

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LAS CAFETERÍAS-COMEDORES, DEL PÚBLICO Y DEL PERSONAL DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA Y PARA LA ADQUISICIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTICIOS EN EL HOSPITAL DE LA PRINCESA, CENTRO DE ESPECIALIDADES DE HERMANOS GARCÍA NOBLEJAS Y CENTRO DE SALUD MENTAL DE CHAMARTÍN.

P.A. 37/2016 HUP

INDICE

- 1.- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**
- 2.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS.**
- 3.- PRODUCTOS, SERVICIOS Y ESTUDIO**
- 4.- HORARIO Y USOS DE LAS CAFETERÍAS**
- 5.- SERVICIOS ESPECIALES**
- 6.- INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL**
- 7.- CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES**
- 8.- CONDICIONES PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS**
- 9.- CONTROL Y SEGUIMIENTO**
- 10.- FACULTADES DE DIRECCIÓN E INSPECCIÓN**
- 11.- RECLAMACIONES**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

1.- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

1.1. El concurso que regula este Pliego, tiene por objeto la contratación del servicio de explotación de la Cafetería y Comedor de Personal (planta -1), la Cafetería de Público (planta 0) y la adquisición y explotación de las máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimenticios en el Hospital Universitario de la Princesa de Madrid, C/ Diego de León, 62, Centro de Especialidades Hermanos García Noblejas, C/ Doctor Esquerdo, 45 y Centro de Salud Mental Chamartín, C/ Marqués de Ahumada, 11.

1.2. La prestación del servicio se realizará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulen en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

2.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS.

Las condiciones de obligado cumplimiento se detallan en los párrafos siguientes:

2.1. Condiciones Generales:

2.1.1. Los materiales necesarios para el desarrollo correcto del servicio, así como la realización de las limpiezas de las cafeterías (incluida la instalación de extracción de humos y los extractores correspondientes) y las máquinas expendedoras, serán por cuenta de la empresa adjudicataria, que mantendrá el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento hostelero y especialmente en un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa (H.U.P.) y a lo especificado en este pliego.

2.1.2. Deberán establecer para el H.U.P. un Sistema de Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) cuyas hojas debidamente cumplimentadas serán verificadas con el seguimiento del Departamento de Calidad de la Empresa adjudicataria y entregadas a la Dirección del Centro o al Servicio que se determine por ésta, pudiendo ser verificado por el responsable que designe.

2.1.3. Las cafeterías y comedores se limpiarán al final de cada turno, y cuando sea necesario para el mantenimiento diario, más lo programado periódicamente, siguiendo las pautas y frecuencias más ventajosas para el Centro de las especificadas en el **Anexo I** de este pliego de prescripciones técnicas y en las hojas de control que figuren en el APPCC para el H.U.P. Asimismo, se expondrán en las puertas de los baños (planta -1) la frecuencia de la limpieza y la reposición de los consumibles con la fecha y firma del empleado que realice el servicio.

2.1.4. El adjudicatario mantendrá limpia y expedita las instalaciones de cualquier tipo de materiales, incluidos los contenedores de residuos. Darán prioridad a la limpieza del área del patio (planta -2) donde están dichos contenedores, además de las limpiezas de las zonas de acceso a cafetería y almacenes de víveres, en especial los accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de las mercancías.

Asimismo, deberá realizar la segregación de residuos según la normativa vigente y, en función de la misma, suministrará los contenedores, de las distintas clasificaciones, para eliminar cada residuo que se genere en las dependencias cedidas al adjudicatario por el Hospital. La retirada de



aceites usados se realizará por empresa autorizada y se justificará dicha retirada con la documentación correspondiente. El cartón será doblado y depositado en la zona establecida por el Centro para tal fin, también se hará cargo del reciclado de vidrio que genere dentro de su actividad.

El contratista deberá adoptar las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidencia que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como pueden ser los vertidos de aceites, abandono de residuos o su incorrecta gestión. Además, implantarán las acciones medio ambientales establecidas en el Centro.

2.1.5. El adjudicatario contratará a su cargo los servicios de una empresa especializada y acreditada en desinsectación, desinfección y desratización (D+D+D) para que realice la programación periódica y las intervenciones que sean oportunas, sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales que por motivo de plagas sean necesarias. En caso de que así se le solicite se efectuarán simultáneamente los tratamientos de D+D+D con los realizados por el Hospital, entregando el comprobante de las actuaciones a la Dirección del Centro o persona en quien ésta delegue.

Los licitadores aportarán documentación acreditativa de la contratación de un servicio de D+D+D externo o la relativa a la existencia de un servicio interno dentro de la empresa, o documento que justifique suficientemente el compromiso de realización del D+D+D en la que se especifique tanto la metodología como los medios utilizados y la frecuencia de actuación que será mensual.

2.1.6. El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos que se deterioren durante la vigencia del contrato, tales como grifos, enchufes, bombillas, etc. y correrá de su cuenta la reposición o reparación de los equipos, elementos o instalaciones que se dañen por su uso o por la falta de mantenimiento.

El Hospital U. de la Princesa se hará cargo de los suministros energéticos, para el correcto funcionamiento de los Servicios de Cafetería objeto de este contrato, mientras no existan contadores que permitan valorar dichos consumos. De ser instalados, el Hospital o la empresa mantenedora en quien se delegue el control de dichos suministros, podrá facturar a la empresa adjudicataria los importes resultantes de dichos consumos.

La empresa adjudicataria del concurso presentará los correspondientes certificados de los equipos adquiridos por ésta, dando así cumplimiento a la normativa vigente.

La empresa que preste el servicio tendrá que disponer de los correspondientes certificados sobre el estado de conservación y mantenimiento de los elementos que componen los equipos y aparatos cuyo funcionamiento dependen del suministro de gas natural, así como tener en perfecto estado los sistemas de detección de gas natural en las instalaciones de las cocinas de las cafeterías.

De la misma forma será responsabilidad del adjudicatario la instalación y mantenimiento de los sistemas de detección y extinción de campanas extractoras de las cafeterías de acuerdo a la normativa vigente. El mantenimiento del resto de medios de extinción correrá a cargo del Hospital.

2.1.7. Será obligación del adjudicatario adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento del Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/95, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales y en el Reglamento de los Servicios de Prevención, aprobado por RD 39/1997, de 17 de enero, y modificado por el RD 604/06 de 19 de Mayo así como las que se promulguen durante la ejecución del contrato. En este sentido, los licitadores presentarán justificante del modelo organizativo de prevención de riesgos laborales, certificado de auditoría legal del sistema



de prevención en caso de no tener concertadas todas las especialidades con un servicio de prevención ajeno, certificación por la empresa licitadora de obligación al conocimiento, aceptación y cumplimiento de todas las normas que, en materia de prevención de riesgos laborales, dictamine el departamento correspondiente del Centro objeto de concurso, sin perjuicio de lo establecido en la legislación vigente, y su observación por parte de todos los trabajadores, plan de prevención de riesgos laborales y documentación acreditativa de su política preventiva.

El adjudicatario mantendrá reuniones periódicas de coordinación donde se revisará la documentación requerida por el Hospital Universitario de la Princesa y en las que se abordará el cumplimiento de la normativa en materia de prevención y las incidencias acaecidas durante la prestación del servicio.

Se respetará la normativa vigente sobre las medidas medioambientales que estén relacionadas con la ejecución del presente concurso. Del mismo modo, el adjudicatario colaborará activamente con la política medioambiental establecida por el Hospital, adoptando las medidas necesarias que le sean indicadas para favorecer la gestión de residuos y el reciclaje de materiales.

2.1.8. Las líneas telefónicas de uso externo que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.

2.1.9. Queda expresamente prohibida la publicidad dentro del recinto hospitalario, y especialmente fuera de los espacios de cafetería, permitiéndose en todo caso las reseñas o logotipos propios de los productos a suministrar o de la propia empresa adjudicataria dentro de los parámetros que marque la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa y con los límites que ésta indique. Cualquier otro tipo de elemento publicitario, deberá ser inexcusablemente aprobado por la Dirección del Hospital.

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

3.- PRODUCTOS, SERVICIOS Y ESTUDIO

3.1. Los productos servidos por la empresa adjudicataria tanto en cafeterías como en máquinas expendedoras, tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español. El Hospital se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que considere no reúnan las debidas condiciones, así como de los platos que por su naturaleza o forma de preparación resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

En caso de ofertar marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que junto a la marca, se indique la expresión o “similar”, en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una del mismo nivel de calidad y cantidad que contará con la autorización previa de la Dirección del Centro o persona en quien delegue.

3.2. El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas condiciones para el consumo, revisando especialmente la fecha de caducidad y la temperatura.

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

- **Relación de menús estacionales** para la cafetería de público y comedor de personal cuya composición constará al menos de tres primeros, tres segundos platos y postres variados para las comidas y dos primeros, dos segundos platos y postre para las cenas con una rotación mínima de 14 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno.



- **Relación de artículos a la venta** tales como bocadillos fríos y calientes, sándwiches, bebidas, platos combinados, etc. (**Anexo VI**).
- **Relación de artículos a la venta para máquinas expendedoras** tales como bebidas calientes, bebidas frías y snacks (**Anexo VII**).

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

3.4. Los menús diarios cumplirán los siguientes requisitos:

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

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

A efectos de dar cumplimiento a este punto, los licitadores presentarán el contrato con laboratorio externo homologado, por el que se comprometen a la realización a su cargo de análisis bromatológicos de acuerdo a los Reglamentos (CE) 2073/2005 y (CE) 1441/2007 por los que se regulan los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios en cantidad no inferior a 6 bimensuales de productos crudos, terminados, superficies, utensilios y manipuladores cuyos resultados serán entregados a la Dirección del Hospital para su verificación.

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

El adjudicatario presentará a la Dirección del Centro en los dos primeros meses un plan de autocontrol con estricta sujeción a la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria dirigido al servicio prestado en el H.U.P. para el servicio de cafeterías y para las máquinas expendedoras (incluyendo en este último apartado los centros dependientes), con especial atención a las medidas a adoptar para la conservación y transporte de alimentos crudos y preparados.

3.5. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. La Empresa adjudicataria será la responsable de las alteraciones



que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que para la salud de los usuarios puedan derivarse.

3.6. La adquisición, conservación, elaboración y venta de los productos que se dispensen en las cafeterías y en las máquinas expendedoras en cualquiera de sus modalidades seguirán la normativa existente, y en concreto:

- Normas relativas a la Seguridad Alimentaria y la Higiene:

- Ley 17/2011, de 15 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- Reglamento (CE) 852/2004, por el que se fijan los requisitos generales de higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- Reglamento de Ejecución (UE) 931/2011 de la Comisión de 19 de septiembre de 2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.

- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.

