

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, COMEDOR DE PERSONAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA Y CENTRO DE ESPECIALIDADES “EL ARROYO” (PA S 20/015)

OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la contratación de la **gestión integral** en el Hospital Universitario de Fuenlabrada (en adelante HUF) y Centro de Especialidades “El Arroyo” (en adelante CEP) de los servicios de:

- Alimentación de pacientes y comedor de personal.
- Cafetería de público.
- Máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios.

Especificaciones obligatorias en caso de pandemia Covid-19 o situación análoga sobre afectación a los servicios de alimentación de pacientes, comedor de personal, cafetería de público y Máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios.

La pandemia de COVID-19 representa una de las crisis más importantes de nuestra historia reciente con un gran impacto desde el punto de vista sanitario, social y económico. Con el fin de frenar su expansión y de evitar el desbordamiento de los sistemas sanitarios, el gobierno español y la Comunidad de Madrid, han ido adoptando un conjunto creciente de medidas centradas en reducir las tasas de contagio mediante la contención de la movilidad de las personas y la separación física en el ámbito social y económico.

Minimizar los riesgos en lugares con alto potencial de contagio como son los lugares cerrados y los lugares públicos donde se produce una gran concentración de personas, es uno de los objetivos presentes en la que ha venido a ser denominada “nueva normalidad”. Para ello ha sido necesario reforzar las medidas de protección colectiva, incluyendo la difusión e implementación de prácticas higiénicas y de distanciamiento social.

Sin perjuicio de las medidas implantadas durante el periodo de confinamiento y en la fase de desescalada, en la medida en que la enfermedad persista, se requiere de un impulso sostenido de cara a reforzar las advertencias y recomendaciones que las autoridades sanitarias han realizado con carácter general, y en particular, en el ámbito de la hostelería y la restauración objeto del presente expediente de contratación y que pueden concretarse en:

- Lavado de manos, uso de geles, gorros y mascarillas y EPIS de trabajo
- Garantizar la distancia interpersonal y etiqueta respiratoria (entre trabajadores, entre el público, entre trabajadores y público), con turnos, límites de aforo, pantallas de protección entre zonas.
- Criterios especiales para la limpieza de productos, superficies y locales.
- Limitación en la manipulación de los productos.



- Envasados controlados e individuales...

En definitiva, se trata de implantar medidas concretas con el fin de que se pueda combinar la reducción del contagio y, por tanto, la máxima seguridad sanitaria para los usuarios del servicio, como también la protección de los trabajadores en el ámbito de la prevención de riesgos laborales.

Aunque es cierto que han finalizado algunas de las restricciones sociales y económicas, se mantiene la vigilancia epidemiológica y la autoprotección de la ciudadanía, lo que sin duda va a exigir al adjudicatario del expediente de contratación de Servicios de Cafetería y Restauración, la implantación de un sistema de trabajo que concite todas las medidas higiénico sanitarias exigidas por las autoridades, no solo al tiempo de la adjudicación, sino todas aquéllas que en un futuro vayan a ser implantadas.

Por ello, en cada uno de los apartados del Pliego de Prescripciones Técnicas que define el expediente de contratación, se establecerán las medidas adicionales requeridas y que derivan del COVID-19. Las medidas, podrán tener un alcance temporal limitado en el tiempo en función de lo que al efecto vayan estableciendo las autoridades sanitarias (estatales o autonómicas), o ilimitado, entendiéndose por tal la totalidad del plazo de ejecución del contrato de servicios.

Por último, señalar que, el objeto del expediente, solo puede ser ejecutado en locales ubicados en el Hospital Universitario de Fuenlabrada.

A tal efecto es indispensable informar al adjudicatario que la estructura del Hospital y la práctica totalidad de sus recursos materiales y humanos se han orientado, en la etapa de crisis, a la atención sanitaria de los pacientes afectados por la SARS-CoV-2 (COVID-19), lo que ha incrementado el riesgo de contagio de los profesionales como también la contaminación de los espacios del Hospital, aspectos todos ellos que igualmente inciden en la posibilidad de contagio para los pacientes, acompañantes o usuarios no infectados que acudan al Hospital y a sus locales, como también a los trabajadores de la empresa del adjudicatario que tengan definido la cafetería del Hospital, como lugar de trabajo.

Aunque se ha iniciado un proceso de descontaminación de los espacios y áreas de trabajo del Hospital (Consultas, Unidades de Hospitalización, Quirófanos, Áreas de trabajo de los Servicios Centrales, Urgencias...), se han definido circuitos diferenciados para zonas limpias de virus SARS-CoV-2 (COVID-19) y zonas no limpias (donde se sigue atendiendo a los pacientes que padecen la infección) y se han realizado pruebas diagnósticas a los profesionales a fin de conocer si padecen o no infección del citado virus y fijar así su ámbito de actuación profesional y de circulación dentro de las áreas del Hospital, el desconocimiento que a fecha actual existe sobre los efectos a medio y largo plazo del virus SARS-CoV-2 (COVID-19), como también de su poder de inmunización y latencia, hacen imposible a fecha actual, que se pueda garantizar que no haya contagios de virus SARS-CoV-2 fuera de los circuitos no limpios.

Es por ello que, en materia de Prevención de Riesgos Laborales de los trabajadores, la empresa adjudicataria deberá de mantener una actitud proactiva en la vigilancia de la salud de sus trabajadores y una perfecta coordinación con el área de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital a fin de que, en todo momento, los trabajadores del adjudicatario asignados al cumplimiento del contrato, dispongan de equipos de protección individual adecuados a las funciones y tareas asignadas, controles



periódicos y una distribución del tiempo de trabajo y turnos que permita una adecuada sintonía con las recomendaciones que, en materia laboral en general y en el ámbito de la hostelería en particular, dicten las autoridades sanitarias (ya sea gubernamentales o autonómicas).

1. ALCANCE Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.

- Gestión del aprovisionamiento, manipulación y cocinado en las instalaciones del HUF.
- Exposición de productos cuidando la presentación de platos, la reposición, limpieza y estado en general de vajilla, cubertería metálica estuchada y bandeja.
- Todas las indicaciones de material desechable (bandeja, recipientes y cubiertos) serán atendidos en caso de indicación o instrucción del área de Medicina Preventiva sin generar coste adicional sobre el precio de la ingesta.
- Cumplimiento de toda la legislación vigente y futura que surja en relación con las actividades descritas, sin que suponga una alteración de los precios de adjudicación del servicio contratado.
- Dotación y reposición de todo el menaje de pacientes, útiles de cocina, comedor de personal y cafetería de público en cantidad suficiente.
- Mantenimiento y limpieza de maquinaria, instalaciones incluyendo las cristaleras en su parte interna y montacargas de uso exclusivo y terraza.
- Recogida, embolsado y traslado de residuos desde origen hasta el punto final, situado en el edificio de instalaciones, siendo, obligatoriamente, segregados en orgánicos, envases, vidrio, papel y cartón.

1.1. ALIMENTACIÓN DE PACIENTES

- Emplatado centralizado y entrega, a pie de cama, en bandejas individuales, dentro de los horarios establecidos.
- Retirada, desde pie de cama, de todas las bandejas entregadas antes de la siguiente toma.
- Suministro de extras en unidades solicitantes del HUF y CEP. La solicitud de stock realizada desde la aplicación dietética para las unidades asistenciales o peticiones por correo, con la descripción de las necesidades, solicitadas por parte del personal asistencial para los pacientes.
- Incorporación dietética en el Código de Dietas de cuantos cambios sean solicitados y aprobados por el Servicio de Endocrinología y Nutrición del HUF, incluyendo ficha y valoración de platos y dieta.



- Mantenimiento del hardware de la aplicación dietética instalada para la gestión de la misma, con provisión y uso de los elementos necesarios para la toma de la elección de menús a través de dispositivos Tablet.
- Provisión y entrega, en la primera bandeja al paciente, de tarjeta con información sobre el servicio de alimentación de pacientes, según indicaciones del Área de SSGG y Hostelería en la que podrá incluir su logo o anagrama empresarial.
- En atención a los pacientes ingresados el día de su onomástica, se les obsequiará con un pequeño detalle, adecuado a su edad y previamente autorizado por el Área de SS.GG. y Hostelería. Los objetos obsequiados en ningún caso serán comestibles, además de una etiqueta felicitación según indicaciones del Área de SSGG y Hostelería.

1.2. COMEDOR DE PERSONAL.

- Explotación y gestión del espacio denominado comedor de personal.

1.3. CAFETERÍA DE PÚBLICO:

- Explotación y gestión del espacio denominado cafetería de público, comedor privado, locales anexos de almacenamiento, pasillo de accesos y terraza.
- Reposición de todo el mobiliario interno de cafetería, comedor privado y terraza exterior.

1.4. MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS.

- Adquisición y dotación por parte de la empresa adjudicataria de: máquinas expendedoras de bebidas calientes, frías y productos alimentarios o mixtas (bebidas frías y productos alimentarios), máquinas exclusivas de frutas de temporada, frutos secos crudos o tostados y fruta deshidratada y agua según puntos definidos en el Anexo III.
- La reposición de los artículos en las máquinas expendedoras con frecuencia al menos una vez al día y en cantidad suficiente. La descarga de artículos con destino a la prestación del servicio se realizará en la zona autorizada por el Área de SSGG y Hostelería.
- El mantenimiento preventivo y correctivo. El mantenimiento correctivo tendrá un tiempo de respuesta a incidencias inferior a 24 horas. En caso de avería se deberá de anunciar en la propia máquina con cartelería indicativa de dicha situación.
- La empresa adjudicataria tendrá que aportar dotación de mobiliario para encastre de las máquinas expendedoras, perfectamente acoplado.
- Abono a usuarios de los importes económicos en caso de incidencia con la retirada de productos, devolución de importe y/o cambio.



2. OBLIGACIONES GENERALES:

- **Materia prima.** Será el responsable de la adquisición y suministro de todos los productos necesarios para la prestación del servicio, según las especificaciones descritas en el Anexo I Materia Prima.
- **Proveedores.** La recepción de mercancías se llevará a cabo de 8:00 a 12.00 horas, por las entradas de proveedores, con especial atención al estado de vehículos de transporte, temperaturas de transporte, temperaturas de recepción y descarga de todos sus proveedores, asegurando el cumplimiento de las condiciones descritas en su APPCC.
- **Almacenamiento.** No se almacenará ningún artículo en el embalaje original (cartón, plástico, etc.), por lo que realizará el trasvase de envases en la zona de recepción de proveedores, para lo que deberá disponer, en exclusiva para este uso y en cantidad suficiente, de:
 - Contenedores cerrados con tapadera para el almacenaje de artículos especiales de alérgenos.
 - Contenedores específicos y aptos para el almacenaje en almacenes de seco y cámaras refrigeradoras para su trasvase, con códigos de colores por tipo de alimento, en la zona de recepción de mercancías, siendo obligatoriamente exclusivos y distintos de utilizados por el proveedor para su entrega habitual.
 - Recipientes aptos para descongelación de productos en cámaras refrigeradas.
- Existirá a disposición de los usuarios, expuesta en lugar visible, una carta de los productos que allí se dispensen y sus precios (IVA incluido), sellada y firmada por la Dirección del Centro, actualizada en todo momento. Deberá de aceptar tanto pago en metálico como con tarjeta bancaria sin importe mínimo.
- En caso de solicitud de inclusión de nuevos artículos, el adjudicatario realizará propuesta con descripción de marca, volumen, gramaje, formato y precio, dirigida por escrito al Área de SSGG y Hostelería, la cual será objeto de estudio y evaluación. Los precios actuales son los indicados en el Anexo III.
- Será responsabilidad del adjudicatario velar por el derecho de admisión, con la prohibición explícita del acceso a pacientes y público en general no acompañado por profesionales que desempeñen su actividad laboral en el HUF, en el comedor de personal, la prohibición de acceso a pacientes en la cafetería de personal.
- Las marcas ofertadas deberán de ser mantenidas durante la vigencia del contrato en caso de cambio, deberá previamente contar con la autorización del cambio con propuesta con descripción de marca, volumen, gramaje, formato y precio, dirigida por escrito al Área de SSGG y Hostelería, la cual será objeto de estudio y evaluación.



- Dispondrá en lugar visible de la información en cada tipo de máquina acorde con la legislación vigente.
- Deberá realizar la valoración completa de todos los platos y artículos que compongan los menús de cada rotación estacional por toma y ciclo, incluyendo los menús especiales, además de la declaración de alérgenos, actualizada en todo momento.
- Seguimiento de indicaciones y directrices del patrón de “dieta mediterránea” y pirámide de alimentación de la estrategia NAOS.
- Ausencia de aceites de palma y de ácidos grasos “trans” (excepto los naturales de los productos lácteos y cárnicos) en la composición de los productos dispensados.
- Rotaciones quincenales en las dietas y estacionales por temporada (invierno/verano).
- El Servicio de “comida para llevar” se realizará con recipientes de material desechable y sostenible, indicando específicamente si los artículos son reciclables o compostables. Así mismo, en base al compromiso medioambiental del HUF, el usuario podrá aportar sus recipientes para evitar que sean de un solo uso. El adjudicatario no será responsable de la trazabilidad del producto una vez salga de las instalaciones.
- En los servicios de bebidas calientes, café, café con leche, infusiones, etc., estará incluido en el precio del mismo, el azúcar o sacarina.
- Se realizará la valoración completa de todos los platos y artículos que compongan los menús de cada rotación estacional, incluyendo los menús especiales, jornadas gastronómicas y plato mensual, además de la declaración de alérgenos, actualizada en todo momento.
- El adjudicatario deberá proveer y disponer los elementos válidos de exposición de producto dentro de la normativa de conservación por cada tipo de alimento, cuidando la presentación y conservación dentro de la legislación vigente para cada artículo.
- En los servicios de desayunos y meriendas se dispondrá de variedad suficiente de: bollería, bocadillos fríos y sándwiches suficientes y expuestos a la vista del cliente. Para las elaboraciones calientes, se dispondrá de una carta para su elaboración al momento, bajo demanda.

2.1. ALIMENTACIÓN DE PACIENTES.

- Atención dietética. Se dispondrá de un servicio de atención dietética presencial de 7:00 a 22:00 para la valoración dietética de los diferentes menús y cambios relativos a platos, menús, rotaciones y dietas que se planteen por el Servicio de Endocrinología y Nutrición, en colaboración con el Área de SSGG y Hostelería, según el Código de Dietas. Los mismos deberán ser atendidos en un plazo no superior a 7 días laborables desde su solicitud formal.



- Horarios servicio de pacientes. Los horarios de servicio, aunque podrán ser modificados para el buen funcionamiento, son los que figuran a continuación:
 - Desayunos: De 08:45 a 10:00 horas.
 - Comidas: De 12:45 a 15:00 horas.
 - Meriendas: De 16:45 a 18:00 horas.
 - Cenas: De 19:45 a 21:00 horas.
 - Fuera de estos horarios, dentro del horario diurno, podrán solicitarse dietas no programadas
- Extras de pacientes. Suministros de todos los productos indicados en el Anexo II Servicios Prestados 2019, en los horarios pactados con las distintas unidades o a requerimiento por necesidad.
- La empresa adjudicataria deberá cumplir el **Código de Dietas** vigente, indicado en el Anexo IV, así como las actualizaciones que se vayan realizando sobre el mismo.
- Con el fin de adecuar los menús de los pacientes a sus necesidades, se establecen las siguientes **consideraciones**:
 - Simplificación en la variedad de platos diarios, con las adaptaciones de texturas correspondientes para que los platos sean coincidentes para el máximo de dietas.
 - Aumento de tomas y días de verduras y legumbres en comidas y cenas.
 - Aumento de ensaladas y hortalizas frescas en guarniciones.
 - Priorización de frutas frescas en comidas y cenas sobre postres lácteos.
 - Priorización de panes integrales y multicereales sobre panes blancos en pacientes con elección.
 - Priorización de panes del día sobre alimentos procesados como galletas, biscotes en desayunos y meriendas.
 - Menús especiales en fechas navideñas:
 - Desayuno: Festividad de Reyes Magos.
 - Comidas: Navidad, Año Nuevo y Festividad de Reyes Magos.
 - Cenas: Nochebuena, Nochevieja y Festividad de Reyes Magos.
 -
- La **composición** de las tomas de los pacientes está estructurada en:
 - Desayuno: Café con leche o yogur o infusiones o leche o leche con cacao o pan o galletas o biscotes o quesitos y mantequilla o aceite de oliva monodosis y mermelada o tomate natural monodosis y sacarina o azúcar, incluyendo, dentro esta misma toma, las necesidades de media mañana que algunas dietas requieren.

Será servido en bandeja con taza isotérmica con tapadera, con cubertería específica de metal para su consumo, estuchada en material celuloso válido como servilleta o embolsado independiente con la servilleta incluida y botella de agua de 0.33 l.



- Comida: Primer plato, Segundo plato, guarnición, pan (preferentemente integral) y postre (preferentemente fruta fresca). Los primeros platos consistirán en pastas, legumbres, verduras, arroces, guisos, sopas, purés y cremas. Los segundos platos consistirán en carnes de aves, cerdo y ternera, pescados blancos y azules, huevos y tortillas. En los pescados se priorizará el uso sin espinas, alternando entre pescados blancos y azules.

Será servida en carro de retermalización, con cubertería específica de metal para su consumo estuchada en material celuloso válido como servilleta o embolsado independiente con la servilleta incluida y botella de agua de 0.33 l.

- Merienda: Café con leche o yogur o infusiones o leche o leche con cacao o zumos, con pan, galletas o biscotes y sacarina o azúcar. Dentro de esta misma toma, se incluye “la merienda reforzada” en el caso de pediatría, paciente diabético, unidad de psiquiatría o para pacientes que así lo requieran, añadiendo al mismo bocadillo o puré de fruta.

Será servido en bandeja con taza isotérmica con tapadera, con cubertería específica de metal para su consumo estuchada en material celuloso válido como servilleta o embolsado independiente con la servilleta incluida y botella de agua de 0.33 l.

- Cena: Primer plato, Segundo plato, guarnición, pan (preferentemente integral) y postre (preferentemente fruta fresca). Los primeros platos consistirán en verduras, sopas, purés y cremas. Los segundos platos consistirán en carnes de aves, cerdo y ternera, pescados blancos, y azules, huevos y tortillas. En los pescados se priorizará el uso sin espinas, alternando entre pescados blancos y azules.

