

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO SERVICIOS PARA LA “GESTION INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DE LOS PACIENTES Y AUTOSERVICIO DEL PERSONAL Y CAFETERIA DEL PUBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA”

Nº EXPEDIENTE: PA 12/2018



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0945481838930288849243**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES Y AUTOSERVICIO DEL PERSONAL Y CAFETERIA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA DE LEGANES

Este Pliego de Prescripciones Técnicas habrá de regir la ejecución de la prestación del servicio cuyo objeto a continuación se indica, de conformidad con los requisitos que para cada contrato establece el TRLCSP. El plazo de ejecución será de **12 meses**, prorrogables hasta 24 meses, y el presupuesto de licitación es **1.967.052,55 €** siendo la base imponible **1.788.229,59 €** y el I.V.A (10%) **178.822,96 €**

1.- OBJETO Y ALCANCE DEL CONTRATO.

1.1.- El presente contrato tiene por objeto la contratación de la gestión integral del Servicio de Alimentación de los pacientes y autoservicio del personal (en él se incluye el comedor de personal de guardia y donantes de sangre) y cafetería del público del Hospital Universitario Severo Ochoa.

1.2.- EL ALCANCE

El servicio comprenderá las modalidades de alimentación de pacientes, autoservicio del personal y cafetería del público, e incluirá, para dichas modalidades:

- La confección y planificación de los menús y dietas según las indicaciones que constan en el presente pliego.
- La gestión del aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidad, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.).
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración de los menús y dietas.
- El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales y el cuidado de su presentación.
- El traslado de las bandejas desde la cocina hasta pie de cama de los pacientes y retirada posterior de bandejas y/o carros se realizará dentro de los horarios que se determinen entre la dirección y el adjudicatario y teniendo en cuenta los horarios de emplatado y lavado de vajilla.
- El traslado de los alimentos extras desde la cocina hasta el office de las distintas unidades
- La recogida de petición de menú opcional en habitaciones de enfermo con personal de la empresa adjudicataria, en aquellas dietas que dispongan de posibilidad de elección o cualquier otra que se determine a lo largo de la vigencia del contrato.
- La empresa adjudicataria repondrá el menaje, vajilla, cristalería y demás útiles, para garantizar el desarrollo de la actividad. La empresa adjudicataria realizará las inversiones en el equipamiento necesario para la prestación del servicio que se recoge en el anexo 5 del PPT.
- La preparación y distribución de los servicios de desayunos, comidas, meriendas y cena en las líneas de autoservicio de las cafeterías de público y personal, comedor de guardia y donantes (banco de sangre).
- El lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualesquiera utensilios empleados.
- La limpieza general de maquinaria, instalaciones y utensilios de la cocina y autoservicio de personal..
- El mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, instalaciones y equipamiento de cocina y autoservicio necesarios para el correcto funcionamiento del servicio
- La recogida, embolsado y evacuación de los residuos generados según normativa vigente.

Todas las actividades se llevarán en estrecha colaboración con las Unidades de Enfermería y bajo la supervisión del Servicio de Hostelería y del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario Severo Ochoa

2.- HORARIO DEL SERVICIO.

Los horarios de servicio serán los que figuran a continuación:



SERVICIO PACIENTES

DESAYUNO 8,30 a 10 horas
COMIDA 13 a 14,45 horas
MERIENDA 17 a 18 horas
CENA 19.30 a 21,30 horas

Estos horarios podrán ser modificados para el buen funcionamiento del Hospital, siempre con el consenso del órgano promotor del contrato. Fuera de estos horarios podrán solicitarse y deberán servirse dietas no programadas.

AUTOSERVICIO DE PERSONAL, COMEDOR DE GUARDIA, DONANTES Y CAFETERIA DE PÚBLICO

Se requiere un servicio ininterrumpido mínimo desde las 07:30 a las 22:30 horas con los siguientes horarios mínimos:

Desayunos: De 07:30 a 12:00 horas.

Comidas: De 13:30 a 16:00 horas

Meriendas: De 18:00 a 20:00 horas

Cenas: De 20:00 a 22:30 horas, en el comedor autoservicio.

Estos horarios podrán ser modificados por el órgano promotor del contrato, para el buen funcionamiento del mismo.

3.- CALIDAD, CONTROL Y SEGUIMIENTO.

3.1. Los licitadores deberán acreditar estar certificados en el momento de la licitación según se señala en el apdo 5 de la cláusula 1 del PCAP. Además en su oferta técnica (**sobre 2**) los licitadores deberán presentar escrito de compromiso expreso de certificar el servicio prestado en el Hospital U. Severo Ochoa en las UNE ISO – 9001, UNE ISO 14001 y UNE ISO 22000, dentro de los 7 primeros meses de contrato y a su mantenimiento a lo largo de la duración del mismo.

3.2. Los licitadores deberán presentar en su oferta (**sobre 2**) un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), con el propósito de identificar, 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, manipulación, emplatado y distribución, cuyo reporte de registros será remitido en papel y en soporte electrónico.

3.3.- El Hospital Universitario Severo Ochoa establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que estime oportunos, a cuya realización podrá asistir algún representante de la empresa, mediante los cuales se comprobarán la calidad y la cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores, así como el cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

Igualmente podrá inspeccionar o hacer las revisiones pertinentes en relación con la formación sobre la higiene alimentaria recibida por los trabajadores objeto del contrato..

Mediante los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos establecer el órgano promotor del contrato se comprobará el cumplimiento del sistema APPCC, la adecuación a la seguridad alimentaria, la limpieza y conservación, el sistema de selección de proveedores, la calidad e idoneidad de los mismos, el sistema utilizado para la verificación de la calidad de los productos suministrados, el sistema de almacenamiento y su sistema organizativo y de control, la cantidad y calidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la



cocina, así como el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad en su manipulación, preparación y cocción, emplatado, distribución y retorno, lavado y limpieza

Para la realización de las inspecciones y controles, el órgano promotor del contrato constituirá una Comisión de Seguimiento de la ejecución del contrato y de los Pliegos de Cláusulas Administrativas y Técnicas que forman parte del mismo.

De los miembros que componen dicha Comisión, de sus funciones y organización, se dará conocimiento a la empresa adjudicataria.

La comisión de seguimiento se reunirá como mínimo con una periodicidad semestral. Mantendrá una reunión con la empresa adjudicataria con objeto de analizar la evolución y ejecución del contrato en todos sus términos. De dicha reunión se levantará acta que será suscrita entre las partes.

De las inspecciones que se realizaren, el órgano promotor del contrato, si lo estima conveniente, podrá requerir al contratista que subsane, en el plazo máximo de 5 días los defectos, insuficiencias técnicas, errores materiales, incumplimientos de su oferta e infracciones de preceptos reglamentarios que le sean imputables, de acuerdo con las conclusiones del acta al que se refiera.

3.4. -El Órgano de contratación, con sujeción a lo establecido en el artículo 212 del TRLCSP y en el apdo 18 de la cláusula 1 del PCAP que rigen este contrato podrá imponer penalidades a la empresa contratista por incumplimientos y cuantías que en dicho apartado se señalan. Dichas penalizaciones serán independientes y acumulativas. La imposición de penalidad no excluye la indemnización por daños y perjuicios (artículo 214 del TRLCSP).

Se impondrán las penalizaciones económicas, si en las revisiones mensuales, según el procedimiento de calidad establecido por la dirección del centro, y realizadas por parte del personal del Hospital (pudiendo asistir un representante de la empresa si lo requiere), no se cumplen los valores positivos exigidos en el resultado de cada uno de los puntos revisados según el **Anexo 9** del PPT, controles de calidad.

- Control comida testigo y estudios microbiológicos: cumplimiento de todos los valores positivos
- Control de alimentos y dietas, cumplimiento de todos los valores positivos
- Control de APPCC, cumplimiento de los valores positivos con excepción como máximo 1 ítems negativo.
- Control de equipos, menaje e instalaciones: cumplimiento de todos los valores.
- Control de personal, cumplimiento de los valores positivos con excepción como máximo 1 ítems negativo.
- Control de validación y verificación, cumplimiento de todos los valores positivos.

3.4.- Deberá realizarse, a través de un Centro de control de Calidad homologado, un estudio mensual de determinación microbiológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como estudio de placas de contaminación superficial. Los gastos derivados de estos estudios correrán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán remitidos al Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital.

3.5.- Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria así como los alimentos utilizados para su elaboración tendrán que cumplir con la normativa legal vigente en cada momento y en particular con el Código Alimentario Español..

3.6.- El adjudicatario estará obligado a mantener las marcas ofertadas durante la vigencia del contrato. En caso excepcional, los cambios de marcas deberán de ser solicitados con la suficiente antelación para la valoración por parte del Área de SS.GG y Hostelería con los datos de las marcas implicadas, siendo el nuevo producto del mismo nivel de calidad o superior.

3.7.- El adjudicatario deberá presentar anualmente la certificación periódica de revisión y calibración de elementos, tales como básculas, termómetros u otros aparatos utilizados para fines de medida.

3.8.- La empresa adjudicataria designará una o varias personas, de entre su cadena de mandos intermedios, para que puedan canalizar las órdenes que procedan del Hospital.

Así mismo, el órgano promotor del contrato designará a los interlocutores para que mantengan la relación habitual con los



responsables designados por el adjudicatario a los efectos de control y transmisión de órdenes.

4.- PERSONAL.

4.1.- La empresa adjudicataria deberá subrogar, en la forma reglamentaria, al personal que actualmente está realizando el servicio en el Hospital y que se indica en el **anexo 1**.

4.2 El adjudicatario aportará el personal necesario para atender el correcto desarrollo servicio, cubriendo las jornadas de mañana y tarde y de lunes a domingo todos los días del año, que en ningún caso podrá ser inferior al siguiente:

CATEGORIA	NUMERO	JORNADA SEMANAL POR PERSONA
Encargado	1	40 horas
Encargado	1	40 horas
Jefe de cocina	1	40 horas
Cocinero	5	40 horas
Ayt / pinche	1	20 horas
Camarero / cajero	3	40 horas
Camarero / cajero	1	35 horas
Dietista	2	40 horas
Dietista	1	35 horas
Auxiliar	19	40 horas
Auxiliar	3	30 horas
Auxiliar	1	25 horas
Auxiliar	6	20 horas
TOTAL	45	

4.3 El adjudicatario vendrá obligado a mantener diariamente el 100% del número de presencias ofertado para el desarrollo del objeto del contrato. Estas presencias se podrán redistribuir entre todos los servicios objeto del contrato.

El incumplimiento en la obligación de plantilla mínima será objeto de penalizaciones de acuerdo a lo establecido en el apartado 17.

4.4- Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social e Higiene en el Trabajo, referida al propio personal a su cargo.

El adjudicatario estará obligado a presentar mensualmente al Área de Servicios Generales y Hostelería una copia de los Boletines de Cotización a la Seguridad Social que acrediten la afiliación y cotización de los trabajadores, en formato electrónico, el Certificado de estar al corriente de pago en materia de Seguridad Social. Igualmente el adjudicatario estará obligado a presentar mensualmente listado de personal contratado

•El adjudicatario poseerá y mantendrá los derechos y obligaciones frente a su personal inherentes a su calidad de empresario, de acuerdo con lo previsto por la vigente Legislación Laboral, sin que en ningún caso el Hospital resulte responsable de las obligaciones surgidas entre el contratista y su personal, aún cuando las medidas que el adjudicatario adoptase, fuesen como consecuencia de incumplimientos y de la estricta aplicación del contrato.

