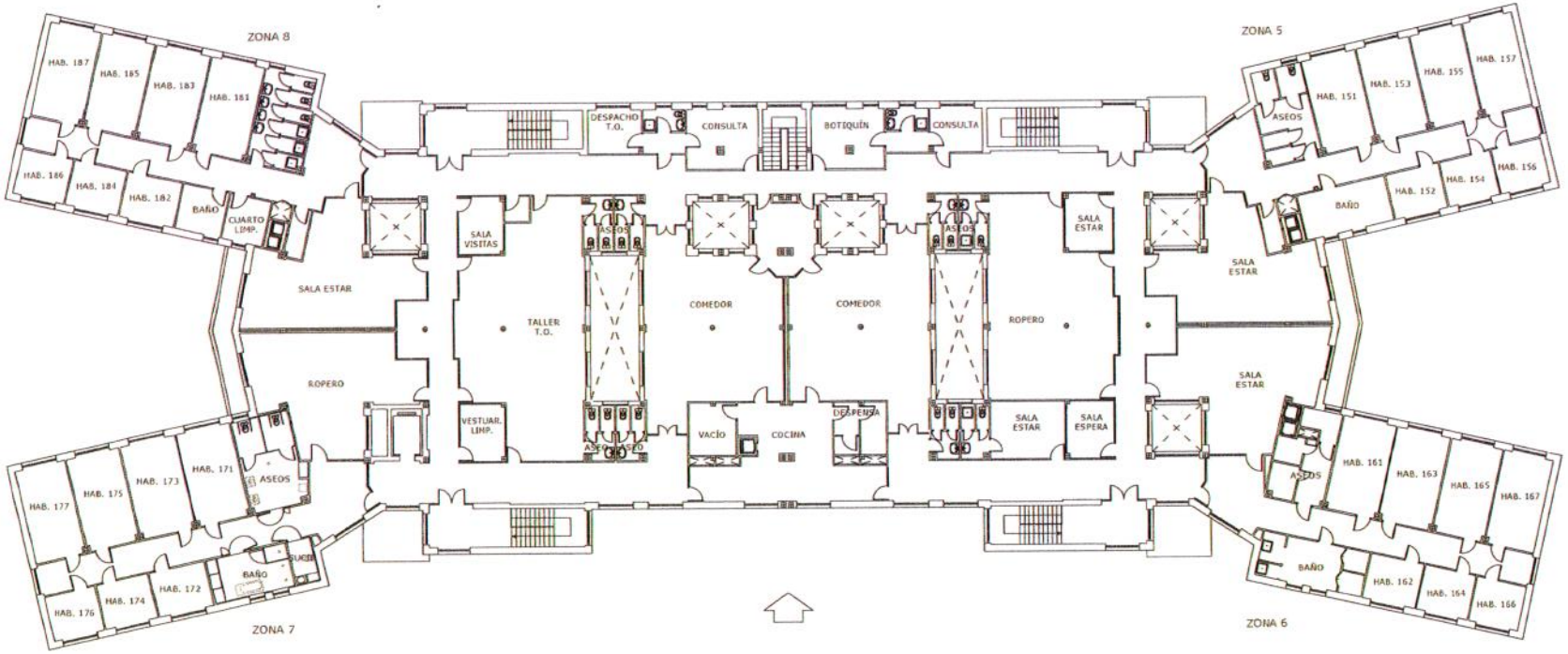


PLANTA BAJA

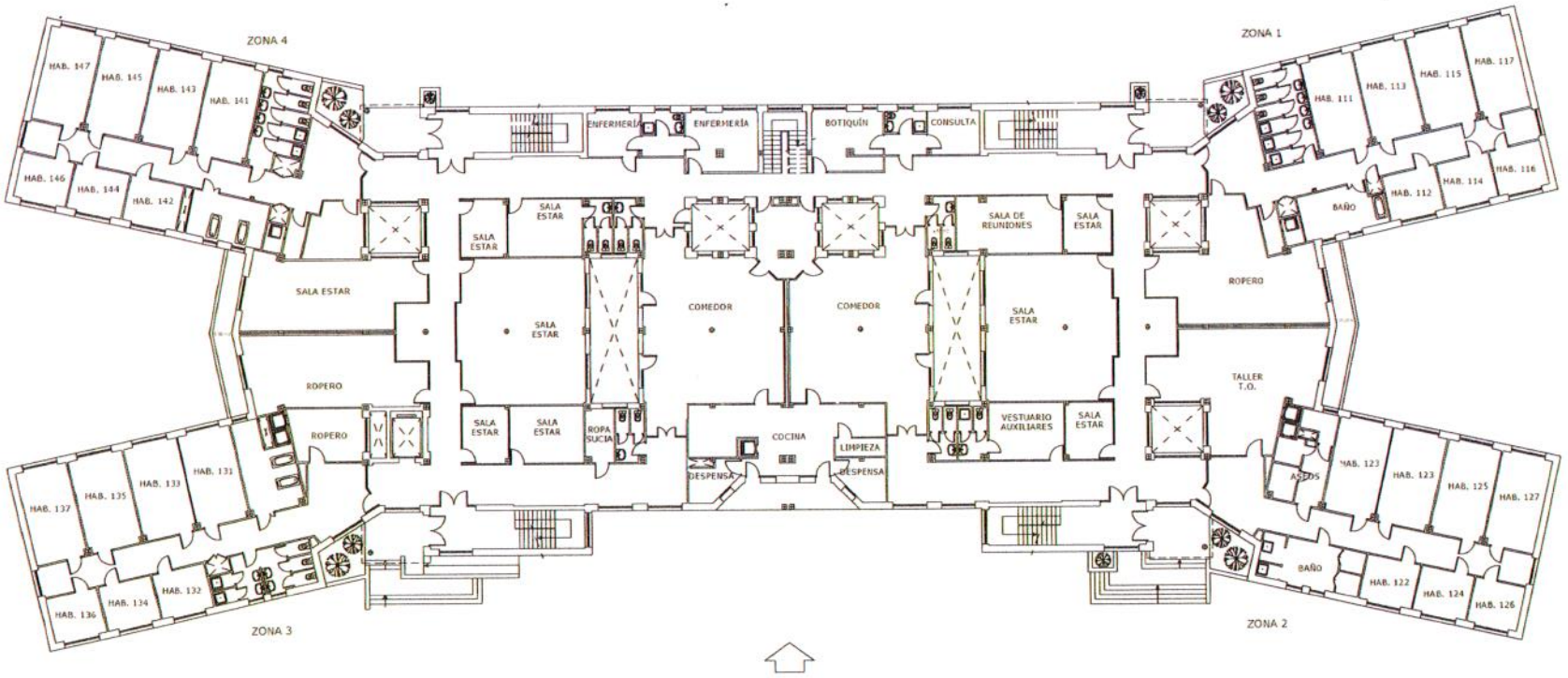


PLANTA SÓTANO

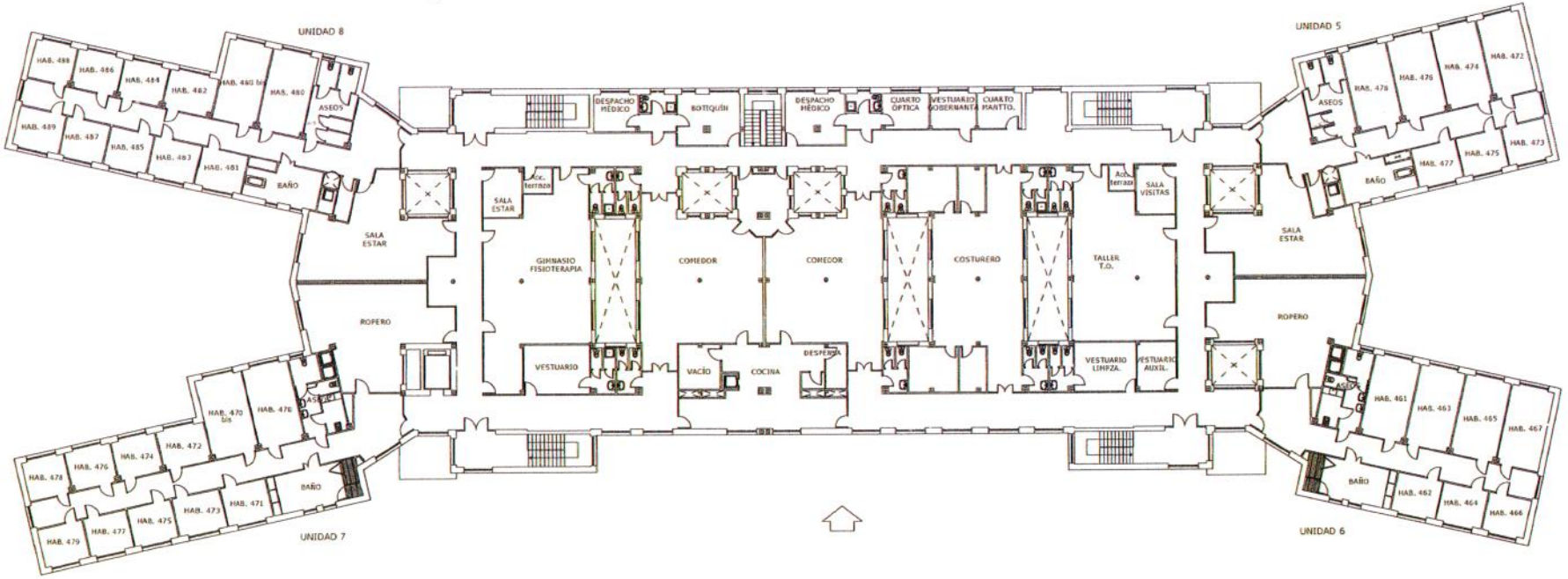
DIPUTACIÓN DE TOLEDO	DIPUTACIÓN DE TOLEDO PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	BELT proyectos
PROYECTO nº: BP/SC-564/14	EMPLAZAMIENTO: Carretera de Mocejón, km 3. Toledo	PLANO nº: 1
FECHA: DICIEMBRE/2014	EDIFICIO: RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ Administración	PLANTA: BAJA Y SÓTANO