- Normas relativas a Prácticas de Higiene:

- Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación técnico sanitario sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

- Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitario sobre condiciones generales de almacenamiento no frigorífico de alimentos y productos alimentarios (modificado en su artículo 8 por el RD 1112/1981).

- Código internacional de prácticas recomendado. Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP-1-1969, Rev. 4 (2003).

- Código de prácticas de higiene para los alimentos pre-cocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades CAC/RCP-39-1993.

- Norma relativa al Etiquetado de alimentos:

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio de 1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. (B.O.E. 24.08.1999) Modificados por: RD 238/00, RD 1324/02, RD 2220/04, RD 892/05, RD 26/06, RD 36/08 y RD 1245/08), Directivas de transposición o Directivas objeto de transposición



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

3.7. En la cafetería del personal se dispondrá de carne o pescado a la plancha para personas con un régimen especial.

En ambas cafeterías se dispondrá, en número y variedad suficiente, de productos para usuarios celíacos, tratando de dar servicio a otras patologías.

3.8. Queda suprimida la venta de bebidas alcohólicas con excepción de la cerveza y el vino de mesa en la cafetería del público, este último se servirá únicamente con las comidas, por lo que no podrá ser suministrado fuera de este horario. Queda expresamente prohibida la venta de bebidas alcohólicas a través de las máquinas expendedoras.

3.9. Estará prohibida la venta de tabaco.

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

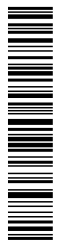
3.11. Quedan prohibidas las máquinas recreativas y las de apuestas y premios.

3.12. Los licitadores presentarán un estudio de adecuación de los espacios e instalaciones para la Cocina de Personal situada en la planta -1 incluyendo las Cafeterías de Personal y Público, además de los baños anexos, que cubra el servicio de preparación de los menús, principalmente para dar el servicio al personal de guardia, priorizando el equipamiento necesario para el almacenamiento, conservación, preparación así como la creación de un plan de autocontrol sujeto a la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria.

Dicho estudio se aplicará en las instalaciones cedidas por el H.U.P. y deberá servir para modificar el sistema actual permitiendo con ello las mejoras de las condiciones higiénicas por medios que regulen la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales hasta la obtención del producto terminado, distribuyendo el espacio de almacenamiento de productos e incluyendo la actualización de las cámaras de refrigeración y/o congelación necesarias que permitan la segregación de las familias de productos y se evite la contaminación cruzada de materias primas, además de una zona con temperatura regulada donde realizar las operaciones de preparación de productos que no requieran tratamiento térmico posterior o cualquier otra mejora que suponga cumplir con la normativa vigente (Real Decreto 2817/83, de 13 de octubre). El equipamiento mínimo a aportar para el acondicionamiento de las instalaciones en la cocina de la Cafetería de Personal en **Anexo XII**.

Se considerarán incluidas, entre otras, el acondicionamiento de paredes y suelos desde el punto de vista preventivo, la distribución de espacios, instalación eléctrica necesaria para el equipamiento, actualización de la fontanería, climatización de sistemas y conductos de extracción de humos, detección y extinción de incendios, detección de fugas de gas, y en general, todas las partidas que sean precisas para la entrega al uso en perfectas condiciones de la cocina de la Cafetería de Personal (planta -1), ambas Cafeterías y sus baños anexos. Se incluirá la dotación del equipamiento de alta gama necesario para la adecuación de la cocina y cafetería quedando las modificaciones antes mencionadas en beneficio del Hospital sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario. Todo lo citado anteriormente será por cuenta del licitador quedando incluidos el coste de cualquier tipo, tasas u otros si procede. Estas actuaciones se realizarán en los periodos establecidos por la Dirección del Centro para no interferir en el servicio a prestar al personal de guardia.

Al objeto de poder efectuarlo, los licitadores deberán visitar las instalaciones, visita que se



realizará el quinto día hábil (según calendario oficial de la Comunidad de Madrid) posterior a la publicación del anuncio de licitación de este P.A. en el BOCM. Si dicho día fuese sábado, la visita se llevará a cabo el día siguiente hábil, para la cual quedan convocados todos los licitadores a las 16'00 horas de dicho día en el Hospital Universitario de la Princesa sito en C. / Diego de León, 62 de Madrid (planta 11ª). De dicha visita se girará el correspondiente certificado de asistencia sin cuya presentación las ofertas no serán valoradas.

Los estudios que presenten los licitadores serán conformes a la normativa y a los criterios para el diseño de cocinas de la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Comunidad de Madrid – Servicio de Salud Pública, sin perjuicio del resto de normativa de obligado cumplimiento que sea de aplicación.

Se presentará junto con el estudio un plan de contingencia para cubrir la pensión alimenticia del personal de guardia mientras se desarrollen los cambios aprobados dentro de las instalaciones de la Cocina de la Cafetería para Personal.

3.13. Los licitadores presentarán en la documentación Económica:

3.13.1. Listado de precios IVA excluido de todos los productos, sus variedades y calidades que se oferten para cada uno de los servicios detallados a continuación y de acuerdo al formato de los **Anexos VIII al XI**:

- Lista de precios para cafetería de público según Anexo VIII.
- Lista de precios para cafetería de personal según Anexo VIII.
- Lista de precios de máquinas expendedoras para público según Anexo IX.
- Lista de precios de máquinas expendedoras para personal según Anexo IX.
- Lista de precios de desayuno, menú de comida y menú de cena para personal según Anexo X.
- Lista de precios servicio especial a donantes de sangre. Anexo XI

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

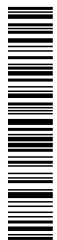
3.13.2. Canon de explotación e inversión.

3.14. La incorporación de nuevos productos deberá recibir el Visto Bueno de la Dirección del Centro. Asimismo los precios ofertados para desayuno, comida y cena de personal sufrirán un descuento del 5%, 11% y 11% respectivamente para empresas e instituciones.

3.15. En ambas cafeterías se expondrán las listas de precios, con IVA, firmadas y selladas por el adjudicatario y la Dirección del Hospital. Del mismo modo, las máquinas expendedoras tendrán expuestos los precios IVA incluido de los productos que se ofertan de acuerdo con las tarifas aprobadas por la Dirección del Hospital, que sólo podrán ser modificados con su aprobación, en los términos recogidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

4.- HORARIO Y USO DE LAS CAFETERÍAS

4.1. El adjudicatario queda obligado a dar el servicio de Cafetería del Público (planta 0) durante el horario de 7,30 a 22,30 horas de forma ininterrumpida, de lunes a domingo. La Cafetería de Personal (planta -1) estará abierta de 7,30 a 23,00 horas de lunes a domingo.



La Cafetería de Personal tendrá que permanecer cerrada para su limpieza de 12,30 a 13,00 horas.

4.2. Los horarios del servicio de comidas en Cafetería de Personal (planta -1) serán los indicados a continuación, todos los días de la semana:

COMIDAS: 13,30 a 16,00 horas.

CENAS: 20,00 a 22,30 horas.

El adjudicatario deberá asegurar en los horarios de comidas y cenas establecidos en este apartado una zona suficientemente amplia para dar el servicio de restauración al personal de guardia.

4.3. La Dirección del Centro podrá modificar en su caso los horarios propuestos en los pliegos.

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

4.5. El servicio de la Cafetería de Personal (planta -1) será utilizado únicamente por el personal al servicio del Hospital, dicho personal acreditará su condición siempre que fuese requerido para ello, mediante la identificación del Centro.

4.6. El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el Servicio de Cafeterías y Máquinas Expendedoras, se establecerá previo acuerdo con el Hospital y con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones están establecidas o puedan establecerse.

5.- SERVICIOS ESPECIALES

5.1. En casos especiales, por no poder los profesionales abandonar el puesto de trabajo o que se prevea que no podrán acceder durante el horario estipulado al comedor y siempre con autorización de la Dirección del Centro, como UCI y Quirófanos, o cualquier otro Servicio que se estime por la Dirección, el adjudicatario servirá la comida en el puesto de trabajo o preparará un plato o bocadillos que puedan consumirse con calidad aceptable fuera del horario de comidas suministrados cuando proceda a través de carros cerrados.

5.2. El adjudicatario ofrecerá los menús de las cenas de Nochebuena y Nochevieja y las comidas de Navidad y Año Nuevo para el personal de guardia, que serán supervisados por la Dirección del Hospital pero no supondrán ningún incremento en el precio establecido para los menús.

6.- INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL

6.1. El Hospital aportará los locales, y lo detallado en el inventario de este Pliego **Anexo II**.

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

La empresa adjudicataria aportará el mobiliario que considere necesario para la correcta prestación del servicio, cuyas características tendrán que ser autorizadas por la Dirección del

Hospital, además de enseres y equipos, siendo por su cuenta tanto el mantenimiento preventivo como correctivo. Debiendo incluir unos carros cerrados para atender lo estipulado en el apartado 5.1. del presente pliego.

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

6.3. El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación los espacios y locales designados por el Hospital, así como el buen funcionamiento del equipamiento aportado por él mismo, incluso en el momento de cesar en el disfrute de la adjudicación, con responsabilidad personal plena por pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc. Será de su cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento, siendo de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reposición.

6.4. El adjudicatario realizará un plan de mantenimiento de los equipos e instalaciones que remitirá al Servicio Técnico del Centro con la periodicidad que se establezca por dicho Servicio.

6.5. La reposición de bandejas, platos, vasos, tazas, utensilios de cocina, etc., así como el resto de menaje que se considere necesario, correrá a cargo del adjudicatario. El material repuesto se aprobará previamente por la Dirección del Hospital o persona en quien delegue. Debiendo disponer de un stock suficiente, respecto a vajilla, cristalería, cubiertos, etc. no inferior a 1/3 de las existencias para la reposición inmediata por deterioro.

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

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

6.8. A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas Reglamentaciones por las que estén afectadas esas instalaciones y equipos.

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

7.- CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES

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

7.2. A los efectos descritos en el punto 7.1, se adjunta como **Anexo III** listado de los trabajadores que prestan servicio actualmente en las cafeterías y que, en virtud de la legislación laboral



vigente, son de obligada subrogación por la empresa adjudicataria siempre que se cumplan todos los requisitos que dicha legislación establece.

7.3. Cualquier cambio, en el número o categoría, sobre el personal que figura en el **Anexo III** deberá ser comunicado a la Dirección del Hospital con antelación suficiente y aprobado por ésta, constituyéndose la no comunicación un incumplimiento del contrato que puede dar lugar a la resolución del mismo.

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

7.4. La empresa adjudicataria nombrará un responsable del servicio con cualificación profesional suficiente, bien por su titulación, bien por su experiencia, al que se le otorgarán los poderes necesarios para la resolución de cuantas cuestiones se susciten en el desarrollo diario del servicio.

