

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
REGULADORAS DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DEL SERVICIO
DE CAFETERÍA Y COMEDOR PARA EL PERSONAL DEL HOSPITAL
UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL Y PARA EL PÚBLICO EN GENERAL
Exp.-SG-0-003-2017**

INDICE:

1.-OBJETO DEL CONTRATO

2.-AMBITO DE APLICACIÓN

3.- CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

- 3.1 Horarios de apertura y cierre de locales
- 3.2 Usuarios del Servicio
- 3.3 Oferta de Productos
- 3.4 Calidad de los productos y seguridad alimentaria
- 3.5 Precios
- 3.6 Reclamaciones
- 3.7 Locales, instalaciones y equipos.
- 3.8 Relativo al personal empleado.
- 3.9 Limpieza
- 3.10 Gestión Ambiental

4.- CONTRAPRESTACIÓN ECONÓMICA

- 4.1 Servicios de Guardia
- 4.2 Servicios Extraordinarios
- 4.3 Otros Servicios prestados

5.- REFORMAS Y ADECUACIONES

6.- RESPONSABILIDAD CIVIL

7- OTRAS CONSIDERACIONES

1.-OBJETO DEL CONTRATO.-

Es objeto de este Pliego establecer las condiciones mínimas para la contratación de la explotación de las cafeterías de público y personal previa adecuación, equipamiento y dotación de las instalaciones destinadas al efecto en el Hospital Universitario Ramón y Cajal.

Este Pliego, junto con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares regularán la contratación de la explotación de las cafeterías de público y personal, así como la oferta del adjudicatario, implicando manifestación expresa de aceptación de los mismos la sola presentación de ofertas, debiendo dichos Pliegos ser firmados por el adjudicatario en el acto de formalización del contrato.

En la ejecución del presente contrato se tendrán en cuenta toda la legislación europea, estatal, autonómica y / o local vigente en el momento de la formalización del presente contrato, así como toda la que sea promulgada durante su vigencia y que sea de aplicación.

2.- AMBITO DE APLICACIÓN

El servicio se prestará en las instalaciones destinadas al efecto en el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid, Carretera de Colmenar Km. 9,100.

LOCAL 1.- PLANTA.- CERO "Edificio Principal"

LOCAL 2.- EDIFICIO EXTERIOR.- "Comedor"

LOCAL 3.- EDIFICIO EXTERIOR "Apeadero Renfe"

Los licitadores deberán visitar las instalaciones y solicitar los planos de cada uno de los locales, incluidas todas las dependencias cocinas, almacenes, cámaras etc.

Es Obligatorio para poder licitar haber visitado todos los locales e instalaciones quedando constancia mediante la presentación de documento al respecto.

Para la visita y entrega de planos se deberá realizar dicha petición por correo electrónico a la siguiente dirección: sergen.hrc@salud.madrid.org

3.- CONDICIONES EJECUCION SERVICIO

El servicio se desarrollará en los términos propuestos por el adjudicatario en la **Memoria de Ejecución del Servicio**, que deberá incluirse en el sobre que contenga la oferta técnica, sin perjuicio de las condiciones mínimas establecidas a continuación:

3.1 Horarios de apertura y cierre de los locales.

El adjudicatario está obligado a mantener en completo servicio las cafeterías y autoservicios en el horario que se señale por el Hospital Universitario Ramón y Cajal.

Podrán establecerse, de acuerdo con la Dirección del Hospital, otros horarios y/o cierres parciales de las instalaciones, provisionales o definitivas, según las necesidades del Hospital en cada momento.

Las cafeterías y comedores del Hospital serán utilizados por el personal o el público en general, según los criterios que la Dirección determine. No obstante y mientras la misma no se pronuncie en sentido contrario, la utilización de los servicios de los distintos locales será la siguiente:

Local.-1 Destinado actualmente a cafetería y comedor, situado en la planta 0 Centro. Se reservará exclusivamente al uso de cafetería para personal del Hospital, en horario de 7,30 a 20 horas, de lunes a domingo.

Local.- 2 Destinado a cafetería y comedor, situado en el edificio exterior. Se reservará exclusivamente al uso para personal del Hospital, en horario de 7,30 a 16:00 h horas, de lunes a viernes.

Local.-3 Destinado a cafetería y comedor ubicado en el edificio del Apeadero. Mantendrá su actual función y podrá utilizarse indistintamente por el público o por el personal del Hospital. Con horario de 7:30 h a 21 horas todos los días del año.

- Horario para el almuerzo: el almuerzo comenzará a las 13:00 h y terminará a 17:00 h
- Horario para cenas: de 21:00 h a las 23:00 h.

Actividades no permitidas en los locales destinados a cafetería:

En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración.

Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.

La instalación en el local de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, deberá ser autorizada expresamente por la Dirección del Hospital, quedando expresamente prohibidas las máquinas recreativas, de apuestas, premio y venta de tabaco.

Deberá cumplirse la normativa referente a venta y consumo de bebidas alcohólicas Ley 5/2002 de 27 de junio sobre drogodependencias y trastornos adictivos.

3.2 Usuarios:

El personal usuario a la cafetería de personal es aquel que presente tarjeta de identificación de empleado del Hospital U. Ramón y Cajal. A estos efectos se considerará personal del Hospital al personal de empresas externas que tienen vínculo contractual (limpieza, seguridad, telefonía etc.) debidamente identificado.

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

Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las instalaciones de restauración. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá hacerlo notar instando al paciente a volver a su habitación o lugar de reposo.

3.3 Oferta de Productos.

Para atender a las distintas necesidades del personal usuario del servicio de cafetería, el adjudicatario deberá obligatoriamente presentar oferta de menú normal y otras opciones alternativas al mismo como son menú de dieta, menú para llevar y menú para celíacos.

El contenido del menú

Es requisito obligatorio que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio, tanto para comidas como para cenas:

- Un primer plato
- Un segundo plato con guarnición
- Una ración de pan
- Una bebida
- Un postre

Oferta mínima de platos: se presentarán tres opciones a elegir: tres primeros platos, tres segundos y como mínimo dos guarniciones. En cenas y fines de semana la oferta mínima será de dos opciones.

Oferta mínima de postres: se presentarán tres opciones a elegir, siendo obligatoriamente una de las opciones fruta fresca de temporada.

Oferta mínima de bebida: se ofertará botella de agua de 50 cl, o dos vasos de 25 cl de refresco.

Oferta mínima de ensaladas y pastas. En las opciones a elegir siempre habrá oferta mínima de ensaladas y pastas

▪ **Presentación del Menú.**

Se deberá facilitar bandeja y mantel con el fin de garantizar la higiene, los cubiertos, servilleta y pan deben presentarse envasados individualmente para cada comensal según la normativa vigente.

La rotación de los menús será como mínimo quincenal.

▪ **Menú para llevar:**

El usuario podrá elegir el menú para llevar que será ofrecido en recipientes desechables.

Como alternativa al menú, anterior, deberá ofertarse un bocadillo frío o caliente, una bebida y un postre

- Oferta bocadillo frío: Queso, chorizo o salchichón... o similar
- Oferta bocadillo caliente: Lomo, Bacon, chorizo, francesa, sandwichs mixto, etc.

▪ **Menú dieta:**

Deberá establecerse a diario necesariamente un menú de dieta, bajo en grasas y calorías.

▪ **Menú celíacos:**

Deberá establecerse a diario un menú para aquellos usuarios que soliciten con anticipación al servicio de cafetería esta consideración.

Oferta del desayuno:

Se ofrecerá al menos una opción de desayuno saludable. La oferta de leche será al menos: leche desnatada, leche entera, leche sin lactosa, bebidas de soja.

3.4.- Calidad de los productos y seguridad alimentaria:

Los productos alimentarios servidos serán de primera calidad y estarán sujetos a lo establecido en la normativa legal vigente y en particular al Código Alimentario Español.

El Hospital establecerá los sistemas de control que considere oportunos para comprobar la cantidad y calidad de los productos ofrecidos.

En los casos en que se oferten 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 el mismo nivel de calidad.

Seguridad Alimentaria:

El Reglamento CE Nº 852/2004, contempla la necesidad de que las empresas alimentarias implanten un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

La empresa Adjudicataria deberá implantar un sistema de APPCC y mantenerlo durante la ejecución del contrato. Se deberán seguir las directrices y cumplir los requisitos mínimos que se han establecido en la Comunidad de Madrid para los sistemas de autocontrol basados en el APPCC dentro del cual se incluyen los planes de prácticas correctas de higiene.

*Pueden obtener ampliar la información sobre los sistemas de autocontrol en la web del portal salud de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid: <http://www.madrid.org> (escribir en el buscador la palabra "APPCC") En concreto es de interés consultar el Documento técnico de Higiene y Seguridad Alimentaria N° 10 titulado: **"Directrices para el Diseño e implantación y mantenimiento de un sistema de APPCC y unas prácticas Correctas de Higiene en las empresas alimentarias"** así como el Documento Técnico de Higiene y Seguridad Alimentaria N° 3 titulado: **"Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas prácticas Correctas de Higiene en el sector de comidas preparadas"***

El Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital podrá comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada y proponer medidas correctivas si hubiere lugar.

El Hospital podrá realizar en los alimentos los controles o determinaciones analíticas que estime convenientes, con el fin de detectar cualquier alteración, contaminación o utilización de aditivos inadecuados.

El adjudicatario realizará mensualmente, por medio de un Centro de Control de Calidad homologado y especializado, el estudio de determinación microbiológica referido a los componentes del menú, tanto de las materias primas como del producto final, así como el estudio de las placas de contaminación superficial en los utensilios de uso común en su actividad. Así mismo se realizará muestreo bimensual de análisis del aire. Debiendo cumplirse las normas microbiológicas Reglamento CE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Los estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán enviados a la Subdirección de Gestión de Servicios Generales. Los parámetros por los que se

regirán estos controles serán los fijados por el Servicio de Medicina Preventiva del Centro.

La contratación y adquisición de artículos que se consuman en las cafeterías y comedores, serán por cuenta exclusiva del concesionario, no pudiendo utilizar el nombre del SERMAS ni del Hospital en sus relaciones con terceros, tanto por lo que afecta a clientes, proveedores o cualquier persona a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

El almacenamiento, conservación y elaboración de los alimentos se realizará siguiendo la normativa en vigor durante el período de adjudicación del servicio. Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

3.5.-Precios

Los precios de todos los productos y servicios serán los que figuren en el contrato que resulte de la adjudicación. La inclusión de nuevos artículos o la modificación de los precios requerirán la previa autorización de la Dirección del Hospital.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios para el personal del Hospital y para el público en lugar visible y accesible.

Se adjunta **Anexo I. Listado de precios máximos para personal del Hospital.**

3.6.- Reclamaciones

Para el personal del Hospital el adjudicatario se obliga a tener en todo momento a su disposición libro de sugerencias que proporcionará y valorará la Subdirección de Gestión y Servicios Generales.

Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos o instituciones, la Dirección del Hospital es competente para conocer y, en su caso, para resolver las reclamaciones que formulen los usuarios a través del Servicio de Atención al Paciente.

3.7.- Locales, instalaciones y equipos

Instalaciones y Equipos:

El Hospital Ramón y Cajal aportará las instalaciones y mobiliario que se detallan en el **Anexo II. Inventario.**

Serán por cuenta del adjudicatario la dotación de vajilla, cristalería, menaje, bandejas, lencería, cubertería y material desechable necesario para la prestación del servicio que tendrá que ser de primera calidad.

Locales:

El adjudicatario en ningún momento tendrá o adquirirá derecho alguno sobre los locales o instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin autorización expresa de la Dirección del Hospital. Las obras que se autoricen quedaran a beneficio del Hospital sin derecho alguno a indemnización.

El Hospital queda exonerado de toda responsabilidad en caso de hurto y robo en las dependencias de la Cafetería. El adjudicatario instalará por su cuenta y a su cargo sistemas de seguridad que considere necesario.

Consumos de Fluidos:

Serán por cuenta del adjudicatario los consumos de agua, gas, electricidad y cualquier otro fluido necesarios para el desarrollo de la actividad que se efectúen en los locales. A este efecto, el adjudicatario instalará los equipos de medida que el Hospital determine, o bien se efectuará medición objetiva por parte del Servicio Técnico del Centro.

El licitador podrá solicitar datos históricos de consumos de fluidos.

Plan de condiciones y mantenimiento de locales instalaciones y equipos.

