

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS EN EL HOSPITAL LA FUENFRÍA. EXPTE. 15/2/100.09 HF-100/2016

1. OBJETO DEL CONTRATO

1.1 El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de prestación que habrán de regir para la contratación del servicio de explotación de Cafetería y de Máquinas Expendedoras de bebidas y sólidos del Hospital Fuenfría.

1.2 La prestación del servicio se realizará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego, así como, en el Pliego de Cláusulas Administrativas particulares relativas a esta contratación, de las que se derivan los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

1.3 El contenido y alcance de la presente convocatoria, se establece en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, redactado por los Servicios Técnicos del Hospital de La Fuenfría, sin que exista puesta a disposición a favor del adjudicatario de elemento patrimonial alguno.

2. LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

2.1 El servicio de cafetería se prestará en el espacio destinado a Cafetería del Hospital La Fuenfría, situado en la planta baja del edificio principal, donde el adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios perteneciente al Hospital, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso hasta su entrega con la extinción del contrato. El equipamiento de las instalaciones se relaciona en el Anexo A

2.2 Una vez comenzada la prestación del servicio, el adjudicatario verificará el correcto funcionamiento de las instalaciones y el equipamiento que se le entrega, notificando por escrito las posibles anomalías que detecte, en el plazo de 15 días. Si transcurrido este

plazo, no se manifestasen discrepancias, se entenderá su conformidad con los mismos, siendo a su cargo las reparaciones que se precisasen con posterioridad a dicho plazo.

2.3 No se realizará ninguna modificación en los locales de la cafetería sin la autorización expresa de la Dirección del Centro. Las obras que se autoricen serán por cuenta del Adjudicatario, siendo supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Mantenimiento del Hospital, y quedaría en beneficio del Hospital, sin derecho alguno de indemnización.

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

2.5 Debido a las características arquitectónicas del espacio de cafetería y sus dependencias, no se contempla su explotación mediante la modalidad de catering, debiendo elaborarse la comida en la cocina de cafetería y dando un servicio personalizado, con el personal adecuado, en el comedor. La oferta que no cumpla este requisito será descartada.

2.6 Los aparatos y mobiliario que aporte el adjudicatario para el funcionamiento de la cafetería tendrán que ser aprobados por la Dirección del Centro.

2.7 La vajilla, menaje y lencería necesarios para el servicio, así como su reposición serán de cuenta del adjudicatario conservando la propiedad de los mismos.

El adjudicatario deberá dejar fuera de uso de forma inmediata, cualquier plato, vaso, taza o cubierto, etc., que presente roturas, pequeños desconches o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que ponga en menoscabo la calidad del Servicio exigido por el Hospital.

2.8. El mantenimiento tanto preventivo como correctivo del equipamiento de cocina y cafetería, propiedad del Hospital, será por cuenta del adjudicatario.

2.9 Se instalarán 4 máquinas expendedoras en los lugares que la Dirección del Hospital determine. El número de máquinas expendedoras podrá ser ampliado o minorado previa autorización de la Dirección del Hospital.

2.10 Las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos a instalar se clasificarán acorde con la naturaleza del servicio prestado.

- a) Máquinas de bebidas calientes
- b) Máquinas de bebidas frías
- c) Máquinas de sólidos
- d) Máquinas multiproducto.

2.11 Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos seis selecciones. Las de bebidas frías contarán con al menos cinco canales de distribución independientes.

2.12 En ningún caso las máquinas expenderán bebidas alcohólicas.

2.13 Las máquinas expendedoras prestarán servicio las 24 horas todos los días de la semana, estando en todo momento en perfecto estado de limpieza, conservación y funcionamiento, cuando por fuerza mayor estén fuera de servicio, no se extenderá más de 48 horas.

2.14 Salvo autorización de la Dirección, el adjudicatario no podrá exhibir publicidad estática alguna.

2.15 La Empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina el nombre de la empresa, el número de teléfono y domicilio, donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones.

2.16 El adjudicatario conservará siempre la propiedad de las máquinas expendedoras, siendo a su cargo los gastos de transporte, instalación puesta en marcha, mantenimiento, reclamaciones y renovación de los productos, así como cualquier otro de análoga naturaleza.

2.17 Las instalaciones y equipamiento que el Centro pone a disposición del Adjudicatario deberán ser utilizadas con la diligencia y cuidado debidos para los fines objeto del contrato. En el caso de que hubiera equipos que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el Adjudicatario lo comunicará a la Dirección para proceder a su baja del inventario. En ningún caso los dará de baja sin el cumplimiento de éstos trámites.