CAPÍTULO: 2	PLANO: INSTALACIONES Y ACTIVIDADES	ESCALA: 1:250



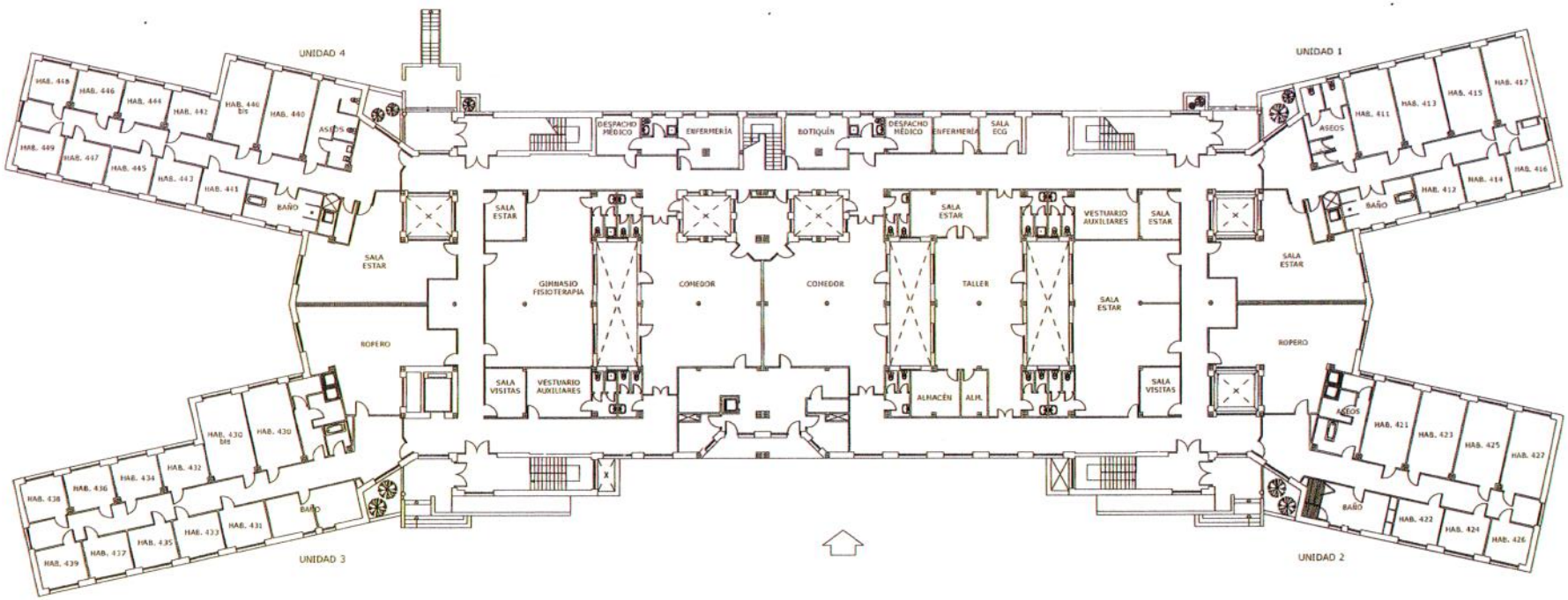
DIPUTACIÓN DE TOLEDO	DIPUTACIÓN DE TOLEDO PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	BELT proyectos
PROYECTO nº: BP/SC-564/14	EMPLAZAMIENTO: Carretera de Mocejón, km 3. Toledo	PLANO nº: 1
FECHA: DICIEMBRE/2014	EDIFICIO: RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ Pabellón 1	PLANTA: PRIMERA
CAPÍTULO: 2	PLANO: INSTALACIONES Y ACTIVIDADES	ESCALA: 1:250