El licitador presentará un Plan de mantenimiento que describa el conjunto de requisitos, actividades y controles a poner en marcha en las cafeterías del Hospital para garantizar un correcto diseño, dotación, funcionamiento y conservación de locales dependencias, instalaciones, equipos maquinaria y utillajes.

Los locales, las dependencias, las instalaciones, los equipos y el utillaje deberán mantenerse en un estado óptimo de funcionamiento y conservación.

El objetivo más importante a conseguir con la aplicación de este Plan de mantenimiento, es evitar la aparición de cualquier problema relacionado con las instalaciones, equipos y así mejorar la seguridad alimentaria al haber minimizado o eliminado los riesgos.

Para la elaboración de este Plan de mantenimiento se seguirán las Directrices para el Diseño, implantación y mantenimiento de un sistema de APPCC y unas Prácticas Correctas de Higiene en las empresas alimentarias de la Comunidad de Madrid.

La Dirección del Hospital podrá exigir al adjudicatario, la presentación de los documentos que acrediten la realización de todo el mantenimiento en las condiciones indicadas, los contratos de mantenimiento suscritos con terceros, los registros de mantenimiento, así como todas las revisiones y actuaciones relativas al mantenimiento técnico legal de las instalaciones.

El adjudicatario asumirá a su cargo el mantenimiento preventivo y mantenimiento correctivo y las revisiones periódicas que sean necesarias contando para ello con compañías autorizadas.

A lo largo de la ejecución del contrato, se conservarán, en perfecto estado de funcionamiento las instalaciones, equipamiento, mobiliario y restante material cedido por el Hospital y/o incorporado como consecuencia del Anteproyecto Técnico de Implantación que deberá reponer o/y reparar el adjudicatario, en los casos en los que se produzca deterioro del mismo de forma inmediata, adecuándolo a las modificaciones que la legislación vigente exija en cada momento. El utillaje propio aportado por el adjudicatario deberá conservarse y reponerse de igual modo.

El adjudicatario a la finalización del contrato deberá hacer entrega en condiciones adecuadas de todas las instalaciones, equipos, mobiliario y ser aceptado por la Dirección del Hospital.

El adjudicatario se obliga a obtener y mantener actualizadas y difundir entre su personal, las fichas técnicas y de seguridad, manuales de trabajo de los equipos instalados, así como cualquier documentación relativa a la cobertura de riesgos laborales.

En coordinación con el Servicio Técnico del Hospital el adjudicatario actuará en materia de prevención de incendios con el fin de que las instalaciones y equipos se adecuen en todo momento a la legislación vigente en dicha materia, así como en lo referente a depósitos, extintores, ascensores y elevadores.

3.8.-Relativo a Recursos Humanos

Prevención de Riesgos Laborales:

Antes de iniciar la actividad, la empresa adjudicataria se pondrá en contacto con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital Ramón y Cajal, para llevar a cabo la Coordinación de Actividades Empresariales y facilitar la documentación en materia preventiva que le sea solicitada de acuerdo con el procedimiento que el Servicio de Prevención dispone para este fin, todo ello de conformidad con lo establecido en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales (B.O.E. nº 269, de 10 de noviembre) y del Real Decreto 171/2004 en materia de Coordinación de Actividades Empresariales

Respecto al personal Empleado:

El adjudicatario deberá contratar a su cargo el personal necesario para atender el buen funcionamiento del servicio. A tal efecto los licitadores deberán presentar, en el sobre que contenga la Oferta Técnica, **Plan de Organización del Personal** con asignación de puestos de trabajo, turnos y horario, así como un plan de viabilidad de la plantilla para el caso de que fuera necesaria su reducción o ampliación como consecuencia de la modificación de la actividad.

El adjudicatario mantendrá, con respecto al personal que contrate, todos los derechos y obligaciones 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 con la Comunidad de Madrid, al Servicio Madrileño de Salud, ni al Hospital, ni exigir responsabilidad de cualquier clase, como

consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún cuando las incidencias que le afecten sean por causa de incumplimiento, desarrollo, cierre parcial de instalaciones, rescisión o interpretación del contrato.

Formación:

La empresa adjudicataria debe garantizar que todos los trabajadores que participan o tienen responsabilidad en las operaciones relacionadas con la higiene de los alimentos, tienen la instrucción y/o formación adecuadas a su actividad laboral.

La empresa está obligada a impartir la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, análisis de peligros y puntos de control crítico, así como higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente y en especial el R.D 3484/2000, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y Reglamento CE 852/2004. Debiendo acreditar tal circunstancia cuando así se requiera.

Obligaciones laborales y Sociales:

La empresa adjudicataria adquiere la obligación ineludible de abonar la personal contratado el importe de todos los conceptos retributivos de los salarios de su personal, así como efectuar el alta y las cotizaciones a la Seguridad Social y Seguros de Accidentes de Trabajo, tal y como dispongan convenios y la normativa que resulte de aplicación.

Mensualmente deberá presentar los documentos TC1 y TC2, donde se reflejen separadamente los trabajadores de la empresa destinados en éste Hospital, que acrediten que está al corriente de pago de sus cotizaciones. La no aportación de esta documentación mensualmente dará lugar a la no tramitación de la factura por la Subdirección de Gestión y Servicios Generales.

La empresa que resulte adjudicataria deberá hacerse cargo en la forma establecida por la legislación vigente en cada momento del personal procedente de otra contrata cuando así lo exijan las normas en vigor.

En documentación adjunta (Anexo II) figura la relación de puestos de trabajo que existen actualmente en el Hospital. Las variaciones de la plantilla sobre la oferta realizada en este procedimiento deberán ser justificadas por la empresa y autorizadas por la Subdirección de Gestión y Servicios Generales del Hospital.

Todo el personal empleado debe ir provisto de tarjeta de identificación que contendrá fotografía, y cuyo diseño debe ser previamente aprobado por la Dirección del Hospital, y estar aseado y uniformado adecuadamente.

Las prendas que utilicen serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas, teniendo en cuenta que el personal dedicado a la manipulación de alimentos debe disponer de ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza y calzado adecuado a su función en perfecto estado de limpieza.

Los licitadores deberán aportar propuesta de uniformidad así como el modelo de la tarjeta de identificación. La uniformidad en ningún caso será igual o similar a la del personal del Hospital.

La administración se reserva el derecho a exigir razonadamente al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación del régimen general y normativa interna del Hospital.

Conflicto Colectivo:

La empresa se compromete a no establecer ningún tipo de acuerdo, referido a los trabajadores comprendidos en el ámbito del presente contrato, bien de tipo salarial o de beneficios sociales o de cualquier otro tipo, que pueda representar incremento de costes, y que no sean los directamente derivados del Convenio Colectivo en vigor a la firma del contrato, sin el consentimiento por parte del órgano de contratación.

En caso de originarse algún conflicto laboral que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento por escrito al Órgano de Contratación lo antes posible por el adjudicatario.

Toda la información referente al personal se adjunta:

Anexo III “Listado de Personal”

Anexo IV “Convenio Colectivo”

3.9.- Limpieza

La limpieza de los locales del servicio de Cafetería y Comedor correrá a cargo del adjudicatario, incluida cocina, almacenes, cámaras y aseos, (excepto el situado junto a la cafetería de personal Planta cero Edificio Principal) los wc del comedor de empleados y público del edificio apeadero, correrán a cargo del adjudicatario.

Respecto a los baños de las cafeterías. el adjudicatario asumirá su limpieza y deberá limpiar, reponer papel e instalar contenedores higiénicos. Los baños deberán llevar un registro de limpieza donde constará: el trabajador, hora de limpieza y reposición de material.

El adjudicatario velará por que las condiciones de higiene y conservación de los locales sean las adecuadas, considerando que éstos son dependencias del Hospital. El incumplimiento de estas condiciones es causa suficiente de resolución de contrato.

Diariamente deberá realizarse la limpieza de cocina, planchas, vajilla, menaje, así como de los locales en los que obligatoriamente deberá realizarse barrido húmedo o bien seco pero siempre con el cepillo cubierto con el fin de evitar levantar polvo que pueda contaminar alimentos y utensilios, siguiendo las recomendaciones del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.

No obstante los licitadores deberán proponer el Plan de Limpieza de las instalaciones y material indicando como mínimo:

- Los productos a emplear
- Las actuaciones propuestas
- La frecuencia de limpieza en las distintas dependencias

Se debe distinguir entre paramentos verticales y horizontales, cristales, luminarias, mobiliario, maquinas, campanas de extracción y filtros, cámaras frigoríficas, utensilios etc.

Dicho Plan deberá ser aprobado por la Subdirección de Gestión y Servicios Generales, quien propondrá las modificaciones y correcciones del mismo que serán obligatorias para el adjudicatario. Con la periodicidad que se considere adecuada se realizarán las oportunas inspecciones por el personal del Hospital que determine la Dirección del Centro.

El adjudicatario tendrá especial cuidado en mantener los locales libres de insectos, adoptando los medios destinados a la eliminación de los mismos. No estará permitido el uso de insecticidas líquidos o en spray para insectos voladores, debiendo efectuarse por medios eléctricos.

La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la desinfección, desinsectación y desratización de los locales de forma preventiva una vez al mes y de forma correctiva, debiendo remitir copia de los trabajos en soporte electrónico a la Subdirección de Gestión y Servicios Generales.

3.10.-Gestión Ambiental

De acuerdo a la política medioambiental del Hospital Universitario Ramón y Cajal y en cumplimiento de los objetivos marcados por esta establecemos los siguientes puntos para la adquisición de un compromiso de mejora continua:

La empresa adjudicataria deberá gestionar adecuadamente el aceite vegetal usado entregándolo a un gestor habilitado para su adecuado tratamiento. El Hospital podrá exigir el cumplimiento de este punto a la empresa adjudicataria mediante la entrega de una copia de los certificados de la gestión del aceite usado así como las cantidades generadas.

La empresa adjudicataria adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado. A

este respecto, responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando al Centro de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

El Hospital se reserva el derecho a solicitar al adjudicatario evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación de personal.

Los residuos urbanos se depositarán en contenedores-recipientes autorizados por la legislación vigente en la materia, que incluirán bolsas de plástico desechable para cada tipo de residuo. Dichas bolsas serán retiradas siempre que estén llenas y mínimo diariamente. La adquisición de ambos elementos será por cuenta del adjudicatario.

En el supuesto que fuese necesario depositar los residuos urbanos generados en el normal funcionamiento del servicio en los contenedores de residuos urbanos el Hospital, se deberá pedir la autorización justificada a la Subdirección de Gestión y Servicios Generales.

Los residuos derivados del servicio, en cumplimiento con los objetivos de la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados, deben ser separados en sus diferentes fracciones:

- Papel: bolsa
- Plástico y Latas
- Vidrio
- Biorresiduo

Según dicha legislación se deberá alcanzar en el año 2020 el objetivo de separar como mínimo el 50% del peso total de los residuos, destinados al reciclaje o valorización, del resto de los residuos urbanos generados.

Los locales destinados a almacenamiento intermedio de residuos deben reunir las condiciones de ventilación, aislamiento y señalización establecidas por la normativa vigente en la Comunidad de Madrid en cada momento de la vigencia del contrato y

deberán incluirse dentro del Plan de reformas y adecuaciones propuesto por el adjudicatario

Serán por cuenta del adjudicatario las modificaciones necesarias para la adecuación de los locales a la normativa vigente en cada momento, debiendo someter el plan de obras o modificaciones a la aprobación de la Subdirección de Gestión y Servicios Generales.

El entorno de los locales debe estar limpio y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza.

La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio se realizará por las zonas habilitadas al efecto, quedando expresamente prohibida la coincidencia de esta actividad con la retirada de residuos, así como su realización por accesos distintos de los autorizados.

Utilización de cubos de residuos con tapa y pedal segregando los mismos de acuerdo con la legislación, vigente. Los contenedores de residuos se limpiarán al menos una vez al día.

Deberán observar las medidas necesarias para que los recursos que necesite consumir (agua, luz, gas etc) se haga de manera responsable.

4.-CONTRAPRESTACIÓN ECONÓMICA

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

4.1.-Servicio de Guardia.- El personal del Hospital que realiza guardias, se le ofrecerá un desayuno, una comida y una cena diariamente. La cantidad de desayunos, comidas y cenas es variable, siendo el dato estimativo de consumos diario de 115 profesionales, durante los 365 días del año.

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

La aplicación genera mensualmente un informe con el total de desayunos, comidas y cenas servidas a dicho personal. Este dato, facilitado por la Subdirección de Gestión y Servicios Generales al adjudicatario, será el que sirva para la elaboración de la factura mensual.

