

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES, AUTOSERVICIO DEL PERSONAL, EXPLOTACIÓN CAFETERIA DEL PUBLICO Y MAQUINAS VENDING EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA Y CENTRO DE ESPECIALIDADES EL ARROYO.

DIVISIÓN POR LOTES

LOTE I LA GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES Y AUTOSERVICIO DEL PERSONAL

LOTE II EXPLOTACIÓN SERVICIOS DE CAFETERÍA Y VENDING DEL HOSPITAL Y VENDING EN EL CENTRO DE ESPECIALIDADES EL ARROYO

LOTE I LA GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES Y AUTOSERVICIO DEL PERSONAL

1. OBJETO Y ALCANCE DEL CONTRATO.

- El presente contrato tiene por objeto la contratación de la gestión integral del Servicio de Alimentación de los pacientes y autoservicio del personal del Hospital Universitario de Fuenlabrada, en adelante HUF.
- El alcance del servicio comprenderá las modalidades de alimentación de pacientes, autoservicio del personal, 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 en las instalaciones de cocinas del hospital.
 - La reposición de menaje y útiles en la cocina y autoservicios, incluido los que se solicite por las unidades de hospitalización para uso en las mismas. Siendo necesariamente los cubiertos de metal y los vasos de cristal.
 - 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. La puesta a punto y el mantenimiento de la maquinaria y equipamientos de cocinas y autoservicio necesarios para un correcto funcionamiento del servicio.
 - La empresa adjudicataria asumirá a su cargo, y bajo la supervisión de la dirección del Hospital, EL PLAN DE ACTUALIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (ANEXO V).
 - La recogida, embolsado y evacuación de los residuos generados según normativa vigente. Incluyendo el traslado interno desde los cuartos y cámaras de residuos hasta el punto final situado en el edificio de instalaciones. Necesariamente los residuos han de ser segregados en: orgánicos, envases, vidrio y papel y cartón.
 - El mantenimiento del hardware y software de la aplicación dietética instalada para la gestión de las mismas.
 - La toma y gestión de la elección del menú de las dietas previstas por medio válido: tríptico, electrónico u otro desarrollo futuro.
 - El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales y el cuidado de su presentación, siendo esta de tipo desechable en caso de indicación por el Servicio de Medicina Preventiva.
 - El traslado de las dietas desde la cocina hasta pie de cama y la retirada posterior de bandejas y/o carros, en horario estipulado.
 - El traslado de los alimentos extras desde la cocina hasta el office de las distintas unidades, a criterio de la Dirección del Hospital.
 - Instalación de Hardware y software para el control del personal de autorizado en el autoservicio de personal.

Todas las actividades se llevarán en estrecha colaboración con las Unidades de Enfermería y bajo la supervisión del Servicio de Endocrino del Hospital HUF.

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.

- El adjudicatario se comprometerá a implantar en este Hospital el sistema de calidad según Norma UNE-EN-ISO 9001:2008 de los procesos relacionados con la prestación del servicio descrita en este documento, tanto para el servicio de pacientes, trabajadores y del público, en un periodo inferior a un año, a contar desde la fecha de inicio de ejecución del contrato, y de la Norma UNE-EN-ISO 14001:2004.
- La empresa adjudicataria designará una persona responsable de centro. Esta persona deberá formar parte de los trabajadores de presencia continuada en el Hospital. El licitador establecerá en su oferta el perfil profesional del responsable de centro. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de evaluación del perfil profesional ofertado por el licitador de manera que este responda a las necesidades objetivas de un puesto de estas características.

4. PERSONAL.

- El adjudicatario vendrá obligado a mantener las presencias necesarias para el desarrollo del objeto del contrato. El licitador propondrá la organización de personal y turnos conforme al criterio profesional que mejor adecue la plantilla a la prestación del servicio. El adjudicatario requerirá con carácter previo al inicio de la prestación del servicio la aprobación del sistema organizativo por parte de la Dirección del Hospital. El sistema de organización de la plantilla podrá ser revisado tantas veces como sea preciso para obtener unos resultados de prestación del servicio integral adecuados.
- 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 II.
 - 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.
 - Así mismo, el personal que el adjudicatario contrate para la realización del servicio, objeto del presente contrato no generará ningún tipo de derecho frente al Hospital HUF.
- 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.
 - 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.
 - 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.

2. HORARIO DEL SERVICIO.

A título orientativo, los horarios de servicio serán los que figuran a continuación.

- Servicio de Pacientes:
 - Desayunos. De 09:00 a 09:45 horas.
 - Comidas. De 13:00 a 14:00 horas.
 - Meriendas. De 16:45 a 17:45 horas.
 - Cenas. De 20:00 a 20:45 horas.

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

- Autoservicio de personal:
 - Desayunos. De 07:30 a 12:00 horas.
 - Comidas. De 13:30 a 16:00 horas.
 - Meriendas. De 16:00 a 19:00 horas.
 - Cenas. De 20:00 a 23:00 horas.

Estos horarios podrán ser modificados por la Dirección del Hospital una vez comunicado por los cauces disponibles.

3. CONTROL Y SEGUIMIENTO.

- Los licitadores deberán presentar en su oferta 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. La empresa adjudicataria estará obligada a entregar copia de los certificados de manipuladores de alimentos.
- 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. Sin perjuicio del cumplimiento anterior a solicitud del hospital se podrán realizar cuantos análisis sean preceptivos en caso de sospecha alimentaria.
- 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.
- El HUF establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que estime oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y la cantidad de las materias primas utilizadas y de los

- 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 la empresa adjudicataria.
- La Dirección del Hospital deberá ser informada previamente de las contrataciones de personal que vaya a realizar la empresa adjudicataria o cualquier otra decisión cuyo efecto traspase el período contractual, reservándose la facultad el Hospital de examinar su currículum y dar conformidad a las mismas.
- El adjudicatario estará obligado a presentar mensualmente a la Dirección del Hospital 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, así como el Listado de Personal señalando en el mismo Nombre y apellidos, número del Documento Nacional de Identidad, número de afiliación a la Seguridad Social, Categoría Profesional, Tipo de Contrato y Antigüedad del personal que utilice en la realización del servicio.
- Una vez realizado el reconocimiento médico 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.
- El personal adscrito a este Servicio (ANEXO II) le es de aplicación el Convenio de Hostelería vigente en la Comunidad de Madrid.

5. ELABORACIÓN DE MENÚS Y DIETAS PARA PACIENTES

- 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. Dicho servicio deberá de ser de atención permanente de 7:00 a 22:00 ininterrumpido de lunes a domingo, además, 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 del Hospital, en colaboración con el adjudicatario.
- La rotación de los menús de las distintas dietas deberá ser al menos mensual y estacional (primavera/verano, periodo comprendido entre el 01 de junio y el 30 de septiembre y otoño/invierno, periodo comprendido entre el 01 de octubre y el 31 de mayo).

En la relación de menús de las distintas dietas que el licitador presente en su oferta, 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.

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

- La composición de las pensiones alimenticias de los pacientes será:

5.1. Dietas Basales:

- Desayuno: Café con leche, o yogur, o infusiones, o leche, o leche con cacao, con pan o galletas o biscotes o quesitos o bollería y mantequilla o aceite de oliva monodosis y mermelada o tomate natural monodosis, y sacarina o azúcar.
- Almuerzo: Entrante, Primer plato, Segundo plato, guarnición, pan y postre.
- 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 pediatría, diabéticos, unidad de psiquiatría o para pacientes que, por su estado así lo requieran, se añadirá al mismo, bocadillo o puré de fruta envasado.
- Cena: Entrante, Primer plato, Segundo plato, guarnición, pan y postre.

5.2. Resto de dietas, 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. Incluyéndose dentro de la dieta y sin que genere ningún coste adicional:

- Medias mañanas.
 - Meriendas reforzadas.
 - Recenas.
 - Dietas dobles.
 - Aguas embotellada.
 - Limonadas alcalina
- Cualquier elaboración culinaria se realizará con aceite de oliva, incluyendo el de las freidoras, no admitiéndose el uso de “aceite de orujo de oliva”.
 - Para el servicio de bebidas calientes de desayuno y meriendas: café c/leche, leche, agua, etc., el proveedor deberá disponer de la maquinaria necesaria para la dispensa automática y de los solubles necesarios para el servicio para su uso en la cinta de emplatado.
 - Los entrantes se servirán siempre que su dieta o intolerancia lo admita, tanto en almuerzo y cena consistente:
 - Un bol independiente con ensalada, que deberá ir acompañado para su aliño, de unidosis de aceite de oliva, vinagre y sal.
 - Un tazón de consomé o caldo.
 - Un tazón de gazpacho o sopa fría.
 - Primeros platos consistirán en pastas, legumbres, verduras, arroces, y guisos.
 - Los segundos platos consistirán en: carnes de aves, cerdo y ternera, pescados blancos, y azules, huevos y tortillas. En los pescados se priorizará el uso de ellos sin espinas, en la medida que sea posible, siempre dependiendo de la aplicación culinaria, alternando entre pescados blancos y azules.
 - Para la elaboración de las dietas turmix, semiblandas y sus variantes se utilizarán productos de alimentación de textura modificada, tanto en primeros como en segundos platos con especial

mención de la marca o marcas comerciales. Así como el uso aguas gelificadas: acalóricas, sabores edulcoradas, etc

6. ALIMENTOS EXTRA.

- 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 XII DEL PPT
- 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 Hospital y el adjudicatario, tanto en sus aspectos cualitativos y cuantitativos como económicos.

7. AUTOSERVICIO DE PERSONAL

- Las comidas que se sirvan habrán de garantizar la correcta cobertura de las necesidades alimenticias y terapéuticas 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 todo caso, la venta de alcohol se ajustará a la normativa vigente en cada momento.

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

En la relación de menús de las distintas dietas que el adjudicatario presente en su oferta, 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.

- En las comidas y cenas servidas en el Autoservicio de Personal, se incluirá un entrante (buffet de ensaladas variadas y montadas de, al menos, dos tipos, siendo diferentes diariamente).
- 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.
- La composición de los desayunos para el personal de guardia estará compuesta por café o infusión + Bollería/Tostada/Churros/Porras.
- Adicionalmente y con periodicidad mensual, se elaborará un plato regional y/o de temporada y rotativo de la gastronomía española y, cada dos meses, una jornada Gastronómica Nacional o Internacional compuesta por un menú completo. Para el desarrollo de jornadas gastronómicas nacionales, internacionales, así como en la festividad navideña, el adjudicatario tematizará el

espacio del comedor y autoservicio de público con la decoración acorde a la jornada, evitando coincidencia en día y celebración.

- 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 Hospital. Además, todos los productos que se expongan deberán ir con su correspondiente precio.
- El AUTOSERVICIO para el personal del Hospital HUF se prestará en el local que a tal efecto dispone el Hospital en la planta Baja, edificio B ala A.

8. EQUIPAMIENTO, INSTALACIONES Y MENAJE.

- El Hospital pondrá a disposición del adjudicatario, al inicio de la prestación del servicio, el equipamiento, instalaciones y menaje que figuran en el ANEXO IV. El Adjudicatario ampliará y/o sustituirá en su caso, el inventario inicial (Anexo IV) por el Inventario establecido en el Plan de actualización (Anexo V), antes de comenzar la prestación del Servicio. La propiedad del Inventario resultante, revertirá en el Hospital, a la fecha de vencimiento del plazo contractual fijado en la convocatoria, siendo el adjudicatario el usufructuario del mismo durante la ejecución del contrato.
- El adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones el equipamiento, instalaciones y menaje que pone a disposición del Servicio de Restauración el Hospital (ANEXO IV) y el de nueva implantación que pone a disposición del servicio de Restauración el adjudicatario (ANEXO V).
- La Dirección del Hospital se reserva el derecho de evaluar y sancionar en su caso, el estado de conservación y mantenimiento del equipamiento, instalaciones y menaje, por parte del adjudicatario. Se hará especial énfasis en el seguimiento del cumplimiento de los programas de mantenimiento preventivo y correctivo, a lo largo de la vida del citado Equipamiento.

