



PROCEDIMIENTO ABIERTO DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA, COMEDOR Y MANUTENCION DEL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO EN EL HOSPITAL DE CANTOBLANCO

PA 3/ 2017 PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ÍNDICE

1	OBJETO
2	HORARIOS
3	CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO
4	LIMPIEZA E HIGIENE
5	MENÚS Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE CONSUMO
6	SERVICIOS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO
7	LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS
8	CONSUMO DE FLUIDOS
9	PERSONAL EMPLEADO
10	PRECIOS
11	MEJORAS
12	DIRECCIÓN E INSPECCIÓN DE LOS SERVICIOS
13	CONTROL DE CALIDAD
14	INFORME DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO
	ANEXO A: LISTADO DE PRODUCTOS
	ANEXO B: INSTALACIONES, EQUIPOS Y ACCESORIOS
	ANEXO C: RELACIÓN DE PERSONAL

1 OBJETO

1.1.- El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que habrán de regir la explotación del servicio de cafetería para personal y público, así como el servicio de manutención para personal de guardia y autorizado en el Hospital de Cantoblanco.

1.2.- El servicio se prestará en las instalaciones destinadas al efecto en el Hospital de Cantoblanco, Carretera de Colmenar Viejo Km 14,600.

2 HORARIOS

2.1.- El horario que regirá la prestación del servicio de cafetería será de 7,30h a 20,30h, ininterrumpidamente, de lunes a domingo, incluidos los días festivos. Este horario podrá ser modificado, previa autorización de la Dirección, si las condiciones del servicio así lo aconsejan.

2.2.- El horario de comidas será de 13,30h a 16,30h. estos horarios podrán ser modificados a criterio de la Dirección. Dentro de la cafetería se reservará un espacio para comedor, que será utilizado por el personal o el público según los criterios que la Dirección determine.

3 CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

3.1.- En los locales destinados a prestar el servicio, no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias, así como la práctica de cualquier juego de azar.

3.2.- No se permitirá la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero.

3.3.- No podrá expendirse ningún tipo de labor de tabaco. Solo esta permitida la venta de bebidas alcohólicas de baja graduación (max.11º), que solo podrán consumirse dentro de las instalaciones de la cafetería.

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

3.5.- Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en los locales destinados a prestar el servicio, ni serles dispensada cosa distinta de agua envasada.

3.6.- Será por cuenta del adjudicatario el pago de los tributos de cualquier clase (Estatales, Autonómicos, municipales, etc.), a que dé lugar la explotación del servicio, así como a las licencias de cualquier tipo que fueran necesarias.

3.7.- La prestación en el Hospital de cualquier servicio de restauración no contemplado en el presente contrato, habrá de ser autorizado previamente por la Dirección.

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

3.9.- En los locales destinados a prestar el servicio y respecto de los servicios que en el mismo se presten, el adjudicatario vendrá obligado a tener un buzón de sugerencias y “hojas de reclamación”, en los términos y condiciones exigidos por la normativa vigente en materia de consumo. Una copia de las reclamaciones y sugerencias presentadas por los usuarios deberá remitirse a la Dirección del Hospital con la mayor brevedad posible, uniéndolo, en su caso, informe sobre la misma.

3.10.- El adjudicatario deberá cumplir la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la contratación.

3.11.- El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

3.12.- El adjudicatario deberá tener implantado y mantener actualizado un sistema de autocontrol de A.P.P.C.C.

3.13.- El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario. Carteles u otros similares requerirán permiso previo de la Dirección del Hospital aunque estos vayan destinados al servicio de comedor.

4 LIMPIEZA E HIGIENE

4.1.- La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones.

4.2.- La limpieza de los locales destinados a prestar el servicio, será por cuenta del adjudicatario debiendo de mantenerlos en perfectas condiciones, sujetándose a las inspecciones higiénico-sanitarias de los organismos competentes en dicha materia, así como las que efectúe la Dirección del Hospital o personas en quien delegue.

4.3.- El adjudicatario deberá tener en la cafetería, personal suficiente para la retirada de vajilla y cubertería usada, así como para la limpieza de mesas, manteniendo en todo momento el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y en particular en un hospital.

4.4.- El adjudicatario tendrá especial cuidado en mantener los locales libres de insectos, adoptando los medios destinados a la eliminación de los mismos. A tal fin, deberá contratar un servicio de control de plagas, debiendo remitir los informes de los trabajos realizados al Servicio de Hostelería del Hospital. No estará permitido el uso de insecticidas líquidos o en spray para insectos voladores, debiendo efectuarse su control por medios eléctricos.