Los Terminales de Punto de Venta (TPV) instalados por el adjudicatario deberán respetar la aplicación informática de control establecida por el Hospital.

En función de los TPV instalados por el adjudicatario, se podrá estudiar la posibilidad de integrar en los mismos la información generada por el Hospital anteriormente indicada. Los costes asociados por este concepto serán a cargo del adjudicatario.

4.2.-Servicios Extraordinarios.- Son los servicios que el Hospital en la realización de su actividad considera necesarios, por ejemplo catering en la realización de eventos oficiales, desayunos de trabajo y actos protocolarios.

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

4.3.-Otros servicios prestados al resto de personal del Hospital y al público:

Los servicios prestados al resto de usuarios serán cobrados directamente a los usuarios que lo soliciten. Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario la expedición de ticket acreditativo de la consumición realizada.

Formas de pago: Se admitirá el pago mediante tarjeta bancaria y medios electrónicos de pago, además de los sistemas de pago tradicionales (efectivo, cheque restaurante etc)

5.-REFORMAS Y ADECUACIONES

El licitador firmará documento de haber visitado las instalaciones como se establece en el Punto 3, siendo conocedor del estado que presentan las instalaciones y el equipamiento. En base a esa información, propondrá en su **Anteproyecto de Implantación de adecuación y reforma** la sustitución o reparación en su caso.

Contenido del Anteproyecto de Implantación de adecuación y reforma:

El objetivo es modernizar todas las dependencias objeto de este contrato y crear espacios más acordes con la seguridad alimentaria, especialmente en las áreas de cocina, zonas de apoyo y almacenes, mejorando el confort y la gastronomía de los usuarios.

Contenido mínimo del Anteproyecto:

- 1.- Situación inicial.- informe de situación elementos a sustituir o reparar y de los elementos a reponer
- 2.- Propuestas de diseño de espacios
- 3.- Propuestas de instalaciones, equipamiento y mobiliario
- 4.- Alternativas para que la prestación del servicio se mantenga sin alteraciones durante la ejecución de la adecuación o reforma.
- 5.-Se aportarán planos, bocetos, renderizados y todos aquellos elementos que ayuden a la visualización del Anteproyecto.

La tramitación y el pago de licencias necesarias para la realización de las reformas y adecuaciones correrán a cargo del Adjudicatario.

El Anteproyecto de Implantación y adecuación se presentará en el sobre técnico y será valorable dentro de los criterios de adjudicación de contrato. El Importe económico de

las adecuaciones y reformas se aportará en el sobre económico, desglosado por partidas y globalmente, no pudiendo ser inferior a lo establecido en el punto 8.1.4 del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La Dirección del Hospital, una vez adjudicado el contrato por el órgano de contratación autorizará, si así lo considera y aprobará el Anteproyecto de implantación de adecuaciones y reformas propuesto, asegurando las fases de desarrollo e implantación según lo previsto en la oferta del licitante.

Plazos mínimos:

- Para la Presentación del Proyecto de Implantación de adecuación de obras y reformas: 60 días desde la firma del contrato.
- Supervisión del Proyecto.- Subsanan incidencias. De 15 a 30 días
- Inicio de la reforma y adecuación: 15 días después del Informe de Supervisión
- Ejecución de la reforma y adecuación: Según plazo ofertado

Actuaciones de comprobación y verificación de las adecuaciones y reforma:

La empresa entregará a la Dirección del Hospital la relación detallada de los elementos instalados o suministrados como elementos fijos y que deberá coincidir, salvo causa justificada, con la relación que suministró en los Pliegos.

La Dirección del Hospital podrá exigir al adjudicatario la presentación de las facturas que acrediten el importe de todas las inversiones realizadas.

Una vez realizadas las comprobaciones, se firmará por ambas partes, Acta de Conformidad con detalle de las inversiones realizadas, que pasarán a ser propiedad del Hospital sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario.

Terminadas todas las actuaciones el adjudicatario asumirá el mantenimiento, reparación y conservación de instalaciones, equipamiento y mobiliario en perfecto estado.

6.- RESPONSABILIDAD CIVIL

La vigencia del seguro de responsabilidad civil se acreditará mediante la presentación de copia compulsada de la póliza suscrita y recibo al corriente de pago del importe de la prima, o mediante certificado de la compañía aseguradora en el que expresen los capitales garantizados y el corriente del pago.

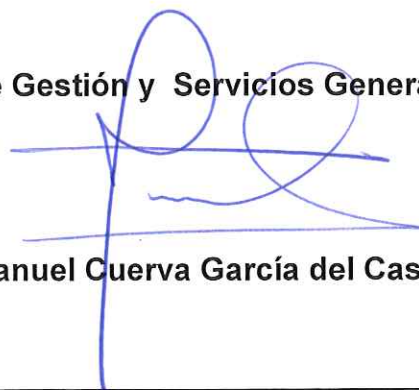
7.-OTRAS CONSIDERACIONES:

La dirección e inspección de la ejecución de las prestaciones que se contratan, sin perjuicio de las inspecciones oficiales que procedan, corresponderá a la Subdirección de Gestión de Servicios Generales, quien podrá dirigir instrucciones al adjudicatario siempre que no supongan modificaciones de la prestación del servicio ni se opongan a las disposiciones en vigor o a las contenidas en las cláusulas del presente Pliego y demás documentos contractuales.

En el ejercicio de estas funciones, el personal que tenga atribuida esta misión, estará facultado para entrar en todos y cada uno de los locales de cafetería, autoservicio, cocina y zonas de almacenamiento intermedio de residuos para comprobar las condiciones higiénicas y salubres de ejecución del servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en el contrato.

En caso de resolución o no renovación del contrato, el adjudicatario deberá de continuar, salvo decisión en contra del Hospital, prestando sus servicios hasta la tramitación del oportuno expediente de contratación, que permita disponer de nuevo adjudicatario y éste inicie la prestación de los servicios

Subdirector de Gestión y Servicios Generales



Fdo.: Manuel Cuerva García del Castillo



ANEXO I.- PRECIOS MAXIMOS PERSONAL HOSPITAL
ANEXO II.- INVENTARIO
ANEXO III.- LISTADO PERSONAL
ANEXO IV.- CONVENIO

LISTADO PRECIOS MAXIMOS PARA PERSONAL DEL HOSPITAL	
PRODUCTOS	PRECIO (IVA INCLUIDO)
BEBIDAS CALIENTES	
Té o infusiones	0,65 €
Te o infusiones con leche o limón	0,65 €
Café solo	0,75 €
Café con leche	0,75 €
Vaso de leche	0,65 €
Café doble	1,20 €
Descafeinado con agua o leche	0,75 €
Cola Cao	1,20 €
Cola Cao doble	1,40 €
BOLLERIA	
Magdalenas	0,55 €
Bizcochos	0,55 €
Bayonesas	1,20 €
Palmeras	1,20 €
Croissant	0,65 €
Muffin	1,30 €
Donuts	0,75 €
Bollo de Pan 80 gr	0,20 €
Bollo con crema o especial	1,40 €
TOSTADAS	
Pan de molde con mantequilla y mermelada	0,90 €
Barra de pan con mantequilla y mermelada	0,90 €
DESAYUNOS COMPLETOS	
Desayuno completo (café con barrita pan/bollería)	1,35 €
Desayuno completo (café barrita pan/bollería plancha)	1,40 €
Desayuno muffin (café y muffin)	1,90 €
Desayuno con Cacao	1,40 €
CHURRERIA	
Ración churros	0,70 €
Ración porras	0,70 €
Churros (ud.)	0,20 €
Porras (ud.)	0,25 €
BOLLERIA SALADA	
Croissant de tortilla y pimientos	2,05 €
Croissant de jamón y queso	2,15 €
Croissant Tortilla	1,70 €
Croissant Jamón Serrano	2,05 €
Croissant Vegetal	1,70 €

LISTADO PRECIOS MAXIMOS PARA PERSONAL DEL HOSPITAL

PRODUCTOS	PRECIO (IVA INCLUIDO)
BOCADILLOS	
Anchoas	1,40 €
Jamón	1,89 €
Atún, bonito	1,40 €
Tortilla francesa (dos huevos)	1,40 €
Caballa	1,40 €
Beicon	1,40 €
Beicon y queso	1,50 €
Lomo fresco	1,40 €
Lomo plancha	2,70 €
Fiambres	1,40 €
Calamares	2,35 €
Boquerones	2,45 €
Tortilla española	1,40 €
Jamón y Queso	2,60 €
Soria (jamón, queso y tomate)	2,80 €
Trauma (bacon, queso y tomate)	1,90 €
Paleta (chorizo de pueblo a la plancha)	2,40 €
BOCADILLOS (medios)	
Anchoas	0,85 €
Jamón	1,00 €
Atún, bonito	0,85 €
Tortilla francesa (dos huevos)	0,85 €
Caballa	0,85 €
Beicon	0,85 €
Beicon y queso	0,85 €
Lomo fresco	0,85 €
Lomo plancha	1,50 €
Fiambres	1,50 €
Calamares	1,40 €
Boquerones	1,45 €
Tortilla española	0,80 €
Jamón y Queso	2,10 €
Soria (jamón, queso y tomate)	1,45 €
Trauma (bacon, queso y tomate)	1,35 €
Paleta (chorizo de pueblo a la plancha)	1,35 €
SANDWICHES	
Mixto	1,30 €
Mixto con huevo	1,30 €
Envasados	1,45 €
Vegetal	1,40 €
Jamón Serrano	1,60 €
Jamón serrano y queso	1,70 €
Bacon	1,50 €
Bacon y queso	1,70 €

LISTADO PRECIOS MAXIMOS PARA PERSONAL DEL HOSPITAL	
PRODUCTOS	PRECIO (IVA INCLUIDO)
BEBIDAS	
Bitter, agua tónica	1,00 €
zumos naranja natural	1,30 €
Botella agua mineral 1/2l	0,90 €
Botella de agua mineral 0,33 cl	0,75 €
Casera (bote)	0,85 €
Botes de refresco	1,20 €
Batidos envasados	0,90 €
POSTRES	
Flan, natillas	0,75 €
Fruta del tiempo (una pieza)	0,75 €
Fruta del tiempo (dos piezas)	1,25 €
Melocotón o piña en almibar (una pieza)	0,75 €
Melocotón o piña en almibar (ración)	0,85 €
Arroz con leche	0,95 €
Pudding de la casa	0,95 €
Tartas variadas	1,60 €
Yoghurt	0,60 €
Helado	0,75 €
APERITIVOS Y ENTRANTES	
Ensalada mixta	2,60 €
Espárragos dos salsas	2,60 €
Ensaladilla rusa	2,30 €
Champiñon al ajillo	4,35 €
Empanada gallega	2,35 €
Patatas fritas (bolsa)	0,95 €
Boquerones	4,60 €
MENU DEL DIA	
Primer plato	2,15 €
Segundo platos	3,10 €
Pan, postre	0,85 €
Bebida (botellín de agua, vino o cerveza)	0,85 €
Menú del día total	5,55 €
Menú del día (dieta)	5,55 €
Menú con bote	5,60 €
SUPLEMENTOS	
Mantequilla porción	0,20 €
Mermelada porción	0,20 €
Tomate natural	0,20 €
Pimiento verde frito	0,75 €
Plancha	0,25 €
Queso	0,75 €
Aceite oliva porción	0,20 €



Hospital Universitario
Ramón y Cajal

ANEXO II

INVENTARIO

Informe Inventario por Número

Filtros

Nº Inventario:	a	S. Externo:		Estado:	Alta:	X	Baja:	
Fecha Alta:	01/01/1970	GFH:					B.P.:	
Fecha Baja:		S. Interno:	2225	CAFETERIAS			Contrato:	Si: X
Fecha Fin Garantía:		Zona:					No:	X
Fecha Ada:	a	Planta:					Mantenim.:	Si: X
Equipo:		Proveedor:					No:	X
Sistema:		Empresa:					Principal:	
Grupo Contrato:		Categoría:						
		Tipo:						
		Expediente:						