9. LIMPIEZA.

- La limpieza de la cocina y del autoservicio de 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 del Hospital.
- Todos los productos de limpieza y los de aseo necesario para las dependencias correspondientes al autoservicio y cocina correrán a cargo del adjudicatario. Disponiendo de la ficha técnica correspondiente y previamente aprobado por el servicio de Medicina Preventiva del Hospital.
- La desinsectación, desinfección y desratización correrá por cuenta del adjudicatario, mediante contrato suscrito con una empresa especializada que con una periodicidad mensual emitirá informe del estado de las mismas, detallando visitas realizadas en el periodo así como las actuaciones realizadas, independientemente de cuantas visitas sea necesario realizar en caso de solicitud. Disponiendo de la ficha técnica correspondiente y previamente aprobado por el Servicio de Medicina Preventiva y Salud Laboral.

- Dentro de la oferta técnica, 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.
- Dentro de la limpieza de las dependencias de la/s cocina/s se incluye: la maquinaria, utensilios, paramentos verticales, horizontales, cristalerías interiores y exteriores que se encuentren en las instalaciones de la/s cocina/s, haciendo uso de la maquinaria necesaria para asegurar la limpieza, higiene y desinfección.
- Especialmente la empresa adjudicataria deberá realizar limpieza tras el reparto de los carros usados para el transporte de las bandejas además del interior de lavavajillas con la maquinaria especial y ecológica, que deberán detallar en su oferta y deberá recibir el Vº Bº de la Dirección del Hospital.
- La empresa adjudicataria deberá realizar una revisión general dos veces al año, de los medios de sistemas de protección contra incendios y de detección de gases, al menos una de ellas por una empresa homologada, emitiendo el consiguiente certificado. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de SSGG y Hostelería del Hospital en formato digital. El adjudicatario deberá, obligatoriamente al menos:
 - Realizar la limpieza, incluyendo canalizaciones, conducciones y maquinaria de las extracciones existentes dos veces al año.
 - Realizar el aspirado, limpieza y gestión del residuo de los depósitos de grasas existentes, con la periodicidad necesaria según capacidad de los mismos. Y además facilitará toda la información y documentación necesaria: Kg, residuos generados, gestor autorizado, planta de tratamiento, vertederos, etc.

10. SISTEMAS DE INFORMACIÓN.

- El HUF 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.
- Será parte de la ejecución del contrato la inclusión, modificación y cualquier cambio o incidencia del Maestro de Dietas.
- Durante el contrato el HUF 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.
- La introducción de la información en la aplicación informática, de los distintos platos del menú elegido por el paciente que tenga dieta basal, y diabéticas de 2500 y 2000 calorías será por cuenta del adjudicatario. Siendo la manera de elegir la composición del menú con un día de antelación, entregándose en la toma de la comida una hoja con la composición del menú del día siguiente, recogiendo por parte de la dietista antes de la toma de la merienda, asesorando a cuantas cuestiones sean planteadas por los pacientes.

- El adjudicatario del contrato deberá proveer al Hospital HUF de un sistema de información de control de ingestas de los profesionales 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 así mismo cualquier otro desarrollo para la mejora de la gestión de dietas con objeto de verificar y facturar las ingestas que corren a cargo del Hospital.

La funcionalidad mínima requerida de este sistema informático (lector de tarjetas) cumplirá los siguientes requisitos:

- Conexión a la red de datos del Hospital con la configuración, antivirus y control de acceso determinado por el Área de Sistema de Información del HUF.
- Posibilidad de autorizar o desautorizar ingestas de personal por servicios, especialidades, días o tomas.
- Aportación de una aplicación informática por la que el Área de SSGG y Hostelería habilitará o deshabilitará, en tiempo real y para cada ingesta, el acceso de los profesionales del Hospital, en caso necesario. El acceso a dicha aplicación se realizará a través de la red de datos del Hospital en equipos autorizados para ello.
- Compromiso por parte del adjudicatario de entregar en tiempo y forma la información del servicio de alimentación que el Hospital requiriese para su inclusión en su sistema de información interno (Intranet).
- Acceso al personal del Área de SSGG y Hostelería para poder generar los informes requeridos, recuperar la información deseada filtrando por diferentes conceptos (campos) y recuperar información pertinente para el control de calidad, gestión, verificación y validación de la actividad.
- Para cumplir estos requisitos, el Hospital provee a los profesionales de unas tarjetas de identificación con banda magnética y/o tarjeta de proximidad que deberá ser utilizada por el adjudicatario para el control de acceso de los mismos a los servicios de alimentación.

11. OFERTA TÉCNICA.

Los licitadores deberán presentar una Memoria Técnica, que contenga al menos la siguiente Información

- Relación de menús comedor de personal con rotación mensual.
- Plan de APPCC.
- Programa de trabajo: Organización del servicio: RR.HH. por puestos y turnos.
- Ficha técnica de cada plato con ingredientes, técnica e información nutricional.
- Información Detallada del Plan de Actualización de Instalaciones y Equipamiento.

La Memoria Técnica de cada Licitador, será objeto de evaluación por parte del Órgano de Contratación; En caso de apreciarse que dicha Memoria no cumple los requerimientos Técnicos mínimos exigibles a un Servicio de estas características, el Licitador una vez consultado, podrá ser objeto de exclusión.

12. OFERTA ECONÓMICA.

- El Licitador, formulará su propuesta Económica, ajustándose al modelo adjunto en el ANEXO XII del PPT. El importe máximo de licitación del lote I es de 2.358.400€ IVA EXCLUIDO/ 24 meses.
- A efectos orientativos, se muestran en el ANEXO III del PPT, el número y tipología de Dietas SOLICITADAS a los pacientes del Hospital en el año 2014. En el total de Dietas solicitadas, figura el apartado “Dietas Absolutas”; Las Dietas Absolutas no supone entrega de bandeja a paciente ni facturación. El precio ofertado para el servicio de restauración a pacientes contiene la entrega de bandeja a pie de cama, su retirada y la atención por personal de la empresa adjudicataria, autoservicio de personal, en régimen de autoservicio.

13. GAS, ELECTRICIDAD, TELÉFONO E INTERNET.

- El adjudicatario tendrá a su disposición la energía eléctrica, teléfono, internet y gas en cuantía necesaria para el cumplimiento del servicio; El Hospital asume la Contratación y prestación de estos servicios y, repercutirá al adjudicatario, en concepto de Costes Indirectos, la utilización de los mismos. A título orientativo, el coste de estos consumos se estima en 60.000€ /año.

LOTE II EXPLOTACIÓN SERVICIOS DE CAFETERÍA DE PÚBLICO Y VENDING DEL HOSPITAL, Y VENDING EN EL CENTRO DE ESPECIALIDADES EL ARROYO

Las Explotaciones Comerciales que se describen a continuación, en los apartados II.1 y II.2, conforman un lote único e indivisible. Se requiere una oferta a los apartados II.1 y II.2 para admitir la oferta a licitación.

LOTE II.1. EXPLOTACIÓN SERVICIOS DE CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL.

1. OBJETO Y ALCANCE DEL CONTRATO.

- El presente contrato tiene por objeto la Explotación del Servicio de Cafetería de Público del HUF.

El alcance del servicio comprenderá las modalidades siguientes:

- 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 en las instalaciones de la Cafetería del hospital.
- La reposición de menaje y útiles en la cocina y autoservicios.
- 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. La puesta a punto y el mantenimiento de la maquinaria y equipamientos de cocinas y autoservicio necesarios para un correcto funcionamiento del servicio.
- La empresa adjudicataria asumirá a su cargo, y bajo la supervisión de la dirección del Hospital, EL PLAN DE ACTUALIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (ANEXO VII).
- La recogida, embolsado y evacuación de los residuos generados según normativa vigente. Incluyendo el traslado interno desde los cuartos y cámaras de residuos hasta el punto final situado en el edificio de instalaciones. Necesariamente los residuos han de ser segregados en: orgánicos, envases, vidrio y papel y cartón

Todas las actividades se llevarán en estrecha colaboración con el Servicio Endocrino del HUF.

2. HORARIO DEL SERVICIO.

A título orientativo, los horarios de servicio serán los que figuran a continuación.

Se requiere un servicio continuo desde las 07:15 a las 22:30 horas con los siguientes horarios mínimos de lunes a domingo:

- Comidas: De 13:30 a 16:00 horas.
- Cenas: De 20:00 a 22:30 horas.

Estos horarios podrán ser modificados por la Dirección del Hospital para el buen funcionamiento del mismo.

3. CONTROL Y SEGUIMIENTO.

- Los licitadores deberán presentar en su oferta 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. La empresa adjudicataria estará obligada entregar copia de los certificados de manipuladores de alimentos.
- 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.. Sin perjuicio del cumplimiento anterior a solicitud del hospital se podrán realizar cuantos análisis sean preceptivos en caso de sospecha alimentaria.
- 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.
- El HUF establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que estime oportunos, 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.
- La empresa adjudicataria designará una persona responsable de centro. Esta persona deberá formar parte de los trabajadores de presencia continuada en el Hospital. El licitador establecerá en su oferta el perfil profesional del responsable de centro. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de evaluación del perfil profesional ofertado por el licitador de manera que este responda a las necesidades objetivas de un puesto de estas características.

4. PERSONAL.

- El adjudicatario vendrá obligado a mantener las presencias necesarias para el desarrollo del objeto del contrato. El licitador propondrá la organización de personal y turnos conforme al criterio profesional que mejor adecue la plantilla a la prestación del servicio. El adjudicatario requerirá con carácter previo al inicio de la prestación del servicio la aprobación del sistema organizativo por parte de la Dirección del Hospital. El sistema de organización de la plantilla podrá ser revisado tantas veces como sea preciso para obtener unos resultados de prestación del servicio integral adecuados.

- 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 II.
 - 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.
 - Así mismo, el personal que el adjudicatario contrate para la realización del servicio, objeto del presente contrato no generará ningún tipo de derecho frente al HUF.
 - 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, aun cuando las medidas que el adjudicatario adoptase, fuesen como consecuencia de incumplimientos y de la estricta aplicación del contrato.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
 - La Dirección del Hospital deberá ser informada previamente de las contrataciones de personal que vaya a realizar la empresa adjudicataria o cualquier otra decisión cuyo efecto traspase el período contractual, reservándose la facultad el Hospital de examinar su currículum y dar conformidad a las mismas.
 - El adjudicatario estará obligado a presentar mensualmente a la Dirección del Hospital 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, así como el Listado de Personal señalando en el mismo Nombre y apellidos, número del Documento Nacional de Identidad, número de afiliación a la Seguridad Social, Categoría Profesional, Tipo de Contrato y Antigüedad del personal que utilice en la realización del servicio.
 - Una vez realizado el reconocimiento médico 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.
 - El personal adscrito a este Servicio (ANEXO II) le es de aplicación el Convenio de Hostelería vigente en la Comunidad de Madrid.

5. EQUIPAMIENTO, INSTALACIONES Y MENAJE.

- El Hospital pondrá a disposición del adjudicatario, al inicio de la prestación del servicio, el equipamiento, instalaciones y menaje que figuran en el ANEXO VI. El Adjudicatario ampliará y/o sustituirá en su caso, el inventario inicial (Anexo VI) por el Inventario establecido en el Plan de actualización (Anexo VII), antes de comenzar la prestación del Servicio. La propiedad del Inventario resultante, revertirá en el Hospital, a la fecha de vencimiento del plazo contractual fijado en la convocatoria, siendo el adjudicatario el usufructuario del mismo durante la ejecución del contrato.
- El adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones el equipamiento, instalaciones y menaje que pone a disposición del Servicio de Restauración el Hospital (ANEXO VI) y el de nueva implantación que pone a disposición del Servicio de Restauración el adjudicatario (ANEXO VII).
- La Dirección del Hospital se reserva el derecho de evaluar y, sancionar en su caso, el estado de conservación y mantenimiento del equipamiento, instalaciones y menaje, por parte del adjudicatario. Se hará especial énfasis en el seguimiento del cumplimiento de los programas de mantenimiento preventivo y correctivo, a lo largo de la vida del citado Equipamiento.