4.5 Una vez realizado el reconocimiento medico anual, el adjudicatario estará obligado a remitir certificado de aptitud del puesto de trabajo, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.

4.6. Todo el personal estará afectado por el Convenio de Hostelería vigente en la Comunidad de Madrid.

4.7.-El personal que el adjudicatario contrate para la realización del servicio, objeto del presente contrato no generará ningún tipo de derecho frente al Servicio Madrileño de la Salud ni frente al Hospital Universitario de Severo Ochoa.



4.8.. En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los trabajadores con ocasión del ejercicio de sus cometidos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad sin que ésta alcance en modo alguno al Hospital.

4.9. Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación en lugar visible.

El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente en la cinta de emplatado y en el autoservicio.

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.

4.10 Los daños que este personal pudiera ocasionar a terceros o en el mobiliario e instalaciones del Centro, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio del Hospital, el cual podrá detraer la compensación económica equivalente a la sustitución del objeto dañado o sustraído, del importe de las facturas que presente el adjudicatario.

Igualmente, será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, imputables a su personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.

4.11- Al personal le estará prohibido realizar cualquiera otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato, durante las horas de trabajo en el Hospital.

4.12- Con el fin de establecer un contacto permanente entre la Dirección del Centro y la empresa adjudicataria a los efectos de seguimiento del servicio contratado, el adjudicatario designará un representante de confianza con poderes suficientes de aquel para la resolución inmediata de cuantos defectos e incidentes sean observados. El órgano promotor del contrato podrá inspeccionar el trabajo realizado por alguna persona en el centro, cuando lo considere oportuno, exigiendo que se subsanen los defectos existentes.

4.13- La Dirección del Centro aportará vestuarios para el personal y despacho para los encargados, almacenillos para materiales y cualquier otro que sea convenido por ambas partes, dentro de las posibilidades del Hospital.

4.14- Durante el último año de contrato, la empresa adjudicataria estará obligada a informar a la dirección del hospital de cualquier nueva incorporación de trabajadores, contrataciones o bajas de los mismos antes de producirse estas, reservándose el Hospital la facultad de aceptar la propuesta formulada por la empresa adjudicataria.

4.15- Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital cuando haya algún cambio o sino, mensualmente, la forma de comunicación siempre será por correo electrónico.

4.16- En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio de alimentación de los pacientes, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento del Hospital y en el plazo y forma que este indique, a ofrecer la soluciones que garantizan los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio 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.

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

4.17- Los licitadores deberán presentar en sus ofertas técnicas (**sobre 2**) plan de formación del personal

5.- PROTOCOLO DE COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

La empresa adjudicataria, deberá aportar, en el momento que se le solicite por parte del Hospital, y en todo caso,



antes de la formalización del contrato, Protocolo de Coordinación de Actividades empresariales en el Hospital Severo Ochoa, debidamente cumplimentado

6.- ELABORACIÓN DE MENÚ Y DIETAS PARA PACIENTES

6.1.- La empresa adjudicataria será la encargada de la confección de los diferentes menús y dietas de los pacientes, se hará de acuerdo a las directrices marcadas por el Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital, en colaboración con el adjudicatario.

La empresa adjudicataria tendrá un servicio de dietética y nutrición que tendrá la responsabilidad de recabar la información sobre la elección de menús de dieta basal, supervisar la confección correcta de los diferentes menús, así como el proceso de emplatado. Cualquier duda que desde el punto de vista de la nutrición o dietética pueda surgir deberá ser resuelta por dicho Servicio.

6.2.- La rotación de los menús de las distintas dietas deberá ser al menos quincenal y estacional (primavera/verano, periodo comprendido entre el 01 de junio y el 30 de septiembre y otoño/invierno, periodo comprendido entre el 01 de octubre y el 31 de mayo).

En la relación de menús de las distintas dietas que el adjudicatario presente en su oferta (**sobre 2**), se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se desglosarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, además de información nutricional sin perjuicio de su implantación o no, ya que existe un código de dietas propio en el hospital, con una asignación de menús establecida.

Igualmente se relacionarán en la oferta las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizadas para la elaboración de menús.

Las comidas que se sirvan habrán de garantizar la correcta cobertura de las necesidades alimenticias y terapéuticas del personal que las consuma.

6.3.- La composición de las pensiones alimenticias de los pacientes (dietas recogidas en el **anexo 2**) será:

a) Dietas Basales:

DESAYUNO: Café con leche, o yogur, o infusiones, o leche, o leche con cacao, con pan o galletas o bizcotes o quesitos o bollería y mantequilla y mermelada, y sacarina o azúcar.

ALMUERZO. Primer plato (sopas, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces ...). Segundo plato (carne, pescados, huevos y sus derivados y guarnición), pan y postre (fruta, lácteos).

MERIENDA.- Café con leche o yogur, o infusiones, o leche, o leche con cacao o zumos, con galletas o bizcotes o bollería de forma alternativa, y sacarina o azúcar. En el caso de diabéticos, o para pacientes que, por su estado así lo requieran, se añadirá al mismo, una pieza de fruta 200 gr. Variada.

CENA.- Primer y segundo plato compuestos por elementos análogos a los descritos en el almuerzo, pan y postre.

b) Dietas Especiales recogidas en el Anexo 2 se adaptarán a sus peculiaridades.

Las dietas terapéuticas, en general, tienen la misma estructura que las basales, aunque puede haber algunas estandarizadas muy especiales que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético o alimento especial. Se dispondrá de alimentos sin gluten para la elaboración de las dietas de pacientes celíacos.

Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas y condimentadas teniendo en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal (alergias, culturales, etc.)

6.4.- Se utilizará aceite de oliva para el aliño de las ensaladas o platos elaborados en frío que lo requieran.

6.5.- La elaboración de las dietas túrmix se realizan con los propios medios del Centro utilizando productos naturales y garantizando el aporte nutricional adecuado, supervisado por la unidad de Nutrición del Centro.. Durante la vigencia del contrato el órgano promotor del contrato podrá autorizar la utilización de alimentos de textura modificada, por lo que las empresas licitadoras reflejaran en su oferta económica el importe unitario de la misma.



6.6.- Para la elaboración de comidas y cenas que conlleve el uso de pescados, se priorizará el uso de ellos sin espinas, en la medida que sea posible, siempre dependiendo de la aplicación culinaria, alternando entre pescados blancos y azules.

6.7.- Con carácter mensual y dentro de los primeros 5 días naturales del mes siguiente, se entregará al responsable del Área de SS.GG y Hostelería del Hospital, cuadro resumen del número de ingestas del mes anterior, clasificadas por tipo, servicio y día.

6.8.- Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de SS.GG y Hostelería del Hospital en formato digital.

6.9.- En las dietas basales como mínimo o aquellas que lo permitan, se ofrecerá la posibilidad **de elección entre tres primeros platos y tres segundos platos y tres postres.**

7.- ALIMENTOS EXTRA Y SUPLEMENTOS.

7.1.- Los alimentos solicitados que no estén recogidos en la pensión diaria serán considerados como extras y serán ofertados, indicando los precios unitarios.

Los alimentos solicitados con más frecuencia son los que figuran en el **anexo 3** de este pliego (PPT)

7.2.- Cualquier otra situación de servicio alimenticio no contemplada en estas condiciones, y que por necesidades deban ser suministradas, se resolverán de mutuo acuerdo entre el órgano promotor del contrato y el adjudicatario, tanto en sus aspectos cualitativos y cuantitativos como económicos.

7.3.- En la oferta técnica (**sobre 2**) se relacionarán las marcas ofertadas para cada uno de los productos de este grupo ofertados en el anexo 3, siendo causa de exclusión su omisión.

7.4.- Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de SS.GG y Hostelería del Hospital en formato digital.

7.5.- Con carácter mensual y dentro de los primeros 5 días naturales de cada mes, se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital, cuadro resumen del número de alimentos extras del periodo anterior clasificados por tipo, servicio y día.

8.-COMEDOR DEL PERSONAL Y CAFETERIAS DE PÚBLICO Y PERSONAL.

8.1.- Las comidas que se sirvan habrán de garantizar la correcta cobertura de las necesidades alimenticias del personal.

Los artículos que han de expendirse para desayuno, comida, merienda y cena serán los habituales en este país, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino de mesa y cerveza.

En las comidas y cenas servidas en el Autoservicio de Personal, se incluirá un entrante (buffet de ensaladas variadas y embutidos), diariamente para los usuarios que adquieran un menú completo..

La rotación de los menús deberá ser al menos quincenal y estacional (primavera/verano, periodo comprendido entre el 01 de junio y el 30 de septiembre y otoño/invierno, periodo comprendido entre el 01 de octubre y el 31 de mayo).

En la relación de menús el adjudicatario presente en su oferta (**sobre 2**), se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se detallarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, además de información nutricional.

Igualmente se relacionarán las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizadas para la elaboración de menús.

8.2.- El adjudicatario deberá poner a disposición del personal del centro en la zona de cafetería de personal una fuente de agua corriente y un microondas para su libre y gratuita utilización por el personal del centro.

8.3.- En las comidas y cenas tanto para el personal como para el público, se ofrecerá la posibilidad de elección



entre tres primeros platos y tres segundos (entre los que se incluirá un menú de dieta hipocalórica o de régimen) y al menos seis postres, tres de los cuales serán fruta de temporada y uno de ellos un postre casero, el menú completo incluirá (primer plato, segundo plato, pan, agua o refresco, postre y café o infusión). Se dispondrá de alimentos sin gluten para la elaboración de las dietas de pacientes celiacos.

La composición de los desayunos para el personal de guardia estará compuesta por café o infusión + Bollería Tostada/Churros/Porras.

Cuando en la oferta figuren menús genéricos como por ejemplo desayuno mediterráneo, desayuno con tostada, etc. deberán especificar los artículos que incluyen en el precio,

8.4.- La empresa adjudicataria elaborará conjuntamente con la dirección del Hospital un calendario para realizar jornadas gastronómicas con periodicidad cuatrimestral. Igualmente la empresa realizará menús especiales en la festividad Navideña.

8.5.- Existirá a disposición de los usuarios, expuesta en lugar visible, una carta de los productos que allí se dispensen y sus precios (IVA incluido), sellada y firmada por la Dirección del Centro.

8.6.- El servicio de restauración para el personal del Hospital Universitario de Severo Ochoa se prestará en el local que a tal efecto dispone el Hospital en la planta Baja.

8.7.- El derecho de admisión queda reservado al Hospital, pero será ejercido por el concesionario, según las instrucciones que reciba, siendo responsabilidad del adjudicatario garantizar que la prestación de dicho servicio se limite al personal expresamente acreditado. Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer ni en la cafetería del público ni en el Autoservicio de personal, ni serle dispensado ningún artículo de consumo.