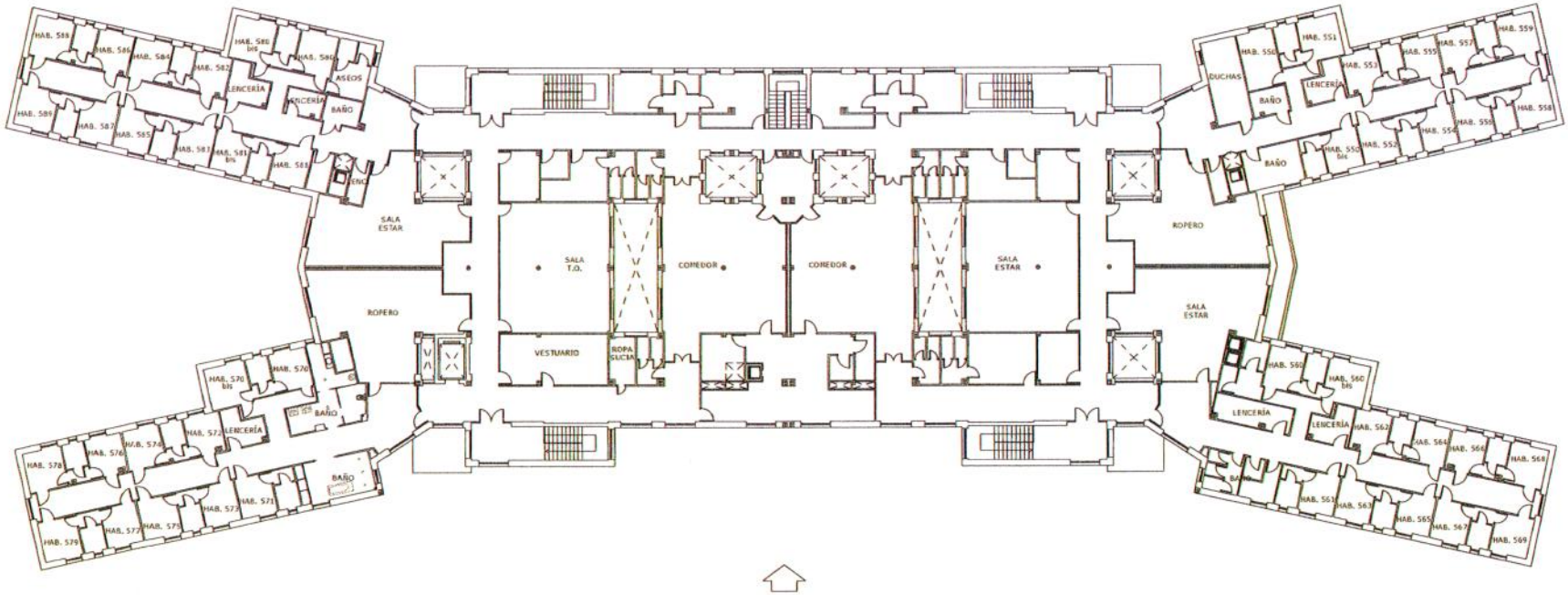
	DIPUTACIÓN DE TOLEDO	
	PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	
PROYECTO nº: BP/SC-564/14	EMPLAZAMIENTO: Carretera de Mocejón, km 3. Toledo	PLANO nº: 2
FECHA: DICIEMBRE/2014	EDIFICIO: RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ Pabellón 1	PLANTA: BAJA
CAPÍTULO: 2	PLANO: INSTALACIONES Y ACTIVIDADES	ESCALA: 1:250



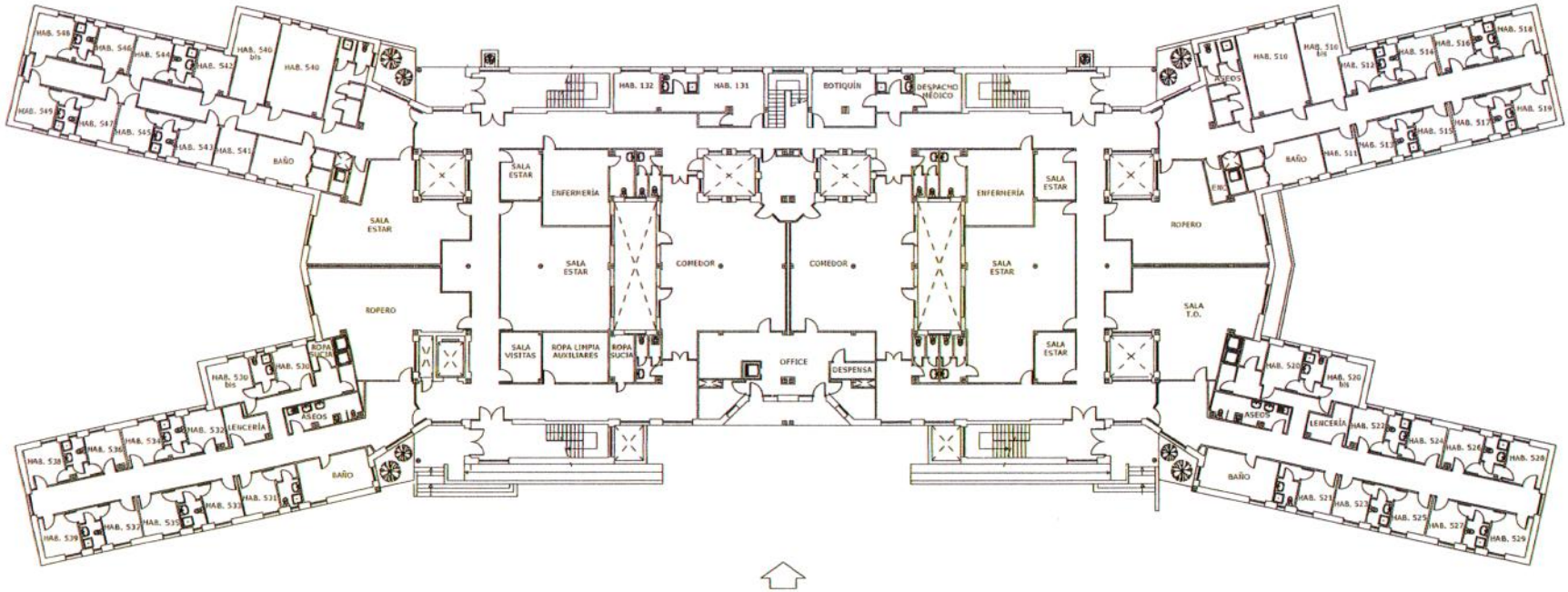
DIPUTACIÓN DE TOLEDO	DIPUTACIÓN DE TOLEDO PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	BELT proyectos
PROYECTO nº: BP/SC-564/14	EMPLAZAMIENTO: Carretera de Mocejón, km 3. Toledo	PLANO nº: 1
FECHA: DICIEMBRE/2014	EDIFICIO: RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ Pabellón 4	PLANTA: PRIMERA
CAPÍTULO: 2	PLANO: INSTALACIONES Y ACTIVIDADES	ESCALA: 1:250