Número	Equipo	Sistema	Nº Serie	Marca	Modelo	Proveedor	GFH	S. Externo	Plt	Zona	B.P.	Baja
85002	COCINA GAS BUENOS	COCINA	93700007	ZANUSSI	HCF/G1610	ELECTROLUX ZANUSSI	CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85011	LAVAVEDURAS ELECTRICO	LAVAVEDURAS	62000003	ZANUSSI	V51	INDAL S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85014	MESA FRIO 4 PUERTAS	MESA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85016	COCINA 4 PLANCHAS/2HORNOS	COCINA		ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85017	MESA FRIO 4 PUERTAS	MESA		OTERO			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85018	MAQUINA COCER VERDURA	MAQUINA COCER VERDURA	1059	NILMA	VAPOHORE		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85019	HORNO CONVECCION	HORNO		RATIONAL	CD20		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85020	MESA FRIO 5 PUERTAS	MESA		TECNO CENTRAL			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85021	MAQUINA PICAR CARNE	MAQUINA PICAR		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85022	BASCUA	BASCUA	10738	MBC ELECTRONIC	S11		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85023	CORTADORA EMBUITO	CORTADORA EMBUITO		GARCILAR			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85027	MOLINILLO CAFE	MOLINILLO	39845	FUTURMAT			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
85029	CAFETERA	CAFETERA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		

Informe Inventario por Número

Número	Equipo	Sistema	No Serie	Marca	Modelo	Proveedor	GfH	S. Externo	Pit.	Zona	B.P.	Baja
85030	ARMARIO FRIGORIFICO	ARMARIO FRIGORIFICO	1028907	NO IDENTIFICADA	11124003		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85031	VITRINA FRIGORIFICA 2 PUERTAS	VITRINA	130600105	NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85033	MESA FRIO	MESA	72700003	ZANUSSI	11301002		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85035	CAMARA ACERO INOX. 3 PUERTAS	CAMARA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85036	CAMARA ACERO INOX. 2 PUERTAS	CAMARA	72700002	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85037	MESA FRIO 3 PUERTAS	MESA	73000003	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85038	MESA FRIO	MESA	73000002	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85039	MESA FRIO 4 PUERTAS	MESA	72700001	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85040	MESA FRIO 3 PUERTAS	MESA	72800006	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85041	EMPACETADORA	EMPACETADORA		PAELMA	R-RE		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85042	MAQUINA HIELO	MAQUINA HIELO	43489	SCOTSMAN	ACZ5		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85043	MESA CALENTAR PLATOS	MESA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85044	MESA BANO MARIA	MESA BANO MARIA	72200010	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85045	MESA FRIO EXPOSITOR	MESA		ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85046	MESA BANO MARIA	MESA BANO MARIA	72200008	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85047	VITRINA FRIO EXPOSITOR 2 PUERT	VITRINA	72600010	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85048	MESA FRIO EXPOSITOR 2 PUERTAS	MESA	71700010	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85049	MESA FRIO EXPOSITOR 2 PUERTAS	MESA	71700008	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85051	MESA FRIO EXPOSITOR 2 PUERTAS	MESA FRIO	71500011	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85052	MESA FRIO EXPOSITOR 2 PUERTAS	MESA FRIO	72600011	ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85053	CAFETERA	CAFETERA					CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85054	MOLINILLO CAFE	MOLINILLO		PLURIMAT			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85055	CALENTADOR LECHE	CALENTADOR	15801	CAMPONA	TLL29		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		

Informe Inventario por Número

Número	Equipo	Sistema	No Serie	Marca	Modelo	Proveedor	GfH	S. Externo	Pit.	Zona	B.P.	Baja
85056	CAETERA	CAETERA		ZANUSSI			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85057	MOLINILLO CAFE	MOLINILLO		FLURBAT			CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85058	CALENTADOR LECHE	CALENTADOR	15648	CAMPENA	TLL29		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARADERO		
85059	LAVADORA VASOS	LAVADORA	1210202202				CAFE	HOSTELERIA				
85061	CORTADORA EMBUITIDO	CORTADORA EMBUITIDO	262808	M.A. ORTEGA	300 II		CAFE	HOSTELERIA				
85062	BASQUILA ELECTRICA	BASQUILA	40207	MOBRA	532		CAFE	HOSTELERIA				
85063	CAMARA FRLA	CAMARA		SAOFE			CAFE	HOSTELERIA				
85064	CAMARA FRLA	CAMARA		FRIGAS			CAFE	HOSTELERIA				
85065	CAMARA FRLA	CAMARA		SAOFE			CAFE	HOSTELERIA				
85066	CAMARA FRLA	CAMARA		SAOFE			CAFE	HOSTELERIA				
85067	CAMARA FRLA	CAMARA		SAOFE			CAFE	HOSTELERIA				
85068	CAMARA FRLA	CAMARA		SAOFE			CAFE	HOSTELERIA				
85069	CENTRAL TELEFONICA	CENTRAL TELEFONICA		NITSJKO	MX06G		CAFE	HOSTELERIA				
85071	MONITOR TV 14"	MONITOR TV		ECV			CAFE	HOSTELERIA				
85073	CAJA FUERTE	CAJA FUERTE		GRUBER			CAFE	HOSTELERIA				
85074	CAJA FUERTE	CAJA FUERTE		PAC			CAFE	HOSTELERIA				
85075	CAMARA VIDEO	CAMARA		ECV			CAFE	HOSTELERIA				
85076	LAVADORA	LAVADORA		LVX			CAFE	HOSTELERIA				
85077	MESA SOPORTE CAJA	MESA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85078	MESA FRIO 2 PUERTAS	MESA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA				
85079	MESA FRIO 2 PUERTAS	MESA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA				
85080	MESA EXPOSITOR	MESA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA				
85083	CAMARA CONSERVACION	CAMARA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA				
85084	MESA FRIO 3 PUERTAS	MESA		CONSPLSA			CAFE	HOSTELERIA				
85085	MESA FRLA	MESA		CONSPLSA			CAFE	HOSTELERIA				
85086	VITRINA CONSERVACION	VITRINA		INTRICO			CAFE	HOSTELERIA				
85087	MESA FRLA 2 PUERTAS	MESA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA				
85091	CAMARA CONSERVACION	CAMARA	1028915	NO IDENTIFICADA	112403		CAFE	HOSTELERIA				
85094	MESA FRIO 3 PUERTAS FREG	MESA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA				
85095	MESA FRIO 3 PUERTAS FREG	MESA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA				
85096	BOTELLERO	BOTELLERO	1606				CAFE	HOSTELERIA				
85097	MESA FRIO 3 PUERTAS FREG	MESA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA				
85099	MOLINILLO CAFE	MOLINILLO		IBERTAL			CAFE	HOSTELERIA				
85100	CAETERA	CAETERA		FLURBAT	ARLETE		CAFE	HOSTELERIA				
85101	CAETERA	CAETERA		FLURBAT			CAFE	HOSTELERIA				

Informe Inventario por Número

Número	Equipo	Sistema	No Serie	Marca	Modelo	Proveedor	GfH	S. Externo	Pt.	Zona	B.P.	Baja
85102	MOLINILLO CAFE	MOLINILLO		FUTURMAT			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85104	LAVAVAJILLAS	LAVAVAJILLAS	9114	ZANUSSEI	E100		CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85106	CAMPANA EXTRACTORA	CAMPANA					CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85107	CAMPANA CONSERVACION 4 PUERTAS	CAMPANA		ZANUSSEI	6981		CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85109	MOLINILLO CAFE	MOLINILLO	10463	ISP			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85110	CAFETERA	CAFETERA	251771	FUTURMAT	3GR		CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85111	TERMO LECHE	TERMO	8256	CAMPONA	TL		CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85112	CAMPANA CONSERVACION	CAMPANA	10460001	ISP	E1531		CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85113	CAMPANA CONSERVACION	CAMPANA	104679970	ISP	E1531		CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85114	MOLINILLO CAFE	MOLINILLO	2164	ISP			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85115	CAFETERA	CAFETERA	252300	FUTURMAT	3GR		CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85116	CAMPANA CONSERVACION	CAMPANA		ZANUSSEI			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85117	CAMPANA CONSERVACION	CAMPANA		ZANUSSEI			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85118	EXPOSITOR	EXPOSITOR		ZANUSSEI			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85119	REFRIGERADOR	REFRIGERADOR	283365	CODISA	T100		CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85120	CAMPANA CONSERVACION	CAMPANA		ZANUSSEI			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85121	MAQUINA HIELO	MAQUINA HIELO		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85122	MAQUINA HIELO	MAQUINA HIELO		ITY			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85123	MESA PIDA 3 PUERTAS	MESA		CONSPRISA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85124	MESA HIELO 3 PUERTAS	MESA		CONSPRISA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85125	CAMPANA CONSERVACION	CAMPANA		ZANUSSEI			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85126	MESA CALIENTE	MESA		CONSPRISA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85127	MESA CALIENTE	MESA		CONSPRISA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85128	VITRINA EXPOSITOR	VITRINA		CONSPRISA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85129	VITRINA EXPOSITOR	VITRINA		CONSPRISA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85130	VITRINA EXPOSITOR	VITRINA		CONSPRISA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85131	CAMPANA EXTRACTORA	CAMPANA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85132	CAMPANA EXTRACTORA	CAMPANA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85133	CAMPANA EXTRACTORA	CAMPANA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
85134	CAMPANA EXTRACTORA	CAMPANA		NO IDENTIFICADA			CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6153200	MAQUINA CORTAR FLAMBRE	MAQUINA CORTAR FLAMBRE		SAMMIC	GC300	CRISTALSA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6153300	MESA 1980X914X740	MESA		RUALBA	XCL200	CRISTALSA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		

Informe Inventario por Número

Número	Equipo	Sistema	Nº Serie	Marca	Modelo	Proveedor	GFF	S. Externo	Pit	Zona	B.P.	Baja
6153400	CESTA ABIERTA	CESTA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA				
6153500	CESTA ABIERTA	CESTA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA				
6153600	CESTA ABIERTA	CESTA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA				
6153700	CESTA ABIERTA	CESTA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA				
6153800	CESTA ABIERTA	CESTA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA				
6153900	CESTA ABIERTA	CESTA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA				
6154000	CESTA ABIERTA	CESTA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA				
6154100	CESTA ABIERTA	CESTA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA				
6154200	MESA 1982X914X740	MESA		NO IDENTIFICADA	XXL200	CRISTALSA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6154300	MESA 1982X914X740	MESA		NO IDENTIFICADA	XXL200	CRISTALSA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6154400	MESA ENTRADA LAVAMANILAS	MESA		NO IDENTIFICADA	1200X750X850-150 PETO	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6154500	CESTA CHAPA	CESTA		NO IDENTIFICADA	445X445X230	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA				
6154600	CESTA CHAPA	CESTA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APARDEIRO		
6154700	CARGO TRANSPORTE BANDEJAS AUTO	CARGO TRANSPORTE BANDEJAS		DISTFORM	F0261201	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6154800	CARGO TRANSPORTE BANDEJAS AUTO	CARGO TRANSPORTE		DISTFORM	F0261201	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6154900	MUEBLE AUTOSERVICIO BANDEJERO	MUEBLE AUTOSERVICIO		NO IDENTIFICADA	ASIS 304	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6155000	MUEBLE AUTOSERVICIO NEUTRO	MUEBLE AUTOSERVICIO		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6155100	TERMO LECHE	TERMO		LAXON		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6155200	TERMO LECHE	TERMO		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6155300	FRENTE MOSTRADOR	FRENTE MOSTRADOR		NO IDENTIFICADA	FRM200	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6155400	FRENTE MOSTRADOR	FRENTE MOSTRADOR		NO IDENTIFICADA	FRM250	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6155500	MUEBLE AUTOSERVICIO NEUTRO	MUEBLE AUTOSERVICIO		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6155600	MUEBLE AUTOSERVICIO REFRIGERAD	MUEBLE VITRINA REFRIGERADO		DISTFORM	AT ASIS04 MSU	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6155700	MUEBLE AUTOSERVICIO REFRIGERAD	MUEBLE VITRINA REFRIGERADO		DISTFORM	AT ASIS04 MSU	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6155800	MUEBLE AUTOSERVICIO REFRIGERAD	MUEBLE VITRINA REFRIGERADO		DISTFORM	AT ASIS04 MSU	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6155900	MUEBLE AUTOSERVICIO NEUTRO	MUEBLE AUTOSERVICIO		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6156000	MUEBLE AUTOSERVICIO NEUTRO	MUEBLE AUTOSERVICIO		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6156100	MUEBLE BAÑO MARIA	MUEBLE BAÑO MARIA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6156200	MUEBLE BAÑO MARIA	MUEBLE BAÑO MARIA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERIA	0	CENTRO		