8.8.- Existirán impresos de sugerencias a disposición de los usuarios tanto del Autoservicio de Personal, como la Cafetería del Público. El órgano promotor del contrato será competente, sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos, para resolver las reclamaciones formuladas por los usuarios y adoptar las medidas correctivas que estime oportunas.

8.9.- Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital en formato digital.

8.10.- Serán por cuenta del adjudicatario los suministros energéticos generados por su actividad en las cafeterías de público y personal.

8.11.- Donantes de sangre.- Para el servicio de Donantes de Sangre con cargo al Hospital, las empresas licitadoras deberán presentar un único precio que posibilite al usuario la elección de

Bebida: café o infusión o leche o yogur o refresco.

Sólido: Bollería o churros o tostada o bocadillo (especificando la lista de variedades. frío o caliente).

Tras la extracción, se le entregará al donante un vale a canjear en la cafetería de Público.

Mensualmente la empresa adjudicataria facturará todos los vales que hayan dispensado a los donantes a través de este sistema, además de remitir los mismos al Área de SS.GG, al precio ofertado.

9.- EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO.

9.1.- El Hospital cuenta con el equipamiento que se detalla en los Inventarios indicados en el **anexo 4** a este Pliego.

9.2.- Será por cuenta del adjudicatario la reposición de la vajilla, cristalería menaje, bandejas, contenedores de residuos y material desechable necesario para la prestación del servicio.

Se exigirá por parte del órgano promotor del contrato que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio, correspondiendo al Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital la



supervisión de la calidad de los productos propuestos.

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

Será obligación del adjudicatario, a la extinción del contrato, dejar la dotación íntegra necesaria que se le exige mantener durante la vigencia del mismo.

El Hospital se reserva la facultad de efectuar la reposición no llevada a cabo por el adjudicatario a su cargo, deduciéndose el importe a que dicha reposición ascienda de la siguiente factura que se presente al cobro.

9.3.- El mantenimiento, tanto preventivo como correctivo del equipamiento de cocina y autoservicio de personal y cafetería de público, será a cargo del adjudicatario.

El adjudicatario deberá presentar su plan de mantenimiento anual dentro de los primeros 15 días de prestación del servicio, haciendo constar expresamente los siguientes puntos:

- Inventario de la maquinaria existente
- Inventario de la nueva maquinaria
- Ficha individualizada de cada uno de los equipos anteriores, con indicación de las actuaciones a realizar sobre cada uno de ellos.
- Programa de las revisiones, que deberá coincidir con la propuesta de frecuencias realizada por el licitador en su oferta.
- Contrato del adjudicatario y el SAT, con la correspondiente documentación legal de los proveedores y operarios de mantenimiento.
- Partes de manteniendo preventivo efectuados

El citado plan será revisado y aprobado por el servicio de mantenimiento del Hospital. El órgano promotor del contrato designará a la persona, o personas, en quien delegue las tareas de control e inspección cotidianas sobre la propuesta de mantenimiento. El adjudicatario estará obligado a facilitar a estas personas cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, y así cumplir las indicaciones que le comuniquen.

Se ofertará propuesta de frecuencias del programa de mantenimiento preventivo (**sobre 2**) cuyas acciones tendrán como mínimo una frecuencia anual.

El incumplimiento de la propuesta de mantenimiento ofertado por el licitador quedará sujeto a penalizaciones contractuales, tal y como se detalla en el apartado correspondiente.

9.4.- No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin autorización expresa del órgano promotor del contrato. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Mantenimiento del Hospital Universitario Severo Ochoa y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación.

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

9.6.- El adjudicatario tendrá la obligación de elaborar un informe en el plazo máximo de un mes desde el inicio de la actividad, de todas las anomalías o no conformidades que estime oportunas en relación al inventario facilitado, al estado de las instalaciones y de su equipamiento. Una vez aprobado dicho informe por el órgano promotor del contrato, el adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones los locales y equipamiento que aporta el Hospital, tanto en el espacio dedicado a elaboración de ingestas, y autoservicio de Personal, como el espacio dedicado a cafetería de público; atendiendo a las reparaciones precisas según indicaciones del Área de Servicio Técnico o, llegado el caso, mediante las reposiciones por equipos y artículos de similares características que deberán contar con la conformidad del Servicio de Asuntos Generales y la aprobación del órgano promotor del contrato.

9.7.- Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital en formato digital.



10.- INVERSIONES EN EQUIPAMIENTO.

Con la finalidad de garantizar la seguridad alimentaria de pacientes y usuarios, así como la calidad en la distribución de los alimentos al mejorar la temperatura de los platos servidos, los olores y los horarios de los servicios, el adjudicatario incorporará un nuevo sistema de distribución que contara con terminales fijos, carros isotérmicos de bandejas carros de transporte bandejas de desayunos y meriendas, bandejas para comidas y cenas gastronómicas antibacterianas. El importe de las inversiones a realizar por el adjudicatario en este concepto asciende a **292.912,21 € (base imponible 242.076,21 € e IVA 21% 50.836,00 €)**. En el **anexo 5** de este pliego se recogen los artículos con precios estimados que constituirían las inversiones que deberá realizar el adjudicatario del contrato.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta técnica (**sobre 2**) el compromiso de realizar, en un plazo máximo de dos meses desde el inicio del contrato, estas inversiones (**Anexo 8**) de conformidad con las condiciones recogidas en este pliego, según la planificación determinada por la dirección del centro que será de obligado cumplimiento, señalando de forma expresa en dicho compromiso el importe total señalado en el párrafo anterior. Junto a dicho documento se adjuntarán las características técnicas que ofertan de todos aquellos equipos indicados en el anexo 5. El órgano promotor del contrato determinará el orden y prioridades en la ejecución de estas inversiones, reservándose la potestad de poder determinar las características y variaciones en esta relación (eliminación o incorporación de nuevas inversiones) debido al surgimiento de nuevas necesidades que aconsejen esta modificación, todo ello, siempre y cuando, no se altere el importe total de la inversión a realizar por el adjudicatario (242.076,21 más IVA). En este último caso el adjudicatario propondrá las características y el valor de estos bienes, para que se proceda a la autorización de los mismos por parte del hospital.

Realizadas las inversiones, el adjudicatario presentará memoria justificativa de los equipamientos y su importe, aportando facturas o documentos de pago de las mismas originales, que serán revisados por el órgano promotor del contrato. Dichos equipamientos pasarán a ser propiedad del Hospital a la finalización del contrato.

11.-LIMPIEZA, RESIDUOS Y SUMINISTROS EXTERNOS

11.1.- Dentro de la oferta técnica (**sobre 2**), se deberá presentar un programa de limpieza que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: procedimientos, metodología, medios técnicos y materiales, etc. Disponiendo de la ficha técnica correspondiente.

11.2.- La limpieza de la cocina, el autoservicio de personal, así como la cafetería del público y personal, será responsabilidad del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de Hostelería y especialmente en un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúa la Dirección, el Área de SS.GG y Hostelería y/o el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.

11.3.- Todos los productos de limpieza y los de aseo necesario para las dependencias correspondientes al autoservicio y cocina correrán a cargo del adjudicatario.

11.4.- El adjudicatario deberá realizar una limpieza de los conductos y sistemas de extracción con la periodicidad que marque la legislación en vigor.

11.5.- El adjudicatario deberá realizar la retirada de los residuos de grasas y envases peligrosos que genere la actividad, por gestor autorizado, siendo a su cargo el coste del mismo.

11.6.- Dentro de la limpieza de las dependencias de la/s cocina/s se incluye: la maquinaria, utensilios, paramentos verticales, horizontales, cristaleras interiores y exteriores que se encuentren en las instalaciones de las cocina/s, haciendo uso de la maquinaria necesaria para asegurar la limpieza, higiene y desinfección.

11.7.- El adjudicatario deberá realizar la retirada selectiva y ecológica de todos los residuos (Clase I) generados en el desempeño propio de la actividad, encargándose de su traslado al depósito final situado en frente de la cocina.



11.8.- La empresa adjudicataria deberá realizar al menos una revisión general anual, de los medios del sistema de protección contra incendios, por una empresa homologada, emitiendo el consiguiente certificado. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital en formato digital.

12.- SISTEMAS DE INFORMACIÓN.

12.1.- El Hospital Universitario Severo Ochoa dispone de una aplicación informática de Dietética. El adjudicatario deberá utilizar dicha aplicación tanto para la gestión del servicio de alimentación como para la explotación de la información..

12.2.- La inclusión, modificación y cualquier cambio o incidencia del maestro de dietas, en relación a los datos de fichas técnicas, cambio de menús, extras, suplementos, será realizado por el personal de la de la empresa adjudicataria.

12.3.- Durante el contrato el Hospital Universitario de Severo Ochoa podrá determinar cualquier otro canal de comunicación entre los distintos servicios del mismo y cocina como correo electrónico interno o cualquier otra aplicación informática que se implante.

12.4.- El Hospital Universitario Severo Ochoa dispone de una aplicación informática para el control de ingestas de los profesionales del centro, con el objetivo de gestionar y conocer en tiempo real quién está habilitado para hacer uso del autoservicio y, así, poder verificar la información y realizar la explotación de datos por parte del Área de SS.GG y Hostelería. La empresa adjudicataria esta obligada a utilizar el mismo siguiendo las instrucciones del centro o proponer otro hardware, que cubra las necesidades del Hospital que deberá ser autorizado por el órgano promotor del contrato.

12.5.- La introducción de la información en la aplicación informática, de los distintos platos del menú elegido por el paciente que tenga dieta basal, será por cuenta del adjudicatario, a través de PDA o elementos de hardware, que el adjudicatario tendrá que proveer al Hospital Universitario Severo Ochoa de los mismos.

13.- PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

El presupuesto de licitación será entendido como máximo estimado según los siguientes precios unitarios. Las ofertas de los licitadores para cada uno de los conceptos que a continuación se señalan no podrán superar los importes relacionados en este apartado.

13.1- PENSION ALIMENTICIA Y PERSONAL DE GUARDIA

El precio de la pensión será único con independencia del número de pensiones servidas al mes

El precio máximo de **la pensión completa es de 12,84€ (Iva excluido)**, desglosado de la siguiente manera:

DIETA DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA

Nº ORDEN		Nº SERVICIOS ESTIMADOS ANUALES	PRECIO UNIT. SIN IVA	IVA (10,00%)	TOTAL CON IVA
1.1	Desayuno	132.905,00	1,13	0,11	1,24
1.2	Comida	133.939,00	5,81	0,58	6,39
1.3	Merienda	126.780,00	0,43	0,04	0,47
1.4	Cena	127.623,00	5,47	0,55	6,02
	TOTAL		12,84	1,28	14,12



El importe anual de licitación por la alimentación a pacientes y personal de guardia será de:

	SERVICIOS ESTIMADOS Nº ANUALES	PRECIO UNITARIO PENSION ALIMENTICIA COMPLETA SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA (10%)	IMPORTE TOTAL
Desayuno	132.905,00	1,13	150.182,65	15.018,27	165.200,92
Comida	133.939,00	5,81	778.185,59	77.818,56	856.004,15
Merienda	126.780,00	0,43	54.515,40	5.451,54	59.966,94
Cena	127.623,00	5,47	698.097,81	69.809,78	767.907,59
TOTAL			1.680.981,45	168.098,15	1.849.079,60

Las ofertas de los licitadores: no podrán superar el precio que para **cada uno** de los números de orden (desayuno, comida, merienda y cenas) se ha indicado anteriormente.