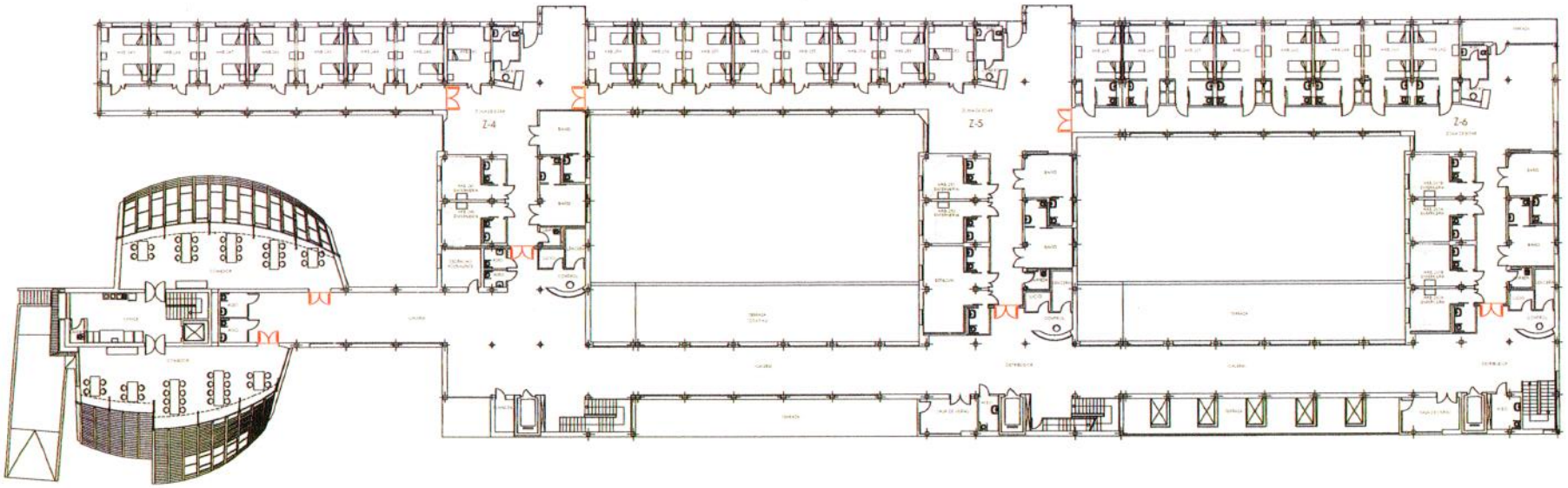
DIPUTACIÓN DE TOLEDO	DIPUTACIÓN DE TOLEDO PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	BELT proyectos
PROYECTO nº: BP/SC-564/14	EMPLAZAMIENTO: Carretera de Mocejón, km 3. Toledo	PLANO nº: 2
FECHA: DICIEMBRE/2014	EDIFICIO: RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ Pabellón 4	PLANTA: BAJA
CAPÍTULO: 2	PLANO: INSTALACIONES Y ACTIVIDADES	ESCALA: 1:250



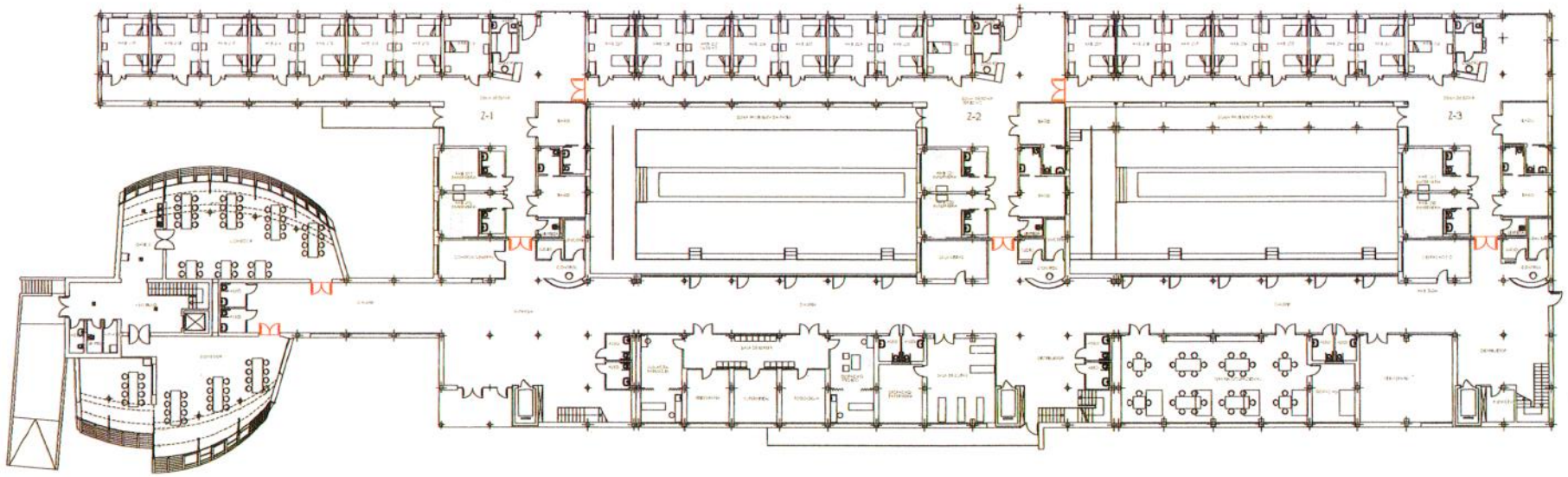
DIPUTACIÓN DE TOLEDO	DIPUTACIÓN DE TOLEDO PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	BELT proyectos
PROYECTO nº: BP/SC-564/14	EMPLAZAMIENTO: Carretera de Mocejón, km 3. Toledo	PLANO nº: 1
FECHA: DICIEMBRE/2014	EDIFICIO: RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ Pabellón 5	PLANTA: PRIMERA
CAPÍTULO: 2	PLANO: INSTALACIONES Y ACTIVIDADES	ESCALA: 1:250



