

P.A. 2022-0 -34

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y LA CONCESIÓN PARA LA GESTIÓN DE LA CAFETERÍA Y COMEDOR DE PÚBLICO Y LA CAFETERÍA Y COMEDOR PROFESIONAL DEL CENTRO DE ACTIVIDADES AMBULATORIAS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE.

Índice

Objeto y alcance del contrato.	2
Horario del Servicio.	2
Locales, instalaciones y equipos.	2
Usuarios.	4
Ejecución.	4
Contraprestación económica.	8
Control de calidad.	8
Limpieza e Higiene.	9
Condiciones laborales y sociales.	10
Artículos de consumo.	12
Proyecto organizativo.	12
Responsabilidad civil.	13
Otras consideraciones.	13

1.- Objeto y alcance del contrato.

El presente pliego tiene por objeto regular y definir el alcance y las características técnicas que han de regir para la contratación de la gestión y explotación del comedor y cafetería público, del Centro de Actividades Ambulatorias (CAA) en planta baja, la gestión y explotación del comedor y cafetería del personal de la planta 1ª del Centro de Actividades Ambulatorias. (ANEXO I - planos). La prestación del servicio al personal, se entiende referido al personal de Guardia del Hospital, debiendo ofertar los desayunos, comidas y cenas del personal de guardia designado por el Hospital. Asimismo, se ofrecerán menús diarios para el personal que desee hacer uso del servicio.

2.- Horario del Servicio.

- **Cafetería /Comedor de público CAA:** El horario mínimo de apertura será de lunes a viernes en días hábiles de 7,45h a 18 horas.

- **Cafeterías /Comedor de Personal CAA:** El horario se prestará de lunes a domingo, en el horario siguiente:

- Comedor:
 - Desayuno: 7,45 h a 11,00 h
 - Comida: 13,00 h a 16,00 h
 - Cenas: de 21,00 h a 23,00 h

- Cafetería: de 7,45 h a 20 h

El oferente podrá proponer los horarios de Servicio que considere oportunos, si bien, la hora de cierre del comedor de personal no excederá de las 23,00 horas.

Asimismo, el horario podrá ser modificado siempre que cuente con la autorización escrita de la Dirección, en función de las necesidades del Centro.

Entre servicios podrán establecerse horarios de cierre para realizar la limpieza.

El Centro fijará unilateralmente el horario de carga y descarga de los productos destinados a las cafeterías, comedor y cocina, así como en los muelles de carga en los que se hará efectivo.

3.- Locales, instalaciones y equipos.

El servicio se prestará en los locales habilitados al efecto, situados en los lugares especificados en el (ANEXO I).

3.1.- El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes a la Institución, que se relacionan en el (ANEXO II inventario), debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso, hasta

su entrega en el mismo estado al Hospital con la extinción del Contrato.

- 3.2.-** El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del Hospital, siendo por su cuenta, tanto el mantenimiento preventivo como mínimo de dos veces al año, así como el mantenimiento correctivo. Asimismo, deberá contratar el mantenimiento de los equipos e instalaciones con una empresa homologada. Dicho contrato obligará a la realización de las revisiones correspondientes de conformidad con la normativa vigente y las pautas establecidas por el Centro, debiendo existir un libro de mantenimiento con las operaciones a realizar, donde se indiquen las incidencias ocurridas.

Así mismo, deberá de tener contratado el mantenimiento de los ascensores y montacargas de las cafeterías con una empresa homologada.

También se realizará el mantenimiento de la Central de gas adscrita a las cafeterías.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza del separador de grasas del CAA al menos una vez al año, la limpieza de los conductos de las campanas extractoras al menos cada 6 meses, el mantenimiento de la UTA y análisis de legionella con una periodicidad de 6 meses y el mantenimiento de la Central frigorífica de refrigeración de los locales en el CAA.

También correrán por su cuenta, aquellas modificaciones que por imperativo legal requieran las instalaciones puestas a su disposición para la prestación del servicio.

- 3.3.-** La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones actualmente existente. No obstante, la empresa adjudicataria deberá incorporar aquellos equipos y menaje que sean necesarios para complementar el servicio contratado, siendo de su competencia el mantenimiento preventivo y correctivo, así como la reposición del mismo.

Los locales e instalaciones, una vez iniciado el servicio, deberán estar en perfecto estado de higiene, limpieza, desinfección y desratización, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto y siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza de desinfección y desratización conservación y mantenimiento de los locales. Así mismo se pintarán los locales y los marcos de las puertas al menos una vez al año.

La vajilla, menaje y lencería necesaria para el servicio, así como su reposición serán por cuenta del adjudicatario, conservando su propiedad.

Será obligatorio prescindir al máximo, de menaje desechable (vasos, platos, cubiertos, etc.) y en el caso de utilizarlos, deberán ser de materiales 100% biodegradables y compostables.

- 3.4.-** El adjudicatario repondrá, a su cargo, los elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones correspondientes, incluso en aquellos casos en que hayan sido como consecuencia de robos, hurtos, mal uso, roturas y demás

circunstancias relativas al servicio que se presta.

- 3.5.-** Serán por cuenta de la empresa adjudicataria los equipos y líneas que precisen para las comunicaciones telefónicas.
- 3.6.-** Igualmente correrá a cargo del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas de cualquier clase, bien sean del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio.
- 3.7.-** Serán por cuenta de la empresa adjudicataria, los consumos de agua, electricidad, gas y cuantos fluidos necesarios para el buen funcionamiento de las instalaciones, debiendo instalar, obligatoriamente al inicio de la prestación del servicio los contadores y/o equipos de medida necesarios para su control, en caso que sean necesarios. La estimación actual es la siguiente:

Agua:	Coste promedio de 2,75€/m ³
Electricidad:	Coste promedio de 011€/ kWh
Gas:	Coste promedio de 0,45€/kWh

Estos precios serán revisados al inicio del expediente en función de las tarifas existentes

- 3.8.-** El adjudicatario deberá realizar los trámites necesarios para la obtención y abono de la licencia Municipal que sea precisa para el desarrollo de la actividad.

4.- Usuarios

El personal usuario de la cafetería de personal es aquel que presente tarjeta identificativa de empleado del Hospital Universitario 12 de Octubre. A estos efectos se considerará personal del Hospital al personal de empresas externas que tienen vínculo contractual (limpieza, seguridad etc.) debidamente identificado.

El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba de la Dirección del Hospital.

Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las cafeterías. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación.

5.- Ejecución

La Empresa adjudicataria deberá ofertar una gama de platos y menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año (menús estacionales) y menús para festividades especiales tanto nacionales como locales. Los menús de especiales de Nochebuena, Nochevieja, Navidad, Año Nuevo y la festividad de Reyes para el personal que se encuentre de guardia que serán supervisados por el Servicio de Hostelería no supondrán ningún incremento en el precio establecido de los menús. Todos los menús serán revisados y deberán de contar con el visto bueno del Servicio de Endocrino y Nutrición del Hospital Universitario 12 de Octubre.

La rotación de los menús será mensual.

5.1.- El personal del Hospital que realiza guardias, se le ofrecerá un desayuno, una comida y una cena diariamente. La cantidad de desayunos, comidas y cenas es variable, siendo el dato estimativo de consumos diario de 120 profesionales, durante los 365 días del año.

El Hospital tiene instalados en las cafeterías de personal ordenadores y lectores de tarjetas, para la firma de guardia. Estos ordenadores están integrados con el Hospital para el control y seguimiento de la tarjeta única de empleado que genera una información en tiempo real de las personas que han tenido acceso a la manutención de guardia, información usada para la facturación.

Los terminales de punto de venta (TPV) instalados por el adjudicatario deberán respetar la aplicación informática de control establecida por el Hospital.

Las ingestas del personal de guardia se realizarán exclusivamente en el comedor de personal en la Planta 1ª del Centro de Actividades Ambulatorias.

El desayuno para el personal de guardia constará de:

- Café, café con leche, descafeinado, infusión (te, manzanilla poleo, tila) o cola cao.
- Pan blanco o integral con: Mantequilla y mermelada / Aceite y tomate.
- Bollería tipo: Ensaimada, Croissant, Napolitana, 4 churros o 2 porras
- Pieza de fruta o botella de agua o producto lácteo.