El Servicio de Cafetería para público y Personal, del HUF se prestará, en el local que a tal efecto dispone el Hospital en la planta Baja, edificio B ala F.

6. LIMPIEZA.

- La limpieza de la cafetería de Público, 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 del Hospital.
- Todos los productos de limpieza y los de aseo necesario para las dependencias correspondientes correrán a cargo del adjudicatario. Disponiendo de la ficha técnica correspondiente y previamente aprobado por el servicio de Medicina Preventiva del Hospital.
- La desinsectación, desinfección y desratización correrá por cuenta del adjudicatario, mediante contrato suscrito con una empresa especializada que con una periodicidad mensual emitirá informe del estado de las mismas, detallando visitas realizadas en el periodo así como las actuaciones realizadas, independientemente de cuantas visitas sea necesario realizar en caso de solicitud. Disponiendo de la ficha técnica correspondiente y previamente aprobado por el Servicio de Medicina Preventiva y Salud Laboral.
- Dentro de la oferta técnica, 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.
- Dentro de la limpieza de las dependencias de la/s cocina/s se incluye: la maquinaria, utensilios, paramentos verticales, horizontales, cristalerías interiores y exteriores que se encuentren en las instalaciones de la/s cocina/s, haciendo uso de la maquinaria necesaria para asegurar la limpieza, higiene y desinfección.

- La empresa adjudicataria deberá realizar una revisión general dos veces al año, de los medios de sistemas de protección contra incendios y de detección de gases, al menos una de ellas 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. El adjudicatario deberá, obligatoriamente al menos:
 - Realizar la limpieza, incluyendo canalizaciones, conducciones y maquinaria de las extracciones existentes dos veces al año.
 - Realizar el aspirado, limpieza y gestión del residuo de los depósitos de grasas existentes, con la periodicidad necesaria según capacidad de los mismos. Y además facilitará toda la información y documentación necesaria: Kg, residuos generados, gestor autorizado, planta de tratamiento, vertederos, etc.

7. OFERTA TÉCNICA.

Los licitadores deberán presentar una Memoria Técnica, que contenga al menos la siguiente Información:

- Relación de menú comedor de personal con rotación mensual.
- Plan de APPCC.
- Programa de trabajo: Organización del servicio: RR.HH. por puestos y turnos.
- Ficha técnica de cada plato con ingredientes, técnica e información nutricional.
- Información Detallada del Plan de Actualización de Instalaciones y Equipamiento.

La Memoria Técnica de cada Licitador, será objeto de evaluación por parte del Órgano de Contratación; En caso de apreciarse que dicha Memoria no cumple los requerimientos Técnicos mínimos exigibles a una Explotación de estas características, el Licitador una vez consultado, podrá ser objeto de exclusión.

LOTE II.2 INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN SERVICIOS DE VENDING DEL HOSPITAL Y EN EL CENTRO DE ESPECIALIDADES EL ARROYO

1. OBJETO Y ALCANCE DEL CONTRATO.

- El presente contrato tiene por objeto la instalación y explotación de máquinas expendedoras de productos sólidos y líquidos en el HUF y C.E.P. "El Arroyo"

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS

- Los tipos de máquinas a instalar se clasificarán como:
 - Máquinas de bebidas frías.
 - Máquinas de bebidas calientes.
 - Máquinas de sólidos
 - Máquinas mixtas (sólidos y líquidos fríos).

Esta clasificación de tipo de máquinas es a título orientativo, admitiéndose aquellas otras similares que puedan existir en el mercado.

- Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Asimismo, dispondrán de dispositivos que permitan la recuperación de monedas y devolver cambio, o en su defecto, que avise para introducir el precio exacto.

Las máquinas expondrán de forma clara y visible los precios de cada producto.

Además, dispondrán de un sistema que permita al personal del Hospital disponer de los productos de las máquinas a un precio más económico.

- Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos nueve selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, largo, cortado, con leche, descafeinado y todas ellas con o sin azúcar. Asimismo poseerá las selecciones de té, leche y chocolate.
- Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí, adaptados para botes de 33 cl en el caso de refrescos, y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas.
- Todos los productos alimenticios suministrados por las máquinas serán de alta calidad. Las dosificaciones de las bebidas calientes, así como la denominación comercial, se precisarán en el contrato que resulte de la adjudicación, así como las marcas de todos los productos.
- La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos sólidos. Además, el traslado de los mismos se realizará en vehículo isotermo y en las condiciones que dicte la normativa vigente al respecto.
- En el Anexo X de este Pliego se indica la ubicación de las que existen actualmente.
- La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará bajo la supervisión del Servicio Técnico del Hospital. Asimismo corresponderá a dicha empresa el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento, y será a cargo de ésta.

Los equipos irán conectados a la red general de agua y electricidad. El Hospital podrá solicitar al proveedor la instalación de contadores individualizados, procediendo a la facturación correspondiente en su caso o sustituir ésta por la cifra que se estime anualmente como repercusión de dicho gasto.

Las instalaciones, tanto las existentes en los actuales emplazamientos como los nuevos emplazamientos, tipo y número de máquinas expendedoras en cada emplazamiento, deberán estar adecuados a la normativa vigente en los contenidos que les repercute, en especial las relativas a las instalaciones de ELECTRICIDAD, SUMINISTRO DE AGUA Y VERTIDOS.

- En caso de avería de alguna de las máquinas, ésta deberá ser reparada o reemplazada en un plazo inferior a 24 horas.

- La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato.
- El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en el Hospital deberá permanecer debidamente uniformado e identificado, y deberá estar en posesión del Carnet de Manipulador de Alimentos, de conformidad con lo establecido en el BOE del 20-09-85.
- La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina el nombre de la empresa, nº de teléfono gratuito y domicilio, donde los usuarios efectuarán sus posibles reclamaciones
- La empresa adjudicataria instalará al lado de cada máquina al menos un doble recipiente de plástico con tapa basculante y bolsa para recogida selectiva de residuos plásticos y papel (los vasos de bebidas calientes deberán ser de papel/cartón). El modelo del recipiente deberá ser aprobado previamente por la Dirección del Centro antes de su instalación. Las máquinas deberán ir encastradas en muebles, por lo que el recipiente de recogida de residuos deberá ir incluido dentro del mueble.
- Tanto las máquinas como los muebles donde irán encastradas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición será motivo de rescisión del contrato.

3. RÉGIMEN DE UTILIZACIÓN.

- El número de máquinas instaladas puede ser modificado, previa autorización de la Dirección del Hospital, con el Objeto de adecuar el Servicio a las necesidades de los Usuarios del Hospital.
- El adjudicatario está obligado a observar cuantas disposiciones le sean de aplicación, así como de seguir todas las directrices dadas por la Dirección del Hospital respecto al mantenimiento del orden, con especial consideración hacia la seguridad del Hospital.
- El adjudicatario está obligado a usar las superficies que se entreguen con el único propósito especificado en el punto primero. No venderá, exhibirá o expondrá a la venta bienes, artículos o servicios, ni ejercerá otra clase de actividades que no sea la propia del objeto del contrato.
- La Dirección del HUF no autorizará la instalación al público de máquinas de esta naturaleza a firmas diferentes de la adjudicataria.

Una vez resuelto el contrato, la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a un mes, siendo por su cuenta los eventuales gastos que se deriven, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas.

4. OFERTA TÉCNICA.

- Las empresas licitadoras deberán elaborar una Memoria Técnica de Ejecución del Servicio en la que como mínimo deberá figurar:
 - Un estudio, lo más detallado posible de la realización del servicio, programa de trabajo, organización, capacidad de respuesta ante averías, reclamaciones, y cualesquiera otros

aspectos relacionados con la calidad y la mejora de las condiciones ambientales, proponiendo los diferentes tipos de máquinas y su ubicación así como cualquier otro equipamiento que se considere más idóneo para la prestación del servicio, incluyendo la decoración y el mobiliario del entorno.

- El número y tipo de máquinas que se emplearán para la realización del servicio indicando marca, modelo y características más destacables, así como la antigüedad de las mismas.
- Los efectivos de personal que se emplearán para la realización del servicio, especificando el número de trabajadores, la categoría y funciones a realizar.
- Un informe técnico donde se analizará de forma detallada el trabajo a realizar, incluyendo la evaluación de los riesgos específicos para los trabajos objeto del contrato, planificación de las medidas preventivas y medios de protección; detallando equipos de trabajo y materiales a utilizar, procedimientos a seguir, presencia de recursos preventivos, etc. La empresa adjudicataria estará obligada a cumplir con las normas de seguridad y salud aplicables tanto por la legislación vigente como por las normas internas del HUF establecidas.

En el Anexo X, y a título informativo, se indica el número, tipo y ubicación de las máquinas existentes en el momento actual.

La Memoria Técnica de cada Licitador, será objeto de evaluación por parte del Órgano de Contratación; En caso de apreciarse que dicha Memoria no cumple los requerimientos Técnicos mínimos exigibles a una Explotación de estas características, el licitador una vez consultado, podrá ser objeto de exclusión.

5. OFERTA ECONÓMICA EXPLOTACION COMERCIAL DE CAFETERIA DE PÚBLICO Y VENDING.

- El Licitador, formulará su propuesta Económica, ajustándose al modelo adjunto en el ANEXO I.1 bis del PCAP XII del PPT.
- Los Precios y el surtido de productos de venta al público y al Personal del Hospital, vigentes a fecha actual, son los que figuran en el Anexo XI. Los Precios seguirán vigentes al inicio de la prestación del presente Expediente.

Cualquier modificación en los Precios de Venta al Público, propuesto a lo largo del expediente, deberá ser autorizada previamente por la Dirección del Hospital, de manera expresa y por escrito. En el supuesto de incorporación de nuevo surtido de productos, se deberá contar con la autorización previa de la Dirección del Hospital.

EL Canon Mínimo de explotación exigido para licitar al LOTE II es de 725.000€ + IVA/ 24 meses, siendo este un lote único compuesto de las Explotaciones Comerciales de Cafetería de Público y de Vending.

6. GAS, ELECTRICIDAD, TELÉFONO E INTERNET.

- El adjudicatario tendrá a su disposición la energía eléctrica, teléfono, internet y gas en cuantía necesaria para el cumplimiento del servicio; El Hospital asume la contratación y prestación de

estos servicios y, repercutirá al adjudicatario, en concepto de Costes Indirectos, la utilización de los mismos. A título orientativo, el coste de estos consumos se estima en 20.000€ /año.

CARACTERISTICAS DEL CONTRATO COMUNES A LOS LOTES 1 Y 2

1. TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL.

- El adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del HUF 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.
- 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.
- En caso de resolución o no renovación del contrato, habrá de continuar, salvo decisión en contra del Hospital, prestando sus servicios hasta la tramitación del oportuno expediente de contratación, que permita disponer del nuevo adjudicatario y éste inicie la prestación de los servicios.

2. LEGISLACIÓN ESPECÍFICA.

- Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario, en lo que le sea aplicable, la Orden Ministerial de 21 de febrero de 1977 sobre normas higiénico-sanitarias para industrias dedicadas a preparación y distribución de comidas (BOE del 10-3-77), RD 2505/83 de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de manipuladores de alimentos, RD 2506/83 de 4 de agosto por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados, RD 2817/83 por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria de los comedores colectivos, Orden del 4 de junio de 1992 de la Consejería de Salud de la Comunidad de Madrid por la que se establecen normas sobre manipuladores de alimentos, RD 2207/95 de 28 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios y cuantas otras le sean de aplicación o pudieran serlo en lo sucesivo.