Este responsable deberá contar con el Visto Bueno de la Dirección del Hospital para su nombramiento una vez analizada su cualificación profesional, pero no formará parte del personal a subrogar por el Hospital.

7.5. Todo el personal adscrito al servicio recibirá la formación obligatoria y suficiente en materia de Seguridad Alimentaria y Prevención de Riesgos Laborales en virtud de lo dispuesto en el artículo 19 de la Ley 31/95 de 8 de Noviembre de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, y a la Ley 25/2009 de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, en el que se deroga el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

El adjudicatario pondrá a disposición de la Unidad de Nutrición del Hospital copia en formato electrónico de todas las fichas de los productos utilizados.

7.6. Será obligación del adjudicatario uniformar a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado y guardando siempre la máxima pulcritud. Igualmente, y para todo el personal que por sus funciones específicas lo precise, el adjudicatario proveerá de gorros, mascarillas desechables, guantes, EPI'S y cualquier otro elemento que resulte necesario. El cambio de uniformidad se realizará como mínimo 3 veces en semana.

La empresa contratista dotará a los trabajadores de los equipos de protección individual conforme a los riesgos laborales de su puesto de trabajo y las fichas de seguridad de los productos que se utilicen.

7.7. El personal irá siempre provisto de tarjeta o placa de identificación con fotografía, colocada en lugar visible de la indumentaria. El Hospital se reserva la potestad de pedir a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad, si así lo estima oportuno.

7.8. Asimismo, cumplirá cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Legislación vigente, la Dirección o el Servicio de Medicina Preventiva del Centro. Igualmente está obligado a presentar a la Dirección del Hospital la evaluación de riesgos laborales de sus trabajadores, y a cumplir todos los requisitos exigidos en la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/97, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención y sus posteriores



modificaciones recogidas en el RD 604/06 de 19 de Mayo y 337/2010, de 19 de marzo.

7.9. El adjudicatario está obligado al cumplimiento de todo lo establecido en la legislación laboral y de Seguridad Social vigente en cada momento. Igualmente se comprometerá a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad del personal a su servicio, vacaciones, etc. La empresa adjudicataria estará obligada a comunicar la realización de todos los contratos como consecuencia de la cobertura de puestos por vacaciones, festivos, enfermedades, excedencias etc. Así presentará de forma mensual a la Dirección del Centro o a quien ésta designe, informe pormenorizado sobre la situación laboral de sus trabajadores en el Centro en el que se expresen las diferentes incidencias y situaciones (altas, bajas, vacaciones, absentismo, enfermedades, accidentes, festivos etc.) A este informe le acompañarán inexcusablemente los boletines de cotización de todos los trabajadores de cafeterías y máquinas expendedoras (TC1 y TC2). Del mismo modo, presentará los turnos de trabajo pormenorizados con expresión de los horarios a realizar por cada uno de los trabajadores y de cada uno de los puestos.

7.10. De cualquier modo, es potestad de la Dirección del Hospital solicitar a la empresa adjudicataria la retirada del servicio de cualquiera de sus trabajadores siempre que concurran razones suficientes de seguridad, salud o atención.

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

El personal mínimo que debe aportar el adjudicatario para la mejor prestación del servicio, estará en relación a las necesidades que se origine en cada momento como consecuencia de la utilización de las Cafeterías del Público (planta 0) y Personal (planta -1) por los usuarios. Siendo de obligado cumplimiento el disponer de tres personas en barra de lunes a viernes para dar el servicio de comidas en la Cafetería de Personal (planta -1).

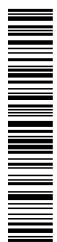
7.11. Los daños que este personal pudiera ocasionar a terceros o en el mobiliario e instalaciones del Hospital, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizadas por el contratista, siempre a juicio del Hospital, el cual podrá detraer la compensación procedente del importe del presente contrato.

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 párrafo anterior.

7.12. El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.

7.13. En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio de comedor de personal de guardia, el adjudicatario vendrá obligado, a requerimiento del Hospital y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad. El Hospital podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, deduciéndose por tanto, de su facturación el importe de los referidos contratos.

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



presencia física diaria.

La no presentación del programa de gestión de recursos humanos significará la exclusión automática de la licitación.

8.- CONDICIONES PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

8.1. La gestión de este servicio incluirá la adquisición y puesta a disposición por parte de la empresa adjudicataria, de máquinas expendedoras de bebidas frías, bebidas calientes y productos sólidos o mixtas (bebidas frías y productos sólidos), en cantidad suficiente para su ubicación en los puntos que se definen en el **Anexo IV**, o los que se estimen mientras la duración del contrato de acuerdo con la Dirección del Centro.

8.2. La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas adquiridas e instaladas a su riesgo y ventura.

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

La instalación de las máquinas expendedoras se realizará cumpliendo las normativas vigentes que las afecten, para su correcto funcionamiento y el del resto de instalaciones del Hospital. Dicha instalación correrá a cargo del adjudicatario, con el consentimiento del Servicio Técnico del HUP o en quien delegue. Las averías provocadas por una incorrecta instalación o la falta de mantenimiento de dichas máquinas serán por cuenta del adjudicatario.

8.3. Las zonas previstas para la ubicación de las máquinas se detallan en los pliegos (**Anexo IV**) si bien pueden presentarse variaciones, que se valorarán por la Dirección del Hospital. Una vez se proceda a la adjudicación no se podrá variar el número de máquinas expendedoras ni modificar la oferta de productos dispensados, sin la autorización expresa de la Dirección del Centro.

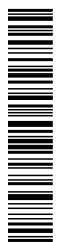
Las máquinas expendedoras, en ningún caso deberán estar colocadas en zonas que dificulten el tránsito o la evacuación de usuarios y personal.

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

8.5. La instalación de las máquinas deberá realizarse adecuándose al entorno y respetando el espacio asignado, con muebles que encastran las máquinas, siempre que sea posible y tendrán que disponer de papeleras para reciclaje e iluminación, dando una estética agradable a la zona.

8.6. La empresa será responsable de la retirada de las máquinas y de las reparaciones de los desperfectos causados en las instalaciones del Hospital, debiendo contar con la aprobación del Servicio Técnico.

8.7. Las máquinas dispondrán de un monedero electrónico de al menos 5 tubos, que acepten las monedas de 5 céntimos, 10 céntimos, 20 céntimos, 50 céntimos, 1 y 2 euros, además de un mínimo de 5 tubos para las devoluciones sobre el consumo, que funcionen con un sistema cerrado de retroalimentación del monedero y un lector de billetes de 5 y 10 euros para la compra



de productos, además de un lector para tarjetas inteligentes que permitirá sumar y restar saldo según consumo. La entrega de tarjetas será sin coste inicial para los empleados del Centro.

8.8. Las máquinas a instalar serán totalmente automáticas y cumplirán toda la normativa vigente del ámbito nacional y europeo. Estas máquinas, puestas a disposición de los usuarios para ofrecer el servicio objeto del contrato, serán de fácil manejo y sus instrucciones de uso estarán explicadas en castellano y de forma clara, además estarán adaptadas para dar el servicio a personas discapacitadas.

8.9. Las máquinas de bebidas calientes tendrán entre 8 y 18 pulsadores para seleccionar diferentes productos y permitir la personalización de hasta 5 niveles de azúcar.

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

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

Todas las máquinas deberán exhibir en todo momento el precio de los artículos que tienen a la venta.

8.10. Las máquinas admitirán el pago del producto en tres modalidades: monedas, billetes y tarjetas recargables (esta última para los empleados del Centro, la cual no tendrá coste inicial y se podrá recargar en las propias máquinas expendedoras).

En el caso de pago con moneda se garantizará la devolución íntegra de las cantidades que correspondan.

Si llegase a agotarse el cambio disponible, la máquina deberá informar que solo puede cobrar "precio exacto".

8.11. La reposición y control de calidad de productos se realizará de forma diaria, siguiendo el circuito que a tal efecto determine la Dirección del Centro.

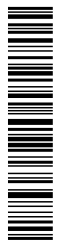
La autonomía y capacidad de carga de las máquinas será como mínimo para 24 horas de funcionamiento, debiendo realizarse la reposición de los artículos de tal forma que no se produzcan carestías de ningún tipo. Si fuera necesario, se establecerá más de una visita al día en función del consumo de las máquinas.

Los licitadores presentarán un plan a la Dirección del Centro que incluya el sistema de mantenimiento, limpieza, tiempo de reposición de productos, tiempo de respuesta ante averías, tiempo de respuesta ante las reclamaciones, etc.

8.12. Las máquinas funcionarán correctamente todo el día. En caso de averías éstas tendrán que quedar resueltas en el menor plazo posible y nunca en más de 24 horas desde la aparición de la avería.

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

8.13. El adjudicatario será responsable de la limpieza exterior e interior diaria de las máquinas



instaladas y retirada de los restos generados en las operaciones de carga y descarga de las máquinas expendedoras hasta las zonas de almacenamiento intermedio de residuos en el Hospital para lo que deberán contar con una dotación de contenedores, teniendo que cumplir las mismas instrucciones en el Centro de Especialidades Hermanos García Noblejas y en el Centro de Salud Mental Chamartín.

8.14. En cada máquina habrá de figurar en lugar visible el nombre de la empresa y un número de teléfono gratuito y activo las 24 horas donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones referidas al funcionamiento de las máquinas o a la calidad del servicio.

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

8.16. En el supuesto de que la empresa licitadora fuese a subcontratar este servicio, tendrá que indicarlo en su oferta, así como todos los datos de la mercantil que prestará dicho servicio (razón social, CIF, etc.) y cuanta información considere necesaria para la evaluación de la misma.

En el supuesto de resultar adjudicataria, deberá mantener la empresa ofertada como subcontratada salvo supuestos de fuerza mayor debidamente razonados, precisando informe favorable de la Dirección del Hospital para el cambio de la misma.

8.17. Todas las actividades se llevarán a cabo bajo la supervisión de Servicios Generales.

9.- CONTROL Y SEGUIMIENTO

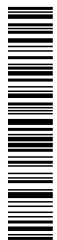
9.1. El adjudicatario presentará un plan para la implantación de un completo sistema de autocontrol, tanto interno como externo, basado en la metodología APPCC que identifique los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control, con el propósito de detectar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimenticia: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración y manipulación, etc.

9.2. Se realizará a través de un Centro de Control de Calidad homologado un estudio mensual de determinación microbiológica y bromatológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como un estudio de placas de contaminación superficial, en los términos descritos en el punto 3.4. Los gastos derivados de estos estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán remitidos a Servicios Generales del Hospital.

9.3. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.