Será servida en carro de retermalización, con cubertería específica de metal para su consumo estuchada en material celuloso válido como servilleta o embolsado independiente con la servilleta incluida y botella de agua de 0.33 l.

- Recena: Cuya composición y rotación lo permitan, un zumo brick 200 ml sin azúcar añadido o batido lácteo de 200 ml o yogur o pieza de fruta, para aquellos pacientes que lo requieran.

Todas las entregas que se realicen a pacientes irán debidamente identificadas con la etiqueta que se emite desde la aplicación dietética, incluyendo los cambios de platos que se realicen para las adaptaciones personales para garantizar la trazabilidad.

Siempre adaptadas a las particularidades del paciente, según la indicación asistencial, se incluirán aportes o suplementos, facturándose dentro del precio de cada toma en la que se entreguen sin generar ningún tipo de gasto adicional a la misma, tales como:

- Dietas dobles.
- Limonadas alcalinas.
- Meriendas reforzadas de paciente diabético y psiquiátrico.



- Para el servicio de bebidas calientes de desayuno y meriendas: café c/leche, leche, agua, etc., el proveedor deberá disponer de la maquinaria necesaria para la dispensa automática y de los productos necesarios para el servicio para su uso en la cinta de emplatado.

Igualmente, para la elaboración de las Dietas túrmix, semiblandas y sus variantes, el proveedor deberá disponer de la maquinaria necesaria para la dispensa automática y los productos de alimentación de textura modificada en polvo, como en papillas de cereales de alto valor nutricional en desayunos y meriendas, así como segundos platos de textura modificada hiperprotéica, con especial mención de la marca o marcas comerciales. Así mismo, el adjudicatario deberá adoptar las medidas necesarias para la rápida identificación visual del paciente (con bol o tapa de color distinto).

- **Elección dieta:** Las dietas referidas a continuación serán de elección por parte del paciente, para desayuno, comida, merienda y cena:
 - Dietas basales.
 - Dietas diabéticas 2000 calorías/2500 calorías.
 - Neutropénica.
 - Tratamiento de I-131.
 - Pediátricas.
 - Sin gluten.
 - Especial.
 - Paciente oncológico.

2.2. COMEDOR DE PERSONAL.

- Horarios comedor de personal. El servicio se prestará de lunes a domingo de 7:30 a 16:00 horas y de 20:00 a 23:00 horas, según figura a continuación:
 - Desayunos. De 07:30 a 12:00 horas.
 - Comidas. De 13:00 a 16:00 horas.
 - Cenas. De 20:00 a 23:00 horas.

Estos horarios podrán ser modificados por la Dirección del HUF, una vez comunicado por los cauces habituales.

- Con el fin de adecuar los menús de los profesionales a sus necesidades, se establecen las siguientes **consideraciones** por la singularidad de algunos turnos de trabajo, atiende las necesidades alimenticias de profesionales autorizados que serán servidas tanto en la cafetería de personal como en las unidades asistenciales que así lo requieran.

La composición será:

- Desayuno: Café con leche o yogur o infusiones o leche o leche con cacao o fruta con pan o galletas o biscotes o quesitos o bollería y mantequilla o aceite de oliva monodosis y mermelada o tomate natural monodosis y sacarina o azúcar.



- Comida: Bufett de ensaladas (para su consumo en comedor), Primer plato, Segundo plato, guarnición, pan, postre y fruta fresca y botella de agua de 0.33 l
- Cena: Bufett de ensaladas (para su consumo en comedor), Primer plato, Segundo plato, guarnición, pan, postre y botella de agua de 0.33 l
- Existirá un Buffet de ensaladas con variedad de lechuga (rotativa), tomate, pimiento, dos variedades de ensalada fría preparada (rotativa), no disponible para el servicio de “comida para llevar”.

2.3. CAFETERÍA DE PÚBLICO:

- Por la existencia de un comedor privado, será preceptiva autorización previa de uso por parte del Área de SSGG y Hostelería, contando al menos con: una carta menú especial con entrantes, y mínimo tres primeros platos y tres segundos, con diferentes postres. En cualquier caso deberá comunicar con la antelación debida al Área de SSGG y Hostelería la programación de cuantos servicios tenga comprometidos en las instalaciones del HUF o CEP para la prestación servicios especiales encargados por terceros.
- Para los servicios especiales facturados al HUF serán encargados por parte del Área de SSGG y Hostelería, debiendo contar, para su elección, con al menos:
 - Tres tipos de Cocktail-aperitivos/Vinos español con diferentes composiciones.
 - Tres tipos de desayuno tipo trabajo.

2.4. MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS.

- Vehículos. Pondrá especial atención al estado de vehículos de transporte, temperaturas de transporte, temperaturas de recepción y descarga de todos sus proveedores, asegurando el cumplimiento de las condiciones descritas en su APPCC.
- Horarios de servicio. El servicio se prestará 24 horas.
- Sistemas de pago: El pago aceptado por la máquinas será por los medios siguientes, garantizando la devolución de cambio en caso de uso de moneda en efectivo:
 - Efectivo monedas
 - Efectivo billetes de 5 y 10 euros.
 - Tarjeta bancaria.
 - Tarjeta de identificación personal del HUF, con previa recarga de importe. Sistema Mifare.
- Precios vigentes. Los precios a los profesionales del HUF, CEP y profesionales desarrollen su actividad laboral en el HUF y CEP son los indicados en el Anexo III aplicables a través de la tarjeta de identificación o dispositivo válido proporcionado por el adjudicatario en caso de no poseer tarjeta de identificación emitida por el HUF. No obstante dispondrá de un descuento mínimo del 25% sobre el precio de venta al público en general para los nuevos artículos.
- Servicio de Atención al cliente: Dispondrá en lugar visible en cada máquina con la información de contacto de los canales de atención al cliente de las incidencias, siendo el de contacto telefónico gratuito para el usuario.



3. MENÚS DE COMEDOR DE PERSONAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO Y ARTÍCULOS DISPENSADOS EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

3.1. MENÚS COMEDOR DE PERSONAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO

- La rotación de los menús para comidas y cenas deberá ser al menos mensual y estacional (primavera/verano, periodo comprendido entre el 01 de junio y el 30 de septiembre y otoño/invierno, periodo comprendido entre el 01 de octubre y el 31 de mayo).
 - Primeros platos: tres variedades de primeros platos.
 - Segundos platos: tres variedades de segundos platos, además de dos opciones de carne a la plancha (vacuno, ave) y una opción de pescado a la plancha (rotativa entre variedad azul y blanco).
 - Postres: un postre casero (rotativo), dos postres lácteos (rotativos), tres variedades de frutas rotativas.
 - Pan: Tres variedades de pan entre blanco, integral y cereales.
 - Se dispondrán de menú diario valido para:
 - Dieta hipocalórica.
 - Sin gluten.
 - Adicionalmente, dentro del mismo precio del menú y con periodicidad:
 - Mensual: los miércoles se elaborará un plato regional rotativo de la gastronomía española, sustitutivo del primer o segundo plato, según corresponda.
 - Bimensual: una jornada gastronómica nacional o internacional compuesta por un menú completo, sustituyendo el menú completo.
 - Menús especiales en fechas navideñas:
 - Desayuno: Festividad de Reyes Magos, incluyendo Roscón de Reyes.
 - Comida: Navidad, Año Nuevo y Festividad de Reyes Magos. A elegir entre dos variedades de primeros y segundos platos.
 - Cena: Nochebuena, Nochevieja, y Festividad de Reyes Magos. A elegir entre dos variedades de primeros y segundos platos.

Para el desarrollo de jornadas gastronómicas nacionales, internacionales, así como en la festividad navideña, el adjudicatario tematizará el espacio de la cafetería con la decoración acorde a la jornada.

Se realizará la valoración completa de todos los platos y artículos que compongan los menús de cada rotación estacional, incluyendo los menús especiales, jornadas gastronómicas y plato mensual, además de la declaración de alérgenos actualizada en todo momento.

- Los artículos que han de expendirse para desayuno, comida y cena serán los habituales de la gastronomía, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebida alcohólica, excepto vino de mesa y cerveza.

3.2. ARTÍCULOS DISPENSADOS EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS



- Con el fin de adecuar los artículos al público en general, se establecen las siguientes **consideraciones**:
 - Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos nueve selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, largo, cortado, con leche, descafeinado y, todas ellas con o sin azúcar. Asimismo poseerá selecciones de té, leche y chocolate. Explícitamente, se prohíbe el uso de blanqueantes sustitutivos de leche. El café deberá ser en grano con molido inmediato 100% arábica de Colombia, explícitamente se prohíbe el uso de porcentajes “torrefactos”. Con la dispensación por defecto de 4 grms de azúcar.
 - Posibilidad expender la bebida caliente con el propio recipiente del usuario en lugar del dispensado por la máquina.
 - Los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos sólidos, se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente. El transporte de estos productos se realizará en furgonetas o vehículo refrigerado, al igual que el traslado interno de los mismos para la reposición, se realizará en contenedores térmicos, para no perder la trazabilidad.
 - Existencia de variedad apta para celiacos.
 - Prohibición explícita de no poder dispensar ningún tipo de bebida alcohólica o tabaco.
 - Los vasos de dispensación de bebidas calientes deberán de ser de material celuloso reciclable así como las paletinas removedoras de madera o elemento compostable.
 - Seguir recomendaciones de la Estrategia NAOS en los artículos dispensados, exceptuando leche, yogures y frutos secos:
 - Un valor energético máximo de 200 Kcal por artículo dispensado
 - Un límite del 35% de las Kcal que proceda de las grasas y un 30% de azúcares totales.
 - Como máximo un 10 % de las Kcal procederán de grasas saturadas
 - Ausencia de aceites de palma de ácidos grasos “trans” (excepto los naturales de los productos lácteos y cárnicos).
 - Máximo de 0,5 gramos de sal por artículo dispensado.
 - Al menos un 15% del producto a la venta deberá ser denominado como “saludable”:
 - Frutos secos tostados.
 - Frutas desecadas.
 - Ensaladas variadas.
 - Barritas de frutos secos y semillas.
 - Fruta troceada.
 - Fruta entera.

4. SEGURIDAD ALIMENTARIA.



- APPCC: Se deberá elaborar el sistema de APPCC específico en el plazo de un mes a contar de la fecha de adjudicación. Mensualmente, el reporte de registros del APPCC por parte de adjudicatario, será remitido al Área de SSGG y Hostelería en soporte electrónico a mes vencido. Podrá tener un sistema integrado pero diferenciando entre:
 - Comedor de personal y alimentación de pacientes.
 - Cafetería.
 - Máquinas expendedoras
- Bromatología: En caso de sospecha alimentaria se realizarán cuantos estudios sean pertinentes a solicitud del Área de SSGG y Hostelería y, mensualmente, a través de un Centro de control de Calidad homologado, independiente de la obligación de un estudio mensual de determinación microbiológica por cuenta del adjudicatario referido a:
 - Comedor de personal/Cocina de pacientes/Cafetería de público:
 - Un componente del menú de pacientes.
 - Un componente del menú de cafetería de personal.
 - Un utensilio de uso en cocina.
 - Un estudio de placas de contaminación superficial.
 - Analítica de acidez de aceite de las freidoras.
 - Analítica de agua.
 - Red de abastecimiento
 - Máquinas expendedoras:
 - Analítica de agua. Depósitos de máquinas expendedoras.
 - Una bebida caliente.
 - Un sándwich.

Los parámetros de búsqueda serán como mínimo:

- Campylobacter.
 - Salmonella.
 - E. Coli.
 - Achinebacter.
 - Chlostridium.
 - Estafilococo aureus.
- Auditorías del sistema de Seguridad Alimentaria: Se deberán realizar, mensualmente, auditorías internas a través de un departamento de calidad propio o externo, por centro homologado del Sistema de Seguridad Alimentaria, siendo remitido al Área de SSGG y Hostelería en soporte electrónico a mes vencido. Podrá unificarlo pero diferenciando entre:
 - Comedor de personal y alimentación de pacientes.
 - Cafetería.
 - Máquinas expendedoras
 - Sistemas de control: El HUF establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que estime oportunos, a cuya realización podrá asistir algún representante de la empresa,



mediante los cuales se comprobarán la calidad y la cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores, así como el cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

Para la realización de dichos controles, el HUF dispone de elementos de medida como básculas, termómetros, medidores de calibre, medidores de compuestos de polaridad de aceites u otros futuros, los cuales, para neutralidad del resultado, serán objeto de mantenimiento y calibración anual por parte de la empresa adjudicataria del servicio. Se realizarán diferenciado entre:

- Comedor de personal y alimentación de pacientes.
 - Cafetería.
 - Máquinas expendedoras
- Limpieza: El plan de limpieza será completo y específico para las instalaciones y se contemplarán los siguientes aspectos: procedimientos, metodología, medios técnicos y materiales. Se deberán aportar las fichas técnicas de los productos a emplear con marcado UE y número de registro HA: productos químicos aptos para uso alimentario y ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección, el Área de SSGG y Hostelería y/o el área de Medicina Preventiva del HUF. Podrá unificarlo pero diferenciando entre:
 - Comedor de personal y alimentación de pacientes, incluyendo pasillos de comunicación con el HUF y montacargas de uso específico para el servicio de distribución en plantas, será responsabilidad del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y, especialmente, en un hospital.
 - Cafetería de público, comedor privado, locales anexos de almacenamiento, pasillo de accesos y terraza, será responsabilidad del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y, especialmente, en un hospital.
 - Máquinas expendedoras, muebles de encastre y papeleras, será responsabilidad del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento y, especialmente, en un hospital.
- DDD: La desinsectación, desinfección y desratización correrá por cuenta del adjudicatario, mediante contrato suscrito con una empresa especializada que, mensualmente, emitirá informe del estado de éstas, detallando las visitas realizadas y las actuaciones realizadas en el periodo, independientemente de cuantas visitas sean necesarios, en caso de solicitud. Podrá unificarlo pero diferenciando entre:
 - Comedor de personal y alimentación de pacientes.



- Cafetería.
- Máquinas expendedoras.

5. PERSONAL

- La empresa adjudicataria deberá subrogar, en la forma reglamentaria, al personal que se indica en el Anexo V.
- Al personal le estará prohibido realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato, durante las horas de trabajo en el HUF.
- Los daños que este personal pudiera ocasionar a terceros o en el mobiliario e instalaciones del Centro, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio del HUF, el cual podrá detraer la compensación económica equivalente a la sustitución del objeto dañado o sustraído, del importe de las facturas que presente el adjudicatario.
- Igualmente, será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, imputables a su personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.
- La empresa adjudicataria deberá implantar las medidas necesarias para dar cumplimiento al RD Ley 8/2019.
- El adjudicatario poseerá y mantendrá los derechos y obligaciones frente a su personal inherentes a su calidad de empresario, de acuerdo con lo previsto por la vigente Legislación Laboral y aplicación del convenio correspondiente, sin que en ningún caso el HUF resulte responsable de las obligaciones surgidas entre el contratista y su personal, aun cuando las medidas que el adjudicatario adoptase fuesen como consecuencia de incumplimientos y de la estricta aplicación del contrato, sin generar ningún tipo de derecho frente al Servicio Madrileño de la Salud ni frente al HUF
- En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los trabajadores con ocasión del ejercicio de sus cometidos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad sin que ésta alcance en modo alguno al HUF.
- Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio de manera no coincidente con la uniformidad del personal asistencial, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación en lugar visible, además de velar por su uso y su correcto aseo personal.
- El adjudicatario estará obligado a presentar mensualmente al Área de SSGG y Hostelería copia de los Boletines de Cotización a la Seguridad Social que acrediten la afiliación y cotización de los trabajadores, el Certificado de estar al corriente de pago en materia de Seguridad Social y certificado de no existencia de deuda con la Agencia Tributaria, en formato electrónico. Dicha



presentación será requisito obligatorio para la presentación de la factura mensual correspondiente a sus servicios prestados del mes objeto.

- El adjudicatario estará obligado a presentar mensualmente listado de personal contratado, con los datos relativos a Nombre y apellidos, número del Documento Nacional de Identidad, número de afiliación a la Seguridad Social, categoría profesional, tipo de contrato y antigüedad del personal que utilice en la realización del servicio, siendo requisito obligatorio para la presentación de la factura mensual correspondiente a sus servicios prestados del mes objeto.
- El adjudicatario estará obligado a realizar la vigilancia de la salud de su personal según disposición de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales 31/1995, debiendo remitir certificado con periodicidad anual de haber realizado dicha vigilancia al Área de SSGG y Hostelería.
- Anualmente y para nuevas contrataciones, deberá estar en posesión de certificación de que la empresa ha verificado que posee certificación negativa de delitos sexuales de toda la plantilla.
- En el supuesto de huelga laboral, que afecte al servicio de alimentación de los pacientes, el adjudicatario vendrá obligado, a requerimiento del HUF y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio HUF podrá realizar los contratos que estime precisos, deduciéndose de su facturación el importe de los referidos contratos.

La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será del adjudicatario, a todos los efectos que en este pliego se contemplan

- Personal en prácticas: El adjudicatario podrá tener el centro como referente formador de diversas profesiones de personal en prácticas, puesto que el HUF tiene una clara vocación de centro docente de referencia; no obstante, deberá informar con la antelación debida al Área de SSGG y Hostelería del número de horas, módulos de formación y actividades, contacto del tutor de prácticas del centro educativo para la coordinación con el Área de Docencia del HUF.

Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente descritas, será remitida al Área de SSGG y Hostelería del HUF en soporte electrónico a mes vencido.

6. FACTURACIÓN DE SERVICIOS.

El adjudicatario deberá presentar evidencia de todo lo entregado en las unidades o servicios con el visto bueno y firma del personal asistencial de la recepción de dietas o extras, implementando todas las medidas para recibís electrónicos o soporte en papel. Dicha documentación será entregada al Área de SSGG y Hostelería para su cotejo y verificación de cantidades facturadas, por lo que en caso de no



existencia o evidencia de la prestación del servicio no habrá posibilidad de facturar ningún concepto no justificado. Para facilitar la facturación de los servicios, el adjudicatario deberá contar con registros de gestión informáticos que serán enviados diariamente al Área de SSGG y Hostelería.

Al finalizar el periodo de facturación mensual, los importes facturados serán remitidos por el Área de SSGG y Hostelería para la emisión de la factura correspondiente a los diferentes servicios. En caso de duda o disconformidad con los mismos, se verificará con la documentación generada y validada a lo largo del ciclo de facturación.

