



Ana M^a Diez López, técnico de apoyo responsable de la Unidad Técnica de Coordinación Administrativa de la Secretaría General del Servicio Madrileño de Salud, que sustituye temporalmente a la Secretaria General del Servicio Madrileño de Salud, en su condición de Secretaria del Patronato del Hospital Universitario Fundación Alcorcón, de acuerdo con lo establecido en el artículo 13.1 de los Estatutos de la Fundación,

CERTIFICA

PRIMERO: Que la reunión del Patronato del Hospital Universitario Fundación Alcorcón de 27 de junio de 2019, cuyo acta está pendiente de aprobación, estuvo presidida por el Vicepresidente del Patronato, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de los Estatutos de la Fundación.

SEGUNDO: Que se incluyó como punto primero del Orden del Día, la propuesta de solicitud al Patronato de autorización para iniciar la tramitación del expediente del servicio de alimentación de pacientes y explotación del autoservicio de personal, restaurante para público en general y cafetería de público del Hospital Universitario Fundación Alcorcón, para su adjudicación mediante procedimiento abierto con pluralidad de criterios, (EXP.SARA-SER 034/19), y la delegación de la firma en el Director Gerente y Director Económico Financiero, en los términos expuestos en la documentación que se adjunta como anexo 2 al acta, y que acompaña a esta certificación.

Analizado este asunto, los miembros del Patronato adoptaron el siguiente

ACUERDO

Aprobar esta propuesta y delegar la firma en el Director Gerente y en el Director Económico-Financiero del Hospital Universitario Fundación Alcorcón, en las condiciones que se indican en el documento que se adjunta como anexo 2 al acta y que acompaña a esta certificación.

Y para que conste donde proceda, a los efectos oportunos, firmo la presente certificación.

LA SECRETARIA DEL PATRONATO,

(Artículo 13.1. de los Estatutos del
Hospital Universitario Fundación Alcorcón)

Ana M^a Diez López.

Vº Bº

EL PRESIDENTE DEL PATRONATO

(Artículo 12 de los Estatutos del
Hospital Universitario Fundación Alcorcón).

Fernando Prados Roa.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

Expediente EXP.SARA-SER 034/19

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS.

EXTRACTO DE CARACTERÍSTICAS

Antecedentes:

- Contrato vigente adjudicado a EUREST, por dos años, que finalizan el 30 de octubre de 2019. No hay posibilidad de prórroga. Bajada sensible de calidad y satisfacción de usuario y profesionales.
- Licitación anual (sin IVA) 1.318.697,18 euros
Adjudicación anual (sin IVA) 1.184.301,97 euros
- Licitación (sin IVA) 11,09 euros/dieta
Adjudicación (sin IVA) 10,09 euros/dieta
- Canon licitación (mínimo) 150.000,00 euros/año
Canon adjudicación 150.136,09 euros/año
- Inversión a realizar por adjudicatario 23.500,00 euros/año
(renovación de maquinaria e instalaciones)
- Criterios de adjudicación (70 precio/30 calidad)

Fórmula precio:

$$\text{Puntuación económica} = 70 \times \frac{\text{Baja del Licitador}}{\text{Mayor baja de las presentadas}}$$



Nuevo expediente:

- Duración máxima: 5 años (3 + 1 +1)

- Importe licitación/año, sin IVA: 1.490.571,05 €

- Licitación (sin IVA) 12,09 euros/dieta

Se actualiza el precio de licitación, ya que durante la vigencia del nuevo contrato (hasta 5 años) no se permiten revisiones de precios y tienen que absorberse por el adjudicatario los incrementos de retribuciones del personal (incrementos Convenio, antigüedad) y los incrementos de IPC (materias primas).

- Canon licitación (mínimo) 140.000 euros/año

Se ajusta ligeramente a la baja, con el objeto de incrementar las inversiones a cargo del adjudicatario.

- Inversión a realizar por adjudicatario 30.000 euros/ año
(renovación de maquinaria e instalaciones)

- Criterios de adjudicación (45 precio/55 calidad)

	Criterio		Puntuación máxima	
9.1	Criterios relacionados con los costes:			
9.1.1	Oferta económica		45 puntos	
9.2	Criterios cualitativos			
9.2.1	Evaluables de forma automática (aplicación de fórmulas)		28 puntos	
9.2.1.1	Personal Adscrito al Servicio		10 puntos	
9.2.1.2	Encuestas de satisfacción mensuales		6 puntos	
9.2.1.3	Horas de formación		6 puntos	
9.2.1.4	Auditoría anual		6 puntos	
9.2.2	Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor		27 puntos	
9.2.2.1	Plan de Trabajo		16 puntos	
9.2.2.2	Gestión medioambiental		6 puntos	
9.2.2.3	Buenas prácticas		3 puntos	
9.2.2.4	Gestión de Proveedores		2 puntos	
	TOTAL		100 puntos	



9.1.1	Oferta económica	45 puntos
-------	------------------	-----------

- Puntuación conforme a la fórmula que sigue:

Puntuación económica = 80% x Puntuación económica (1) + 20 % x Puntuación económica (2)

Para el criterio oferta económica, la puntuación por la oferta en Alimentación de pacientes supondrá el 80% del total de la puntuación en este criterio, teniendo la puntuación por el canon de Cafetería de público, restaurante de público y autoservicio de personal un peso del 20% restante de la puntuación en este criterio.