2.18 Cualquier tipo de cartelería dentro de las instalaciones objeto de esta licitación, deberán ir acorde a la señalítica homologada por el Servicio Madrileño de Salud. (Manual de identidad visual).

3. LIMPIEZA E HIGIENE, NORMAS DE HIGIENE Y UNIFORMIDAD

3.1 Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristales de ventanales, mamparas interiores, etc., de que se sirva para prestar el servicio, así como del local donde se desarrolle la prestación, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza e higiene.

3.2 Las basuras y desperdicios serán evacuados por el adjudicatario tantas veces como se considere necesario y al menos dos veces al día (mañana y tarde), siendo a su cuenta y cargo la retirada de los mismos. Las bolsas de basura se cerrarán previamente antes de ser evacuadas. Las bolsas de basura serán de color negro. Los cubos de basura deberán tener tapadera.

3.3 No se barrerá nunca la cafetería en seco. El único sistema adecuado será por tanto, la limpieza húmeda. El agua nunca se empleará sola. Siempre se añadirá detergente más desinfectante. Se utilizará siempre sistema de doble cubo. Uno para el enjabonado y otro para el aclarado.

3.4 Se utilizará lava-vasos y lava-vajillas para platos y cubiertos.

3.5 Será preciso mantener en vitrina todos los alimentos preparados.

3.6 El cambio de ropa será diariamente y cuantas veces sea necesario a lo largo de la jornada de trabajo.

3.7 El lavado de manos se realizará frecuentemente y siempre después de pasar por el WC.

3.8 Se utilizarán rollos de papel desechable para el lavado de manos.

3.9 El personal de la Empresa Adjudicataria que presta servicios en el Hospital, deberá permanecer de forma continuada, debidamente aseado, uniformado y deberá llevar la tarjeta identificativa en un lugar visible durante su horario de trabajo. Las prendas de trabajo que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

3.10 La Dirección del Hospital se reserva el derecho de exigir al concesionario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Hospital.

3.11 Como norma higiénica fundamental, todo el personal que preste sus servicios en la Cafetería, deberá disponer del Carné de Manipulador de Alimentos y cumplirá estrictamente con las normas y condiciones ajustadas a la normativa legal vigente.

3.12 La limpieza se realizará:

- Diariamente en cocina, freidoras, planchas y en general cualquier elemento fijo para preparación de los alimentos.
- Inmediata de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentación u otros elementos en la prestación del servicio.
- Semanal de campanas, extractores de humos con sus filtros correspondientes o cuando determine la Legislación vigente al respecto.
- En los conductos de extracción de humo instalados desde la cocina hasta el exterior, deberá realizarse una limpieza anual, además de las que sean necesarias si en ese periodo de tiempo se observase una acumulación excesiva de suciedad, informando a la Dirección del Centro.
- Cuando fuera preciso de paredes, techos, luminadas, ventanas, mamparas, con el fin de no menoscabar la imagen higiénico-sanitaria que en todo momento deben ofrecer los locales.
- Las actuaciones reflejadas en este punto se deberán realizar fuera del horario de atención al público.

3.13 Mensualmente, el adjudicatario procederá a un tratamiento de desinfección, desinsectación, desratización, etc., de las instalaciones de la cafetería, mediante una

empresa especializada, informando de ello a la Dirección, con independencia de que se deba realizar algún tratamiento puntual cuando se detecte la necesidad del mismo.

3.14 Respecto a las normas generales de higiene, deberá cumplirse todo lo recogido en el 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. Sin perjuicio de lo anterior, la empresa adjudicataria deberá prestar a la Dirección del Hospital una copia de su Plan de Higiene y Limpieza, Plan de Desinfectación y Sistemas de autocontrol Sanitario basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

3.15 Igualmente la empresa adjudicataria deberá proceder al pintado de las instalaciones una vez al año y cuantas veces hiciese falta si se observase algún deterioro en dicha pintura.

3.16 El adjudicatario realizará una recogida selectiva de residuos, adaptándose, en todo momento, a lo dispuesto en el Plan de residuos del Hospital. El aceite usado deberá retirarse de modo que no se produzca contaminación de la red de alcantarillado.

3.17 A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá entregar los locales en perfecto estado de limpieza y conservación, y habiendo procedido al pintado de las paredes dentro del mes anterior a dicha finalización.