El menú del día del personal de guardia tanto en la comida como en la cena y el menú del día del personal del Hospital, constará al menos de:

- Primer plato a elegir entre tres, de los cuales uno será siempre una variedad de ensaladas.
- Segundo a elegir entre tres con un mínimo de tres guarniciones.
- Postre a elegir entre varios de entre los cuales habrá que contar siempre con fruta fresca de temporada.
- Ración de pan blanco o integral.
- Bebida a elegir una botella de agua o vaso de refresco.

De estos platos se establecerá un menú de dieta saludable, bajo en grasa y calorías. Todos estos menús serán comunicados con la suficiente antelación para poderlos anunciar en el portal del profesional en la Intranet del Hospital junto con la valoración nutricional.

Cualquiera de los platos que conforman el menú del día podrá servirse envasado en recipientes desechables para aquellos casos en los que el usuario quiera llevárselo para su consumo fuera del local. El adjudicatario no será responsable de la trazabilidad del producto una vez salga de las instalaciones.

Estos menús serán los mismos que se oferten en el comedor de público de la planta baja del CAA.

5.2.- Las calidades de las materias primas y alimentos servidos en todas las cafeterías y comedores deberán de cumplir las Especificaciones Técnicas contenidas en el (ANEXO IV).

En todas las cafeterías se dispondrá en número y variedad suficiente, de productos para usuarios celíacos debiendo estar además en disposición de suministrar artículos adaptados para comensales con alergias o intolerancias alimentarias.

La oferta de leche en todas las cafeterías y comedores será al menos: leche desnatada, leche entera, leche sin lactosa y bebida de soja.

En todas las cafeterías habrá una amplia oferta en sándwiches y bocadillos.

5.3.- En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

5.4.- Se evitará la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o ajeno, así como la práctica de cualquier juego de azar.

5.6.- No podrán expedirse bebidas alcohólicas en la cafetería del Centro de Actividades Ambulatorias de personal. Con respecto la cafetería para el público, sólo podrán expedirse bebidas alcohólicas con graduación concentrada inferior a 6º. El Hospital se reserva el derecho de cambiar el índice de graduación alcohólica de las bebidas a suministrar, atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública y del Centro.

5.7.- La instalación en los locales de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por la Dirección del Hospital, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio.

5.8.- No podrán elaborarse alimentos o servicios que tengan por objeto y destino el prestar una actividad externa y ajena a las necesidades del hospital.

5.9.- El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios, sellada por la Dirección del Hospital, en lugar visible y accesible y que sólo podrá ser modificada por acuerdo de la misma. La variación no podrá ser llevada a efecto por el adjudicatario hasta que reciba la oportuna autorización escrita de la Dirección del Centro.

5.10.- Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios aprobados por el Hospital. Este no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

El sistema de pago en todas las cafeterías permitirá el pago en efectivo y con tarjeta bancaria: Terminal Punto de Venta (TPV), gestor de cobro de efectivo CashDro y PinPad.

Además, el personal del Hospital contará con un sistema de pago adaptado a las necesidades del centro, que permita el cobro mediante la recarga de crédito en la tarjeta identificativa del trabajador (monedero electrónico). Los costes asociados por este sistema serán por cuenta del adjudicatario.

5.11.- Los precios de los productos objeto de este concurso tendrán como referencia los reflejados en el ANEXO V (Lista de precios) y nunca deberán exceder estos en más de un 2% para el personal, ni en más de un 3% para el público.

5.12.- El adjudicatario se obliga a prestar el servicio de cafetería, en aquellos actos de carácter extraordinario que se programen por el Hospital cuando le sea solicitado, tramitándose los gastos que se produzcan por estos conceptos con presupuesto separado, aceptado previamente por el Hospital.

Cafés con leche, infusión, agua, mini bollería

Los precios a aplicar por este concepto serán como máximo de dos euros el primer año de vigencia del contrato pudiéndose modificar por la variación del IPC.

Asimismo, deberá atender la demanda de algunas Unidades especiales del Hospital y más concretamente del Banco de Sangre, disponiendo en la actualidad de dos minicartas a ofrecer al donante según tramo horario:

Carta 1:

- Café con leche o zumo natural
- Bollería o tostada o ración de churros o porras.

Carta 2:

- Baguette fría o caliente
- Lata de refresco o botella de agua.

Los precios de este servicio no podrán ser superiores a la suma de los importes de estos productos en la lista de precios de personal.

La calidad de los artículos y consumiciones que se ofrezcan al público, así como el servicio que se preste será similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente.

5.13.- Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios.

Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos o instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

6.- Contraprestación económica

El adjudicatario emitirá factura con cargo a los servicios prestados al Hospital en los siguientes casos:

6.1. – Servicio de Guardia: El personal del Hospital que realiza guardias, se les ofrecerá un desayuno, una comida y una cena diariamente. La cantidad de desayunos, comidas y cenas es variable, siendo el dato estimativo de consumos diario de 120 profesionales, durante los 365 días del año. El precio de licitación se ha calculado tomando como base los precios unitarios siguientes: desayuno 2,12€, comida 5,09 € y cena 5,09 € (Precios IVA incluido)

El Hospital tiene instalados en las cafeterías de personal ordenadores y lectores de tarjetas, para la firma de guardia. Estos ordenadores están integrados con el Hospital para el control y seguimiento de la tarjeta única de empleado que genera una información en tiempo real de las personas que han tenido acceso a la manutención de guardia, información usada para la facturación.

6.2. – Servicios especiales: Deberá atender la demanda de algunas Unidades especiales del Hospital y más concretamente del Banco de Sangre, disponiendo en la actualidad de dos minicartas a ofrecer al donante según los tramos horarios establecidos en el punto 5.12 de este pliego.

6.3. – Servicios extraordinarios: Aquellos servicios que el Hospital, en la realización de su actividad considera necesarios, como, por ejemplo, catering en la realización de eventos oficiales, desayunos o comidas de trabajo y actos protocolarios.

El adjudicatario se obliga a prestar el servicio de cafetería y autoservicio en aquellos actos de carácter extraordinario que se programen por el Hospital cuando le sea solicitado por el responsable del contrato, tramitándose los gastos que se produzcan por estos conceptos con presupuesto separado, aceptado previamente por el Hospital.

El Hospital cuenta con una intensa actividad Docente y de Investigación. Esta circunstancia da lugar a la celebración de numerosos congresos, conferencias, actos académicos, encuentros profesionales en sus instalaciones a lo largo de todo el año, con una elevada presencia de personas de ámbito nacional e internacional. En estos eventos, se sirven servicios de catering, cuya contratación no son objeto del presente contrato, ya que, con carácter general, son las secretarías técnicas de los organizadores de los eventos quienes contratan los servicios de catering y restauración.

7.- Control de Calidad.

7.1. - La empresa adjudicataria deberá estar certificada según las normas ISO 9001/2015, y la ISO 14001:2015 y conseguir la certificación en todas cafeterías del Centro, bajo las mismas normas de calidad, en el primer periodo de vigencia del contrato.

7.2. - El adjudicatario deberá concertar con un laboratorio especializado en controles microbiológicos la realización de los análisis e inspecciones correspondientes, que al menos deberán tener una frecuencia mínima mensual, según reglamento 2073/2005. Estos análisis serán:

- De al menos un producto alimenticio final en la cocina, tomando 5 muestras para cumplir así con los criterios microbiológicos vigentes incluidos en el Reglamento CE 2073/2005.

Los parámetros a analizar en cada una de las muestras serán los siguientes:

1. *Listeria monocytogenes*: De obligado cumplimiento en el Reglamento 2073/2005.
2. Aerobios y Enterobacterias: Parámetros no exigidos en el Reglamento 2073/2005 pero sí recomendables de analizar por ser indicadores de una correcta manipulación de los alimentos.
3. *Escherichia coli*: Parámetro microbiológico no exigido en el Reglamento 2073/2005

8.- Limpieza e higiene.

- 8.1.-** La limpieza de los locales destinados a las cafeterías, cocinas y offices objeto del concurso, será por cuenta del adjudicatario debiendo de mantenerlos en perfectas condiciones, sujetándose a las inspecciones higiénico-sanitarias de los organismos competentes en dicha materia, así como las que efectúe la Dirección del Hospital o personas en quien delegue.
- 8.2.-** El adjudicatario deberá tener en las salas, de forma continua, personal suficiente destinado a la retirada de vajilla y cubertería usada, así como a la limpieza y desinfección de mesas, manteniendo en todo momento el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y en particular en un Hospital.
- 8.3.-** La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la desinsectación y desratización de los locales de forma preventiva una vez al mes y de forma correctiva con la frecuencia y periodicidad que le sea indicada por el Servicio de Medicina Preventiva del Centro, debiendo remitir copia de los trabajos realizados a la Subdirección de Servicios Generales del Hospital.