Informe Inventario por N6mero

N6mero	Equipo	Sistema	N6 Serie	Marca	Modelo	Proveedor	GfH	S. Externo	Pt.	Zona	B.P.	Baja
6156300	MUEBLE CARRO DISPENSADOR CESTA	MUEBLE CARRO DISPENSADOR		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	CENTRO		
6156400	MUEBLE AUTOSERVICIO CUA INOX	MUEBLE AUTOSERVICIO CUA		NO IDENTIFICADA	ASIS 304	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	CENTRO		
6156500	DESIZADOR BANDEJA TUBO	DESIZADOR BANDEJA		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	CENTRO		
6156600	MUEBLE SOTABANCO	MUEBLE SOTABANCO		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	CENTRO		
6156700	HORNO MICROONDAS	HORNO MICROONDAS		MANAIA	HDC318 PROFESIONAL	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA				
6156800	MAQUINA HIELO CUERTOS	MAQUINA HIELO		ITV	PULSAR 65W	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA				
6156900	MESA TRABAJO C/SENO CAJON	MESA TRABAJO		MANILA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6157000	ESTANTE MURAL DOBLE	ESTANTE MURAL		MANILA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6157100	MESA SOPORTE ELEMENTOS COCCION	MESA SOPORTE ELEMENTOS COCCION		MANILA			CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6157200	FREIDORA DOBLE ELECTRICA	FREIDORA		MOULFRET	FAH10+10	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	CENTRO		
6157300	PLANCHA USA ELECTRICA	PLANCHA ELECTRICA		REBAGAS	E65	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA				
6157400	PLANCHA USA ELECTRICA	PLANCHA ELECTRICA		REBAGAS	E65	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA				
6157500	LAVAMANOS PEDAL	LAVAMANOS		DISTORM	PO25001 DOS AGUAS	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6157600	MESA FRIGORIFICO	MESA FRIGORIFICO		NO IDENTIFICADA	WR6250	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	CENTRO		
6157700	ESTANTE CLASIFICADOR VAJILLA	ESTANTE INCLINADO CLASIFICADOR		MANILA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	CENTRO		
6157800	MESA DESBARASAR C/TOLVA	MESA DESBARASAR		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	CENTRO		
6157900	MESA SALIDA LAVAVAJILLAS	MESA SALIDA LAVAVAJILLAS		NO IDENTIFICADA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	CENTRO		
6158000	ESTANTERIA PIE	ESTANTERIA		RAL	DURALUMINIO 4 NIVELES	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO APEADERO		
6158100	MESA SALIDA LAVAVAJILLAS	MESA		MANILA		MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6158200	ESTANTERIA PIE RAL	ESTANTERIA		NO IDENTIFICADA	DURALUMINIO 4 NIVELES	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6158300	CARRO TRASPORTE BANDEJAS	CARRO TRANSPORTE		DISTORM	REBIZOI DOBLE	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6158400	FRY TOP GAS PLACA USA CROMODU	FRY TOP		MARENO	FT989LC	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6158500	BASE NEUTRA S/PUERTAS	BASE NEUTRA			BY9-8	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6158600	SARTEN VOLCANALE GAS	SARTEN VOLCANALE		MARENO	BR9-8GIM	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6158700	MARMITA CALENTAMIENTO DIRECTO	MARMITA CALENTAMIENTO GAS		MARENO	PD9-8G1S	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6158800	FREIDORA ELECTRICA 2 CUBAS	FREIDORA ELECTRICA		MARENO	PS-8E18	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6158900	BAÑO MARA ELECTRICO	BAÑO MARA		MARENO	BS-8E	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6159000	BASE NEUTRA S/PUERTAS	BASE NEUTRA			BY9-8	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6159200	LAVAVAJILLAS ARRASTRE	TUNEL LAVADO		JENI	A33-80T	MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EXTERIOR		
6159300	MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS	MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS				MANILA, S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	CENTRO		

Informe Inventario por Número

Número	Equipo	Sistema	No Serie	Marca	Modelo	Proveedor	GPH	S. Externo	Pt.	Zona	B.P.	Baja
6159400	MESA SALIDA LAVAVAJILLAS ROTI.	MESA SALIDA LAVAVAJILLAS				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6159500	MUEBLE AUTOSERVICIO BANDEIRO	MUEBLE AUTOSERVICIO				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6159600	MUEBLE AUTOSERVICIO NEUTRO	MUEBLE AUTOSERVICIO				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6159800	MUEBLE AUTOSERVICIO REFRIGERAD	MUEBLE AUTOSERVICIO C/UTRIVA			MSV	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6159900	MUEBLE AUTOSERVICIO NEUTRO ESP	MUEBLE AUTOSERVICIO				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6160000	MUEBLE AUTOSERVICIO NEUTRO ESP	MUEBLE AUTOSERVICIO			NO IDENTIFICADA	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6160100	MUEBLE AUTOSERVICIO REFRIGERAD	MUEBLE AUTOSERVICIO C/UTRIVA			MSV	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6160200	MUEBLE AUTOSERVICIO MARIA	MUEBLE AUTOSERVICIO				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6160300	MUEBLE AUTOSERVICIO NEUTRO	MUEBLE AUTOSERVICIO				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6160400	MUEBLE AUTOSERVICIO CESTAS	MUEBLE AUTOSERVICIO			NO IDENTIFICADA	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6160500	MUEBLE AUTOSERVICIO CAJA	MUEBLE AUTOSERVICIO				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6160600	DESIZADOR BANDEAS TUBO	DESIZADOR BANDEAS				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6160700	SOTABANCO ESTANTERIA	SOTABANCO ESTANTERIA				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6160800	ARMARIO REFRIGERACION	ARMARIO			ACR-2006	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6160900	ESTANTERIA MURAL VALLITA	ESTANTERIA MURAL INCLINADA				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6161000	MESA ESPECIAL DESGRASADO	MESA DESGRASADO				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6161100	LAVAVAJILLAS ARRASTRE CESTAS	LAVAVAJILLAS			JEMI A-1500-T	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6161200	CAMPANA EXTRACTORA	CAMPANA				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6161300	PLANCHA ELECTRICA	PLANCHA			MIRBOR PE-80	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6161400	CARRO TRANSPORTE BANDEAS	CARRO TRANSPORTE			F0261201 DOBLE 12H2	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6161500	CARRO TRANSPORTE BANDEAS	CARRO TRANSPORTE			F0261201 DOBLE 12+12	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6161800	BASE NEUTRA S/PUERTAS	BASE NEUTRA			BV-8	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6161900	BASE NEUTRA S/PUERTAS	BASE NEUTRA			BV-8	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6162000	MUEBLE AUTOSERVICIO BANDEIRO	MUEBLE AUTOSERVICIO			NO IDENTIFICADA	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6162100	MUEBLE AUTOSERVICIO BAÑO MARIA	MUEBLE AUTOSERVICIO				MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6162200	TOSTADOR PAN	TOSTADOR			SERIE TUNEI	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6162300	TOSTADOR PAN	TOSTADOR			NO IDENTIFICADA	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6162400	TERMO LECHE 29L	TERMO			SERIE BUETT TT2400	MAIOLA, S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		

Informe Inventario por Número

Número	Equipo	Sistema	Nº Serie	Marca	Modelo	Proveedor	GfH	S. Externo	Pt.	Zona	B.P.	Baja
6162500	TERMO LEQUE 29L	TERMO		CAMERONA		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6162600	FUENTE AGUA	FUENTE		COSMETAL	RIVER 30	MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6162700	CONJUNTO CAMARAS FRIGORIFICAS	CAMARAS FRIGORIFICAS		INSTALUX		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6162800	EQUIPO FRIGORIFICO	EQUIPO FRIGORIFICO		CORECO		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6162900	ESTANTERIA ALUMINIO PARILLA	ESTANTERIA PARILLA		SISTHOS	4 NIVELES	MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6163000	ESTANTERIA ALUMINIO PARILLA	ESTANTERIA PARILLA		SISTHOS		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6163100	LAVAMANOS PEDAL	LAVAMANOS		FRANKE		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6163200	LAVAMANOS PEDAL	LAVAMANOS		FRANKE		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6163300	LAVAMANOS PEDAL	LAVAMANOS		INOXMOBEL		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6163400	MESA TRABAJO ABIERTO	MESA TRABAJO		RLALMA		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6163500	SOPORTE ACERO	SOPORTE ACERO		NO IDENTIFICADA		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6163600	MESA TRABAJO ABIERTA	MESA TRABAJO		NO IDENTIFICADA		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6163700	MESA TRABAJO ABIERTA	MESA TRABAJO		NO IDENTIFICADA		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6163800	MESA TRABAJO ABIERTA	MESA TRABAJO		NO IDENTIFICADA		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6163900	MESA TRABAJO ABIERTA	MESA TRABAJO		NO IDENTIFICADA		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6164000	MAQUINA PELAR PATATAS	MAQUINA PELAR PATATAS		SAVINC	PI12	MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6164100	MESA TRABAJO ABIERTA	MESA TRABAJO		NO IDENTIFICADA		MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6164300	SARTEN BASCULANTE	SARTEN		MARINO	BR88F	MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6164500	FUENTE AGUA FRIA	FUENTE		NO IDENTIFICADA	RSG INOX	MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	CENTRO		
6164600	MONTAPLATOS	MONTAPLATOS		NO IDENTIFICADA		SCHINDLER S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6165300	FRIDORA ELECTRICA 2 CUBAS	FRIDORA ELECTRICA		MARENO	F9-8E8	MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6165600	ESTANTERIA PIE	ESTANTERIA		RUL	DURALUMINIO 4 NIVELES	MAIOLA S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EXTERIOR		
6338900	MARMITA CALENTAMIENTO DIRECTO	MARMITA CALENTAMIENTO GAS			NOZ-JOM S.L.		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
6339000	MARMITA CALENTAMIENTO DIRECTO	MARMITA CALENTAMIENTO GAS			NOZ-JOM S.L.		CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
6773700	TETRAPADOR	TETRAPADOR		SANIMIC	TR-350BN	RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
6773800	MUEBLE ACERO INOX	MUEBLE ACERO INOX		INFRICO	1000CS	RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
6773900	CHOCOLATERA	CHOCOLATERA			10 L	RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
6774000	TOSTADOR 2 PISOS	TOSTADOR				RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
6774100	FRIDORA ELECTRICA	FRIDORA ELECTRICA		MBM	SPP 66	RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		
6774200	PLANCHA CROMO DURO 2 ZONAS	PLANCHA			PLAN8043	RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFE	HOSTELERIA	0	EDIFICIO APEADERO		

Informe Inventario por Número

Número	Equipo	Sistema	Nº Serie	Marca	Modelo	Proveedor	GFH	S. Externo	Pt.	Zona	B.P.	Baja
6774300	JARRA TERM 1 L INOX	JARRA TERM	JTE01			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	DESPACHO		
6774400	JARRA TERM 2,5 L INOX	JARRA TERM	JTE25			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6774500	JARRA TERM 3,5 L INOX	JARRA TERM	JTE35			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6774600	MESA ACERO INOX	MESA CERO	1000X600X600			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6774700	MESA ACERO INOX	MESA CERO	1000X600X600			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6774800	PLANCHA CROMO DURO 2 ZONAS	PLANCHA	PLANB243			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6774900	JARRA TERM 1 L INOX	JARRA TERM	JTE01			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6775000	JARRA TERM 1 L INOX	JARRA TERM	JTE01			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6775100	JARRA TERM 1 L INOX	JARRA TERM	JTE01			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6775200	JARRA TERM 1 L INOX	JARRA TERM	JTE01			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6775300	JARRA TERM 1 L INOX	JARRA TERM	JTE01			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6775400	JARRA TERM 1 L INOX	JARRA TERM	JTE01			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6775500	JARRA TERM 1 L INOX	JARRA TERM	JTE01			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6775600	JARRA TERM 2,5 L INOX	JARRA TERM	JTE25			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6775700	JARRA TERM 2,5 L INOX	JARRA TERM	JTE25			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6775800	JARRA TERM 2,5 L INOX	JARRA TERM	JTE25			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		
6775900	JARRA TERM 3,5 L INOX	JARRA TERM	JTE35			RAMIRO JAQUETE S.A.	CAFÉ	HOSTELERÍA	0	EDIFICIO		