3.18 El contratista estará obligado a cumplir, además de las normas aludidas en este apartado, el resto de la normativa vigente y aquella otra que pueda ser promulgada durante la ejecución del contrato.

4. HORARIO DE SERVICIO

4.1 El adjudicatario queda obligado a mantener horario de servicio de cafetería de: 8:00 a 21:00 horas de forma ininterrumpida todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos. Este horario podrá ser modificado por la Dirección del Hospital o el adjudicatario por solicitud debidamente motivada.

4.2 Las máquinas expendedoras prestarán servicio las 24 horas todos los días de la semana.

4.3 El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio de cafetería, se establecerán con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o pudieran establecerse, cuidando especialmente no interrumpir zonas de paso o ajenas a cafetería, ni apilar envases, contenedores o mercancías en el exterior de las instalaciones.

5. PRODUCTOS DE CONSUMO

5.1 Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español. Deberán reunir las debidas condiciones de sanidad y calidad y serán controladas por el Hospital a través de los órganos que por la Dirección del Centro se designen.

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

5.3 En la cafetería no podrá expendirse bebidas alcohólicas con graduación superior a 5,5º, ni ningún tipo de marca de tabaco o labor del mismo. Estará rigurosamente prohibida la venta, suministro y consumo de bebidas alcohólicas a los pacientes ingresados en el Hospital y a los menores de edad. Estas dos circunstancias deberán quedar debidamente señalizadas.

5.4 La contratación y adquisición de productos que se consuman en la cafetería y aquellos que se expendan en las máquinas, serán por cuenta exclusiva del adjudicatario, no pudiendo utilizar el nombre del Servicio Madrileño de la Salud, Comunidad de Madrid, ni del Hospital La Fuenfría, en sus relaciones con terceros, que afecta a clientes, proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

5.5 En las máquinas expendedoras se cuidará especialmente la reposición de los productos, de tal forma que se garantice en todo momento la prestación del servicio. En las máquinas de sólidos la reposición de los productos será diaria, atendiendo a la fecha de caducidad.

5.6 El Hospital se reserva el derecho a realizar, al menos cada seis meses, o solicitar la realización, de los controles que estime oportunos sobre los productos y en todas las fases del proceso y del servicio, y en particular los siguientes:

- Controles microbiológicos de utensilios y alimentos.
- Técnicas de preparación.
- Calidad y cantidad de las materias primas.
- Verificación de que los proveedores cumplan la reglamentación Técnico-Sanitaria vigente.

5.7 Los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos eran por cuenta del adjudicatario.

5.8 La empresa adjudicataria será responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios puedan derivarse.

5.9 En los casos en que se oferten marcas, el Adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato. El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor, a mantener los productos o combinaciones que haya ofertado durante la vigencia del contrato.

6. CARTA DE MENÚS

6.1 Comprenderán un primer plato, un segundo plato con guarnición, agua corriente, postre y pan, con posibilidad de elección entre tres opciones de menú diferentes como mínimo. La bebida no estará incluida en el menú del día.

6.2 Se dispondrá de menús específicos para personas celiacas, elaborados con alimentos sin gluten, tanto para adultos como para niños.

6.3 Deberá especificarse un precio para el personal del Hospital y otro para el público en general.

6.4 Se fijarán con una periodicidad, como mínimo quincenal para evitar en lo posible la rutina y con un mínimo de tres primeros platos y tres segundos platos con guarnición distintos cada día.

6.5 Las comidas deberán estar bien preparadas en cuanto a su condimentación, elaboración y presentación, debido a que no solo cumplen una función nutritiva sino una satisfacción natural. Por tanto, se evitará a todo costa que las visitas al comedor se conviertan en una obligación sin aliciente gastronómico alguno, siendo objetivo prioritario alcanzar un grado notable de satisfacción tanto personal como colectiva.

7. PROPUESTA DE CARTA DE PRECIOS (ANEXO I.1a y 1b del PCAP)

7.1 La propuesta de carta de precios se dividirá en grupos de productos; en cada grupo se incluye un grupo de productos que constituye el mínimo del grupo, de inexcusable oferta. No obstante, se podrá indicar los productos o combinaciones que se desee ofertar al margen de los señalados, con la aprobación de la Dirección del Centro.

7.2 Deberá especificarse un listado de precios para el personal del Hospital y otro para el público en general. Todos los productos llevarán incluido el correspondiente IVA.