3. VISITA DE INSTALACIONES.

- Es requisito imprescindible para admitir a trámite a cualquier licitador, el presentar un certificado de Visita de Instalaciones, que emitirá el Servicio de Hostelería y servicios generales del Hospital de Fuenlabrada. Los licitadores tendrán que enviar un correo electrónico a la siguiente dirección: hosteleria.hflr@salud.madrid.org, en un plazo menor de 10 días desde la publicación del concurso; posteriormente nos pondremos en contacto para indicar el día de la visita.

4. PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE.

Dentro de las actividades del HUF, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente y pasa a ser un importante objetivo más allá de la propia actividad. Por este motivo, es fundamental

que las empresas 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.

OBLIGACIONES y PROHIBICIONES:

1. Obligación de cumplir con los Requisitos Legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
2. Obligación de Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad al HUF.
3. Prohibido realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos que no esté autorizado.
4. Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
5. Reducción de ruidos y olores.
6. Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales no renovables.
7. 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.
8. Reducir en lo posible y de forma continúa los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.

CONDICIONES PARTICULARES SOBRE RESIDUOS

9. Los residuos serán segregados en origen, los contenedores que los contienen estarán perfectamente identificados y etiquetados.
10. 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 edificio de instalaciones del Hospital. Una vez compactado un gestor autorizado, contratado por el Hospital lo gestionará.
11. Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc.) y la minimización, reutilización, reciclado de los residuos. (p.e no malgastar el agua, apagar las luces de aquellas instalaciones que no vayan a ser utilizadas).
12. 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).
13. 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.

5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- La empresa licitadora presentará la documentación requerida en el Anexo VIII del PPT.

6. 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.

Fuenlabrada, 4 de marzo de 2015

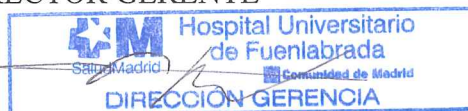
Por el Hospital Universitario de Fuenlabrada

EL DIRECTOR GERENTE

CONFORME:

EL ADJUDICATARIO

FECHA Y FIRMA



Fdo.: Carlos Mur de Viu Bernad

Director Gerente

Ente Público Hospital Universitario de Fuenlabrada

INDICE DE ANEXOS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ANEXO I ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES VIVERES.

ANEXOII RELACIÓN DE PERSONAL: LOTE I COCINA HOSPITAL Y AUTOSERVICIO Y LOTE II CAFETERÍA PÚBLICO

ANEXO III RELACION DE DIETAS SOLICITADAS LOTE I EN 2014

ANEXO IV INVENTARIO ACTUAL DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL LOTE I

ANEXO V PLAN DE ACTUALIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL LOTE I

ANEXO VI INVENTARIO ACTUAL DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL LOTE II

ANEXO VII PLAN DE ACTUALIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL LOTE II

ANEXO VIII PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

ANEXO IX CONTROLES DE CALIDAD.

ANEXO X RELACIÓN DE MAQUINAS DE VENDING OPERATIVAS

ANEXO XI RELACIÓN DE PRECIOS VIGENTES EN AUTOSERVICIO PERSONAL, CAFETERIA PUBLICO Y MAQUINAS DE VENDING OPERATIVAS. CANON MÍNIMO DE EXPLOTACION.

ANEXO I.1 bis del PCAP y XII del PPT MODELO DE OFERTA ECONOMICA

ANEXO I: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES DE VIVERES.

ESPECIFICACIONES PARA CARNE DE GANADO VACUNO Y OVINO

Las carnes adquiridas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario y a la normativa que lo desarrolle. (Orden de 18 de Septiembre de 1975, RD 362/1985, RD 1916/1997, Reglamento CE nº 1760/2000).

Deberá ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por este Centro.

ESPECIFICACIONES PARA PESCADOS

Pescados Frescos

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

Deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente.

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

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

Pescados Congelados

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

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

ESPECIFICACIONES PARA AVES

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el exterior. Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente, cumpliendo las condiciones señaladas en el Capítulo X para el transporte de carne fresca. Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida. Todas las aves que se suministren serán de categoría I.

Deberá cumplir la normativa vigente que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral (RD 2087/1994 de 20 de octubre).

ESPECIFICACIONES PARA FRUTAS Y VERDURAS

Las frutas y verduras serán suministradas de acuerdo a las peticiones y a la época del año en que se encuentre.

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

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

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

GÉNERO	CALIBRE MÍNIMO
Albaricoques	49-54 mm
Cerezas	17 mm
Ciruelas	35 mm
Fresón	18 mm
Fresquillas	70-75 mm
Mandarinas	63-74 mm
Manzanas	80-85 Variedad golden
Melocotones	73-80 mm
Melones	piezas de 1,8 kg a 2,2 kg
Naranjas mesa	77-88 mm
Naranjas Zumos	70-80 mm
Nectarinas	73-80 mm
Nísperos	35-45 mm
Plátanos	Longitud 10 cm, calibre central 36 mm
Péras	Agua 60-65 mm, pasacrana 80-85

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

ESPECIFICACIONES PARA CONSERVAS

Todas las conservas que se suministren deberán ajustarse a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Envasados.

Deberán, además, especificar en el envase el peso neto y peso escurrido si contiene líquido de cobertura.

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

Los productos serán de 1ª categoría.

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

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

ESPECIFICACIONES PARA PRODUCTOS LÁCTEOS

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

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

El suministro será diariamente en el horario establecido por este Centro.

ANEXO II RELACIÓN DE PERSONAL: LOTE I COCINA HOSPITAL Y AUTOSERVICIO

Código contrato	Contrato	Categoría	IMPORTE TC2	ANTIGÜEDAD
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	ENCARGADA	2.328,78	
410	INTERINIDAD_ TIEMPO COMPLETP	COCINERO	1.308,20	
410	INTERINIDAD_ TIEMPO COMPLETP	A.S.L.	1.080,42	
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	JEFE COCIN	2.481,93	15/03/1993
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	CAMARERO	1.436,08	06/11/2006
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	COCINERO	1.300,50	05/03/2004
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	DIETISTA	1.540,95	08/10/2004
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	A.S.L.	1.322,09	11/11/2004
100	INDEFINIDO - TIEMPO PARCIAL - ORDINARIO	A.S.L.		03/01/2005
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	A.S.L.	1.314,08	02/08/2005
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	A.S.L.	1.141,69	15/12/2005
109	INDEF - T. COMPLETO - TRANSF - PLAN EXTRA.2006	A.S.L.	1.263,41	02/01/2006
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.261,82	24/04/2006
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	COCINERO	1.396,24	20/06/2006
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	COCINERO	1.300,02	18/09/2006
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.263,41	23/10/2006
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	598,14	08/01/2007
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.315,98	09/01/2007
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.269,98	13/06/2007
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.273,26	23/01/2007
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	AYT.COCIN	1.298,64	21/10/2007
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.261,92	01/02/2009
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.263,41	22/11/2007
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.271,85	03/12/2007
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	AYT.COCIN	1.298,64	13/02/2008
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.333,26	15/03/2008
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.135,40	03/08/2008
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.263,41	02/07/2009
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	DIETISTA	1.368,02	31/03/2012
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	COCINERO	1.308,20	04/10/2010
502	Eventuales-TIEMPO PARCIAL	DIETISTA	1.054,12	02/02/2015
410	INTERINIDAD_ TIEMPO COMPLETP	COCINERO	1.308,20	03/02/2015
410	INTERINIDAD_ TIEMPO COMPLETP	A.S.L.	359,47	13/02/2015

ANEXO II RELACIÓN DE PERSONAL: LOTE II CAFETERÍA PÚBLICO

Código contrato	Contrato	Categoría	IMPORTE TC2	ANTIGÜEDAD
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	DEPENDIENTE DE BARRA	1.332,42	22/11/2001
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	A.S.L.	1.289,53	26/03/2007
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	ENCARGADA	1.939,05	19/03/2001
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	DEPENDIENTE DE BARRA	1.346,77	20/03/2003
189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	DEPENDIENTE DE BARRA	1.444,94	04/10/2006
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	DEPENDIENTE DE BARRA	1.438,71	20/09/2010
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	CAMARERO	2.035,69	01/05/1988
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	A.S.L.	1.632,43	05/10/2011
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	CAMARERO	2.041,93	01/03/1970
200	INDEFINIDO - TIEMPO PARCIAL - ORDINARIO	CAMARERO	1.382,83	15/10/2005
402	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	A.S.L.	1.239,53	01/09/2014
510	INTERINIDAD TIEMPO PARCIAL	A.S.L.	945,57	24/11/2014
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	CAMARERO		13/02/2015
100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	COCINERO		29/04/2011

ANEXO III RELACION DE DIETAS SOLICITADAS LOTE I EN 2014

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	RESOPON
ABS - ABSOLUTA	10747	9965	11553	10018	9557
5 - ASTRINGENTE	1199	1305	1256	1221	1182
7 - BAJA EN COLESTEROL	8739	9102	8733	8538	8290
16 - BAJA EN PURINAS	171	183	177	174	170
0 - BASAL	26556	27835	25933	25522	24482
OP - BASAL PSIQUIATRIA	4450	4557	4441	4398	4295
18 - BILIOPANCREATICA	1017	1137	1055	946	904
24 - ESCOLAR	2276	2308	2080	2136	2040
ES - ESPECIAL	412	354	414	457	0
30 - FACIL DIGESTION	3702	4222	3869	3883	3746
3 - FACIL MASTICACION	9339	9516	9276	9216	8979
14 - HEPATOPATIA 50 GR PROT	887	921	882	876	862
26 - INGRESO	35	50	34	150	142
25 - LACTANTE	696	753	741	704	676
6 - LAXANTE	574	587	529	503	479
1 - LIQUIDA	2151	2002	2160	2143	2091
28 - NEUTROPENICA	655	658	656	650	637
17.1 - PANCREATITIS FASE 1	104	99	115	89	87
17.2 - PANCREATITIS FASE 2	130	147	135	147	143
17.3 - PANCREATITIS FASE 3	192	182	195	205	200
17.4 - PANCREATITIS FASE 4	167	194	193	180	177
17.5 - PANCREATITIS FASE 5	186	195	187	166	160
20.1 - POST-GASTRECTOMIA F-1	8	5	8	7	7
20.2 - POST-GASTRECTOMIA F-2	10	7	9	9	9
20.3 - POST-GASTRECTOMIA F-3	40	45	38	38	38
21 - POST-RESECCION INT.	402	443	431	406	400
23 - PREESCOLAR	1320	1347	1168	1175	1132
2 - SEMILIQUIDA	832	798	752	909	891
22 - SIN GLUTEN	180	204	193	184	175
27 - TTO I-131	95	130	127	110	95
4 - TURMIX	10431	10922	10852	10611	10330
10 - 1500 CALORIAS	1954	2038	1953	1867	1794
9 - 2000 CALORIAS	3437	3715	3555	3347	3256
8 - 2500 CALORIAS	1484	1545	1506	1479	1425

ANEXO IV INVENTARIO ACTUAL DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL LOTE I