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será el importe total sin iva de las pensiones alimenticias estimadas **anuales** (1.680.981,45 € ANUALES).

13.2.- PRODUCTOS EXTRAS Y SUPLEMENTOS

PRODUCTOS EXTRAS Y SUPLEMENTOS

EXTRA O SUPLEMENTO	CANTIDAD ANUAL	PRECIO(SIN IVA)	IMPORTE TOTAL (SIN IVA)
AGUA 1,5 L	4.959,00	0,94	4.661,46
AZUCAR	55.586,00	0,04	2.223,44
AZUCAR 2	11	0,08	0,88
ACTIMEL NORMAL*	3.290,00	0,44	1.447,60
ACTIMEL DESNATADO*	77	0,44	33,88
BISCOTES	8.681,00	0,15	1.302,15
BISCOTES SIN AZUCAR	47	0,15	7,05
BOCADILLO	110	1,54	169,40
CAFE (SOBRE)*	2.277,00	0,15	341,55



CAFE DESCAFEINADO (SOBRE)*	2.532,00	0,15	379,80
COLA CAO	1.813,00	0,36	652,68
COMPOTA DE FRUTAS	1.765,00	1,1	1.941,50
CONSOME	75	1,69	126,75
DIETGRIF	1.457,00	1,46	2.127,22
ENSALADA DIETA FRIA	360	1,7	612,00
ENTREMESES FRIOS	81	2,64	213,84
FLAN-NATILLAS*	3.089,00	0,36	1.112,04
GALLETA*	20.209,00	0,15	3.031,35
GALLETA 2 PAQ	197	0,31	61,07
GELATINA*	7.983,00	0,3	2.394,90
HUEVINA	73	2,81	205,13
JAMON YORK	39	2,64	102,96
JAMON YORK SIN SAL	69	2,64	182,16
JAMON YORK Y QUESO FRESCO	170	2,64	448,80
LECHE DESNATADA*	10.306,00	1,04	10.718,24
LECHE ENTERA*	10.326,00	1,04	10.739,04
LECHE DE SOJA 200 ML	513	0,52	266,76
LIMONADA ALCALINA	493	2,38	1.173,34
MARGARINA	167	0,08	13,36
MANZANILLA*	8.321,00	0,08	665,68
MANZANA (PIEZA)	1.111,00	0,43	477,73
MANZANILLA PRODUCTO TERMINADO	95	0,47	44,65
MANZANA ASADA	5	0,47	2,35
MENTA POLEO*	1.091,00	0,08	87,28
MERIENDA REFORZADA	41	2,19	89,79
MERMELADAS	102	0,1	10,20
NARANJA (PIEZA)*	952	0,43	409,36
NATILLAS VAINILLA/CHOCOLATE*	727	0,36	261,72
PAN	590	0,15	88,50



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0945481838930288849243

PAPILLA CEREAL FRUTA	70	0,36	25,20
PAPILLA CEREALES	188	0,36	67,68
PERA (PIEZA)	850	0,35	297,50
PLATANOS	89	0,43	38,27
POTITO DE COMPOTA*	295	2,61	769,95
POTITO DE FRUTA*	714	2,61	1.863,54
POTITO DE MERLUZA*	168	2,61	438,48
POTITO DE PAVO*	265	2,61	691,65
POTITO DE POLLO*	337	2,61	879,57
POTITO DE TERNERA*	260	2,61	678,60
PURE CON HUEVO COCIDO	96	2,64	253,44
SACARINA	14.121,00	0,03	423,63
SAL (SOBRE)	1.800,00	0,03	54,00
TE*	854	0,08	68,32
TILA*	9.707,00	0,08	776,56
TORTILLA FRANCESA	61	2,64	161,04
YOGUR DESNATADO NATURAL*	1.405,00	0,3	421,50
YOGUR DESNATADO SABOR*	4.009,00	0,3	1.202,70
YOGUR NATURAL*	1.740,00	0,3	522,00
YOGUR SABORES*	8.344,00	0,3	2.503,20
ZUMO MINIBRICK 200 ML	999	0,27	269,73
ZUMO MELOCOTON 1L*	4.696,00	1,33	6.245,68
ZUMO NARANJA 1L*	5.318,00	1,33	7.072,94
ZUMO PEQUEÑO MELOCOTON	2.023,00	0,57	1.153,11
ZUMO PEQUEÑO NARANJA	2.254,00	0,57	1.284,78
ZUMO PEQUEÑO PIÑA	6.402,00	0,57	3.649,14
ZUMO DE PIÑA 1L*	8.151,00	1,33	10.840,83
2º PLATO	29	2,81	81,49
		Base impo	91.562,14
		10% IVA	9.156,21
		IMP.TOTAL	100.718,35



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 094548183930288849243

Las ofertas de los licitadores para **cada uno** de los productos extras y suplementos no podrán superar los precios que para los alimentos extras y suplementos se han indicado.

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será el importe total del conjunto de extras y suplementos sin iva (91.562,14 € ANUALES)

13.3.- PRECIO DONANTES DE SANGRE

El licitador deberá ofertar el precio de los vales de donantes y el precio de botes de refrescos o zumos y agua.

DONANTES SANGRE

	Nº ESTIMADO SERVICIOS ANUALES	PRECIO UNIT.SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA (10%)	IMP.TOTAL
Vales donantes	4.290	2,16	9.266,40	926,64	10.193,04
Botes refrescos o zumos 200cc	5.060	0,88	4.452,80	445,28	4.898,08
Agua 500 cc	2.980	0,66	1.966,80	196,68	2.163,48
TOTAL			15.686,00	1.568,60	17.254,60

Las ofertas de los licitadores para **cada uno** de estos conceptos: no podrán superar los precios que para cada uno de ellos se han indicado

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será el importe total sin IVA del conjunto donantes de sangre (15.686,00 € ANUALES)

13.4. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

PRESUPUESTO LICITACION

	AÑO SIN IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
DIETAS PACIENTES/PERSONAL GUARDIA	1.680.981,45 €	168.098,15 €	1.849.079,60 €
EXTRAS Y SUPLEM	91.562,14 €	9.156,21 €	100.718,35 €
DONANTES SANGRE	15.686,00 €	1.568,60 €	17.254,60 €
TOTAL	1.788.229,59 €	178.822,96 €	1.967.052,55 €



14.- EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA

14.1.- Cesión del espacio.

El Hospital Universitario Severo Ochoa realizará la cesión de espacio físico ubicado dentro del recinto hospitalario con una superficie aproximada de 400 m²

La cesión se realizará durante la vigencia del contrato y solamente a efectos de la explotación del servicio

14.2. Precios de cafetería

Las ofertas de los licitadores para **cada uno** de los precios de cafetería tanto de personal como del público no podrán superar los precios indicados en el **anexo 6** de este pliego.

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será la media aritmética de los precios ofertados que se relacionan en el **anexo 7** (que, tal y como indica el párrafo anterior, no podrán superar los precios máximos indicados en el anexo 6)

14.3.- Explotación de la cafetería y canon.

La empresa adjudicataria realizará la explotación de la cafetería y comedor de personal a su riesgo y ventura.

El canon mínimo por la cesión del espacio se determina en 12.000 € anuales (Iva excluido) que se hará efectivo, de conformidad con su oferta, por mensualidades vencidas en la cuenta de la Comunidad de Madrid en los diez primeros días del mes siguiente al vencimiento.,

14.4.- Mejoras

Las empresas licitadoras podrán presentar las mejoras que consideren necesarias para el servicio, que deberán estar valoradas a parte de su propuesta económica (Anexo C de la oferta económica), presentando relación de las mismas. La Dirección del Centro se reserva la potestad de cambiar estas mejoras, siempre que su importe no supere el importe máximo ofertado. Realizadas las mejoras, el adjudicatario presentará memoria justificativa de los equipamientos y su importe, aportando facturas o documentos de pago de las mismas originales, que serán revisados por la Dirección del Hospital. Dichas mejoras pasarán a ser propiedad del Hospital a la finalización del contrato.

14.5.- Mantenimiento de las instalaciones

El adjudicatario se compromete a mantener en buen estado y a reparar o reponer, en su caso, las instalaciones y los bienes objeto de este contrato. Ver apartado 9.3. de este pliego.

15.- TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL.

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

15.2.- El adjudicatario no podrá, bajo ningún concepto, ceder, traspasar o subarrendar la explotación del servicio objeto del presente concurso, siendo causa de resolución del contrato este incumplimiento.



16.- LEGISLACIÓN ESPECÍFICA.

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario la normativa vigente aplicable a la actividad objeto de este contrato.

17.- CONSIDERACIONES SOCIALES,

17.1 La empresa adjudicataria no debe practicar o apoyar la discriminación en la contratación, remuneración, acceso a la capacitación, promoción, despido o jubilación basada en la raza, origen social o nacional, casta, nacimiento, religión, discapacidad, género, orientación sexual, responsabilidad familiar, estado civil, afiliación a sindicatos, opiniones políticas, edad o cualquier otra condición que pueda dar origen a la discriminación.

17.2. La empresa adjudicataria no debe interferir en el ejercicio de los derechos de su personal para observar sus creencias o prácticas o para satisfacer sus necesidades relacionadas con la raza, origen social o nacional, religión, discapacidad, género, orientación sexual, responsabilidad familiar, afiliación a sindicatos, opiniones políticas, o cualquier otra condición que pueda dar origen a la discriminación.

17.3 La empresa adjudicataria no debe permitir ningún comportamiento que sea amenazador, abusivo, explotador o sexualmente coercitivo, incluyendo gestos, lenguaje, y contacto físico en el lugar de trabajo y, donde sea aplicable, en residencias y otras instalaciones para el uso de sus empleados, ofrecidas por la empresa adjudicataria".

18.- PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE:

Dentro de las actividades del Hospital Universitario Severo Ochoa, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente y pasa a ser un importante objetivo más allá de la propia actividad. Por este motivo, es fundamental que las empresas que nos ofrecen sus productos y / o servicios adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

18.1.- OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES:

Obligación de cumplir con los Requisitos Legales aplicables en el desarrollo de la actividad.

Obligación de Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad al Hospital Universitario de Severo Ochoa.

Prohibido realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos que no esté autorizado.

Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.

Reducción de ruidos y olores.

Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales no renovables.

Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.

Reducir en lo posible y de forma continúa los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.

18.2.- CONDICIONES PARTICULARES SOBRE RESIDUOS

Los residuos serán segregados en origen, los contenedores que los contienen estarán perfectamente identificados y etiquetados.

Los residuos urbanos (papel y cartón, orgánicos, plásticos y vidrio, etc.) serán segregados en contenedores, diferenciados por el tipo de residuos, proporcionados por el adjudicatario. El adjudicatario tendrá que proporcionar a su personal los medios para el transporte de los mismos, hasta las compactadoras habilitadas en el depósito final de residuos. Una vez compactado un gestor autorizado, contratado por el Hospital lo gestionará.

Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc.) y la minimización, re utilización, reciclado de los residuos. (p.e no malgastar el agua, apagar las luces de aquellas instalaciones que no vayan a ser utilizadas).

No utilizar, en 'la medida de lo posible, productos de limpieza que estén considerados como peligrosos (si son peligrosos, viene indicado en la etiqueta del envase mediante un pictograma).

En caso de utilizar productos peligrosos de limpieza, no realizar vertidos de los mismos a la red de saneamiento que no esté autorizado en las especificaciones del producto.

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

Retirada y adecuada gestión de los residuos generados en el desarrollo de la actividad, prestando especial atención a los residuos peligrosos que pudieran generarse, como: Envases de los productos químicos utilizados que puedan ser peligrosos (productos de limpieza).

No malgastar el agua.

Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas y de aquellas donde se terminan las tareas de limpieza.

19.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

Se deberá cumplir toda la legislación vigente en relación a la prevención de riesgos laborales. En la oferta técnica (**sobre 2**) se deberá presentar el programa de prevención de riesgos laborales.

20.- INCORPORACIÓN AL CONTRATO,

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

Leganés, a 6 de marzo de 2018

EL DIRECTOR DE GESTIÓN Y SERVICIOS GENERALES DEL
HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA
(Por ausencia del Director Gerente del Hospital Universitario Severo Ochoa
según Resolución de 25 de febrero de 2011,
de la Vicenconsejera de Asistencia Sanitaria

CONFORME EL ADJUDICATARIO:



ANEXO 1

RELACION DE PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION (COCINA)

EMPLEADO/A	CATEGORIA	F. ANTIGUEDAD	CONTRATO	% JORNADA	HORAS SEMANA	PLUSES POR ENCIMA DE CC
ARFUM	A.S.L.	01/12/2017	402	100	40	
BEPRM	ADMINISTRATIVO/A	08/11/2017	289	50	20	
CALOM	A.S.L.	01/07/2005	250	50	20	
CAALL	A.S.L.	03/12/2017	502	75	30	
CAIPM	ENCARGADO/A	04/11/1996	100	100	40	33.580,92
CEDIN	A.S.L.	01/10/2015	289	75	30	
DAREI	A.S.L.	05/09/2012	189	100	40	
DEPRM	A.S.L. + 10 AÑOS	08/04/1991	100	100	40	
DESAN	A.S.L.	05/12/2014	189	100	40	
EL K	A.S.L.	13/01/2018	402	100	40	
ESDIM	A.S.L. + 10 AÑOS	15/04/2000	100	100	40	
FUJIR	DIETISTA 10 AÑOS	21/11/1993	100	100	40	690,12
GALLOJ	COCINERO/A	27/05/2008	189	100	40	
GOCEF	A.S.L. + 10 AÑOS	04/06/2001	200	75	30	
HEREV	AUX DIETETICA	26/01/2018	502	37,5	15	
HEBAV	COCINERO/A 10 AÑOS	07/01/1975	100	100	40	
LOGOR	A.S.L.	01/12/2016	189	100	40	
LOSAM	JEFE/A DE COCINA	19/10/2004	100	100	40	
MAESF	A.S.L.	23/10/2014	189	100	40	
MECAM	A.S.L. + 10 AÑOS	18/09/2007	200	62,5	25	
MOBEN	AYTE DE COCINA	14/05/2002	100	100	40	
MULUC	COCINERO/A 10 AÑOS	12/12/1997	100	100	40	6.808,32
PADEJ	A.S.L. + 10 AÑOS	24/04/1989	100	100	40	
PAFEM	A.S.L.	01/09/2007	100	100	40	
PAGUM	A.S.L.	01/10/2017	402	100	40	
PAVOM	A.S.L. + 10 AÑOS	08/10/1998	200	50	20	



REDER	A.S.L. + 10 AÑOS	28/09/1996	100	100	40	
REARF	DIETISTA	20/06/1988	100	100	40	5.185,08
ROSAA	COCINERO/A 10 AÑOS	01/10/1992	100	100	40	4.745,64
RUAYM	A.S.L. + 10 AÑOS	01/12/2006	289	75	30	
SAPAR	A.S.L. + 10 AÑOS	01/03/1988	100	100	40	
SOLOS	A.S.L. + 10 AÑOS	18/12/1995	200	50	20	
TEHIC	COCINERO/A	17/11/2014	189	100	40	
		HOSPITAL SEVERO OCHOA CAFETERÍA				
EMPLEADO/A	CATEGORIA	F. ANTIGÜEDAD	CONTRATO	% JORNADA	HORAS SEMANA	PLUSES POR ENCIMA DE CC
BEGOR	DPTE +10 AÑOS	16/02/1998	100	87,5	35	
BLLER	A.S.L. + 10 AÑOS	19/02/1996	100	100	40	
CARUC	DPTE +10 AÑOS	21/10/1994	100	100	40	
COMAM	A.S.L. + 10 AÑOS	20/02/2002	100	100	40	
DOMUR	ENCARGADO/A	01/06/1988	100	100	40	4.475,64
GAINM	A.S.L. + 10 AÑOS	05/11/1993	200	50	20	
GOCON	A.S.L. + 10 AÑOS	26/05/2001	100	100	40	
GOMAP	A.S.L. + 10 AÑOS	26/04/1996	200	50	20	
HEPAF	A.S.L. + 10 AÑOS	19/11/2002	130	100	40	
HERUJ	COCINERO/A 10 AÑOS	10/12/1991	100	100	40	3.300,60
MEBAP	A.S.L.	01/10/2017	510	75	30	
MOPEB	CAJERO/A	04/11/1996	100	100	40	
NOGAA	A.S.L. + 10 AÑOS	13/01/2003	100	100	40	
RIHEM	A.S.L.	01/04/2005	100	100	40	
SEMOM	A.S.L.	05/02/2016	189	87,5	35	
SODEA	AYTE DE COCINA	17/04/1991	200	50	20	
GABAJ	ENCARGADO/A	26/12/1989	100	100	40	10.428,36



ANEXO 2

HOSPITAL UNIV. SEVERO OCHOA CODIGO DE DIETAS

- 01 - BASAL(01)
- 02 - PEDIATRICA(02)
- 03 - DISFAGIA(03)
- 04 - TURMIX(04)
- 05 - BLANDA F.DIGESTION(05)
- 06 - BAJA COLESTEROL(06)
- 07 - PR.HEP-BILI BAJA GRASA
- 08 - 1000 KCALDIABETICA(08)
- 09 - 1500 KCALDIABETICA(09)
- 10 - 1200 KCALDIABETICA(10)
- 11 - DIETA FRIA(11)
- 12 - ASTRINGENTE(12)
- 13 - RICA EN RESIDUOS(13)
- 14 - HIPOSODICAESTRICTA(14)
- 15 - 25-30GR PROTEINAS(15)
- 1500ES - 1500ESPECIAL
- 16 - 40GR PROTEINAS(16)
- 17 - 60GR PROTEINAS(17)
- 18 - FACIL MASTICACION(18)
- 19 - POBRE EN OXALATOS(19)
- 20 - ALTA DENSIDAD ENER(20)
- 21 - TEST AYUNO (21)
- 22 - DUMPING(22)
- 23 - LIQUIDA(23)
- 24 - SEMILIQUIDA(24)
- 25 - SEMIBLANDA(25)
- 26 - HEMORRAGIA OCULTAS(26)
- 27 - BAJA EN RESIDUOS(27)



28 - SIN RESIDUOS(28)
29 - PANCREAS 1 (29)
30 - PANCREAS 2 (30)
31 - PANCREAS 3 (31)
32 - DIETA SIN GLUTEN (32)
33 - BAJA EN POTASIO (33)
34 - CATECOLAMINAS (34)
36 - P. AC.URICO,PURIN (36)
37 - BARIATRICA 800 CON(37)
38 - BARIATRICA 800 SIN(38)
39 - BARIATRICA 1000CON(39)
3A - ESPECIAL 3ª
40 - BARIATRICA 1000SIN(40)
ES - DIETA ESPECIAL



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: 094548183930288849243

ANEXO 3

EXTRA Y SUPLEMENTO	MARCA OFERTADA
AGUA 1,5 L	
AZUCAR	
AZUCAR 2	
ACTIMEL NORMAL*	
ACTIMEL DESNATADO*	
BISCOTES	
BISCOTES SIN AZUCAR	
BOCADILLO	
CAFE (SOBRE)*	
CAFE DESCAFEINADO (SOBRE)*	
COLA CAO	
COMPOTA DE FRUTAS	
CONSOME	
DIETGRIF	
ENSALADA DIETA FRIA	
ENTREMESES FRIOS	
FLAN-NATILLAS*	
GALLETA*	
GALLETA 2 PAQ	
GELATINA*	
HUEVINA	
JAMON YORK	
JAMON YORK SIN SAL	
JAMON YORK Y QUESO FRESCO	
LECHE DESNATADA*	
LECHE ENTERA*	
LECHE DE SOJA 200 ML	
LIMONADA ALCALINA	
MARGARINA	



MANZANILLA*	
MANZANA (PIEZA)	
MANZANILLA PRODUCTO TERMINADO	
MANZANA ASADA	
MENTA POLEO*	
MERIENDA REFORZADA	
MERMELADAS	
NARANJA (PIEZA)*	
NATILLAS VAINALLA/CHOCOLATE*	
PAN	
PAPILLA CEREAL FRUTA	
PAILLA CEREALES	
PERA (PIEZA)	
PLATANOS	
POTITO DE COMPOTA*	
POTITO DE FRUTA*	
POTITO DE MERLUZA*	
POTITO DE PAVO*	
POTITO DE POLLO*	
POTITO DE TERNERA*	
PURE CON HUEVO COCIDO	
SACARINA	
SAL (SOBRE)	
TE*	
TILA*	
TORTILLA FRANCESA	
YOGUR DESNATADO NATURAL*	
YOGUR DESNATADO SABOR*	
YOGUR NATURAL*	
YOGUR SABORES*	
ZUMO MINIBRICK 200 ML	
ZUMO MELOCOTON 1L*	
ZUMO NARANJA 1L*	
ZUMO PEQUEÑO MELOCOTON	
ZUMO PEQUEÑO NARANJA	
ZUMO PEQUEÑO PIÑA	
ZUMO DE PIÑA 1L*	
2º PLATO	