4.5.- Diariamente se procederá a la limpieza de todas las superficies de trabajo, del equipamiento utilizado en la cocina y de los aseos. Igualmente deberán estar en perfectas condiciones de higiene la zona de descarga, cámaras y almacenes.

4.6.- Semanalmente, por parte del adjudicatario se procederá a las limpiezas generales de paredes, techos, cristales, ventanas, persianas, puertas, mobiliario en general, lámparas, tubos fluorescentes, rejillas de aire acondicionado, campanas y filtros extractores, así como, en los cuartos de baño y cocina, el alicatado completo,

4.7.- La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por la unidad de Gestión Ambiental del Hospital Universitario “La Paz”. Las basuras se depositaran en recipientes cerrados, provistos de tapaderas que incluirán una bolsa de plástico del color que determine la ley. Corresponderá al personal de las cafeterías la limpieza de los contenedores y tapas.

4.8.- El adjudicatario entregará a la unidad de Gestión Ambiental del Hospital Universitario “La Paz”, los residuos en las condiciones que este último determine.

4.9.- Los locales destinados a almacenamiento de residuos,, deben reunir las condiciones de ventilación, aislamiento y señalización establecidas por la normativa vigente en la Comunidad de Madrid durante la vigencia del contrato. Serán por cuenta del adjudicatario las modificaciones necesarias para la adecuación de los locales a la normativa vigente en cada momento, debiendo someter el plan de obras o modificaciones a la aprobación de la Dirección, a través del servicio de Mantenimiento del Hospital.

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

4.11.- Todos los alimentos preparados habrán de conservarse en vitrinas y en las debidas condiciones de conservación. El almacenamiento, conservación y elaboración de los alimentos se realizara según normativa en vigor durante el periodo de adjudicación.

4.12.- Los jabones y detergentes que se utilizaran en la limpieza de las instalaciones y equipos, así como los productos a utilizar para las labores de DDD (Desinfección, desinsectación y desratización), han de contar con la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.

5 MENÚ Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE CONSUMO

5.1.- La Dirección propone en el Anexo A de este Pliego el listado de los productos de consumo, pudiendo los licitadores mejorar y ampliar la oferta. En los casos en que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato salvo que, junto a la marca se indique la expresión o similar, en cuyo caso se obliga a servir el mismo nivel de calidad

5.2.- El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar que los productos sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizará un alto nivel de calidad tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria. La Dirección podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

5.3.- Existirá un menú del día compuesto por un primer plato, un segundo plato con guarnición, un postre, pan y bebida. Cuando el menú del día se hubiera agotado, o alguno de sus componentes, el adjudicatario estará obligado a servir otros platos equivalentes que lo puedan sustituir, sin alteración del precio del menú.

5.4.- Habrá al menos dos opciones de menú diarias.

5.5.- El adjudicatario deberá estar en disposición de ofertar alternativas al menú, para personas celiacas.

5.6.- Las comidas deberán estar perfectamente preparadas en cuanto a condimentación y presentación, habida cuenta que además de su función nutricional debe considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

5.7.- La empresa adjudicataria deberá ofertar una gama de platos y menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año (menús de invierno y verano). La rotación de los menús será como mínimo de siete días.

5.8.- El adjudicatario será responsable del menaje y equipos a su cargo.

6 SERVICIOS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO

6.1.- Los servicios de desayuno, comida y cena para el personal de guardia y autorizados por la Dirección, se realizarán por el adjudicatario en las dependencias de la cafetería, salvo que la Dirección determine otra ubicación. El número diario de estos servicios, únicamente a efectos

estimativos, es de cinco desayunos, comidas y cenas. El Hospital no se compromete a un número mínimo de desayunos, comidas y cenas diarias.

6.2.- Los licitadores reflejarán en su oferta económica el precio unitario para cada uno de estos servicios: desayuno, comida y cena.

6.3.- Dentro de la cafetería se reservará un espacio para el personal de guardia y autorizado.

7 LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

7.1.- El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes al hospital, que se relacionan en el Anexo B. La empresa adjudicataria los usará responsablemente, haciéndose cargo de los mismos.

7.2.- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del hospital, siendo por su cuenta, tanto el mantenimiento preventivo como correctivo.

7.3.- Asimismo, deberá realizar contrato de mantenimiento de los equipos e instalaciones con empresa homologada. Dicho contrato obligará a la realización de las revisiones correspondientes de conformidad con la normativa vigente y las pautas establecidas por el servicio de Mantenimiento del hospital.