DIPUTACIÓN DE TOLEDO	DIPUTACIÓN DE TOLEDO PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	BELT proyectos
PROYECTO nº: BP/SC-564/14	EMPLAZAMIENTO: Carretera de Mocejón, km 3. Toledo	PLANO nº: 2
FECHA: DICIEMBRE/2014	EDIFICIO: RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ Pabellón 5	PLANTA: BAJA
CAPÍTULO: 2	PLANO: INSTALACIONES Y ACTIVIDADES	ESCALA: 1:250



DIPUTACIÓN DE TOLEDO	DIPUTACIÓN DE TOLEDO PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	BELT proyectos
PROYECTO nº: BP/SC-564/14	EMPLAZAMIENTO: Carretera de Mocejón, km 3. Toledo	PLANO nº: 2
FECHA: DICIEMBRE/2014	EDIFICIO: RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ Pabellón 2	PLANTA: PRIMERA
CAPÍTULO: 2	PLANO: INSTALACIONES Y ACTIVIDADES	ESCALA: 1:250



DIPUTACIÓN DE TOLEDO	DIPUTACIÓN DE TOLEDO PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	BELT proyectos
PROYECTO nº: BP/SC-564/14	EMPLAZAMIENTO: Carretera de Mocejón, km 3. Toledo	PLANO nº: 3
FECHA: DICIEMBRE/2014	EDIFICIO: RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ Pabellón 2	PLANTA: BAJA
CAPÍTULO: 2	PLANO: INSTALACIONES Y ACTIVIDADES	ESCALA: 1:250

ANEXO II.-ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS

Zumo de frutas 100% (Litro) *(precio en letra y número)*.....

Leche brick 1 litro desnatada. *(precio en letra y número)*.....

Batidos sabores variados (unidad). *(precio en letra y número)*.....

Agua, botella, 1,5 litro. *(precio en letra y número)*.....

Café. *(precio en letra y número)*.....

Infusiones: Té, manzanilla, tila...*(precio en letra y número)*.....

Cola-cao. *(precio en letra y número)*.....

Chocolate a la taza. (250 cc). *(precio en letra y número)*.....

Yogurt Natural y de 4 frutas. *(precio en letra y número)*.....

Yogurt descremado (unidad). *(precio en letra y número)*.....

Galletas, envase de 5 unidades, 25 gramos. (Tipo María o similar). *(precio en letra y número)*.....

Bollería, bizcocho, magdalenas o similares (unidad). *(precio en letra y número)*.....

Churros (unidad). *(precio en letra y número)*.....

Fruta variada (unidad). *(precio en letra y número)*.....

Azucarillo (unidad). *(precio en letra y número)*.....

Sacarina (unidad). *(precio en letra y número)*.....

Panecillo de 80 gramos, envuelto. *(precio en letra y número)*.....

Fiambre 40 gramos (salchichón, chorizo, mortadela, jamón york, pavo y similares. *(precio en letra y número)*.....

Bocadillo (80 gramos de pan y 40 gramos de fiambre). *(precio en letra y número)*.....

Sándwich. *(precio en letra y número)*.....

(Esta relación de Extras no constituye una lista cerrada de artículos, pudiendo solicitar el Centro otros productos que fuesen necesarios, que se valorarán previa aceptación de la Gerencia del Centro).

ANEXO III_PPT_RELACIÓN DE PERSONAL

Contrato	F.antig.	Descr. Centro	Cat.Prof.
00540 Temporal	02/10/1995	RESID SN JOSE TOLEDO COM	COCINERO
00100 Fijo	17/05/1976	RESID SN JOSE TOLEDO COM	COCINERO (SC)
00100 Fijo	14/08/1996	RESID SN JOSE TOLEDO COM	JEFE DE COCINA
00200 Fijo	01/08/1996	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	01/06/1999	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00289 Fijo	02/09/1999	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	01/10/1996	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	08/08/1996	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	02/09/1999	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	06/06/2000	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	01/06/2000	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00289 Fijo	06/06/2000	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00289 Fijo	01/10/2000	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00289 Fijo	01/10/2001	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00100 Fijo	02/07/2001	RESID SN JOSE TOLEDO COM	2 JEFE COCINA (CC)
00289 Fijo	01/05/2004	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	23/10/2001	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00289 Fijo	24/03/2003	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	06/11/2003	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	06/11/2003	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	17/07/2003	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	22/02/2005	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	14/10/2004	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	18/10/2005	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	01/10/2005	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00200 Fijo	14/04/2007	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00289 Fijo	04/04/2007	RESID SN JOSE TOLEDO COM	AUX.COLECTIVIDADES
00189 Fijo	03/03/2008	RESID SN JOSE TOLEDO COM	CONDUCTOR
00289 Fijo	01/10/2011	RESID SN JOSE TOLEDO COM	COCINERO (SC)
00100 Fijo	05/12/2013	RESID SN JOSE TOLEDO COM	CONDUCTOR
00100 Fijo	01/05/2011	RESID SN JOSE TOLEDO COM	COCINERO (SC)

ANEXO IV.- EQUIPAMIENTO DE LOCALES E INVENTARIO DE MENAJE

EQUIPAMIENTO ACTUAL COCINA, ALMACÉN Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS DE LA RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA "SAN JOSÉ"

1. ALMACÉN Y CONTROL

- Bascula automática.
- Conjunto de estantería de pie. Entrepaños en chapa galvanizada de 1mm de espesor. Dimensiones totales 13,50 mm, en tramos de 900 mm.
- Conjunto de palets (6 Ud.)
- Mobiliario de oficina: Mesa con ala informática y cajonera. Sillón con ruedas ergonómico. Silla confidente. Mueble estantería con puertas y cajoneras de archivo.
- Acondicionador de aire SPLIT unidad interior HI-WALL marca CARRIER, modelo 42 HGW007, con mando a distancia.

2. CÁMARAS DE CONSERVACIÓN

- Conjunto de cámaras frigoríficas formado por: recinto con tres cámaras para productos refrigerados y uno para productos congelados. Realizado con panel de 100mm suelo reforzado revestido de acero inoxidable. Y ocho puertas pivotantes con cierre y llave.
- Estanterías de pie acero inoxidable. Entrepaños en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. Patas en ángulo de 40*40 de 2mm. Dimensiones 4020*400*1800 (19 Ud.)
- Conjunto de barras de protección para cámaras. Realizadas en tubo de acero inoxidable de 50,8mm de diámetro.
- Conjunto de palets (5 Ud.)

3. COMEDOR DE PERSONAL

- Mesa de apoyo mural. Realizada en acero inoxidable 18/8 AISI 304 de 1,5mm. Frente redondeado. Equipada con peto sanitario conformado de la misma encimera, seno de 500*500mm y entrepaño inferior. Patas de bastidor en tubo inoxidable de 40*40 regulables en altura. Dimensiones 1700*700*850 mm.
- Mesas rectangulares en melanina. Dimensiones 1200*800*850 (3 Ud.)
- Sillas. Estructura de hierro pintado y asiento de plástico (12 Ud.)
- Acondicionador de aire SPLIT Global Cassete, marca CARRIER, modelo 40 GKX018, con mando a distancia.
- Unidades exteriores SPLIT sistema solo refrigeración, marca CARRIER, modelo 38GL-18-703EC-40 (2 Ud.)