- Dietas de pacientes: Para la facturación de las dietas servidas a pacientes se tendrá en cuenta el precio ofertado por cada ingesta para la dieta tipo basal, según se indica en la oferta económica.
- Dietas de acompañante: Para la facturación de las dietas de acompañante se considerará el precio ofertado para las ingestas de la dieta basal. A solicitud del Área de Atención al Paciente se podrán solicitar dietas de acompañante motivadas por intervención social siendo su facturación similar.
- Extras de pacientes: Para la facturación de extras se considerará el precio ofertado y sólo serán facturables, por este concepto, la solicitud de stock realizada para la unidad a través de la aplicación dietética o peticiones por correo.
- Dietas de profesionales: Para la facturación de dietas de profesionales se considerará el precio ofertado y el máximo de dietas autorizadas de profesionales. Para facturar por toma, día, profesional nominativo o servicio se tendrán en cuenta los requisitos solicitados en Punto 11 Sistemas de Información. El precio de facturación será el mismo que el ofertado para dieta “tipo basal” de pacientes.
- Servicios especiales: Para la facturación de los servicios especiales se tendrá en cuenta solicitud previa comunicada por el Área de SSGG y Hostelería referente a tipo de servicio, cantidad y composición según precios ofertados según se indica en la oferta económica.

7. INSTALACIONES, MAQUINARIA Y REQUISITOS TÉCNICOS MÁQUINAS EXPENDEADORAS

7.1. COMEDOR DE PERSONAL, ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y CAFETERÍA DE PÚBLICO

Toda la documentación resultante de las actuaciones a continuación descritas se entregará al responsable del Área de SSGG y Hostelería del HUF en formato digital. Podrá unificarlo pero diferenciando entre:

- Comedor de personal y alimentación de pacientes.
 - Cafetería.
- El adjudicatario tendrá la obligación de elaborar un informe en el plazo máximo de 7 días laborables desde el inicio de la actividad, de todas las anomalías o no conformidades que estime oportunas en relación al inventario facilitado, al estado de las instalaciones y de su mobiliario. Dicho informe deberá ser emitido por empresa especializada en el mantenimiento



de instalaciones y maquinaria, el cual será objeto de estudio y evaluación por el Área de Servicio Técnico del HUF.

- En el plazo de un mes contando desde la adjudicación se deberá de elaborar un manual de maquinaria que comprenda toda la maquinaria recogiendo normas de uso, ficha de revisiones preventivas y correctivas.
- La Dirección del HUF podrá, en cualquier momento, inspeccionar las instalaciones y procedimientos de trabajo. En las evaluaciones mensuales que se realicen al adjudicatario será informado de las incidencias en instalaciones, maquinaria, y/o mobiliario detectadas, las cuales habrán de ser subsanadas en un mes a contar desde la fecha de comunicación. Una vez subsanadas, se deberá aportar la documentación justificativa de la misma en caso de reparación o cambio. En caso de no ser atendidas dichas incidencias, la Dirección del centro podrá proceder a su subsanación, sustitución o reparación en cuyo caso los gastos serán repercutidos al adjudicatario.
- El HUF cuenta con el equipamiento que se detalla en los Inventarios indicados en el Anexo VI. No obstante, el adjudicatario vendrá obligado a aportar en uso propio cuanto material adicional sea necesario tanto para la elaboración, transporte y servicio de dietas a los pacientes, profesionales y público.

Será obligación del adjudicatario, a la extinción del contrato, dejar la dotación íntegra de las inversiones según Anexo V para su incorporación al inventario final al término de la ejecución del contrato. El HUF se reserva la facultad de efectuar la reposición no llevada a cabo por el adjudicatario a su cargo, deduciéndose el importe a que dicha reposición ascienda de la siguiente factura que se presente al cobro.

- Será por cuenta del adjudicatario completar y reponer la vajilla, cristalería, menaje, bandejas, lencería y material desechable necesario para la prestación del servicio, atendiendo las necesidades reposición.

Se exigirá que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio, correspondiendo al Área de SSGG y Hostelería del HUF la supervisión de la calidad del menaje propuesto.

Se entiende por “existencias suficientes”, respecto a vajilla, cristalería y cubiertos, las necesarias para prestar el servicio de comidas de pacientes, cafetería de personal que se verán incrementadas en 1/3 en concepto de stock.

- Será obligación del adjudicatario, a la extinción del contrato, dejar la dotación íntegra necesaria que se le exige mantener durante la vigencia del mismo, dejando constancia documental en Acta de Recepción con el HUF, reservándose éste la facultad de efectuar la reposición no llevada a cabo por el adjudicatario a su cargo y deduciéndose el importe de dicha reposición de la siguiente factura que se presente al cobro.



- No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin autorización expresa de la Dirección del Centro. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio Técnico del HUF, quedando en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación. 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.
- Planificación de trabajos en instalaciones que serán por cuenta del adjudicatario, independiente del Plan de Mantenimiento Correctivo y Preventivo y de Reposición presentado:
 - Una vez al año:
 - Trabajos de pintura en los paramentos horizontales y verticales, así como de las puertas en las que sea posible su pintado, de todas las instalaciones cedidas.
 - Instalación de gas: revisión, subsanación de deficiencias y emisión de certificación.
 - Sistema de adecuación solar: revisión y subsanación de deficiencias tanto de los internos como de los externos.
 - Dos veces al año:
 - Sistemas de extinción: revisión, calibración y emisión de certificación de revisión de sistemas de extinción instalados en campanas extractoras, así como la sustitución de cuantos elementos de desgaste correspondan o reparaciones, en caso de avería, o recargas, en caso de necesidad.
 - Detección de gases: revisión, calibración y emisión de certificación de revisión de sistemas de detección de gases, así como la sustitución de cuantos elementos de desgaste correspondan o reparaciones, en caso de avería, o recargas, en caso de necesidad.
 - Sistemas de extracción: Limpieza, revisión y emisión de certificación de revisión de sistemas de extracción en campanas extractoras, así como la sustitución de cuantos elementos de desgaste correspondan o reparaciones, en caso de avería, o recargas, en caso de necesidad.
 - Depósito de grasa: Vaciado y limpieza, del depósito de grasas al menos dos veces al año, así como la sustitución de cuantos elementos de desgaste correspondan o reparaciones, en caso de avería, o recargas, en caso de necesidad.
- **Por cuenta del adjudicatario será la contratación de los suministros de gas, electricidad, agua y teléfono para para la prestación del servicio, incluyendo instalación de contadores y facturas mensuales girada por las empresas suministradoras.**



Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de SSGG y Hostelería del HUF en formato digital.

7.2. REQUISITOS TÉCNICOS MÁQUINAS EXPENDEADORAS:

- Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Asimismo, dispondrán de dispositivos que permitan la recuperación de monedas y devolver cambio, o en su defecto, que avise para introducir el precio exacto. Las máquinas expondrán de forma clara y visible los precios de cada producto. Además, dispondrán de un sistema que permita el pago con tarjetas tipo “monedero”. En esta modalidad de pago, el coste de los productos tendrá un descuento. Será necesario utilizar las tarjetas de identificación del personal que actualmente se están utilizando, con la tecnología “MiFare”.
- Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí, adaptados para botes de 33 Cl en el caso de refrescos, y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua. En ningún caso se expendarán bebidas alcohólicas.
- Será por cuenta del Adjudicatario la instalación de cuantos elementos sean necesarios, tanto para instalación eléctrica (línea independiente hasta diferencial y diferencial en cuadro eléctrico) como tomas o evacuación de agua, así como el panelado de las máquinas en muebles de encastre según proyecto aprobado por parte del Área de SSGG y Hostelería.
- Instalando islas de reciclaje encastrado en cada máquina o conjunto de máquinas, para recogida selectiva de tres tipos de residuos con su correspondiente bolsa del color:
 - Plásticos, amarillo.
 - Papel, azul.
 - Orgánico, marrón.
- El adjudicatario deberá hacer una presentación de su modelo propuesto de mueble, y deberá ser aprobado previamente por la Dirección del Hospital, antes de su instalación.
- Las máquinas a instalar deberán de ser modelos de alta eficiencia energética, mínimo A+, y deberán ser nuevas o con una antigüedad no superior a un año.
- Posibilidad de uso por parte del usuario de su propia taza o vaso en el caso de bebidas calientes, mediante selección.

8. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD.

- El adjudicatario deberá disponer de las siguientes Certificaciones:
 - UNE-EN-ISO 9.001:2015. “Sistemas de Gestión de la Calidad”.
 - UNE-EN-ISO 14.001:2015. “Sistemas de Gestión Ambiental”.



- UNE-EN-ISO 22.000. “Gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta como de consumo final “.

La afección de dichas normas será específica para sus actividades relacionadas en el HUF y para el servicio adjudicado, debiendo certificar en el plazo de 10 meses, tras la fecha de adjudicación, las cuatro normas. Podrá unificarlo pero diferenciando el alcance entre:

- Comedor de personal y alimentación de pacientes.
- Cafetería.
- Máquinas expendedoras.

9. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.

Dentro de las actividades del HUF ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente y pasa a ser un importante objetivo más allá de la propia actividad. Por este motivo, es fundamental que las empresas adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

- Obligaciones y prohibiciones.
 - Prohibido realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos que no esté autorizado.
 - Obligación de cumplir con los Requisitos Legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
 - Obligación de Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad al Hospital Universitario de Fuenlabrada.
 - Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
 - Reducción de ruidos y olores.
 - Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc) y la minimización, reutilización, reciclado de los residuos. (no malgastar el agua, apagar las luces de aquellas instalaciones que no vayan a ser utilizadas).
 - Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.
 - Reducir en lo posible y de forma continua los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.
- Condiciones particulares sobre residuos.
 - No utilizar, en la medida de lo posible, productos de limpieza que estén considerados como peligrosos (si son peligrosos, viene indicado en la etiqueta del envase mediante un pictograma).
 - En caso de utilizar productos peligrosos de limpieza, no realizar vertidos de los mismos a la red de saneamiento que no esté autorizado en las especificaciones del producto.
 - Realizar una correcta segregación de los residuos, depositando cada uno de ellos en su contenedor correspondiente.
 - Los residuos urbanos (papel y cartón, orgánicos, plásticos y vidrio, etc.) serán segregados en contenedores, diferenciados por tipo de residuo, proporcionados por el adjudicatario.



El adjudicatario tendrá que facilitar contenedores y medios para el transporte de los residuos, hasta el punto final del edificio de instalaciones del HUF.

- Los contenedores que deberá aportar para cada tipo de residuos son los siguientes:
 - Marrón: Restos orgánicos.
 - Azul: Papel y cartón.
 - Amarillos: Bricks, latas y plásticos.
 - Vidrio.
 - Verde: Restos de residuos no reciclables.
- Buenas prácticas ambientales.
 - Retirada y adecuada gestión de los residuos generados en el desarrollo de la actividad, prestando especial atención a los residuos peligrosos que pudieran generarse, como: Envases de los productos químicos utilizados que puedan ser peligrosos (productos de limpieza).
 - No malgastar el agua.
 - Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas y de aquellas donde se terminan las tareas de limpieza.
 - Reducir el uso de plásticos en la medida de lo posible.
 - Se recomienda mejora de las rutas de transporte y reducción del consumo de energía y de las emisiones de los vehículos utilizados para prestar los servicios de restauración con uso de vehículos pesados utilizados para llevar a cabo el servicio deben cumplir al menos con el estándar Euro V28 y vehículos comerciales ligeros utilizados para realizar el servicio deben cumplir al menos con la norma Euro 529.

10. SISTEMAS DE INFORMACIÓN.

10.1. ALIMENTACIÓN DE PACIENTES

El HUF Universitario de Fuenlabrada dispone de aplicación informática de Dietética. El adjudicatario deberá utilizar dicha aplicación tanto para la gestión del servicio de alimentación como para la explotación de la información.

El adjudicatario será el responsable de la provisión de los dispositivos electrónicos (tablets) para facilitar la elección de dieta de pacientes.

La elección de la dieta se realizará el día anterior en la habitación del paciente con dispositivo electrónico por parte de la dietista antes de la toma de la merienda, asesorando de cuantas cuestiones sean planteadas por los pacientes, eligiendo la composición del menú con un día de antelación. En caso de paciente ausente o paciente en aislamiento, se hará entrega de modelo en papel con la composición del menú del día siguiente. Esta recogida de información, así como la posterior introducción de platos elegidos en la aplicación dietética, será responsabilidad del adjudicatario, adaptando estas actividades a futuros desarrollos tecnológicos que se produzcan.



10.2. COMEDOR DE PERSONAL

El adjudicatario del contrato deberá proveer al HUF de instalación y mantenimiento de:

- Sistema de información de lectura de tarjetas y control de ingestas de los profesionales en un plazo no superior a dos meses desde el inicio del contrato, así como cualquier otro desarrollo para la mejora de la gestión de dietas para la verificación y facturación de ingestas con cargo al HUF. Este requisito comprende: hardware, software y consumibles en caso de entrega de ticket. El adjudicatario del contrato deberá tener en cuenta que las tarjetas de identificación del personal de HUF y CEP son de las características descritas a continuación:
 - Tecnología de identificación mediante chip sin contacto de lectura/escritura RFID 13.56 MHz – ISO 14443A Phillips MIFARE CLASIC de 1K.

10.3. CAFETERÍA DE PÚBLICO

El adjudicatario del contrato deberá proveer al HUF de instalación y mantenimiento de:

- Red WiFi libre en Cafetería de Personal en un plazo no superior a dos meses desde el inicio del contrato. Dicha instalación revertirá en el HUF, a la fecha de vencimiento del plazo contractual fijado, siendo el adjudicatario usufructuario del mismo durante la ejecución del contrato.

10.4. MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

El adjudicatario del contrato deberá tener en cuenta que las tarjetas de identificación del personal de HUF y CEP son de las características descritas a continuación:

- Tecnología de identificación mediante chip sin contacto de lectura/escritura RFID 13.56 MHz – ISO 14443A Phillips MIFARE CLASIC de 1K.

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario deberá realizar encuestas de satisfacción sobre la prestación del servicio, con carácter semestral, para medir el grado de conformidad a:

- Pacientes ingresados.
- Acompañante pediátrico.
- Usuarios de comedor de personal.
- Usuarios de cafetería de público.
- Usuario máquinas expendedoras.
- Usuarios profesionales del HUF y CEP.

Respecto a los resultados, deberá de elaborar un informe-memoria explicativo con los resultados y propuestas de actuación de cara al mantenimiento y/o mejora de los porcentajes de calidad percibida



menores del 80% de satisfacción. Dicha encuesta deberá ser presentada y contar con el visto bueno del Área de Calidad del HUF.

12. TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL.

El adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del HUF en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

En caso de resolución o no renovación del contrato, habrá de continuar en las mismas condiciones de adjudicación, salvo decisión en contra del HUF, prestando sus servicios hasta la tramitación del oportuno expediente de contratación, que permita disponer del nuevo adjudicatario y éste inicie la prestación de los servicios.

13. AUDITORÍAS OPERATIVAS.

Con carácter obligatorio y periodicidad anual, a partir del inicio del contrato, el adjudicatario estará obligado a presentar a la Dirección del HUF una auditoria operativa del funcionamiento de los servicios en las cuales se evalúe el cumplimiento de las obligaciones asumidas en relación con el objeto de este contrato.

El coste de las auditorias operativas será íntegramente asumido por el adjudicatario. La elección de las firmas de auditoría, de entre las de reconocido prestigio, requerirá autorización de la Dirección del HUF, quedando facultada para la selección de dichas empresas.

14. ECONOMÍA CIRCULAR

El adjudicatario deberá poner en marcha en un plazo de 3 meses desde el inicio del contrato, de un “Plan de aprovechamiento de excesos de producción” en colaboración con alguna “entidad social” u “ONG” local. Para ello, deberá realizar las actuaciones precisas para elaborar una Guía de Buenas Prácticas donde se detalle la operativa, necesidades y actuaciones para llevarlo a cabo. Todas estas actuaciones deberán de estar auditadas por la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria a través de Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control.

15. PLAN DE EQUIPAMIENTO.

El adjudicatario deberá acometer inversiones para la renovación y mejora de instalaciones y equipamiento, detallando el equipamiento en cuanto a determinación de características técnicas, modelos, accesorios, instalación y puesta en marcha, dentro de los importes descritos por cada zona, según requisitos del Anexo VIII, durante la vigencia del contrato, siendo dicho importe a invertir proporcional al tiempo en caso de prórroga.

16. LEGISLACIÓN ESPECÍFICA.

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario, cualquier tipo de legislación aplicable al objeto de la actividad. Así mismo es caso de necesidad se aplicaría las instrucciones de trabajo según el por situaciones de pandemia COVID-19 o análogas.



17. VISITA DE INSTALACIONES.

Para la organización y gestión de las visitas a las instalaciones y no interferir en la actividad de la misma, se establecerá durante el período de presentación de ofertas un día hábil al que deberán acudir todas las empresas interesadas.

Durante la vigencia del contrato se deberá informar de cualquier visita que se produzca a las instalaciones.

18. INCORPORACIÓN AL CONTRATO.

El presente Pliego, así como el de Cláusulas Administrativas Particulares, será incorporado como estipulación al Contrato que se suscriba con el adjudicatario.

POR EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA,

Gema Sarmiento Beltrán
DIRECTORA RECURSOS HUMANOS y DIRECTORA GERENTE SUPLENTE
(P.O 1100/19 de 9 de octubre del Consejero de Sanidad)
ENTE PÚBLICO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA



ANEXO I ESPECIFICACIONES MATERIA PRIMA

- Este anexo contempla las especificaciones obligatorias sobre materias primas de Cafetería de Personal, alimentación de pacientes, comedor de personal, cafetería de público y Máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios.

Expresamente:

- Se prohíbe la utilización de cualquier producto, principal o derivado de ingredientes de procedencia de organismos modificados genéticamente.
- Cualquier elaboración culinaria se realizará con aceite de oliva, incluyendo el de las freidoras, no admitiéndose el uso de “aceite de orujo de oliva”.
- Todas las carnes, aves y cerdo, huevos frescos y leche envasada deberán contar obligatoriamente con la pertinente declaración de “libre de antibióticos”. La carne de vacuno deberá tener certificación de “libre de antibióticos”. Además de procedencia 100% española.
- Todo el producto deberá ser trasvasado a recipientes de uso exclusivo del centro debidamente higienizados para evitar la entrada de cualquier envase exterior tipo cajas de cartón o plástico o cualquier otro material a la zona de almacenaje en frío.

1. Especificaciones carnes vacunas y ovinas.

Las carnes adquiridas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario y a la normativa que lo desarrolle. (Orden de 18 de septiembre de 1975, RD 362/1985, RD 1916/1997, Reglamento CE nº 1760/2000). Guía de prácticas correctas de higiene de ovino de leche de CCAE, reconocidas por el MAGRAMA (Real Decreto 1589/2009), Y cualquier normativa de aplicación que sea de aplicación.

Todo tipo de carne o producto cárnico deberá ser de procedencia fresca en conservación en frío, adobo, salazón o curación, no pudiendo ser de origen congelada en ningún momento de su cadena de conservación.

Deberá ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes, además de la trazabilidad debida en cuanto a lote y demás datos necesarios.

Todo el producto deberá ser trasvasado a recipientes de uso exclusivo del centro debidamente higienizados para evitar la entrada de cualquier envase exterior tipo cajas de cartón o plástico o cualquier otro material a la zona de almacenaje en frío.

2. Especificaciones carne de ave y huevos.

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI “Ave y Caza”. Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos,



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

Deberá cumplir la normativa vigente que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral (RD 2087/1994 de 20 de octubre). Guía de prácticas correctas de higiene de ovino de leche de CCAE, reconocidas por el MAGRAMA (Real Decreto 1589/2009), y cualquier normativa de aplicación.

Todo tipo de carne o producto cárnico deberá ser de procedencia fresca, no pudiendo ser de origen congelada en ningún momento de su cadena de conservación.

3. Especificaciones pescados frescos.

El suministro de este tipo de producto se hará primando la temporada de pesca y las existencias en el mercado, de acuerdo con lo solicitado.

Deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente.

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

Se tendrá especial cuidado en producto eviscerado y garantizar la destrucción de anisakis en su técnica culinaria los tiempos y temperaturas.

Los pescados frescos son definidos en el Código Alimentario Español como aquellos que no han sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, salvo la adición de hielo puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados en el barco pesquero con agua de mar o refrigerada.

Los pescados utilizados habrán de ser obtenidos por métodos de captura respetuosos con el entorno, y productos de acuicultura obtenidos por métodos ecológicos. Dicha declaración será de obligatoriedad emitida por el proveedor.

Deberá ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes, además de la trazabilidad debida en cuanto a lote y demás datos necesarios y contar con alguna declaración de pesca sostenible.

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

4. Especificaciones pescados congelados.

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



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

5. Especificaciones frutas y verduras.

Las frutas y verduras serán suministradas de acuerdo con las peticiones y época del año.

En todo caso, deberán cumplir con la normativa vigente: Código Alimentario Español y normas que lo desarrollen (RD 2192/1984 de 28 de noviembre, RD 2340/1986 de 19 de septiembre, Orden de 24 de marzo de 1986, Reglamento CEE nº 2251/92, etc.).

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

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

Serán de 1ª calidad, con expresión de calibrado cuando ello sea preceptivo, atendiendo a los diferentes calibres mínimos:

- Albaricoques: Categoría I. Calibre 54 Mm.
- Cerezas: Categoría I. Calibre 17 Mm.
- Ciruelas: Categoría I. Calibre 40 Mm.
- Fresón: Categoría I. Calibre 25 Mm.
- Kiwis: Categoría I. Calibre 30 Mm.
- Mandarinas: Categoría I. Calibre 63 Mm
- Manzanas: Categoría I. Calibre 80 Mm.
- Melocotón: Categoría I. Calibre 73 Mm
- Melón: Categoría I. Calibre Nº 4. +/-2 A 2,5 Kg.
- Naranjas: Categoría I. Calibre 77 Mm
- Nectarinas: Categoría I. Calibre 73 Mm.
- Nísperos: Categoría I. Calibre 46 Mm.
- Peras: Categoría I. Calibre .65 Mm.
- Piña: Categoría I. Calibre E Pieza Más De 1.8 Kg.
- Plátanos de Canarias: Categoría I. Calibre 35 Mm, Longitud 18 Cm.
- Uvas De Mesa: Racimo 150 Gramos.

6. Especificaciones para conservas.



Todas las conservas que se suministren deberán ajustarse a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Envasados. Deberán, además, especificar en el envase el peso neto y peso escurrido si contiene líquido de cobertura.

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

Los productos serán de 1ª categoría.

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

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

7. Especificaciones para productos lácteos.

Los productos lácteos que se suministren deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y a la normativa que los desarrolle (Orden 11 de febrero de 1987, Orden de 8 de mayo de 1987, RD 1679/1994, etc.).

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

Por cuenta del adjudicatario será la implantación de un sistema de trazabilidad referida a lotes, fechas de caducidad y fechas de uso.

El adjudicatario deberá disponer en el centro de un catálogo con los artículos que se adquieran a cada proveedor con la ficha del producto, así como copia de la póliza de responsabilidad civil que tenga contratada cada uno de sus proveedores, además de las autorizaciones pertinentes de actividad, incluyendo en dichas fichas tanto los ingredientes y alérgenos.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

ANEXO II SERVICIOS PRESTADOS 2019
Extras.

Este anexo contiene las cantidades de extras servidos en el año 2019 y los importes máximos de licitación, no suponiendo un compromiso de consumo por parte del HUF referido a artículo y cantidad.

ARTÍCULOS	UNIDADES 2019
Agua Gelificada	NUEVO ARTÍCULO
Aceite Monodosis	152
Agua 0,5 litro	4.708
Agua 1,5 litro	17.035
Azúcar sobre	39.258
Batidos individuales	454
Biscotes 2 uds.	20.092
Bocadillo variado	4.332
Bote Refresco	2.480
Cacao soluble en sobre	9.304
Café - descafeinado (sobres)	10.247
Cereales individual	344
Confitura, miel	40
Edulcorante sin calorías	25.034
Flan	613
Fruta	8.030
Galletas 5 uds.	25.826
Galletas Hiperprotéicas 5 unidades	NUEVO ARTÍCULO
Gelatina 200 gr.	3.234
Helados	221
Huevos	225
Infusiones	15.439
Leche 1 litro	15.116
Leche brik 0,2	497
Limonada (suero alcalino)	279
Margarina	36
Natillas	2.650
Pan envase individual	9.666
Petit.suisse	0
Potitos	113
Sal sobre	5.024
Vinagre Monodosis	1.057
Yogurt (normal, desnatado)	23.780
Yogurt con fruta troceada (normal, desnatado)	NUEVO ARTÍCULO
Yogurt sin lactosa	NUEVO ARTÍCULO
Zumo brik 1 litro	8.036
Zumo brik 200 cc.	4.768
Zumo Natural 0,2	82



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

Dietas de Pacientes

Este anexo contiene las cantidades de dietas servidas en el año 2019. No suponiendo un compromiso de consumo por parte del HUF referido cantidades y/o tipo de dieta.

DIETAS SERVIDAS 2019 PACIENTES	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
1 - LIQUIDA	2.510	2.383	2.538	2.567
13 - PRE. COLONOSCOPIA	195	143	141	123
25 - LACTANTE	635	679	668	642
17.1 - PANCREATITIS FASE 1	129	131	138	117
17.2 - PANCREATITIS FASE 2	146	177	181	177
20.1 - POST-GASTRECTOMIA F-1	14	11	13	12
12 - CIRUGIA BARIATRICA	92	112	91	81
2 - SEMILIQUIDA	1.072	1.010	988	1.078
26 - INGRESO	29	45	27	186
24 - ESCOLAR	1.824	1.962	1.775	1.769
23 - PREESCOLAR	1.458	1.496	1.419	1.336
20.2 - POST-GASTRECTOMIA F-2	23	26	24	24
20.3 - POST-GASTRECTOMIA F-3	42	53	47	44
17.3 - PANCREATITIS FASE 3	268	290	260	249
17.4 - PANCREATITIS FASE 4	247	290	288	279
17.5 - PANCREATITIS FASE 5	190	279	223	212
21 - POST-RESECCION INT.	477	524	513	503
18 - BILIOPANCREATICA	1.650	1.892	1.764	1.616
5 - ASTRINGENTE	1.681	1.809	1.777	1.739
16 - BAJA EN PURINAS	134	150	136	141
0 - BASAL	25.885	27.284	25.927	25.848
OP - BASAL PSIQUIATRIA	5.043	5.143	5.022	4.954
7 - B.COLESTEROL	11.096	11.367	11.195	11.173
ESTEM - DIETA ESPECIAL	11	11	16	12
ES - ESPECIAL	139	303	34	233
30 - FACIL DIGESTION	5.318	5.992	5.455	5.434
3 - FACIL MASTICACION	8.426	8.638	8.533	8.435
14 - HEPATOPATIA 50 GR PROT	510	519	514	518
6 - LAXANTE	412	416	358	370
28 - NEUTROPENICA	531	535	536	540
22 - SIN GLUTEN	172	215	182	180
27 - TTO I-131	40	57	58	54
4 - TURMIX	7.526	7.829	7.697	7.694
11 - TURMIX ESPESA	2.917	3.067	3.023	2.947
10 - 1500 CALORIAS	1.928	2.033	1.956	1.865
9 - 2000 CALORIAS	4.793	4.879	4.838	4.854
8 - 2500 CALORIAS	2.097	2.163	2.194	2.216
FUERA DIETOOLS	763	6.907	5.014	4.607
TOTAL	90.423	100.820	95.563	94.829



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

Dietas de Acompañante.

Este anexo contiene las cantidades de dietas servidas en el año 2019 a acompañantes. No suponiendo un compromiso de consumo por parte del HUF referido a cantidades.

DIETA SERVIDAS ACOMPAÑANTE	DESAYUNO	COMIDA	CENA
2019	4.450	4.658	4.105

Dietas de Servidas Profesionales

Este anexo contiene las cantidades de dietas servidas en el año 2019 a profesionales de guardia. No suponiendo un compromiso de consumo por parte del HUF referido a cantidades.

DIETA SERVIDAS PROFESIONALES DE GUARDIA	DESAYUNO	COMIDA	CENA
2019	13.210	38.974	21.257

Máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios.

Este anexo contiene los porcentajes del año 2019 de grupos de artículos.

GRUPO DE ARTÍCULOS	CAFÉS	REFRESCOS	SNACKS
2019	37,25%	38,18%	24,57%



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

ANEXO III PRECIOS LICITACIÓN
Cafetería de Personal, alimentación de pacientes y comedor de personal.

Este anexo contiene los precios vigentes y máximos de licitación de extras.

ARTÍCULOS	PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN IVA EXCLUIDO
Agua Gelificada	0,800 €
Aceite Monodosis	0,068 €
Agua 0,5 litro	0,157 €
Agua 1,5 litro	0,288 €
Azúcar sobre	0,013 €
Batidos individuales	0,510 €
Biscotes 2 uds.	0,007 €
Bocadillos varios	0,719 €
Bote Refresco	0,641 €
Cacao soluble en sobre	0,144 €
Café - descafeinado (sobres)	0,052 €
Cereales individual	0,615 €
Confitura, miel	0,105 €
Edulcorante sin calorías	0,013 €
Flan	0,248 €
Fruta	0,235 €
Galletas 5 uds.	0,052 €
Galletas Hiperprotéicas 5 unidades	0,450 €
Gelatina 200 gr.	0,222 €
Helados	0,288 €
Huevos	1,870 €
Infusiones	0,026 €
Leche 1 litro	0,954 €
Leche brik 0,2	0,405 €
Limonada (suero alcalino)	2,484 €
Margarina	0,026 €
Natillas	0,288 €
Pan envase individual	0,118 €
Petit.suisse	0,392 €
Potitos	1,268 €
Sal sobre	0,013 €
Vinagre Monodosis	0,059 €
Yogurt (normal, desnatado)	0,196 €
Yogurt con fruta troceada (normal, desnatado)	0,270 €
Yogurt sin lactosa	0,570 €
Zumo brik 1 litro	0,915 €
Zumo brik 200 cc.	0,235 €
Zumo Natural 0,2	0,431 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

Este anexo contiene los precios vigentes y máximos de licitación en la cafetería de personal.

ARTÍCULOS	PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN IVA EXCLUIDO
Aceite Oliva Sobre	0,150 €
Acuarius Limon Pet 500	1,350 €
Acuarius Naranja Pet 500	1,350 €
Agua Mineral 1,5 L.	0,900 €
Agua Mineral 50 Cl	0,700 €
Aquarius Lata	1,045 €
Barrita pan c/mantequilla	0,600 €
Barrita tomate y aceite	0,600 €
Berlina Crema	0,600 €
Bocadillo Calamares	2,450 €
Bocadillo Bacon+Queso	2,450 €
Bocadillo Chorizo frito	1,750 €
Bocadillo Lomo	2,450 €
Bocadillo Lomo Queso	3,300 €
Bocadillo Tortilla Pais	1,650 €
Bocadillo Tortilla Francesa	1,650 €
Bolsa de papel	0,150 €
Boogúe de azucar	0,600 €
Café con leche	0,850 €
Café cortado	0,750 €
Café Descafeinado	0,750 €
Café Solo	0,750 €
Cerveza lata	1,045 €
Cerveza sin alcohol lata	1,045 €
Chocolate	0,750 €
Churros (1 Ud.)	0,300 €
Coca Cola,fanta naranja, limon Lata	0,900 €
Coca Cola Zero Lata	0,850 €
Cola Cao porción 18 gr	0,750 €
Croissant Plancha Mixto	0,600 €
Croissant normal	0,600 €
Croissant York queso	1,850 €
Donuts chocolate	0,600 €
Flan de Huevo	0,650 €
Infusion Manzanilla	0,750 €
Infusion Menta Poleo	0,750 €
Infusion seleccion Moment Tea	0,950 €
Infusion Te	0,750 €
Infusiones	0,750 €
Medio menú Primer plato	2,800 €
Medio Menú Segundo plato	3,350 €
Menú cena	4,900 €
Menu Comida	5,750 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

Mermelada Porcion	0,150 €
Montado Bacon	1,000 €
Montado Bacon Queso	1,000 €
Montado Calamares	1,000 €
Montado Chorizo	1,000 €
Montado Jamon Dulce	1,000 €
Montado Lomo	1,000 €
Montado Lomo queso	1,000 €
Montado Tortilla Pais	1,000 €
Natillas	0,650 €
Nestea Lata	1,150 €
Palmera de azucar	0,650 €
Pepito chocolate	0,650 €
Pieza de Fruta	0,500 €
Pieza de Pan	0,300 €
Pincho de tortilla	1,200 €
Porras (1 Ud.)	0,350 €
Sandwich mixto	1,450 €
Sobre ketchup	0,250 €
Suplemento Boc+Sand Mahonesa	0,250 €
Suplemento Boc+Sand Tomate Rodaja	0,250 €
Suplemento Montado	0,250 €
Tarrina de Mantequilla	0,150 €
Tarrina de Tomate	0,150 €
Tomate rodaja	0,200 €
Tostada con Mantequilla Mermelada	0,600 €
Yogourth Natural sabores	0,650 €
Zumo de naranja natural	1,750 €
Zumo envasado	1,200 €

Este anexo contiene los precios máximos de licitación de precio para la dieta basal.

	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	RECENA
PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN IVA EXCLUIDO	1,953 €	5,208 €	1,313 €	4,557 €	0,378 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

Máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios.

Este anexo contiene los precios aplicables en máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios para profesionales.

ARTÍCULO	PRECIO PROFESIONALES IVA EXCLUIDO
CAFE EXPRESS	0,41 €
CAFE LARGO	0,41 €
CAFE CORTADO	0,41 €
CAFE CON LECHE	0,41 €
CAPUCHINO	0,41 €
MANCHADO	0,41 €
LECHE	0,41 €
CHOCOLATE	0,41 €
SOLO VASO	0,00 €
DESCAFEINADO EXPRESS	0,41 €
DESCAFEINADO LARGO	0,41 €
DESCAFEINADO CORTADO	0,41 €
DESCAFEINADO CON LECHE	0,41 €
DESCAFEINADO CAPUCHINO	0,41 €
DESCAFEINADO MANCHADO	0,41 €
TE AL LIMON	0,41 €
CONS. CHOCOLATE CON LECHE	0,41 €
CAFE AVELLANA EXPRESS	0,68 €
L.NARANJA TRINA	0,68 €
L. FANTA NARANJA	0,68 €
L. COCA COLA	0,68 €
L. COCA LIGHT	0,68 €
L.COCA ZERO	0,68 €
L. AQUARIUS LIMON	0,82 €
L. NESTEA LIMON	0,82 €
PET 500 LANJARON AGUA	0,55 €
MINI PET NARANJA TRINA	0,95 €
PET 330 AGUA SOLAN (C/CANCER)	0,82 €
PET AQUARIUS NARNAJA	1,32 €
PET AQUARIUS LIMÓN	1,32 €
PET NESTEA LIMÓN	1,32 €
ALO ALLURE 500 ML	1,59 €
NARANJA LEVITE 500 ML	1,05 €
PET COCA COLA	1,14 €
PET COCA COLA LIGHT	1,14 €
PET COCA COLA ZERO	1,14 €
PET ARIZONA TE VERDE C/ MIEL	1,45 €
VIVESOY GO CAPUCCIONO 200 CC	1,27 €
COOLIFE CAPUCCINO 230 CC	1,27 €
LANJARÓN SPORT 0,75 CL	0,45 €
BISOLAN MULTIFRUTAS PET 330	1,05 €
BISOLAN LIMON PET 330	1,05 €
PASCUAL NARANJA SELECCION	0,95 €
PASCUAL PIÑA SELECCION	0,95 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

BIFRUTAS MEDITERRANEO 0%	0,95 €
BIFRUTAS TROP S/AZUCAR	0,95 €
COLA CAO ENERGY 200 CC	0,95 €
KAFFE LATTE ESPRESSO 200 ML	1,82 €
SAKE COLA CAO 0%	1,14 €
SOLAN DE CABRAS LIMÓN	1,05 €
SOLAN DE CABRAS NARANJA	1,05 €
JAMON MATUTANO	0,68 €
RUFFLES ORIGINAL	0,68 €
DORITOS TEX-MEX	0,68 €
LAY'S GOURMET	0,73 €
ALMENDRA MATUTANO 42 gr.	0,68 €
KASKY'S	0,68 €
CONCHAS	0,59 €
DIGESTIVE GO!	0,86 €
KIT-KAT	0,86 €
TWIX	0,86 €
FRUTISSIMA 100 G -HARIBO	1,14 €
M & M CACAHUETES	0,86 €
MILKA LU POCKET 35 GRS	0,86 €
MILKA OREO 41 GR	0,95 €
LEIBNIZ MINIS CHOCO	1,14 €
LEIBNIZ CHOCO FRIENDS	1,14 €
CUADRADO TRUFA MARTÍNEZ	0,77 €
CAÑA BIMBO CHOCOLATE	0,77 €
PALITOS QUELY ACEITE DE OLIVA	0,77 €
BIMBO DUO	0,91 €
EAGLE SNACK CON MIEL	1,32 €
MR CORN 115 GR	1,09 €
VELARTE ARTESANA PIPAS	0,68 €
MINI NACKIS DE MAIZ	0,68 €
MIX-5 115 GR	1,09 €
TORTITAS ARROZ CHOC. BICENTURY	0,77 €
DONUTS GLASS - 1 UNID	0,77 €
ALL-BRAN BIZCOCHO	0,86 €
BARRITA CEREALES CALABAZA	1,36 €
GALLETAS ELGORRIAGA	0,77 €
OREO IMPULSO	0,86 €
DONUT FONDANT-1 UNID.	0,86 €
ORBIT TABS SABORES	1,36 €
PALMERA CHOCOLATE BIMBO-MARTIN	0,77 €
SW NÓRDICO	1,27 €
SW VARIOS L&M	1,00 €
SW ESPECIAL L Y M	1,59 €
KINDER BUENO	1,14 €
PORCIONES DE MANZANA	0,91 €
BRIOCHE DOBLE L&M	1,14 €
LAYS HORNO CRACKER	1,41 €
PICK UP CHOCO SINGLE	0,59 €
CROISSANT ALBA	0,77 €
SNICKERS 50 GR	1,14 €
SUMBITES	0,77 €
CRACKERS AL HORNO	0,77 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

ANEXO IV CÓDIGO DE DIETAS VIGENTE

Este anexo contiene el código de dietas vigente en el Hospital Universitario de Fuenlabrada.

CÓDIGO DE DIETAS VIGENTE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA

El Hospital Universitario de Fuenlabrada tiene un código de 30 dietas vigente para la cobertura de las necesidades alimenticias de los pacientes ingresados y ambulatorios del centro, cada una de ellas con menús estacionales de invierno y verano y con un rotatorio de 14 días.

La elaboración de este código de dietas es fruto del trabajo de un equipo multidisciplinar que realiza una valoración nutricional completa de las dietas. Siendo un documento de trabajo vivo en constante revisión y actualización.

Todas las dietas se podrán solicitar con o sin sal, diabéticas, textura modificada, permitiendo recoger diferentes eventos de; no pescado, no carne, no lácteos, no cerdo. Además de la adaptación personalizada de cada dieta a la singularidad del paciente por alergias o intolerancias declaradas.

Alguna dietas por su singularidad son electivas permitiendo al paciente elegir los platos que le serán servidos, no obstante dentro de la adaptación personalizada de la dieta de los pacientes son recogidas algunas adaptaciones que se puedan realizar dentro de la permisividad de la dieta prescrita (Dieta Basal, Basal Psiquiátrica, Dieta Tratamiento I-131, Dieta Neutropénica, Dietas escolares y dietas preescolares), con el condicionante de no tener ningún tipo de evento, alergia u observación a la dieta.

Las solicitud de dietas es gestionada por una aplicación dietética desde la que el personal asistencial solicita la dieta del código vigente y adaptándola a la naturaleza del paciente bajo criterios médicos y asistenciales, formando una parte más del tratamiento recibido. Todas las dietas son confeccionadas y elaboradas en las instalaciones de cocina, además de gozar de supervisión dietética en su emplatado.

Todas las dietas se podrán solicitar sin sal o con restricción de hidratos de carbono de absorción rápida. Igualmente pueden ser solicitadas con diferente textura; como dieta túrmix, disfagia o de fácil masticación según las necesidades del paciente.

○ **DIETA BASAL (0)/BASAL PSIQUATRÍCA (0P)**

Está indicada para todos los pacientes que no tengan ningún tipo de restricción calórico-proteica, alergias o intolerancias alimentarias. Se ofrece con menú opcional lo que permite a nuestros pacientes variar la elección en su menú diario. No sólo es válida para los enfermos diabéticos, dislipémicos (hipercolesterolemia, hipertrigliceridemia, hiperuricémicos, entre otros).

○ **DIETA COVID BASAL (0-COV):**

Dieta hipercalórica e hiperprotéica adaptada para pacientes con infección COVID-19.

○ **DIETA LIQUIDA. (1)**

Está indicada para primera tolerancia, como primer paso en pacientes que inician la realimentación. Recomendamos no prolongar más de un día su indicación. Es una dieta insuficiente, por lo que en caso de que la alimentación del paciente no se pueda progresar se debe valorar la posibilidad de utilizar soporte nutricional con nutrición artificial.



○ **DIETA SEMILIQUIDA. (2)**

Recomendada como segundo paso en la realimentación del paciente tras una situación de agresión o estrés (cirugía, catabolismo, etc.).

Recomendamos no prolongar más de un día su indicación. Es una dieta insuficiente, por lo que en caso de que la alimentación del paciente no se pueda progresar se debe valorar la posibilidad de utilizar soporte nutricional con nutrición artificial.

○ **DIETA FACIL MASTICACION (3)**

Recomendada para pacientes con dificultades de masticación.

○ **DIETA TURMIX. (4)**

Se recoge bajo esta denominación la dieta triturada. Estará indicada fundamentalmente en pacientes sin piezas dentarias, con dificultades para la masticación y/o la deglución (ancianos, pacientes con enfermedad neurológica, etc.). Interesa recordar que la dieta túrmix puede resultar monótona o poco apetitosa para los pacientes, haciendo en ocasiones que su ingesta no sea completa y por tanto que no se cubran los requerimientos nutricionales. Dado que además los pacientes a los que se les indica esta dieta, con frecuencia, presentan riesgo de desnutrición aconsejamos una vigilancia estrecha de la ingesta y de su estado nutricional para detectar aquellos casos en los que sea preciso modificar la dieta oral o valorar soporte nutricional (suplementación versus nutrición enteral completa). Por ello,

La dieta TX, en el 2º plato es de textura modificada, con el objetivo de mantener el contenido proteico de la dieta.

○ **DIETA ASTRINGENTE O POBRE EN RESIDUOS. (5)**

Recomendada en pacientes con síndrome diarreico de diversas etiologías. En su elaboración predominan los alimentos ricos en fibra soluble. Por su aporte calórico restrictivo debe limitarse su uso en el tiempo por lo que, bajo criterio médico, si la diarrea se prolonga, se debe valorar la posibilidad de prescribir una dieta post-resección intestinal sin leche, o leche sin lactosa. Consultar con la Sección de Endocrinología y Nutrición.

○ **LAXANTE. (6)**

Recomendada en los pacientes con estreñimiento habitual. En su elaboración predominan los alimentos ricos en fibra insoluble.

○ **BAJA EN COLESTEROL (7)**

Es una dieta preparada con alimentos pobres en grasas saturadas. Con menús poco elaborados. Recomendada en pacientes con dislipemia, arterosclerosis y/o cardiopatía isquémica.

○ **DIETA DE 2500 calorías (8)**

Es una dieta muy parecida a la basal, excluyendo únicamente de la dieta la sacarosa y los alimentos preparados con ella, a la vez que se establece un determinado aporte calórico. Indicada en pacientes con Diabetes Mellitus o Intolerancia Hidrocarbonada que no precisan restricción calórica.

○ **DIETA DE 2000 calorías (9)**



Esta dieta mantiene los criterios establecidos en la anterior ajustando el aporte calórico a 2000 Kcal. Su indicación fundamental se restringe a pacientes con Diabetes Mellitus o Intolerancia Hidrocarbonada con necesidades energéticas de 2000 Kcal.

- **DIETA COVID DIABÉTICA (9-COV):**
Dieta hipercalórica e hiperprotéica para pacientes con infección COVID-19 y diabetes mellitus conocida o hiperglucemia actual.
- **DIETA de 1500 calorías (10)**
En esta dieta se establece como criterio fundamental la restricción calórica, además de la de hidratos de carbono de absorción rápida. Es una dieta hipocalórica habitualmente indicada en los pacientes con Diabetes Mellitus o con Intolerancia a los Hidratos de Carbono con necesidades energéticas de 1500 Kcal y en los pacientes Obesos.
- **DIETA TÚRMIX ESPESA. (11)**
Se recoge bajo esta denominación la dieta triturada espesa con textura homogénea. Está indicada fundamentalmente, para pacientes con disfagia. Por lo tanto no se sirven alimentos líquidos, ni dobles texturas, ni alimentos dispersos.
La dieta TX espesa en el 2º plato es de textura modificada, con el objetivo de mantener el contenido proteico de la dieta.
- **CIRUGÍA BARIÁTRICA (12)**
Es una dieta líquida pero sin zumos y sin azúcares simples
- **PREPARACIÓN COLONOSCOPIA (13)**
Es una dieta preparatoria a la prueba. Será solicitada con la antelación recomendada para la prueba.
- **DIETA HIPOPROTEÍCA DE HEPATOPATÍA con 50 gr de PROTEÍNAS pobre en sal. (14)**
Indicada en pacientes con diferentes patologías hepáticas que presentan insuficiencia funcional hepática con riesgo de encefalopatía hepática. El objetivo fundamental de esta dieta estriba en el estricto control del aporte proteico y del aporte de sodio.
- **DIETA SÍNDROME DE REALIMENTACIÓN. (15)**
Indicada en pacientes con trastorno de conductas alimentarias y paciente desnutrido. Será asignada tras valoración y criterios por parte de la unidad de Endocrinología y Nutrición.
- **DIETA POBRE EN PURINAS. (16)**
Recomendada en pacientes con hiperuricemia y gota. Se elabora escogiendo alimentos pobres en purinas, con formas culinarias sencillas.
- **DIETA DE PANCREATITIS AGUDA. (17)**
Recomendada en pacientes que tras un episodio de Pancreatitis aguda reinician su alimentación desde una situación previa de ayunas o de alimentación artificial (enteral o parenteral). Dicha realimentación se establece de forma seriada por fases introduciendo progresivamente los alimentos que pudiesen resultar injuriosos. La dieta consta de 5 fases que deberán indicarse desde la primera. Hasta la quinta de forma progresiva (si la tolerancia es



correcta, cada día una fase). Al terminar las 5 fases de que consta la dieta se aconseja prescribir una dieta de protección biliopancreática.

○ **DIETA DE PROTECCIÓN BILIO-PANCREÁTICA. (18)**

Recomendada en pacientes con patología biliar en los que no esté contraindicada la alimentación oral, y como continuación al proceso de realimentación tras un cuadro clínico de pancreatitis aguda. (Baja en grasas).

- Fase 1: Líquida.
- Fase 2: Líquida.
- Fase 3: Introducción de patata cocida y arroz.
- Fase 4: Introducción de pescado blanco y pollo.
- Fase 5: Introducción de verduras.

○ **DIETA POSTGASTRECTOMIA. (20)**

Recomendada en los pacientes gastrectomizados o en los pacientes intervenidos de neoplasia esofágica que reinicien su alimentación desde una situación previa de ayunas o habiendo mantenido soporte nutricional con Nutrición Enteral y/o Parenteral. Dicha realimentación se establece de forma seriada por fases introduciendo progresivamente los alimentos. La dieta consta de 3 fases que deberán indicarse desde la primera hasta la tercera de forma progresiva (si la tolerancia es correcta, cada día una fase). Al terminar las 3 fases se aconseja prescribir una dieta de fácil digestión.

- Fase 1: Líquida.
- Fase 2: Semisólida.
- Fase 3: Dieta sólida.

○ **DIETA FACIL DIGESTION. (30)**

Elaborada con alimentos poco consistentes. Está recomendada en el 3º y 4º día de una reiniciación alimentaria.

Recomendada en pacientes con todo tipo de dispepsia gástrica (úlcer, gastritis, etc...). Su finalidad es conseguir el mayor reposo funcional del estómago. Se indicará también, como continuación de las fases de realimentación post gastrectomía.

○ **DIETA POSTRESECCION INTESTINAL. (21)**

Recomendada en pacientes que han sido intervenidos quirúrgicamente sobre el tubo digestivo a excepción de cirugía de esófago, estómago y duodeno (en las que se utilizará la dieta postgastrectomía). Es una dieta fundamentalmente rica en fibra soluble para contribuir a la regeneración intestinal y mejorar el tránsito intestinal. Se podrá solicitar en la progresión de la realimentación de estos pacientes, tras: una dieta líquida, una dieta semiblanda y una dieta blanda de postresección intestinal.

- Fase 1: Líquida.
- Fase 2: Semisólida.
- Fase 3: Dieta sólida.

○ **DIETA COVID PR. INTESTINAL (21-COV)**

Dieta hipercalórica e hiperprotéica para pacientes con infección COVID-19 y sintomatología gastrointestinal como náuseas o diarrea.

○ **DIETA SIN GLUTEN. (22)**



Dieta exenta de trigo, avena, cebada o centeno. Recomendada en pacientes celíacos.

○ **DIETA DE PREESCOLARES. (23)**

Se trata de una dieta definida para niños que inician alimentación de textura sólida siguiendo las recomendaciones nutricionales pediátricas existentes. En ella los primeros platos suelen ser triturados o con alimentos de fácil masticación y adapta las raciones a la edad del paciente. (En su prescripción de debe especificar la edad del niño).

○ **DIETA DE ESCOLARES. (24)**

Es una dieta recomendada para niños mayores de cuatro años. Similar a la anterior en sus menús, adapta la consistencia y las raciones a la edad del paciente. (En su prescripción de debe especificar la edad del niño).

○ **DIETA DE LACTANTES. (25)**

Se trata de dietas equilibradas para niños menores de 2 años (lactantes), en los que los alimentos se elaborarán de formas sencillas y trituradas.

○ **DIETA “DE INGRESO”. (26)**

La dieta “de ingreso” se puede pautar a todo paciente que ingrese desde admisión (ingreso programado) o procedente de urgencias y que por la hora a la que llega a planta no pueda recibir su dieta prescrita hasta la siguiente ingesta. Por ej: (ingreso a las 13:00 h., ingreso a las 20:30 h., ingreso a las horas de la ingesta o ingresos posteriores en hora no cercana a una comida principal). También se podrá solicitar desde urgencias con la misma indicación. Si el paciente precisa una textura o consistencia especial (turmix) se deberá especificar en las observaciones.

○ **DIETA TTO I-131. (27)**

Esta dieta tienen las características de una dieta basal. La única diferencia es que se suministrara en planta con material desechable.

De los tres días de tratamiento que tiene el paciente, en el día intermedio, se le subirá una botella de 1,5 litros de limonada.

○ **DIETA NEUTROPÉNICA (28)**

La dieta neutropénica, está dirigida para aquellos pacientes oncológicos que están inmunodeprimidos y no pueden comer alimentos crudos ni tomar infusiones. Se les facilitara agua embotellada en cada toma y las frutas se subirán higienizadas y solo aquellas que se puedan pelar. El resto de alimentos pasaran por un proceso de cocción.

○ **DIETA ESPECIAL.(ES)**

Se denomina dieta especial a aquella dieta que no está codificada. Puede solicitarse tanto para adultos, como para niños.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

ANEXO V PERSONAL SUBROGABLE

Este anexo, contiene el listado de personal subrogable.

Sexo	Convenio Aplicación	Código contrato	Denominación contrato	Antigüedad	Vencimiento de contrato	% Jornada	Categoría laboral	Salario bruto anual	Pluses
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	22/11/2007		100	AUX. COLECT	16.417,32 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	08/10/2004		100	DIETISTA	19.299,12 €	1.800,00 €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	03/12/2007		100	AUX. COLECT	16.417,32 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	15/12/2005		100	AUX. COLECT	16.417,32 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	13/02/2008		100	AYTE DE COCINA	16.642,56 €	- €
		402	EVENTUAL A TIEMPO COMPLETO	01/02/2020		100	A.S.L.	16.417,32 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	09/01/2007		100	AUX. COLECT	16.417,32 €	- €
		289	TRANSF. TEMP EN INDEF TP	07/04/2017		50	AUX. DIETETICA	7.669,20 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	02/07/2009		100	AUX. COLECT	16.417,32 €	- €
		402	EVENTUAL TIEMPO COMPLETO	05/12/2019		100	A.S.L.	16.417,32 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	08/01/2007		100	AUX. COLECT	16.371,96 €	- €
		402	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	01/12/2019		100	AUX. COLECT	16.755,00 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	29/04/2011		100	COCINERO/A	18.318,96 €	1.076,28 €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	04/11/2015		87,5	AUX. COLECT	14.296,92 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	21/10/2007		100	AYTE DE COCINA	16.642,80 €	- €
		289	TRANSF. TEMP EN INDEF TP	04/01/2019		50	AUX. DIETETICA	7.287,24 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	20/06/2006		100	COCINERO/A	17.638,92 €	762,24 €
		289	TRANSF. TEMP EN INDEF TP	12/05/2018		62,5	A.S.L.	9.555,72 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	18/09/2006		100	COCINERO/A	17.108,76 €	- €
		189	TRANSF. TEMP EN INDEF TC	09/07/1992		100	ENCARGADO/A	34.064,88 €	14.090,52 €
		402	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	15/10/2005		100	ASL	16.417,00 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	15/03/1993		100	JEFE DE COCINA	30.406,92 €	11.376,96 €
		189	TRANSF. TEMP EN INDEF TC	25/05/2017		100	AYTE DE COCINA	16.374,00 €	1.593,12 €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	13/06/2007		100	AUX. COLECT	15.990,84 €	- €
		502	EVENTUAL TIEMPO PARCIAL	01/01/2019		50	AUX DIETETICA	7.594,44 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	02/08/2005		100	AUX. COLECT	17.235,12 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	24/04/2006		100	AUX. COLECT	16.390,20 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	02/01/2006		100	AUX. COLECT	16.317,60 €	- €
		200	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL	03/11/2008		87,5	AUX. COLECT	14.296,92 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	23/01/2007		100	AUX. COLECT	15.990,84 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	11/11/2004		100	A.S.L. + 10 AÑOS	16.436,52 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	03/01/2005		62,5	AUX. COLECT	11.615,79 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	31/03/2012		100	DIETISTA	17.538,96 €	- €
		100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	23/10/2006		100	AUX. COLECT	16.290,36 €	- €

Este anexo, contiene el listado de personal subrogable.

Sexo	Convenio Aplicación	Código contrato	Denominación contrato	Antigüedad	Vencimiento de contrato	% Jornada	Categoría laboral	Salario bruto anual	Pluses
	HOSTELERIA MADRID	189	TRANSFORMACION TC NO BONIF	04/10/2010			COCHERA	16.281,39 €	
	HOSTELERIA MADRID	189	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	15/03/2008			AUXILIAR COLECTIVIDADES	16.363,38 €	
	HOSTELERIA MADRID	410	DUR. DET. INTERINIDAD TC	27/10/2018			AUXILIAR COLECTIVIDADES	13.552,27 €	
	HOSTELERIA MADRID	100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	22/11/2001			CAMARERO	15.841,15 €	
	HOSTELERIA MADRID	100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	01/09/2014			AUXILIAR COLECTIVIDADES	15.395,36 €	
	HOSTELERIA MADRID	189	TRANSFORMACION TC NO BONIF	01/10/2015			DEPENDIENTE BARRA	15.395,36 €	
	HOSTELERIA MADRID	100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	26/03/2007			AUXILIAR COLECTIVIDADES	15.841,15 €	
	HOSTELERIA MADRID	100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	01/01/2009			COCHERA	16.281,39 €	
	HOSTELERIA MADRID	100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	20/09/2010			DEPENDIENTE BARRA	13.701,32 €	
	HOSTELERIA MADRID	402	DUR. DET. CIRCUNS. PROD. TC	06/11/2018	22/06/2019		DEPENDIENTE BARRA	13.552,27 €	
	HOSTELERIA MADRID	410	DUR. DET. INTERINIDAD TC	23/01/2019			AUXILIAR COLECTIVIDADES	13.552,27 €	
	HOSTELERIA MADRID	100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	16/03/2009			JEFE DE COCINA	24.967,20 €	
	ESTAB. SANIT. FUENLA.	100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	01/05/1988			CAMARERO	25.022,60 €	
	HOSTELERIA MADRID	501	DUR. DET. OBRA O SERV. TP	13/09/2018	03/11/2019		AUXILIAR COLECTIVIDADES	2.371,65 €	
	HOSTELERIA MADRID	100	INDEFINIDO CARACTER RELEVO	13/02/2015			ENCARGADO DE ESTABLECIMIENTO	19.302,15 €	
	HOSTELERIA MADRID	502	DUR. DET. CIRCUNS. PROD. TP	05/12/2018	21/04/2019		CAMARERO	5.420,91 €	

La autenticidad de este documento se garantiza mediante el sistema de verificación de documentos de Fuenlabrada.

ANEXO VI INVENTARIO

Cocina de pacientes y comedor de personal.

DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	MODELO	REFERENCIA AF	CANTIDAD	UBICACIÓN ACTUAL
BANCADA	NO REF	AF 22652	2	ALMACÉN DE BEBIDAS
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	3	ALMACÉN DE DESECHABLE
BANCADA	NO REF	AF22652	1	ALMACÉN DE DETERGENTES
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	1	ALMACÉN DE DETERGENTES
BANCADA	NO REF	AF22652	1	ALMACÉN ENVASES VACÍOS
ESTANTERÍA METÁLICA 4 NIVELES	NO REF	NO REF	1	ALMACÉN ENVASES VACÍOS
ESTANTERÍA METÁLICA 3 NIVELES	NO REF	NO REF	1	ALMACÉN ENVASES VACÍOS
BANCADA	NO REF	AF22652	1	ALMACÉN CAFETERÍA
CARRO CESTAS METÁLICAS CUADRADAS HUPFER	NO REF	AF22652	1	ALMACÉN CAFETERÍA
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	5	ALMACÉN CAFETERÍA
DISPENSADOR DE VASOS	NO REF	AF22652	1	ALMACÉN CAFETERÍA
CAMPANA MURAL CON EXTRACTOR INCORPORADO+DETECCIÓN	NO REF	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
ELEMENTO BAÑO MARÍA CON RESERVA INFERIOR	NO REF	AF22652	2	BARRA AUTOSERVICIO
ELEMENTO CAJA DERECHA	NO REF	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
ELEMENTO NEUTRO	NO REF	AF22652	2	BARRA AUTOSERVICIO
ENFRIADOR DE BOTELLAS	BFP-150 I	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
FABRICADOR DE CUBITOS DE HIELO	FCB-45 A	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
FREIDORA A GAS	FG-710	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
FRY-TOP A GAS	FTG-710 L+R	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
FRY-TOP A GAS	FTG-705 L	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
LAVAMANOS PIE	NO REF	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
MESA GASTRONORM REFRIGERADA	NO REF	AF22652	2	BARRA AUTOSERVICIO
MESA PARA CAFETERA	MMC-200	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
MESA SUSPENDIDA CON SENO	NO REF	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
MUEBLE NEUTRO AUTOSERVICIO	NO REF	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
TERMO DE LECHE	TL-10	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
TOLVA PARA PAN Y BANDEJERO	NO REF	AF22652	1	BARRA AUTOSERVICIO
MUEBLE ENSALADAS	NO REF	NO	1	BARRA AUTOSERVICIO



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095865362542211817**

VITRINA AUTOSERVICIO	NO REF	NO	1	BARRA AUTOSERVICIO
CÁMARA FRIGORÍFICA DESMONTABLE (PRECOCINADO)	THF4524Z	AF22652	1	CÁMARA DE ELABORADOS
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	4	CÁMARA DE ELABORADOS
CONJUNTO DE CÁMARAS	CAJ4517Z	AF22652	1	CÁMARAS CARNES
CONJUNTO DE CÁMARAS	TFH 2511Z	AF22652	1	CÁMARAS CONGELACIÓN
BANCADA	NO REF	AF22652	2	CÁMARAS ENTRADA
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	16	CÁMARAS ENTRADA
CONJUNTO DE CÁMARAS	CAJ4517Z	AF22652	1	CÁMARAS FRUTAS/VERDURAS
CONJUNTO DE CÁMARAS	CAJ9513Z	AF22652	1	CÁMARAS LÁCTEOS
CONJUNTO DE CÁMARAS	CAJ9513Z	AF22652	1	CÁMARAS PESCADOS
CARRO BANDEJERO AUTOSERVICIO	NO REF	AF22652	5	COMEDOR AUTOSERVICIO
MESA COMEDOR DE EMPLEADOS CUADRADA	NO REF	NO	15	COMEDOR AUTOSERVICIO
MESA COMEDOR DE EMPLEADOS RECTANGULAR	NO REF	NO	30	COMEDOR AUTOSERVICIO
SILLAS COMEDOR DE EMPLEADOS	NO REF	NO	145	COMEDOR AUTOSERVICIO
CARRO BANDEJEROS HUPFER	NO REF	AF22652	4	COMEDOR EMPLEADOS COCINA
MESAS CUADRADAS	NO REF	NO	4	COMEDOR EMPLEADOS COCINA
SILLAS PLEGABLES	NO REF	NO	11	COMEDOR EMPLEADOS COCINA
MICROONDAS	NO REF	NO	2	COMEDOR AUTOSERVICIO
MESAS CUADRADAS	NO REF	NO	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
HORNO COMBI ELECTROLUX 20 GNI 1/1 + CARRO	AOS201ETA1	213001043	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
HORNO COMBI ELECTROLUX 20 GNI 1/1 + CARRO	AOS201ETA1	215000116	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
CARRO DE TRANSPORTE 2 ESTANTES ACERO INOX	STR902WH	213001044	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
CARRO DE TRANSPORTE 2 ESTANTES ACERO INOX	STR902WH	213001045	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
CARRO DE TRANSPORTE 2 ESTANTES ACERO INOX	STR902WH	213001046	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
COCINA A GAS 6 QUEMADORES	E9GCGLC60M	213001047	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
MARMITA	PB0T15GWCO	214000390	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
CAMPANA MURAL CON EXTRACTOR INCORPORADO+DETECCIÓN	NO REF	214000393	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
CAMPANA MURAL CON EXTRACTOR INCORPORADO+DETECCIÓN	NO REF	214000394	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

CARRO ABATIDOR	8PDO922007	214000411	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
ABATIDOR/CONGELADOR GRUPO REMOTO	AKNQH759CS	215000086	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
ABATIDOR/CONGELADOR	A0F2028RT	216001978	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
MÓDULO 20 CM	9PDX391156	216002219	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
MÓDULO 20 CM	9PDX391156	216002220	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
SOPORTE DE COCINA	8PDX906320	216002226	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
SARTÉN A GAS	9PDX391141	216002248	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
MÓDULO 80 CM	9PDX391170	216002376	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
MÓDULO 20 CM	9PDX391156	216002377	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
MESA REFRIGERADA		216002378	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
PLANCHA FRYTOP	9PDX391061	219000119	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
FOGÓN PLACA RADIANTE	9PDX391018	219000120	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
FREIDORA A GAS	9PDX391083	219000121	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
FREIDORA A GAS	9PDX391083	219000122	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
CAMPANA MURAL CON EXTRACTOR INCORPORADO+DETECCIÓN	NO REF	AF22652	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
LAVAMANOS DE PIE	LP-54-D	AF22652	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
MESA ACERO INOX	MC-47	AF22652	2	CONDIMENTACIÓN/COCINA
CARRO CALIENTE	NO REF	NO	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
DETECTOR DE GASES+INSTALACIÓN+SENSORES	NO REF	NO	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
MARMITA	NO REF	NO	1	CONDIMENTACIÓN/COCINA
PUERTAS DE VAIÉN DOBLES	NO REF		3	CONDIMENTACIÓN/COCINA
CUBO BASURA PEDAL 120 LITROS	P08876		1	DEPENDENCIAS VARIAS
CUBO BASURA PEDAL 120 LITROS	P08876		1	DEPENDENCIAS VARIAS
CUBO BASURA PEDAL ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE			1	DEPENDENCIAS VARIAS
CUBO BASURA PEDAL ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE			1	DEPENDENCIAS VARIAS
CUBO BASURA PEDAL ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE			1	DEPENDENCIAS VARIAS
CUBO BASURA PEDAL ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE			1	DEPENDENCIAS VARIAS
CUBO BASURA PEDAL ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE			1	DEPENDENCIAS VARIAS
CUBO BASURA PEDAL ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE			1	DEPENDENCIAS VARIAS
CUBO BASURA PEDAL ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE			1	DEPENDENCIAS VARIAS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

CUBO BASURA PEDAL ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE			1	DEPENDENCIAS VARIAS
CUBO BASURA PEDAL ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE			1	DEPENDENCIAS VARIAS
CUBO BASURA PEDAL ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE			1	DEPENDENCIAS VARIAS
CARRO CALIENTE BANQUETES	BT2021H	216002096	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
BANDEJA RETERMAIZACIÓN PACIENTES	NO REF	214300417	367	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
TERMINAL DOBLE FLOW V4	V4 JUNIOR AIRE	215000113	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
TERMINAL DOBLE FLOW V4	V4 JUNIOR AIRE	215000114	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
TERMINAL DOBLE FLOW V4	V4 JUNIOR AIRE	215000115	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO BAÑO MARÍA ABIERTO	MDBM33	216001971	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO BAÑO MARÍA ABIERTO	MDBM33	216001972	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ELEVADOR DE BANDEJAS NEUTRO (AGARRE ACERO)	MDLOTB009	216001973	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ELEVADOR DE BANDEJAS NEUTRO (AGARRE ACERO)	MDLOTB009	216001974	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ELEVADOR DE BANDEJAS NEUTRO (AGARRE ACERO)	MDLOTB009	216001975	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO BAÑO MARÍA ABIERTO REFRIGERADO	MDBM31R	216001976	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO REFRIGERADO ELEVADOR DE PLATOS	MDL0910R	216001977	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
EQUIPO DE CONDENSACIÓN CON SOLENOIDE	OPMSXM080M	215000141	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
EQUIPO DE CONDENSACIÓN CON SOLENOIDE	OPMSXM080M	215000142	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 36 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002040	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 36 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002041	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 36 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002042	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 36 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002043	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 36 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002044	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 36 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002045	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 36 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002046	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 36 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002047	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

CARRO ERGOSERV V4 36 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002048	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 36 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002049	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 24 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002050	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 24 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002051	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 24 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002052	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ERGOSERV V4 24 BANDEJAS	ERGOSER V4 JUN	216002053	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO BAÑO MARÍA ABIERTO	MDBM33	216002054	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO BAÑO MARÍA ABIERTO	MDBM33	216002055	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO BAÑO MARÍA ABIERTO	MDBM33	216002056	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ELEVADOR DE CESTOS NEUTRO AGARRE ACERO	MDLOB08	216002057	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ELEVADOR DE CESTOS NEUTRO AGARRE ACERO	MDLOB08	216002058	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARRO ELEVADOR DE CESTOS NEUTRO AGARRE ACERO	MDLOB08	216002059	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 10 BANDEJAS	NO REF	216002060	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 10 BANDEJAS	NO REF	216002061	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 10 BANDEJAS	NO REF	216002062	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 10 BANDEJAS	NO REF	216002063	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002097	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002098	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002099	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002100	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002101	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002102	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002103	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002104	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002105	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002106	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002107	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002108	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002109	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002110	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002111	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CARROS NEUTROS 20 BANDEJAS	NO REF	216002112	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
LAVAMANOS PEDAL	NO REF	219000104	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
CINTA TRANSPORTADORA DE BANDA	CTB-7	AF22652	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	1	DISTRIBUCIÓN DE PACIENTES
BANCADA	NO REF	AF22652	1	ECONOMATO
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	9	ECONOMATO
TÚNEL DE LAVADO	WTM140ERA	213000916	1	LAVADO DE CAFETERÍA
TÚNEL DE SECADO	ADTLERMD	213000917	1	LAVADO DE CAFETERÍA
MESA RODILLOS CORTA	NO REF	214000342	1	LAVADO DE CAFETERÍA
CAMPANA DE VAHOS	NO REF	214000343	2	LAVADO DE CAFETERÍA
CAMPANA DE VAHOS	NO REF	214000344	2	LAVADO DE CAFETERÍA
MESA DE ENTRADA EN L CON FREGADERO	NO REF	214000345	1	LAVADO DE CAFETERÍA
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	2	LAVADO DE CAFETERÍA
TÚNEL DE LAVADO HOBART+EXTRACCIÓN	FTNI-S-A-A	213000930	1	LAVADO DE PACIENTES
MESA DE RECEPCIÓN VAJILLA 225*58*90	2000001107	214000349	1	LAVADO DE PACIENTES
CARRO BANDEJEROS HUPFER	NO REF	AF22652	2	LAVADO DE PACIENTES
MESA ACERO INOX	NO REF	AF22652	1	COMEDOR EMPLEADOS COCINA
CÁMARA FRIGORÍFICA DESMONTABLE (BASURAS)	CAJ4517Z	AF22652	1	PASILLO DE PROVEEDORES
LAVAMANOS PIE	LP-54-D	AF22652	1	PASILLO DE PROVEEDORES
MESA SUSPENDIDA CON SENO	NO REF	AF22652	1	PASILLO DE PROVEEDORES
LAVACACEROLAS ELÉCTRICO	EPPWELG	213001042	1	PLONGE
CAMPANA EXTRACCIÓN	NO REF	214000395	1	PLONGE
GRIFO DUCHA	NO REF	214000412	1	PLONGE
ARMARIO PASANTE ACERO INOX	ARMPB	2160002218	1	PLONGE



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

CARRO BANDEJEROS HUPFER	NO REF	AF22652	1	PLONGE
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	1	PLONGE
FREGADERO	FI-187/20	AF22652	1	PLONGE
MESA SUSPENDIDA	NO REF	AF22652	1	PLONGE
PUERTAS DE VAINÉN DOBLES	NO REF		1	PLONGE
CORTADORA DE FIAMBRE	MSG2520	213001041	1	PREPARACIÓN DE PLATOS FRÍOS
PUERTAS DE VAINÉN	NO REF	216002428	1	PREPARACIÓN DE CARNES
PUERTAS DE VAINÉN	NO REF	216002429	1	PREPARACIÓN DE CARNES
ARMARIO ESTERILIZADOR	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE CARNES
LAVAMANOS DE PIE	LP-54-D	AF22652	1	PREPARACIÓN DE CARNES
MESA GASTRONORM TIMBRE	MFP-180-GN	AF22652	1	PREPARACIÓN DE CARNES
MESA SUSPENDIDA	NO REF	AF22652	2	PREPARACIÓN DE CARNES
MESA SUSPENDIDA CON DOS SENOS	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE CARNES
PUERTAS DE VAINÉN	NO REF	216002430	1	PREPARACIÓN DE PESCADOS
PUERTAS DE VAINÉN	NO REF	216002431	1	PREPARACIÓN DE VEGETALES
ARMARIO ESTERILIZADOR CUCHILLOS	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE PESCADOS
LAVAMANOS PIE	LP-54-D	AF22652	1	PREPARACIÓN DE PESCADOS
MESA CON DOS SENOS	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE PESCADOS
MESA GASTRONORM TIMBRE	MFP-180-GN	AF22652	1	PREPARACIÓN DE PESCADOS
MESA SUSPENDIDA	NO REF	AF22652	2	PREPARACIÓN DE PESCADOS
PUERTAS DE VAINÉN	NO REF	216002432	1	PREPARACIÓN DE PESCADOS
PUERTAS DE VAINÉN	NO REF	216002433	1	PREPARACIÓN DE CARNES
PUERTAS DE VAINÉN	NO REF	216002434	1	PREPARACIÓN DE PLATOS FRÍOS
ARMARIO ESTERILIZADOR	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE PLATOS FRÍOS
LAVAMANOS DE PIE	LP-54-D	AF22652	1	PREPARACIÓN DE PLATOS FRÍOS
MESA GASTRONORM	MFP-180-GN	AF22652	1	PREPARACIÓN DE PLATOS FRÍOS
MESA SUSPENDIDA	NO REF	AF22652	2	PREPARACIÓN DE PLATOS FRÍOS
MESA SUSPENDIDA CON SENO	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE PLATOS FRÍOS
BANCADA	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE PLATOS FRÍOS
ARMARIO ESTERILIZADOR CUCHILLOS	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE VEGETALES



ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE VEGETALES
LAVAMANOS PIE	LP-54-D	AF22652	1	PREPARACIÓN DE VEGETALES
MESA SUSPENDIDA CON 1 SENOS	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE VEGETALES
MESA SUSPENDIDA CON DOS SENOS	NO REF	AF22652	1	PREPARACIÓN DE VEGETALES
BANCADA	NO REF	AF22652	1	RECEPCIÓN DE MERCANCÍA
BÁSCULA ELECTRÓNICA+VISOR	NO REF	AF22652	1	RECEPCIÓN DE MERCANCÍA
CARRO DE TRANSPORTE PLATAFORMA	CR-1060	AF22652	2	RECEPCIÓN DE MERCANCÍA
ESTANTERÍA MODULAR DE POLIETILENO Y ALUMINIO 4 NIVELES	NO REF	AF22652	1	RECEPCIÓN DE MERCANCÍA
TAQUILLA R4	NO REF	AF17149	1	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLA R4	NO REF	AF17150	1	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLA R4	NO REF	AFSERV01032	1	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLA R4	NO REF	AFSERV01033	1	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLA R4	NO REF	AFSERV01034	1	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLA R4	NO REF	AFSERV01035	1	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLA R4	NO REF	AFSERV01036	1	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLA R4	NO REF	AFSERV01037	1	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLA R4	NO REF	AFSERV01038	1	VESTUARIO FEMENINO
SILLAS COMEDOR DE EMPLEADOS	NO REF	NO	10	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLA R4	NO REF	AFSERV01031	1	VESTUARIO MASCULINO
TAQUILLA R4	NO REF	AFSERV01039	1	VESTUARIO MASCULINO
TAQUILLA R8	NO REF	640	1	VESTUARIO MASCULINO
SILLAS COMEDOR DE EMPLEADOS	NO REF	NO	2	VESTUARIO MASCULINO



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

Cafetería de público

DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	MODELO	Nº SERIE	Nº ACTIVO FIJO	CANTIDAD	UBICACIÓN ACTUAL
GRUPO DE 4 TAQUILLAS			SER01041	1	VESTUARIOS PERSONAL
CÁMARA POSITIVAS				2	COCINA
CÁMARA NEGATIVA (CONGELADORA)				1	COCINA
ESTANTERÍAS CÁMARAS	EURO-580			3'4 ESTANTES	CÁMARA POSITIVA
LAVAMANOS MANUAL DE PIE	LP-54			2	COCINA
MONOBLOCK PREP. CON CAJÓN Y UN SENO	MPA-700			1	COCINA
CORTADORA DE FIAMBRE	EUROC-300 SL			1	COCINA
FIGRORÍFICO	LUFRI		215000092	1	COCINA
MESAS PEQUEÑAS DE APOYO				2	COCINA
FREIDORA 2 CUBAS	FE84218- LAINOX			1	COCINA
COCINA 6 FUEGOS	HG CG86FPS/ SILKO			1	COCINA
FRY TOP GAS LISO PLANCHA	BG84GLL/ LAINOX			1	COCINA
SARTÉN BASCULANTE	SG841RM/ LAINOX			1	COCINA
MESA CARRILES APOYO			215000096	1	COCINA
HORNO CONVENCION	ELECTROLUX		215000090	1	COCINA
MÓDULO NEUTRO ACOPIO MENAJE	VIA 400X900			1	COCINA
TIMBRE FRÍO			213000895	2	COCINA
MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS CON SENO Y DUCHA				1	ZONA TREN LAVADO
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE JEMI			215000091	1	ZONA TREN LAVADO
MESA SALIDA LAVADO CON RODILLOS				1	ZONA TREN LAVADO
MONOBLOCK PLONGE CON PILA	MPA-700			1	ZONA TREN LAVADO
MESA DESBARASE				1	ZONA TREN LAVADO
MONOBLOCK ACERO PREPARACIÓN Y UN SENO				1	CUARTO FRÍO
MESA PEQUEÑA DE APOYO				1	CUARTO FRÍO
ESTANTERÍA DE ACOPIO	EURO-580			1	CUARTO FRÍO
ESTANTERÍAS	EURO-580			2'4 ESTANTES	ALMACÉN ECONOMATO
ESTANTERIAS	EURO-580			2'4 ESTANTES	ALMACÉN MENAJE
CARROS BANDEJEROS 24 BANDEJAS				3	SALA CAFETERÍA Y COCINA
MESAS				7	COMEDOR VIP
SILLAS				28	COMEDOR VIP
FRIGORÍFICOS BAJO ENCIMERA 130 L	TK13145D	AR 16302093 Y AR 169302064	216003015 Y 216003016	2	LINEAL CAFETERÍA
CARRO CALIENTE 80 PLATOS Y 3000 W	CC20	302394	216003014	1	LINEAL CAFETERÍA
FABRICADOR DE HIELO GRANULADO	ICE QUEEN IG-AIRE 220-50	16834996	216002985	1	LINEAL CAFETERÍA
MÁQUINA DE HIELO			213000896	1	LINEAL CAFETERÍA
CONGELADOR BAJO ENCIMERA 96 L	TEKA	AR 167T00373	216002986	1	LINEAL CAFETERÍA
PLACA MANTENEDORA DE CALOR	EDENOX	4436108	216002987	1	LINEAL CAFETERÍA
VITROCERÁMICA	EDENOX PC-5050-E	3832122	216002988	1	LINEAL CAFETERÍA
VITRINA MURAL REFRIGERADA	SLIM INOX 150	1.658.321	216002989	1	LINEAL CAFETERÍA
PAPELERAS DE ACERO				1	SALA CAFETERÍA
SILLAS PVC COLOR NEGRO	501-267DPP		216002766 A 216002856	91	SALA CAFETERÍA
SILLA DE MADERA EN BLANCO RESPALDO EN X		A88 10/2	216006011 A 216003013	3	SALA CAFETERÍA
SILLA MADERA HAYA RESPALDO CHAPA COLOR PATINADO	SAN-3	A88 1072	216003009 A 216003010	2	SALA CAFETERÍA
SILLA DE HIERRO RESPALDO EN CHAPA ROJO	504-MS856		216006006 A 216003008	3	SALA CAFETERÍA
TABURETES ALTOS REGULABLES TAPA MADERA	23-15,10/ 2 COLVIN-M130		216003019 A 216003030	15	SALA CAFETERÍA
MESAS 80X60 TAPA MADERA PINO	13TH42-CRU		216002857 A 216002887	31	SALA CAFETERÍA
MESAS ALTAS 200 X 50 TAPA MADERA PINO	2CERVIN-M28		216002891 A 216002895	5	SALA CAFETERÍA
MESA 350 X 80 TAPA MADERA PINO	2CERVIN-M28		216002930	1	SALA CAFETERÍA
MESAS BAJAS REDONDAS 60 cm. TAPA MADERA PINO	23-15,27/ 2 COLVIN-M 130		21600293 A 216002933	3	SALA CAFETERÍA
MESAS REDONDAS 125 cm TAPA MADERA PINO	13th55/ 2 COLVIN-M130		216002971 A 216002979	9	SALA CAFETERÍA



SOFÁS COLOR VERDE UNA PLAZA POLIPIEL	2 CARVIN-B8/160	29-729,19	216002995 A 216002996	2	SALA CAFETERÍA
SOFÁS COLOR CÁMEL UNA PLAZA POLIPIEL	2 CARVIN-B8/160	29-724,19	216002998 A 216003000	3	SALA CAFETERÍA
SOFÁS COLOR NEGRO UNA PLAZA POLIPIEL	2 CARVIN-B8/160	29-729,19	216003001 A 216003002	2	SALA CAFETERÍA
SOFÁS CHESTER	2 CARVIN-B3/157		216003004 A 216003005	2	SALA CAFETERÍA
BANCADA CORRIDA 235 CM TAPIZADA EN POLIPIEL	2 CARVIN-B8/160		216003017	1	SALA CAFETERÍA
BANCADA DE 50 CM TAPIZADA EN POLIPIEL	2 CARVIN-B8/160		216003018	1	SALA CAFETERÍA
MUEBLES DE PINO MACIZO DE APOYO Y RECICLAJE BASURA			216002990 Y 216002991	2	SALA CAFETERÍA Y OFFICE
ESPEJO VERDE DECORACIÓN			216002994	1	SALA CAFETERÍA
ESTANTERIAS HIERRO/MADERA DECORACIÓN			216002992 Y 216002993	2	SALA CAFETERÍA
LÁMPARAS COLOR MARRON-NEGRO ANTIGUO	STOCKBURY		216002980 A 216002984	5	SALA CAFETERÍA
BOMBILLAS EDISON CARBONO			216002942 A 216002958	17	SALA CAFETERÍA
12 ALTAVOCES HILO MUSICAL			216002959 A 216002970	12	SALA CAFETERÍA
APLIQUES PARED MARRONES EXTENSIBLES	COLOGNE		216002939 A 216002941	3	SALA CAFETERÍA
LÁMPARAS TECHO NEGRAS	HEKTAR		216002912 A 216002929	19	SALA CAFETERÍA
LÁMPARAS PARED JARDÍN VERTICAL	KVART		216002934 A 216002938	5	SALA CAFETERÍA
LAMPARAS TECHO EFECTO OXIDADO	SERAPHIN		216002888 A 216002890	3	SALA CAFETERÍA

Máquinas expendedoras: No procede



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

ANEXO VII OFERTA TÉCNICA

Este anexo contempla las especificaciones a presentar en la oferta técnica según requisito descritos para el Servicio de cafetería de personal, alimentación de pacientes.

CALIDAD E IDONEIDAD DEL SERVICIO:

Los licitadores, deberán aportar, en su caso, una memoria y documentación explicativa de la Calidad e idoneidad del servicio ofertado. La memoria deberá incluir los siguientes apartados:

1. Memoria descriptiva de la organización del servicio:

Aportando de manera clara y concisa en base los siguientes aspectos.

- **Proveedores y materia prima:**

Los licitadores, según descripción del punto de 2 Obligaciones Generales y del Anexo I especificaciones de materia prima, aportarán:

- Proveedores y certificados de café en grano y azúcar en sus variantes monodosis y medida habitual de uso en cocina.
- Ficha de legumbres de procedencia 100% española, con Denominación de Origen Protegida e Indicación Origen Protegida
- Declaración responsable de no utilización de cualquier producto, principal o derivado de ingredientes de procedencia de organismos modificados genéticamente.
- Proveedores y certificados de producción “libres de antibióticos” de carnes de aves, y cerdo. Además de procedencia 100% española.
- Proveedores y certificados de carne de vacuno “libre de antibióticos”.
- Calendario de pescados frescos según temporada.
- Proveedores y certificados de huevos procedentes de gallinas que estén etiquetados con el código 3 del Reglamento (CE) no 589/2008, extensible a huevos cocidos y líquidos de uso habitual.

- **Seguridad Alimentaria:**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 5:

- Documentación del centro de control de Calidad homologado, para la realización de los estudios mensuales de determinación microbiológica
- Modelos de contenedores y recipientes para el trasvase de envases de envases.
- Plan mensual de auditorías de calidad y modelo del informe tipo a realizar del sistema de Seguridad Alimentaria sobre la Seguridad Alimentaria.



- Documentación relativa a la empresa que realice las tareas de desinsectación, desinfección y desratización con registro válido, fichas de productos empleados y plan de trabajo.
- Propuesta de plan de APPCC de autocontrol basado en la metodología y fichas de productos. Dicha propuesta de plan deberá de incluir obligatoriamente ejemplo de todos los registros y desarrollo del mismo.
- Información General.
 - Identificación de responsables.
 - Describir productos comercializados y condiciones.
 - Determinar uso esperado y población de destino.
- Prácticas correctas de higiene (PCH).
 - Formación de trabajadores y calendario anual.
 - Condiciones de Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
 - Plan de limpieza y desinfección de todos los locales afectados, así como las fichas técnicas y de prevención de productos a utilizar.
 - Agua de abastecimiento. Plan de analítica de cloro libre y residual.
 - Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
 - Trazabilidad completa la recepción hasta la el consumidor final.
 - Control de proveedores. Recepción, trasvase, almacenamiento y rotación.
 - Implantación del sistema de autocontrol. Calendario de implantación.

- **Personal:**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 6 Personal.

- Propuesta de trabajo de equipos humanos a emplear, presencias por turno de trabajo, horarios y organización de puestos por categorías.
- Propuesta de programación de formación con temario y horas de planificación descritos en el Punto 6 de Personal:
 - Alérgenos.
 - Manipulación de alimentos.
 - Atención al paciente.
 - Dietética.



- Riesgos laborales.

- **Instalaciones, maquinaria y menaje.**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 8:

- Documentación técnica relativa a la empresa encargada del mantenimiento correctivo y preventivo.
- Documentación técnica relativa a la empresa encargada de la revisión de instalación de gas.
- Documentación técnica relativa a la empresa encargada de la revisión de sistemas de extinción.
- Documentación técnica relativa a la empresa encargada de la revisión de sistemas de detección de gases.
- Documentación técnica relativa a la empresa encargada de la revisión del vaciado de depósitos grasos.

- **Sistemas de Gestión de calidad**

Los licitadores, según descripción del punto de 9 Sistemas de Gestión de calidad:

- Metodología de plan de calidad.
- Objetivos y aspectos de supervisión.
- Procedimientos organizativos de ejecución y verificación.
- Calendarios de implantación.

- **Propuesta de trabajo:**

Los licitadores, según requisitos solicitados en el pliego de prescripciones técnicas, presentarán:

- Procesos de trabajo para el servicio integral de alimentación a pacientes y cafetería de personal.
- Medidas propuestas para una mejora continua en la prestación del servicio de alimentación a pacientes y cafetería de personal.

2. Plan medioambiental.

Aportando de manera clara y concisa en base a los siguientes aspectos.

- **Plan de reducción de consumo:**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 9:

- Energía eléctrica.
- Agua.



- Productos de limpieza.
- Gas.

- **Plan de gestión de residuos.**

3. Plan social y laboral

Los licitadores deberán presentar, en base a la plantilla a subrogar en el Anexo V:

- Medidas destinadas a la estabilidad de plantilla.
- Fomento de contratación indefinida.
- Medidas de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

Este anexo contempla las especificaciones a presentar en la oferta técnica según requisito descritos para cafetería de público.

CALIDAD E IDONEIDAD DEL SERVICIO:

Los licitadores, deberán aportar, en su caso, una memoria y documentación explicativa de la Calidad e idoneidad del servicio ofertado. La memoria deberá incluir los siguientes apartados:

1. Memoria descriptiva de la organización del servicio:

Aportando de manera clara y concisa en base los siguientes aspectos.

- **Proveedores y materia prima:**

Los licitadores, según descripción del punto de 2 Obligaciones Generales y del Anexo I especificaciones de materia prima, aportarán:

- Proveedores y certificados de café en grano y azúcar en sus variantes monodosis y medida habitual de uso en cocina.
- Ficha de legumbres de procedencia 100% española, con Denominación de Origen Protegida e Indicación Origen Protegida
- Declaración responsable de no utilización de cualquier producto, principal o derivado de ingredientes de procedencia de organismos modificados genéticamente.
- Proveedores y certificados de producción “libres de antibióticos” de carnes de aves, y cerdo. Además de procedencia 100% española.
- Proveedores y certificados de carne de vacuno “libre de antibióticos”.
- Calendario de pescados frescos según temporada.
- Proveedores y certificados de huevos procedentes de gallinas que estén etiquetados con el código 3 del Reglamento (CE) no 589/2008, extensible a huevos cocidos y líquidos de uso habitual.

- **Seguridad Alimentaria:**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 5:

- Documentación del centro de control de Calidad homologado, para la realización de los estudios mensuales de determinación microbiológica
- Modelos de contenedores y recipientes para el trasvase de envases de envases.
- Plan mensual de auditorías de calidad y modelo del informe tipo a realizar del sistema de Seguridad Alimentaria sobre la Seguridad Alimentaria.
- Documentación relativa a la empresa que realice las tareas de desinsectación, desinfección y desratización con registro válido, fichas de productos empleados y plan de trabajo.



- Propuesta de plan de APPCC de autocontrol basado en la metodología y fichas de productos. Dicha propuesta de plan deberá de incluir obligatoriamente ejemplo de todos los registros y desarrollo del mismo.

- Información General.

- Identificación de responsables.
- Describir productos comercializados y condiciones.
- Determinar uso esperado y población de destino.

- Prácticas correctas de higiene (PCH).

- Formación de trabajadores y calendario anual.
- Condiciones de Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
- Plan de limpieza y desinfección de todos los locales afectados, así como las fichas técnicas y de prevención de productos a utilizar.
- Agua de abastecimiento. Plan de analítica de cloro libre y residual.
- Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
- Trazabilidad completa la recepción hasta la el consumidor final.
- Control de proveedores. Recepción, trasvase, almacenamiento y rotación.
- Implantación del sistema de autocontrol. Calendario de implantación.

- **Personal:**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 6 Personal.

- Propuesta de trabajo de equipos humanos a emplear, presencias por turno de trabajo, horarios y organización de puestos por categorías.
- Propuesta de programación de formación con temario y horas de planificación descritos en el Punto 6 de Personal:
 - Alérgenos.
 - Manipulación de alimentos.
 - Atención al paciente.
 - Dietética.
 - Riesgos laborales.



- **Instalaciones, maquinaria y menaje.**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 8:

- Documentación técnica relativa a la empresa encargada del mantenimiento correctivo y preventivo.
- Documentación técnica relativa a la empresa encargada de la revisión de instalación de gas.
- Documentación técnica relativa a la empresa encargada de la revisión de sistemas de extinción.
- Documentación técnica relativa a la empresa encargada de la revisión de sistemas de detección de gases.
- Documentación técnica relativa a la empresa encargada de la revisión del vaciado de depósitos grasos.

- **Sistemas de Gestión de calidad**

Los licitadores, según descripción del punto de 9 Sistemas de Gestión de calidad:

- Metodología de plan de calidad.
- Objetivos y aspectos de supervisión.
- Procedimientos organizativos de ejecución y verificación.
- Calendarios de implantación.

- **Propuesta de trabajo:**

Los licitadores, según requisitos solicitados en el pliego de prescripciones técnicas, presentarán:

- Procesos de trabajo para el servicio integral de alimentación a pacientes y cafetería de personal.
- Medidas propuestas para una mejora continua en la prestación del servicio de alimentación a pacientes y cafetería de personal.

2. Plan medioambiental.

Aportando de manera clara y concisa en base a los siguientes aspectos.

- **Plan de reducción de consumo:**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 10:

- Energía eléctrica.
- Agua.
- Productos de limpieza.



- Gas.

- **Plan de gestión de residuos:**

3. Plan social y laboral

Los licitadores deberán presentar, en base a la plantilla a subrogar en el Anexo V:

- Medidas destinadas a la estabilidad de plantilla.
- Fomento de contratación indefinida.
- Medidas de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

Este anexo contempla las especificaciones a presentar en la oferta técnica según requisito descritos para máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios.

CALIDAD E IDONEIDAD DEL SERVICIO:

Los licitadores, deberán aportar, en su caso, una memoria y documentación explicativa de la Calidad e idoneidad del servicio ofertado. La memoria deberá incluir los siguientes apartados:

- **Proveedores y materia prima.**

Los licitadores deberán presentar, según el Punto 3. Artículos dispensados:

- Relación de bebidas calientes propuestas con ficha con declaración de ingredientes, alérgenos y valoración nutricional.
- Relación de productos alimenticios propuestos con ficha con declaración de ingredientes, alérgenos y valoración nutricional.
- Relación de productos aptos para celíacos propuestos con ficha con declaración de ingredientes, alérgenos y valoración nutricional.
- Propuesta de vaso de dispensación para bebidas calientes y paletina removedora con ficha de fabricación y de reciclado o compostación.
- Relación de marcas ofertadas.
- Relación de propuesta denominada como “saludable”.

- **Seguridad Alimentaria.**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 4:

- Documentación del centro de control de Calidad homologado, para la realización de los estudios mensuales de determinación microbiológica
- Plan mensual de auditorías de calidad y modelo del informe tipo a realizar del sistema de Seguridad Alimentaria sobre la Seguridad Alimentaria.
- Documentación relativa a la empresa que realice las tareas de desinsectación, desinfección y desratización con registro válido, fichas de productos empleados y plan de trabajo.
- Propuesta de plan de APPCC de autocontrol basado en la metodología y fichas de productos. Dicha propuesta de plan deberá de incluir obligatoriamente ejemplo de todos los registros y desarrollo del mismo.
- **Información General.**
 - Identificación de responsables.
 - Describir productos comercializados y condiciones.
 - Determinar uso esperado y población de destino.



- Prácticas correctas de higiene (PCH).
 - Formación de trabajadores y calendario anual.
 - Condiciones de Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
 - Plan de limpieza y desinfección de todos los locales afectados, así como las fichas técnicas y de prevención de productos a utilizar.
 - Agua de abastecimiento. Plan de analítica de cloro libre y residual.
 - Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
 - Trazabilidad completa la recepción hasta la el consumidor final.
 - Control de proveedores. Recepción, trasvase, almacenamiento y rotación.
 - Implantación del sistema de autocontrol. Calendario de implantación.

- **Requisitos técnicos:**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 6:

- Documentación técnica de máquinas ofertadas con declaración de antigüedad por cada máquina y eficiencia de la misma.
- Ficha de propuesta de islas reciclaje.
- Propuesta con bocetos y documentación del modelo propuesto de mueble de encastré de las máquinas.
- Propuesta de mantenimiento correctivo y preventivo descrito en el punto 1.

- **Personal.**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 5 Personal.

- Propuesta de distribución de personal, para las reposiciones descritas en el punto 1.

- **Servicio de atención al cliente:**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 2.

- Propuesta de atención de incidencias.

- **Plan de adecuación de espacios.**

Los licitadores deberán presentar, según requisitos del punto 16.

- Propuesta de adecuación de espacios.



ANEXO VIII INVERSIONES

Este anexo, contempla los importes en Inversiones.

CONCEPTO/ZONA COCINA DE PACIENTES	IMPORTE
CINTA DE EMPLATADO	5.803,15 €
COCINA CALIENTE	13.922,37 €
ZONA LAVADO DE PACIENTES	5.084,64 €
CAFETERÍA DE PERSONAL	36.438,44 €
CÁMARA, CUARTOS FRÍOS	14.239,50 €
INSTALACIONES ELECTRICAS Y FONTANERIA	10.330,58 €
TOTAL INVERSIONES 12 MESES	85.818,68 €

CONCEPTO/ZONA CAFETERÍA DE PÚBLICO	IMPORTE
COCINA CALIENTE	13.059,99 €
ZONA LAVADO DE PACIENTES	4.455,00 €
CÁMARA, CUARTOS FRÍOS	6.127,11 €
INSTALACIONES ELECTRICAS Y FONTANERIA	3.305,79 €
TOTAL INVERSIONES 12 MESES	26.947,88 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

ANEXO IX OFERTA ECONÓMICA

Este anexo contempla el formato de presentación de la oferta económica.

- **Extras de pacientes: Aplicable a extras solicitados por las unidades.**

ARTÍCULOS EXTRAS	OFERTA PRECIO IVA EXCLUIDO
Agua Gelificada	
Aceite Monodosis	
Agua 0,5 litro	
Agua 1,5 litro	
Azúcar sobre	
Batidos individuales	
Biscotes 2 uds.	
Bocadillo variado	
Bote Refresco	
Cacao soluble en sobre	
Café - descafeinado (sobres)	
Cereales individual	
Confitura, miel	
Edulcorante sin calorías	
Flan	
Fruta	
Galletas 5 uds.	
Galletas Hiperprotéicas 5 unidades	
Gelatina 200 gr.	
Helados	
Huevos	
Infusiones	
Leche 1 litro	
Leche brik 0,2	
Limonada (suero alcalino)	
Margarina	
Natillas	
Pan envase individual	
Petit.suisse	
Potitos	
Sal sobre	
Vinagre Monodosis	
Yogurt (normal, desnatado)	
Yogurt con fruta troceada (normal, desnatado)	
Yogurt sin lactosa	
Zumo brik 1 litro	
Zumo brik 200 cc.	
Zumo Natural 0,2	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

- **Precios cafetería de personal: Aplicable a usuarios de cafetería de personal.**

ARTÍCULOS CAFETERÍA DE PERSONAL	OFERTA PRECIO IVA EXCLUIDO
Aceite Oliva Sobre	
Acuarius Limon Pet 500	
Acuarius Naranja Pet 500	
Agua Mineral 1,5 L.	
Agua Mineral 50 Cl	
Aquarius Lata	
Barrita pan c/mantequilla	
Barrita tomate y aceite	
Berlina Crema	
Bocadillo Calamares	
Bocadillo Bacon+Queso	
Bocadillo Chorizo frito	
Bocadillo Lomo	
Bocadillo Lomo Queso	
Bocadillo Tortilla Pais	
Bocadillo Tortilla Francesa	
Bolsa de papel	
Boogüie de azucar	
Café con leche	
Café cortado	
Café Descafeinado	
Café Solo	
Cerveza lata	
Cerveza sin alcohol lata	
Chocolate	
Churros (1 Ud.)	
Coca Cola, fanta naranja, limon Lata	
Coca Cola Zero Lata	
Cola Cao porción 18 gr	
Croissant Plancha Mixto	
Croissant normal	
Croissant York queso	
Donuts chocolate	
Flan de Huevo	
Infusion Manzanilla	
Infusion Menta Poleo	
Infusion seleccion Moment Tea	
Infusion Te	
Infusiones	
Medio menú Primer plato	
Medio Menú Segundo plato	
Menú cena	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

Menu Comida	
Mermelada Porcion	
Montado Bacon	
Montado Bacon Queso	
Montado Calamares	
Montado Chorizo	
Montado Jamon Dulce	
Montado Lomo	
Montado Lomo queso	
Montado Tortilla Pais	
Natillas	
Nestea Lata	
Palmera de azucar	
Pepito chocolate	
Pieza de Fruta	
Pieza de Pan	
Pincho de tortilla	
Porras (1 Ud.)	
Sandwich mixto	
Sobre ketchup	
Suplemento Boc+Sand Mahonesa	
Suplemento Boc+Sand Tomate Rodaja	
Suplemento Montado	
Tarrina de Mantequilla	
Tarrina de Tomate	
Tomate rodaja	
Tostada con Mantequilla Mermelada	
Yogourth Natural sabores	
Zumo de naranja natural	
Zumo envasado	

• **Ingestas pacientes a pie de cama, aplicable a facturación de:**

- Dietas de pacientes según tipo de dieta y toma.
- Dietas de acompañante.
- Dietas de profesionales de guardia.

	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	RECENA
OFERTA PRECIO IVA EXCLUIDO DIETA BASAL					



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

Este anexo contempla el formato de presentación de la oferta económica.

- **Precio cafetería**

ARTÍCULOS CAFETERÍA DE PÚBLICO	OFERTA PRECIO IVA EXCLUIDO
ACEITE OLIVA SOBRE	
AGUA PET 1,5 L.	
AGUA PET 500	
AQUARIUS 50 CL	
AQUARIUS/ NESTEA LATA	
BARRITA TOSTADA	
BOCADILLO CALAMARES	
BOCADILLO CALIENTE	
BOCADILLO FRIO	
BOCADILLO TORTILLA	
BOLLERIA VARIADA	
CAFE CON LECHE	
CAFÉ DESCAFEINADO	
CAFE SOLO	
CASERA PET	
CERVEZA	
CERVEZA SIN ALCOCHOL	
CHOCO MUFFIN CON MILKA	
CHOCOLATE	
CHURRO	
COLA CAO PORCION 18 GRS.	
CROISSANT MIXTO	
EMPANADA	
FRUTA	
INFUSIONES	
KETCHUP, MOSTAZA Y MAHONESA SOBRE	
MEDIO MENU 1º PLATO	
MEDIO MENU 2º PLATO	
MENU	
MENU CENA HOSPITAL	
MERMELADA PORCIÓN	
MERMELADA PORCIÓN	
MONTADO CALIENTE	
MONTADO FRIO	
NESTEA LATA	
PAN	
PINCHO TORTILLA	
PORRA	
RACIÓN DE TARTA	
REFRESCO LATA	
SANDWICH MIXTO	
SANDWICH VEGETAL	
SUPLEMENTO MONTADO	
TOMATE PORCION	
TORTILLA ENTERA	
TOSTADA DE MOLDE MANT Y MERM	
VINO TINTO	
YOGHOURT VARIADO	
ZUMO DE NARANJA NATURAL	
ZUMO ENVASADO	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

- **Porcentaje de ventas en concepto de explotación cafetería de público.**

PORCENTAJE OFERTADO EN CONCEPTO DE CANON EXPLOTACIÓN DEL ESPACIO CAFETERÍA DE PÚBLICO SOBRE VENTAS MENSUALES	
PORCENTAJE	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

Este anexo contempla el formato de presentación de la oferta económica.

- Precios máquinas expendedoras**

ARTÍCULO MAQUINAS EXPENDEDORAS	OFERTA PRECIO PÚBLICO IVA EXCLUIDO
CAFE EXPRESS	
CAFE LARGO	
CAFE CORTADO	
CAFE CON LECHE	
CAPUCHINO	
MANCHADO	
LECHE	
CHOCOLATE	
SOLO VASO	
DESCAFEINADO EXPRESS	
DESCAFEINADO LARGO	
DESCAFEINADO CORTADO	
DESCAFEINADO CON LECHE	
DESCAFEINADO CAPUCHINO	
DESCAFEINADO MANCHADO	
TE AL LIMON	
CONS. CHOCOLATE CON LECHE	
CAFE AVELLANA EXPRESS	
L.NARANJA TRINA	
L. FANTA NARANJA	
L. COCA COLA	
L. COCA LIGHT	
L.COCA ZERO	
L. AQUARIUS LIMON	
L. NESTEA LIMON	
PET 500 LANJARON AGUA	
MINI PET NARANJA TRINA	
PET 330 AGUA SOLAN (C/CANCER)	
PET AQUARIUS NARNAJA	
PET AQUARIUS LIMÓN	
PET NESTEA LIMÓN	
ALO ALLURE 500 ML	
NARANJA LEVITE 500 ML	
PET COCA COLA	
PET COCA COLA LIGHT	
PET COCA COLA ZERO	
PET ARIZONA TE VERDE C/ MIEL	
VIVESOY GO CAPUCCINO 200 CC	
COOLIFE CAPUCCINO 230 CC	
LANJARÓN SPORT 0,75 CL	
BISOLAN MULTIFRUTAS PET 330	



PASCUAL NARANJA SELECCION	
PASCUAL PIÑA SELECCION	
BIFRUTAS MEDITERRANEO 0%	
BIFRUTAS TROP S/AZUCAR	
COLA CAO ENERGY 200 CC	
KAFFE LATTE ESPRESSO 200 ML	
SAKE COLA CAO 0%	
SOLAN DE CABRAS LIMÓN	
SOLAN DE CABRAS NARANJA	
JAMON MATUTANO	
RUFFLES ORIGINAL	
DORITOS TEX-MEX	
LAY'S GOURMET	
ALMENDRA MATUTANO 42 gr.	
KASKY'S	
CONCHAS	
DIGESTIVE GO!	
KIT-KAT	
TWIX	
FRUTISSIMA 100 G -HARIBO	
M & M CACAHUETES	
MILKA LU POCKET 35 GRS	
MILKA OREO 41 GR	
LEIBNIZ MINIS CHOCO	
LEIBNIZ CHOCO FRIENDS	
CUADRADO TRUFA MARTÍNEZ	
CAÑA BIMBO CHOCOLATE	
PALITOS QUELY ACEITE DE OLIVA	
BIMBO DUO	
EAGLE SNACK CON MIEL	
MR CORN 115 GR	
VELARTE ARTESANA PIPAS	
MINI NACKIS DE MAIZ	
MIX-5 115 GR	
TORTITAS ARROZ CHOC. BICENTURY	
DONUTS GLASS - 1 UNID	
ALL-BRAN BIZCOCHO	
BARRITA CEREALES CALABAZA	
GALLETAS ELGORRIAGA	
OREO IMPULSO	
DONUT FONDANT-1 UNID.	
ORBIT TABS SABORES	
PALMERA CHOCOLATE BIMBO-MARTIN	
SW NÓRDICO	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

SW VARIOS L&M	
SW ESPECIAL L Y M	
KINDER BUENO	
PORCIONES DE MANZANA	
BRIOCHE DOBLE L&M	
LAYS HORNO CRACKER	
PICK UP CHOCO SINGLE	
CROISSANT ALBA	
SNICKERS 50 GR	
SUMBITES	
CRACKERS AL HORNO	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**

- **Porcentaje de ventas en concepto de explotación de máquinas expendedoras.**

PORCENTAJE OFERTADO EN CONCEPTO DE CANON EXPLOTACIÓN POR MÁQUINA EXPENDEDORAS INSTALADA DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS SOBRE VENTAS MENSUALES	
PORCENTAJE	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1220958865362542211817**

ANEXO X UBICACIÓN MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Este anexo contempla las ubicaciones de máquinas expendedoras.

EMPLAZAMIENTO MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y TIPO	
UBICACIÓN	TIPO DE MÁQUINA
C.E.P EL ARROYO PLANTA BAJA	MÁQUINA DE CAFÉ
C.E.P EL ARROYO PLANTA BAJA	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
EDIFICIO ONCOLOGÍA PLANTA BAJA (HALL IZQ)	MÁQUINA DE CAFÉ
EDIFICIO ONCOLOGÍA PLANTA BAJA (HALL IZQ)	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
PLANTA BAJA- HALL- SALÓN DE ACTOS	MAQUINA DE CAFÉ
PLANTA BAJA- HALL- SALÓN DE ACTOS	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
PLANTA BAJA- HALL- SALÓN DE ACTOS	MÁQUINA DE BEBIDAS
PLANTA BAJA-ATENCION AL PACIENTE	MAQUINA DE CAFÉ
PLANTA BAJA-ATENCION AL PACIENTE	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
PLANTA BAJA-ATENCION AL PACIENTE	MÁQUINA DE BEBIDAS
PLANTA BAJA- HALL	MÁQUINA DE FRUTA TEMPORADA
1ª PLANTA URGENCIAS GENERALES	MÁQUINA DE CAFÉ
1ª PLANTA URGENCIAS GENERALES	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
1ª PLANTA URGENCIAS GENERALES	MÁQUINA DE BEBIDAS
1ª PLANTA URGENCIAS GENERALES	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
1ª PLANTA URGENCIAS GENERALES	MÁQUINA DE FRUTA TEMPORADA
1ª PLANTA- URG. OBSTETRICIA	MAQUINA DE CAFÉ
1ª PLANTA- URG. OBSTETRICIA	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
1ª PLANTA-DOCENCIA- HOSPITAL DIA	MAQUINA DE CAFÉ
1ª PLANTA-DOCENCIA HOSPITAL DIA	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
1ª PLANTA-JUNTO A PASILLO GERENCIA	MAQUINA DE CAFÉ
1ª PLANTA-JUNTO A PASILLO GERENCIA	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
1ª PLANTA-SALA ESPERA RX	MAQUINA DE CAFÉ
1ª PLANTA-SALA ESPERA RX	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
2ª PLANTA SALA FAMILIARES A-B	MAQUINA DE CAFÉ
2ª PLANTA SALA FAMILIARES A-B	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
2ª PLANTA SALA FAMILIARES A-B	MÁQUINA DE BEBIDAS
2ª PLANTA SALA FAMILIARES E-F	MAQUINA DE CAFÉ
2ª PLANTA SALA FAMILIARES E-F	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
3ª PLANTA-SALA FAMILIARES A-B	MAQUINA DE CAFÉ
3ª PLANTA-SALA FAMILIARES A-B	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
3ª PLANTA-SALA FAMILIARES E-F	MAQUINA DE CAFÉ



3ªPLANTA-HOSPITALIZACION E-F	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
3ªPLANTA-HOSPITALIZACION E-F	MÁQUINA DE BEBIDAS
3ªPLANTA-SALA ESPERA REANIMACION	MAQUINA DE CAFÉ
3ªPLANTA-SALA ESPERA REANIMACION	MÁQUINA MIXTA SÓLIDOS Y BEBIDAS
3ªPLANTA-SALA ESPERA REANIMACION	MÁQUINA DE BEBIDAS
TOTAL 37 MÁQUINAS	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **122095886536254211817**