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

- Dos revisiones anuales del sistema de extinción de las campanas extractoras.
- Dos limpiezas anuales, como mínimo, de las campanas, de los conductos y de los extractores de las cafeterías de público y personal.
- Dos revisiones anuales de las conexiones de la instalación general de gas a los equipos correspondientes.



Todas estas revisiones se realizarán en cumplimiento de la normativa vigente y en todo caso atendiendo a los plazos establecidos por el Servicio Técnico y se remitirán sus correspondientes certificados de realización al departamento de Servicios Generales del Centro. De igual modo, suscribirá un contrato de mantenimiento preventivo y correctivo, con periodicidad mensual, del resto de equipamiento e instalaciones, del cual entregará copia a la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa, en el que figuren como mínimo, los equipos e instalaciones a inspeccionar y mantener, la metodología y la frecuencia y tipo de actuaciones.

9.5. El adjudicatario presentará a la Dirección del Hospital, o a quien ésta designe, un plan de trabajo para la determinación de la satisfacción del cliente basado en un sistema de encuestas a público y personal del Hospital.

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

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

9.6. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregarán al responsable de Servicios Generales.

10.- FACULTADES DE DIRECCIÓN E INSPECCIÓN

10.1. La supervisión e inspección del servicio que se contrata estará a cargo de la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa a través de su responsable de Servicios Generales.

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

Servicios Generales podrá realizar inspecciones sin previo aviso y en presencia del responsable designado por la contrata, de la que se levantará la correspondiente acta, valorándose los siguientes puntos:

- Limpieza de los locales, instalaciones y equipamientos afectos a la prestación de su servicio. Grado de cumplimiento de los programas de mantenimiento.
- Higiene del personal: la uniformidad en general (gorro, guantes, delantales, etc.). certificaciones de manipuladores de alimentos.
- Limpieza de menaje, utensilios, superficies y cualesquiera otros relacionados con la prestación del servicio.
- Calidad de materias primas, concepto que ha de entenderse referido al transporte, recepción, conservación, control de gramaje y mantenimiento de los alimentos hasta su elaboración, así como las calidades a las que se refiere el **Anexo V**.
- Manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa vigente: proceso de descongelación, adecuación de las zonas de trabajo, manipulación de alimentos elaborados.



- Presentación de los alimentos al consumidor. Listados de precios y productos.
- Calidad percibida y cantidad.
- Plantilla en el momento de la inspección y grado de cumplimiento respecto de las obligaciones marcadas en este pliego.
- Relación con la empresa adjudicataria. Se valorará la fluidez en la comunicación con la empresa, su capacidad, efectividad y prontitud en la resolución de problemas planteados, su colaboración y el cumplimiento puntual de las obligaciones contenidas en el presente pliego.

10.3. La Unidad de Nutrición del Hospital podrá intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es adecuada. La referida Unidad podrá efectuar las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que considere conveniente sobre los alimentos, remitiéndolos a los Organismos especializados, siendo los gastos de la referida gestión por cuenta del adjudicatario.

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

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

11. – RECLAMACIONES

La Empresa dispondrá de hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios, según el formato establecido en la Ordenanza Municipal de 27 de marzo de 2003 de protección de los consumidores (BOE 1/07/03), modificado por la Ordenanza Municipal de 30/03/2011. Toda reclamación cursada por los usuarios deberá ser inmediatamente puesta en conocimiento de la Dirección del Centro.

Tendrán que avisar de las averías que repercutan en el buen funcionamiento del servicio a prestar, así como de las averías en el panel de información para el turno de citaciones a pacientes, situados en la Cafetería del Público (planta 0) para su reparación inmediata.

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



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A APORTAR POR LA EMPRESA

La empresa deberá presentar la documentación técnica que se relaciona en el siguiente orden:

1. Documentación acreditativa de contratación o compromiso de realización de contrato con empresa especializada y autorizada en tratamientos D+D+D de acuerdo con el punto 2.1.5 de este PPT.
2. Documentación relativa a Prevención de Riesgos Laborales de acuerdo con el punto 2.1.7.
 - a. Justificante con el modelo organizativo de Prevención de Riesgos.
 - b. Certificado de auditoría legal del sistema de prevención en caso de no tener concertadas todas las especialidades con un servicio de prevención ajeno.
 - c. Certificación por la empresa licitadora de obligación al conocimiento, aceptación y cumplimiento de todas las normas que dictamine el departamento correspondiente del centro objeto del concurso, sin perjuicio de lo establecido en la legislación vigente, y su observación por parte de todos los trabajadores.
 - d. Plan de Prevención de riesgos laborales.
 - e. Documentación acreditativa de su política preventiva.
3. Relación de productos de acuerdo con el punto 3.3 de este PPT.
 - a. Relación de menús estacionales para una rotación mínima de 14 días y fichas técnicas de los platos, incluyendo las fichas de los menús para usuarios celiacos.
 - b. Relación de artículos de cafetería, fichas técnicas de productos terminados y especificaciones técnicas de artículos que no requieran transformación.
 - c. Relación de artículos de máquinas expendedoras, fichas técnicas de artículos y especificación técnica de los productos.
4. Contrato o compromiso con laboratorio externo para la realización de análisis de acuerdo con el punto 3.4 de este PPT.
5. Programa de Gestión de Recursos Humanos según lo especificado en el punto 7.14 de este PPT
6. Plan de instalación de máquinas expendedoras de acuerdo con el punto 8.5. de este PPT.
7. Estudio de adecuación de los espacios e instalaciones más del equipamiento a aportar de la cocina de personal (planta -1) y baños anexos.
8. Plan de contingencia para cubrir la pensión alimenticia del personal de guardia durante el acondicionamiento de la cocina de la cafetería.
9. Certificado de visita a las instalaciones.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

ÍNDICE DE ANEXOS

- 1. Anexo I. Metodología de limpieza.**
- 2. Anexo II. Inventario de equipos y enseres aportados por el hospital.**
- 3. Anexo III. Listado de trabajadores del actual adjudicatario en el centro.**
- 4. Anexo IV. Ubicación de máquinas expendedoras.**
- 5. Anexo V. Especificación técnica de materias primas.**
- 6. Anexo VI. Relación de artículos para cafetería.**
- 7. Anexo VII. Relación de artículos para máquinas.**
- 8. Anexo VIII. Lista de precios máximos público y personal para cafeterías.**
- 9. Anexo IX. Lista de precios máximos público y personal para máquinas expendedoras.**
- 10. Anexo X. Lista de precios de desayuno y menú de comida y cena para personal.**
- 11. Anexo XI. Lista de precios servicio especial a donantes de sangre.**
- 12. Anexo XII. Equipamiento mínimo necesario a aportar para el acondicionamiento de las instalaciones.**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

ANEXO I

METODOLOGÍA DE LIMPIEZA

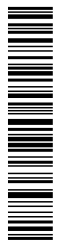
Se tomarán las siguientes precauciones:

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

Limpieza de aseos

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

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



Material de uso: 1 pulverizador, 1 bayeta tipo “vileda” universal, 1 estropajo, 1 escobilla de W.C.

Productos: Detergente – Desinfectante, Detergente ácido.

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

Una vez a la semana, se limpiará el inodoro, urinarios y lavabos con detergente ácido.

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

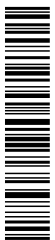
Se llevará cuadro de frecuencias de limpiezas diarias que se entregarán semanalmente a la Dirección o personas en las que se deleguen.

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

ELEMENTOS	FRECUENCIAS
Hornos, freidoras, planchas, marmitas, y en general cualquier fijo para la preparación, condimentación o emplatado.....	DIARIA
Mesa y superficies de trabajo.....	DIARIA
Fregadero, lavamanos, etc. y sus correspondientes accesorios	DIARIA
Superficies horizontales exteriores de armarios, estantes, etc.	DIARIA
Mandos, áreas de puertas, paredes, separaciones verticales afectadas directamente por el trabajo diario y/o por salpicaduras, manchas, grasa, etc.....	DIARIA
Conjunto de paredes y superficies verticales, redes de tuberías conductos, etc.....	SEMANAL
Campanas y rejillas de aspiración, con sus filtros correspondientes	SEMANAL
Rejas de desagües.....	DIARIA
Techos y luminarias correspondientes.....	MENSUAL
Cámaras frigoríficas y antecámaras.....	MENSUAL
Cubos o contenedores de residuos sólidos.....	DIARIA
Recogida de residuos.....	DIARIA
Oficinas... ..	DIARIA
Carros y útiles.....	DIARIA
Aseos, inodoros y suelos.....	Mínimo cuatro veces al día
Suelos y recogida de mesas.....	Cada vez que sea necesario

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MATERIAL REUTILIZABLE.-

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





La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

ANEXO II

INVENTARIO DE EQUIPOS CAFETERÍA DE PERSONAL

UBICACIÓN	IDENT	DENOMINACIÓN	UNIDA.	FABRICANTE	Fecha de ins.	MANUAL INSTRUCCIO.	CE
1 ZONA ELABORACIÓN COCINA PERSONAL		PLANCHA	1	REPAGAS			
		MARMITA	1	MARENO			
		FOGONES	1	REPAGAS			
		FREIDORA DOS SENOS	1	ZANUSSI			
		TIMBRE REFRIGERADO 2 PUERTAS.	1	INFRICO			
		HORNO DE CONVECCIÓN	1	ZANUSSI			
		CAMPANA DE EXTRACCIÓN	1				
		BATIDORA INDUSTRIAL	1				
		MÁQUINA DE CORTE	1				
		LAVAMANOS	1				
		FREGADERO / PILA	1				
2 ALMACÉN VÍVERES Y ZONA DE CÁMARAS		CÁMARAS REFRIGERADA	1	DAGARD			
		CÁMARA CONGELADORA	1	DAGARD			
		CÁMARA REFRIGERADA VERDURAS	1	FRIGER			



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación 0982736744246243045711

UBICACIÓN	IDENT	DENOMINACIÓN	UNIDA.	FABRICANTE	Fecha de ins.	MANUAL INSTRUCCIO.	CE
		ARMARIO REFRIGERADO (VITRINA COCA-COLA)	1	TRUE			
		ARMARIO REFRIGERADO (VITRINA TRINA)	1	CORECO			
		ARCÓN CONGELADOR	1	CISABA			
		ARCÓN CONGELADOR	1				
3 ZONA LAVADO CAFETERÍA PERSONAL		FREGADERO/PILA	1				
		LAVAVAJILLAS CAPOTA EXTERIOR	1	ACTIVE	2008		
4 ZONA BARRA CAFETERÍA PERSONAL		ARMARIO REFRIGERADO (VITRINA TRINA)	1	CORECO			
		ARMARIO REFRIGERADO (VITRINA MINUTE MAID)	1				
		MÁQUINA DE ZUMO	1	GUFRESCO			
		VITRINA LÍNEA AUTOSERVICIO	2	ELECTROLUX	2008		
		ARMARIO REFRIGERADO (BAJO VITRINA LÍNEA)	2	ELECTROLUX	2008		
		VITRINA LÍNEA AUTOSERVICIO	1	ZANUSSI	2008		
		ARMARIO REFRIGERADO (BAJO VITRINA LÍNEA)	1	ZANUSSI	2008		
		CAFETERA	2	FUTURMAT			
		MOLINILLO	1	PRODS DEL CAFÉ			
		MOLINILLO	1	COMPAK			
		BAÑOS MARÍA	1	ELECTROLUX	2008		
		MÁQUINA DE HIELO	1				
		CALIENTA LECHES	1	LAXAN			
		ARCÓN CONGELADOR COCA-COLA	1	CORECO			