La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo momento lo establecido en la Guía Práctica en Materia de Higiene para la Restauración Colectiva, así como tener implantado un sistema de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), con el fin de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos estandarizados, los peligros que pueden afectar a la cadena alimentaria.

En cuanto al autocontrol, basado en un sistema de APPCC es obligatorio para todas las empresas del sector de la alimentación el RD 2207/1995 por el que se establecen las normas generales de Higiene relativas a los productos alimenticios. Este RD transpone la directiva 93/43 de la CE. En la actualidad esta obligación se recoge en los reglamentos (CE 178/2002 y 852/2004 ya que lo anterior esta derogado.)

El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

- 8.4.-** Diariamente se procederá a la limpieza de todas las superficies de trabajo, así como del equipamiento utilizado en las cocinas. Igualmente deberá estar en perfectas condiciones de higiene la zona de carga/descarga, cámaras, frigoríficos, almacenes y

expositores.

- 8.5.-** Semanalmente se procederá a las limpiezas generales de paredes, techos, cristales y ventanas, persianas y cocinas el alicatado completo, puertas y mobiliario en general, lámparas y tubos fluorescentes, así como rejillas de aire acondicionado, campanas y filtros extractores.

También será por cuenta del adjudicatario la limpieza interior de los conductos de extracción de aire y humo de las Campanas hasta el exterior, tanto horizontal como vertical, con la periodicidad que marca la legislación vigente, debiéndose de entregar al Servicio Técnico del Hospital las fotografías de los conductos una vez sea realizada la limpieza.

- 8.6.-** La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente, separando de manera selectiva cada tipo de residuo (vidrio, papel/ cartón, envases de plástico, metal y bricks y restos orgánicos), mediante su depósito en diferentes contenedores (verde: vidrio, azul: papel/ cartón, amarillo: envases de plástico, metal y bricks, marrones: restos orgánicos) para que puedan ser reciclados.

Todos los residuos se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapaderas que incluirán las bolsas de plástico del color que identifica el tipo de residuo, según la legislación vigente.

Correrá por cuenta del personal de cafeterías la limpieza de los contenedores y tapas. Dichos contenedores tendrán una capacidad de 800 L, siendo su reposición por cuenta del adjudicatario.

- 8.7.-** El incumplimiento por parte del contratista de alguna de las obligaciones determinadas en las especificaciones **4, 5 y 6** motivará el levantamiento del Acta de Infracción correspondiente por parte de la Dirección del Centro. La acumulación de tres o más Actas de Infracción en un mismo ejercicio, podrá dar lugar a la resolución del Contrato con pérdida de la fianza.

9.- Condiciones laborales y sociales.

- 9.1.-** El adjudicatario podrá contratar a su cargo el personal necesario para atender el buen funcionamiento del servicio, que bajo ninguna circunstancia estará en contradicción de lo establecido en el punto 7.2 y 7.3. En ningún caso podrá contratar para el servicio, personal vinculado con la Comunidad de Madrid.

- 9.2.-** En relación con el personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto a la Comunidad de Madrid, Servicio Madrileño de Salud, ni al Hospital Universitario 12 de Octubre, toda vez que dependen única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Madrileño de Salud ni el Hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que

adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

- 9.3.-** El adjudicatario se hace cargo de los trabajadores reseñados en el (ANEXO III, personal subrogable). Bajo ningún concepto se admitirá variación al alza de dicha plantilla. El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día en las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los Convenios Colectivo Estatal de Restauración Colectiva y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo. La empresa adjudicataria estará obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, R.D. 3484/2000 y demás legislación vigente que le sea de aplicación. Proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tienen encomendados. Todo el personal adscrito al servicio recibirá formación obligatoria y suficiente en materia de Seguridad Alimentaria y Prevención de Riesgos Laborales.

La empresa adjudicataria deberá tener un encargado/a de establecimiento, presente y localizable en todo momento, ante cualquier incidencia que pudiera ocurrir.

- 9.4.-** La empresa contratada tendrán la obligación de realizar coordinación de actividades empresariales con el Hospital, según el procedimiento establecido a tal efecto, con ello se pretende asegurar la seguridad y salud de los trabajadores y dar cumplimiento a lo especificado en el Art. 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, y del Real Decreto 171/2004 en Materia de Coordinación de Actividades Empresariales. Por otra parte, la empresa tendrá que entregar a la Dirección de Gestión y al Servicio de Prevención la siguiente documentación indicada en el (ANEXO VI).
- 9.5.-** Mensualmente, deberán presentar los boletines de cotización a la Seguridad Social, que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones como empleador.
- 9.6.-** Todo el personal que preste el servicio contratado deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será fijado por la Dirección del Hospital, así mismo estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que la limpieza y reposición de las mismas.
- 9.7.-** La Dirección del Hospital se reserva el derecho a exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen interior del Hospital.
- 9.8.-** Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de la Dirección del Hospital.

También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado haya sido efectuado por su propio personal.

9.9.- El Hospital se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico al personal que preste el servicio contratado, así como de exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos que como empresa le obligue la legislación vigente.

10.- Artículos de consumo.

10.1.- El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que estos sólo sean de las calidades extra o primera, (ANEXO IV). Asimismo, garantizará un alto nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Subdirección de Gestión y Servicios Generales del Hospital, que podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

Asimismo, deberá informarse de la composición nutricional y el aporte calórico de aquellos productos que se encuentren en los expositores, mediante pequeños carteles informativos colocados en la bollería, bocadillos, ensaladas, frutas, etc.

Además, deberá atender las indicaciones del Servicio de Medicina Preventiva y de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética.

11.- Proyecto organizativo.

11.1.- La empresa adjudicataria presentará en su oferta un documento-proyecto, de los efectivos humanos redistribuidos en las dos cafeterías (público y personal del CAA), y en los dos turnos potenciando las instalaciones en los horarios de mayor afluencia de público con el fin de minorar las esperas.

11.2.- El documento incluirá el modelo organizativo propuesto para cada una de las cafeterías, en el que se contemplarán diversos aspectos tal y como:

- Prestación del servicio (oferta culinaria).
- Medios organizativos.
- Minimización de tiempos de espera de los clientes.
- Objetivos para conseguir la satisfacción del cliente.
- Objetivos para conseguir mejorar la imagen del servicio.
- Interlocutor con el Hospital.
- Buenas prácticas
- Habitabilidad y confort.
- Planteamientos de distribución del servicio. Como ejemplo de este punto se pueden presentar diversas alternativas para cada franja horaria.

- Calidad del Servicio.
- Control del Sistema Seguridad Alimentaria.
- Proyecto de eficiencia energética.
- Estrategia de negocio.

La adjudicación del contrato al licitador no supondrá la autorización simultánea para la ejecución de las propuestas presentadas, estas deberán de ser formuladas expresamente por la Dirección del Hospital. En este sentido y con carácter previo a la formalización del contrato, se procederá a la aprobación definitiva del proyecto.

Del mismo modo, a partir de la adjudicación, la realización de cualquier otra obra de reforma en los locales e instalaciones, habrá de ser solicitada por escrito por el adjudicatario, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del Hospital.

- 11.3.-** La ejecución de las reformas, así como las reparaciones, habrá de ser supervisada por personal del Servicio de Mantenimiento del Hospital. En cualquier caso, su coste será siempre a cargo del adjudicatario, sin que tal circunstancia pueda alterar el derecho de propiedad que detenta el Hospital, sobre todos los locales e instalaciones que se utilicen para la gestión hostelera, ubicados en el Hospital.
- 11.4.-** Los locales, equipos e instalaciones usados por la empresa adjudicataria para el desarrollo de su actividad, al concluir el periodo de vigencia del contrato habrá de reintegrarlos al Hospital en perfecto estado de uso y conservación, siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del Hospital, a la fecha de extinción del Contrato.
- 11.5.-** La Dirección del centro una vez adjudicado el servicio emitirá un informe de aprobación del proyecto, reservándose la posibilidad de introducir modificaciones para su posterior ejecución y quedando reflejado en un documento de proyecto de reforma definitivo, previo a la firma del contrato.

12.- Responsabilidad civil.