ANEXO 4

INVENTARIO COCINA

POS	CAN	DENOMINACION	DIMENSIONES	MODELO
1 ALMACEN Y CAMARAS				
1.1	1	RECINTO FRIGORIFICO DESMOMNTABLE	11820X6260X2480 MM	TIPO I
1.2	18	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	2000X500X1760 MM	E4
1.3	3	BARRA DE COLGAR	1500X200 MM	BC
1.4	1	BASCULA AUTOMATICA	600X765X1070 MM	BAI
1.5	5	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	3201X500X1750 MM	E4
	2	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	2205X500X1750 MM	E4
2 PREPARACIONERS				
2.1	1	PELADORA DE PATATAS		PP1
2.1 ^a	1	SOPORTE PELADORA CON FILTRO		
2.2	1	PILETA INOX. PRARA REJILLAS	3500X3500X143 MM	PX1
2.2 ^a	1	REJILLA	300X300X30 MM	CX1
2.3	6	FREGADERO	1400X700X900 MM	FG1
2.3 ^a	5	ENTREPAÑO FREGADERO	1400X700X40 MM	
2.3B	5	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO		
2.3C	6	SIFON PARA FREGADERO		
2.4	3	MESA DE TRABAJO	2000X700X900 MM	MT2
2.4 ^a	3	ENTREPAÑO MESA	1550X540X40 MM	
2.5	5	TABLA DE TROCEO	600X400X20 MM	TT1
2.6	3	MESA REFREGERADA C/ ALZATINA	1537X700X850 MM	MR1
2.7	1	CORTADORA DE VEGETALES	505X240X475 MM	CV1
2.7 ^a	1	DISCO CORTADOR RODAJAS		1
2.7B	1	DISCO CORTADOR RODAJAS		2
2.7C	1	DISCO CORTADOR RODAJAS		3
2.7D	1	DISCO RALLADOR		
2.8	4	LAVAMANOS	500X500X350 MM	LVM1
2.8 ^a	4	DOSIFICADOR JABON		
2.8B	4	DOSIFICADOR PAPEL	250X110X270 MM	

2.8C	4	PETO ADICIONAL PARA DOSIFICADOR PAPEL JABON	500X30X350 MM	
2.9	1	LAVAVERDURAS DE CUBA FIJA	1200X700X850 MM	LV1
2.10	2	MESA ESPECIAL	1300X700X850 MM	ME1
2.11	1	CONTENEDOR MOVIL	450X540 MM	CM1
2.12	1	MESA ESPECIAL	1700X700X900 MM	ME1
2.13	1	PICADORA DE CARNE	410X250X180 MM	PC1
2.14	2	CORTADORA DE FIAMBRES	515X340 MM	CF1
2.15	1	MESA ESPECIAL	2800X700X900 MM	CF1
2.16	1	MESA TRABAJO	1000X700X900 MM	MT2
2.16 ^a	1	ENTREPAÑO MESA	800X540X40	
2.17	1	MESA ESPECIAL	1900X700X900 MM	ME

3 CONDIMENTACION

3.1	2	LAVAMANOS	500X500X850 MM	LVM1
3.1 ^a	2	DOSIFICADOR JABON		
3.1B	2	DOSIFICADOR PAPEL	250X110X270 MM	
3.1C	2	PETO ADICIONAL PARA DOSIFICADOR PAPEL JABON	500X30X350 MM	
3.2	3	MESA TRABAJO	1400X700X900 MM	MT2
3.2 ^a	3	ENTREPAÑO MESA	1200X540X40 MM	
3.3	2	FREGADERO	700X700X900 MM	FG2
3.3 ^a	2	ENTREPAÑO FREGADERO	500X540X40 MM	
3.3B	2	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO		
3.3C	2	SIFON PARA FREGADERO		
3.4	1	MESA REFREGERADA	2204X700X850 MM	MR2
3.5	5	MESA DE TRABAJO	2000X700X800 MM	MT2
3.5 ^a	6	ENTREPAÑO MESA	1800X540X40 MM	
3.6	4	CAMPANA MURAL	2400X1200X400 MM	CM3
3.7	1	SOPORTE CENTRAL CON VANO TECNICO	4000X2030X520 MM	
3.8	1	FRY-TOP A GAS	400X300X230 MM	FT1
3.9	2	FRY-TOP A GAS	400X300X230 MM	FT2
3.10	5	ELEMENTO NEUTRO	400X300X230 MM	EN1
3.11	3	FREIDORA ELECTRICA	400X300X230 MM	FE1
3.12	2	PILETA INOX PARA REJILLAS	1250X350X1045 MM	PX12
3.12 ^a	2	REJILLA	800X300X30 MM	GX5
3.13	1	SARTEN VOLCABLE A GAS	1200X900X230 MM	SV1
3.14	1	COCINA A GAS	1200X900X230 MM	CG1
3.15	1	PLACA RADIANTE	800X800X230 MM	
3.16	1	CAMPANA MURAL DE VAHOS	2100X1200X400 MM	CM2
3.16 ^a	1	PLENUN CAMPANA	1900X400X350	
3.17	2	HORNO CONVECCION-VAPOR ELECTRICO	800X910X1740 MM	HCV1
3.17 ^a	4	DOS FILTROS DE GRASA	400X50X500 MM	
3.17B	2	DUCHA EN VISTA		

3.17C	2	PAREJA DE REJILLA	530X325 MM	
3.18	2	PILETA INOX PARA REJILLAS	350X350X145 MM	PX12
3.18 ^a	2	REJILLA	300X300X30	GX1
3.19	2	MARMITA CILINDRICA A GAS	500X500X850 MM	MCG1
3.20	1			

4 DESAYUNOS

4.1	1	LAVAMANOS	500X500X850 MM	LVM1
4.1 ^a	1	DOSIFICADOR JABON		
4.1B	1	DOSIFICADOR PAPEL	250X110X270 MM	
4.1C	1	PETO ADICIONAL PARA DOSIFICADOR PAPEL JABON	500X30X350 MM	
4.2	1	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	1500X500X1750	E4
4.3	1	MESA ESPECIAL	3000X7000X900 MM	ME
4.4	1	FREGADERO	1400X700X900 MM	FG1
4.4 ^a	1	ENTREPAÑO FREGADERO	1400X700X40	
4.4B	1	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO		
4.4C	1	SIFON PARA FREGADERO		
4.5	1	MESA ESPECIAL	1500X700X900 MM	ME
4.6	1	CAMPANA MURAL DE VAHOS	2100X1200X400 MM	CM3
4.7	1	PILETA INOX PARA REJILLAS	750X350X145 MM	PX7
4.7 ^a	1	REJILLA	700X300X30 MM	GM7
4.8	1	MARMITA CILINDRICA A GAS	500X900X550 MM	MCG1
4.9	1	COCINA A GAS	500X500X850 MM	CG

5 ABATIMIENTO

5.1	1	RECINTO FRIGORIFICO DESMONTABLE	4000X2200X2480 MM	TIPO2
5.2	2	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	1850X500X1750 MM	E4
5.3	1	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	1850X500X1750 MM	E4
5.4	2	MESA DE TRABAJO	1000X700X900 MM	MT2
5.4 ^a	2	ENTREPAÑO MESA	550X540X40	
5.5	1	FREGADERO	700X700X900 MM	FG2
5.5 ^a	1	ENTREPAÑO FREGADERO	500X540X40 MM	
5.5B	1	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO		
5.5C	1	SIFON PARA FREGADERO		
5.6	1	ABATIDOR DE TEMPERATURA		ABT1
5.7	1	CAMPANA MURAL DE VAHOS	1200X1200X400 MM	CM4
5.8	1	PILETA INOX PARA REJILLAS	350X350X145 MM	PX1
5.8 ^a	1	REJILLA	300X300X30 MM	GX1
5.9	1	HORNO CONVECCION-VAPOR ELECTRICO	500X250X1745 MM	HCV1
5.9 ^a	2	DOS FILTROS DE GRASA	400X70X700 MM	
5.9B	1	DUCHA EN VISTA		
5.9C	1	PAREJA DE REJILLA	530X325 MM	

6 PLONGE

6.1	1	BARRA DE COLGAR	1500X200 MM	BC
6.2	1	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	2000X500X1750 MM	E4
6.3	1	FREGADERO DE OLLAS	1500X700X900	FC4
6.3 ^a	1	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO	190X525X1150 MM	
6.3B	2	SIFON PARA FREGADERO		
6.4	1	PILETA INOX PARA REJILLAS	1050X350X145 MM	PX30
6.4 ^a	1	REJILLA	1000X300X30 MM	GX30
6.5	1	MESA ESPECIAL	900X700X900 MM	ME
6.6	1	RECINTO FRIGORIFICO DESMONTABLE	4030X2250X2350 MM	TIPO 3
6.7	1	PILETA INOX PARA REJILLAS	350X350X145 MM	PX1
6.7 ^a	1	REJILLA	300X300X30 MM	GX1

7 DISTRIBUCION

7.1	11	CARRO PARA BANDEJAS ISITERMICAS	1500X550X1750 MM	CB
7.2	3	CARRO DISPENSADOR ABIERTO	1025X2100X900	CDA1
7.3	2	CARRO DISPENSADOR ABIERTO	610X610X900	CDA2
7.4	2	CARRO DE TRANSPORTE	925X925X975 MM	CT1
7.5	4	CARRO DISPENSADOR CERRADO	1015X710X900 MM	CDCR
7.6	3	CARRO DISPENSADOR CALIENTE	1015X710X900 MM	CCC
7.7	5	CARRO CALIENTE BAÑO MARIA	1135X665X900 MM	CCBÑ
7.7 ^a	15	CUBETA GASTRO ASAS Y TAPA	530X325X150 MM	
7.8	1	BANDEJA PORTAFICHAS Y SOPORTE	500X400X200	BPS
7.9	1	CINTA TRANSPORTADORA DE BANDA	5000X500X900 MM	CTN
7.10	24	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS	825X535X12525 MM	CTEN

8 LAVADO DE VAJILLA

8.1	1	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	2205X500X1750 MM	E4
8.2	1	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	2205X500X1750 MM	E4
8.3	1	FREGADERO	2400X700X900 MM	FG3
8.3 ^a	1	ENTREPAÑO FREGADERO	2400X700X40 MM	
8.3B	1	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO		
8.3C	1	SIFON PARA FREGADERO		
8.4	1	MESA DE TRABAJO	1000X700X900 MM	MT2
8.4 ^a	1	ENTREPAÑO MESA	550X540X40	
8.5	1	LAVAVAJILLAS DE CINTA	7800X850X1500 MM	LVC
8.6	1	MESA ENTREGA CON ORIFICIO Y ESTANTE	2200X800X375	ME
8.7	1	PILETA INOX PARA REJILLAS	850X350X145 MM	PXB
8.7 ^a	1	REJILLA	500X500X30 MM	GX5

INVENTARIO MATERIAL CAFETERIA DE PUBLICO Y PERSONAL

CANTIDAD	ARTÍCULO	LOCALIZACION
1	ESTANTERIA 4M 2 BANDAS	ALMACEN
1	ESTANTERIA 2M DOS BALDAS	ALMACEN
1	TIMBRE (CAMARA) 4 PUERTAS	ALMACEN
1	CARRO ARRASTRE	ALMACEN
16	PALET BAJOS	ALMACEN
1	TERMO (SIN USO)	ALMACEN
1	APARATO DE AIRTE ACONDICIONADO	CUARTO DE FRIO
1	FREGADERO 3 CAJONES Y 2 PUERTAS	CUARTO DE FRIO
1	MESA TRABAJO 1,5	CUARTO DE FRIO
1	TIMBRE (CAMARA) 4 PUERTAS	CUARTO DE FRIO
1	CARRO BANDEJERO	CUARTO DE FRIO
1	CAMARERA 3 BALDAS	CUARTO DE FRIO
1	MESA	DESPACHO
1	SILLA	DESPACHO
1	ARCHIVADOR	DESPACHO
2	FREGADEROS CON DOS SENOS	CONDIMENTACION
2	MESAS TRABAJO DE 2M Y 3M	CONDIMENTACION
1	LAVAMANOS	CONDIMENTACION
1	COCINA CON SEIS FUEGOS (Jemi)	CONDIMENTACION
1	FREIDORA 2 CUBAS (Zanussi)	CONDIMENTACION
1	ESTANTERIA UNA BALDA 2M	CONDIMENTACION
2	PLANCHAS (Jami)	CONDIMENTACION
1	MESA APOYO (Jami) 50 CM	CONDIMENTACION
1	HORNO CONVENCION (Mareno)	CONDIMENTACION
1	CAMPANA EXTRACTORA 6 FILTROS	CONDIMENTACION
1	SISTEMA ANTIINCENDIO	CONDIMENTACION
1	FREGADOR 2 SENOS	PLOGE Y LAVAVAJILLAS
1	MESA TRABAJO 3M	PLOGE Y LAVAVAJILLAS