4. ZONA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Lavamanos de pedal. En acero inoxidable 18/10 AISI 304. Equipado con cubeta semiesférica. Grifería temporizada, válvula prorreguladora de temperatura y caño cuello de cisne de 26mm con aireador. (2 Ud.)

- Mesa de trabajo central. En acero inoxidable 18/10 AISI 304 1,5. Frente redondeado. Equipada con cajón y estante superior. Patas de bastidor en tubo de inoxidable 40*40 regulable en altura. Dimensiones 3,5m.

- Picadora de carne. Marca MAINCA PN-70.

- Mesa de trabajo central. En acero inoxidable 18/10 AISI 304 1,5. Frente redondeado. Equipada con seno 500*500*300mm, grifo mono mando dos temperaturas, estante superior y entrepaño inferior de acero inoxidable con omegas de refuerzo. Patas de bastidor en tubo de inoxidable 40*40. Dimensiones 3,2m.

- Cortadora de fiambre GC-300. Monofásica. Cuchilla de 300mm Ø.

- Mesa de trabajo central. En acero inoxidable de 1,5mm. Frente redondeado. Equipada con cajones y estante superior. Patas en tubo inoxidable 40*40 regulable en altura. Dimensiones 3,2m.

- Balanza de precisión MINI VE. Capacidad 15 kg. 5g.

- Mesa para peladora con filtro PP. Dimensiones 400*500*512mm.

- Peladora de patatas simple PP-12. Trifásica. Capacidad 200/400 kg/h.

- Fregadero de dos senos. En acero inoxidable de 1,5mm. Frente redondeado. Equipado con peto sanitario conformado de la misma encimera. Dos senos de 600*500*400mm con válvula de desagüe. Grifo mono mando dos temperaturas y entrepaño inferior inoxidable con omegas de refuerzo. Dimensiones 2000*700mm. Patas de bastidor en tubo de inoxidable 40*40 regulable en altura.

- Carro de servicio para transporte CE 953. En acero inoxidable. Con tres estantes y cuatro ruedas giratorias (3 Ud.)

- Estantería mural. En acero inoxidable 18/8 de 1,2mm. Frente redondeado. Equipada con peto conformado de la misma encimera y soporte en tubo de acero inoxidable, dimensiones 2000*300mm.

- Maquina lavadora de verduras ATR II. Capacidad de cuba 250 lts. Potencia 1400 W. Dimensiones 1140*1075mm.

- Mesa de apoyo mural. De acero inoxidable 18/8 AISI 304 1,5 mm. Frente redondeado. Equipada con peto sanitario conformado de la misma encimera y entrepaño inferior en acero inoxidable. Con omegas de refuerzo. Patas de bastidor en tubo de inoxidable 40*40 regulable en altura. Dimensiones 2,20m.

- Estantería mural. En acero inoxidable de 1,2mm. Frente redondeado. Equipada con peto conformado de la misma encimera y soporte en tubo de acero inoxidable y jabalcones en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. Dimensiones 2,2m.

- Instalación frigorífica zona de preparaciones. Compuesta por una unidad condensadora de 7,5 CV situada en el exterior y 1 evaporador de techo de baja

velocidad en ventilación, mas una unidad condensadora (exterior cámara) y una unidad evaporadora (interior cámara). Cuadro de control en el interior de la zona de preparación. Marca SPLIT TN-BT.

5. ZONA DE COCINADO Y CONDIMENTADO

- Estantería mural en acero inoxidable. Dimensiones 3,30 m.
- Mesas de apoyo con ruedas. En acero inoxidable. Frente redondeado. Patas de bastidor en tubo inoxidable 40/40, ruedas giratorias insonorizadas y entrepaño inferior en inoxidable. Dimensiones 1500*700*850mm. (4 Ud.)
- Modulo marmita a gas sin ruedas Serie 900 Tipo 9PF/G150. Capacidad 150 lts. (2 Ud.)
- Modulo de cocina con 6 fuegos. Horno gama 900. Armario con ruedas y freno. Modelo CG9-61. Funcionamiento de gas. Potencia 54 KW. Quemadores. 1x10500; 2x8000; 3x4000 Kcal/h.
- Campana extractora central con filtro. Realizada en acero inoxidable 18/8 AISI de 304 de 1,5mm. Extracción 15000m^3/h. Dimensiones 6400*2800*800mm.
- FRY-TOP a gas. 2 muebles bajos MB9-10. Modelo FTG-10 L. Funcionamiento a gas. Potencia 21 KW. Superficie 50dm^2. Dimensiones 800*900*850mm. (2 Ud.)
- Muebles bajos MB9-05 con elementos neutros EN-05. Con ruedas y freno. Dimensiones 400*900mm. (5 Ud.)
- Remate en muro en acero inoxidable. Dimensiones 6000*200mm.
- Conjunto de vano técnico. Realizado en acero inoxidable 18/8 AISI 304 de 1,5mm. Dimensiones totales 12000*200mm.
- Módulos sartén basculante de gas sin ruedas. Serie 900. 3 Tipo 9BR/G80 Y 1 Tipo 9BRG/100 (4 Ud.)
- Módulos freidora con dos cubas de 20+20 lts. Modelo FE9-10. Funcionamiento eléctrico. Potencia 36 KW. Dimensiones 800*900*850mm. Con ruedas (2 Ud.)
- Modulo cocina a gas 4 fuegos. Horno con ruedas y freno Modelo CG9. Funcionamiento con gas. Potencia 40 KW. Parrilla de fuegos en función esmaltada. Honro a gas quemador en acero inoxidable y termostato regulable de 120 a 330 °C de temperatura. Cámara de horno en acero inoxidable esmaltado con soporte para parrilla GN 2/1. Contrapuerta del horno en acero inoxidable AISI 304. Dimensiones 850*900*850mm.
- Carro para horno. Modelo CGA-21. En acero inoxidable. Equipado con guias para 17 bandejas GN2/1. Ruedas giratorias con freno. Dimensiones 665*750*1725mm.
- Campana mural con extractor para horno. Extracción 2000 m^3/h. Dimensiones 2900*1400*800mm.
- Horno eléctrico BARON CUCINE profesional. Modelo 418035428140 400V 50 Hz.
- Rejillas 2/1 para horno. En acero inoxidable EVI 2/1. Dimensiones 530*650mm. (6 Ud.)