- 12.1.-** El adjudicatario vendrá obligado a mantener en vigor, el seguro de responsabilidad civil requerido en el PCAP, circunstancia que se acreditará mediante presentación de copia compulsada de la póliza suscrita y recibo al corriente de pago del importe de la prima o mediante certificado de la compañía aseguradora en el que expresen los capitales garantizados y al corriente de pago.

Madrid, 07 de febrero de 2.022

**EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN
DE SERVICIOS GENERALES**

Documento firmado digitalmente por: VILLAMIA VIDAL GONZALO

Fecha: 2022.02.07 12:36

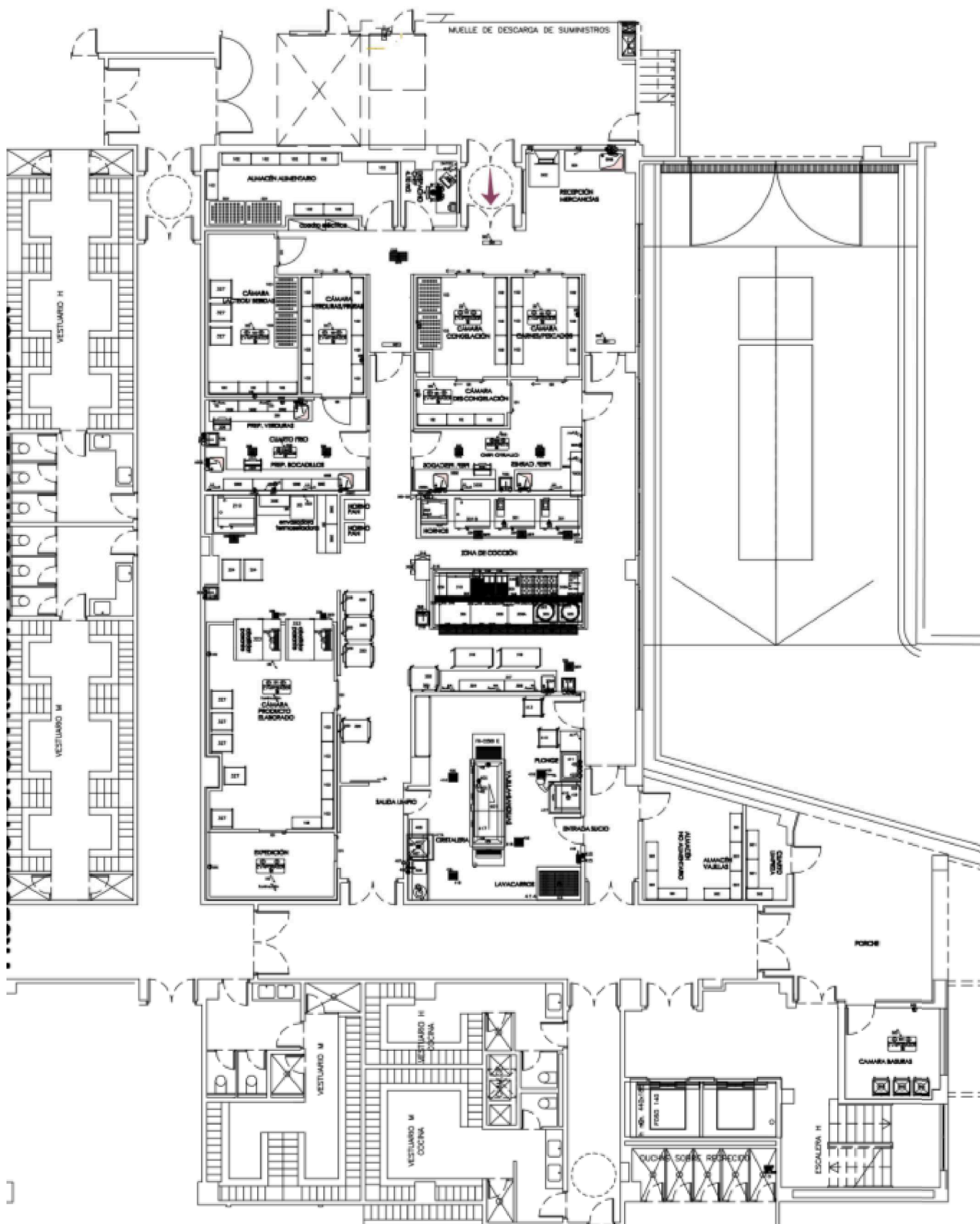
Verificación y validez por CSV

La autenticidad de este documento

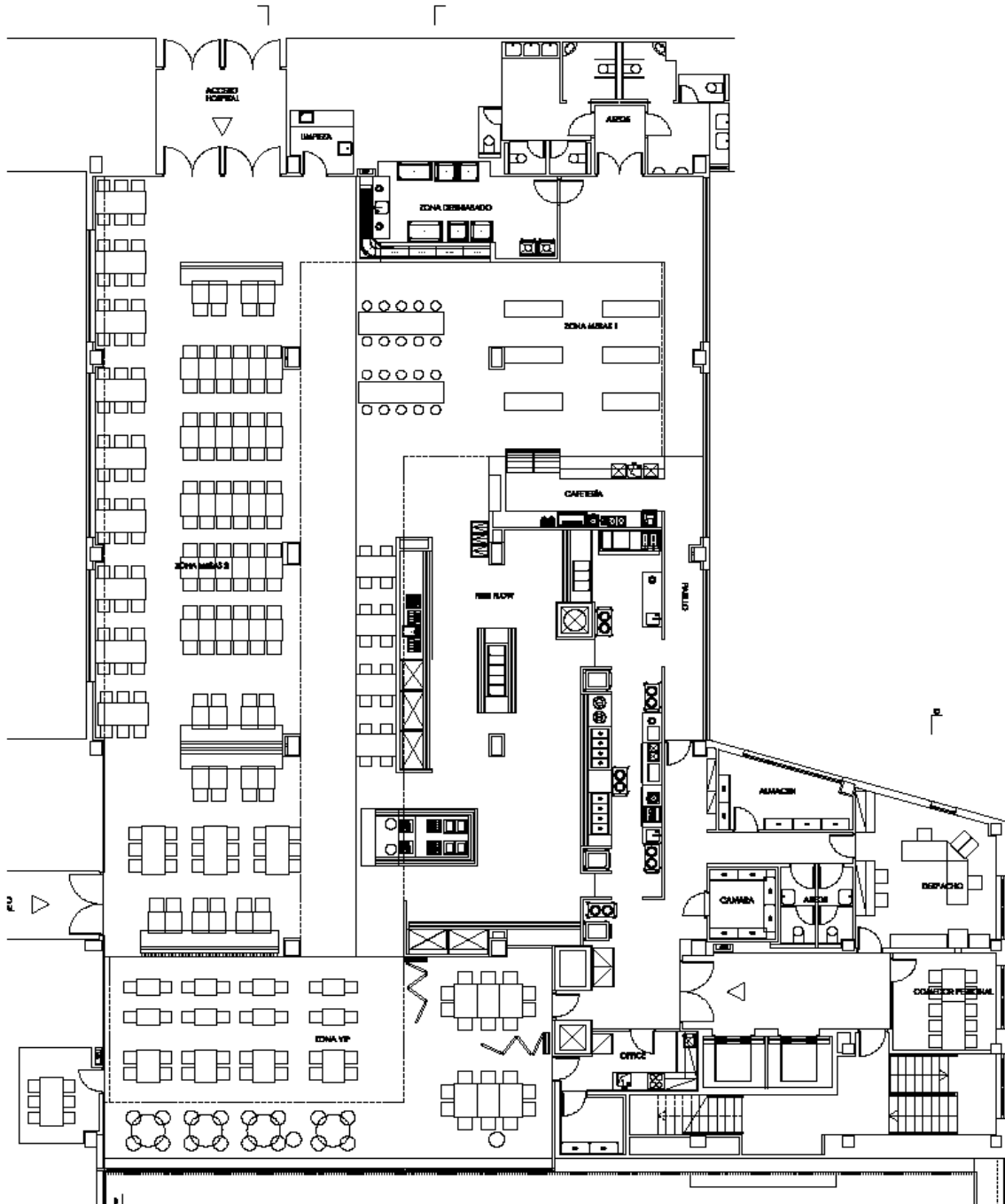
www.madrid.org/csv

Fdo.: Gonzalo Villamía Vidal

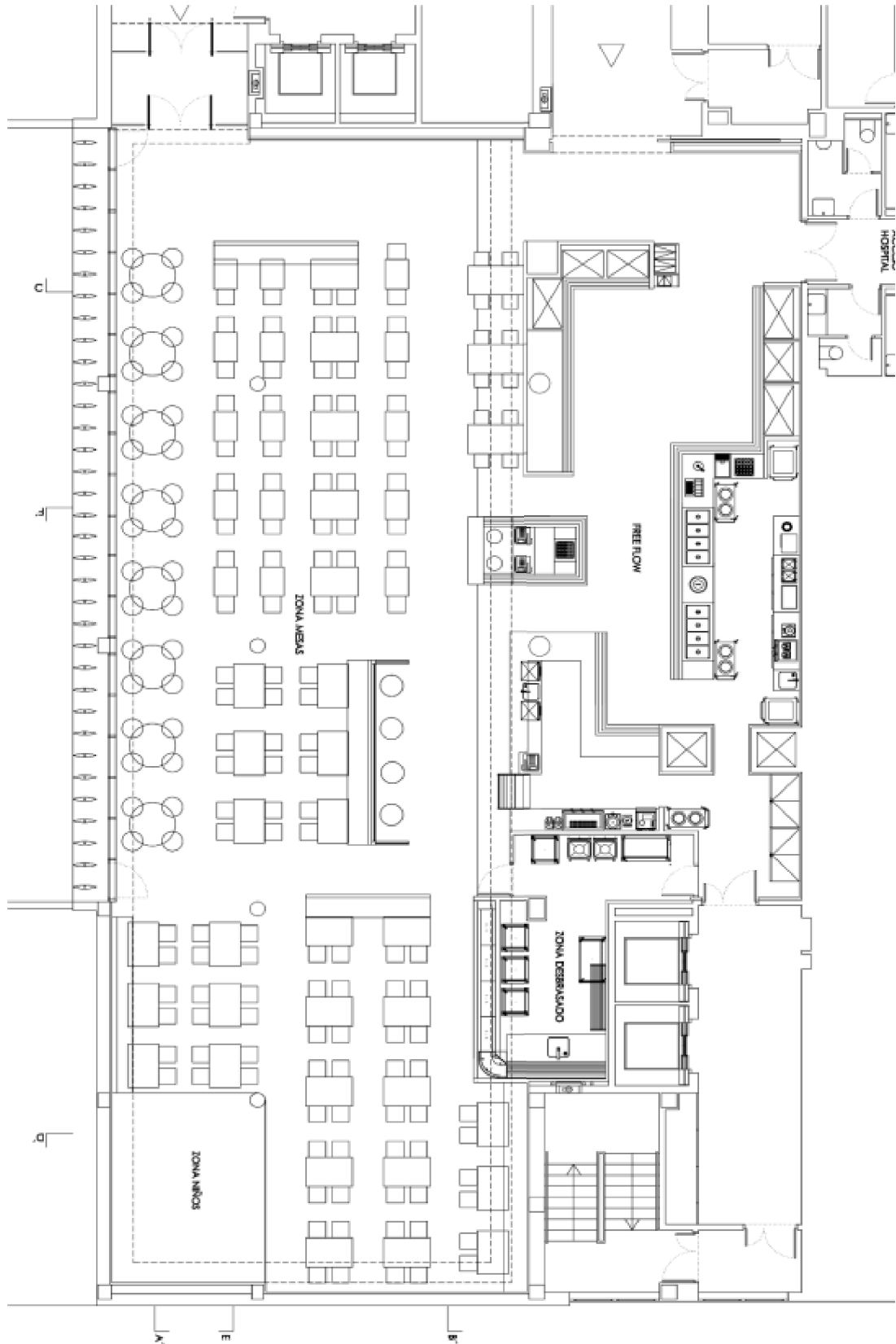
CAFETERÍA COCINA CAA



CAFETERÍA PERSONAL CAA



CAFETERÍA PÚBLICO CAA



ANEXO II.- INVENTARIO OFICINA CAA 2021

Nº	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	DIMENSIONES	UNIDADES
1	MESA			80x1,30	3
2	MESA			80x1,60	2
3	CAJONERA 3 CAJONES				3
4	MESA DOS CAJONES			60x1,70	1
5	CAJONERA 3 CAJONES				1
6	ARCHIVADOR PARED				2
7	MESA			1,20x80	1
8	MESA			1,80x80	1
9	SILLAS BLANCAS				12

ANEXO II.- INVENTARIO CAFETERIA PERSONAL CAA 2021

Nº	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	DIMENSIONES	UNIDADES
1	CAMPANA EXTRACTORA (SHOWCOOKING)			2,20x0,60	1
2	CINTA TRANSPORTA BANDEJAS				1
3	CARRO PORTA VASOS				2
4	CARRO PORTA BANDEJAS	HUPFFER			2
5	SENO PORTATIL	EDESA			3
6	CARRO BANDEJERO				3
7	MESA ALTA PUNTO DE CAFÉ			2,00x0,60	8
8	SILLONES VERDES				50
9	LAVAVAJILLAS BAJO MOSTRADOR	JEMI	GS-16		1
10	FABRICADOR CUBITO DE HIELO	FAGOR			1