7.3 Una vez aprobada la lista de precios por la Dirección del Hospital, se expondrá en lugar bien visible de la Cafetería.

7.4 Los precios inicialmente fijados, tanto para la Cafetería como para las máquinas expendedoras, podrán ser modificados para lo cual el adjudicatario, deberá solicitarlo al Órgano de contratación mediante petición motivada en función de factores económicos, sociales u otros propios de la actividad, quedando supeditada dicha modificación a la aprobación expresa de la Dirección del Hospital.

8. PERSONAL EN PLANTILLA

8.1 La empresa que resulte adjudicataria deberá hacerse cargo en la forma establecida por la legislación vigente en cada momento del personal procedente de otra contrata cuando así lo exijan las normas en vigor. En documentación adjunta figura la relación de puestos de trabajo que actualmente presta servicio en el Hospital ANEXO B

8.2 El adjudicatario se compromete a mantener una plantilla suficiente para atender el servicio normal de Cafetería y de Maquinas Expendedoras. Este personal dependerá exclusivamente del Adjudicatario, y por tanto, dicha empresa asumirá todas las obligaciones y derechos derivados de la legislación laboral y social vigente. En ningún caso se podrá esgrimir, por dicho personal, derecho alguno en relación con el Hospital La Fuenfría o la Comunidad de Madrid, ni exigirse a estos responsabilidades de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores.

8.3 La empresa adjudicataria deberá comunicar a la Dirección del Centro la identidad de las personas que vayan a prestar servicio en la Cafetería, con una antelación mínima de 48 horas, evitando la rotación excesiva de las mismas y adiestrándoles en sus funciones con la anticipación que sea precisa.

8.4 El Hospital se reserva el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a los que, como empresario, le obligue la legislación vigente.

8.5 Cualquier modificación respecto del número de empleados de la empresa adjudicataria adscritos al servicio de cafetería, deberá ser autorizada expresamente por la Dirección del Hospital, que solicitará del adjudicatario un informe que justifique la necesidad de la medida. El Hospital podrá recabar el soporte documental que estime pertinente acreditativo del mantenimiento de la plantilla autorizada.

8.6 El adjudicatario queda obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad profesional del personal a su servicio en la Mutualidad Laboral correspondiente.

8.7 El adjudicatario deberá disponer a su cuenta del personal preciso para atender la cocina, limpieza, servicio normal de barra y aquel otro que se necesite emplear en casos excepciones. El personal de cocina y del servicio de barra deberá estar en posesión de los permisos oficiales para el desarrollo de su actividad. Se considera que para desarrollar de forma adecuada el servicio, se deberá contar con, al menos, 4 personas, con el apoyo de otro efectivo en momentos puntuales, con las categorías laborales de cocinero/a y camarero/a o ayudante cocina o ayudante camarero o similares, que estén en posesión de los conocimientos adecuados a las funciones a desempeñar. La distribución del personal, será objeto de detalle en el Programa de Trabajo.

8.8 Será de cuenta de la empresa adjudicataria todas las indemnizaciones y responsabilidades que nacieran con ocasión de la ejecución del contrato, incluso cuando en supuestos de despidos o medidas que adopte el adjudicatario con sus empleados, dichas medidas se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato.

8.9 Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, con el vestuario adecuado y guardando siempre la máxima pulcritud.

8.10 El adjudicatario deberá atenerse a lo dispuesto en los Convenios Provinciales y Comunitarios de Hostelería y a velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo y Prevención de Riesgos Laborales, así como el resto de las normas laborales y de seguridad social vigentes en cada momento.

8.11 Además de cuanto se establece en las condiciones particulares, el contratista vendrá asimismo obligado a justificar los modelos de cotización correspondiente al mes anterior, el puntual cumplimiento de sus obligaciones en materia de Seguridad Social de conformidad con la Legislación vigente. A tal efecto y junto con el abono de la facturación mensual, adjuntará copia de los impresos de liquidación y pago de las cuotas a la Seguridad Social, señalando los trabajadores que cumplen los Servicios contratados en el Hospital.

9. RECLAMACIONES

El adjudicatario deberá tener expuesta al público, en lugar visible y accesible, la lista oficial de precios autorizados y deberá atenerse en todo momento a ellos. Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios. Toda reclamación cursada por los usuarios deberá ser inmediatamente puesta en conocimiento de la Dirección del Centro Hospitalario.