- Cubetas GN2/1 40mm. En acero inoxidable (6 Ud.)
- Cubetas GN2/1 100mm. En acero inoxidable (2 Ud.)
- Estantería mural en acero inoxidable. Frente redondeado. Con peto conformado en la misma encimera. Dimensiones 200*300mm.
- Mesa de trabajo mural. En acero inoxidable de 1,5mm. Con selo de 500*500*300mm. Entrepaño inferior con omegas de refuerzo. Patas de bastidor en tubo inoxidable 40/40 en altura. Dimensiones 200*700*850mm.
- Mesa de apoyo mural. En acero inoxidable de 1,5mm. Con cajón y entrepaño inferior en inoxidable. Dimensiones 2000*700*850mm.
- Estantería mural. En acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm. Frente redondeado con peto conformado de la misma encimera con soporte de tubo en inoxidable. Dimensiones 4100*300mm.
- Mesa de apoyo mural. En acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. Con seno de 500*500*300mm. Entrepaño inferior. Patas en tubo inoxidable. Regulable en altura. Dimensiones 4100*700*850mm.
- Armarios frigoríficos de conservación AFP-1605. Capacidad 1400 lts. Temperatura 0ºC / +10ºC. En acero inoxidable AISI 304. Equipado con dos puertas. Dimensiones 1400*800*2000mm. (2 Ud.)
- Lavamanos de pedal (2 Ud.)
- Horno mixto convención-vapor con base para horno. Marca ZANUSSI. Funciona con gas. Tipo IP25-6-20. Motor 350W-0,5 KW. 5,5 m3/h. 52 KW.
- Fuente de agua fría.

6. ZONA DE CARROS

- Carros para transporte de comida. Marca CASA CAMBRO. Doble cuerpo. Modelo UPC 800. Dimensiones exteriores 520*690*1370mm. (21 Ud.)

7. CUARTO DE LIMPIEZA

- Estantería de pie en acero inoxidable. Dimensiones 2190*400*1800mm. (2 Ud.)

8. CUARTO DE BASURA

- Cámara frigorífica de basura. Dotada de 2 puertas.

9. ZONA DE LAVADO DE VAJILLAS

- Conjunto de preselección. Seno y grifo de ducha. Estante inferior. Dimensiones 3100*800*850mm.
- Estanterías de pie en acero inoxidable.
- Mesa de trabajo. Con dos senos de grifo y ducha 600*500*300mm. Entrepaño inferior. Dimensiones 3200.700.850mm.
- Lavamanos de pedal. Modelo LVP-0031.

- Tren de lavado.

- Mesa de trabajo. Con seno y grifo de ducha.

10. ALMACÉN DE VAJILLA

- Carro de transporte de vajilla. Modelo CP-150. Realizado en acero inoxidable. Equipado con ruedas giratorias. Rejilla frontal para transporte. Capacidad aproximada para 150 platos de hasta 260mm Ø. Dimensiones 980*360*720mm. (15 Ud.)

- Varilla separadoras para carros de platos SP-1. (40 Ud.)

- Carro porta cestas. Acero inoxidable. Modelo CC-55 (10 Ud.)

- Cesta lavavajillas multiuso. 500*500mm. (15 Ud.)

- Bandeja lavavajillas para 12 cubiertos. (5 Ud.)

- Estantería de pie. En acero inoxidable. (9 Ud.)

11. VESTUARIO DE PERSONAL

- Taquillas de doble cuerpo. (40 Ud.)

12. OTROS EQUIPAMIENTOS

- Exterminador de insectos EXT. Alta tensión de la rejilla 5000V. Dimensiones 492*165*420mm. (9 Ud.)

- Portarrollos de papel seca manos (2 Ud.)

- Escobillero (2 Ud.)

- Papelera grande (4 Ud.)

- Teléfono. Modelo FORMA.

- Extintor de incendio. Polvo ABC 6 kg. (4 Ud.)

- Extintor de incendio con carro. Polvo ABC 25 kg.

- Extintor de incendio. Polvo ABC 3 kg.

13. SALA DE CALDERAS

- Caldera. Modelo G 100. Marca ROCA. Cuadro de control CC-139. Depósito acumulador 500 lts.

14. INVENTARIO MENAJE DE COCINA

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
ESPUMADERA DE UNA PIEZA Nº 14	5

JARRA DE AGUA EN ACERO 1,2	122
MARMITA Nº 50	1
MORTERO Nº 18	1
PARISIEN	10
PINZAS PARA SERVIR	30
PLATO POSTRE POLICARBONATO	400
PLATO SOPERO POLICARBONATO	400
PLATO TRINCHERO POLICARBONATO	400
RALLADOR	3
REMO	5
RUSTIDERA Nº 65	4
TABLA DE CORTAR	5
TAJO	1
TAZA DESAYUNO POLICARBONATO	400
TENEDOR TRINCHERO	700
TIJERA PESCADO GRANDE ACERO	2
VARILLA Nº 30	4
VARILLA Nº 40	4
VASO DE AGUA POLICARBONATO	450
BANDEJA 1/1 65 CALADA	10
BARREÑO GRANDE ACERO Nº 36	7
BARREÑO PEQUEÑO ACERO Nº 24	6
CAZO SALSERO COMEDORES	32
CAZO SALSERO Nº 10	6
CESTA GRIS	24
ESPUMADERA COMEDORES	28
MARMITA ACERO ALTA	7
MOLDE PARA PUDDING	12
ROBOT DE PICAR	1
RECIPIENTE GN 1/1 10CM. PROFUNDIDAD	55
RECIPIENTE GN 1/1 15CM. PROFUNDIDAD	7
RECIPIENTE GN 1/1 20CM. PROFUNDIDAD	15
RECIPIENTE GN 1/1 6,5CM. PROFUNDIDAD	15
TAPA FLEXIBLE PARA RECIPIENTE GN 1/1	80
TAPA HERMÉTICA PARA RECIPIENTE GN 1/1	12
RECIPIENTE GN 1/2 10CM. PROFUNDIDAD	85
RECIPIENTE GN 1/2 15CM. PROFUNDIDAD	18
RECIPIENTE GN 1/2 6,5CM. PROFUNDIDAD	37
TAPA FLEXIBLE PARA RECIPIENTE GN 1/2	70
TAPA HERMÉTICA PARA RECIPIENTE GN 1/2	70
BANDEJA GN 1/1 65 300*500 ACERO INOX.	17
BANDEJA GN 1/1 100 300*500 ACERO INOX.	40
BANDEJA GN 1/1 150 300*500 ACERO INOX.	5
BANDEJA GN 1/1 200 300*500 ACERO INOX.	14
TAPA SIN GOMA 1/1	12
TAPA CON GOMA ROJA 1/1	14
BANDEJA GN 1/2 100 300*242 ACERO INOX.	5
BANDEJA GN 1/2 150 300*242 ACERO INOX.	13
BANDEJA GN 1/2 200 300*242 ACERO INOX.	41
BANDEJA GN 1/2 65 300*242 ACERO INOX.	5
TAPA SIN GOMA 1/2	3
TAPA CON GOMA ROJA 1/2	22
BANDEJA GN 1/3 65 300*150 ACERO INOX.	6