11	VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA	JORDAO	VRV-SG-950		2
12	VITRINA EXPOSITORA NEUTRA				1
13	TIMBRE 3 PUERTAS				1
14	TERMO DE LECHE	FUTURMAT			2
15	MUEBLE NEUTRO 4 PUERTAS				1
16	MICROONDAS				2
17	MESA BLANCA			1,40x0,80	4
18	MESA BEIS			1,20x0,80	30
19	MESA BEIS			0,80x0,60	8
20	MESA BEIS			1,80x0,80	5
21	SOFA VERDE			1,2	13
22	SILLA BEIS				93
23	SILLA NEGRA				71
24	MESA BLANCA			0,80x0,60	5
25	MESA BLANCA			1,20x0,80	10
26	MESA REDONDA BEIS			1,20 diametro	6
27	SILLA NEGRA ZONA VIP				24
28	MUEBLE DE APOYO			0,85x0,43x0,83	1
29	MUEBLE DE APOYO			0,85x0,43x1,23	1
30	VITRINA EXPOSITORA (CENTRAL FRIFORIFICA)				5
31	MAQUINA DE HIELO Y AGUA	SCOTSMAN			1
32	MESA FRIA PARA ENSALADAS			2,0x0,60	1
33	TIMBRE 3 PUERTAS				1
34	CARRO CALIENTA PLATOS	EDESA		0,9x0,83x0,43	5
35	BAÑO MARIA 3 SENOS SHOWCOOKING				1
36	FREIDORA 2 CESTAS SHOWCOOKING	FAGOR			1
37	FRYTOP SHOWCOOKING			0,60x0,60	1
38	FRYTOP SHOWCOOKING			0,40x0,60	1
39	MESA FRIA SHOWCOOKING	EDENOX		0,60x0,80	1
40	TIMBRE 4 CAJONES SHOWCOOKING			2,20x0,90x0,60	1
41	BAÑO MARIA 4 SENOS				2
42	CAMARA FRIGORIFICA 2 PUERTAS		FMP 150-SE		1
43	CAMARA PANELABLE (CENTRAL FRIGORIFICA)			2,90x2,20	1
44	ARMARIO CONGELADOR 2 PUERTAS	FAGOR	AFN 1402		1
45	ARMARIO MIXTO FRIO/CONGELADOR COCINA VIP	FAGOR	AF 702 TF		1
46	TIMBRE 2 PUERTAS COCINA VIP	FAGOR			1
47	VITROCERAMICA COCINA VIP	Balay			1
48	HORNO BAJO ENCIMERA COCINA VIP	FAGOR	FG 60 E		1
49	ESTANTERIAS				14
50	MUEBLE ISLA TPV				1
51	ESTANTERIAS DE PARED COCINA VIP				2
52	FREGADERO CON GRIFO (CUANTO LIMPIEZA)			090x0,90x0,90	1
53	FREGADERO CON GRIFO DUCHA (OFFICE)				1
54	FREGADERO CON GRIFO NO MANUAL			0,45x0,45	3
55	FREGADERO C GRIFO NO MANUAL Y ESCURRE PLATOS			0,80x0,42	1
56	EXPOSITOR VASOS SOBREMESA 3 PISOS			0,60x0,79x0,79	1