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org mediante el siguiente código de verificación: **0982736744246243045711**

UBICACIÓN	IDENT	DENOMINACIÓN	UNIDA.	FABRICANTE	Fecha de ins.	MANUAL INSTRUCCIO.	CE
		ARCÓN CONGELADOR	1	IGNIS			
		ARMARIO REFRIGERADO VITRINA FONT-VELLA	1	CORECO			
		ARMARIO REFRIGERADO VITRINA COCA-COLA	1	TRUE			
6 ZONA COMEDOR PERSONAL		MESAS ALTAS	2				
		MESAS	34				
		SILLAS	91				
7 ZONA ELABORACIÓN CAFETERÍA DE PÚBLICO		PLANCHA	1	LAXAN			
		LAVAMANOS	1				
		HORNO	1	DOBRA			
		ARCÓN CONGELADOR COCA-COLA	1	CORECO			
8 ZONA DE LAVADO CAF. DE PÚBLICO		FREGADERO / PILA	1				
		TREN DE LAVADO	1				
9 ZONA DE BARRA CAFETERÍA DE PÚBLICO		VITRINA LÍNEA AUTOSERVICIO	2	ELECTROLUX	2008		
		ARMARIO REFRIGERADO (BAJO VITRINA LÍNEA)	2	ELECTROLUX	2008		
		BAÑOS MARÍA	1	ZANUSSI	2008		
		MÁQUINA DE HIELO	1				
		CAFETERA 2 GRUPOS	2	FUTURMAT			
		MOLINILLO	2	PRODS DEL CAFÉ			



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org mediante el código de verificación: **0982736744246243045711**

UBICACIÓN	IDENT	DENOMINACIÓN	UNIDA.	FABRICANTE	Fecha de ins.	MANUAL INSTRUCCIO.	CE
		CALIENTA LECHE	1	MASAMAR			
		MÁQUINA DE ZUMO	1	GUFRESCO			
		ARMARIO REFRIGERADO VITRINA COCA-COLA	1	TRUE			
		ARMARIO REFRIGERADO VITRINA FONT-VELLA	1	CORECO			
10 OFFICE CAFETERÍA DE PÚBLICO		ARMARIO REFRIGERADO VITRINA COCA-COLA	1	TRUE			
		MICROONDAS	1	FAGOR			
		ARMARIO REFRIGERADO FRIGORÍFICO 4 PUERTAS	1		2008		
9 ZONA COMEDOR PÚBLICO		MESAS ALTAS	3				
		MESAS	21				
		SILLAS	64				

ANEXO III

Nº DE ORDEN	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	FECHA NACIMIENTO	CONTRATO	JORNADA %
1	A.S.L.	16/06/2006	01/01/1980	189	100
2	AYUDANTE DE COCINA	01/02/2017	10/12/1975	402	100
3	A.S.L.	31/05/2001	11/07/1978	100	100
4	CAJERO/A	13/11/1997	13/10/1970	100	100
5	AYUDANTE DE COCINA	10/10/2010	30/11/1958	189	100
6	A.S.L.	27/02/2008	17/09/1970	289	75
7	A.S.L.	15/02/1985	22/06/1964	100	100
8	CAJERO/A	16/03/1992	15/09/1963	100	100
9	CAJERO/A	04/09/1995	20/06/1960	100	100
10	A.S.L.	13/05/2004	20/08/1955	150	100
11	JEFE/A DE COCINA	21/01/2015	11/03/1977	189	100
12	A.S.L. + 10 AÑOS	01/07/2006	08/11/1978	189	100
13	CAMARERO/A	20/12/2016	06/10/1988	402	100
14	A.S.L.	01/02/2017	04/02/1965	402	100
15	AYUDANTE DE COCINA	01/04/2010	11/11/1966	189	100
16	A.S.L.	01/11/2007	03/09/1961	189	100
17	ENCARGADO/A	08/10/2007	28/02/1978	289	100
18	A.S.L.	09/05/2016	17/08/1976	402	100
19	CAMARERO/A	10/07/1997	09/10/1974	100	100
20	CAMARERO/A	10/07/1980	27/06/1956	100	100
21	A.S.L.	01/09/2016	06/02/1970	402	100
22	COCINERO/A 10 AÑOS	02/10/2000	04/02/1963	189	100
23	AYUDANTE DE COCINA	19/06/2007	07/07/1970	100	100
24	CAMARERO/A	08/10/1986	21/05/1958	100	100
25	CAMARERO/A	01/02/2017	02/09/1983	402	100
26	CAMARERO/A	01/02/1987	09/03/1962	100	100
27	AYUDANTE DE COCINA	01/02/2017	19/11/1963	402	100
28	CAMARERO/A	01/03/1976	23/08/1955	100	100
29	CAMARERO/A	03/02/2017	21/06/1983	402	100



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

ANEXO IV

UBICACIÓN MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SNACKS

Planta –1

- Servicio de Urgencias (Zona de sala de espera de urgencias):

- 1 máquina de bebidas calientes.
- 1 máquina de bebidas frías.
- 2 máquinas de snacks/bebidas frías.

- Hall principal de ascensores centrales:

- 2 máquinas de snacks/bebidas frías.
- 1 máquina de bebidas calientes.

Planta 1ª

- Descansillo de la escalera principal:

- 1 máquina de bebidas calientes.

- Servicio de Inmunología (Laboratorio):

- 1 máquina de bebidas calientes

Planta 2ª

- Hall principal de ascensores centrales:

- 1 máquina de snacks/bebidas frías.

Planta 3ª

- Descansillo de la escalera principal:

- 1 máquina de bebidas calientes.

-Hall Principal de ascensores centrales:

- 1 máquina de snacks/bebidas frías.

Planta 4ª

- Descansillo de la escalera principal:

- 1 máquina de bebidas calientes.

- Hall principal de ascensores centrales:

- 1 máquina de snacks/ bebidas frías.

Planta 5ª

- Descansillo de la escalera principal:

- 1 máquina de bebidas calientes.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

Planta 6ª

- Descansillo de la escalera principal:

1 máquina de bebidas calientes.

- Hall principal de ascensores centrales:

1 máquina de snacks/bebidas frías.

Planta 7ª

- Hall principal de ascensores centrales:

1 máquina de snacks/bebidas frías.

Planta 8ª

- Descansillo de la escalera principal:

1 máquina de bebidas calientes.

Planta 9ª

- Descansillo de la escalera principal:

1 máquina de bebidas calientes.

- Hall principal de ascensores:

1 máquina de snacks/bebidas frías.

Planta 10ª

- Hall principal de ascensores centrales:

1 máquina de snacks/bebidas frías.

Planta 11ª

- Descansillo de la escalera principal:

1 máquina de bebidas calientes.

Planta 12ª

- Zona de Administración:

1 máquina de bebidas calientes.

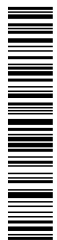
- Zona de Dirección:

1 máquina de bebidas calientes pequeña (sin monedero).

CENTRO DE ESPECIALIDADES DE HERMANOS GARCÍA NOBLEJAS

1 máquina de bebidas calientes.

1 máquina de snacks / bebidas frías.



ANEXO V

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

GRUPO I CARNES FRESCAS Y HUEVOS

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

GRUPO II CARNES

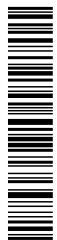
Nº DE ORDEN	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Babilla de ternera	Primera	Entera textura compacta. Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje admitido de grasas 1%
2	Cinta de lomo	Extra	Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto de grasa y sebos innecesarios
3	Huesos de ternera	Congelados	Rodilla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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

GRUPO III FRUTAS, VERDURAS Y FRUTOS SECOS

Nº DE ORDEN	ARTICULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Aceitunas		Verdes y negras con/sin hueso.
2	Acelgas de penca	Primera	
3	Ajetes	Extra	
4	Ajos	Primera	
5	Albaricoques	Primera	
6	Almendras		Crudas y peladas
7	Apio	Primera	
8	Berenjenas	Primera	
9	Calabacín	Primera	
10	Castañas		
11	Cebollas	Primera	
12	Cerezas	Extra	
13	Ciruelas	Primera	Negras o amarillas
14	Champiñón Fresco	Primera	
15	Escarola	Primera	
16	Fresas	Extra	
17	Fresquillas	Extra	
18	Grellos	Primera	
19	Kiwis	Primera	
20	Laurel		
21	Lechugas	Primera	
22	Limonos	Primera	
23	Mandarina	Primera	
24	Manzana	Primera	Golden, starky y reineta
25	Melocotón	Extra	
26	Melón	Primera	
27	Nabos	Extra	
28	Naranjas de Mesa	Primera	Calibre nº 4,
29	Naranjas de Zumo	Primera	
30	Nectarinas	Extra	
31	Patata entera	Primera	
32	Patata pelada	Primera	
33	Pepinos	Primera	
34	Peras	Primera	De agua: Limonera y de San Juan
35	Perejil		
36	Pimientos verdes	Primera	
37	Pimientos rojos	Primera	
38	Piña Fresca	Primera	
39	Piñones		Pelados
40	Plátanos	Extra	
41	Puerros	Primera	
42	Rabanitos	Primera	
43	Repollo	Primera	
44	Sandía	Primera	
45	Setas	Extra	
46	Tomates ensalada	Extra	
47	Tomate para asar	Extra	Peso aproximado 90 g/unidad
48	Tomillo	Primera	
49	Uvas Blancas	Primera	
50	Uvas Blancas	Primera	
51	Zanahorias	Primera	



GRUPO IV PESCADOS FRESCOS

Nº DE ORDEN	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Almejas	Primera	
2	Atún	Primera	
3	Boquerón	Primera	
4	Bacaladilla	Primera	
5	Cangrejo de mar	Primera	
6	Caballa	Primera	
7	Chirlas		
8	Lubina	Primera	
9	Salmón	Primera	
10	Sardinas	Primera	
11	Trucha de ración	Primera	
12	Trucha Fileteada	Primera	

GRUPO V PESCADOS CONGELADOS

Nº DE ORDEN	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Atún	Primera	Sin ventresca. Limpio y fileteado
2	Filete abadejo	extra	Filetes
3	Bacalao	Extra	Lomos en su punto de sal
4	Bacalao	Segunda	Salado desmigado.
5	Cabezas de rape y mero		
6	Calamar tubo prensado	Primera	En anillas
7	Calamar	nº 4	Limpio
8	Carne de mejillones		Desconchado y limpio
9	Cazón	Primera	Fileteado sin piel
10	Chirlas	Primera	
11	Espinas de pescado		
12	Fogonero	Primera	Fileteado sin piel ni espinas
13	Gamba arrocera	Calibre nº 3	
14	Gamba Pelada	Gamba Pelada	Calibre 70/90
15	Langostinos	Extra	Calibre 60/70
16	Langostinos	Primera	Colas de langostino peladas
17	Limanda	Extra	
18	Merluza filetes	Extra	Sin piel ni espinas
19	Merluza filetes	Extra	En filetes. Envueltos individualmente
20	Pez platino oriental		

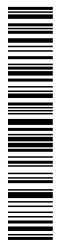


GRUPO VI CONGELADOS: VERDURAS, Y PRECOCINADOS

Nº DE ORDEN	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Acelgas de penca	Extra	
2	Brócoli	Extra	
3	Coliflor	Extra	
4	Croquetas		
5	Ensaladilla vegetal	Extra	
6	Empanadillas		
7	Espinacas	Extra	
8	Guisantes	Primera	
9	Judías Verdes	Extra	
10	Lasaña de carne	Extra	
11	Maíz	Primera	
12	Menestra de verduras	Extra	
13	Zanahoria	Extra	
14	Zanahoria baby	Extra	

GRUPO VII LACTEOS, PAN Y BOLLERÍA

Nº DE ORDEN	ARTÍCULO	CATEGORÍA / CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Arroz con leche		Tarrina
2	Cereales Integrales		
3	Flan de vainilla		Tarrina
4	Helados		Sabores Nata, fresa o vainilla.
5	Leche desnatada		Brik de 1 litro
6	Leche semidesnatada		Pasteurizada brik de 1 litro
7	Leche de Soja		Brik de 1 litro
8	Magdalenas		Envase individual de 40 g. No aceite animal ni vegetal de coco y palma
9	Mantequilla		Porciones
10	Margarina vegetal		Porciones de 10 g
11	Mazapán	Extra	
12	Mouse de Chocolate		Tarrina
13	Mouse de Yogur		Tarrina. Sabores: natural, limón y fresa
14	Nata en spray		
15	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate
16	Pan		En barritas o alcachofas. Envasadas individualmente
17	Pan Molde		
18	Pan Molde Integral		
19	Pan rallado		
20	Roscón de Reyes		



21	Queso de Burgos		
22	Queso Manchego Semicurado		
23	Queso Rallado		
24	Queso porciones		
25	Queso Lonchas		Para sándwich.
26	Yogur líquido		Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.

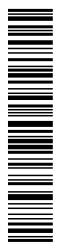
GRUPO VIII PRODUCTOS APTOS PARA PACIENTES SIN GLUTEN/LACTOSA

Todos los artículos llevarán el sello de la FACE.

Nº DE ORDEN	ARTÍCULO	CATEGORÍA / CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Galletas		Sin Gluten ni Lactosa
2	Pan sin gluten		Sin Gluten ni Lactosa
3	Pastas		Sin Gluten ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguetis
4	Postres lácteos		Arroz con leche, yogures, flan de huevo sin lactosa

GRUPO IX PRODUCTOS NO PERECEDEROS

Nº DE ORDEN	ARTÍCULO	CATEGORÍA / CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1.	Aceite de Oliva virgen	Extra	1º en garrafas de 5 litros
2.	Aceite de Oliva virgen	Extra	0,4º en garrafas de 5 litros
3.	Aceite oliva virgen	Extra	Mono dosis
4.	Vinagre		Mono dosis
5.	Atún en conserva		En aceite en vegetal. Latas de 1 kg
6.	Arroz	Extra	
7.	Arroz Vaporizado	Primera	
8.	Azafrán		
9.	Azúcar	Primera	Blanca. Sobres de 10 g
10.	Azúcar	Primera	
11.	Café soluble normal		Sobres de 2 g
12.	Café soluble descafeinado		Sobres de 2 g
13.	Cacao en polvo azucarado		Sobres de 15-20 g
14.	Canela		En rama y molida
15.	Canelones		
16.	Cereales		
17.	Cerveza Rubia		Botellas de 1 litro.
18.	Cava seco		Botellas de 1 litro.
19.	Champiñón en conserva	Primera	
20.	Chocolate		En forma de virutas.
21.	Clavo		En grano.
22.	Colorante artificial		
23.	Cominos en grano		



24.	Dulce de Membrillo	Primera	Porciones
25.	Edulcorante		
26.	Eneldo		Fresco
27.	Espárragos Blancos	Extra	Enlatados
28.	Galletas tostadas	Extra	Tipo "María". Paquete de 25 g sin grasas animales, aceites de coco y/o palma
29.	Garbanzos	Extra	Castellano
30.	Gelatina		Neutra y de sabores variados
31.	Harina de maíz	Extra	Sin gluten ni trazas
32.	Harina de trigo	Extra	
33.	Jerez		Dulce y Seco
34.	Judías Blancas	Extra	
35.	Judías Pintas	Extra	
36.	Judías Pochas	Extra	
37.	Lentejas	Extra	
38.	Macedonia de Frutas en almíbar	Extra	
39.	Manzanilla		Infusiones de 1,3 g
40.	Melocotón en almíbar	Extra	
41.	Mermelada	Extra	Porciones de 20-25 g/azúcar para diabéticos. Sabores variados
42.	Mermelada	Extra	Porciones de 25 g. Sabores variados
43.	Mousse		Sabores Chocolate y vainilla
44.	Nuez moscada		En polvo
45.	Ñoras Secas	Primera	
46.	Orégano		
47.	Pan Tostado		Paquete de 15 g. con sal y sin sal.
48.	Pastas		Tipos: lluvia, estrella, letras, fideo cabellín, fideua, tornillos, caracolillos, macarrones, espaguetis y tallarines
49.	Pepinillos en vinagre	Segunda	
50.	Pera en almíbar	Extra	
51.	Pimentón dulce		
52.	Pimienta Blanca		
53.	Pimiento Morrón	Primera	Entero pelado
54.	Poleo		Infusión de 1,3 g
55.	Puré de patata		En escamas
56.	Sal fina		Yodada
57.	Sal fina		Sobres
58.	Sirope de Caramelo		
59.	Té		Infusión de 1,3 g
60.	Tila		Infusión de 1,3 g
61.	Tomate en conserva	Primera	Natural Triturado
62.	Vinagre de vino		
63.	Vino Blanco		Brik de 1 litro
64.	Vino Blanco seco		
65.	Vino Oporto		
66.	Vino Tinto Dulce Tipo Pedro Ximénez		
67.	Vino tinto		Brik de 1 litro
68.	Zumos		En brik. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja



ANEXO VI

LISTA DE PRODUCTOS PARA LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL.

DESAYUNOS

PRODUCTO

Café con Leche, bollería, churros, porras o barrita 60 g
Cacao bollería, churros, porras o barrita 60 g
Café con Leche, bollería, churros, porras o barrita 60 g y zumo natural

CAFES

PRODUCTO

CAFÉ EXPRES SOLO
CAFÉ EXPRES CORTADO
CAFÉ EXPRES CON LECHE TAZA DESAYUNO
DESCAFEINADO SOLO
DESCAFEINADO CORTADO
DESCAFEINADO CON LECHE TAZA DESAYUNO
CACAO TAZA
CHOCOLATE TAZA
VASO DE LECHE
INFUSIONES

BOLLERIA

PRODUCTO

CROISSANT
DONUT DE AZÚCAR
CARACOLA, ENSAIMADA, NAPOLITANA
PALMERA, BAYONESA, PEPITO, TORTEL
CHURROS (4 UNIDADES)
PORRAS (3 UNIDADES)
TARTAS VARIADAS
BOLLERÍA ENVASADA
PASTAS DE TE

SÁNDWICHES

PRODUCTO

JAMÓN YORK
VEGETAL
MIXTO
MIXTO CON HUEVO
ENVASADOS



BOCADILLOS

PRODUCTO

JAMÓN YORK
JAMÓN SERRANO
QUESO
CHORIZO
SALCHICHÓN
LOMO A LA PLANCHA
PEPITO DE TERNERA
ANCHOAS
CALAMARES ROMANA
TORTILLA FRANCESA
TORTILLA ESPAÑOLA
BACÓN
CHISTORRA
MORCILLA
ATÚN EN ACEITE

BOCATINES Y PINCHOS

PRODUCTO

MONTADO DE JAMON
MONTADO DE QUESO
MONTADO DE LOMO EMBUCHADO
MONTADO DE LOMO A LA PLANCHA
MONTADO DE CHORIZO
MONTADO DE TORTILLA FRANCESA
MONTADO DE TORTILLA ESPAÑOLA
MONTADO DE CALAMARES
MONTADO DE CHISTORRA
MONTADO DE BONITO

AGUAS MINERALES

PRODUCTO

BOTELLA DE 500 ml
BOTELLA DE 1500 ml

REFRESCOS

PRODUCTO

REFRESCO DE COLA 330 ml
NARANJA O LIMÓN, TÓNICA 330 ml
ZUMOS NATURALES 200 ml
ZUMOS ENVASADOS 200 ml
CERVEZA ENVASADA 330 ml
CERVEZA ENVASADA 200 ml
BATIDOS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

MENUS Y PLATOS

PRODUCTO

MENÚ DEL DÍA
PRIMER PLATO
SEGUNDO PLATO
POSTRE
PAN
YOGUR
PIEZA DE FRUTA
ENSALADA MIXTA
ENSALADA DE PASTA
ENSALADILLA RUSA
FILETE A LA PLACHA CON PATATAS
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA CON PATATAS
ENTRECOT A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN
PESCADO A LA PLANCHA O A LA ROMANA

PLATOS COMBINADOS

PRODUCTO

Nº 1 HUEVOS FRITOS LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS
Nº 2 MERLUZA A LA ROMANA, ENSALADA, MAYONESA
Nº 3 PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, PIMIENTOS FRITOS Y ENSALADA
Nº 4 TORTILLA ESPAÑOLA, ENSALADILLA RUSA, FIAMBRE
Nº 5 CROQUETAS, EMPANADILLAS, FLAMENQUINES Y ENSALADA
Nº 6 ENTRECOTTE A LA PLANCHA PIMIENTOS
DEL PIQUILLO, PATATAS FRITAS

Todos los artículos de este listado deberán llevar anexa la especificación técnica de las ofertas junto con su ficha técnica.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

ANEXO VII

LISTA DE PRODUCTOS PARA EL PÚBLICO Y PERSONAL EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

BEBIDAS CALIENTES	
	PRODUCTO
	Café solo
	Café cortado
	Café con leche
	Capuchino
	Chocolate
	Infusión
	Caldo
BEBIDAS FRIAS	
	PRODUCTO
	Agua 500 ml
	Refresco cola 330 ml
	Refresco Naranja 330 ml
	Refresco limón 330 ml
SNACKS	
	PRODUCTO
	Patatas fritas bolsa
	Frutos secos
	Chocolatina
BOLLERIA FRESCA	
	PRODUCTO
	Donut azúcar
	Donut chocolate
	Bollería envasada (palmera, caña, concha, magdalena, etc.)



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

VARIOS

PRODUCTO

Batidos brik 200 ml

Zumos brik 200 ml

Caramelos sabores

Chicles sabores

Emparedados envasados

Todos los artículos de este listado deberán llevar anexa la especificación técnica ofertada así como su ficha técnica.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

ANEXO VIII

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

LISTA DE PRECIOS PARA CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL

DESAYUNOS

CAFETERÍA DE PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
Café con Leche o infusión, bollería, churros, porras o barrita 60 g	1,5455 €	0,1546 €	1,7001 €
Cacao, bollería, churros, porras o barrita 60 g	1,8727 €	0,1873 €	2,0600 €
Café con Leche, bollería, churros, porras o barrita 60 g y zumo natural	2,7636 €	0,2764 €	3,0400 €

CAFETERÍA DE PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* Café con Leche o infusión, bollería, churros, porras o barrita 60 g (Desayuno básico)	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €
Cacao, bollería, churros, porras o barrita 60 g	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €
Café con Leche, bollería, churros, porras o barrita 60 g y zumo natural	1,9091 €	0,1909 €	2,1000 €

CAFÉS

CAFETERÍA DE PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
CAFÉ EXPRES SOLO	0,7545 €	0,0755 €	0,8300 €
CAFÉ EXPRES CORTADO	0,7545 €	0,0755 €	0,8300 €
CAFÉ EXPRES CON LECHE	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €
DESCAFEINADO SOLO	0,7545 €	0,0755 €	0,8300 €
DESCAFEINADO CORTADO	0,7545 €	0,0755 €	0,8300 €
DESCAFEINADO CON LECHE	1,1273 €	0,1127 €	1,2400 €
CACAO TAZA	1,1273 €	0,1127 €	1,2400 €
CHOCOLATE TAZA	1,1273 €	0,1127 €	1,2400 €

VASO DE LECHE	0,8455 €	0,0846 €	0,9301 €
INFUSIONES CON O SIN LECHE O LIMÓN	0,8000 €	0,0800 €	0,8800 €

CAFETERÍA DE PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
CAFÉ EXPRES SOLO	0,5909 €	0,0591 €	0,6500 €
CAFÉ EXPRES CORTADO	0,6364 €	0,0636 €	0,7000 €
CAFÉ EXPRES CON LECHE	0,7273 €	0,0727 €	0,8000 €
DESCAFEINADO SOLO	0,5909 €	0,0591 €	0,6500 €
DESCAFEINADO CORTADO	0,6364 €	0,0636 €	0,7000 €
DESCAFEINADO CON LECHE	0,7273 €	0,0727 €	0,8000 €
CACAO TAZA	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €
CHOCOLATE TAZA	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €
VASO DE LECHE	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
INFUSIONES CON O SIN LECHE O LIMÓN	0,5909 €	0,0591 €	0,6500 €

BOLLERÍA

CAFETERÍA DE PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
CROISSANT	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €
DONUT DE AZÚCAR	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €
CARACOLA, ENSAIMADA, NAPOLITANA, PALMERA, etc.	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €
CHURROS (4 UNIDADES)	0,9364 €	0,0936 €	1,0300 €
PORRAS (3 UNIDADES)	0,9364 €	0,0936 €	1,0300 €
TARTAS VARIADAS	2,8091 €	0,2809 €	3,0900 €
BOLLERÍA ENVASADA	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €
PASTAS DE TE	2,3455 €	0,2346 €	2,5801 €

CAFETERÍA DE PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
CROISSANT	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
DONUT DE AZUCAR	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
CARACOLA, ENSAIMADA, NAPOLITANA, PALMERA, etc.	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
CHURROS (4 UNIDADES)	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
PORRAS (3 UNIDADES)	0,7273 €	0,0727 €	0,8000 €
TARTAS VARIADAS	2,0909 €	0,2091 €	2,3000 €
BOLLERÍA ENVASADA	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
PASTAS DE TE	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €



SANDWICHES

CAFETERÍA DE PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
JAMÓN YORK	2,3455 €	0,2346 €	2,5801 €
VEGETAL	2,3455 €	0,2346 €	2,5801 €
MIXTO	2,3455 €	0,2346 €	2,5801 €
MIXTO CON HUEVO	3,0455 €	0,3046 €	3,3501 €
ENVASADOS	2,0636 €	0,2064 €	2,2700 €

CAFETERÍA DE PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
JAMÓN YORK	1,0909 €	0,1091 €	1,2000 €
VEGETAL	1,2727 €	0,1273 €	1,4000 €
MIXTO	1,1818 €	0,1182 €	1,3000 €
MIXTO CON HUEVO	1,5000 €	0,1500 €	1,6500 €
ENVASADOS	1,5909 €	0,1591 €	1,7500 €

BOCADILLOS

CAFETERÍA DE PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
JAMÓN YORK	1,9182 €	0,1918 €	2,1100 €
JAMÓN SERRANO	1,9727 €	0,1973 €	2,1700 €
QUESO MANCHEGO	1,9727 €	0,1973 €	2,1700 €
CHORIZO	1,9182 €	0,1918 €	2,1100 €
SALCHICHÓN	1,9182 €	0,1918 €	2,1100 €
LOMO A LA PLANCHA	2,3000 €	0,2300 €	2,5300 €
PEPITO DE TERNERA	2,3000 €	0,2300 €	2,5300 €
ANCHOAS	2,3000 €	0,2300 €	2,5300 €
CALAMARES ROMANA	2,3000 €	0,2300 €	2,5300 €
TORTILLA FRANCESA	1,9182 €	0,1918 €	2,1100 €
TORTILLA ESPAÑOLA	2,3000 €	0,2300 €	2,5300 €
BACÓN	2,3000 €	0,2300 €	2,5300 €
CHISTORRA	2,3000 €	0,2300 €	2,5300 €
MORCILLA	2,3000 €	0,2300 €	2,5300 €
ATÚN EN ACEITE	2,3000 €	0,2300 €	2,5300 €

CAFETERÍA DE PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
JAMÓN YORK	1,1364 €	0,1136 €	1,2500 €
JAMÓN SERRANO	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €
QUESO MANCHEGO	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

CHORIZO	1,2273 €	0,1227 €	1,3500 €
SALCHICHÓN	1,2273 €	0,1227 €	1,3500 €
LOMO A LA PLANCHA	1,5900 €	0,1590 €	1,7490 €
PEPITO DE TERNERA	1,5900 €	0,1590 €	1,7490 €
ANCHOAS	1,5900 €	0,1590 €	1,7490 €
CALAMARES ROMANA	1,5900 €	0,1590 €	1,7490 €
TORTILLA FRANCESA	1,1364 €	0,1136 €	1,2500 €
TORTILLA ESPAÑOLA	1,5900 €	0,1590 €	1,7490 €
BACÓN	1,5900 €	0,1590 €	1,7490 €
CHISTORRA	1,5900 €	0,1590 €	1,7490 €
MORCILLA	1,5900 €	0,1590 €	1,7490 €
ATÚN EN ACEITE	1,5900 €	0,1590 €	1,7490 €

BOCATINES Y PINCHOS

CAFETERÍA DE PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
MONTADO DE JAMÓN	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €
MONTADO DE QUESO	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €
MONTADO DE LOMO EMBUCHADO	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €
MONTADO DE LOMO A LA PLANCHA	1,5909 €	0,1591 €	1,7500 €
MONTADO DE CHORIZO	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €
MONTADO DE TORTILLA FRANCESA	1,5909 €	0,1591 €	1,7500 €
MONTADO DE TORTILLA ESPAÑOLA	1,5909 €	0,1591 €	1,7500 €
MONTADO DE CALAMARES	1,5909 €	0,1591 €	1,7500 €
MONTADO DE CHISTORRA	1,5909 €	0,1591 €	1,7500 €
MONTADO DE ATÚN	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €

CAFETERÍA DE PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
MONTADO DE JAMÓN	1,0455 €	0,1046 €	1,1501 €
MONTADO DE QUESO	1,0455 €	0,1046 €	1,1501 €
MONTADO DE LOMO EMBUCHADO	1,0455 €	0,1046 €	1,1501 €
MONTADO DE LOMO A LA PLANCHA	1,1932 €	0,1193 €	1,3125 €
MONTADO DE CHORIZO	1,0455 €	0,1046 €	1,1501 €
MONTADO DE TORTILLA FRANCESA	1,0455 €	0,1046 €	1,1501 €
MONTADO DE TORTILLA ESPAÑOLA	1,1932 €	0,1193 €	1,3125 €
MONTADO DE CALAMARES	1,1932 €	0,1193 €	1,3125 €
MONTADO DE CHISTORRA	1,1932 €	0,1193 €	1,3125 €
MONTADO DE ATÚN	1,0455 €	0,1046 €	1,1501 €

AGUAS MINERALES

CAFETERÍA DE PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
BOTELLA DE 500 ml	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €
BOTELLA DE 1500 ml	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €

CAFETERÍA DE PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
BOTELLA DE 500 ml	0,5454 €	0,0545 €	0,5999 €
BOTELLA DE 1500 ml	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €

REFRESCOS

CAFETERÍA DE PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
REFRESCO DE COLA,NARANJA O LIMÓN 330 ml	1,2727 €	0,1273 €	1,4000 €
ZUMOS NATURALES 200 ml	1,5909 €	0,1591 €	1,7500 €
ZUMOS ENVASADOS 200 ml	1,4091 €	0,1409 €	1,5500 €
CERVEZA ENVASADA 330 ml	1,3182 €	0,1318 €	1,4500 €
CERVEZA ENVASADA 200 ml	1,1364 €	0,1136 €	1,2500 €
BATIDOS	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €

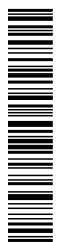
CAFETERÍA DE PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
REFRESCO DE COCA,NARANJA O LIMÓN 330 ml	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €
ZUMOS NATURALES 200 ml	1,1364 €	0,1136 €	1,2500 €
ZUMOS ENVASADOS 200 ml	0,8636 €	0,0864 €	0,9500 €
CERVEZA ENVASADA 330 ml			
CERVEZA ENVASADA 200 ml			
BATIDOS	0,8636 €	0,0864 €	0,9500 €