7.4.- Además de los equipos y accesorios que recibe en uso, el adjudicatario deberá aportar todo aquel equipamiento, mobiliario y menaje de primer uso que sea necesario para efectuar el servicio objeto de este contrato, así como todo lo relacionado con la decoración del local destinado a cafetería.

7.5.- El mantenimiento preventivo y correctivo y la reposición del mismo será competencia del adjudicatario, así como los gastos de traslado, montaje e instalación, incluyendo las obras de albañilería, fontanería y electricidad necesarias, que se realizarán siempre bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del hospital.

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

7.7.- El mobiliario, cristalería, vajilla, menaje y lencería necesarios para el servicio, así como la reposición de los mismos, correrán también a cargo íntegramente del adjudicatario. Estos elementos y material deberán reunir, a juicio de la Dirección, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose el hospital aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.

7.8.- Las obras de reforma, adecuaciones o cambios de las instalaciones en los locales objeto del servicio a explotar que se precisen durante el tiempo de vigencia del contrato serán por cuenta del adjudicatario y deberán ser autorizadas, previamente, por la Dirección que además supervisará las mismas. Las referidas obras o adecuaciones, así como las obligaciones y gastos que de las mismas se deriven (permisos, licencias visados etc.) serán por cuenta del adjudicatario quedando a beneficio del hospital sin derecho a indemnización ni durante la vigencia del contrato ni a su finalización, cualquiera que sea la causa de su extinción.

7.9.- En todo caso, y sin perjuicio de lo anterior, durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación.

7.10.- El local e instalaciones, una vez iniciado el servicio, deberá estar en perfecto estado de higiene, limpieza, desinsectación y desratización, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto y siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza, desinsectación, desratización, conservación y mantenimiento de los locales. Asimismo se pintaran los locales y los marcos de las puertas al menos una vez al año

7.11.- A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá entregar los locales, equipamientos e instalaciones a que este obligado, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados. Todo ello se verificara documentalmente por el Servicio de Mantenimiento y/o Hostelería, siendo directamente deducible de la fianza definitiva, el importe de los deterioros observados, a criterio del Hospital, a la fecha de extinción del contrato.

8 CONSUMO DE FLUIDOS

8.1.- Los consumos de energía eléctrica y agua precisos para el funcionamiento de las instalaciones y del servicio correrán a cargo de la empresa adjudicataria. A tal fin, se establece una cantidad fija a abonar por el adjudicatario cuyo importe está indicado en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

8.2.- El consumo de gas será por cuenta del adjudicatario.

9 PERSONAL EMPLEADO

9.1.- El adjudicatario debe aportar el personal necesario para la correcta prestación del servicio objeto de este contrato. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma.

9.2.- la relación de trabajadores contratados por la empresa que en la actualidad prestan el servicio objeto de este contrato, aparece detallada como Anexo C a este pliego.

9.3.- El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de la Salud ni al Hospital, toda vez que dependen única y

exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso el Servicio Madrileño de la Salud ni el hospital resulten responsables de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

9.4.- El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día en el abono de las cuotas de la misma, y el abono mensual de las retribuciones que correspondan, incluido, en su caso, el período de ejecución de las obras que se deben realizar, sean o no compatibles en todo o en parte con la prestación del servicio objeto del contrato. Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los convenios de hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación en materia de prevención de riesgos laborales.

9.5.- En todo caso, mensualmente, deberán entregar en el Servicio de Hostelería los boletines de cotización a la Seguridad Social, TC1 y TC2, que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que dicha Dirección pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones como empleador.

9.6.- Asimismo, se aportará una vez al año, certificados de hallarse al corriente en el cumplimiento de obligaciones tributarias

9.7.- El servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital Universitario “La Paz” conocerá las medidas preventivas en materia laboral y sanitaria adoptadas por la empresa que resulte adjudicataria con respecto a sus trabajadores así como las posibles repercusiones de éstas con respecto a los profesionales del Hospital, todo ello siguiendo lo contemplado en la Legislación de Prevención de Riesgos Laborales, que le sea de aplicación.

9.8.- El aumento de plantilla sobre la oferta realizada en el concurso, deberá ser justificada por la empresa y previamente autorizada por la Dirección.

9.9.- Todo el personal que preste el servicio contratado deberá, estar correctamente uniformado, guardando siempre la máxima higiene y pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

9.10.- El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato con el personal del Hospital de exquisita corrección y amabilidad.