TAPA SIN GOMA 1/3	5
BARREÑO ACERO POSTE Nº 32	12
BARREÑO PARA PATATAS PELADAS	4
CACEROLA Nº 40	3
CACEROLA Nº 50	5
CACEROLA Nº 60	1
CAZO Nº 24	3
CAZO Nº 28	3
CAZO SALSERO CON MANGO / CAZO CALADO	2
CHINO GRANDE	3
CUBO BASURA	5
CUCHARA SOPERA	700
CUCHARON SERVIR	40
CUCHILLA	1
CUCHILLO DE GOLPE O POLLERO	1
CUCHILLO CEBOLLERO	6
CUCHILLO COMEDOR	615
CUCHILLO SIERRA	8
ESCAMADOR PARA PESCA EN ACERO	3
ESLABONES	4
ESPALMADERA CARNE Y PESCA	1
ESPÁTULA (LIMPIEZA)	4
ESPÁTULA REPOSTERA LARGA	4
ESPUMADERA 1 PIEZA Nº10	6
ESPUMADERA 1 PIEZA Nº12	20
CACEROLA Nº36	2

EQUIPAMIENTO DE OFFICES DE LOS PABELLONES

OFFICE	DESCRIPCIÓN	PLANTA BAJA	PLANTA ALTA
1.			
PABELLÓN 1	Cubo basura pequeño color negro	1	0
	Carro transporte comida	2	2
	Mosquitero eléctrico	1	1
	Frigorífico	1	0
	Fregadero auxiliar acero inox.	1	1
	Mesa auxiliar acero inox. encaje columna	1	0
	Lavamanos de pedal	1	1
	Fuente de agua fría	1	1
	Cubo basura con ruedas	1	1
	Estantería acero inox.	3	2
	Cesto plástico para baberos y servilletas	2	2
	Mesa acero inox. 1,30*0,70m	0	1
	Pantalla estanca	4	4
	Armario frigorífico AFP-802	1	1
2.			
PABELLÓN 2			
	Carro transporte comida	2	2

	Mosquitero eléctrico	1	1
	Fregadero auxiliar acero inox.	1	1
	Mesa auxiliar acero inox. encaje columna	1	1
	Lavamanos de pedal	1	1
	Fuente de agua fría	1	1
	Cubo basura con ruedas	1	1
	Estantería acero inox.	2	0
	Cesto plástico para baberos y servilletas	2	2
	Armario frigorífico AFP-802	1	1
	Mesa auxiliar comedor acero inox.	1	2
	Congelador ASPE Clase A	1	1
3.			
PABELLÓN 4	Cubo basura pequeño color negro	1	0
	Carro transporte comida	3	2
	Mosquitero eléctrico	1	1
	Frigorífico	1	0
	Fregadero auxiliar acero inox.	1	1
	Mesa auxiliar acero inox. encaje columna	1	0
	Lavamanos de pedal	1	1
	Fuente de agua fría	1	1
	Cubo basura con ruedas	1	1
	Estantería acero inox.	4	1
	Cesto plástico para baberos y servilletas	2	2
	Pantalla estanca	4	4
	Armario frigorífico AFP-802	1	1

4.			
PABELLÓN 5	Cubo basura pequeño color negro	1	0
	Carro transporte comida	2	2
	Mosquitero eléctrico	1	1
	Frigorífico	1	0
	Fregadero auxiliar acero inox.	1	1
	Mesa auxiliar acero inox. encaje columna	1	0
	Lavamanos de pedal	1	1
	Fuente de agua fría	1	1
	Cubo basura con ruedas	1	1
	Estantería acero inox.	4	1
	Cesto plástico para baberos y servilletas	2	2
	Pantalla estanca	4	4
	Armario frigorífico AFP-802	1	1
	Mesa auxiliar comedor acero inox.	0	1
	Congelador ASPE Clase A	1	0

ANEXO V.- HOJA DE EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

HOJA DE EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LA RSA SAN JOSÉ

EVALUACIÓN DE LA ESTRUCTURA	SI	PUNTOS	NO	PUNTOS	OBSERVACIONES
¿La plantilla de personal está completa?		1		0	
¿Se respeta el horario de comidas?		1		0	
¿Se ha dado menú extraordinario si ha habido algún día de los señalados para ello en el PPT?		1		0	
¿Se sirven con normalidad los alimentos extraordinarios?		1		0	
¿El plan de limpieza y desinfección se lleva a cabo y se documenta adecuadamente según el sistema de APPCC establecido?		1		0	
¿El plan de formación y control de manipuladores se lleva a cabo según el sistema de APPCC establecido?		1		0	
¿El plan de mantenimiento se lleva a cabo según el sistema de APPCC establecido?		1		0	
¿El control de desperdicios se lleva a cabo según el sistema de APPCC establecido?		1		0	
¿El control de proveedores se lleva a cabo y se documenta según el sistema de APPCC establecido?		1		0	
¿Se sirve a cada residente el tipo de dieta que tiene asignada sin variar injustificadamente?		1		0	
				0	
PUNTUACIÓN TOTAL	0	10		0	

EVALUACIÓN DEL RESULTADO	SI	PUNTOS	NO	PUNTOS	OBSERVACIONES
¿Los usuarios se muestran satisfechos con la comida servida? *		1		0	
¿Se sigue el modelo de dieta mediterránea en la eleboración de la comida?		1		0	
¿La calidad de los alimentos es adecuada, según cada dieta?		1		0	
¿La cantidad de los alimentos es adecuada, según cada dieta?		1		0	
¿La composición de las comidas se ajusta al pliego de prescripciones técnicas PPT?		1		0	
¿Se han impuesto medidas correctoras por los Servicios de Inspección de Salud Pública?		0		1	
¿En el menú se observa la frecuencia y variación adecuada de los productos fundamentales según las indicaciones del PPT?		1		0	
¿Se ha recibido alguna queja de residentes o familiares sobre la alimentación?		0		1	
¿Se presentan mensualmente análisis nutricionales y microbiológicos y otros controles realizados según sistema APPCC?		1		0	
¿Se sirve la comida en condiciones adecuadas de temperatura, aspecto exterior y olor que la hagan atrayente o apetecible?		1		0	
PUNTUACIÓN TOTAL	0	8		2	

PUNTUACION TOTAL CALIFICACIÓN DEL SERVICIO 0

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

* Para valorar el grado de satisfacción se realizará una encuesta entre usuarios y familiares

En Toledo, __/__/____

RESPONSABLE DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

Fdo.:

RESPONSABLES DE LA RSA SAN JOSÉ

Fdo.:

Fdo.: