

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DEL PERSONAL Y DEL PÚBLICO Y PARA LA GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTICIOS EN EL HOSPITAL DE LA PRINCESA Y SUS CENTROS DEPENDIENTES.

P.A. 21/2021 HUP

INDICE

1.- OBJETO Y ALCANCE

2.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

3.-CONDICIONES PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DECAFETERÍA Y COMEDOR PARA PERSONAL Y PÚBLICO. (Lote 1)

4.- CONDICIONES PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS. (Lote 2)

5. INSPECCIÓN Y CONTROL

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

1.- OBJETO Y ALCANCE

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 del servicio de cafetería y comedor para personal y público y de la gestión del servicio para la adquisición y explotación de las máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías y productos sólidos alimenticios en el Hospital Universitario de La Princesa (HLPR) y sus centros de dependientes.

El alcance del contrato será el siguiente:

- Gestión y explotación de la cafetería de público y la cafetería y comedor de personal del Hospital Universitario de La Princesa. (Lote 1)
- Gestión y explotación de máquinas expendedoras por parte de la empresa adjudicataria en el Hospital Universitario de La Princesa y en el Centro de Especialidades Hermanos García Noblejas. (Lote 2)

2.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

A continuación, se definen las **obligaciones que con carácter general** deberá cumplir el adjudicatario de cada uno de los lotes objeto del contrato (Lote 1 y Lote 2).

2.1.- Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su riesgo y ventura.

2.2.- Todas las actuaciones relativas a la gestión de los servicios objeto de este contrato en ambos lotes se llevarán a cabo bajo la supervisión de los Servicios Generales del HLPR.

2.3.- El adjudicatario deberá contar en todo momento con las autorizaciones, permisos, licencias, etc., que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, así como de los locales y zonas objeto del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas.

2.4.- El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de régimen interno establecidas por la Dirección del Hospital, con el objeto de prestar la mejor calidad en la atención al usuario y alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.

La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la gestión y prestación del servicio, se realizará únicamente por las zonas habilitadas al efecto y en los horarios que indiquen los Servicios Generales del HLPR. Pudiendo estas zonas, recorridos y horarios cambiar a criterio de los Servicios Generales del HLPR.

2.5.- Los productos servidos por la empresa adjudicataria tanto del lote 1 como del lote 2, tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español.

En caso de ofertar marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que junto a la marca, se indique la expresión o “similar”, en cuyo caso se obliga a

servir la marca ofertada o una del mismo nivel de calidad y cantidad que contará con la autorización previa de la Dirección del Centro o persona en quien esta delegue.

El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas condiciones para el consumo, revisando especialmente la fecha de caducidad y asegurando la cadena de frío de los mismos, desechando todos aquellos que la tengan comprometida.

La incorporación de nuevos productos deberá contar con la autorización de la Dirección del Centro.

2.6.- El adjudicatario deberá cumplir la legislación y normativa vigentes en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato.

Asimismo, en todas las prestaciones relacionadas con la restauración y la alimentación, realizará un exhaustivo control de calidad basado en la metodología APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), con el fin de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos estandarizados, los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

2.7.- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del HLPR, siendo por su cuenta el mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico-legal exigido por normativa vigente, así como todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasa. Deberá de firmar la relación de equipamiento existente al principio del contrato, e ir actualizándolo a medida que este sufra cambios hasta el final del periodo del mismo.

2.8.- Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones, locales o equipos para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación siendo por cuenta del adjudicatario todos los costes que se deriven de las mismas.

2.9.- Todos los trabajos de mantenimiento en las instalaciones serán por cuenta del adjudicatario y serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio Técnico del Hospital.

2.10.- El adjudicatario repondrá, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones objeto del presente contrato, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.

De igual modo quedará obligado a restituir, rematar o adecuar todas las posibles afecciones en paramentos y pavimentos que se deriven del montaje e instalación de los equipos o de sus alimentaciones o acometidas empleando los mismos materiales utilizados siendo por su cuenta el coste de estos trabajos.

2.11.- A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los locales, instalaciones, mobiliario y equipamiento cedido por el Hospital en estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria.

Todo ello se verificará documentalmente por el Servicio Técnico del Hospital siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del Hospital, a la fecha de finalización del contrato.



2.12.- La empresa adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario y suficiente para garantizar las prestaciones del servicio objeto del presente contrato. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma, debiendo en todo momento garantizar que el personal asignado posee la formación y titulación exigidas para el puesto de trabajo a desempeñar y tiene conocimientos suficientes para la correcta prestación del mismo. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

2.13.- El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al Hospital, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario.

2.14.- El adjudicatario estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que se deriven de su condición de empresario en relación con el personal a su cargo (Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales, etc.). Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo y atenerse a lo dispuesto en la normativa y en los convenios colectivos que le sean de aplicación.

Será obligación del adjudicatario adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento del Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/95, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales y en el Reglamento de los Servicios de Prevención, aprobado por RD 39/1997, de 17 de enero, y modificado por el RD 604/06 de 19 de Mayo así como las que se promulguen durante la ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria estará obligada a comunicar la realización de todos los contratos como consecuencia de la cobertura de puestos por vacaciones, festivos, enfermedades, excedencias etc. Asimismo presentará con carácter mensual a la persona designada por la Dirección del Hospital, informe pormenorizado sobre la situación laboral de sus trabajadores en el centro en el que se expresen las diferentes contingencias y situaciones administrativas (altas, bajas, vacaciones, absentismo, enfermedades, accidentes, festivos etc.).

A este informe le acompañarán inexcusablemente los documentos Relación de Liquidación de Cotizaciones (RLC) y Relación Nominal de Trabajadores (RNT) relativos a la gestión de los servicios objeto de este contrato. Del mismo modo, presentará los turnos de trabajo pormenorizados con expresión de los horarios a realizar por cada uno de los trabajadores y de cada uno de los puestos.

2.15.- En el supuesto de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia se deberá poner de inmediato en conocimiento de la Dirección del Hospital. El adjudicatario se compromete a cubrir en caso de huelga los servicios mínimos conforme establezca la legislación vigente atendiendo a las necesidades del centro y la actividad sanitaria que presta.

2.16.- El adjudicatario deberá mantener una actitud proactiva en la vigilancia de la salud de sus trabajadores cumpliendo a tal efecto cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la legislación vigente, la Dirección o el Servicio de Medicina Preventiva del Centro.

2.17.- El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario y profesionales, evitando discusiones, intemperancias, faltas de respeto o demoras en el servicio, etc.

La Dirección del Hospital se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del Hospital.



El personal de la empresa adjudicataria, 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.

El Hospital se reserva la potestad de requerir a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad si así lo estima oportuno.

El adjudicatario proveerá a su personal de equipos de protección individual adecuados a las funciones y tareas asignadas a criterio del Hospital o según se indique en su evaluación de riesgos.

El personal irá siempre provisto de tarjeta o placa de identificación con fotografía, colocada en lugar visible de la vestimenta.

El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada u ordenada por la Dirección del Hospital.

Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo en caso de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.

2.18.- El adjudicatario desarrollará y mantendrá un plan de formación continuada anual para el personal empleado en la gestión y prestación del servicio que dependa de la misma. Dicho plan deberá 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 la formación obligatoria y suficiente en materia de Seguridad Alimentaria y Prevención de Riesgos Laborales. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

El adjudicatario respetará la normativa vigente sobre las medidas medioambientales que estén relacionadas con la ejecución del presente contrato, colaborará activamente con la política medioambiental establecida por el Hospital, se asegurará de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales y adoptará las medidas necesarias que le sean indicadas para favorecer la minimización del ruido, la eficiencia energética, el reciclaje de materiales y la gestión de residuos.

2.19.- Para la gestión y explotación de los servicios objeto del contrato, el adjudicatario designará una **persona responsable o coordinadora del servicio, con experiencia de más de 5 años acreditada en hostelería, restauración colectiva y gestión de personal**. Dicho representante, será el interlocutor único con el Hospital y realizará la coordinación y dirección técnica del contrato.

El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas órdenes, estará dotado de un medio de localización permanente y no obtendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato.

El Hospital podrá solicitar la presencia del responsable de la empresa adjudicataria cuando resulte necesario siendo en tal caso su presencia y colaboración obligatoria.

La Dirección del Hospital, se reserva la potestad de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de quince días.

2.20.- Se encargará de la retirada de los embalajes o cualquier otro residuo que se produzca en los locales y zonas del contrato, como consecuencia de posibles instalaciones, remodelaciones o mantenimiento de equipos.



El equipamiento y máquinas que instale el adjudicatario deberán incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación.

2.21.- El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad en relación con los daños y perjuicios que se ocasionen al Hospital y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, acreditando en el momento de la formalización, aportando la póliza y el recibo de un seguro de responsabilidad civil empresarial y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgos asegurables la actividad de elaboración y servicio de comidas. Asimismo se compromete a mantener activa dicha cobertura mínima durante la vigencia del contrato.

2.22.- Los locales, instalaciones y ubicaciones, donde se desarrollarán las prestaciones objeto del presente contrato, deberán mantenerse en perfecto estado de higiene y limpieza, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital.

Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos de limpieza, así como los de desinfección, desinsectación y desratización (DDD) de los espacios cedidos para la explotación de los servicios.

Los productos a emplear en la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos (jabones, detergentes, etc.) así como los productos a utilizar para los tratamientos DDD, serán por cuenta del adjudicatario y han de contar con la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.

2.23.- La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos en el Hospital. La limpieza de los contenedores y tapas, así como el traslado de los mismos, hasta el punto de almacenamiento final, serán por cuenta del adjudicatario y seguirá las indicaciones de recorrido y horarios marcados por los Servicios Generales del HLPR.

El adjudicatario adoptará las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El Hospital detraerá de la factura mensual el coste derivado por la reparación de cualquier daño ambiental causado por ellos si no se hiciese cargo por sí misma.

Se minimizará el ruido en el desempeño de la actividad.

2.24.- **CONTROLES MICROBIOLÓGICOS** El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de Control de Calidad homologados y especializados cuyo informe presentará en Servicios Generales. El gasto por dichos controles será por cuenta del adjudicatario, y la frecuencia mínima será mensual.

2.25.- La Dirección del Hospital establecerá un sistema de control de calidad de forma periódica, para la comprobación tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene de los materiales empleados y durante la manipulación de los alimentos, de la limpieza y mantenimiento de los locales y, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

Mensualmente, Servicios Generales realizará una evaluación de la calidad del servicio prestado en base a los criterios de medición que a continuación se describen y que formará parte de la valoración del servicio conforme a lo establecido en el PCAP:



- Limpieza de los locales, instalaciones y equipamientos afectos a la prestación de su servicio. Grado de cumplimiento de los programas de mantenimiento.
- Limpieza de menaje, utensilios, superficies y cualesquiera otros relacionados con la prestación del servicio.
- Calidad de materias primas, concepto extendido desde el transporte, recepción, conservación, control de gramaje y mantenimiento de los alimentos hasta su elaboración, a las que se refiere el Anexo IV.
- Manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa vigente: proceso de almacenamiento, descongelación, adecuación de las zonas de trabajo y manipulación de alimentos elaborados.
- Presentación de los alimentos al consumidor. Listados de productos y precios de venta al público.
- Calidad percibida del servicio.
- Control de la plantilla asignada a la prestación del servicio en el momento de la inspección. Cumplimiento del plan de formación anual, certificaciones de manipuladores de alimentos.
- Higiene del personal, estado de la uniformidad, equipos de protección individual entregados por la empresa y utilización de los mismos.
- Relación con la empresa adjudicataria. Se valorará la fluidez en la comunicación con la empresa, su capacidad, efectividad y prontitud en la resolución de problemas planteados, su colaboración y el cumplimiento puntual de las obligaciones contenidas en el presente pliego.

Asimismo Servicios Generales del HLPR podrá realizar inspecciones sin previo aviso y en presencia o no del responsable designado por la empresa adjudicataria, de la que se levantará la correspondiente acta.

El Servicio de Endocrino y Nutrición del Hospital podrá intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es adecuada, efectuando las auditorías, inspecciones, controles o determinaciones analíticas que considere conveniente sobre los alimentos, remitiéndolos a los Organismos especializados, resultando los gastos por esta gestión por cuenta del adjudicatario.

De las anomalías observadas se dará cuenta al representante del adjudicatario para su subsanación inmediata. Dicho representante será el interlocutor con el personal de la auditoría que preste el servicio.

La Dirección del HLPR, podrá exigir al adjudicatario cuantos informes considere en relación con la actividad de las cafeterías a fin de determinar necesidades actuales o futuras, conocer el funcionamiento operativo y económico o supervisar el grado de cumplimiento del contrato. En especial la información que podrá requerirse del adjudicatario incluirá:

- Informes relativos a la gestión y coste de los recursos humanos, la actividad preventiva, la formación y la contratación, la cotización de los trabajadores a la Seguridad Social y estabilidad del empleo.
- Informes relativos a las acciones encaminadas a garantizar la seguridad alimentaria, registros de planes de autocontrol, planes de higiene y análisis bromatológicos.
- Informes relativos al mantenimiento de las instalaciones, enseres y equipos.
- Informes relativos a las materias primas utilizadas, calidades, sobre los proveedores contratados y los sistemas de control y auditorías sobre éstos así como los costes de adquisición.
- Cualquier otro informe que permita la verificación del cumplimiento o la viabilidad del contrato.



Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable de Servicios Generales del HLPR y podrá ser compartida con la empresa auditora que el HLPR contrate para la realización de la auditoria anual para la determinación del canon. Dicha empresa será a cargo del HLPR.

2.26.- Será por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas de cualquier clase que sean del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio.

El adjudicatario deberá aportar el material de oficina y consumibles necesarios para el desarrollo del servicio.

Las líneas telefónicas, conexiones de red o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general de uso externo que necesite el adjudicatario serán enteramente a su cargo.

3.- CONDICIONES PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR PARA EL PERSONAL Y PÚBLICO. (Lote 1)

3.1.- El servicio de explotación de las cafeterías de público y de personal se prestará exclusivamente en el HLPR, comprende la gestión integral del servicio y el resto de actuaciones inherentes al mismo:

- Adquisición de las materias primas alimentarias, almacenamiento y conservación hasta su consumo.
- Elaboración de la programación de los menús programados y validados por el Servicio de Endocrinología y Nutrición del HLPR.
- Manipulación y preparación de las materias primas para la elaboración de los menús programados.
- Realización de los controles dietético y bacteriológico de los menús.
- Limpieza diaria y general de la maquinaria, instalaciones y utensilios de la cocina, cafetería y comedor.
- Mantenimiento y puesta a punto de la maquinaria y equipamiento de cocina, cafetería y comedor.
- Gestión de residuos.

El adjudicatario asumirá la compra, provisión y pago de todos los alimentos y materiales necesarios para ejecutar la prestación del servicio objeto del presente contrato, que mantendrá el nivel de atención e higiene exigible en cualquier establecimiento hostelero ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del HLPR y a lo especificado en este pliego.

3.2.- HORARIO Y USO DE LAS CAFETERÍAS

El adjudicatario queda obligado a prestar el servicio de cafetería del público, planta 0, durante el horario de 7:30 a 22:30 horas de forma ininterrumpida, de lunes a domingo. La cafetería de personal (planta -1) estará abierta de 7:00 a 23:00 horas de lunes a domingo.

Los horarios del servicio en la cafetería de público (planta 0) serán los indicados a continuación, todos los días de la semana:

- Desayuno: 07:30 a 12:00 horas.
- Comida: 13:00 a 16:00 horas.
- Cena: 20:00 a 22:00 horas.



Los horarios del servicio en la cafetería de personal (planta -1) serán los indicados a continuación, todos los días de la semana:

- Desayuno: 07:00 a 12:15 horas.
- Comida: 13:00 a 16:00 horas.
- Merienda: 17:00 a 19:15 horas.
- Cena: 20:00 a 22:45 horas.

Se especifica horario de merienda para dar servicio a todo el personal del turno de tarde y evitar agravios comparativos por asignación horaria.

Estos horarios podrán ser modificados de mutuo acuerdo entre las partes, en función de las estaciones del año, la demanda o necesidades sobrevenidas debiendo contar en todo caso con la autorización expresa de la Dirección del Centro.

Se prohíbe suministrar artículos de comida o bebida a pacientes hospitalizados.

La cafetería de personal será utilizada únicamente por el personal al servicio del Hospital, dicho personal acreditará su condición siempre que fuese requerido para ello, mediante su correspondiente identificación.

PRODUCTOS Y MENUS

3.3.- Las calidades de las materias primas y alimentos servidos en ambas cafeterías serán idénticas.

Las comidas deberán estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas en seguimiento de las indicaciones y directrices del patrón de dieta mediterránea y pirámide de alimentación de estrategia NAOS teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. La Empresa adjudicataria será la responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que para la salud de los usuarios puedan derivarse.

En los servicios de desayuno y merienda se dispondrá de variedad suficiente de productos, al menos cinco variedades distintas de las incluidas dentro del desayuno básico en el *Anexo I* (bollería, pan, etc.) sándwiches, bocadillos fríos expuestos a la vista del cliente y calientes para su elaboración al momento bajo demanda.

El Hospital se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que considere no reúnan las debidas condiciones, así como de los platos que por su naturaleza o forma de preparación resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

3.4.- 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. La rotación de los menús será mensual.

Los menús contarán con los aportes nutricionales necesarios y, al igual que sus correspondientes preparaciones, se deberán elaborar en su totalidad en la cocina de la cafetería del Hospital Universitario de La Princesa.

Todos los menús serán revisados y deberán contar con el visto bueno del Servicio de Endocrino y Nutrición del HLPR y publicados en la intranet del hospital con al menos una semana de antelación.



Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento de la gestión de las cafeterías los licitadores presentarán un plan de contingencia para atender posibles incidencias u otras situaciones sobrevenidas.

Contenido del menú diario para comidas y cenas:

- Menú comida:
 - Primer plato a elegir entre al menos tres opciones (mínimo dos elaboradas).
 - Segundo plato a elegir entre al menos tres opciones, con guarnición (al menos dos opciones de guarnición).
 - Pan a elegir al menos entre blanco y cereales.
 - Postre a elegir entre al menos: un postre casero, dos postres lácteos y tres variedades de fruta de temporada. La oferta de postres deberá ser rotativa.
- Menú cena:
 - Primer plato a elegir entre al menos entre dos opciones (mínimo uno elaborado).
 - Segundo plato a elegir al menos entre dos opciones, con guarnición (al menos dos opciones de guarnición).
 - Pan a elegir al menos entre blanco y cereales.
 - Postre a elegir entre al menos un postre casero, dos postres lácteos y tres variedades de fruta de temporada. La oferta de postres deberá ser rotativa

En la cafetería del personal se dispondrá todos los días como opción de segundo plato del menú, tanto en comidas y cenas, de carne o pescado a la plancha (alternando variedad azul y blanco) para personas con un régimen especial, así como de variedad de ensaladas.

La ración de pan (<75 gramos unidad, 2 variedades blanco y cereal mínimo) en el menú se dispensará individualmente por el personal de cafetería. No se aceptará el uso de panes embolsados en origen.

Existirá la posibilidad de consumir medio menú, con un primer o segundo plato (con guarnición) independientes, ración de pan y postre.

Los menús se realizarán con aceites de primera calidad, queda prohibido el uso de aceites de palma y de ácidos grasos “trans”, excepto los naturales de productos lácteos o cárnicos.

Se instalará un elemento de dispensación de agua filtrada en cumplimiento de la normativa vigente al servicio de público y de personal. El mantenimiento de la misma correrá a cargo del adjudicatario.

Con el fin de garantizar la higiene alimentaria, se deberá facilitar bandeja y mantel desechable. Los cubiertos y servilletas se dispensarán siempre por el personal de cafetería debiendo estar embolsados individualmente en los servicios de comida y cena.

La empresa adjudicataria facilitará a los usuarios la posibilidad de comprar los menús mediante la modalidad de “comida para llevar”, en material desechable sostenible indicando si los artículos son reciclables o compostables y a los mismos precios de la tarifa general. El precio de los recipientes aparecerá indicado en la lista de precios unitarios disponible a los usuarios. Asimismo, en base al compromiso medioambiental del Hospital, el usuario podrá aportar sus recipientes para evitar que sean de un solo uso. El adjudicatario no será responsable de la trazabilidad del producto una vez que salga de las instalaciones.

Las tapas para los vasos de las bebidas que se sirvan en la modalidad “para llevar” así como las paletinas removedoras, que serán de madera o elemento compostable, se dispensarán



individualmente por el personal de la cafetería no quedando en ningún caso este material al alcance de los usuarios del servicio.

En ambas cafeterías se dispondrá, en número y variedad suficiente, de productos para usuarios celíacos debiendo estar además en disposición de suministrar artículos y menús adaptados para comensales con alergias o intolerancias alimentarias más frecuentes o que requieran esporádicamente una dieta blanda para trastornos gastrointestinales leves.

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

3.5.- Será imprescindible que la oferta incluya documentación de las siguientes relaciones:

- Relación de menús para las cafeterías y comedor de público y de personal.

Forma de presentación: En el sobre de documentación administrativa, dentro del apartado "Documentación técnica necesaria para verificar el cumplimiento del PPT", presentarán:

Declaración de haber presentado dicha relación, desarrollada, especificando aportes nutricionales, calidades de materias primas, variedad de preparaciones, etc. para su valoración, dentro del sobre de "Documentación técnica relativa a los criterios de adjudicación cuya cuantificación depende de un juicio de valor.

Las ofertas que no presenten dicha declaración quedarán excluidas.

- Relación de artículos a la venta tales como bocadillos fríos y calientes, sándwiches, bebidas, snacks y platos combinados, etc.

Las dos relaciones anteriores deberán ir acompañadas de las fichas técnicas correspondientes en las que se detallen los ingredientes de cada artículo (bien sean platos del menú, artículos elaborados o productos sin elaboración), sus cantidades y cuanta información sea relevante para su identificación y tratamiento (información nutricional, método de conservación, características especiales, incompatibilidades o contraindicaciones para determinadas patologías, intolerancias y alergias, etc.).

3.6.- Los menús diarios y el resto de alimentos servidos cumplirán los siguientes requisitos:

- Calidad nutritiva.
- Calidad en la elaboración.
- Calidad en la presentación.
- Calidad organoléptica.
- Cantidad suficiente.
- Calidad bromatológica.
- Variedad en las elaboraciones.

3.7.- El Hospital realizará auditorías para el control de la calidad con la frecuencia que estime necesaria a fin de determinar el grado de cumplimiento de los siete parámetros anteriormente relacionados aplicándose el régimen sancionador por incumplimiento más adelante descrito, en caso de existencia y / o persistencia de no conformidades.

3.8.- A efectos de dar cumplimiento a este punto, el adjudicatario establecerá contrato con laboratorio externo homologado para la realización, a su cargo, de análisis bromatológicos de



acuerdo a la normativa aplicable, a productos crudos y terminados, superficies, utensilios y manipuladores con frecuencia mensual cuyos resultados serán entregados a los Servicios Generales del HLPR para su verificación. Los parámetros de búsqueda de estas analíticas podrán ser modificados por el Servicio de Medicina Preventiva del HLPR.

3.9.- En la capacidad de vigilancia y control que se le otorga al Hospital sobre el servicio de cafetería éste podrá solicitar al adjudicatario análisis de verificación del cumplimiento de la calidad bromatológica marcada por la legislación en vigor en cada momento, más allá de los establecidos como obligatorios en este pliego de prescripciones técnicas. Estos análisis de verificación serán a cargo del adjudicatario.

El adjudicatario deberá permitir el acceso a sus instalaciones al personal designado por los Servicios Generales del HLPR, para la realización de las funciones inspectoras, así como para el análisis de cualquier aspecto que los Servicios Generales del HLPR consideren conveniente.

3.10.- El adjudicatario presentará a la Dirección del Centro dentro de los dos primeros meses de ejecución un plan de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC) con estricta sujeción a la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria dirigido al servicio de explotación de las cafeterías prestado en el HLPR, con especial atención a las medidas a adoptar para la manipulación, elaboración, conservación y transporte de alimentos crudos y preparados, cuyas hojas, debidamente cumplimentadas, serán verificadas con el seguimiento del Departamento de Calidad de la Empresa adjudicataria y entregadas a la Dirección del Centro para ser verificadas por el técnico responsable que designe.

Todo ello en cumplimiento de las características, categoría y calidad marcadas de las materias primas establecidas en el Anexo I.

3.11.- La instalación en los locales de las cafeterías, 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, las de tabaco y las de apuestas y premios.

No podrán servirse bebidas alcohólicas ni ningún tipo de labor de tabaco en todo el HLPR.

Se evitará, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero y la práctica de cualquier juego de azar.

PRECIOS

3.12.- Los licitadores presentarán en la documentación económica:

Listado de precios IVA incluido de todos los productos, sus variedades y calidades que se oferten para cada uno de los servicios detallados a continuación y de acuerdo al formato de los Anexos indicados:

- Lista de precios para cafetería de público según Anexo II.
- Lista de precios para cafetería de personal según Anexo III.
- Lista de precios de desayuno, menú de comida y cena para público según XII.
- Relación de productos cafeterías para personal según Anexo XIII.

Los precios ofertados no superarán los máximos establecidos en los anexos indicados, quedando excluido automáticamente cualquier licitador que presente precios superiores a los establecidos como máximos en dichos anexos.



3.13.- En ambas cafeterías se expondrán las listas de precios, con IVA, firmadas y selladas por el adjudicatario y la Dirección del Hospital en lugar perfectamente visible. La modificación de la lista, así como la inclusión de nuevos artículos deberá ser autorizada por los Servicios Generales del HLPR, previa solicitud expresa por parte del adjudicatario.

Todos los precios finales, ofertados en esta licitación, se presentarán redondeados en el segundo decimal a la decena más cercana y podrá ser motivo de exclusión el incumplimiento de esta norma.

Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios autorizados por la Dirección, debiendo el adjudicatario entregar el correspondiente ticket acreditativo de la consumición realizada.

El sistema de cobro en ambas 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.

Al personal del Hospital que realiza guardias, se le ofrecerá un desayuno básico, una comida y una cena diariamente. La cantidad de desayunos, comidas y cenas es variable siendo el dato estimativo de consumos diario de 72 profesionales durante los 365 días del año.

Para control y gestión de los menús del personal de guardia, el adjudicatario implantará una aplicación compatible con las actuales tarjetas identificativas del Hospital. El sistema propuesto deberá contar con la aprobación de la Dirección del Hospital.

Dicho software contará con un usuario propio, para la gestión del hospital, que será el encargado de dictaminar qué personal del mismo cuenta con la subvención por guardia. Esta gestión se hará diariamente, únicamente por personal del HLPR, abandonando cualquier otra metodología de verificación, una vez implantado y verificado el correcto funcionamiento del software/hardware.

Asimismo este software generará mensualmente un informe con el total de desayunos, comidas y cenas servidas a dicho personal.

3.14.- CANON VARIABLE SEGÚN BENEFICIOS

Mensualmente el adjudicatario adjuntará un informe detallado por ítems y valorado económicamente del total de las consumiciones de ambas cafeterías. Estos informes junto con un informe auditado por empresa externa (anual) a proposición y contratación por parte del HLPR servirán para establecer la cantidad económica por canon de explotación del servicio, que se pagará anualmente en un pago único. Dicho pago podrá ser a cuenta o en acondicionamiento de instalaciones y/o equipamiento destinado a espacios para la espera y/o descanso de pacientes, familiares o profesionales del HLPR, a los que va dirigido el objeto del contrato.

La no colaboración en la obtención de estos datos y cualquier otros relacionados con el objeto de este contrato, demandado por la empresa consultora supondrá la rescisión del presente contrato.

3.15.- SERVICIOS ESPECIALES

En casos especiales, por no poder los profesionales abandonar el puesto de trabajo o que se prevea que no podrán acceder durante el horario estipulado al comedor y siempre que le sea requerido por los Servicios Generales del HLPR, el adjudicatario deberá prestar el servicio igualmente en el



puesto de trabajo o lugar en el que se le indique o preparará un plato o bocadillos de calidad, que puedan consumirse fuera del horario establecido para la comida o la cena y que serán transportados cuando proceda mediante carros cerrados que aportará el adjudicatario, facturándose el gasto producido en función de los servicios prestados conforme a lo establecido en la lista de precios adjudicados.

El adjudicatario deberá disponer de un servicio de catering para prestar el servicio de cafetería en aquellos actos de carácter extraordinario que se programen por los Servicios Generales del HLPR o por otro servicio, cuando le sea solicitado siendo los gastos ocasionados por este concepto con cargo al demandante y al precio previamente convenido.

El adjudicatario ofrecerá los menús especiales para los días de Nochebuena, Nochevieja, Navidad, Año Nuevo y la festividad de Reyes para el personal que se encuentre de guardia, que serán supervisados por los Servicios Generales del HLPR y que no supondrán ningún incremento en el precio establecido de los menús.

Estas opciones incluirán también productos para celíacos cuando se demanden.

Los precios de los productos autorizados para su consumo por el Servicio de Donantes serán los mismos que adjudicados para el personal del HLPR.

INSTALACIONES, MOBILIARIO, MATERIAL

3.16.- El Hospital aportará los locales para la explotación del servicio y el equipamiento y mobiliario que se detalla en el Anexo V.

El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá ningún derecho sobre los locales o instalaciones a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.

No se aceptará cambio alguno en los formatos y calidades de los menajes sin autorización expresa de los Servicios Generales del HLPR.

El adjudicatario realizará un informe diagnóstico al comienzo del periodo contractual en las áreas de Seguridad Alimentaria, Infraestructuras, Prevención de Riesgos Laborales, equipamiento y mobiliario que trasladará a los Servicios Generales del HLPR a fin de poder detectar necesidades o incumplimientos de la legislación vigente en esas materias y que puedan o deban ser subsanadas durante la vida del contrato.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación los espacios y locales designados por el Hospital, así como el buen funcionamiento del equipamiento aportado por él mismo, incluso en el momento de cesar en el disfrute de la adjudicación, con responsabilidad personal plena por pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc.

3.17.- La empresa adjudicataria aportará el mobiliario que considere necesario para la correcta prestación del servicio, cuyas características tendrán que ser autorizadas por la Dirección del Hospital, además de los enseres y equipos, siendo por su cuenta tanto el mantenimiento preventivo como correctivo. Será de su cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento, siendo de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reposición.

3.18.- La reposición de bandejas, platos, vasos, tazas, utensilios de cocina, etc., así como el resto de menaje que se considere necesario, correrá a cargo del adjudicatario. El material repuesto se aprobará previamente por la Dirección del Hospital o persona en quien delegue. Debiendo disponer



de un stock suficiente, respecto a vajilla, cristalería, cubiertos, etc. no inferior a 1/3 de las existencias para la reposición inmediata por deterioro.

El adjudicatario retirará de la circulación de forma inmediata, cualquier plato, vaso, taza o cubierto, etc., que presente roturas, pequeños desconchones, pequeños restos de óxido o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que menoscabe la calidad del servicio exigido por el Hospital.

El adjudicatario dispondrá y utilizará menaje distinto para las preparaciones de alimentos a usuarios celíacos.

MANTENIMIENTO

3.19.- El adjudicatario realizará un plan de mantenimiento de los equipos e instalaciones que remitirá al Servicio Técnico del Centro.

La empresa adjudicataria del contrato presentará las instrucciones, fichas técnicas y de seguridad de los equipos adquiridos por ésta, dando así cumplimiento a la normativa vigente.

Todos los trabajos de reparación, mantenimiento e instalaciones serán por cuenta del adjudicatario y se realizarán, con estricto cumplimiento de las distintas reglamentaciones por las que estén afectadas esas instalaciones y equipos, por empresa y personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio Técnico.

Se tendrá especial atención en las reparaciones de los elementos de fontanería (grifería, sifones, etc.), eléctricos (clavijas, enchufes, etc.), que sufran averías, los cuales serán repuestos de forma inmediata para evitar los posibles riesgos.

Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que en caso de avería ésta quedará resuelta en un plazo máximo de 24 horas.

Será responsabilidad del adjudicatario el mantenimiento de los sistemas de detección y extinción de las campanas extractoras de las cafeterías de acuerdo a la normativa vigente. El mantenimiento del agente extintor de las campanas también correrá a cargo del adjudicatario.

Asimismo deberá aportar todos los correspondientes certificados sobre el estado de limpieza, conservación y mantenimiento de los elementos que componen los equipos y aparatos cuyo funcionamiento dependen del suministro de gas natural, así como tener en perfecto estado todos los sistemas de detección de gas natural en las instalaciones de las cocinas de las cafeterías.

La empresa adjudicataria realizará, a través de empresas autorizadas y homologadas los siguientes trabajos:

- Revisiones semestrales del sistema de extinción de las campanas extractoras.
- Limpiezas trimestrales, como mínimo, de las campanas, de los conductos y de los extractores de las cafeterías de público y personal.
- Revisiones semestrales de las conexiones de la instalación general de gas a los equipos correspondientes.

Todas estas revisiones se realizarán en cumplimiento de la normativa vigente y en todo caso atendiendo a los plazos establecidos por el Servicio Técnico y se remitirán sus correspondientes certificados de realización a Servicios Generales en los que se detallarán los trabajos acometidos y



las observaciones realizadas por la empresa especializada y homologada encargada de los trabajos.

De igual modo, suscribirá un contrato de mantenimiento preventivo y correctivo, con periodicidad mensual, del resto de equipamiento e instalaciones, del cual entregará copia a los Servicios Generales del HLPR, en el que figuren como mínimo, los equipos e instalaciones a inspeccionar y mantener, la metodología y la frecuencia y tipo de actuaciones.

El Hospital Universitario de La Princesa se hará cargo de los suministros energéticos para el correcto funcionamiento de los servicios de cafetería objeto de este contrato. La compensación por el alquiler de los locales y los gastos derivados de los suministros energéticos se compensarán con la aportación del canon.

CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES

3.20.- El personal que preste sus servicios para la empresa adjudicataria en el HLPR, dependerá exclusivamente de dicha empresa y por ende, ésta tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresario, a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación al SERMAS, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopten se basen en el incumplimiento del contrato.

A los efectos descritos se adjunta como Anexo VI Listado de los trabajadores que prestan servicio actualmente en las cafeterías y que, en virtud de la legislación laboral vigente, serán de obligada subrogación por la empresa adjudicataria siempre que se cumplan todos los requisitos que dicha legislación establece.

3.21.- Cualquier cambio, en el número o categoría, sobre el personal que figura en el Anexo VI deberá ser comunicado a los Servicios Generales del HLPR con antelación suficiente y aprobada por ésta, constituyéndose la no comunicación un incumplimiento del contrato que puede dar lugar a la resolución del mismo.

Los Servicios Generales del HLPR, se reserva la potestad de autorizar o no las modificaciones en número o categoría que el adjudicatario quiera realizar, toda vez que modificaciones de este tipo puedan tener repercusión económica en las condiciones de licitación y por tanto en el equilibrio económico-financiero de la explotación.

De igual modo la Dirección del Hospital podrá solicitar de la empresa el incremento de sus efectivos cuando concurran razones de peso que así lo justifiquen (incremento de la actividad hospitalaria, eventos, catástrofes, etc.).

El personal mínimo que debe aportar el adjudicatario para la mejor prestación del servicio, estará en relación a las necesidades que se originen en cada momento, como consecuencia de la utilización de las cafeterías del público y del personal por los usuarios. Siendo de obligado cumplimiento el disponer de un cocinero en el turno de tarde/noche, tres puestos a cubrir en barra de lunes a viernes para dar el servicio de desayuno y de comida en la cafetería de personal, y una persona en cada cafetería destinada exclusivamente para control de bandejas y limpieza y desinfección de las mesas entre comensales en esos mismos horarios.

3.22.- En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio en la cafetería de personal, el adjudicatario vendrá obligado, a requerimiento del Hospital y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la



autoridad competente. Si en el plazo y forma establecidos no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio Hospital podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, deduciéndose por tanto, de su facturación el importe de los referidos contratos.

3.23.- Los licitadores presentarán un programa de gestión de recursos humanos que incluya como mínimo la distribución de la plantilla, sus funciones y tareas, los turnos de trabajo pormenorizados por puesto y día de la semana y el programa de formación propuesto por la empresa. Indicarán asimismo la persona que asumirá la coordinación de la gestión del servicio de modo que el Hospital pueda identificar en todo momento con claridad quien asume la responsabilidad de la representación de la empresa adjudicataria a efectos de garantizar una interlocución fluida y permanente, siendo la persona que deberá presentar los cuadrantes de los trabajadores de presencia física diaria.

Forma de presentación: En el sobre de documentación administrativa, dentro del apartado "Documentación técnica necesaria para verificar el cumplimiento del PPT", presentarán:

Declaración de haber presentado dicho programa, desarrollado para su valoración, dentro del sobre de "Documentación técnica relativa a los criterios de adjudicación cuya cuantificación depende de un juicio de valor.

Las ofertas que no presenten dicha declaración quedarán excluidas.

LIMPIEZA, RESIDUOS Y DDD.

3.24.- Las cafeterías y comedores se limpiarán al final de cada turno, y cuando sea necesario para el mantenimiento diario, más lo programado periódicamente, siguiendo las pautas y frecuencias más ventajosas para el Centro de las especificadas en el Anexo X de este Pliego de Prescripciones Técnicas y en las hojas de control que figuren en el APPCC para el Hospital.

El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de los aseos públicos que estén dentro de los espacios objeto del contrato, asegurando la perfecta higiene de forma continuada así como la reposición permanente de los consumibles, que serán por cuenta del adjudicatario. Asimismo, se expondrán en las puertas de los baños la hoja de registro de las limpiezas diarias y las reposiciones realizadas con la fecha y firma del empleado que realice la tarea.

El adjudicatario mantendrá limpia y expedita las instalaciones de cualquier tipo de materiales, incluidos los contenedores de residuos empleados, que serán suministrados por el propio adjudicatario.

Darán prioridad a la limpieza de las zonas de acceso a las cafeterías y almacenes de víveres, accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de las mercancías así como de los lugares destinados al almacenamiento temporal de los residuos generados.

3.25.-Deberán realizar la segregación de residuos según la normativa vigente y, en función de la misma, dispondrán de los contenedores que correspondan para eliminar cada residuo que se genere en las dependencias cedidas al adjudicatario por el Hospital.

Cualquier cambio en las instalaciones motivado por la correcta segregación de los residuos, será a cargo del adjudicatario y contará con la aprobación de los Servicios Generales del HLPR.

La retirada de aceites usados se realizará por empresa autorizada y se justificará dicha retirada con la documentación correspondiente. El cartón será doblado y depositado en la zona establecida



por el Centro para tal fin, también se hará cargo del reciclado de vidrio que genere dentro de su actividad.

Se minimizará en la medida de lo posible el uso de cartón de embalaje dentro de las instalaciones del HLPR, así como todo otro material usado para logística de los aprovisionamientos (plásticos, maderas, etc.). Dichos materiales deberán de ser retirados y eliminados por los propios servicios de aprovisionamiento fuera de las instalaciones del Hospital.

3.26.- El adjudicatario contratará a su cargo los servicios de una empresa especializada y acreditada en desinsectación, desinfección y desratización (DDD) para que realice la programación periódica y las intervenciones que sean oportunas, sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales que por motivo de plagas sean necesarias. La frecuencia de actuación será como mínimo mensual.

En caso de que así se le solicite se efectuarán simultáneamente los tratamientos de DDD con los realizados por el Hospital, entregando el comprobante de las actuaciones a los Servicios Generales del HLPR.

ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

3.27.-El Hospital presentará un estudio básico (el estudio de ejecución se entregará al adjudicatario) para la ampliación y adecuación de la cafetería de público situada en planta 0, anexo XIV. Dicha obra se ejecutará por el adjudicatario dentro de los primeros 6 meses siguientes a la formalización del contrato. Esta modificación permitirá dar mayor capacidad y mejor servicio de atención al público.

La obra contará además con la dotación del mobiliario para la adecuación del espacio quedando éste y el resto de las modificaciones antes mencionadas en beneficio del Hospital sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario.

Todo lo citado anteriormente será por cuenta del licitador quedando incluido el coste de cualquier tipo de impuestos, tasas u otros si procede. Las actuaciones se realizarán en los horarios establecidos por los Servicios Generales del HLPR.

Al objeto de poder efectuarlo, los licitadores deberán visitar las instalaciones, visita que se realizará el quinto día hábil posterior a la publicación del anuncio de licitación de este expediente en el Perfil de Contratante de la Comunidad de Madrid, para la cual quedan convocados todos los licitadores a las 16:00 horas de dicho día en el Hospital Universitario de La Princesa sito en C. / Diego de León, 62 de Madrid (planta 0). **De dicha visita se girará el correspondiente certificado de asistencia sin cuya presentación las ofertas no serán valoradas.**

3.28.- El adjudicatario deberá además realizar durante la vigencia del periodo inicial del contrato una inversión para la adecuación de maquinaria, mobiliario, utensilios y otros gastos menores que se relacionan Anexo XI.

3.29.- CERTIFICACIONES: Los licitadores deberán estar en posesión de los certificados expedidos por organismos independientes que acrediten el cumplimiento de las normas de calidad, cuya afección será específica para sus actividades relacionadas en el HLPR y para el servicio adjudicado, adquiriendo el compromiso de mantenerlas en vigor durante el periodo de ejecución del contrato.

3.30. DOCUMENTACION TECNICA PARA PRESENTAR EN LOTE 1 PARA VALORACION DEL CUMPLIMIENTO DE PPT:



- Plan de contingencia (punto 3.4. del PPT).
- Relación de menús para cafeterías y artículos a la venta (fichas técnicas). (punto 3.5. del PPT).
- Programa de gestión de recursos humanos. (punto 3.23. del PPT).
- Certificado de realización de visita. (punto 3.27. del PPT).
- Acreditación de la experiencia del responsable del servicio. (punto 3.19 del PPT).

4.- CONDICIONES ESPECIALES PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS (LOTE 2)

La gestión de este servicio incluirá la instalación y explotación por parte de la empresa adjudicataria, de máquinas expendedoras de bebidas frías, bebidas calientes, productos sólidos o máquinas mixtas (bebidas frías y productos sólidos), máquinas exclusivas de fruta de temporada, frutos secos crudos y fruta deshidratada en cantidad suficiente para su ubicación en los puntos establecidos del HLPR y C.E.P. Hermanos García Noblejas.

El adjudicatario, conservará siempre la propiedad de las máquinas, corriendo de su cuenta todo gasto originado por las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, reclamaciones, sustituciones, recaudación y renovación o reposición de productos a expedir.

El HLPR se hará cargo de los suministros energéticos para el correcto funcionamiento de los servicios de explotación objeto de este contrato. La contraprestación por el uso de los espacios y los gastos derivados de los suministros energéticos se compensarán con la aportación del canon.

4.1.- REQUISITOS DE LAS MÁQUINAS

Tipos de máquinas según los productos:

- Máquinas frías: Estarán dotadas de sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable.
- Máquinas calientes: El café en todas las máquinas, será en grano y molido en el momento 100% arábica de Colombia. Se prohíbe el uso de porcentajes torrefactos.
- Los vasos deberán de ser de material celuloso reciclable así como las paletinas de madera o material compostable. El diseño de los vasos será personificable y contará con el visto bueno de los Servicios Generales del HLPR.
- Máquinas de alimentos sólidos y mixtos: Estarán dotadas de sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, y equipadas con fotocélula para verificar la correcta administración del producto. El transporte de las maquinas se hará conservando la cadena de frio y los productos se renovarán con la frecuencia necesaria teniendo en cuenta la fecha de consumo preferente/ caducidad, evitando llegar a la misma.

4.2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS

Las máquinas ofertadas cumplirán con la legislación vigente.

Deberá figurar en la máquina, y en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de la máquina.
- Identificación del responsable y su teléfono gratuito para supuestos de avería o reclamaciones. Las quejas y reclamaciones se resolverán en un plazo máximo de 3 días.



- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios así como los precios.

Serán totalmente automáticas y cumplirán la normativa vigente del ámbito nacional y europeo que le sea de aplicación, serán de fácil manejo y sus instrucciones de uso estarán ubicadas en zonas perfectamente visibles de las mismas, estarán explicadas de forma clara en lengua castellana, además estarán adaptadas para dar el servicio a personas discapacitadas.

La autonomía y capacidad de carga de las máquinas será como mínimo para 24 horas de funcionamiento, debiendo realizarse la reposición de los artículos de tal forma que no se produzcan carestías de ningún tipo. Si fuera necesario, se establecerá más de una visita al día en función del consumo de las máquinas.

Contarán con dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.

Dispondrán de display. El precio aparecerá en el display al seleccionar el producto deseado.

Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.

En cada máquina se colocará una hoja o similar de “alimentación saludable” aprobada por el Servicio de Endocrino y Nutrición del Hospital en la que se indicarán consejos y alimentos de la máquina que cumplen dichos criterios.

4.3.- INSTALACIÓN

Las máquinas a instalar deberán ser nuevas o de una antigüedad máxima de 4 años. Serán energéticamente eficientes, debiendo aportar certificación de las mismas, así como superficie máxima a ocupar por cada máquina, consumo eléctrico máximo e instalaciones eléctricas o de fontanería si las precisara.

La instalación de las máquinas expendedoras se realizará, en un plazo no superior a quince días desde la formalización del contrato, cumpliendo las normativas vigentes que las afecten siguiendo las indicaciones del Servicio Técnico del Hospital.

Las averías provocadas por una incorrecta instalación o la falta de mantenimiento de dichas máquinas correrán a cargo del adjudicatario.

Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos derivados del suministro de productos y del correcto funcionamiento de las máquinas instaladas. Así como cualquier otro daño esporádico sufrido por su mal uso o vandalismo.

4.4.- UBICACIÓN

A efectos informativos en Anexo VII del presente pliego se detallan la tipología, el número, y las zonas previstas para la ubicación de las máquinas, si bien pueden producirse variaciones por determinar por los Servicios Generales del HLPREN otras ubicaciones y lugares que se consideren de interés para el Hospital siendo de obligado cumplimiento para el adjudicatario.



Una vez se proceda a la adjudicación no se podrá variar el número de máquinas expendedoras ni modificar la oferta de productos dispensados, sin la autorización expresa de los Servicios Generales del HLPR.

Las máquinas deberán adecuarse al espacio asignado, con iluminación y muebles que las encastren en un conjunto en el que predomine la estética, funcionalidad y la integración con el entorno, a fin de conseguir un ambiente lo más agradable posible para mejor atención a los trabajadores, pacientes y usuarios del centro. Siempre que sea posible tendrán que disponer de papeleras para la retirada y segregación de los distintos residuos generados.

El diseño de los vasitos de bebidas calientes y la comunicación visual del panelado de las máquinas expendedoras contarán con imagen corporativa y mensajes que inciten al consumo y hábitos saludables. Los licitadores incluirán en su oferta propuestas para estos diseños que deberán contar con la conformidad previa de los Servicios Generales del HLPR.

Las máquinas expendedoras, en ningún caso deberán estar colocadas en zonas que dificulten el tránsito o la evacuación de usuarios y personal.

El uso de cualquier espacio no adscrito inicialmente a la ejecución de este contrato, aunque sea ocasional, deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital, constituyendo el incumplimiento de este apartado así como la modificación de la oferta de productos a dispensar causa de resolución del contrato.

El traslado interno de las máquinas correrá en todo momento a cargo del adjudicatario.

Una vez finalizado el contrato la empresa deberá retirar las máquinas en un plazo no superior a 15 días corriendo por su cuenta los gastos que pueda requerir esta labor así como la reparación de los posibles desperfectos imputables a la retirada de las máquinas, debiendo coordinar sus actuaciones con el Servicio Técnico del Hospital.

4.5.- PERSONAL A CARGO

El personal necesario para la prestación del servicio así como aquel otro que deba contratar temporalmente para sustituirlo, será contratado por el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto al Hospital y dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, siendo de su cuenta el cumplimiento de todas las obligaciones que deriven de su condición de empresario en relación con el personal a su cargo.

El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de esta explotación y manipule los productos de las máquinas expendedoras estará en posesión del carné de manipulador necesario.

La empresa deberá comunicar los datos de los trabajadores encargados de las labores de reposición y mantenimiento de las máquinas comunicando las nuevas incorporaciones a Servicios Generales del Hospital.

4.6.- PRODUCTOS

Para garantizar la estricta sujeción de la prestación de este servicio a la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria, la empresa adjudicataria deberá poner en marcha un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC) en todas las operaciones recepción, elaboración, almacenamiento y transporte de materia prima para la reposición de las máquinas expendedoras objeto de este contrato. Presentará el APPCC a los Servicios Generales



del HLPR dentro de los dos meses siguientes a la adjudicación del contrato y facilitarán la documentación relativa al mismo cuando así lo solicite el Hospital.

Los productos a expender deberán estar correctamente envasados y protegidos. En el envase del producto deberá figurar como mínimo los siguientes datos: ingredientes, información nutricional por unidad, fabricante, registro de sanidad y fecha de caducidad. Los productos expendidos habrán de cumplir con la normativa técnica sanitaria aplicable. En tal sentido, los Servicios Generales del HLPR podrán exigir en cualquier momento la demostración del cumplimiento de la citada normativa.

La reposición y control de calidad de productos se realizará con frecuencia diaria, siguiendo el circuito que a tal efecto determine los Servicios Generales del HLPR y con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse.

Los Servicios Generales del HLPR podrán decidir si las condiciones de calidad, conservación, presentación e higiene de los alimentos y bebidas son los adecuados.

Será imprescindible que la oferta incluya:

- Relación de artículos a la venta en máquinas expendedoras, tales como bebidas calientes, bebidas frías y productos sólidos ofertados a incluir en cada grupo relacionado en los Anexos VIII y IX.

La relación anterior deberá ir acompañada de las fichas técnicas correspondientes en las que se detallen los ingredientes de cada artículo (bien sean artículos elaborados o productos sin elaboración), sus cantidades y cuanta información sea relevante para su identificación y tratamiento (información nutricional, método de conservación, características especiales, incompatibilidades o contraindicaciones para determinadas patologías, intolerancias y alergias, etc.).

Los productos ofertados deberán proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad. Las máquinas dispondrán de productos sólidos con consumos energéticos bajos.

Los licitadores indicarán en su oferta las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche) así como la marca comercial. El café ofertado será calidad similar Columbia 100% arábica puro.

Las máquinas de bebidas calientes tendrán entre 8 y 18 pulsadores para seleccionar diferentes productos y permitir la personalización hasta lo que permita la normativa aplicable. Tendrán la opción de edulcorante y de leche desnatada.

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos, con un mínimo de seis canales de distribución independientes entre sí, pudiendo ser utilizables para botes de 330 ml, en el caso de los refrescos y botellas de 500 ml y 1500 ml de capacidad para el agua.

Siempre tendrán disponibilidad de agua mineral de primeras marcas.

Las bebidas frías dispensadas serán preferentemente sin azúcar añadido o cero azúcares.

Las máquinas de alimentos sólidos, deberán tener al menos 18 selecciones de productos diferentes y poseer dos zonas de temperatura diferenciada, siendo la temperatura de una de ellas no superior a 5°C.



Todas las máquinas de productos sólidos deberán dispensar alguno de los productos de los grupos 9 y 10 (fruta y frutos secos), y productos sin gluten.

Queda expresamente prohibida la venta de tabaco y bebidas alcohólicas a través de las máquinas expendedoras.

El adjudicatario introducirá los productos a reponer en el HLPR y CEP libres de cualquier elemento utilizado en su logística para el manejo de grandes cantidades (plásticos, papel, cartón, madera), y los mismos de generarse serán retirados y eliminados por el propio personal del adjudicatario fuera del Hospital.

4.7.- SISTEMAS DE PAGO

Todas las máquinas expendedoras tendrán expuestos los precios IVA incluido de los productos que se ofertan de acuerdo con las tarifas aprobadas por la Dirección del Hospital, que sólo podrán ser modificados previa autorización, en los términos recogidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Se admitirá el pago del producto en dos modalidades: efectivo (moneda, tarjeta monedero o similar que permita a los trabajadores del centro realizar los pagos a los precios reducidos en todas las máquinas dispensadoras instaladas en los centros objeto del contrato con su tarjeta identificativa y que se podrá recargar en las propias máquinas expendedoras o a través de cualquier otro sistema que lo permita del que disponga la empresa adjudicataria.

Todas las máquinas incorporarán como medio de pago un lector para tarjetas MIFARE. El adjudicatario se hará cargo del coste y recarga de las licencias de monedero electrónico MIFARE así como el suministro de las tarjetas de identificación del personal.

Tanto el software informático como el resto de elementos necesarios para su implantación y funcionamiento: ordenadores, lectores de tarjetas, hardware, impresoras, cartuchos, tinta, etc., como la reposición de los consumibles, el mantenimiento del sistema o la sustitución de los equipos serán por cuenta del adjudicatario durante la ejecución del contrato.

Será por cuenta del adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de los sistemas de pago, tanto para público como para trabajadores, así como la gestión de los mismos.

Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.

En el caso de pago en efectivo se garantizará la devolución íntegra de las cantidades que correspondan. Si llegase a agotarse el cambio disponible, la máquina deberá informar que solo puede cobrar "precio exacto".

Cada equipo se identificará con un número de máquina que habrá de figurar en lugar visible con el nombre de la empresa y un número de teléfono gratuito y activo las 24 horas y/o una dirección de correo electrónico, donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones referidas al funcionamiento de las máquinas o a la calidad del servicio.

El adjudicatario será responsable del abono a los usuarios de las cuantías económicas correspondientes en caso de problemas para conseguir la retirada de productos o la devolución de cambio.



Se instalará al menos un punto de recarga de tarjetas monedero en la localización que indiquen los Servicios Generales del HLPR. Este equipo u otros, podrán contar con la expedición de tarjetas monedero no identificativas para el resto de usuarios.

4.8.- PRECIOS

En su oferta económica incluirá:

- Lista de precios de productos, IVA incluido, en máquinas expendedoras para público según Anexo XIII.
- Lista de precios de productos, IVA incluido, en máquinas expendedoras para personal según Anexo IX.

Todos los precios ofertados en esta licitación, se presentarán redondeados en el segundo decimal a la decena más cercana y podrá ser motivo de exclusión el incumplimiento de esta norma.

4.9.- MANTENIMIENTO

La empresa adjudicataria deberá realizar por su cuenta, y sin coste para el Hospital, el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para garantizar su correcto funcionamiento las 24 horas del día.

En caso de avería de alguna de las máquinas, la empresa adjudicataria deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Las averías tendrán que quedar resueltas en el menor plazo posible que en ningún caso podrá superar las 24 horas desde la aparición de la avería.

Si la máquina no pudiese ser reparada en el Centro, se sustituirá por otra de características similares en un plazo no superior a 48 horas.

El adjudicatario será responsable de la limpieza diaria, del interior y exterior, de las máquinas instaladas, así como del panelado en el que se integren, y al menos con una periodicidad bimestral se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan, dicha limpieza será realizada por el personal de la empresa adjudicataria y estas tareas de limpieza no interferirán la actividad asistencial diaria del Centro.

Se encargará de la retirada de los restos generados en las operaciones de carga, descarga y reposición de las máquinas expendedoras hasta los cuartos de residuos del Hospital, teniendo que cumplir las mismas instrucciones en el CEP Hermanos García Noblejas.

El adjudicatario presentará a los Servicios Generales del HLPR, dentro del mes siguiente a la firma del contrato, un plan de trabajo que incluya el sistema de mantenimiento y plan de limpieza de las máquinas instaladas, tiempo de reposición de productos, tiempo de respuesta ante averías, tiempo de respuesta ante las reclamaciones, etc.

4.10.- CANON VARIABLE

Mensualmente el adjudicatario adjuntará un informe detallado por ítems y valorado económicamente del total de las consumiciones de las máquinas expendedoras. Estos informes junto con un informe auditado por empresa externa (anual) a proposición y contratación por parte del HLPR servirán para establecer la cantidad económica por canon de explotación del servicio, que se pagará anualmente en un pago único. Dicho pago podrá ser a cuenta o en acondicionamiento de instalaciones y/o equipamiento destinado a espacios para la espera y/o descanso de pacientes, familiares o profesionales del HLPR, a los que va dirigido el objeto del contrato.



La no colaboración en la obtención de estos datos y cualquier otros relacionados con el objeto de este contrato, demandado por la empresa consultora supondrá la rescisión del presente contrato.

4.11.- ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO POR EL CANON VARIABLE

De acuerdo a las cifras económicas reflejadas en las auditorías anuales realizadas al servicio de vending y a propuesta de la Dirección, las empresas licitadoras se harán cargo del coste económico del acondicionamiento, mejora y remodelación de las áreas y espacios públicos, destinados a la espera de familiares y descanso de pacientes y/o personal en el HLPR y Centro de Especialidades Hermanos García Noblejas establecidas por los Servicios Generales del HLPR. La gestión técnica y de supervisión de estos trabajos correrá a cargo del Servicio Técnico del Hospital.

El alcance de actuación dependiente del canon económico del vending incluirá también elementos de mobiliario, así como otros elementos o materiales que se consideren necesarios, para garantizar el correcto uso de los espacios remodelados, los cuales deberán cumplir las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud requeridos, reservándose los Servicios Generales del HLPR el derecho de aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.

Una vez realizado el acondicionamiento de las instalaciones, el adjudicatario presentará Memoria justificativa de los mismos con su importe asociado, aportando facturas originales detalladas, que serán revisadas y conformadas por los Servicios Generales del HLPR.

En todo momento las remodelaciones realizadas por la empresa adjudicataria con motivo de la gestión del servicio serán propiedad del Hospital, así como el mobiliario y equipamiento que se haya destinado al acondicionamiento de las zonas descritas.

4.12.- PLAN DE CALIDAD

El adjudicatario presentará a los Servicios Generales del HLPR un plan de calidad para la determinación de la satisfacción del cliente basado en un sistema de encuestas a público y personal del Hospital.

Este sistema integrará la metodología necesaria y suficiente para poder determinar con verosimilitud la calidad percibida de los servicios prestados en cafetería y máquinas expendedoras.

Dicho plan, que podrá realizarse con medios propios o ajenos, contemplará como mínimo, la metodología, los objetivos, la frecuencia de análisis y el sistema de valoración.

4.13 MEMORIA TÉCNICA

Las empresas licitadoras deberán presentar una Memoria Técnica que deberá incluir, en el orden indicado, al menos la siguiente documentación:

1) Memoria de equipamiento:

- Ficha técnica de las máquinas ofertadas, catálogos, fotos, calidad y posibles opciones de los panelados, certificaciones máquinas, inscripción en Registro, medios de pago, etc.
- Fichas técnicas completas de los productos ofertados, marcas, así como envases, vasos y paletinas ecológicas, productos de comercio justo, ecológico y saludable.

2) Memoria de gestión del servicio, mantenimiento y averías:



- Programa y cronograma de instalación de las máquinas y equipos y software para recargas de tarjetas para el personal.
- Capacidad de respuesta ante averías una vez detectadas o comunicadas, estos programas deberán justificar debidamente los tiempos ofertados.
- Programa y cronograma de reposición de las máquinas, circuito establecido, personal adscrito y funciones.
- Planes de contingencia.
- Programa de limpieza y desinfección, de seguridad alimentaria, APPCC.

3) Planes de calidad:

- Planes de sostenibilidad, huella ambiental, programa de gestión ambiental, emisiones cero o eco. Iniciativas encaminadas a una mejor gestión por los usuarios de los residuos generados en el consumo del vending. Propuestas de incentivación al reciclaje. Propuesta de mejora ambiental dentro de su actividad.
- Gestión de incidencias y resolución de reclamaciones.

Forma de presentación: En el sobre de documentación administrativa, dentro del apartado "Documentación técnica necesaria para verificar el cumplimiento del PPT", presentarán:

Declaración de haber presentado dicha memoria técnica, desarrollada, para su valoración, dentro del sobre de "Documentación técnica relativa a los criterios de adjudicación cuya cuantificación depende de un juicio de valor.

Las ofertas que no presenten dicha declaración quedarán excluidas.

4.14. DOCUMENTACION TECNICA PARA PRESENTAR EN LOTE 2 PARA VALORACION DEL CUMPLIMIENTO DE PPT:

- Relación de artículos a la venta en máquinas expendedoras ofertados a incluir en cada grupo relacionado en los Anexos VIII y IX, acompañada de las fichas técnicas (tal y como se especifica en el punto 4.6. del PPT).
- Memoria Técnica (punto 4.13. del PPT).

5.- INSPECCIÓN Y CONTROL

La facultad de dirección, supervisión, y control de las prestaciones objeto de este contrato de los servicios que se contratan estará a cargo de la Dirección del Hospital Universitario de La Princesa a través de Servicios Generales, Medicina Preventiva y Endocrino y Nutrición, pudiendo establecer controles independientes sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante las inspecciones, auditorías y análisis microbiológicos correspondientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.

La empresa dispondrá de hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios, según el formato establecido en la Ordenanza Municipal de 27 de marzo de 2003 de protección de los consumidores (BOE 1/07/03), modificado por la Ordenanza Municipal de 30/03/2011.

Toda reclamación cursada por los usuarios deberá ser inmediatamente puesta en conocimiento de los Servicios Generales del HLPR.

Queda expresamente prohibida la publicidad dentro del recinto hospitalario, y especialmente fuera de los espacios de las cafeterías, permitiéndose en todo caso las reseñas o logotipos propios de



los productos a suministrar o de la propia empresa adjudicataria dentro de los parámetros que marque los Servicios Generales del HLPR y con los límites que ésta indique.

El material utilizado en los impresos de todo tipo que sean utilizados por el adjudicatario para el desempeño de las prestaciones objeto del contrato o cualquier otro aspecto que incida en la imagen del Hospital deberán ser aprobados previamente por los Servicios Generales del HLPR. Cualquier otro tipo de elemento publicitario, deberá ser inexcusablemente aprobado por los Servicios Generales del HLPR.

El adjudicatario se compromete a no utilizar el nombre del Hospital Universitario de La Princesa ni el del SERMAS, en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación, albaranes, proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga o pueda contraer

PROCEDIMIENTO ABIERTO MEDIANTE PLURALIDAD DE CRITERIOS 21/2021 HUP.

Una vez elaborado el pliego de prescripciones técnicas correspondientes al Procedimiento Abierto mediante Pluralidad de criterios 21/2021 HUP, y para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 124 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (B.O.E. nº 272 de 9 de noviembre de 2017), el Director Gerente, en uso de las atribuciones que le confiere la Resolución de 11 de junio de 2020, de la Viceconsejera de Asistencia Sanitaria, de Delegación de Competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria en los Directores Gerentes de Atención Hospitalaria adscritos al Servicio Madrileño de Salud, Centro de Transfusión y en el Director-Gerente del SUMMA-112, apartado primero (B.O.C.M. núm. 143, de 15 de junio de 2020).

RESUELVE:

Aprobar dichos pliegos para el mencionado Procedimiento Abierto.

En Madrid, fecha de la firma
El Director Gerente

Fdo.: Fidel ILLANA ROBLES.



ÍNDICE DE ANEXOS

- I. RELACIÓN DE PRODUCTOS PARA LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL.
- II. LISTADO DE PRECIOS MÁXIMOS PARA CAFETERÍAS DE PÚBLICO.
- III. LISTADO DE PRECIOS MÁXIMOS PARA CAFETERÍAS DE PERSONAL.
- IV. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LAS MATERIAS PRIMAS.
- V. INVENTARIO DE EQUIPOS Y ENSERES CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL.
- VI. LISTADO DE PERSONAL CAFETERÍAS.
- VII. RELACIÓN Y UBICACIÓN MÁQUINAS EXPENDEDORAS.
- VIII. LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS PARA PÚBLICO EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS.
- IX. LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS PARA PERSONAL EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS.
- X. METODOLOGÍA DE LIMPIEZA.
- XI. RELACIÓN INVERSIÓN MÍNIMA.
- XII. PRODUCTOS CAFETERÍA DE PÚBLICO PARA CRITERIOS DE VALORACIÓN.
- XIII. PRODUCTOS CAFETERÍA DE PERSONAL PARA CRITERIOS DE VALORACIÓN.
- XIV. PRODUCTOS MAQUINAS EXPENDEDORAS DE PUBLICO PARA CRITERIOS DE VALORACIÓN.
- XV. PRODUCTOS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE PERSONAL PARA CRITERIOS DE VALORACIÓN.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO I

RELACIÓN DE PRODUCTOS PARA LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL

DESAYUNOS

* Café con leche, cacao soluble o infusión con bollería, churros, porras, tostada o barrita tostada 75 g con/sin aceite o con/sin mantequilla y mermelada. Desayuno básico (1).

* Café con leche, cacao soluble o infusión con bollería, churros, porras, tostada o barrita 75 g con/sin aceite o con/sin mantequilla y mermelada y zumo natural 200 ml. Desayuno (2)

BEBIDAS CALIENTES

Café expreso solo

Descafeinado solo

Café expreso cortado

Descafeinado cortado

Vaso de leche

* Café expreso con leche (en taza desayuno)

Descafeinado con leche

Cacao soluble

Infusiones con/sin leche o limón

Chocolate a la taza

Cappuccino

BOLLERÍA/PAN

Ración porras (2 unidades)

Bollería envasada (magdalena, galletas maría, bizcocho o similar)

Croissant, suizo, napolitana con crema o chocolate, ensaimada, bizcocho casero (bollería básica)

Donut azúcar

Barrita pan 75 g con/sin aceite o con/sin mantequilla y mermelada

Tostada con/sin mantequilla y mermelada

Croissant chocolate, caracola, palmera, bayonesa o donut chocolate

Muffin sabores

Bollería sin gluten

Tartas variadas

SÁNDWICHES

Envasados variados

Vegetal

Mixto

Mixto con huevo

Mixto vegetal

BOCADILLOS

Jamón York

Chorizo

Salchichón

Jamón serrano

Queso manchego

Jamón ibérico

Atún en aceite

Lomo a la plancha

Pepito de ternera

Tortilla francesa (dos huevos)



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

BOCADILLOS

Tortilla española
Bacon
Calamares
Mediterránea vegetal
Suplemento de queso, tomate natural o pimiento

MONTADOS

Chorizo
Salchichón
Jamón serrano
Queso manchego
Jamón ibérico
Atún en aceite
Lomo a la plancha
Tortilla francesa
Tortilla española
Bacon
Calamares
Mediterránea vegetal
Suplemento de queso, tomate natural o pimiento

MENÚ Y PLATOS

* Menú del día
Medio menú del día
Primer plato
Segundo plato
Postres caseros (arroz con leche, flan, natillas, mousse, etc.)
Yogur, flan, natillas (envasados)
Pieza de fruta natural de temporada
Vaso de fruta cortada
Pan
Ensalada mixta o variada
Huevos fritos o tortilla francesa con patatas fritas o ensalada (dos huevos)
Filete de pollo o lomo a la plancha con ensalada o patatas fritas
Hamburguesa con queso 90g con patatas fritas o ensalada
Pescado a la plancha o a la romana con ensalada o patatas fritas

AGUA Y BEBIDAS FRÍAS

* Agua botella de 500 ml
* Agua botella de 1500 ml
Refrescos 330 ml (naranja, limón, cola, tónica, Nestea, Acuaris, etc.)
Cerveza sin alcohol
Zumos envasados 200 ml
Batidos fruta variados (smoothies)
Cafés fríos (envasados)
Zumos envasados bifrutos 330 ml
Zumo de naranja natural 200 ml
Zumo de naranja natural 330 ml

SNACKS

Patatas fritas



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO II

LISTADO DE PRECIOS MÁXIMOS PARA CAFETERÍAS DE PÚBLICO

DESAYUNOS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
*Café con leche, cacao soluble o infusión con bollería, churros, porras, tostada o barrita 75 g con/sin aceite o con/sin mantequilla y mermelada (Desayuno básico 1)	2,30 €		
*Café con leche, cacao soluble o infusión con bollería, churros, porras, tostada o barrita 75 g con/sin aceite o con/sin mantequilla y mermelada y zumo naranja natural 200 ml (Desayuno 2)	3,30 €		
CAFÉS Y BEBIDAS CALIENTES	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Café expreso solo	1,30 €		
Descafeinado solo	1,30 €		
Café expreso cortado	1,50 €		
Descafeinado cortado	1,50 €		
Vaso de leche	1,25 €		
*Café expreso con leche (en taza de desayuno)	1,50 €		
Descafeinado con leche	1,50 €		
Cacao soluble	1,50 €		
Infusiones con o sin leche o limón	1,50 €		
Chocolate a la taza	1,80 €		
Cappuccino	1,80 €		
BOLLERÍA/PAN	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Churros (3 unidades)	1,50 €		
Porras (2 unidades)	1,50 €		
Bollería envasada (magdalenas, galletas maría, bizcocho o similar)	1,70 €		
Croissant, suizo, napolitana con crema o chocolate, ensaimada, bizcocho casero o similar (bollería básica)	2,30 €		
Donut azúcar	1,50 €		
Barrita pan 75 g con/sin aceite o con/sin mantequilla y mermelada	1,50 €		
Tostada con/sin mantequilla y mermelada	1,50 €		
Croissant chocolate, caracola, palmera o donut chocolate	1,50 €		
Muffin sabores	1,80 €		
Bollería sin gluten	1,80 €		
Tartas variadas	3,00 €		
SÁNDWICHES	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Envasados variados	2,50 €		
Vegetal	2,50 €		
Mixto	2,50 €		



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

Mixto con huevo	3,00 €		
Mixto vegetal	3,40 €		
BOCADILLOS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Jamón York	2,50 €		
Chorizo	2,50 €		
Salchichón	2,50 €		
Jamón serrano	3,00 €		
Queso manchego	2,50 €		
Jamón ibérico (150 g)	4,20 €		
Atún en aceite	2,80 €		
Lomo a la plancha	2,80 €		
Pepito de ternera (100 g)	2,80 €		
Tortilla francesa (dos huevos)	2,50 €		
Tortilla española	2,50 €		
Bacon	2,50 €		
Calamares	4,00 €		
Mediterránea vegetal (80 g)	3,50 €		
Suplemento de queso, tomate natural o pimiento	0,40 €		
MONTADOS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Chorizo	1,50 €		
Salchichón	1,50 €		
Jamón serrano	1,60 €		
Queso manchego	1,60 €		
Jamón ibérico	3,00 €		
Atún en aceite	1,80 €		
Lomo a la plancha	1,80 €		
Tortilla francesa	1,80 €		
Tortilla española	1,80 €		
Bacon	1,80 €		
Calamares	2,50 €		
Mediterránea vegetal	2,00 €		
Suplemento de queso, tomate natural o pimiento	0,40 €		
MENÚS Y PLATOS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
* Menú del día	9,00 €		
Medio menú del día	5,20 €		BASE
Primer plato	4,00 €		
Segundo plato	4,00 €		
Postres caseros (arroz con leche, flan, natillas, mousse, etc)	1,50 €		



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

Yogur, flan, natillas (envasados)	1,50 €		
Pieza de fruta natural de temporada	1,00 €		
Vaso de fruta cortada	1,90 €		
Pan	0,40 €		
Ensalada mixta o variada	4,00 €		
Huevos fritos o tortilla francesa con patatas fritas o ensalada (dos huevos)	4,00 €		
Filete de pollo o lomo a la plancha con patatas fritas o ensalada	5,00 €		
Hamburguesa 90 g con ensalada o patatas fritas	4,50 €		
Pescado a la plancha o a la romana con ensalada, patatas	5,00 €		
AGUA Y BEBIDAS FRÍAS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
*Botella de 500 ml	1,00 €		
*Botella de 1500 ml	1,50 €		
Refrescos 330 ml (naranja, limón, cola, tónica, nestea, acuarius, etc.)	1,50 €		
Cerveza sin alcohol	1,50 €		
Zumos envasados 200 ml	1,50 €		
Batidos fruta variados (smoothies)	1,50 €		
Cafés fríos (envasados)	1,50 €		
Zumos envasados bifrutas 330 ml	1,70 €		
Zumo naranja natural 200 ml	1,50 €		
Zumo de naranja natural 330 ml	2,00 €		
SNACKS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Patatas fritas (bolsa)	1,50 €		
ENVASES SERVICIO TAKE AWAY	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Vaso de café con leche ecológico	0,05 €		
Menú completo	0,80 €		
Medio menú	0,50 €		
Set cubiertos/servilleta	0,10 €		
Bolsa de cartón kraft	0,10 €		
Paletina enfundada ecológica	0,01 €		



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO III
LISTADO DE PRECIOS MÁXIMOS PARA CAFETERÍAS DE PERSONAL

DESAYUNOS Y MERIENDAS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
*Café con leche, cacao soluble o infusión con bollería, churros, porras, tostada o barrita 75 g con/sin aceite o con/sin mantequilla y mermelada (desayuno básico 1)	1,60 €		
*Café con leche, cacao soluble o infusión con bollería, churros, porras, tostada o barrita 75 g con/sin aceite o con/sin mantequilla y mermelada y zumo naranja natural 200 ml (desayuno 2)	2,20 €		
CAFÉS Y BEBIDAS CALIENTES	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Café expreso solo	1,00 €		
Descafeinado solo	1,00 €		
Café expreso cortado	1,00 €		
Descafeinado cortado	1,00 €		
Vaso de leche	1,00 €		
*Café expreso con leche (en taza de desayuno)	1,00 €		
Descafeinado con leche	1,00 €		
Cacao soluble	1,00 €		
Infusiones con o sin leche o limón	1,00 €		
Chocolate a la taza	1,50 €		
Cappuccino	1,50 €		
BOLLERÍA/PAN	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Churros (3 unidades)	1,00 €		
Porras (2 unidades)	1,00 €		
Bollería envasada (magdalenas, galletas maría, bizcocho o similar)	1,00 €		
Croissant, suizo, napolitana con crema o chocolate, ensaimada, bizcocho casero o similar (bollería básica)	1,00 €		
Donut azúcar	1,00 €		
Barrita pan 75 g con/sin aceite o con/sin mantequilla y mermelada	1,00 €		
Tostada con/sin mantequilla y mermelada	1,00 €		
Croissant chocolate, caracola, palmera o donut chocolate	1,00 €		
Muffin sabores	1,20 €		
Bollería sin gluten	1,20 €		
Tartas variadas	2,00 €		
SÁNDWICHES	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Envasados variados	1,70 €		
Vegetal	2,00 €		
Mixto	2,00 €		
Mixto con huevo	2,50 €		
Mixto vegetal	2,50 €		



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

BOCADILLOS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Jamón York	2,00 €		
Chorizo	2,00 €		
Salchichón	2,00 €		
Jamón serrano	2,10 €		
Queso manchego	2,00 €		
Jamón ibérico (150 g)	3,20 €		
Atún en aceite	2,00 €		
Lomo a la plancha	2,00 €		
Pepito de ternera (100 g)	2,00 €		
Tortilla francesa (dos huevos)	2,00 €		
Tortilla española	2,00 €		
Bacon	2,00 €		
Calamares	3,00 €		
Mediterránea vegetal (80 g)	2,50 €		
Suplemento de queso, tomate natural o pimiento	0,30 €		
MONTADOS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Chorizo	1,00 €		
Salchichón	1,00 €		
Jamón serrano	1,10 €		
Queso manchego	1,10 €		
Jamón ibérico	2,50 €		
Atún en aceite	1,50 €		
Lomo a la plancha	1,50 €		
Tortilla francesa	1,50 €		
Tortilla española	1,50 €		
Bacon	1,50 €		
Calamares	1,75 €		
Mediterránea vegetal	1,70 €		
Suplemento de queso, tomate natural o pimiento	0,30 €		
MENÚS Y PLATOS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
* Menú del día	6,00 €		
Medio menú del día	3,40 €		
Primer plato	2,20 €		
Segundo plato	3,00 €		
Postres caseros (arroz con leche, flan, natillas, mousse, etc)	1,00 €		
Yogur, flan, natillas (envasados)	0,90 €		
Pieza de fruta natural de temporada	0,70 €		



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

Vaso de fruta cortada	1,30 €		
Pan	0,30 €		
Ensalada mixta o variada	3,00 €		
Huevos fritos o tortilla francesa con patatas fritas o ensalada (dos huevos)	3,00 €		
Filete de pollo o lomo a la plancha con patatas fritas o ensalada	3,50 €		
Hamburguesa 90 g con ensalada o patatas fritas	3,50 €		
Pescado a la plancha o a la romana con ensalada, patatas	3,90 €		
AGUA Y BEBIDAS FRÍAS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
*Botella de agua de 500 ml	0,75 €		
*Botella de agua de 1500 ml	1,00 €		
Refrescos 330 ml (naranja, limón, cola, tónica, nestea, acuarius, etc.)	1,00 €		
Cerveza sin alcohol	1,00 €		
Zumos envasados 200 ml	1,00 €		
Batidos fruta variados (smoothies)	1,20 €		
Cafés fríos (envasados)	1,20 €		
Zumos envasados bifrutas 330 ml	1,00 €		
Zumo naranja natural 200 ml	1,00 €		
Zumo de naranja natural 330 ml	1,50 €		
SNACKS	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Patatas fritas (bolsa)	1,00 €		
ENVASES SERVICIO TAKE AWAY	BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
Vaso de café con leche ecológico	0,05 €		
Menú completo	0,50 €		
Medio menú	0,30 €		
Set cubiertos/servilleta	0,10 €		
Bolsa de cartón kraft	0,10 €		
Paletina enfundada ecológica	0,01 €		



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO IV

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LAS MATERIAS PRIMAS

GRUPO I CARNES FRESCAS Y HUEVOS

Nº DE ORDEN	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Carcasas de pollo		Limpias de grasa y vísceras
2	Codillos de Jamón	Tercera	Textura compacta con hueso y piel
3	Conejo	Primera	Fresco y troceado. Limpio de vísceras y cabeza
4	Cuartos traseros de pollo	Primera	Exento de roturas de huesos o magulladuras. Piel desprovista de plumas y cañamones. Carne no viscosa
5	Escalopines de ternera	Primera	Procedentes de la cadera, tapa y babilla. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervios
6	Filetes de ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervio
7	Filetes de pollo	Primera	Contramuslos Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras
9	Fiambre de pavo cocido	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Sin Sal. Sin gluten ni lactosa
10	Gallinas	Primera	Sin manchas en la piel ni roturas de huesos. Desprovistos de plumas y cañamones. Peso de 2 a 3 kg
11	Huevos	Clase L	Entre 63 y 73 g
12	Jamón cocido	Primera	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Sin Sal/con sal Sin gluten ni lactosa
13	Jamón Serrano curado sin Hueso	Primera	Pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Curación mínima 10 meses. Deberá llevar grabado el sello de la semana de comienzo de la salazón. Envasado al vacío
14	Lacón fresco		Procedentes de paletillas de cerdo frescos
15	Rabo de toro	Primera	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

16	Filetes de Pavo	Primera	Pechugas de pavo frescas fileteadas
----	-----------------	---------	-------------------------------------

GRUPO II CARNES

Nº DE ORDEN	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Babilla de ternera	Primera	Entera textura compacta. Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje admitido de grasas 1%
2	Cinta de lomo	Extra	Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto de grasa y sebos innecesarios
3	Huesos de ternera	Congelados	Rodilla y caña
4	Jamón de cerdo	Primera	Picada. Limpio de nervios, tendones y cartílagos
5	Magro de cerdo	primera	Troceado de aguja de tamaño uniforme
6	Morcillo de añojo	Primera	Procedente de cuartos traseros
7	Ragout, añojo de 2ª	Segunda	Limpia de huesos y ternillas
8	Panceta	Primera	Tocino entreverado fresco
9	Pierna de cordero lechal	Primera	Textura compacta, color blanco



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**



en www.madrid.org/csy
 a autenticidad del documento se puede comprobar
 mediante el código de verificación: 07872558818058461496

ANEXO V

INVENTARIO DE EQUIPOS Y ENSERES CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y DE PERSONAL

UBICACIÓN	IDENT	DENOMINACION	UNIDAD	FABRICANTE	FECHA DE INST.
1 ZONA DE ELEBORACIÓN COCINA PERSONAL		PLANCHA DE CROMO DURO ELÉCTRICA MODELO NCEM100	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
		SARTÉN VOLCABLE AUTOMÁTICA A GAS DE 85 l MODELO 1N1BR2GA MARCA ANGELOPO	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
		COCINA A GAS 6 FUEGOS MODELO 2N0FA MARCA ANGELOPO	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
		FREIDORA ELÉCTRICA 15 l MODELO 0N1FR5E	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
		TIMBRE REFRIGERADO 3 PUERTAS	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
		HORNO MIXTO 20 GN 1/1 CON CARRO MODELO SEPE201	1	ANTERIOR EMPRESA	
		CAMPANA DE EXTRACCIÓN	1	SAMMIC	18/09/2019
		BATIDORA INDUSTRIAL TR-350.550.750 SAMMIC	1	ANTERIOR EMPRESA	
		MÁQUINA DE CORTE	2	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
		LAVAMANOS CON PULSADOR DE PIE (1 COCINA-1 CUARTO FRÍO)	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
		FREGADERO CON 1 SENO Y ESCURRIDOR (1 COCINA-1 CUARTO FRÍO)	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017



La autenticidad de este documento puede comprobarse en www.saludmadrid.org/csv
 mediante el siguiente código de verificación: 4907876558818058461496

	MESA FRÍA 3 PUERTAS 1/1 MODELO BRG180 MODELO DOCRILUC	1	ANTERIOR EMPRESA	
	MÁQUINA DE HIELO	1	ANTERIOR EMPRESA	13/10/2017
	ESTANTERÍA DE DOS NIVELES EN LA PARED CUARTO FRÍO	2	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	ABATIDOR DE TEMPERATURA CAP.5 GN 1/1 15KG/H MODELO 54050G08 MODELO FASTER MARCA AFINOX	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	MUEBLE BASE ABIERTO	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	MESA DE TRABAJO CENTRAL 1 ESTANTE	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	FREGADERO CON BASTIDOR Y 1 SENO	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	10 UD. REJILLA GN 1/1 PARA HORNO CONVENCIÓN	10	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	PANEL DE PARED EN ACERO INOX	2	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	CAJA DE EXTRACCION DE AIRE VENTILADOR 22/22 2 HORAS 400 ° C	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	MARMITA (BASCULANTE)	1		13/10/2017
	FRYTOP CROMO DURO LISO A GAS MODELO 1N0FFT4G (PLANCHA)	1		13/10/2017
	1 CARRO BANDEJERO			13/10/2017
	MUEBLE BASE ABIERTO	1		13/10/2017
	MESA DE TRABAJO CENTRAL 1 ESTANTE			13/10/2017
	FREGADERO CON BASTIDOR Y 1 SENO			13/10/2017
	EQUIPO FRIGORÍFICO PARTIDO PARA CUARTO FRÍO	1		



La autenticidad de este documento puede comprobarse en www.saludmadrid.org/csv
mediante el siguiente código de verificación: 9907876558818058461496

2 ZONA DE ALMACÉN DE VÍVERES Y ZONA DE CÁMARAS	CARRO CALIENTE para transporte de comida	1		11/07/1905
	SISTEMA PCI A TRAVES DE CAMPANA K2260 MARCA PROTRECH	1	ANTERIOR EMPRESA	
	ESTANTERÍA 4 NIVELES ACERO INOX	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	RECINTO FRIGORÍFICO PANELABLE PARA MANTENIMIENTO DE REFRIGERACIÓN	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	RECINTO FRIGORÍFICO PANELABLE PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS	2	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	EQUIPO FRIGORÍFICO PARTIDO PARA CÁMARA DE CONSERVACIÓN MODELO MDB135NO02F MARCA ZANOTTI	2	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	EQUIPO FRIGORÍFICO PARTIDO PARA CÁMARA DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS MODELO MDB135NO02F	4	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	ESTANTERÍAS DE 4 NIVELES EN CÁMARA DE ELABORADOS	4	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	ESTANTERÍA DE 4 NIVELES EN CONGELADOR	2	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	ESTANTERÍA DE 4 NIVELES EN CÁMARA DE LA FRUTA Y VERDURA	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	ESTANTERÍA DE 4 NIVELES_ZONA DE CÁMARAS	1	ULLASTRES	06/02/2019
	ESTANTERÍA NIVEL 1 REFRESCOS	1	ANTERIOR EMPRESA	13/09/2019
	ARMARIO EMPOTRADO SECO	2	ANTERIOR EMPRESA	13/10/2017
	ARCONES	2	ANTERIOR EMPRESA	
	PALET METAL LECHE	1		13/10/2017
3 ZONA DE LAVADO	GRIFO DUCHA DE LAVADO CAÑO ALTO PALANCA	4		13/10/2017
	LAVAVAJILLAS DE CÚPULA CON NRG MODELO IT3813NR	1		24/11/2017



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: 0907872558818058461496

CAFETERÍA DE PERSONAL	MESA ENTRADA /SALIDA LAVAVAJILLAS	1		13/10/2017
	MESA ENTRADA /SALIDA LAVAVAJILLAS CON 1 SENO	1		13/10/2017
	TALADRO DESPERDICIOS CON ARO DE SILICONA	1		13/10/2017
	ESTANTERÍA DURALUMINIO 4 NIVELES	2		13/10/2017
	REFRIGERADOR DE RESIDUOS 2 PUERTAS MODELO D-2 MARCA COLKID	1		13/07/2019
	ESTANTERÍA DE 4 NIVELES	2		13/10/2017
	CARRO CAMBRO DOBLE	1	ANTERIOR EMPRES	
	ESTANTERÍA DE 4 NIVELES	3		13/10/2017
	3 CAMARERAS	3		13/10/2017
	ESTANTERÍA DE 4 NIVELES	2		13/10/2017
	ESTANTERÍA 1 NIVEL AGUA	1	ULLASTRE	06/02/2019
	MUEBLE CAFETERO ANTERIOR EMPRESA	1	ANTERIOR EMPRESA	
	BOMBILLAS DECORATIVAS	5	HIXPAFLES	13/10/2017
	LÁMPARAS DECORATIVAS	13	HIXPAFLES	13/10/2017
	SILLAS AZULES WOODY	50	ANTERIOR EMPRESA	01/08/2017
	MESAS DE 4 PERSONAS	29	ANTERIOR EMPRESA	01/08/2017
4	MUEBLE PARA MICROONDAS	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017



ZONA DE BARRA/COMEDOR CAFETERÍA PERSONAL	FUENTE DE AGUA	1	ANTERIOR EMPRESA	
	CARROS BANDEJEROS ROCAM VEGA 24 18790	4	PROFESIONAL KITCHEN	13/10/2017
	JARDINERAS DECORATIVAS	4	HIXPAFLES	01/08/2017
	MUEBLE BANDEJERO	1	PROFESIONAL KITCHEN	01/08/2017
	CAFETERAS DE DOS PORTAS CEDIDAS POR EL PROVEEDOR S8 Y S9	2	MARCILLA	28/06/2019
	MOLINILLOS CEDIDOS POR EL PROVEEDOR	2	MARCILLA	28/06/2019
	TOSTADORA DE CINTA HORIZONTAL MODELO TTH3002	1	FM	13/10/2017
	SECAMANOS MEDICLINIC	1	ALSAMASA	01/08/2017
	LAVABOS BAÑOS	2	ALSAMASA	01/08/2017
	INODOROS	4	ALSAMASA	01/08/2017
	ESPEJOS	2	ALSAMASA	01/08/2017
	MESA CENTRAL CALIENTE P.CORREDERAS 2000	1	OMS Y VIÑAS	11/11/2019
	MUEBLE TRASBARRA A MEDIDA DE 700X600X1050	1		
	SILLAS MARRONES	70	ANTERIOR EMPRESA	
	BAÑO MARÍA DE 3 GN 1/1		ANTERIOR EMPRESA	
5 ZONA DE COMEDOR DE PERSONAL	CRISTAL VITRO	1	ULLASTRE	
	MURAL REFRIGERADO (VITRINA BEBIDAS)	3	PROFESIONAL KITCHENS	01/08/2017

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 4907872558818558461496



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 4907872558818058461496

	VITRINA BOCADILLOS	1	EDENOX	01/08/2017
	PLACA CALIENTE VITROCERÁMICA E GN 2/1	1	OMS Y VIÑAS	11/11/2019
	PLACA BUFFET CALIENTE VITROCERÁMICA	1	OMS Y VIÑAS	11/11/2019
6 ZONA DE ELABORACIÓN CAFETERÍA DE PÚBLICO	CAMPANA DE EXTRACCIÓN MARCA COMISA	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	LAVAMANOS CON PULSADOR DE PIE	1	OMS Y VIÑAS	20/02/2019
	VITRINAS VERTICALES REFRIGERADORAS CEDIDAS POR EL PROVEEDOR	1	COCA-COLA	13/09/2019
	ESTANTERÍA	1	ULLASTRE	01/02/2019
	FREGADERO/ PILA	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	NEVERA FRIGORÍFICA CEDIDA POR EL PROVEEDOR	1	COCA-COLA	13/09/2019
	PLANCHA GRILL DOBLE MODELO: 34A3331102SI MARCA SIRMAN	1	PROFESIONAL KITCHENS	20/11/2017
7 ZONA DE LAVADO CAFETERÍA DE PÚBLICO	MESA ENTRADA/SALIDA PARA LAVAVAJILLAS	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	TALADRO DESPERDICIO CON ARO	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	GRIFO DUCHA DE LAVADO CAÑO ALTO DE PALANCA	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	ESTANTERÍA DE 4 NIVELES	1	ULLASTRE	01/12/2018
	LAVAVAJILLAS DE CÚPULA MODELO IT3813CDD MARCA COLGED	1	PROFESIONAL KITCHENS	24/11/2017
	ESTANTERÍA 4 NIVELES	1	ANTERIOR EMPRESA	
8	RESERVA CALIENTE HÚMEDA 3 PUERTAS GN 1/1 MODELO 3816CG13 MARCA COOKING	1	PROFESIONAL KITCHENS	20/11/2017



ZONA DE BARRA CAFETERÍA DE PÚBLICO	MESA FRÍA GN 1/1 2 PUERTAS BAJO COCINA MODELO BCR135	1	PROFESIONAL KITCHENS	20/11/2017
	MUEBLE CAFETERO TRASBARRA 1 PUERTA 2 ESTANTES Y 3 CAJONES	1	ANTERIOR EMPRESA	13/10/2017
	CONTRAMOSTRADOR 3 PUERTAS FRÍO MODELO CMR200 MARCA DOCRILUC	1	PROFESIONAL KITCHENS	20/11/2017
	VITRINA REFRIGERADA VENTILADA CON CORTINA	1	PROFESIONAL KITCHENS	20/11/2017
	MUEBLE DE 3 ESTANTES TRASBARRA	1	PROFESIONAL KITCHENS	
	LÁMPARA MANTENEDORA COMIDA CALIENTE P15029 MARCA PUJADAS	1	HISPAFLEX	20/11/2017
	MURAL REFRIGERADO MODELO EMS12CM1 MARCA INFRICO	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	VITRINA REFRIGERADA CON CUBA PARA ENCASTRAR PARA 3 GN 1/1 MODELO VRACV311 MARCA EDENOX	2	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	2UD. PLACA CALIENTE VITROCERAMICA 3 GN 1/1 DV311S	2	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	2UD. PROTECTOR HIGIENICO DE CRISTAL RECTO PARA 3 GN 1/1	2	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	PROTECTOR HIGIÉNICO DE CRISTAL RECTO PARA 2 GN 1/1	1	ULLASTRES	13/10/2017
	5UD. LÁMPARA MANTENEDORA COMIDA CALIENTE MODELO P15029 PUJADAS	5	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	RESERVA NEUTRA SIN PUERTAS MODELO 11841G13	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	MUEBLE BASE ABIERTO	1	PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	CRISTAL VITRO	2	ULLASTRES	01/01/2019
9 ALMACÉN CAFETERÍA DE PÚBLICO	MESA EN DESPACHO	1	ANTERIOR EMPRESA	13/10/2017
	SILLA PARA MESA DESPACHO	1	ANTERIOR EMPRESA	13/10/2017

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: 49078765588180584616



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

	ESTANTERÍA DE MADERA DESPACHO	2	ULLASTRES	06/02/2019
	ESTANTERÍA 4 NIVELES	1	ANTERIOR EMPRESAS	
	ESTANTERÍA REFRESCOS 1 NIVEL	1	ULLASTRES	06/02/2019
	ESTANTERÍA AGUA 1 NIVEL	1	ULASTRES	06/02/2019
	RESERVA CALIENTE HÚMEDA 3 PUERTAS GN 1/1 MODELO 3816CG13	1		13/10/2017
	TOSTADOR DE CINTA HORIZONTAL MODELO TTH3002			13/10/2017
	FRYTOP CROMO DURO LISO A GAS MODELO 1N0FFT4G (PLANCHA)	1		13/10/2017
	PANTALLAS			
10 ZONA COMEDOR PÚBLICO	MESAS ALTAS	4	HISPAFLEX	01/08/2017
	TABURETES	27	HISPAFLEX	01/08/2017
	MESAS BAJAS	30	HISPAFLEX	01/08/2017
	SILLAS MARRONES	37	ALSAMASA	01/08/2017
	JARDINERAS DECORATIVAS	5	HISPAFLEX	01/08/2017
	SILLAS AZULES	18	ALSAMASA	01/08/2017
	2UD. CARRO CON 24 GUÍAS PARA BANDEJAS AUTOSERVICIO		PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	LAVAMANOS CON PULSADOR DE PIE		PROFESIONAL KITCHENS	13/10/2017
	LAVABO BAÑOS	2	ALSAMASA	01/08/2017

	INODOROS	2	ALSAMASA	01/08/2017
	ESPEJOS	2	ALSAMASA	01/08/2017
	SECAMANOS	2	MEDICLINIC	01/08/2017

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO VI

LISTADO DE PERSONAL

ORDEN	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	FECHA NACIMIENTO	CONTRATO	JORNADA %	BASE COTIZACIÓN
1	ENCARGADO/A	26/09/2016	29/08/1985	189	100	2708
2	CAMARERO/A	10/07/1980	27/06/1956	540	25	1735
3	CAMARERO/A	08/10/1986	21/05/1958	100	100	2296
4	COCINERO/A	10/10/2010	30/11/1958	100	100	1549
5	CAMARERO/A	01/02/1987	09/03/1962	100	100	2038
6	ASL	15/02/1985	22/06/1964	100	100	1547
7	ASL	27/02/2008	17/09/1970	200	75	1068
8	CAMARERO/A	10/07/1997	09/10/1974	100	100	1405
9	CAJERO/A	04/09/1995	20/06/1960	100	100	1510
10	CAMARERO/A	31/05/2001	11/07/1978	100	100	1392
11	COCINERO/A	01/04/2010	11/11/1966	100	100	1379
12	ASL	13/05/2004	20/06/1955	100	100	1411
13	JEFE/A COCINA	19/06/2007	07/07/1970	100	100	1954
14	COCINERO/A	01/06/2016	30/12/1976	189	100	1416
15	CAMARERO/A	01/11/2007	03/09/1961	100	100	1476
16	CAMARERO/A	08/05/2018	25/08/1972	189	100	1326
17	CAMARERO/A	16/06/2006	27/01/1965	100	100	1387
18	AYUDANTE/A COCINA	23/11/2017	27/10/1973	189	100	1373
19	COCINERO/A	01/02/2017	19/11/1963	100	100	1205
20	CAMARERO/A	01/12/2017	11/08/1963	100	100	1295
21	OFICIAL 2ª	07/09/2018	27/06/1975	189	100	1619



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO VII

UBICACIÓN MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SNACKS

PLANTAS	HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA	MÁQUINA BEBIDAS CALIENTES	MÁQUINA BEBIDAS FRIAS	MAQUINA SALUDABLE (Fruta y frutos secos)	MÁQUINA DE PRODUCTOS SÓLIDOS
-1	- Servicio de Urgencias (Sala de espera)	1	1	1	1
	- Hall de ascensores centrales	1	1	1	1
1	- Hall de ascensores centrales		1		1
	- Descansillo de la escalera principal	1			
	- Servicio de Inmunología (Laboratorio)	1			
2	- Hall de ascensores centrales		1		1
3	- Hall de ascensores centrales		1		1
	- Descansillo de la escalera principal	1			
4	- Hall de ascensores centrales		1		1
5	- Hall de ascensores centrales		1		1
	- Descansillo de la escalera principal	1			
6	- Hall de ascensores centrales		1		1
7	- Hall de ascensores centrales		1		1
	- Descansillo de la escalera principal	1			
8	- Hall de ascensores centrales		1		1
9	- Hall de ascensores centrales		1		1
	- Descansillo de la escalera principal	1			
10	- Hall de ascensores centrales		1		1
11	- Descansillo de la escalera principal	1			
12	- Zona de Administración	1			
	- Zona de Dirección(sin monedero)	1			
CEP	CENTRO DE ESPECIALIDADES DE HERMANOS GARCÍA NOBLEJAS	3	3		3



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO VIII		
LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS PARA PÚBLICO EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS		
GRUPO	Artículo	Precio máximo BASE IMPONIBLE
Grupo 1*	Bebidas calientes, en todas sus variedades	1,00 €
Grupo 2	Bote de refresco 330 ml en todos sus sabores	1,60 €
Grupo 3	Bote de refresco 330 ml en todos sus sabores, sin azúcar	1,50 €
Grupo 4	Zumos sin azúcar añadido sabores variados 200 ml	1,20 €
Grupo 5	Bollería, frutos secos, patatas Fritas	1,30 €
Grupo 6	Sándwich clásico, Brioche	1,80 €
Grupo 7*	Agua 500 ml	1,00 €
Grupo 8*	Agua 750 ml	1,50 €
Grupo 9	Fruta de temporada pieza	1,30 €
Grupo 10	Frutos secos crudos/Fruta deshidratada	1,40 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO IX		
LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS PARA PERSONAL EN MÁQUINAS EXPENDEADORAS		
GRUPO	Artículo	Precio máximo BASE IMPONIBLE
Grupo 1*	Bebidas calientes, en todas sus variedades	0,60 €
Grupo 2	Bote de refresco 330 ml en todos sus sabores	1,00 €
Grupo 3	Bote de refresco 330 ml en todos sus sabores, sin azúcar	0,90 €
Grupo 4	Zumos sin azúcar añadido sabores variados 200 ml	0,80 €
Grupo 5	Bollería, frutos secos, patatas Fritas	0,80 €
Grupo 6	Sándwich clásico, Brioche	1,00 €
Grupo 7*	Agua 500 ml	0,60 €
Grupo 8*	Agua 750 ml	0,80 €
Grupo 9	Fruta de temporada pieza	0,70 €
Grupo 10	Frutos secos crudos/Fruta deshidratada	0,80 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO X

METODOLOGÍA DE LIMPIEZA

Se tomarán las siguientes precauciones:

- En el Hospital no se barrerá nunca en seco, utilizándose como único sistema la limpieza húmeda.
- El agua no se empleará sola, ya que puede convertirse en un cúmulo de gérmenes, siempre se añadirá detergente más desinfectante en dilución, en el porcentaje que establezca el Servicio de Medicina Preventiva.
- Se utilizará siempre sistema de doble cubo, uno para el enjabonado y otro para el aclarado.
- Las bolsas de basura se cerrarán previamente antes de ser evacuadas y en ningún caso se arrastrarán por el suelo para conducir las al contenedor que corresponda.
- Nunca se utilizará el mismo par de guantes para los cuartos de baño que para el resto de las dependencias de cafetería, comedor y cocina.
- La limpieza se realizará siempre desde las zonas más limpias a las más sucias.
- La retirada de residuos deberá realizarse clasificándola en sus diferentes contenedores, según la normativa vigente.
- Para la limpieza de elementos y superficies en contacto con alimentos, se utilizarán productos exclusivos para este fin, aportando la ficha técnica para su aprobación en el Servicio de Medicina Preventiva.

Limpieza de aseos

Dada la importancia de estas zonas por tratarse de un medio de posible transmisión y contagio de enfermedades, se procederá a la desinfección, utilizando para ello productos de amplio espectro, que a la vez mantengan un olor agradable y limpio.

Se llenarán las jaboneras y se procederá a la reposición de las toallas de papel y el papel higiénico, tantas veces como sea necesario durante la jornada. La rotura de los dispensadores deberá ser cubierta por el adjudicatario.



Material de uso: Bayetas de distinto color para lavabo e inodoro, estropajo, escobilla de W.C.

Productos: Producto desincrustante – Producto desinfectante - Detergente ácido.

Procedimiento: Vaciar las papeleras. Hacer correr el agua del lavabo, rociar con solución desinfectante lavabo, grifos y espejos, frotando después con un estropajo y/o bayeta, para posteriormente proceder a su aclarado y secado. Inodoro: se descargará la cisterna, se dosificará el producto desincrustante en el inodoro dejándolo actuar durante la limpieza, mientras por fuera se utilizará un pulverizador con solución desinfectante que también servirá para la limpieza de las paredes que están a su alrededor. Por último, se procederá a fregar el suelo con solución desinfectante.

Una vez a la semana, se limpiarán el inodoro, urinario y lavabos con detergente ácido.

Se utilizará para la limpieza de inodoros una bayeta de color distinto a la del lavabo.

Se llevará cuadro de frecuencias de limpiezas diarias que se entregarán semanalmente a la Dirección o personas en las que se deleguen.

FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA DE LOS DIVERSOS ELEMENTOS DE CAFETERÍAS, COMEDOR Y ASEOS

ELEMENTOS	FRECUENCIAS
Hornos, freidoras, planchas, marmitas, y en general cualquier fijo para la preparación, condimentación o emplatado.....	DIARIA
Mesa y superficies de trabajo.....	DIARIA
Fregadero, lavamanos, etc. y sus correspondientes accesorios	DIARIA
Superficies horizontales exteriores de armarios, estantes, etc.	DIARIA
Mandos, áreas de puertas, paredes, separaciones verticales afectadas directamente por el trabajo diario y/o por salpicaduras, manchas, grasa, etc.....	DIARIA



Conjunto de paredes y superficies verticales, redes de tuberías, conductos, etc.	SEMANAL
Campanas y rejillas de aspiración, con sus filtros correspondientes	SEMANAL
Rejas de desagües	DIARIA
Techos y luminarias correspondientes	MENSUAL
Cámaras frigoríficas y antecámaras	MENSUAL
Cubos o contenedores de residuos sólidos	DIARIA
Recogida de residuos	DIARIA
Oficinas	DIARIA
Carros y útiles	DIARIA
Aseos, inodoros y suelos	Mínimo cuatro veces por turno
Suelos	Cuando sea necesario
Recogida, limpieza y desinfección de mesas	Entre comensal y comensal

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MATERIAL REUTILIZABLE.-

- Al final de la limpieza el material reutilizable se limpiará con agua y detergente y se desinfectará con lejía de uso doméstico (40 g) durante 10 minutos o con otro desinfectante autorizado por Medicina Preventiva.
- El material se conservará limpio y seco.



ANEXO XI

INVERSIÓN MÍNIMA

- ✓ Tren de lavado para cocina industrial.
- ✓ Freidora de dos senos.
- ✓ Embaladora de cubiertos
- ✓ Dispensador de tapas para bebidas calientes.
- ✓ Sustitución de techo técnico por techo técnico acústico en cafetería de personal.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO XII

Los artículos marcados con asterisco serán utilizados en la valoración de los criterios de adjudicación

RELACIÓN DE PRODUCTOS CAFETERÍAS PARA PÚBLICO			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* DESAYUNO 1 (Básico):			
* DESAYUNO 2			
* CAFÉ EXPRESO CON LECHE			
* MENÚ DIARIO			
* AGUA MINERAL 500 ml			
* AGUA MINERAL 1500 ml			



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO XIII

Los artículos marcados con asterisco serán utilizados en la valoración de los criterios de adjudicación

RELACIÓN DE PRODUCTOS CAFETERÍAS PARA PERSONAL			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* DESAYUNO 1 (básico):			
* DESAYUNO 2 (con zumo):			
* CAFÉ EXPRESO CON LECHE			
* MENÚ DIARIO			
* AGUA MINERAL 500 ml			
* AGUA MINERAL 1500 ml			



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO XIV

Los artículos marcados con asterisco serán utilizados en la valoración de los criterios de adjudicación

RELACIÓN DE PRODUCTOS PARA PÚBLICO MÁQUINAS EN EXPENDEDORAS			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* GRUPO 1:			
* GRUPO 7:			
* GRUPO 8:			



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**

ANEXO XV

Los artículos marcados con asterisco serán utilizados en la valoración de los criterios de adjudicación

PRECIOS PRODUCTOS PARA PERSONAL MÁQUINAS EN EXPENDEDORAS			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* GRUPO 1:			
* GRUPO 7:			
* GRUPO 8:			



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0907872558818058461496**