1	FREGADERO 1 SENO CON GRIFO DUCHA	PLOGE Y LAVAVAJILLAS
2	MESAS TRABAJO 2M	PLOGE Y LAVAVAJILLAS
1	MESA TRABAJO CON FREGADERO 1 SENO Y GRIFO DUCHA	PLOGE Y LAVAVAJILLAS
2	LAVAVAJILLAS CAPOTA (Matachana)	PLOGE Y LAVAVAJILLAS
2	CAMARERAS	PLOGE Y LAVAVAJILLAS
5	CARROS BANDEJEROS	PLOGE Y LAVAVAJILLAS

1	MESA TRABAJO 50X2,5 3 ESTANTES	LINEA CAFETERIA PUBLICO
1	EXPOSITOR CUBIERTO Y PANERA	LINEA CAFETERIA PUBLICO
1	VITRINA EXPOSITORA	LINEA CAFETERIA PUBLICO
1	VITRINA EXPOSITORA DE FRIO CON BOTELLERO	LINEA CAFETERIA PUBLICO
1	CALENTADOR PLATOS	LINEA CAFETERIA PUBLICO
1	BAÑO MARIA 6 SENOS CON MESA CALIENTE	LINEA CAFETERIA PUBLICO
1	TIMBRE BAJO CON BOTELLERO	LINEA CAFETERIA PUBLICO
16	MESAS	LINEA CAFETERIA PUBLICO
64	SILLAS	LINEA CAFETERIA PUBLICO

1	TERMO (Klaxon)	LINEA COMEDOR PERSONAL
1	EXPOSITOR CUBIERTO Y PANERA	LINEA COMEDOR PERSONAL
1	VITRINA EXPOSITORA	LINEA COMEDOR PERSONAL
1	VITRINA EXPOSITORA DE FRIO CON BOTELLERO	LINEA COMEDOR PERSONAL
1	CALENTADOR PLATOS	LINEA COMEDOR PERSONAL
1	BAÑO MARIA 6 SENOS CON MESA CALIENTE	LINEA COMEDOR PERSONAL
2	TIMBRE NEUTRO	LINEA COMEDOR PERSONAL
36	MESAS	LINEA COMEDOR PERSONAL
136	SILLAS	LINEA COMEDOR PERSONAL
2	MESAS CAFETERAS	LINEA COMEDOR PERSONAL
1	HORNO (Josper)	LINEA COMEDOR PERSONAL
1	MOSTRADOR MAEDRA	LINEA COMEDOR PERSONAL
1	MESA BUFET	LINEA COMEDOR PERSONAL
8	CUADROS DECORATIVOS	LINEA COMEDOR PERSONAL
1	TOSTADOR	LINEA COMEDOR PERSONAL
1	LAVAMANOS	LINEA COMEDOR

ANEXO 5

INVERSIONES EN EQUIPAMIENTO

Cantidad	Concepto	COSTE ESTIMADO SIN IVA
22	Carros de transporte de bandejas a planta	33.662,75
378	Bandejas antibacterianas para comidas y cenas	18.025,88
350	Bandejas para desayunos y meriendas	7.140,88
2	Terminal fija Doble Flow (3 turbinas)	45.051,33
10	Carros isotérmicos 24 o 36 bandejas	138.195,38
	TOTALINVERSIÓN	242.076,21
	Total SIN IVA	242.076,21
	21% IVA	50.836,00
	Importe total	292.912,21

IMPORTE TOTAL DE INVERSIONES A REALIZAR POR EL ADJUDICATARIO EN INVERSIONES	
Base imponible	242.076,21 €
21 % IVA.....	50.836,00 €
Importe total.....	292.912,21 €



ANEXO 6

ANEXO D : PRECIOS MÁXIMOS DE CAFETERÍA (CON 10% IVA INCLUIDO)

BEBIDAS CALIENTES	Personal	Público
Café con leche	0,80 €	1,30 €
Café doble	0,85 €	1,40 €
Café en vaso 200 cl	0,85 €	1,40 €
Café solo	0,55 €	0,80 €
Colacao individual	0,75 €	1,15 €
Chocolate	0,75 €	1,05 €
Infusiones	0,60 €	0,90 €
Vaso de leche 200 cl	0,60 €	1,05 €
Vaso de leche 333 cl	0,70 €	1,15 €
DESAYUNO MEDITERRANEO		
Café y barrita de pan	1,30 €	2,10 €
Café y bollería	1,30 €	2,15 €
Café y bollería plancha	1,20 €	2,45 €
Café y churros	1,15 €	2,10 €
Café y tostada	1,30 €	2,10 €
DESAYUNO AMERICANO		
Café y huevos con bacón	2,20 €	3,15 €
Café y huevos revueltos	2,20 €	3,15 €
DESAYUNO GOLOSO SEMANAL		
Café, torrija y zumo natural	2,60 €	3,45 €
Chocolate y churros	1,30 €	2,10 €

BOLLERÍA FRESCA		
Bamba de nata	0,70 €	1,45 €
Bayonesa	0,70 €	1,45 €
Borrachos	1,00 €	1,45 €
Caracola	0,70 €	1,45 €
Croissant	0,70 €	1,45 €
Napolitana	0,70 €	1,45 €
Palmera	0,70 €	1,45 €
Pañuelo	0,70 €	1,45 €
Pepitos	0,70 €	1,45 €
Torrijas caseras	0,80 €	1,45 €
BOLLERÍA ENVASADA		
Bizcochos	0,65 €	1,10 €
Cañas	0,65 €	1,10 €
Delifrutas	0,65 €	1,10 €
Magdalenas	0,65 €	1,10 €
Minicren	0,65 €	1,10 €
Pastas de té	0,90 €	1,10 €
Sobaos	0,65 €	1,10 €
Tortas de manteca	0,65 €	1,10 €
Tortas sevillana	0,65 €	1,10 €
REFRESCOS 200 CL		
Coca cola	0,70 €	0,95 €
Limón	0,70 €	0,95 €
Naranja	0,70 €	0,95 €
Nestea	0,70 €	0,95 €
Sherry coke	0,75 €	1,05 €
Sprite	0,70 €	0,95 €
Tónica	0,70 €	0,95 €
LATAS 333 CL		
Cerveza	0,70 €	1,70 €

Coca cola	1,00 €	1,80 €
Limón	1,00 €	1,80 €
Naranja	1,00 €	1,80 €
Tónica	1,00 €	1,80 €
CERVEZAS		
Caña 200 cl	0,55 €	0,80 €
Cerveza sin alcohol	0,70 €	0,95 €
Cervezas 1/3	0,80 €	1,05 €
Cervezas 1/5	0,70 €	0,95 €
Doble 333 cl	0,75 €	1,05 €
Jarra de cerveza	1,00 €	1,35 €
VINOS		
Vino 200 cl	0,80 €	1,05 €
Vino de rioja copa	0,90 €	1,25 €
Vino de valdepeñas	0,75 €	0,95 €
AGUAS MINERALES		
Agua con gas 500 cl	0,90 €	1,10 €
Aguas 1,5 l	1,05 €	1,65 €
Aguas 333 cl	0,60 €	0,95 €
Aguas 500 cl	0,70 €	1,10 €
Gaseosa 500 cl	0,80 €	1,05 €
ZUMOS DE FRUTAS		
Manzana 200 cl	0,90 €	1,30 €
Melocotón 200 cl	0,90 €	1,30 €
Naranja 200 cl	0,90 €	1,30 €
Naranja natural 200 cl	1,40 €	2,35 €
Piña 200 cl	0,90 €	1,30 €
Tomate 200 cl	0,90 €	1,30 €
Uva 200 cl	0,90 €	1,30 €
HELADOS		

Bombón	1,80 €	2,05 €
Copa de helados	0,95 €	2,40 €
Cornete	1,50 €	1,85 €
Crema catalana	1,95 €	2,65 €
Frutas heladas	2,45 €	2,62 €
Sandwiches	1,50 €	1,85 €
Tarta helada	1,85 €	2,65 €
Trufikono	1,45 €	1,85 €
SNACK		
Almendras	1,00 €	1,60 €
Cacahuetes	0,75 €	1,15 €
Cortezas	0,75 €	1,15 €
Fritos	0,75 €	1,15 €
Gusanitos	0,75 €	1,15 €
Maíz	0,65 €	0,85 €
Patatas fritas	0,75 €	1,20 €
BOMBONES		
Caja de 3 unidades	1,70 €	3,20 €
Caja de 6 unidades	4,85 €	7,40 €
Caja de 12 unidades	7,05 €	9,05 €
Caja de 18 unidades	8,25 €	11,65 €
Caja de 24 unidades	10,70 €	13,80 €
Caja de 30 unidades	12,65 €	15,90 €
Caja de 36 unidades	14,35 €	17,70 €
Caja de 48 unidades	16,05 €	19,60 €
CHICLES Y CAMELOS		
Balsámicos	0,75 €	1,35 €
De café	1,00 €	1,35 €
Eucalipticos	1,00 €	1,35 €
Grangeas	0,75 €	0,95 €

Tableta	0,65 €	0,80 €
VARIOS		
Batidos	0,90 €	0,95 €
Bitter sin alcohol	0,90 €	1,35 €
Mostos	0,50 €	0,75 €
CHARCUTERIA Y EMBUTIDOS		
Chorizo	2,70 €	4,00 €
Entremeses variados	2,70 €	4,00 €
Jamón york y queso	2,70 €	4,00 €
Queso fresco	2,70 €	4,00 €
Queso manchego	3,15 €	4,80 €
Salchichón	2,70 €	4,00 €
FRITOS VARIADOS, RACIÓN		
Calamares	3,65 €	5,80 €
Croquetas	3,15 €	5,25 €
Chistorras	2,95 €	5,25 €
Longaniza	3,15 €	5,25 €
Mini empanadillas	3,15 €	2,25 €
Morcilla	2,70 €	5,05 €
Palitos, merluza	2,95 €	5,25 €
Salchichas	2,95 €	5,25 €
TARTAS		
Brazo gitano	1,70 €	2,70 €
Chocolate	1,20 €	1,85 €
De manzana	1,05 €	1,60 €
Fresa	1,20 €	1,85 €
Limón	1,50 €	2,20 €
Naranja	1,50 €	2,20 €
Nata	1,50 €	2,10 €
Trufa	1,50 €	2,20 €
Yema	1,50 €	2,20 €