ANEXO II.- INVENTARIO CAFETERIA PUBLICO CAA 2021

Nº	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	DIMENSIONES	UNIDADES
1	CARRO CALIENTA PLATOS	EDESA	CPC228		3
2	CARRO PORTAVAJILLA				2
3	SENO PORTATIL	EDESA			1
4	CINTA TRANSPORTA BANDEJA	FAGOR			1
5	CARRO PORTA BANDEJAS	HUPFFER			2
6	CARRO PORTAVASOS	FAGOR	CBN850		2
7	LAVAVAJILLAS BAJO MOSTRADOR	FAGOR	F1-30		2
8	TIMBRE 2 PUERTAS	FAGOR	AFP 1402		1
9	ARMARIO CONGELDOR 2 PUERTAS	FAGOR	AFN 1402		1
10	ARMARIO RERFIGERADOR 2 PUERTAS	FAGOR			1
11	FABRICADOR CUBITOS DE HIELO	FAGOR	KD-3		1
12	TERMO DE LECHE	SAMMNIC	TL		2
13	MICROONDAS	SAMMNIC			1
14	VITRINA EXPOSITORA	JORDAO			1
15	MESA FRIA AUTOSERVICIO	EDENOX			1
16	FABRICADOR CUBITOS DE HIELO	ITV			1
17	CAMARA 3 PUERTAS BOTELLERO		BFP		1
18	TIMBRE 2 PUERTAS	FAGOR	FMP 150 SE		2
19	BAÑO MARIA 4 SENOS	FAGOR			2
20	VITRINA EXPOSITORA (CENTAL FRIGORIFICA)	FAGOR			6
21	MESA BLANCA			1,50x0,80	3
22	MESA BLANCA			0,80x0,60	14
23	MESA BLANCA			1,20x0,80	27
24	MESA REDONDA BEIS			1,20 diametro	6
25	SOFA NARANJA			1,20 largo	18
26	SILLON VERDE				18
27	SILLA BLANCA				105
28	SILLA NARANJA				24
29	VELADORES				4
30	TABURETES ALTOS				2
31	ESTANTERIAS			0,97x1,13	5
32	PILA CON GRIFO NO MANUAL AUTOSERVICIO				1
33	MESA APOYO AUTOSERVICIO			1,3x0,55x0,85	1
34	MESA APOYO BARRA			1,08x0,84x0,55	1
35	MESA CON PILA ESCURREPLATOS Y GRIFO PEDAL			2,25x0,65x0,87	1
36	MESA CON GRIFO PIÑA DUCHA OFFICE	FAGOR		1,80x0,69xx0,88	1
37	EXPOSITOR VASOS SOBREMESA 3 PISOS			0,60x0,79x0,79	1
38	MESA APOYO OFFICE			1,08x0,84x0,55	1

ANEXO II.- INVENTARIO COCINA CAA 2021

Nº	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	DIMENSIONES	UNIDADES
1	LAVAVAJILLAS CAPOTA (LAVAPEROLAS)	FAGOR	LF 70		1
2	LAVAVAJILLAS CAPOTA	FAGOR	F1-100		1
3	TREN DE LAVADO	HOBART	FTN-E-A		1
4	MARMITA	FAGOR	MPG 9-10 BM S GN		2
5	MARMITA	FAGOR	MPG 9-20 S		1
6	BASCULANTE	FAGOR	SBG 9-15 MS GN		2
7	CARROS CALIENTES	EDESA	CCB 10		5
8	HORNO	RATIONAL	SCC WE 202G		1
9	HORNO	RATIONAL	SCC WE 202		1
10	HORNO	FAGOR	VISUAL PLUS		1
11	FRYTOP 4 FUEGOS	FAGOR			1
12	GRILL	FAGOR			1
13	FREIDORA 4 CESTAS	FAGOR			1
14	COCINA 6 FUEGOS	FAGOR			1
15	CAMARA REFRIGERADORA (CENTRAL FRIGORIFICA)	FAGOR			4
16	CAMARA CONGELADORA (CENTRAL FRIGORIFICA)	FAGOR			1
17	BRAZO TRITURADOR	ROBOT COUPE	MP 600		1
18	BRAZO TRITURADOR	ROBOT COUPE	MP 800		1
19	BRAZO TRITURADOR	ROBOT COUPE	MP 240		1
20	CORTA VERDURAS	ROBOT COUPE	CL 50 ULTRA		1
21	HORNO	ELECTROLUX			1
22	ABATIDORES	FAGOR	CRSS-BC		2
23	BASCULA SUELO	EPEL	11		1
24	CAMARA LIA FRIA (CENTRAL FRIGORIFICA)				1
25	CAMARA PRESALIDA (CENTRAL FRIGORIFICA)				1
26	EQUIPO DE EVAPORACION CUARTOS FRIOS				3
27	CARRO BANDEJERO				7
28	ESTANTERIAS DE PARED				7
29	ESTANTERIAS				58
30	MESA DE TRABAJO				6
31	CAMPANA EXTRACTORA COCINA 22 FILTROS				1
32	CAMPANA EXTRACTORA HORNOS 11 FILTROS				1
33	CAMPANA EXTRACTORA ABATIDORES 3 FILTROS				1
34	CAMARERAS				3
35	MUEBLE LAVAMANOS CON GRIFO DE PIED	EDESA			4
36	FREGADERO CON GRIFO PIÑA				3
37	FREGADERO CON GRIFO NO MANUAL				3
38	CAMARA CONGELADORA PANELABLE				1
39	GASTRONOR 1/1				280
40	TAPA GASTRONOR 1/1				65
41	GASTRONOR 1/1 PERFORADA				95
42	GASTRONOR 1/2				44
43	TAPA GASTRONOR 1/2				27
44	GASTRONOR 1/3				20
45	TAPA GASTRONOR 1/3				10
46	OLLAS ALTAS				11
47	OLLAS BAJAS				9

ANEXO III PERSONAL SUBROGABLE

	FEC_ANTIGUE	N_JORNADA_SEMANAL	N_CONVENIO_CATEGORIA	N_CONVENIO	SALARIO BRUTO
1	17/08/1998	40 HORAS SEMANALES	Dietista N.I	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	17.299,82
2	01/10/1982	40 HORAS SEMANALES	DEPENDIENTE/A BARRA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	30.213,54
3	01/12/2006	40 HORAS SEMANALES	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	19.133,52
4	28/08/1996	40 HORAS SEMANALES	DEPENDIENTE/A BARRA N.III+ DE 10 AÑOS	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	23.105,77
5	20/11/2017	40 HORAS SEMANALES	COCINERO/A N.II	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	18.288,00
6	02/01/2000	40 HORAS SEMANALES	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	20.307,63
7	21/08/1998	40 HORAS SEMANALES	COCINERO/A NII (+ de 10 años)	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	21.362,15
8	22/07/1992	40 HORAS SEMANALES	DEPENDIENTE/A BARRA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	23.025,06
9	01/01/2010	40 HORAS SEMANALES	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	18.435,12
10	05/08/1999	40 HORAS SEMANALES	ENCARGADO/A EXP. COLECT. NI	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	38.980,45
11	21/08/2017	40 HORAS SEMANALES	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	13.552,27
12	01/12/1992	40 HORAS SEMANALES	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	16.960,99
13	01/03/2017	40 HORAS SEMANALES	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	14.096,77
14	03/09/2007	35 HORAS SEMANALES	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	13.701,32
15	10/02/2020	40 HORAS SEMANALES	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	13.552,27
16	16/08/2001	40 HORAS SEMANALES	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	16.122,36
17	01/07/2004	40 HORAS SEMANALES	JEFE/A DE COCINA N.I	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	23.190,01
18	08/06/2015	40 HORAS SEMANALES	JEFE/A DE COCINA N.I	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	28.205,45
19	21/08/2017	40 HORAS SEMANALES	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	13.552,27
20	27/11/1997	40 HORAS SEMANALES	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	21.689,09
21	09/12/2001	40 HORAS SEMANALES	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	17.122,22
22	10/07/2007	40 HORAS SEMANALES	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	17.811,93
23	01/06/2009	40 HORAS SEMANALES	DEPENDIENTE/A BARRA N.III+ DE 10 AÑOS	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	19.067,18
24	03/06/1992	40 HORAS SEMANALES	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	18.808,99
25	01/10/2018	40 HORAS SEMANALES	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	13.552,27
26	08/05/1978	40 HORAS SEMANALES	Encargado/a Establecimiento N.I	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	34.186,19
27	20/02/1984	40 HORAS SEMANALES	DEPENDIENTE/A BARRA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	28.189,12
28	03/06/1998	40 HORAS SEMANALES	Responsable Aux.Serv.Col. N.II	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	17.717,07
29	14/01/2016	20 HORAS SEMANALES	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	8.619,23
30	18/03/1994	10 HORAS SEMANALES	COCINERO/A N.I (ANT. + 10 AÑOS)	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	7.391,46
31	07/01/2004	40 HORAS SEMANALES	Responsable Aux.Serv.Col. N.II	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	17.186,53
32	23/05/1995	40 HORAS SEMANALES	Mozo de almacen	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	19.574,99
33	15/02/2000	40 HORAS SEMANALES	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	23.915,87
34	18/10/2001	40 HORAS SEMANALES	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	16.841,01

ANEXO I ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES

ANEXO IV

ESPECIFICACIONES PARA CARNE DE GANADO VACUNO Y OVINO.