9.11.- La Dirección se reserva el derecho de exigir al adjudicatario que tome las medidas que como empresario le correspondan en caso de que su personal no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del hospital.

9.12.- Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario.

9.13.- El adjudicatario será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.

9.14.- El adjudicatario velará, respecto del personal empleado en la prestación del servicio, por el cumplimiento de la legislación en materia de formación, manipulación de alimentos, comedores colectivos y control de calidad, así como de prevención de riesgos laborales.

9.15.- El adjudicatario mantendrá de forma permanente el número de trabajadores expresados en la oferta, debiendo ser cubiertas inmediatamente por cuenta del adjudicatario las bajas por enfermedad, vacaciones, etc.. del personal.

9.16.- En el supuesto de huelga de personal que afecte a la gestión del servicio de comedor objeto de la contratación, el adjudicatario vendrá obligado a ofrecer soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles.

9.17.- El personal deberá estar en posesión de la titulación de manipulación de alimentos o cualquier otra que sea necesaria para ejercer su trabajo.

9.18.- El adjudicatario y el personal que vaya a prestar el servicio objeto del contrato, deberá respetar las disposiciones y exigencias establecidas en la legislación de Protección de Datos de Carácter Personal, quedando expresamente obligados a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento de su función, especialmente los de carácter personal, que no podrán copiar o utilizar con fin distinto al que esté determinado, ni tampoco ceder a otros ni siquiera a efectos de conservación. Esta obligación subsistirá una vez finalizada la prestación de servicio.

10 PRECIOS

10.1.- El adjudicatario deberá mantener durante el primer año de vigencia del contrato, los artículos relacionados en su oferta a los precios detallados en ellas. Transcurridos doce meses desde el inicio del contrato, podrá solicitar la actualización de los mismos a la Dirección. En ningún caso se aprobarán incrementos superiores al IPC interanual publicado por el INE el mes en que se solicita y que corresponderá al mes inmediatamente anterior.

10.2.- El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el sello de la Dirección, en la cafetería, en lugar perfectamente visible. Tanto para la modificación de la lista como para la inclusión de nuevos artículos, será necesaria la previa autorización de la Dirección.

10.3.- El cobro de precios superiores a los autorizados tendrá el carácter de causa grave de incumplimiento del contrato.

10.4.- Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios autorizados por la Dirección. Ésta no asume responsabilidad alguna en caso de

impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios. Se deberán expender tiques acreditativos de la consumición realizada.

10.5.- En todos los precios estará incluido el IVA.

11 MEJORAS

11.1.- Los licitadores podrán incluir en su oferta una serie de mejoras del servicio, que habrán de ser debidamente detalladas en la oferta técnica, relacionadas con:

- Mejora de instalaciones
- Dotación de mayor y mejor mobiliario y equipamiento
- Ampliación del horario de apertura
- Dispensación de bebidas frías y calientes fuera del horario de apertura.

11.2.- Dichas mejoras serán valoradas en función de su utilidad para la prestación de un servicio de mayor calidad y de la dotación económica de las mismas. Será la Dirección del Hospital la que determine si lo indicado en este apartado por los licitadores, se consideran o no, mejoras.

12 DIRECCIÓN E INSPECCIÓN DE LOS SERVICIOS

12.1.- La Dirección tiene las facultades de dirección, inspección y control del servicio objeto de este contrato.

12.2.- Para supervisar el funcionamiento del servicio, su eficiencia y al propio tiempo, para mantener un permanente contacto con el Hospital, el adjudicatario designará un representante de su confianza, con poderes suficientes para la resolución de cuantos defectos e incidencias sean observadas en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones no autorizadas del mismo.

12.3.- La Dirección, en virtud de sus facultades de inspección y control, determinará si se está produciendo incumplimiento del contrato, pudiendo imponer las penalidades a las que se hace referencia en el apartado 18 del anexo I del pliego de cláusulas administrativas particulares.

12.4.- Cualquier indicación que realice la Dirección con respecto al desarrollo del objeto de este contrato, serán comunicadas al representante del adjudicatario y éste será el único interlocutor con el personal que preste el servicio.

13 CONTROL DE CALIDAD

13.1.- Serán por cuenta del adjudicatario la realización de los controles higiénico sanitarios que la legislación indique.

13.2.- La Dirección establecerá aquellos sistemas de control de calidad, incluidas auditorías, que considere adecuados, para la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas, de los productos elaborados, del cumplimiento de las normas sanitarias y de

higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, máquinas, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario. El coste de dichos sistemas de comprobación serán por cuenta del adjudicatario.

13.3.- Mensualmente se realizara un análisis bacteriológico referido a los componentes del menú, tanto de las materias primas como del producto final, así como el estudio de las placas de contaminación superficial en los utensilios de uso común en la actividad. El gasto de dichos análisis será por cuenta del adjudicatario. Los resultados de los mismos, serán entregados al Servicio de Hostelería del Hospital.

14 INFORME DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO

14.1.- Con carácter mensual y, en todo caso, dentro de los primeros cinco días de cada mes, la empresa concesionaria realizará un informe mensual de la explotación del servicio de comedor en el que deberán dejar reflejado como mínimo:

- servicios de menús de desayuno y comidas.
- incidencias, reclamaciones, etc.
- registros de mantenimiento, limpiezas, controles microbiológicos, etc.

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

EL DIRECTOR GERENTE DE
ATENCIÓN ESPECIALIZADA ÁREA V,

Fdo.: Rafael PÉREZ-SANTAMARINA FEIJÓO

ANEXO A: LISTADO DE PRODUCTOS

ARTICULO	PUBLICO PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)	PERSONAL PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)
GRUPO 1: Bebidas calientes y desayunos		
Café solo, con leche o descafeinado	1,05	0,90
Vaso de leche	1,05	0,90
Cacao sobre individual	1,25	1,10
Infusiones	1,15	0,90
Chocolate a la taza	1,55	1,25
Desayuno con bollería	1,85	1,35
Desayuno con tostada, mantequilla y mermelada	1,85	1,65
Desayuno con tostada y aceite	1,85	1,65
Desayuno con porras, churros y similares	1,85	1,65
Bollería variada	1,05	1,00
GRUPO 2 : Refrescos y aguas		
Agua 500cc	1,05	0,75
Zumo natural	2,00	1,85
Zumo envasado individual	1,55	1,25
Refresco de naranja, limón, cola, tónica en bote	1,35	1,25
Bebidas isotónicas	1,60	1,40
GRUPO 3 : Bocadillos y sándwiches		
Bocadillo de jamón	2,05	1,75
Bocadillo de queso	1,85	1,60
Bocadillo de chorizo, salchichón, salami	1,85	1,60
Bocadillo de tortilla francesa	1,85	1,70
Bocadillo de tortilla de patata	1,85	1,65
Montado de tortilla	1,55	1,35
Montado de lomo	1,65	1,35
Montado de queso	1,55	1,35
Sándwich mixto	2,05	1,75
Sándwich vegetal	2,05	2,00
GRUPO 4 : Varios		
Bolsa de patatas	1,05	0,95
Bolsa frutos secos	1,05	0,95
Suplemento por tomate mayonesa y queso	0,55	0,45

ARTICULO	PUBLICO PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)	PERSONAL PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)
GRUPO 5: Menús		
Menú diario	8,00	7,25
Menú diario especial	13,00	12,50
GRUPO 6 : Manutención personal de guardia y autorizado		
Desayuno		1,30
Comida		7,25
Cena		7,00

ANEXO B: INSTALACIONES, EQUIPOS Y ACCESORIOS DE LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO

EQUIPAMIENTO DE COCINA:

- 1 Bloque suspendido para cocción Fagos 2 a gas, cuatro fuegos, plancha y freidora.
- 1 Horno mixto Fagor
- 1 Campana estándar central
- 1 Lavavajillas de capota Fagor.
- 1 Mesa de entrada de lavavajillas en acero inoxidable.
- 2 Fregaderos con escurridor en acero inoxidable.
- 1 Lavamanos de pulsador Soberana,
- 2 Mesas Frigoríficas (una Fagor y otra Asber).
- 1 Fregadero de dos senos con escurridor (plonge).
- 1 Fabricador de cubitos L.T.V. en acero inoxidable.

EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍA:

- 1 Plancha de gas Marca Laxon.
- 1 Campana snack acero inoxidable.
- 1 Lavavasos
- 2 Botelleros marca Coreco.
- 1 Mesa frigorífica para frente de mostrador Fagor.
- 1 Fregadero de dos senos Soberana, acero inoxidable.
- 1 Bancada acero inoxidable para cafetería.

ANEXO C: RELACIÓN DE PERSONAL QUE PRESTA SERVICIO ACTUALMENTE EN LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO

Categoría	Tipo de Contrato	Antigüedad
Ayudante Camarero	100	30.11.2013
Ayudante Cocina	100	04.07.2011
Ayudante Camarero	189	08.07.2011
Ayudante Camarero	502	01.10.2016
Dependiente de Barra	289	04.03.2016