MENÚS Y PLATOS

CAFETERÍA DE PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
MENU DEL DIA	7,2273 €	0,7227 €	7,9500 €
PRIMER PLATO	3,4091 €	0,3409 €	3,7500 €
SEGUNDO PLATO	3,7273 €	0,3727 €	4,1000 €



POSTRE	1,0909 €	0,1091 €	1,2000 €
PAN	0,3636 €	0,0364 €	0,4000 €
YOGUR	0,8636 €	0,0864 €	0,9500 €
PIEZA DE FRUTA	0,8636 €	0,0864 €	0,9500 €
ENSALADA MIXTA	3,1818 €	0,3182 €	3,5000 €
ENSALADA DE PASTA	3,4091 €	0,3409 €	3,7500 €
ENSALADILLA RUSA	3,4091 €	0,3409 €	3,7500 €
FILETE A LA PLANCHA CON PATATAS	3,8636 €	0,3864 €	4,2500 €
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA CON PATATAS	3,7545 €	0,3755 €	4,1300 €
ENTRECOT A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN	6,8182 €	0,6818 €	7,5000 €
PESCADO A LA PLANCHA O A LA ROMANA	5,2273 €	0,5227 €	5,7500 €

CAFETERÍA DE PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* MENU DEL DÍA	5,9091 €	0,5909 €	6,5000 €
PRIMER PLATO	1,9091 €	0,1909 €	2,1000 €
SEGUNDO PLATO	2,8182 €	0,2818 €	3,1000 €
POSTRE	0,9091 €	0,0909 €	1,0000 €
PAN	0,2727 €	0,0273 €	0,3000 €
YOGUR	0,5909 €	0,0591 €	0,6500 €
PIEZA DE FRUTA	0,5909 €	0,0591 €	0,6500 €
ENSALADA MIXTA	2,2273 €	0,2227 €	2,4500 €
ENSALADA DE PASTA	2,5818 €	0,2582 €	2,8400 €
ENSALADILLA RUSA	2,5818 €	0,2582 €	2,8400 €
FILETE A LA PLANCHA CON PATATAS	3,4273 €	0,3427 €	3,7700 €
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA CON PATATAS	3,2818 €	0,3282 €	3,6100 €
ENTRECOT A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN	5,1137 €	0,5114 €	5,6251 €
PESCADO A LA PLANCHA O A LA ROMANA	3,9205 €	0,3921 €	4,3126 €

PLATOS COMBINADOS

CAFETERÍA DE PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
Nº 1 HUEVOS FRITOS, LOMO A LA PLANCHA Y PATATAS FRITAS	5,5455 €	0,5546 €	6,1001 €
Nº 2 MERLUZA A LA ROMANA, ENSALADA, MAYONESA	5,6818 €	0,5682 €	6,2500 €



Nº 3 PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, PIMIENTOS FRITOS Y ENSALADA	5,6818 €	0,5682 €	6,2500 €
Nº 4 TORTILLA ESPAÑOLA, ENSALADILLA RUSA, FIAMBRE	5,5455 €	0,5546 €	6,1001 €
Nº 5 CROQUETAS, EMPANADILLAS, FLAMENQUINES Y ENSALADA	5,5455 €	0,5546 €	6,1001 €
Nº 6 ENTRECOT A LA PLANCHA PIMIENTOS DEL PIQUILLO , PATATAS FRITAS	7,2727 €	0,7273 €	8,0000 €

CAFETERÍA DE PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
Nº 1 HUEVOS FRITOS, LOMO A LA PLANCHA Y PATATAS FRITAS	4,1591 €	0,4159 €	4,5750 €
Nº 2 MERLUZA A LA ROMANA, ENSALADA, MAYONESA	4,2614 €	0,4261 €	4,6875 €
Nº 3 PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, PIMIENTOS FRITOS Y ENSALADA	4,2614 €	0,4261 €	4,6875 €
Nº 4 TORTILLA ESPAÑOLA, ENSALADILLA RUSA, FIAMBRE	4,1591 €	0,4159 €	4,5750 €
Nº 5 CROQUETAS, EMPANADILLAS, FLAMENQUINES Y ENSALADA	4,1591 €	0,4159 €	4,5750 €
Nº 6 ENTRECOT A LA PLANCHA PIMIENTOS DEL PIQUILLO , PATATAS FRITAS	5,4545 €	0,5455 €	6,0000 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

ANEXO IX

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

LISTA DE PRECIOS PARA PÚBLICO Y PERSONAL EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS			
BEBIDAS CALIENTES			
PRECIOS PARA PÚBLICO			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
Café solo	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
Café cortado	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
Café con leche	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
Capuchino	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
Chocolate	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
Infusión	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
Caldo	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
PRECIOS PARA PERSONAL			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* Café solo	0,4545 €	0,0455 €	0,5000 €
* Café cortado	0,4545 €	0,0455 €	0,5000 €
* Café con leche	0,4545 €	0,0455 €	0,5000 €
* Capuchino	0,4545 €	0,0455 €	0,5000 €
* Chocolate	0,4545 €	0,0455 €	0,5000 €
* Infusión	0,4545 €	0,0455 €	0,5000 €
* Caldo	0,4545 €	0,0455 €	0,5000 €
BEBIDAS FRÍAS			
PRECIOS PARA PÚBLICO			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* Agua 500 ml	0,7727 €	0,0773 €	0,8500 €
Refresco cola, naranja o limón 330 ml	1,0909 €	0,1091 €	1,2000 €
PRECIOS PARA PERSONAL			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* Agua 500 ml	0,5454 €	0,0545 €	0,5999 €
Refresco cola, naranja o limón 330 ml	0,5909 €	0,0591 €	0,6500 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

SNACKS

PRECIOS PARA PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
Patatas fritas bolsa	1,0000 €	0,1000 €	1,1000 €
Frutos secos	1,0000 €	0,1000 €	1,1000 €
Chocolatina	1,0000 €	0,1000 €	1,1000 €

PRECIOS PARA PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
Patatas fritas bolsa	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
Frutos secos	0,5909 €	0,0591 €	0,6500 €
Chocolatina	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €

BOLLERÍA FRESCA

PRECIOS PARA PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
Donut azúcar	1,0000 €	0,1000 €	1,1000 €
Donut chocolate	1,0909 €	0,1091 €	1,2000 €
Bollería envasada (palmera, caña, concha, magdalena, etc.)	1,0000 €	0,1000 €	1,1000 €

PRECIOS PARA PERSONAL

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
Donut azúcar	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €
Donut chocolate	0,7273 €	0,0727 €	0,8000 €
Bollería envasada (palmera, caña, concha, magdalena, etc.)	0,6818 €	0,0682 €	0,7500 €

VARIOS

PRECIOS PARA PÚBLICO

PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
Batidos brik 200 ml	1,1818 €	0,1182 €	1,3000 €
Zumos brik 200 ml	1,1818 €	0,1182 €	1,3000 €
Caramelos sabores	1,0000 €	0,1000 €	1,1000 €
Chicles sabores	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €
Emparedados envasados	1,5909 €	0,1591 €	1,7500 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

VARIOS			
PRECIOS PARA PERSONAL			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
Batidos brik 200 ml	0,7455 €	0,0746 €	0,8201 €
Zumos brik 200 ml	0,7455 €	0,0746 €	0,8201 €
Caramelos sabores	0,7818 €	0,0782 €	0,8600 €
Chicles sabores	1,1364 €	0,1136 €	1,2500 €
Emparedados envasados	0,9545 €	0,0955 €	1,0500 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

ANEXO X

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

PRECIOS DESAYUNO Y MENÚ PARA PERSONAL			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* DESAYUNO (Básico):	1,3636 €	0,1364 €	1,5000 €
* MENÚ COMIDA:	5,9091 €	0,5909 €	6,5000 €
* MENÚ CENA:	5,9091 €	0,5909 €	6,5000 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

ANEXO XI

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

SERVICIO ESPECIAL A DONANTES DE SANGRE			
PRODUCTO	PRECIO LICITACIÓN		
	Base imponible	IVA	Total
* OPCIÓN 1.- Un producto a elegir entre: Café con o sin leche, cacao, infusión con o sin leche o limón, yogur, refresco, zumo, agua, bollería, churros o porras, tostada, bocadillo de embutido o sándwich variado.	1,0909 €	0,1091 €	1,2000 €
* OPCIÓN 2.- Dos productos a elegir entre: Café con o sin leche, cacao, infusión con o sin leche o limón, yogur, refresco, zumo, agua, bollería, churros o porras, tostada, bocadillo de embutido o sándwich variado.	1,5454 €	0,1546 €	1,7000 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**

ANEXO XII

Cámaras:

- Cámaras de congelados.
- Cámaras de refrigeración.
- Antecámara
- Equipos frigoríficos para cámaras.

Cuarto frío:

- Lavamanos pedal, refrigeración, mesas de trabajo y fregadero.

Cocina:

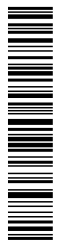
- Lavamanos pedal.
- Fregadero.
- Sartén gas.
- Cocina gas de 6 quemadores.
- Freidora eléctrica
- Marmita gas.
- Campanas inox. con filtros.
- Plenum para campanas
- Sistema de extracción cocina.
- Mesas de trabajo.
- Abatidor.

Office:

- Lavavajillas.
- Mesas para descargas y prelavado.
- Fregadero ollas.
- Estanterías.

Cafeterías:

- Mobiliario
- Vajilla, cubertería, cristalería y bandeja.
- Pequeños electrodomésticos.



PROCEDIMIENTO ABIERTO MEDIANTE PLURALIDAD DE CRITERIOS 37/2016 HUP

Una vez elaborado el pliego de prescripciones técnicas correspondientes al Procedimiento Abierto mediante pluralidad de criterios 37/2016 HUP, y para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 116 del R.D.L. 3/2011 de 14 de Noviembre, por el que se aprueba el TRLCSP (B.O.E. de 16 de Noviembre de 2011), el Director Gerente del Hospital Universitario de la Princesa, en uso de las atribuciones que le confiere la Resolución de 25 de febrero de 2011, de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria, de delegación de competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria en los Gerentes de Atención Especializada, Servicio de Urgencias Médicas de Madrid y Centro de Transfusión, apartado primero (B.O.C.M. núm. 76, de 31 de marzo de 2011).

RESUELVE:

Aprobar dichos pliegos para el mencionado Procedimiento Abierto mediante criterio único precio.

Madrid, 22 de febrero de 2017

EL DIRECTOR GERENTE



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982736744246243045711**