Las carnes adquiridas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y a la normativa que lo desarrolle. (Orden de 18 de Septiembre de 1.975, R. D. 362/1.985, R.D. 1916/1997, Reglamento CE nº 1760/2000).

Serán tipo añejo 1ª categoría (A 1).

Deberá ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

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

ESPECIFICACIONES PARA PESCADOS

Pescados Frescos:

El suministro del mismo será en función de la estación y las existencias en el mercado, de acuerdo con lo solicitado.

Deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente.

Los pescados serán de Clase Extra y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

Deberá ajustarse a la normativa vigente en relación a las normas sanitarias aplicables a la comercialización de productos los productos pesqueros (R.D. 1437/1992, R.D. 331/1999 de 26 de febrero)

Pescados Congelados:

Deberán cumplir con los requisitos establecidos en la normativa vigente, ajustándose a la Norma General de Etiquetado, Publicidad y Presentación de los Productos Alimenticios Envasados (R.D. 2058/82, de 12 de Agosto), debiendo constar la denominación de "Congelado en Alta Mar", así como la temperatura de conservación (-18º).

Las piezas serán enteras sin cabezas y sin vísceras, en filetes o en rodajas según sean solicitadas.

ESPECIFICACIONES PARA AVES

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o 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.

Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente, cumpliendo las condiciones señaladas en el Capítulo X para el transporte de carne fresca. Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida. Todas las aves que se suministren serán de categoría I.

Deberá cumplir la normativa vigente que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral (R.D. 2087/1994 de 20 de octubre).

ESPECIFICACIONES PARA FRUTAS Y VERDURAS

Las frutas y verduras serán suministradas de acuerdo a las peticiones y la época del año en que se encuentre.

En todo caso deberán cumplir con la normativa vigente: Código Alimentario Español y normas que lo desarrollen (R.D. 2192/1.984 de 28 de Noviembre; R.D.2340/1.986, de 19 de Septiembre; Orden de 24 de Marzo de 1.986, Reglamento CEE nº 2251/92, etc.).

Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas.

Serán de 1ª calidad, con expresión del calibrado cuando ello sea preceptivo.

Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de frutas y hortalizas frescas.

ESPECIFICACIONES PARA CONSERVAS

Todas las conservas que se suministren, deberán ajustarse a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Envasados.

Deberán, además, especificar en el envase el peso neto y peso escurrido si contiene líquido de cobertura.

En caso de semiconservas, contendrán la indicación de "manténgase en frío".

Los productos serán de 1ª categoría.

Deberá ir indicada la fecha de envasado: día, mes y año, así como la fecha de duración mínima.

Se mencionarán los parámetros a que obligan la Norma Técnica General y Específica.

ESPECIFICACIONES PARA PRODUCTOS LACTEOS

Los productos lácteos que se suministren deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa que los desarrolle (Orden 11 de Febrero de 1.987; Orden de 8 de Mayo de 1.987; R.D. 1679/1994, etc.).

Deberá cumplir en materia de etiquetado lo establecido en la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, R.D. 1334/1999 de 31 de julio.

El suministro será diariamente en el horario establecido por este Centro Sanitario.

CONTROL Y COORDINACION DE EMPRESAS AUXILIARES EN MATERIA DE SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE	Procedimiento: SEG -CAE
	Revisión No. 02 Fecha: 18.03.09

ANEXO IV

EMPRESA:

Relación de documentación que el responsable de gestión de su empresa deberá aportar a la Dirección de Gestión y al Servicio de Prevención de Atención Especializada del Área 11 SERMAS, exigible a todas las empresas contratadas, en virtud de lo previsto en el Art. 24 Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, y del R.D.171/2004 en materia de Coordinación de Actividades Empresariales.

FECHA INICIO TRABAJOS:	DOCUMENTACIÓN	SE APORTA (FECHA)	NO PROCEDE	OBSERVACIONES
A ENTREGAR AL SERVICIO DE PREVENCIÓN	(1) DATOS DE EMPRESA: ACTIVIDAD PRINCIPAL, C.I.F., DOMICILIO SOCIAL, TELEFONO			
	(2) RELACION DE PERSONAL			
	(3) EVALUACION DE RIESGOS			
	(4) PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD (Para Obras de Construcción)			
	(5) MODALIDAD ORGANIZATIVA PREVENCIÓN			
	Sº PREVENCIÓN PROPIO <input type="checkbox"/> Sº PREVENCIÓN AJENO (Copia Contrato) <input type="checkbox"/>			
	(6) RELACION DE MAQUINARIA APORTADA POR LA EMPRESA			
	(7) AUTORIZACIÓN A TRABAJADORES PARA USO DE MAQUINARIA			
	(8) LISTADO APTITUD DE LOS TRABAJADORES (RECONOCIMIENTO MEDICO)			
	(9) RELACION (fecha y firmada) DE FORMACION IMPARTIDA A TRABAJADORES			
DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR A LA DIRECCIÓN DE GESTIÓN	(10) DECLARACION (fecha y firmada por los trabajadores) DE ENTREGA DE EPI'S			
	(11) COPIA ANEXO VI del Documento "Control y Coordinación de Empresas Auxiliares en Materia de Seguridad y Medio Ambiente", CUMPLIMENTADA Y FIRMADA			
	El resto de la Documentación requerida incluyendo los DATOS DE EMPRESA: (C.I.F., DOMICILIO SOCIAL, TELEFONO), (12) el Modelo de AVISO PREVIO (Preceptivo para las Obras de Construcción incluidas en el ámbito del R.D.1627/1997) y el PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD (Para Obras de Construcción), junto con (13) La POLIZA SEGURO ACCIDENTES Y ÚLTIMO RECIBO ABONADO y (14) La POLIZA SEGURO RESPONSABILIDAD CIVIL Y ÚLTIMO RECIBO ABONADO.			

Con respecto a la documentación a que se hace referencia en los puntos 7, 8, 9, y 10, y para el caso de que no sea posible determinar, con carácter previo al inicio de la ejecución de la obra, la relación nominal de trabajadores que vayan a desempeñar los trabajos, dichos trabajadores deberán aportarla EN EL Servicio de Prevención antes de comenzar las tareas. **RECIBÍ Fdo. D/D**