Número de elementos de inventario Filtrados: 237 Alta: 237 B.P.: 0 Baja: 0



Hospital Universitario
Ramón y Cajal

ANEXO III

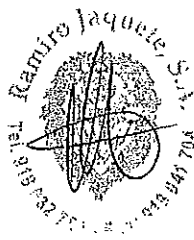
LISTADO DE PERSONAL

Personal que trabaja actualmente en Ramon y Cajal

Nº	Antlg	H/s	Categoria	Codico de Contrato
1	28/03/2000	40	AUX COLECTIVIDAD	100
2	08/01/1976	40	AUX COLECTIVIDAD	100
3	01/04/1978	40	CAMARERO/A	100
4	20/10/1987	40	CAMARERO/A	100
5	14/04/2001	26	AUX COLECTIVIDAD	100
6	05/05/1990	40	PINCHE + 10	100
7	01/07/1977	40	CAJERA	100
8	07/10/1996	40	AUX COLECTIVIDAD	100
9	03/06/1994	40	PINCHE	100
10	04/04/1992	40	CAMARERO/A	100
11	10/12/1989	40	AUX COLECTIVIDAD	100
12	22/05/1990	40	JEFE DE COCINA	100
13	01/01/2003	35	AUX COLECTIVIDAD	100
14	07/09/1996	40	AUX COLECTIVIDAD	100
15	05/09/1989	40	AYUD COCINA	100
16	26/05/2009	40	CAJERA	100
17	20/07/1978	40	RESPO. AUX COLECT	100
18	01/06/1998	7,5	JEFE DE COCINA	540
19	07/02/1983	40	COCINERO	100
20	13/05/1996	40	PINCHE	100
21	06/02/1989	40	CAJERA	100
22	01/11/1978	40	RESPON. AUX COLECTI	100
23	01/10/1993	40	AUX COLECTIVIDAD	100
24	20/09/1974	40	AUX DE SERVICIO	100
25	02/11/1983	4	CAMARERO/A	540
26	06/09/1985	40	AUX COLECTIVIDAD	100
27	23/04/1990	40	CAMARERO/A	100
28	08/02/1996	40	AYUD COCINA	100
29	11/04/1995	40	PINCHE+10	100
30	01/05/1982	40	CAJERA	100
31	17/05/1977	40	RESP AUXILIAR	100
32	15/09/1989	40	CAMARERO/A	100
33	01/11/1989	40	AYUD COCINA	100

34	01/11/1977	40	JEFE PARTIDA	100
35	20/10/2000	40	PINCHE + 1	100
36	17/10/1988	40	AUX COLECTIVIDAD	100
37	16/10/1995	40	RESPON. AUX COLEC	100
38	28/06/1977	40	RESP. AUX COLECTIV	100
39	01/07/1978	40	JEFE PARTIDA	100
40	13/07/1987	40	CAJERA	100
41	08/12/2000	40	AUX COLECTIVIDAD	100
42	22/06/2000	40	DPTE BARRA	100
43	01/08/1978	40	RESP. AUX COLECTIV	100
44	01/06/1983	40	DPTE BARRA	100
45	01/04/1980	40	RESP. AUX COLECTIV	100
46	21/10/1995	35	CAJERA	100
47	24/11/2009	40	ENCARGADO	189
48	22/01/1996	40	AUX COLECTIVIDAD	540
49	09/06/1999	40	AUX COLECTIVIDAD	100
50	20/10/1995	40	CAMARERO/A	100
51	01/10/1995	40	AYTE COCINA	100
52	27/11/2000	40	CAJERA	100
53	16/10/1995	40	AUX COLECTIVIDAD	100
54	10/04/1987	40	COCINERO	540
55	11/12/2006	40	CAMARERO/A	100
56	04/10/1995	40	AUX COLECTIVIDAD	100
57	27/12/2005	40	CAJERA	100
58	10/11/1988	40	CAMARERO/A	100
59	03/04/2005	40	AUX SER LIM	100
60	20/04/1980	40	AUX COLECTIVIDAD	100
61	09/05/1977	40	CAJERA	100
62	24/07/1983	40	DPTE BARRA	100
63	22/11/1989	40	CAJERA	100
64	15/12/1989	40	CAMARERA	100
65	01/11/1978	6	DEPENTE BARRA	540
66	03/01/2006	40	PINCHE	100
67	09/07/2013	40	ENCARGADO	100
68	01/07/2013	40	AUX COLECTIVIDADES	100
69	04/03/2010	40	JEFE DE COCINA	189

70	17/05/2010	40	AUX SERV LIMP	189
71	20/07/2014	40	CAMARERO/A	100
72	12/12/2014	40	CAMARERO	100
73	29/11/2013	40	SUPERVISOR	200
74	05/10/2015	40	AYUD DE COCINA	189
75	06/03/2017	15 MES	AUX COLECTIVIDADES	502
76	29/05/2017	40	JEFE DE COCINA	189
77	20/10/2016	15 MES	AUX COLECTIVIDADES	502
78	20/10/1994	40	Encargada Estable	100
79	10/12/2014	40	CAMARERO/A	100





Hospital Universitario
Ramón y Cajal

ANEXO IV

CONVENIO COLECTIVO

**CONVENIO COLECTIVO DE LA EMPRESA "RAMIRO JAQUETE, S.A."
EN EL "HOSPITAL RAMON Y CAJAL" DE MADRID.**

Artículo 1°.- AMBITO FUNCIONAL Y TERRITORIAL.

El presente Convenio Colectivo será de aplicación en el centro hospitalario "Ramón y Cajal de Madrid" y afectará a la empresa "RAMIRO JAQUETE, S.A.", como actual concesionaria del servicio de cafeterías y restaurantes de dicho centro, y a las entidades que en el futuro sean concesionarias de los servicios en los referidos departamentos del citado centro.

1° BIS.- PARTES FIRMANTES

Son partes firmantes de este Convenio la empresa RAMIRO JAQUETE, S.A. como actual concesionaria, a través de su representante Legal y, en representación de los trabajadores, el Comité de Empresa de las Cafeterías del Hospital Ramón y Cajal de Madrid.

Artículo 2°.- AMBITO PERSONAL.

Se regirán por este Convenio todos los trabajadores que presten servicios en el centro de trabajo mencionado en el artículo 1°, salvo lo dispuesto en la Disposición Final 2ª. Salvo acuerdo entre empresa y trabajador en la aplicación de condiciones distintas a las reguladas en el presente convenio.

Artículo 3°.- AMBITO TEMPORAL.

El ámbito temporal es de tres años, y con independencia de la fecha de su publicación, entrará en vigor con efectos retroactivos el 1 de enero de 2013 hasta el 31 de diciembre del año 2015.

El Convenio se entenderá prorrogado de año en año, en sus propios términos, íntegramente y de manera automática, en tanto no sea denunciado por quien estuviera legalmente legitimado para ello.

Artículo 4°.- DENUNCIA.

La denuncia se formalizará por escrito y se notificará a la otra parte, con una antelación mínima de un mes a la fecha de expiración del Convenio.

Denunciado el Convenio y en tanto no se suscriba otro, se mantendrá en vigor íntegramente el presente Convenio Colectivo.

En relación a éste último párrafo del Art. 4 "Denunciado el Convenio y en tanto no se suscriba otro, se mantendrá en vigor íntegramente el presente Convenio Colectivo", se establece el siguiente acuerdo:

Mantener los términos del último párrafo del Art. 4 de dicho Convenio, hasta el momento que el Tribunal Supremo dicte sentencia firme y aclaratoria en relación con la validez de las cláusulas de ultraactividad contenidas en convenios colectivos aprobados antes de la entrada en vigor de la Ley 3/2012, de 6 de julio, de Medidas Urgentes para la Reforma del Mercado Laboral.

En caso que la sentencia que dicte el Tribunal Supremo mantenga la tesis de la sentencia 149/2013, de 23 de julio, de la Audiencia Nacional, se seguirá aplicando el Convenio Colectivo, suscrito con la empresa EUREST COLECTIVIDADES SL, de fecha 12 de julio de 2.012, que estuvo en vigor desde el 1 de enero de 2.011 hasta el 31 de diciembre de 2.012.

Por el contrario, en el supuesto en que el Tribunal Supremo revoque la tesis de la sentencia 149/2013 (y determine finalmente que las cláusulas de ultraactividad pactadas en convenios aprobados antes de la entrada en vigor de la Ley 3/2012 no pueden entenderse como "pacto en contrario" al que se refiere el art. 86.3 del Estatuto de los Trabajadores, en su actual redacción), el último párrafo del Art. 4 "Denunciado el Convenio y en tanto no se suscriba otro, se mantendrá en vigor íntegramente el presente Convenio Colectivo", quedará sin efecto, quedando vinculado ineludiblemente al texto del Art. 86.3 del Estatuto de los Trabajadores, vigente a la firma del presente acuerdo.

En ambos casos, las partes se comprometen a negociar con la mayor rapidez posible, un nuevo convenio que sustituya al denunciado.

Artículo 5º.-COMISION PARITARIA DE INTERPRETACION Y VIGILANCIA DEL CONVENIO.

Las partes acuerdan establecer una Comisión Paritaria como órgano de interpretación, conciliación y vigilancia del cumplimiento del presente Convenio, y del desarrollo y regulación de las relaciones laborales.

Dicha comisión estará integrada paritariamente por tres representantes de cada una de las partes.

Esta comisión podrá utilizar los servicios ocasionales o permanentes de asesores/as en cuantas materias sean de su competencia. Dichos asesores/as serán designados/as libremente por cada una de las partes.

El presidente/a tendrá carácter moderador/a y será elegido/a de común acuerdo por las organizaciones sindicales y empresariales. A él/ella

corresponde presidir y moderar las reuniones, sin que su actuación desnaturalice en ningún caso el carácter paritario del órgano.

El secretario/a será designado/a por los reunidos/as para cada sesión.

Sus funciones son las siguientes:

- Interpretación del Convenio.
- Arbitraje respecto de aquellas cuestiones que se derivan de la aplicación del Convenio o de los supuestos previstos concretamente en su texto, siempre que voluntariamente se sometan a las partes.
- Informar con carácter previo en materia de modificación sustancial de condiciones de trabajo y reestructuración de plantilla.
- Vigilancia del cumplimiento de lo pactado y todas aquellas otras que, de mutuo acuerdo, le sean conferidas por las partes.

Actuará la comisión a instancia de parte, adoptándose sus acuerdos por unanimidad.

Las reuniones de la comisión Paritaria de interpretación y vigilancia podrán ser ordinarias o extraordinarias.

Las ordinarias se celebrarán durante la última semana de los meses de enero, mayo, julio, septiembre y noviembre. Las extraordinarias, cuando una de las partes lo solicite con una semana de antelación.

En aquellas materias en que sea preceptiva la intervención de la Comisión Paritaria, ésta deberá pronunciarse en el plazo máximo de 15 días, estando obligadas las partes a aportar la documentación necesaria.

Artículo 6º.- COMPENSACION Y ABSORCION.

Las condiciones económicas de este Convenio absorberán y compensarán las que en el futuro pudieran establecerse por disposiciones legales que impliquen variaciones económicas, que sólo tendrán eficacia práctica si, globalmente consideradas en cómputo anual, superasen los niveles económicos generales establecidos en este Convenio.

Artículo 7º.- SISTEMA RETRIBUTIVO.

I.- El sistema retributivo estará integrado por los conceptos que a continuación se especifican:

[Handwritten signature]

[Circular stamp: U.S.A. 9718 032 TSN Fax 9718 041 TM]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

2) Complementos Personales:

a) Antigüedad: Los trabajadores que tengan al complemento personal de antigüedad consolidada, establecido en el Art. 24 del vigente Convenio de Hostelería-Restauración de Madrid, para la determinación de su cuantía, se estará a los porcentajes de aumento que fije en el citado Convenio de Hostelería-Restauración de Madrid, BOCM de 03.03.2012.

b) "Ad personam": Son los reconocidos por la Empresa a título individual a los empleados relacionados en el Anexo II, en atención a sus conocimientos profesionales. Este complemento es consolidable.

- Se devengarán mensualmente, durante los 12 meses naturales del año.

3) Complementos de puestos de trabajo:

a) **Nocturnidad:** Se devengará en las condiciones contempladas en el vigente Convenio de Hostelería-Restauración de Madrid, BOCM de 3 de marzo de 2012, artículo 29, aplicándose sobre el salario base del presente Convenio.

4) Complementos de calidad en el trabajo:

a) Plus de actividad: Retribuye la mayor disponibilidad de todos los empleados que lo vienen percibiendo, al objeto de atender aquellas necesidades productivas que, dada la índole de los servicios prestados en el Hospital Ramón y Cajal, se hace preciso cubrir.

- Este plus es consolidable y se devengará mensualmente durante los 12 meses naturales del año.

- Aquellos trabajadores que, en virtud del acuerdo de conversión de su contrato temporal en indefinido y que constaban en el Anexo III del Convenio anterior, seguirán percibiendo el 100 % del referido Plus en los términos establecidos en dicho Anexo.

- No tendrán derecho al complemento de plus de actividad, los trabajadores/as que hubieran iniciado su relación laboral con posterioridad al 01.01.2003

5) Complemento en especie:

a) Manutención: En concepto de manutención se abonará la cantidad de 46,00 Euros mensuales, durante los doce meses naturales del año.

El plus de manutención del mes de vacaciones se abonará en el mes de octubre.

6) Complementos de vencimiento superior al mes.

a) Gratificaciones Extraordinarias: Se abonarán anualmente dos gratificaciones extraordinarias, con una cuantía, cada una de ellas, igual a la suma del salario base más el complemento de antigüedad.

- Estas gratificaciones se abonarán prorrateadas a lo largo de los 12 meses naturales del año.

B) Retribuciones extrasalariales.

a) Plus de ayuda al transporte: Se abonará la cantidad de 156,31 Euros mensuales, durante los doce meses del año, es decir, un importe anual de 1.875,72 Euros.

Este sistema salarial se aplicará íntegramente durante la vigencia del Convenio.

II.- REVISIÓN SALARIAL.- Durante la vigencia del presente Convenio no habrá revisión salarial ni extrasalarial, quedando, por tanto, congeladas las retribuciones de los trabajadores/as afectados/as y las tablas salariales que constan en sus Anexo I y II del Convenio.

No obstante lo anterior, durante los años 2014 y 2015, el fondo de asistencia social quedará reducido en un 50%, esto es, en 2.824,65 Euros.

Artículo 8º.- COMISION DE CONTROL DE CALIDAD.

Para avanzar en la mejora de la formación, condiciones de trabajo y adecuado ambiente laboral del colectivo de trabajadores, se crea una

comisión de control de calidad que informará preceptivamente en las siguientes materias:

- Formación y práctica profesional.
- Limpieza y mantenimiento de instalaciones.
- Calidad de producción.
- Propuesta de nuevos servicios y de sistemas de organización y producción.

Artículo 9º.- COMISIÓN DE VALORACIÓN DE ASCENSOS

A los efectos de las Comisiones de Valoración contempladas en el art. 24 del vigente Convenio Colectivo de Hostelería - Restauración de Madrid, las referidas Comisiones se compondrán, en cualquier caso, de forma paritaria entre la representación de la Empresa y la Representación Legal de los Trabajadores.

En todo caso, las decisiones adoptadas en el seno de las referidas Comisiones deberán ser adoptadas por consenso entre las partes.

Artículo 10º.- FONDO DE ASISTENCIA SOCIAL.

La empresa aportará anualmente la cantidad de 5.649,30 Euros, en concepto de ayuda para actividades educativas, deportivas y recreativas, etc., en las que sean partícipes los trabajadores/as del centro de trabajo Cafeterías del Hospital Ramón y Cajal, que se abonarán de manera prorrateada durante los doce meses de cada año.

Este fondo social estará administrado por el Comité de Empresa de este centro.

A tal fin el comité de empresa acordará formalmente abrir una cuenta bancaria mancomunada de dos o tres de sus miembros, a los efectos de que la empresa transfiera la aportación mensual a dicha cuenta, cuyos datos comunicarán a la dirección de la empresa.

Las cantidades adeudadas por la empresa del año 2013, que asciende a 4.707,75 €, se abonarán en el plazo de 3 meses, desde la firma del presente Convenio Colectivo.

La reducción de este fondo pactada para los años 2014-2015 se abonará igualmente prorrateada en los doce meses de cada año, quedando una cuantía mensual de 235,38 €.

Dado que hasta la fecha la empresa no ha abonado cantidad alguna por este concepto, los 1.412,28 € correspondientes a los 6 primeros meses

del 2014, se ingresarán en la citada cuenta, junto con la mensualidad de Julio de 2014.

Artículo 11-LICENCIAS Y PERMISOS.

En materia de Licencias y Permisos, durante los años 2014-2015, se estará a lo establecido en el Artículo 19 del Convenio Colectivo de Hostelería-Restauración de Madrid vigente, que establece:

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

a) Quince días naturales en caso de matrimonio o constitución de pareja de hecho que se inscriba en el registro creado al efecto y, en este último caso, sólo se podrá ejercer tal derecho una sola vez en la vida laboral del trabajador en la empresa. En ambos casos, a opción del trabajador/a, podrán disfrutarse dentro de los 15 días anteriores o posteriores al hecho causante.

Para el ejercicio de este derecho el trabajador/a, que se constituya como pareja de hecho deberá tener una antigüedad mínima en la empresa de un año.

b) Dos días en los casos de nacimiento de hijo, fallecimiento, accidente o enfermedad graves, hospitalización, intervención quirúrgica o intervención quirúrgica sin hospitalización que precise reposo domiciliario de parientes de hasta segundo grado de consanguinidad o afinidad.

Cuando por tal motivo el trabajador/a necesite hacer un desplazamiento al efecto el plazo será de cuatro días. Estos días serán ampliables, previa solicitud del trabajador/a, descontándose de vacaciones y/o fiestas abonables.

c) Un día por traslado de domicilio habitual.

d) Por el tiempo indispensable para el cumplimiento de un deber inexcusable de carácter público y personal. Cuando conste en una norma legal o convencional un período determinado, se estará a lo que ésta disponga en cuanto a la duración de la ausencia y su compensación económica.

Cuando el cumplimiento del deber antes referido suponga la imposibilidad de la prestación de trabajo debido en más del 20% de las horas laborables, en un período de 3 meses, podrá la empresa pasar al trabajador/a afectado/a a la situación de excedencia regulada en el apartado 1 del art. 46 del Estatuto de los Trabajadores.

En el supuesto de que el trabajador/a, por cumplimiento del deber o desempeño del cargo, perciba una indemnización, se descontará el importe de la misma del salario a que tuviera derecho en la empresa.

e) Para realizar funciones sindicales o de representación del personal, en los términos establecidos legal o convencionalmente.

f) Un día por matrimonio de un hijo/a o hermano/a, a descontar de vacaciones o fiestas abonables.

g) Dos días anuales para asuntos propios, previa comunicación con un mínimo de 24 horas, a descontar de vacaciones, fiestas abonables o salario, a opción del trabajador/a.

h) Quien por razones de guarda legal tenga a su cuidado directo algún menor de 12 años o a una persona con discapacidad física, psíquica o sensorial que no desempeñe otra actividad retribuida, tendrá derecho, al principio o al final de la jornada de trabajo y a su elección, a una reducción de su jornada de trabajo, con la disminución proporcional del salario entre, al menos, un octavo y un máximo de la mitad de la duración de aquélla.

i) Por el tiempo indispensable para concurrir a exámenes con el fin de obtener cualquier Título Académico, Universitario y de Formación Profesional. En todo caso, el trabajador/a deberá comunicar a la empresa la fecha de realización de los exámenes con 6 días de antelación.

j) Las trabajadoras embarazadas tendrán derecho a ausentarse del trabajo para la realización de exámenes prenatales y técnicas de preparación al parto, previo aviso al empresario y justificación de la necesidad de su realización dentro de la jornada de trabajo.

k) Por el tiempo indispensable para acudir a una cita del médico especialista, que vaya a tratar o realizar pruebas médicas al trabajador/a, emitida por los Servicios Públicos de Salud o la Mutua Patronal. El trabajador/a deberá aportar previamente la citación de la Seguridad Social o Mutua Patronal, e igualmente aportará a la empresa el justificante de asistencia al especialista.

Sin perjuicio de lo anterior, los trabajadores/as afectados/as por el presente Convenio disfrutarán de una licencia retribuida por asuntos propios de 8 días para cada año natural. A fin de realizar un uso razonable de los días de esta licencia retribuida, los mismos se disfrutarán, preferentemente, un 50% de los mismos durante el primer semestre y el otro 50% el segundo semestre.

Excepcionalmente durante los años 2014-2015, ésta licencia retribuida se reducirá a cuatro días, que en el presente año se disfrutará, si no se hubieran sido disfrutados dichos días, durante el período de Julio a Diciembre de 2014.

En el año 2015 se disfrutaran dos días, preferentemente, en el primer semestre y dos días en el segundo semestre.

Respecto de los permisos retribuidos en caso de operación quirúrgica o ingreso hospitalario de familiares hasta segundo grado consanguíneos o afines, permisos para acudir a consulta médica el trabajador/a y a los permisos retribuidos para acompañar a familiares a consulta médica, que se tenía reconocido en el Convenio suscrito con Eurest Colectividades, S.A., permanecerá en vigor con posterioridad al 31 de Diciembre de 2015, en caso de que el Tribunal Supremo mantenga la cláusula de ultraactividad del citado Convenio, en los términos que se pacta en el Art. 4 del presente Convenio.

Artículo 13°.- VACACIONES.

Se acuerdan 31 días naturales de vacaciones anuales, que se disfrutarán necesariamente de forma ininterrumpida.

Los trabajadores con responsabilidades familiares tendrán preferencia a que sus vacaciones anuales coincidan con los períodos de vacaciones estivales.

Las vacaciones, se disfrutaran en los meses de Julio, Agosto y Septiembre, con carácter obligatorio.

No obstante esta fijación de vacaciones en el periodo de Julio a Septiembre, se podrá disfrutar en otro periodo distinto, si existe acuerdo entre la Empresa y el trabajador.

Artículo 14°.- EMPLEO.

La Empresa mantendrá durante la vigencia del presente Convenio de Centro, un numero de trabajadores con contratos indefinidos, que NO será inferior al 90 % de la plantilla, que presten servicios en el Centro.

En los casos de excedencia, maternidad e incapacidad temporal por contingencia común o profesional superior a 20 días hábiles, la Empresa valorará, en función del puesto de trabajo y de la duración de la ausencia, la necesidad de realizar un contrato de interinaje para sustituir las citadas contingencias o cubrir el puesto de trabajo con personal propio de la empresa Ramiro Jaquete, S.A. (o la empresa que ese momento explote la concesión) que presten servicios en otros centros de trabajo.

Durante la vigencia del presente Convenio Colectivo y, en consonancia con lo anterior, la empresa se compromete a emplear de forma directa a todos los trabajadores que presten servicios para la misma en el centro de trabajo de las Cafeterías del Hospital Ramón y Cajal de Madrid, renunciando ésta a hacer uso de empresas de trabajo temporal (ETT) o de cualquier otro intermediario, salvo en los casos de extrema necesidad.

Artículo 15°.- TRASLADOS

Se estará a lo dispuesto en lo establecido en el ART.3, DEL ANEXO I DE COLECTIVIDADES, del Convenio Colectivo de Restauración-Hostelería de Madrid, de 3 de Marzo de 2012.

Artículo 16°.- JORNADA

1.- Duración Máxima

La duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo será de 1.800 horas anuales de trabajo efectivo y la jornada máxima semanal será de 40 horas de trabajo efectivo.

Salvo que la Empresa y la Representación Legal de los Trabajadores/as pacten expresamente otra distribución de la jornada diaria dentro de la ordinaria semanal, que no podrá exceder del límite legal de las 9 horas, la jornada diaria de trabajo no podrá exceder de 8 horas, ni dividirse en más de dos períodos, en el supuesto de la partida. Entre la finalización de una jornada y el comienzo de la siguiente, deberán transcurrir como mínimo 12 horas.

Todos los trabajadores/as tendrán derecho a 40 minutos de descanso diario, dentro de su jornada laboral diaria, siempre que ésta exceda de seis horas, que computará como trabajo efectivo.

Excepcionalmente durante el período de 1 de Julio de 2014 a 31 de Diciembre de 2015, sólo computarán como trabajo efectivo 10 minutos de los 40 que se establecen como descanso, recuperando la media hora restante, bien al inicio de la jornada o después de la finalización de ésta, de forma alternativa y rotativa, mes a mes.

2.- Fijación de Horarios

La fijación de los horarios de trabajo es facultad de la dirección de la Empresa, que los establecerá previa intervención del Comité de Empresa, quienes dispondrán, antes de su señalamiento, de un plazo de 10 días para consultar al personal, sin más limitaciones que las establecidas por la Ley.

La empresa establecerá un sistema de control de asistencia, que se conservará por un período de tres años, sin que el tiempo reflejado en el registro de asistencia signifique, por si solo, horas efectivas de trabajo.

3.- Calendario Laboral.