10. OTRAS CONDICIONES

10.1 La Cafetería no podrán realizarse otras actividades distintas a la de su propia naturaleza de restauración y sus complementarios, quedando prohibida la celebración de cualquier fiesta, reunión, etc., salvo autorización expresa de la Dirección o que el evento haya sido promovido por esta.

10.2 Quedan rigurosamente prohibidas las maquinas recreativas y las de apuesta y premio.

10.3 La empresa adjudicataria instalará junto a cada maquina o grupo de maquinas un contenedor con tapa y bolsa de basura, donde los usuarios puedan depositar los botes, vasos, cucharillas, etc. El modelo de contenedor deberá ser aprobado por la Dirección del Centro antes de su instalación.

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

10.5 El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el Adjudicatario, según las instrucciones que reciba. En el caso de incumplimiento de lo anterior, la empresa adjudicataria deberá comunicarlo a los responsables sanitarios, a fin de subsanar la situación.

10.6 No podrán elaborarse alimentos o Servicios con finalidad distinta del consumo en los locales, salvo para aquellos Servicios autorizados expresamente por la Dirección del Hospital.

10.7 La calidad de los Productos y consumiciones, así como el Servicio que se preste, será similar al de una cafetería de categoría especial de las reguladas por la Legislación vigente.

10.8 El agua, Gas, Climatización y energía eléctrica (para iluminación y fuerza), serán facilitados, sin coste alguno, por el Hospital. Las reparaciones y los elementos de las instalaciones (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.) que sean necesarios, serán por cuenta del Hospital.

El adjudicatario asegurará los locales y enseres destinados a la cafetería contra incendios, robo, explosiones, intoxicaciones alimenticias y responsabilidad civil, debiendo presentar la póliza correspondiente dentro de los quince días siguientes a la fecha de adjudicación y anualmente la renovación de la misma. (Ver en el pliego de póliza)

10.9 El adjudicatario asegurará los locales y enseres destinados a la cafetería contra incendios, robo, explosiones, intoxicaciones alimentarias y responsabilidad civil, debiendo presentar la póliza correspondiente dentro de los quince días siguientes a la fecha de adjudicación y anualmente la renovación de la misma.

11. FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL

11.1 Por la Dirección del Centro o persona en quien delegue, podrá realizarse en cualquier momento la inspección de las instalaciones, el control de calidad, precio y presentación de los productos. De las anomalías observadas, se dará cuenta al adjudicatario. En caso de incumplimiento por el adjudicatario de algunas de las condiciones acordadas o si la calidad o las características de los productos no se ajustasen a lo estipulado por la Dirección del Centro, el Hospital podrá levantar el correspondiente acta de sanción, dando derecho a rescindir el contrato en las condiciones establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

11.2 Con independencia de los controles y comprobaciones que la Dirección del Hospital La Fuenfría, por sí sola o por medio de las personas que designe pueda ejercer para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, el Hospital podrá establecer comisiones de control con el cometido de vigilar dicho cumplimiento.

11.3 Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que realicen las autoridades en material de salud pública.

11.4 La Dirección del Hospital comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas comisiones, o acreditará la condición de estos debidamente.

11.5 El adjudicatario está obligado a poner en conocimiento de la Dirección del Hospital de manera inmediata cualquier anomalía que, por su naturaleza, pudiera ocasionar trastornos a los usuarios, a las instalaciones y, en definitiva, al normal funcionamiento del Hospital.

11.6 Si el adjudicatario lo considerase oportuno, podría elevar a la Dirección del Hospital un informe motivado en el que se expusiera métodos adecuados para la mejora de la exploración del Servicio. En cualquier caso, la Dirección del Hospital deberá autorizar expresamente cualquier modificación propuesta por el adjudicatario antes de llevarla a cabo.

12. MEJORAS AL SERVICIO

El adjudicatario deberá realizar una Adecuación de Instalaciones en la Cafetería del Centro, según se detalla en Anexo C del pliego. Esta adecuación pasara a ser propiedad del Hospital.

Finalizada la adecuación de las citadas instalaciones, el adjudicatario deberá presentar al Hospital certificado de garantía del cumplimiento de los requisitos técnicos exigidos en el citado Anexo C.

Cercedilla, a 24 de Noviembre de 2016

EL DIRECTOR GERENTE

Fdo.: Manuel de la Puente Andrés



SaludMadrid

Hospital La Fuenfría
Manuel de la Puente Andrés
Director Gerente



Comunidad de Madrid