ARTÍCULO	EXISTENCIAS INICIALES	OBSERVACIONES
BÁSCULA (PLATAFORMA Y VISOR)	1	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
TIMBRE RECEPCIÓN	1	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
COMPACTADORA DE BASURAS	1	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
TÚNEL DE LAVADO DE VAJILLA	1	LAVADO VAJILLA PACIENTES
PILA DE 2 SENOS CON MESA	1	LAVADO VAJILLA PACIENTES
MANGUERAS A PRESIÓN	3	LAVADO VAJILLA PACIENTES
MESA LAVAVAJILLAS APOYO LISA	1	LAVADO VAJILLA PACIENTES
MESA LAVAVAJILLAS APOYO CON AGUJERO	1	LAVADO VAJILLA PACIENTES
PILA DE 1 SENO CON MESA	1	PASILLO ALMACENES
LAVAMANOS	1	PASILLO ALMACENES
SECAMANOS PAPEL	1	PASILLO ALMACENES
CÁMARA DE BASURAS	1	PASILLO ALMACENES
BANCADAS SUELO	2	ALMACÉN TUBÉRCULOS
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	1	ALMACÉN LIMPIEZA
BANCADAS SUELO	1	ALMACÉN LIMPIEZA
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	3	ALMACÉN DETERGENTES
BANCADAS SUELO	1	ALMACÉN DETERGENTES
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	9	ECONOMATO
BANCADAS SUELO	3	ECONOMATO
CUBO ACERO INOXIDABLE CON RUEDAS	6	ECONOMATO
TOSTADOR DE PAN	1	ECONOMATO
SIERRA DE CONGELADOS	1	ECONOMATO
BRAZO BATIDOR MEZCLADOR DE MASAS	1	ECONOMATO
CALIENTAPLATOS	7	ECONOMATO
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	4	ALMACÉN GENERAL
CUBOS DE PEDAL	2	ALMACÉN GENERAL
EQUIPO DE FRÍO	1	CÁMARA DE PESCADO
VISOR	1	CÁMARA DE PESCADO
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	2	CÁMARA DE PESCADO
EQUIPO DE FRÍO	1	CÁMARA DE LÁCTEOS
VISOR	1	CÁMARA DE LÁCTEOS
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	3	CÁMARA DE LÁCTEOS
VISOR	1	CÁMARA DE PESCADO
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	4	CÁMARA DE PESCADO
BANCADAS SUELO	2	CÁMARA DE PESCADO
EQUIPO DE FRÍO	1	CÁMARA DE CARNE
VISOR	1	CÁMARA DE CARNE
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	4	CÁMARA DE CARNE
EQUIPO DE FRÍO	1	CÁMARA CONGELADORA
VISOR	1	CÁMARA CONGELADORA
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	4	CÁMARA CONGELADORA
BANCADAS DE SUELO	1	CÁMARA CONGELADORA
ALARMA ACÚSTICA Y LUMINOSA	1	CÁMARA CONGELADORA
BANCADAS DE SUELO	1	ANTECÁMARA
EQUIPO DE FRÍO 5 VENTILADORES	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
MESA PILA 2 SENOS	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
PELAPATATAS + SOPORTE	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
LAVAVERDURAS	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
CENTRIFUGADORA	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
MESA PILA 1 SENO	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
ROBOT CORTADOR	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
JUEGO DE DISCOS (6 CUCHILLAS)	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
EXPRIMIDOR	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
VITRINA ESTERILIZACIÓN CUCHILLOS	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
LAVAMANOS	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
SECAMANOS	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
CUBO PEDAL	1	CUARTO PREPARACIÓN VERDURAS
MESA Y PILA DE 2 SENOS	1	CUARTO PREPARACIÓN PESCADOS
MESAS DE APOYO	2	CUARTO PREPARACIÓN PESCADOS
TIMBRES	3	CUARTO PREPARACIÓN PESCADOS
EQUIPO FRÍO TIMBRES	1	CUARTO PREPARACIÓN PESCADOS
CUBO DE PEDAL	1	CUARTO PREPARACIÓN PESCADOS
LAVAMANOS	1	CUARTO PREPARACIÓN PESCADOS
SECAMANOS	1	CUARTO PREPARACIÓN PESCADOS
VITRINA ESTERILIZACIÓN CUCHILLOS	1	CUARTO PREPARACIÓN PESCADOS
EQUIPO FRÍO 2 VENTILADORES	1	CUARTO PREPARACIÓN PESCADOS

ARTÍCULO	EXISTENCIAS INICIALES	OBSERVACIONES
MESAS DE APOYO	2	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
TIMBRES	3	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
EQUIPO FRÍO TIMBRES	1	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
CUBO DE PEDAL	1	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
LAVAMANOS	1	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
SECAMANOS	1	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
VITRINA ESTERILIZACIÓN CUCHILLOS	1	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
EQUIPO FRÍO 2 VENTILADORES	1	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
CORTADORA DE FIAMBRE	1	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
PICADORA DE CARNE	1	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
JUEGO DE CHUCHILLAS	1	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
AMASADORA HAMBURGUESAS	1	CUARTO PREPARACIÓN CARNES
MESA Y PILA DE 2 SENOS	1	CUARTO PREPARACIÓN PLATOS FRÍOS
MESAS DE APOYO	2	CUARTO PREPARACIÓN PLATOS FRÍOS
TIMBRES	3	CUARTO PREPARACIÓN PLATOS FRÍOS
EQUIPO FRÍO TIMBRES	1	CUARTO PREPARACIÓN PLATOS FRÍOS
CUBO DE PEDAL	1	CUARTO PREPARACIÓN PLATOS FRÍOS
LAVAMANOS	1	CUARTO PREPARACIÓN PLATOS FRÍOS
SECAMANOS	1	CUARTO PREPARACIÓN PLATOS FRÍOS
VITRINA ESTERILIZACIÓN CUCHILLOS	1	CUARTO PREPARACIÓN PLATOS FRÍOS
EQUIPO FRÍO 2 VENTILADORES	1	CUARTO PREPARACIÓN PLATOS FRÍOS
ABRELATAS DE MESA	1	CUARTO PREPARACIÓN PLATOS FRÍOS
LAVABOS	2	VESTUARIO MASCULINO
ESPEJOS	2	VESTUARIO MASCULINO
SECAMANOS	1	VESTUARIO MASCULINO
JABONERAS	1	VESTUARIO MASCULINO
PAPELERAS	1	VESTUARIO MASCULINO
URINARIOS	1	VESTUARIO MASCULINO
TAZA WC + TAPA	1	VESTUARIO MASCULINO
PORTARROLLOS	1	VESTUARIO MASCULINO
DUCHAS	2	VESTUARIO MASCULINO
TAQUILLAS	4	VESTUARIO MASCULINO
ESPEJOS	4	VESTUARIO FEMENINO
SECAMANOS	1	VESTUARIO FEMENINO
JABONERAS	2	VESTUARIO FEMENINO
PAPELERAS	1	VESTUARIO FEMENINO
TAZA WC + TAPA	2	VESTUARIO FEMENINO
PORTARROLLOS	2	VESTUARIO FEMENINO
DUCHAS	3	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLAS	32	VESTUARIO FEMENINO
VERTEDERO	1	CUARTO SUCIO DE LIMPIEZA
GRIFO 2 LLAVES	1	CUARTO SUCIO DE LIMPIEZA
EQUIPO DE FRÍO	1	CÁMARA DE PRODUCTO TERMINADO
VISOR	1	CÁMARA DE PRODUCTO TERMINADO
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)	3	CÁMARA DE PRODUCTO TERMINADO
BANCADAS SUELO	1	CÁMARA DE PRODUCTO TERMINADO
ESTANTERÍAS 3 ESTANTES	2	ALMACÉN DE VAJILLA
TÚNEL LAVAVAJILLAS	1	LAVADO VAJILLA DE PERSONAL
EXTRACCIÓN	1	LAVADO VAJILLA DE PERSONAL
MESA EN "L" DE 1 SENO	1	LAVADO VAJILLA DE PERSONAL
MESA DE APOYO FINAL	2	LAVADO VAJILLA DE PERSONAL
ESTANTERÍA 3 ESTANTES	1	LAVADO VAJILLA DE PERSONAL
MESA DE APOYO	2	PLONGE
PILA DE 2 SENOS	1	PLONGE
GRIFO DE DUCHA	1	PLONGE
ESTANTERÍA 3 ESTANTES	3	PLONGE
CUBO DE PEDAL	1	PLONGE
MESA DE APOYO	1	CUARTO DE PREPARACIÓN AUTOSERVICIO
ESTANTERÍA DE 3 ESTANTES	1	CUARTO DE PREPARACIÓN AUTOSERVICIO
ESPEJOS	4	VESTUARIO FEMENINO
SECAMANOS	1	VESTUARIO FEMENINO
JABONERAS	2	VESTUARIO FEMENINO
PAPELERAS	1	VESTUARIO FEMENINO
TAZA WC + TAPA	2	VESTUARIO FEMENINO
PORTARROLLOS	2	VESTUARIO FEMENINO
DUCHAS	3	VESTUARIO FEMENINO
TAQUILLAS	32	VESTUARIO FEMENINO

ARTÍCULO	EXISTENCIAS INICIALES	OBSERVACIONES
VERTEDERO		1 CUARTO SUCIO DE LIMPIEZA
GRIFO 2 LLAVES		1 CUARTO SUCIO DE LIMPIEZA
EQUIPO DE FRÍO		1 CÁMARA DE PRODUCTO TERMINADO
VISOR		1 CÁMARA DE PRODUCTO TERMINADO
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (TECHO)		3 CÁMARA DE PRODUCTO TERMINADO
BANCADAS SUELO		1 CÁMARA DE PRODUCTO TERMINADO
ESTANTERÍAS 3 ESTANTES		2 ALMACÉN DE VAJILLA
TÚNEL LAVAVAJILLAS		1 LAVADO VAJILLA DE PERSONAL
EXTRACCIÓN		1 LAVADO VAJILLA DE PERSONAL
MESA EN "L" DE 1 SENOS		1 LAVADO VAJILLA DE PERSONAL
MESA DE APOYO FINAL		2 LAVADO VAJILLA DE PERSONAL
ESTANTERÍA 3 ESTANTES		1 LAVADO VAJILLA DE PERSONAL
MESA DE APOYO		2 PLONGE
PILA DE 2 SENOS		1 PLONGE
GRIFO DE DUCHA		1 PLONGE
ESTANTERÍA 3 ESTANTES		3 PLONGE
CUBO DE PEDAL		1 PLONGE
MESA DE APOYO		1 CUARTO DE PREPARACIÓN AUTOSERVICIO
ESTANTERÍA DE 3 ESTANTES		1 CUARTO DE PREPARACIÓN AUTOSERVICIO
VITRINA REFRIGERADA		1 AUTOSERVICIO
MÓDULO PANERA		1 AUTOSERVICIO
MÓDULO VASOS		1 AUTOSERVICIO
MÓDULO 2 TIMBRES + 2 ESTANTERÍAS		2 AUTOSERVICIO
MÓDULO MESA CALIENTE + BAÑO Mº + 2 ESTANTERÍAS		1 AUTOSERVICIO
MÓDULO 2 ESTANTERÍAS + 2 ESTANTERÍAS		2 AUTOSERVICIO
MÓDULO 2 TIMBRES + VITRINA REFRIGERADA		1 AUTOSERVICIO
MÓDULO CAJA		1 AUTOSERVICIO
MÓDULO 2 TIMBRES + 2 ESTANTERÍAS + CAJÓN CAFÉS		1 AUTOSERVICIO
TERMO DE 2 SENOS		1 AUTOSERVICIO
CAFETERA 3 PORTAS		1 AUTOSERVICIO
MOLINILLO DE CAFÉ		1 AUTOSERVICIO
LAVAMANOS		1 AUTOSERVICIO
SECAMANOS		1 AUTOSERVICIO
FABRICADOR DE HIELO		1 AUTOSERVICIO
MESA DE APOYO 1 SENOS		1 AUTOSERVICIO
MÓDULO 3 TIMBRES		1 AUTOSERVICIO
MÓDULO 2 PLANCHAS + ESTANTERÍA BAJA		1 AUTOSERVICIO
FREIDORA		1 AUTOSERVICIO
CAMPANA Y FILTROS		1 AUTOSERVICIO
MICROONDAS		1 AUTOSERVICIO
FUENTE DE AGUA		1 AUTOSERVICIO
CARRO BANDEJERO		6 AUTOSERVICIO
MESA COMEDOR GRANDE		19 AUTOSERVICIO
MESA COMEDOR PEQUEÑA		30 AUTOSERVICIO
SILLAS		158 AUTOSERVICIO
TOTEM		1 AUTOSERVICIO
MESA DE APOYO EN "L" CON AGUJERO PARA CUBO Y PILA		1 LAVAVAJILLAS DE PERSONAL
GRIFO TIPO MANGUERA		1 LAVAVAJILLAS DE PERSONAL
TÚNEL LAVAVAJILLAS PEQUEÑO		1 LAVAVAJILLAS DE PERSONAL
MÓDULO DE SECADO		1 LAVAVAJILLAS DE PERSONAL
MESA DE APOYO FINAL CON ESTANTERÍAS PARA BARCAS		1 LAVAVAJILLAS DE PERSONAL
EXTRACTOR		1 LAVAVAJILLAS DE PERSONAL
ESTANTERÍA 3 ESTANTES		1 LAVAVAJILLAS DE PERSONAL
MUEBLE BAJO CON PUERTAS CORREDERAS		1 COCINA
LAVAMANOS		1 COCINA
ARMARIO CALIENTE		1 COCINA
SECAMANOS		1 COCINA
MESA DE TRABAJO		1 COCINA
FREIDORAS (FOGÓN CENTRAL)		4 COCINA
PLANCHAS (FOGÓN CENTRAL)		2 COCINA
SARTENES BASCULANTES (FOGÓN CENTRAL)		2 COCINA
FOGÓN DE HIERRO (FOGÓN CENTRAL)		1 COCINA
FOGONES (FOGÓN CENTRAL)		8 COCINA
MARMITAS (OLLAS) (COCINA MURAL)		3 COCINA
CAMPANA CENTRAL + FILTROS		1 COCINA
CAMPANA MURAL + FILTROS		1 COCINA
MESA DE APOYO DOBLE		1 COCINA
HORNO DE CONVECCIÓN PEQUEÑO		1 COCINA