Anualmente, en el primer mes de cada año, se elaborará por la empresa y la representación legal de los trabajadores/as un calendario en el que se deben establecer los siguientes datos:

- Nombre del trabajador/a.
- Grupo profesional.
- Turno de trabajo diario en la empresa y rotatividad.
- Jornada semanal de trabajo.

- Los días festivos, estableciéndose en el mismo la compensación del descanso correspondiente, de conformidad con el acuerdo pacto vigente en el centro de trabajo.

- Los dos días de descansos semanales, estableciéndose la frecuencia de la rotación, de conformidad con el sistema anual.

Una copia de dicho calendario se entregará a la representación legal de los trabajadores/as para su colocación en el tablón de anuncios.

Las partes se comprometen en el plazo de un mes, desde la firma del presente Convenio, a elaborar un nuevo calendario laboral para poder ajustar nuevamente los grupos de cada turno de trabajo, con sus libranzas respectivas, que conformarán el calendario básico, junto con el de las vacaciones ya solicitadas por los trabajadores/as.

4.-Flexibilización y modificación del calendario laboral

Una vez elaborado el calendario laboral, éste no se modificará salvo en casos puntuales y por circunstancia extraordinarias, que deberán ser acreditadas por la empresa ante el trabajador y, en su caso, ante el comité de empresa.

En dichos casos la empresa podrá variar el turno o día libre del trabajador/a, con un máximo de 12 días al año.

En el caso de que la modificación afecte a la libranza de los dos días del fin de semana, el tope será de un fin de semana al mes con el máximo de 6 fines de semanas al año (12 días).

Esta flexibilidad para modificar el turno o día libre del trabajador/a se hará por la empresa de forma equitativa, de manera que la modificación afecte necesariamente a todos/as los trabajadores/as, de forma alternativa y rotativa, según su categoría laboral.

La empresa avisará por escrito al trabajador en el momento que se produzca la circunstancia que justifique la modificación del turno o día libre, mediando al menos 24 horas.

A tal fin, se confeccionará una lista de trabajadores/as, por orden alfabético, agrupados por categorías, que determinará el orden a seguir por parte de la empresa en la rotación para el caso en que proceda la modificación.

Artículo 17°.- TRASLADOS.

Las partes acuerdan evitar los traslados. Si la Empresa promoviera hacer algún traslado, lo comunicará previamente al Comité de Empresa.

Artículo 18º.- CREDITO HORARIO DE LOS REPRESENTANTES LEGALES DE LOS TRABAJADORES.

Durante el período 1 de Julio de 2014 a 31 de Diciembre de 2015, cada uno de los miembros del Comité de Empresa tendrán derecho a un crédito horario de 10 horas semanales, pudiéndose acumular hasta el 100% de las mismas en uno o varios de los representantes legales, mediante una bolsa anual.

Con posterioridad al 31 de Diciembre de 2015, en caso de que el Tribunal Supremo mantenga la cláusula de ultraactividad del anterior Convenio suscrito con Eurest Colectividades, en los términos que se pacta en el Art. 4 del presente Convenio, permanecerá en vigor el crédito horario contemplado en el mismo.

Artículo 19º.- DELEGADOS DE PREVENCIÓN.

El tiempo utilizado por los delegados/as de prevención para el desempeño de las funciones previstas en la Ley 31/1995, será considerado como permiso retribuido hasta un máximo de 25 horas mensuales.

En caso de que el delegado/a de prevención ostente la condición de miembro de la representación legal de los trabajadores, tendrá derecho a este crédito horario con carácter adicional al ya pactado en el artículo anterior.

En todo caso, dicho crédito horario deberá ser acreditado ante la empresa.

Artículo 20º.- SISTEMA DE SOLUCIÓN EXTRAJUDICIAL DE CONFLICTOS DE TRABAJO. INSTITUTO LABORAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Las partes firmantes del presente Convenio acuerdan acudir, en los términos establecidos, al siguiente procedimiento:

Cláusula de sometimiento expreso al Instituto Laboral de la Comunidad de Madrid y a los procedimientos regulados en el Acuerdo Interprofesional sobre la creación del Sistema de Solución Extrajudicial del Conflictos de dicho Instituto Laboral y su Reglamento en vigor, a incorporar en los Convenios Colectivos, así como a los procedimientos de Arbitraje pactados en el presente Convenio o los que se soliciten a instancia de las partes.

Las discrepancias surgidas en el seno de la Comisión Paritaria se solventarán de acuerdo con los procedimientos regulados en dicho Acuerdo Interprofesional y su Reglamento.

La Solución de los Conflictos Colectivos de interpretación y aplicación de este convenio colectivo o de cualesquiera otros que afecten a los trabajadores y empresario, incluidos en su ámbito de aplicación, se efectuará conforme a los procedimientos regulados en el Acuerdo Interprofesional sobre la creación del Sistema de Solución Extrajudicial de Conflictos del Instituto Laboral de la Comunidad de Madrid y en su Reglamento.

Artículo 21.- LACTANCIA.

Los trabajadores con hijos menores de 9 meses, tendrán derecho a 1 hora de ausencia al comienzo o al final de su jornada, a su elección. Alternativamente podrán acumular dicha hora, hasta un total de 112, en los días correspondientes a su jornada, que tendrá la consideración de permiso retribuido. En una jornada completa de 8 horas diarias, las 112 horas corresponden a un permiso de 14 días laborables. En jornadas a tiempo parcial, los días de permiso retribuido se calcularán en proporción a la jornada que realicen diariamente.

Artículo 22.- IGUALDAD.

La representación de la Empresa y el Comité de Empresa, se comprometen a marcarse acciones concretas que permitan la aplicación de la Ley de Igualdad, en el centro de trabajo, para ello nombrarán un equipo de Gestión, seguimiento y evaluación del proceso de implantación de esta Ley y las medidas adecuadas para su puesta en práctica.

Art. 23.- COMPLEMENTO DE PERMANENCIA.

Para el cálculo del complemento de permanencia en la empresa, establecido en el art. 32 del nuevo Convenio de Hostelería-Restauración de la Comunidad de Madrid, cada mensualidad vendrá constituida por el 100% de la retribución mensual bruta que venga percibiendo el trabajador. Así mismo, la edad a la que se hace referencia en el primer párrafo de dicho artículo, se establece en 56 años o más de edad, para los trabajadores de este centro de trabajo, en los términos establecidos en el artículo referido y con efectos de 1 de enero de 2007.

Excepcionalmente durante los años 2014 y 2015, los trabajadores no empezarán a percibir el complemento de permanencia, que aquí se pacta, hasta que cumplan los 58 años de edad.

Los trabajadores que en el año 2013 tuvieran 56 o 57 años de edad seguirán percibiendo el complemento de permanencia en los años 2014 y siguientes, conforme está pactado en el primer párrafo del presente artículo.

Artículo 23.- COMPLEMENTOS DE INCAPACIDAD TEMPORAL Y DEFINICIÓN DE BAJA.

Desde el 1 de julio de 2.014 hasta el 31 de diciembre de 2.015, será de aplicación el Convenio de Hostelería-Restauración de Madrid, BOCM de 03.03.2012; en consecuencia, la Empresa abonará al trabajador/a que se encuentre en incapacidad temporal por enfermedad común o accidente y por un período máximo de 18 meses el siguiente complemento:

1.- En el caso de Accidente de Trabajo, Enfermedad Profesional, riesgo de embarazo o la lactancia, hospitalización e intervención quirúrgica, la Empresa complementará hasta el 100% de las retribuciones totales del trabajador, desde el primer día de la incapacidad.

2.- En la primera incapacidad temporal por enfermedad común, en el año natural, la Empresa complementará hasta el 100% de las retribuciones totales del trabajador desde el primer día de la incapacidad.

3.- En la segunda y sucesivas bajas médicas, la Empresa no abonará complemento alguno en los tres primeros días de la incapacidad, complementando hasta el 100% de las retribuciones desde el 4 hasta la finalización de la baja.

En todo caso el trabajador/a, que faltase con justificación escrita (parte oficial de enfermedad o documento que lo sustituya) tendrá derecho a percibir una cantidad diaria equivalente a la que debiera percibir como plus de ayuda transporte.

No obstante, la Empresa no estará obligada a complementar ni a abonar cantidad alguna, si el trabajador/a se negase expresamente a pasar la revisión médica de su enfermedad por la mutua de accidentes a la que esté adscrita la Empresa.

Con posterioridad al 31 de Diciembre de 2015, en caso de que el Tribunal Supremo mantenga la cláusula de ultraactividad del anterior Convenio suscrito con Eures Colectividades, en los términos que se pacta en el Art. 4 del presente Convenio, permanecerán en vigor los complementos de incapacidad temporal contemplados en el mismo.

DISPOSICIONES ADICIONALES.

DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA. IGUALDAD DE TRATO.

Las partes firmantes del presente Convenio se comprometen, con el fin de proteger la dignidad de las personas y en aras a mantener y crear un ambiente laboral respetuoso, así como evitar las situaciones de acoso moral, sexual y por razón de sexo, estudiar las medidas específicas necesarias para alcanzar este objetivo.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2007, las empresas están obligadas a respetar la igualdad de trato y de oportunidades en el ámbito laboral y, con esta finalidad, se deberán adoptar medidas dirigidas a evitar cualquier tipo de discriminación laboral entre mujeres y hombres, medidas que deberán negociar con los representantes de los trabajadores en la forma que estén determinadas en la legislación laboral.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA.- Las partes acuerdan que, desde la firma del presente Convenio y con efectos de su entrada en vigor, las condiciones retributivas de los trabajadores contratados desde 1.1.2003 en adelante y las de nueva contratación que presten sus servicios en las Cafeterías del Hospital Ramón y Cajal, se regularán en todos sus conceptos por las fijadas en el vigente Convenio Colectivo de Hostelería-Restauración de la Comunidad de Madrid.

SEGUNDA.- En todo lo no previsto en el presente Convenio, se estará a las normas siguientes: acuerdos y usos internos del centro de trabajo, Convenio Colectivo de Hostelería de la Comunidad de Madrid, Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para la Industria de Hostelería, Estatuto de los Trabajadores y demás Legislación que sea de aplicación.

TERCERA.- La jubilación parcial, será opción del trabajador/a no pudiendo negar la solicitud la Empresa, y siempre y cuando el trabajador/a cumpla los requisitos legales.

ANEXO I

NIVEL CATEGORIAS PROFESIONALES GRUPO COTIZACION SALARIO BASE

I	ENCARGADO ESTABLECIMIENTO	4	1013,91 Euros
	JEFE DE COCINA	4	1013,91 Euros
	COCINERO/CAMARERO	4	1013,91 Euros

II	RESPONSABLE AUXILIARES SERVICIO DE LIMPIEZA	6	983,82 Euros
	COCINERO	6	983,82 Euros
III		8	953,82 Euros

AYDTE. COCINA		
CAMARERO	8	953,82 Euros
AUX. ADMTVO. EXPLOTACIÓN	9	953,82 Euros
CAJERA	9	953,82 Euros

IV	AUX. SERV. LIMPIEZA	10	922,18 Euros
	DEPENDIENTES DE BARRA	10	922,18 Euros
	PINCHE - MARMITON	10	922,18 Euros
	MOZO ALMACEN	10	922,18 Euros

V	APRENDICES	11	795,91 Euros
---	------------	----	--------------

CONCEPTO	IMPORTE
PLUS DE ACTIVIDAD	546,22 Euros
MANUTENCION	46,00 Euros
PLUS DE TRANSPORTE	156,31 Euros

ANEXO II

RELACION DE TRABAJADORES QUE TIENEN RECONOCIDO EL COMPLEMENTO "AD PERSONAM"

RAMON DE LA MORENA 427,29 Euros/mes

DANIEL FERNANDEZ 446,07 Euros/mes

SATURNINO GARCIA 427,29 Euros/mes

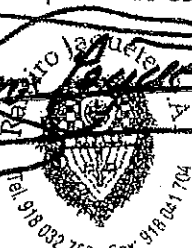
ENRIQUE MUÑOZ 427,29 Euros/mes

JOSE MORALES	427,29 Euros/mes
GREGORIO JUSTO	427,29 Euros/mes
JUAN JOSÉ MIRANDA	427,29 Euros/mes

ANEXO III

HOMOLOGACIÓN SALARIAL.

En el caso de CARLOS QUIÑONES ROMERO, la HOMOLOGACIÓN SALARIAL que se le viene aplicando, de forma paulatina, finalizaría el 9 de Marzo de 2014, percibiendo a partir de esa fecha el 100% de dicho plus


[Handwritten signatures and initials follow, including 'Regencia Garcia' and '400084']