BOCADILLOS 60 GR		
Anchoas	1,75 €	2,50 €
Bacon	1,40 €	2,15 €
Bacon con queso	1,75 €	2,60 €
Bonito	1,70 €	2,45 €
Caballa	1,50 €	2,40 €
Calamares	1,70 €	2,65 €
Choperk	1,25 €	1,90 €
Chorizo	1,50 €	2,40 €
Chorizo frito	1,55 €	2,40 €
Jamón serrano	1,65 €	2,70 €
Jamón york	1,50 €	2,40 €
Jamón york y queso	1,55 €	2,40 €
Lomo	1,80 €	2,65 €
Lomo con pimientos	1,95 €	2,75 €
Morcilla	1,50 €	2,40 €
Mortadela	1,25 €	1,90 €
Pepito de ternera	2,85 €	4,15 €
Pimientos con bacon	1,75 €	2,50 €
Queso barra	1,55 €	2,40 €
Queso manchego	1,65 €	2,45 €
Salami	1,55 €	2,40 €
Salchichas	1,55 €	2,40 €
Salchichón	1,50 €	2,40 €
Sardinas	1,40 €	2,10 €
Tortilla	1,25 €	1,95 €
SANDWICHES		
Emparedados variados	1,70 €	2,40 €
Jamón serrano y queso	1,55 €	2,15 €
Jamón york	1,30 €	1,85 €
Jamón york y queso	1,30 €	1,85 €
Mixto con huevo	1,75 €	2,40 €
Queso	1,30 €	1,85 €

Vegetal	1,75 €	2,40 €
HOJALDRES		
Agujas de bonito	1,40 €	2,10 €
Empanadas variadas	1,50 €	2,15 €
BAGUETTES 60 gr		
Anchoas	2,45 €	3,20 €
Bonito	2,45 €	3,40 €
Chorizo	2,20 €	2,70 €
Jamón serrano	2,20 €	3,35 €
Jamón york y queso	2,20 €	2,70 €
Queso con tomate	2,20 €	2,70 €
Salami	2,20 €	2,70 €
Salchichón	2,20 €	2,70 €
Tortilla	2,10 €	2,80 €
PANECILLOS DULCES		
Catalán	1,95 €	3,20 €
Jamón serrano	1,70 €	2,70 €
Jamón york y queso	1,70 €	2,70 €
Paté, lechuga, tomate	1,95 €	3,20 €
Salmón, lechuga, tomate	2,45 €	3,70 €
Vegetal	1,95 €	3,20 €
PULGUITAS 40 gr		
Anchoas	1,20 €	1,65 €
Bacon	1,00 €	1,45 €
Bacon con queso	1,20 €	1,60 €
Bonito	0,90 €	1,50 €
Caballa	0,90 €	1,50 €
Calamares	1,20 €	1,70 €
Choped	0,80 €	1,50 €

La autenticidad de este documento se puede comprobar mediante el siguiente código seguro de verificación: 0945481838930288849243

Chorizo	1,20 €	1,50 €
Chorizo frito	1,20 €	1,70 €
Jamón serrano	1,00 €	1,50 €
Jamón york	1,00 €	1,50 €
Jamón york y queso	1,00 €	1,50 €
Lomo	1,00 €	1,50 €
Lomo con pimientos	1,00 €	1,60 €
Morcilla	1,00 €	1,50 €
Mortadela	0,80 €	1,50 €
Pepito de ternera	1,50 €	1,85 €
Pimientos con bacon	1,20 €	1,60 €
Queso barra	1,00 €	1,50 €
Queso manchego	1,00 €	1,50 €
Salami	1,00 €	1,50 €
Salchichas	1,00 €	1,50 €
Salchichón	1,00 €	1,50 €
Sardinas	0,90 €	1,50 €
Tortilla	0,90 €	1,50 €
PAN ESPECIAL 80 gr		
Alcachofas rellenas	1,70 €	2,40 €
Catalán, serrano y tomate	2,45 €	3,70 €
Chapatas variadas	2,20 €	2,70 €
SUPLEMENTOS		
Suplementos de pimientos	0,15 €	0,30 €
Suplementos de queso	0,25 €	0,45 €
Suplementos de tomate	0,15 €	0,45 €
MONTADOS		
Anchoas	0,85 €	1,40 €
Atún	0,90 €	1,25 €
Bacon	0,85 €	1,10 €
Caballa	0,85 €	1,10 €
Lomo	0,90 €	1,30 €

Sardinas	0,75 €	1,05 €
CROISANT RELLENOS		
Ahumados	2,95 €	4,15 €
Especial de la casa	2,95 €	3,90 €
Jamón serrano con tomate	2,20 €	3,35 €
Jamón york	1,95 €	3,15 €
Jamón york y queso	1,95 €	3,15 €
Queso barra	1,95 €	3,15 €
Tropical	2,45 €	3,60 €
MENÚ DEL DÍA		
Buffet libre de ensaladas	6,00 €	10,00 €
Primer plato (a elegir entre tres)		
Segundo plato (a elegir entre tres)		
Postre (a elegir entre varios)		
Pan, bebida y café o infusión		
PLATOS INDIVIDUALES DIARIOS		
Primer plato	1,70 €	2,65 €
Segundo plato	2,70 €	4,00 €
Postre	0,90 €	1,35 €
Pan	0,20 €	0,45 €
Bebida	0,80 €	1,70 €
POSTRES		
Fruta en almíbar	0,80 €	1,35 €
Frutas del tiempo	0,50 €	0,80 €
Postre de cocina	0,90 €	1,35 €
Productos lácteos	0,75 €	1,25 €
Bebidas		
Acuarios 33 cl	1,60 €	2,05 €

Bio Frutas	1,15 €	1,45 €
Refresco 50 cl (naranja, limón, coca cola, sprite)	1,75 €	2,25 €
Nestea 33 cl	1,60 €	2,05 €
Zumo de naranja Natural envasado de 20 cl	1,15 €	1,45 €
Actimel	1,05 €	1,35 €
Bocadillos y Sándwich Especiales		
Ensalada Mediterranea Especial	2,60 €	3,35 €
Bandeja de canapés variados	6,15 €	7,95 €
Tortilla de patatas (unidad)	6,15 €	7,95 €
Baguette Pizza Individual	2,15 €	2,65 €
Bocadillo Caliente de Chorizo Campofrio	2,35 €	3,05 €
Chapata mini de embutido variado	1,55 €	2,00 €
Croquer Monsieur	2,05 €	2,65 €
Sándwich de jamón de york plancha	1,95 €	2,50 €
Sandwich mixto plancha	2,20 €	2,85 €
Sandwich de queso plancha	1,95 €	2,50 €
Golosinas y Bolleria		
Bollicao	1,05 €	1,35 €
Bolos de arroz	0,80 €	1,05 €
Porra unidad	0,30 €	0,40 €
Churro unidad	0,15 €	0,20 €
Chocolatina crunch	1,35 €	1,75 €
Chocolatina huesitos	0,65 €	0,85 €
Chocolatina toke	1,60 €	2,05 €
Chocolatina Milkibar	0,80 €	1,05 €
Donetes	1,40 €	1,80 €
Galletitas	1,95 €	2,65 €
Gominotas	1,65 €	2,10 €
Manganitos	1,20 €	1,50 €
Bizcocho casero	0,80 €	1,05 €
Migue Huevos	1,35 €	1,75 €
Mini Croissant	1,25 €	1,65 €

Regaliz rojo	1,65 €	2,10 €
Toblerone	1,05 €	1,40 €
Twix	1,05 €	1,40 €
Suplementos		
Margarina	0,20 €	0,25 €
Mermelada	0,20 €	0,25 €
Aceite monodosis	0,20 €	0,25 €
Vinagre monodosis	0,20 €	0,25 €

Nota: Las ofertas presentadas no podrán contemplar precios superiores a los precios máximos indicados en este anexo

ANEXO 7

ARTICULOS DE CAFETERIA QUE SERÁN CONSIDERADOS PARA LA VALORACIÓN DE ESTE CRITERIO 8.1.5. DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES

Café con Leche
Café en vaso 200 cl
Café y bollería
Café y barrita de pan
Café y tostada
Latas refrescos 333 cl
Agua 500 cl
Menú del día



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0945481838930288849243**

ANEXO 8

MODELO CERTIFICADO COMPROMISO REALIZAR INVERSIONES

D./Dña.con D.N.I.
....., en nombre propio o en representación de la empresa con
N.I.F. nº, en calidad de

DECLARA EL COMPROMISO DE REALIZAR LAS INVERSIONES en equipamiento necesarias en el Área de restauración de pacientes por importe de 292.912,21 € (IVA incluido), en el plazo máximo de 2 meses desde el inicio del contrato, de conformidad con las condiciones recogidas en el apdo. 10 del Pliego de Prescripciones Técnicas que rige el contrato GESTION INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES Y AUTOSERVICIO DE PERSONAL Y CAFETERIA DEL PUBLICO DEL HOSPITAL U. SEVERO OCHOA (PA 12/2018).

(Fecha)

Fdo.: _____



ANEXO 9

ANEXO E CONTROLES DE CALIDAD				
<u>CONTROL DE COMIDA TESTIGO Y ESTUDIOS OBLIGATORIOS</u>				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
EXISTENCIA COMIDA TESTIGO				
ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS BI MENSUAL				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				
<u>CONTROL DE ALIMENTOS Y DIETAS</u>				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
CUMPLIMIENTO CÓDIGO DIETAS HSO				
CONTROL DE ACEITE				
CANTIDAD MATERIAS PRIMAS SEGÚN FICHA TÉCNICA				
EXPOSICIÓN Y PRECIOS OFERTA GASTRONÓMICA				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				
<u>CONTROL DE APPCC</u>				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS				
ALMACENAMIENTO				
PRODUCTO ELABORADO				
COCCIÓN				
LIEMPIEZA				
MANIPULACIÓN Y TRANSPORTES DE PROVEEDORES				
TRAZABILIDAD				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				
PA 12/2018 "GESTION INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES Y AUTOSERVICIO DEL PERSONAL Y CAFETERIA DEL PUBLICO DEL HOSPITAL U. SEVERO OCHOA"				
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS				



CONTROL DE EQUIPAMIENTO, MENAJE E INSTALACIONES				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE MANTENIMIENTO Y FRECUENCIAS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO OFERTADAS				
CERTIFICADO ANUAL DE LIMPIEZA DE CONDUCTOS EXTRACCIÓN				
CERTIFICADO ANUAL DE REVISIÓN SISTEMA ANTIINCENDIOS CAMPANAS EXTRACTORAS				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				
CONTROL DE PERSONAL				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
FORMACIÓN CONTINUADA ANUAL				
CERTIFICADO ANUAL DE FORMACIÓN DE MANIPULADOR				
RECONOCIMIENTOS MÉDICOS ANUAL				
TARJETA IDENTIFICATIVA				
UNIFORMIDAD				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				
VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
PERSONAL MÍNIMO EXIGIDO EN EL PPT				
INCREMENTO DE HORAS EFECTIVAS PROPUESTAS				
TC1				
TC2				
CERTIFICADO PAGO				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				