ARTÍCULO	EXISTENCIAS INICIALES	OBSERVACIONES
HORNO DE CONVECCIÓN GRANDE	1	COCINA
ABATIDOR DE TEMPERATURAS	1	COCINA
CINTA DE EMPLATADO	1	COCINA
BAÑOS MARÍA	5	COCINA
CALIENTAPLATOS	3	COCINA
CALIENTABOLES	2	COCINA
ESTANTERÍA 3 ESTANTES (CINTA DE EMPLATADO)	3	COCINA
SISTEMA ANTIINSECTOS	1	COCINA
SISTEMA ANTIINCENDIOS	2	COCINA
CARROS BANDEJEROS	9	COCINA
CARROS PLANTA	26	COCINA
CARROS ABATIDOR	5	COCINA
CAMARERA 3 ESTANTES	5	COCINA
CARROS PLATAFORMA	3	COCINA
BASE BANDEJA ISOTÉRMICA	350	COCINA
TAPA BANDEJA ISOTÉRMICA	350	COCINA
BANDEJA POLIESTER DESAYUNOS	350	COCINA
TERMOS 3L. ACERO INOX. (AIR POT)	16	COCINA
TERMOS 4L. CON GRIFO PULSADOR ACERO INOX.	26	COCINA
CESTAS	22	COCINA
CUBETAS (POLICARBONATO)	15	COCINA
CUBETAS GASTRONOR 1/1	30	COCINA
CUBETAS GASTRONOR 1/2	10	COCINA
TABLAS DE CORTE POLICARBONATO	4	COCINA
BASE BANDEJA DESAYUNO 3 HUECOS (PSIQUIATRÍA)	72	COCINA
TAPA BANDEJA DESAYUNO 3 HUECOS (PSIQUIATRÍA)	72	COCINA
BASE BANDEJA ISOTÉRMICA (PSIQUIATRÍA)	72	COCINA
TAPA BANDEJA ISOTÉRMICA (PSIQUIATRÍA)	72	COCINA
BOL POLICARBONATO 450 cc. (PSIQUIATRÍA)	72	COCINA
TAPA BOL POLICARBONATO 450 cc. (PSIQUIATRÍA)	72	COCINA
TAZA DESAYUNO POLICARB. ISO 275 cc. (PSIQUIATRÍA)	72	COCINA
TAPA TAZA DESAY. POLIC. ISO 275 cc. (PSIQUIATRÍA)	72	COCINA
PLATO POLICARBONATO (PSIQUIATRÍA)	72	COCINA
FUENTE RECTANGULAR POLICARBON. (PSIQUIATRÍA)	144	COCINA

ANEXO V PLAN DE ACTUALIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL LOTE I

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN DE CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
ZONA DE CÁMARAS		
Cámaras	Reparación del suelo antecámara	
ZONA DE PREPARACIONES		
Cortadora de fiambres	Base y componentes principales de aluminio sanitario. Cuchillas de acero forjado templado con cubrecuchilla circular. Piedra de afilar, sobrecuchilla y separador de producto montados en la parte superior de fácil extracción. Motor de accionamiento de las cuchillas ventilado. Transmisión por cinta para operaciones silenciosas y económicas. Sistema de transporte desmontable con rodillos y cojinetes autolubrificantes. Dispositivo de bloqueo de la placa de corte que impide extraer el carro si la máquina no está apagada. Mando regulador de corte para un rebanado preciso. Protección contra el agua IP42. Potencia eléctrica 0,19 KW.	1
Mesa refrigerada	Exterior e interior en acero inox. AISI 304. Encimera de 50mm de grosor. Grosor de aislamiento 60mm. 3 puertas completas. Unidad de refrigeración incorporada. Modo de funcionamiento ventilado. Evaporador. Microprocesador electrónico con pantalla digital para la temperatura. Descongelación automática. Temperatura de funcionamiento: -2+10°C. Para temperaturas ambiente de hasta 43°C. Sin CFC o HCFC. Gas R134a en circuito de refrigeración. Gas en espuma: ciclopentano.	2
Puertas de vaiven	Puerta de vaivén 1 hoja con mirilla	7
ZONA DE COCCIÓN		
Cocina gas	Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm con ángulos redondeados. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Laterales y top en acero AISI 304. Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades. Rejillas soporte en hierro fundido. Quemadores de Alta Eficiencia (60% de rendimiento) 6 quemadores de 10 kW cada uno. Dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto. Protección IPX 5.	1

Carro caliente	<ul style="list-style-type: none"> • Display digital, permite ajustar la temperatura dependiendo de las necesidades específicas de los platos calientes. • El calentamiento es a través de calor seco o aire caliente con humedad • Para recipientes GN 2/1 y GN 1/1 o platos sobre rejillas (rejillas en acero inoxidable 304 AISI incluidas) • Tiradores ergonómicos para facilitar la movimentación. • Cumplimiento con las principales certificaciones internacionales y marcadas CE. • Equipado con cable espiral. • Construidos con doble pared con paneles en acero inoxidable AISI 304 aislados. • Capacidad de carga: 340 Kg. <p>Info: GN 2/1 containers - 100 20, GN 1/1 containers - 100 40</p>	1
-----------------------	--	---

Horno convección vapor 20 GBN 1/1	<ul style="list-style-type: none"> - Ciclo Convección (máx. 300 °C) -Ciclo Vapor a baja temperatura (máx. 100 °C): - Ciclo Combi (máx. 250°C): combina convección y vapor • Sensor de control de la humedad exacta dependiendo del ambiente durante la cocción, teniendo en cuenta la humedad generada por el producto. • Bomba de aire desde el exterior a través del ventilador bi-funcional, el cual impulsa el aire, que ha sido ya precalentado, hacia la cámara de cocción. • Sonda de alimento Multisensor con 6 puntos de medición. • Velocidades del ventilador: velocidad total y velocidad por impulsos • Ciclo de potencia reducida. • Puerto USB: para descargar los datos HACCP y FSC, cargar y descargar recetas o ajustes personalizados y actualizaciones de software. • Sistema de seguridad de alimentos con monitorización de proceso de cocción cumpliendo con los estándares HACCP. Descalcificación guiada para facilitar al operador la fase de descalcificación del boiler • Sistema automático de limpieza integrado (4 ciclos de lavado con funciones para ahorrar energía, agua y abrillantador). • Protección al agua IPX5 para su fácil limpieza. • Fabricación total en acero inoxidable AISI 304. • Cámara de cocción con ángulos redondeados sin juntas para facilitar la limpieza. • Puerta con doble panel de cristal térmico que integra un canal de aire fresco entre el marco, para enfriar el panel exterior de la puerta. Hojas batientes entre el doble cristal de la puerta para su fácil limpieza. • Capacidad: GN: 20 - 1/1 Gastronorm 	2
Carro	Dimensiones: 545x790x1700	2
Carro baño maría	<ul style="list-style-type: none"> • 3 cubas con capacidad para 1 recipiente Gastronorm cada una, con altura de 200 mm., estructura de tubo cuadrado 	3

	<p>(40x40 mm).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regulación de temperatura de cada una de las cubas individualmente de 30° a 90°. • Cable eléctrico en espiral y bloqueo de seguridad. • Descarga por cada cuba. • Resistencia al agua IPX5. • Estante inferior en acero inoxidable AISI 304 integrado en la estructura del carro. • Estructura, paneles y top en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite. • Cubas de acero inoxidable completamente soldadas al top con acabado hecho a mano. Número de cubas 3 	
Carro elevad. Platos calientes	<ul style="list-style-type: none"> • Dos cilindros con mecanismo regulable de elevación de platos automático, para albergar 100 platos (diámetro 310 mm). • Calentamiento por convección con ventilador incorporado y elementos térmicos protegidos. • Regulación termostática de la temperatura de 30°C a 90°C. • Indicadores luminosos en el panel de control que muestran que el aparato está encendido y que los elementos de calentamiento se están calentando. • La caja eléctrica extraíble para una limpieza segura. • Cable eléctrico en espiral extensible equipado con abrazadera y gancho para fijación al carro. • Estructura de doble pared, asa, top y paneles en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite. • Resistencia al agua IPX5. • Mecanismo de elevación automática ajustable que utiliza muelles y guías. 	3
Carro de servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Construidos en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite. • Estructura en tubo de acero inoxidable de 25 mm de diámetro totalmente soldada. • Estantes sin soldadura con bordes soldados en la estructura. Los tiradores son una extensión de la estructura. • Tamaño de las estanterías: 900x600, para acomodar cestas de lavavajillas. • Capacidad de carga de 100 kg distribuida de modo uniforme. • Estantes insonorizados con bordes con doble plegado 	3
Terminal	Terminal double flow para 20,24,30 y 36	4
Carro Ergoserve	24 bandejas gastronorm	5
Carro Ergoserve	36 bandejas gastronorm	9
Bandejas	Bandeja llana antibacteriana	444
ZONA DE PLONGE		

Lavacacerolas eléctrico	<p>Frontal, paneles laterales, tanque de lavado, filtro y brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable AISI 304.</p> <p>Puerta de doble pared de aislamiento dividida en 2 partes con apertura frontal de 180°. 4 ciclos de lavado.</p> <p>Boiler atmosférico incorporado de 18 litros (10,5 kW) que garantice una temperatura constante de aclarado de 84°C.</p> <p>Boiler con soldaduras de protección contra la corrosión.</p> <p>Control de seguridad de lavado que asegura la correcta temperatura y presión del agua durante la fase de aclarado independientemente de la presión del agua de la red (min. 0,5 bar).</p> <p>Sistema antiretorno (clase A) en circuito de entrada el agua</p> <p>Ciclo de autolimpieza. Bomba de descarga, dispensador de abrillantador y de detergente.</p> <p>Capacidad del tanque: 150 litros.</p> <p>Capacidad de carga: 6 x GN 1/1</p> <p>Protección al agua: IPX5</p>	1
Cesto para bandejas	<p>Construcción doble en polipropileno resistente a detergente y altas temperaturas.</p> <p>6 bandejas.</p>	1