REPOSTERIA	PVP PÚBLICO	PVP PERSONAL	BEBIDAS FRIAS	PVP PÚBLICO	PVP PERSONAL
CHURRO UNIDAD	0,22 €	0,14 €	AGUA 50CL	0,83 €	0,66 €
CROISSANT	0,79 €	0,57 €	AGUA 1,5 LT	1,13 €	0,74 €
DONUT	1,20 €	0,90 €	MAHOU CLASICA LATA	1,21 €	1,04 €
MAGDALENA SUPREM.S/AZUC.INDIV.	0,93 €	0,83 €	MAHOU SIN LATA	1,02 €	0,83 €
NAPOLITANA CHOCOLATE/CREMA	1,79 €	1,15 €	TONICA LATA 33CL	1,44 €	1,44 €
PALMERA 0% SIN AZUCAR	0,93 €	0,83 €	AQUARADE NARANJA 50 CL	2,11 €	2,00 €
PALMERA CHOCOLATE	1,75 €	1,36 €	AQUARADE LIMON 50 CL	2,11 €	2,00 €
PORRA UNIDAD	0,51 €	0,30 €	PEPSI LATA	1,21 €	1,04 €
CROISSANT ARTESANO	1,44 €	1,00 €	PEPSI LIGHT LATA	1,21 €	1,04 €
MUFFIN DOBLE CHOCO	1,70 €	1,50 €	PEPSI MAX LATA	1,21 €	1,04 €
MAGDALENA SIN GLUTEN	1,55 €	1,50 €	PEPSI PET	2,11 €	2,00 €
CROISSANT SIN GLUTEN	2,95 €	2,90 €	PEPSI LIGHT PET	2,11 €	2,00 €
NAPOLITANA SIN GLUTEN	2,95 €	2,90 €	PEPSI MAX PET	2,11 €	2,00 €
MUFFIN YOGUR Y ARÁNDANOS	1,70 €	1,70 €	ZUMO VIDA ENVASADO VIDRIO	1,10 €	1,10 €
TARTA DE MANZANA	2,80 €	2,70 €	ZUMO DE NARANJA NATURAL	2,02 €	1,70 €
TARTA ZANAHORIA	3,50 €	3,40 €	TRINA PET 500 LIMON	2,11 €	2,00 €
CROISSANT CHOCO SIN GLUTEN	2,95 €	2,90 €	TRINA PET 500 NARANJA	2,11 €	2,00 €
PANECILLO TOSTADO MANT Y MERMELADA	1,34 €	1,00 €	LIPTON TE PET 500	2,11 €	2,00 €
MOLLETE MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,80 €	1,12 €	TE ARIZONA VERDE MIEL	2,50 €	
BAGUETTE 60 GRS.	0,66 €	0,48 €	BEBIDAS CALIENTES	PVP	PVP
PANECILLO TOSTADO TOMATE/ACEITE	1,34 €	1,12 €	CAFÉ AMERICANO	0,83 €	0,62 €
TOSTADA SOLA	0,66 €	0,48 €	CAFÉ BOMBON	1,75 €	1,10 €
MOLLETE CON TOMATE	1,80 €	1,12 €	CAFÉ CAPUCCINO PEQUEÑO	1,75 €	0,98 €
MOLLETE CON ACEITE	1,80 €	1,12 €	CAFÉ CAPUCCINO GRANDE	2,30 €	2,00 €
BOCATERIA	PVP	PVP	CAFÉ CAPUCCINO MEDIANO	2,05 €	1,60 €
BAGUETTE TORTILLA DE PATATAS	2,25 €	2,11 €	CAFÉ CARAMELO MACCHIATO	1,75 €	0,98 €
BAGUETTE VEGETAL DE SALMON	3,70 €	2,78 €	CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO	0,98 €	0,75 €
BAGUETTE AL MOMENTO ATUN CON MAIZ	3,50 €	2,57 €	CAFÉ CON LECHE GRANDE	1,60 €	1,60 €
BAGUETTE AL MOMENTO TORTILLA PATATAS	3,50 €	2,78 €	CAFÉ CON LECHE MEDIANO	1,30 €	1,20 €
BAGUETTE DE CHORIZO	2,98 €	2,20 €	CAFÉ CORTADO	0,93 €	0,73 €
BAGUETTE DE JAMON CON TOMATE	3,70 €	3,22 €	CAFÉ MOCCA	1,75 €	0,98 €
BAGUETTE DE JAMON SERRANO	3,15 €	2,75 €	CAFÉ SOLO	0,83 €	0,62 €
BAGUETTE DE JAMON YORK Y QUESO	2,98 €	2,30 €	CAFÉ VAINILLA MACCHIATO	1,75 €	0,98 €
BAGUETTE DE SALCHICHON	2,98 €	2,20 €	CAFÉ VIENÉS	1,75 €	0,98 €
BAGUETTE BACON CON QUESO	3,45 €	3,26 €	DESCAFEINADO (SOBRE)	0,98 €	0,75 €
BAGUETTE ESPACIO	3,50 €	2,78 €	LATTE MACCHIATO	1,75 €	0,98 €
BAGUETTE LOMO CON QUESO	4,09 €	3,50 €	COLACAO	1,55 €	1,26 €
BAGUETTE POLLO BARBACOA	3,50 €	2,78 €	VASO DE LECHE	0,81 €	0,73 €
BAGUETTE VEGETAL CON ATUN	3,10 €	2,55 €	VASO DE LECHE GRANDE	1,50 €	1,20 €
PANINI DE POLLO, PESTO	4,50 €	3,00 €	COLA CAO MEDIANO	1,85 €	1,75 €
PINCHO TORTILLA	1,80 €	1,80 €	COLA CAO GRANDE	2,15 €	2,05 €
PINCHO TORTILLA RELLENA	2,10 €	2,10 €	INFUSIONES ESPECIALES	1,25 €	0,85 €
PULGA SALCHICHON	1,54 €	1,31 €	MANZANILLA	1,15 €	0,63 €
PULGA ATUN C/ PIMIENTOS	1,54 €	1,31 €	MENTA POLEO	1,15 €	0,63 €
PULGA DE CHORIZO	1,54 €	1,31 €	TE	1,15 €	0,63 €
PULGA DE JAMON	1,54 €	1,31 €	TILO	1,15 €	0,63 €
PULGA DE JAMON YORK Y QUESO	1,54 €	1,31 €	MENU	PVP	PVP
PULGA DE TORTILLA DE PATATA	1,54 €	1,31 €	MENU GUARDIA (DE./CO./CE)	-	12,30 €
COMPLEMENTOS	PVP	PVP	MENU COMPLETO	7,44 €	5,09 €
ACEITE SOBRE 10 CC	0,32 €	0,32 €	MENU C/ BOT AGUA 1/2	7,44 €	
KETCHUP SOBRE 12 GR	0,26 €	0,26 €	MENU C/ LATA	7,80 €	
MAHONESA SOBRE	0,26 €	0,26 €	MENU C/ PET O CERVEZA	8,70 €	
MARGARINA TARRINA 10GR	0,26 €	0,26 €	POSTRES	PVP	PVP
MERMELADA DE MELOCOTON 20 GRS	0,26 €	0,26 €	YOGUR	0,63 €	0,58 €
MOSTAZA SOBRE	0,26 €	0,26 €	ARROZ CON LECHE	1,30 €	1,10 €
SUPLEMENTO TOMATE	0,32 €	0,32 €	FLAN	0,83 €	0,73 €
VINAGRE SOBRE 10 CC	0,21 €	0,21 €	NATILLAS	1,05 €	0,95 €
BOLSA DE PAPEL	0,20 €	0,20 €	NATILLAS CASERAS	1,30 €	1,10 €
IMPULSO	PVP	PVP	FLAN CASERO	1,30 €	1,10 €
CHICLES	1,15 €	0,95 €	PIEZA DE FRUTA	1,10 €	1,05 €
GALLETA S/GLUTEN S/LACTOSA INTEGRAL	0,83 €	0,83 €	ENSALADAS	PVP	PVP
GALLETAS MARIA PQ. 5U	0,83 €	0,83 €	ENSALADA ELABORACION PROPIA	4,06 €	2,65 €
HALLS	1,57 €	1,36 €	ENSALADA ENVASADA	4,95 €	
KIT KAT	1,57 €	1,26 €	SANDWICH	PVP	PVP
MARS	1,57 €	1,26 €	CROQUE MONSIEUR TOSTADO 180G	2,20 €	2,20 €
TWIX	1,57 €	1,26 €	SANDWICH ENVASADO	2,57 €	2,36 €
NESTLE ALMENDRADO	2,62 €		SANDWICH MIXTO	1,96 €	1,70 €
MAXIBON 360	2,62 €		SAND. S/GLUTEN	3,95 €	3,85 €
PIRULO COOL LIMA LIMON	1,78 €		EMPANADA (PORCIÓN)	3,40 €	2,55 €
VASITO HELADO	1,05 €		DESAYUNOS COMPLETOS	PVP	PVP
			DESAYUNO 1		
			(café + mollete tosta		
PALITOS TRIGO-SNATTS	1,83 €		mantequilla y mermelada)	2,78 €	1,87 €
			DESAYUNO 2		
PATATAS FRITAS LAYS SAL 44 G	1,31 €		(café + mollete tosta aceite y tomate)	2,78 €	1,87 €
			DESAYUNO 3		
SUNBITES QUESO Y CEBOLLA 28GR	1,00 €		(café + bollería fresca)	2,78 €	1,87 €
			DESAYUNO 4		
			(café + croissant plancha)	2,78 €	1,87 €

Nota 1: Todos los precios incluyen IVA

Nota 2: Los precios de los desayunos completos son la combinación del café pequeño y el complemento

EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN DE SS. GG

Documento firmado digitalmente por: VILLAMIA VIDAL GONZALO

Fecha: 2022.02.07 12:38

Verificación y validez por CSV

La autenticidad de este documento

www.madrid.org/csv