ZONA DE CAFETERÍA DE PERSONAL – SELF SERVICE		
Módulo esquina 90º	<p>Parte superior paneles exteriores, base y patas en acero inoxidable AISI 304. PARTE SUPERIOR: Superficie neutra de 50 mm de grosor con bordes redondeados.</p>	1
Túnel de lavado	<ul style="list-style-type: none"> • El ciclo de lavado se lleva a cabo con agua que recircula a temperatura de 55-65°C, mientras que el ciclo de aclarado se realiza con agua limpia del sistema de entrada, y es calentada a una temperatura máxima de 80-90°C. • Aclarado doble con tanque de aclarado de 600 mm y dos brazos de aclarado (superior e inferior). • Bomba de lavado de 2.2 kW. • Boiler atmosférico integrado. • Cinta de dos velocidades de 80 cestos/hora o 140 cestos/hora. • Ciclo de auto limpieza de las zonas de lavado y aclarado para facilitar la limpieza. • Tanque de lavado y aclarado. • Bombas de lavado con autodescarga. • Bomba de lavado en acero inoxidable (turbina y carcasa). • Tanque de lavado embutido prensado con los ángulos redondeados, inclinado hacia la zona de descarga. • Todos los componentes en acero inoxidable 304. • Protección IPX5 resistente al agua. • La función de seguridad que asegure el funcionamiento cuando los cestos están pasando. • Bajo consumo de agua. • Máquina predispuesta para la conexión externa de detergente 	1

	<p>y abrillantador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispositivo de Ahorro Energético. <p>Tamaño de la cuba de lavado: 100 litros</p> <p>Temperatura de lavado 55-65 °C.</p>	
Túnel de secado	<ul style="list-style-type: none"> • Túnel de secado para lavavajillas de más de 165 cestos/hora. • Sistema automático para apagar la máquina cuando no está en uso. • Control electrónico para optimizar los resultados de secado. • Accesibilidad completa al interior del túnel y diseño higiénico para facilitar la limpieza. • La zona de secado con ventilador potenciado que extraiga el aire seco del exterior mezclándolo con el aire interno. • Paneles frontal, laterales y superior en acero inoxidable AISI 304. 	1

ANEXO VI INVENTARIO ACTUAL DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL LOTE II

ARTÍCULO	EXISTENCIAS INICIALES	OBSERVACIONES
RECINTO FRIGORÍFICO 101 : INCLUYE CÁMARAS POSITIVAS Y NEGATIVA CON ALMACÉN	1 CÁMARA NEGATIVA Y 2 CÁMARAS POSITIVAS Y ALMACÉN	LÍNEA COCINA
ESTANTERÍAS CÁMARAS 4 ESTANTES		3 LÍNEA COCINA
ESTANTERÍAS ALMACÉN 4 ESTANTES		2 LÍNEA COCINA
LAVAMANOS MANUAL		2 LÍNEA COCINA
ESTANTERÍAS ALMACENAJE		2 ALMACÉN DE BEBIDAS
ESTANTERÍAS ALMACENAJE		1 PLONGE
ARMARIO ALMACENAJE LIMPIEZA		1 PLONGE
ESTANTERÍA LÍNEA COCINA		1 LÍNEA COCINA
MESAS DE APOYO DE ACERO		1 LÍNEA COCINA
TAPAS DE ACERO SOBRE NEVERAS		1 LÍNEA COCINA
MONOBLOCK PREPARADO VEGETALES		1 LÍNEA COCINA
MONOBLOCK PREP. CARNEPESCADO		1 LÍNEA COCINA
CORTADORA DE FIAMBRES		1 LÍNEA COCINA
MÓDULO NEUTRO		1 LÍNEA COCINA
COCINA 6 FUEGOS		1 LÍNEA COCINA
FRY TOP GAS LISO PLANCHA		1 LÍNEA COCINA
FREIDORA 2 CUBAS		1 LÍNEA COCINA
HORNO MIXTO		1 LÍNEA COCINA
MARMITAS GAS		1 LÍNEA COCINA
SARTÉN BASCULANTE		1 LÍNEA COCINA
MONOBLOCK ENTREGAS		1 LÍNEA COCINA
MONOBLOCK PRELAVADO		1 LÍNEA COCINA
ESTANTE ACOPIO DE CESTAS		1 LÍNEA COCINA
LAVAVAJILLAS CÚPLULA		1 PLONGE
MESA DE SALIDA LAVADO		1 PLONGE
PLONGE		1 PLONGE
ESTANTERÍA ACOPIO 4 ESTANTES		2 PLONGE
MÓDULO SERVICIO		1 PLONGE
MÓDULO REFRIGERADO		2 SALA
MÓDULO BANOMARÍA		1 SALA
MÓDULO NEUTRO		1 SALA
MÓDULO CAJA		1 SALA
PROTECCIÓN SANITARIA		1 SALA
DESLIZADOR DE BANDEJAS		1 SALA
BARANDILLAS SEPARACIÓN		1 SALA
CARROS BANDEJEROS 24 BANDEJAS		4 SALA
MONOBLOCK TRABARRA		1 SALA
MESAS SALA		34 SALA
SILLAS		136 SALA
MESAS CORNER RINCÓN DEL CAFÉ		3 SALA
SILLONES CORNER RINCÓN DEL CAFÉ		9 SALA
RADIADORES DE ACEITE		2 SALA VIP
PAPELERAS DE ACERO SALA		2 SALA
MESAS COMEDOR VIP		7 SALA VIP
SILLAS COMEDOR VIP		28 SALA VIP
MOBILIARIO BARRA VIP		1 SALA VIP
VITRINA DE BEBIDAS Y POSTES		1 SALA
MUEBLE AUXILIAR SALA ACERO (2ª CAJA)		1 SALA
AMPLIACIÓN DE BARANDILLA		1 SALA
TELEVISIÓN LCD 42"		1 SALA
MICROONDAS SALA Y COCINA		2 SALA
PANELADO BANDEJERO		1 SALA
MÁQUINA HIELO		1 SALA
SENSOR CLIENTE VIP		1 SALA VIP
APARADOR CRISTALERÍA		1 SALA VIP
CÁMARA DE BEBIDAS		1 SALA VIP
MUEBLE MICROONDAS Y CARRO		1 SALA
CAMARERAS COCINA		3 LÍNEA COCINA
CARROS BANDEJEROS COCINA		2 LÍNEA COCINA

ANEXO VII PLAN DE ACTUALIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL LOTE II

ZONA DE CAFETERÍA DE PÚBLICO – ZONA DE CÁMARAS		
CÁMARAS	- Reparación del suelo cámara	
	- Sustitución de evaporadores y carga de gas	
	- Cortina de lamas	
ZONA DE CAFETERÍA DE PÚBLICO – ZONA DE COCCIÓN		
Horno conveccion vapor 20 GBN 1/1	<ul style="list-style-type: none"> - Ciclo Convección (máx. 300 °C) -Ciclo Vapor a baja temperatura (máx. 100 °C): - Ciclo Combi (máx. 250°C): combina convección y vapor • Sensor de control de la humedad exacta dependiendo del ambiente durante la cocción, teniendo en cuenta la humedad generada por el producto. • Bomba de aire desde el exterior a través del ventilador bi-funcional, el cual impulsa el aire, que ha sido ya precalentado, hacia la cámara de cocción. • Sonda de alimento Multisensor con 6 puntos de medición. • Velocidades del ventilador: velocidad total y velocidad por impulsos • Ciclo de potencia reducida. • Puerto USB: para descargar los datos HACCP y FSC, cargar y descargar recetas o ajustes personalizados y actualizaciones de software. • Sistema de seguridad de alimentos con monitorizacion de proceso de cocción cumpliendo con los estándares HACCP. Descalcificación guiada para facilitar al operador la fase de descalcificación del boiler • Sistema automático de limpieza integrado (4 ciclos de lavado con funciones para ahorrar energía, agua y abrillantador). • Protección al agua IPX5 para su fácil limpieza. • Fabricación total en acero inoxidable AISI 304. • Cámara de cocción con ángulos redondeados sin juntas para facilitar la limpieza. • Puerta con doble panel de cristal térmico que integra un canal de aire fresco entre el marco, para enfriar el panel exterior de la puerta. Hojas batientes entre el doble cristal de la puerta para su fácil limpieza. • Capacidad: GN: 20 - 1/1 Gastronorm 	2

ZONA DE CAFETERÍA DE PÚBLICO – ZONA DE LAVADO		
Lavavajillas capota	<p>Lavavajillas con capota automática con paredes de doble aislamiento, paneles externos, frontal y laterales, tanque de lavado, filtro y brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable AISI 304, con 2 litros de agua limpia por ciclo para el aclarado final.</p> <p>Temperatura de aclarado de 84°C y presión garantizadas por el boiler atmosférico y la bomba de aclarado potenciada integrada.</p> <p>Eficacia de lavado con bomba de 0,8kW y a brazos aspersores superiores e inferiores de acero inoxidable.</p> <p>Dispositivo de Ahorro de Energía con recuperación de calor del interior de la máquina para calentar el agua entrante al boiler.</p> <p>Dispositivo de eliminación automática de cal del circuito hidráulico y de la cámara de lavado.</p> <p>Unidad con bomba de desagüe y dispensador de abrillantador</p>	2
ZONA DE CAFETERÍA DE PÚBLICO – SELF SERVICE		
Sotabanco estantería	<p>Construido totalmente en acero inoxidable.</p> <p>Patas regulables en altura.</p>	1
Sotabanco estantería	<p>Construido totalmente en acero inoxidable.</p> <p>Patas regulables en altura.</p> <p>Tolva de recogida de posos desmontable, en acero inoxidable.</p>	1

DISTRIBUCIÓN		
Carros de reterminalización	<p>5 carros neutros con capacidad para 24 bandejas, 9 carros neutros con capacidad para 36 bandejas y 4 terminales para distribución a plantas.</p> <p>El sistema debe permitir el mantenimiento en frío, luego la puesta a temperatura de las bandejas comida en cadena caliente, fría, mixta o congelada</p>	
Bandejas	Bandeja llana antibacteriana	444

ANEXO VIII PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

Para dar cumplimiento a la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales, el Hospital Universitario de Fuenlabrada solicitará a la empresa la siguiente documentación

- Modelo organizativo adoptado para el desarrollo de las actividades preventivas.
- Propuesta de evaluación de riesgos de la actividad. Medidas de prevención y protección a tomar en relación con los riesgos específicos de los puestos de trabajo.
- EPIS a emplear en el puesto de trabajo. Especificaciones y características técnicas de los mismos.
- Propuesta del Plan de formación para los trabajadores.
- Listado de equipos de trabajo a disposición de los trabajadores. Marcado CE. Manual de instrucciones.
- Persona de contacto responsable de la realización de la Coordinación de Actividades Empresariales. Teléfono y correo electrónico para facilitar intercambio de la información.

ANEXO IX CONTROLES DE CALIDAD

CONTROL DE COMIDA TESTIGO Y ESTUDIOS OBLIGATORIOS

FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:	
RESPONSABLE:			
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES
	SI	NO	
EXISTENCIA COMIDA TESTIGO			
ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS BIMENSUAL			
RESULTADO			
OBSERVACIONES			

CONTROL DE ALIMENTOS Y DIETAS

FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:	
RESPONSABLE:			
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES
	SI	NO	
DIETAS PACIENTES			
CUMPLIMIENTO CÓDIGO DIETAS HUF			
CONTROL DE ACEITE			
CONTROL DE INGESTAS SERVIDAS			
CONTROL DE ALIMENTOS EXTRAS SERVIDOS			
CONTROL REFRIGERIOS			
MARCAS OFERTADAS S/PPT			
CANTIDAD MATERIAS PRIMAS S/PPT			
CALIDAD MATERIAS PRIMAS S/PPT			
EXPOSICIÓN Y PRECIOS OFERTA GASTRONÓMICA			
RESULTADO			
OBSERVACIONES			

CONTROL DE APPCC

FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:	
RESPONSABLE:			
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES
	SI	NO	
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS			
ALMACENAMIENTO			
PRODUCTO ELABORADO			
COCCIÓN			
LIMPIEZA			
MANIPULACIÓN Y TRANSPORTES DE PROVEEDORES			
TRAZABILIDAD			
RESULTADO			
OBSERVACIONES			

CONTROL DE EQUIPAMIENTO, MENAJE E INSTALACIONES

FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:	
RESPONSABLE:			
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES
	SI	NO	
DIETAS PACIENTES			
MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO			
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			
CUMPLIMIENTO DE PRESENCIAS MÍNIMAS DEL PLIEGO			
UNIFORMIDAD			
RESULTADO			
OBSERVACIONES			

VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN

FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:	
RESPONSABLE:			
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES
	SI	NO	
CONTROL DE CALIDAD			
LISTADO DE PERSONAL			
TC1			
TC2			
CERTIFICADO PAGO			
RESULTADO			
OBSERVACIONES			

ANEXO X RELACION DE MAQUINAS DE VENDING OPERATIVAS

	EDIFICIO A	EDIFICIO B	EDIFICIO C	EDIFICIO ONCOLOGICO
PLANTA BAJA	<p>3 Máq. Al lado de la cafetería pública:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 de café - 1 de sólidos fríos - 1 de líquidos fríos <p>3 Máq. Al lado de Att. Al paciente (fuera de la pecera):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 de café - 1 de sólidos fríos - 1 de líquidos fríos 			<p>2 Máq, Sala espera Hospitalización norte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 de café. - 1 mixta de sólidos y líquidos fríos
1ª PLANTA	<p>2 Máq. Junto al pasillo de Administración:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 de café. - 1 mixta de sólidos y líquidos fríos 	<p>2 Máq. Pasillo entre Docencia y sala de espera de quirófanos de Hospital Día:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 de café. - 1 mixta de sólidos y líquidos fríos <p>2 Máq. Sala espera de Rx:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 de café. - 1 mixta de sólidos y líquidos fríos <p>2 Máq. Urgencias Obstétricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 de café. - 1 mixta de sólidos y líquidos fríos 	<p>4 Máq. Sala espera Urgencia Adultos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 de café - 1 sólidos fríos - 2 líquidos fríos 	
2ª PLANTA	<p>2 Máq, Sala espera Hospitalización norte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 de café. - 1 mixta de sólidos y líquidos fríos 			

<p>3ª PLANTA</p>	<p>2 Máq. Sala espera Hospitalización norte: - 1 de café. - 1 mixta de sólidos y líquidos fríos</p> <p>2 Máq. Sala espera Hospitalización sur: - 1 de café. - 1 mixta de sólidos y líquidos fríos</p>		<p>3 Máq. Sala de espera de Reanimación: - 1 de café - 1 de sólidos fríos - 1 de líquidos fríos</p> <p>2 Máq. Quirófanos: - 1 de café - 1 mixta de sólidos y líquidos fríos</p>	
<p>C.E.P. "EL ARROYO": 2 Máq.: (1 de café y 1 mixta de sólidos y líquidos fríos)</p>				
<p>TOTAL: 33 máquinas</p>				

ANEXO XI RELACIÓN DE PRECIOS VIGENTES EN AUTOSERVICIO DE PERSONAL, CAFETERIA PUBLICO Y MAQUINAS DE VENDING OPERATIVAS.

Precios IVA INCLUIDO

CAFETERIA Y AUTOSERVICIO PERSONAL
--

DESAYUNOS	PRECIO PERSONAL	PRECIO PÚBLICO
CHURROS UNIDADES	0,28	0,33
PORRAS UNIDAD	0,33	0,40
CAFÉS, LECHE CON CACAO + SERVICIO	0,72	0,86
INFUSIONES + SERVICIO	0,74	0,88
BOLLERIA	0,59	0,71
BOLLERIA PLANCHA + SERVICIO	0,85	1,02
BARRITA PLANCHA + SERVICIO	0,59	0,71
TOSTADA PAN DE MOLDE + SERVICIO	0,46	0,55
MONODOSIS: MERMELADA, MANTEQUILLA, ACEITE, TOMATE	0,11	0,13

CROISSANTS RELLENOS		
JAMON SERRANO, YORK, QUESO	1,87	2,24

MONTADOS (pan 55 gr.)		
MONTADO FRÍO	0,91	1,10
MONTADO CALIENTE	0,91	1,10
SUPLEMENTOS MONTADOS: TOMATE, QUESO, PIMIENTO, MAHONESA.	0,17	0,20

BOCADILLOS (pan 110 gr.)		
BOCADILLO FRÍO	1,72	2,06
BOCADILLO TORTILLA ESPAÑOLA/FRANCESA	1,65	1,98
BOCADILLO CALIENTE	2,39	2,86
SUPLEMENTOS BOCADILLO POR UNIDAD: TOMATE, QUESO, PIMIENTO	0,21	0,25

RACIONES		
PINCHO DE TORTILLA	1,1	1,32
TORTILLA ESPAÑOLA ENTERA	3,37	4,04

SANDWICHES		
------------	--	--

MIXTO	1,38	1,65
VEGETAL: LECHUGA, TOMATE, MAHONESA, ATÚN	1,65	1,98
SUPLEMENTOS SANDWICHES: TOMATE, QUESO, PIMIENTO, MAHONESA.	0,21	0,25

VARIOS		
EMPANADA	0,91	1,10
POSTRE LACTEO: YOGUR, FLAN, NATILLAS	0,62	0,74
TARTAS VARIAS	0,83	0,99
ACTIMEL	0,83	0,99
PIEZA DE FRUTA	0,46	0,55
SOBRES DE SALSAS	0,21	0,25
PIEZA DE PAN, CRACKERS, BISCOTES	0,25	0,3

BEBIDAS		
REFRESCO BOTE 33cl	0,80	0,96
REFRESCO BOTELLA 50 cl	1,32	1,58
BOTE CERVEZA, AQUARIUS, NESTEA	1,03	1,58
BOTELLA AGUA 0,5 L.	0,59	0,71
BOTELLA AGUA 1,5 L.	0,88	1,06
ZUMO ENVASADO 200 cc	1,28	1,53
ZUMO NATURAL 200 cc	1,52	1,82
BOTELLÍN VINO DE MESA	0,98	1,17
GASEOSA 50 cl	0,76	0,91

MENÚS		
MENÚ COMIDA: PRIMER PLATO, SEGUNDO PLATO Y POSTRE	5,37	6,44
MENÚ CENA: PRIMER PLATO, SEGUNDO PLATO Y POSTRE	4,07	
1º PLATO MENÚ	2,75	3,30
2º PLATO MENÚ	3,30	3,96
PLATO COMBINADO		5,08
MENÚ COMEDOR VIP		9,90

MAQUINAS DE VENDING

Precios IVA INCLUIDO

GRUPO	PRODUCTO	PÚBLICO	PERSONAL
GRUPO I	CAFÉ SOLO 12,5 CL	0,70 €	0,45 €
	CAFÉ CORTADO 12,5 CL	0,70 €	0,45 €
	CAFÉ CON LECHE 12,5 CL	0,70 €	0,45 €
	DESCAFEINADO 12,5 CL	0,70 €	0,45 €
	TE 12,5 CL	0,70 €	0,45 €
	TE CON LECHE 12,5 CL	0,70 €	0,45 €
	LECHE 12,5 CL	0,70 €	0,45 €
	CHOCOLATE 12,5 CL	0,70 €	0,45 €
	CALDO	---	
GRUPO II	REFresco DE NARANJA 33 CL	1,00 €	0,75 €
	REFresco DE LIMON 33 CL	1,00 €	0,75 €
	REFresco DE COLA 33 CL	1,00 €	0,75 €
	AGUA MINERAL 50 CL	0,80 €	0,60 €
	GAZPACHO 250 ML	---	---
GRUPO III	SANDWICH 105 gr. (Partido en 2 mitades)	1,35 €	1,05 €
	BOLLERÍA DEL DÍA (caña)	1,00 €	??
	PATATAS FRITAS 44 gr.	1,00 €	??
	FRUTOS SECOS 100 gr. (Avellanas, almendras,...)	1,00 €	0,75 €
	FRUTOS SECOS 100 gr. (Kilos, etc)	1,00 €	??

CANON DE EXPLOTACIÓN MINIMO LOTE II = 725.000€ IVA EXCLUIDO/24MESES

ANEXO I. 1 bis DEL PCAP y ANEXOXII DEL PPT MODELO DE OFERTA ECONÓMICA

LOTE I: A) TARIFAS POR SERVICIOS BASICOS

	ACTIVIDAD *	PRECIO *	IMPORTE
BANDEJA A PIE DE CAMA RACION COMPLETA	160.000		
BANDEJA A PIE DE CAMA DESAYUNO	6.000		
BANDEJA A PIE DE CAMA COMIDA	6.000		
BANDEJA A PIE DE CAMA MERIENDA	6.000		
BANDEJA A PIE DE CAMA CENA	6.000		
BANDEJA A PIE DE CAMA RESOPON	20.000		
AUTOSERVICIO DESAYUNO AUTORIZADO	40.000		
AUTOSERVICIO COMIDA AUTORIZADA	80.000		
AUTOSERVICIO CENA AUTORIZADO	40.000		
VALE DE DONANTE AUTORIZADO	2.000		
Total A			

LOTE I: B) TARIFAS POR SERVICIOS SUPLEMENTARIOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ACTIVIDAD *	PRECIO *	IMPORTE
Agua 0,5 litro	Botella	8.112		
Agua 1,5 litro	Botella	12.418		
Azúcar 10 grms	Sobres	75.876		
Batidos individuales	200 ml	396		
Biscotes 2 uds.	Paquetes	28.712		
Bocadillos varios	Unidades	80		
Bote Refresco	33 cl	5.460		
Cacao soluble en sobre	15 gr	13.326		
Café soluble en sobre	Sobres	482		
Cereales individual	33 gr.	9.892		
Confitura, miel	paq. 20 gr.	6		
Edulcorante sin calorías	Sobres 0,60 gr.	43.406		
Flan	100 gr	780		
Fruta (piezas)	Unidades	16.606		
Galletas 5 uds.	Paquetes 25 gr.	53.450		
Gelatina	200 gr.	6.880		
Helados	70 ml	564		
Huevos	Unidades	466		
Infusiones	Sobres	26.802		
Leche brik	200 ml	798		
Leche 1 litro	Litros	26.250		
Limonada (suero alcalino)	1,5 litros	2.060		
Margarina	10 gr.	0		
Natillas	125 gr.	2.776		
Pan envase individual	Unidades	16.772		
Petit suisse	Unidades	8		
Potitos	250 gr.	90		
Producto Lácteo Probiótico	Unidades	0		
Sal sobre	1 gr.	15.950		
Yogurt	125 gr.	38.094		
Zumo brik	200 cc.	5.480		
Zumo brik	1 Litro	14.876		
Zumo Natural	200 ml.	4		
Total B				

Actividad* = Cantidad Estimada 24 MESES

Precio *= precio por Unidad de actividad, Iva Excluido

OFERTA GLOBAL (TARIFA BASICA A + TARIFA COMPLEMENTARIA B) LOTE I=€

LOTE II

CANON DE EXPLOTACIÓN LOTE II =€ IVA EXCLUIDO