- Alimentación de pacientes:**

$$\text{Puntuación económica (1)} = 45 \times \frac{\text{Baja del Licitador}}{\text{Mayor baja de las presentadas}}$$

(Baja= precio de licitación – oferta presentada)

- Cafetería de público, restaurante de público y autoservicio de personal:**

$$\text{Puntuación económica (2)} = 45 \times \frac{\text{Canon del Licitador}}{\text{Mayor canon ofertado}}$$

9.2.1. Criterios cualitativos por aplicación de fórmulas: Hasta 28 puntos:

9.2.1.1. Personal adscrito al servicio (máx. 10 puntos):

Si el número propuesto de personas a adscribir al servicio a jornada completa supera las 62, se repartirá la puntuación como sigue:

- 1 trabajador adicional con categoría profesional ASL , 5 puntos
- 2 trabajadores adicionales con categoría profesional ASL, 8 puntos
- 3 trabajadores adicionales o más con categoría profesional ASL, 10 puntos

9.2.1.2. Encuestas de satisfacción mensuales (máx. 6 puntos):

Realización mensual de encuestas de satisfacción del servicio de alimentación de pacientes. Se deberá aportar el modelo de encuesta y la metodología de la misma, con, al menos, los ítems que maneja el SERMAS en este tipo de encuestas. Solo obtendrán la puntuación aquellos licitadores que presenten certificado de compromiso de realización de encuestas mensuales y aporten el modelo.

9.2.1.3. Horas de formación (máx. 6 puntos):

Horas de formación globales ofertadas durante el contrato (3 años), que deberán comprender a la totalidad de la plantilla adscrita a este contrato, con desglose de acciones formativas y descripción de las mismas. Se otorgará la máxima puntuación a la oferta que mayor número de horas contemple, siendo la puntuación del resto de ofertas proporcional a ésta.



9.2.1.4. Auditoría anual (máx. 6 puntos):

Realización de auditoría anual por entidad externa acreditada, con respecto al cumplimiento del contrato, del convenio laboral y las condiciones laborales ofertadas. Solo obtendrán la puntuación aquellos licitadores que aporten certificado de entidad externa acreditada con compromiso para su realización.

9.2.2. Criterios cualitativos por juicio de valor: Hasta 27 puntos.

9.2.2.1. Plan de Trabajo (máx. 16 puntos):

Plan de trabajo.- En este documento el licitador tendrá que describir exhaustivamente las condiciones en las que va a prestar el servicio, personal y turnos por puesto de trabajo, en todas las áreas objeto del contrato, teniendo en cuenta lo señalado en el Anexo 1 del PPT. Se detallará en cada una de las áreas la metodología y procesos de trabajo, la planificación de personas y turnos por puesto de trabajo, el equipamiento e instalaciones a utilizar,...

El Plan de trabajo deberá contener, además, y necesariamente, la siguiente documentación (anexa o integrada en el mismo):

- Diseño y propuesta de implantación del Sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), adaptado a la actividad, instalaciones y sistemas de trabajo del Hospital y cumpliendo los requerimientos de la autoridad sanitaria.
- Planificación de turnos y asignación de personas (por categorías y por puestos de trabajo) a los mismos, de lunes a domingo.
- Curriculum Vitae de: Responsable del Contrato, Responsable del Control de Calidad, Responsable de Prevención de Riesgos Laborales.
- Planes de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal de las instalaciones y equipamiento.
- Plan de limpieza de locales, instalaciones y equipamiento.
- Plan de Contingencias.
- Programa de Calidad, incluyendo guías de prácticas correctas, documentación adicional relacionada con la posible acreditación en calidad.

9.2.2.2. Gestión medioambiental (máx. 6 puntos):

El licitador presentará un documento que contenga propuesta de soluciones para la prestación del servicio, en el ámbito de la gestión medioambiental: eficiencia energética, reducción de residuos, huella hídrica y huella de carbono, disminución del uso de plásticos,...



9.2.2.2. Buenas prácticas (máx. 3 puntos):

El licitador presentará un documento que describa las acciones a llevar a cabo para la promoción de buenas prácticas e innovación por parte de los profesionales adscritos al contrato, sin que se modifique el objeto del contrato.

9.2.2.2. Gestión de proveedores (máx. 2 puntos):

El licitador presentará un documento que describa el sistema de evaluación y seguimiento de la calidad de proveedores y acreedores afectos a este contrato.

FASES: De los criterios objetivos establecidos anteriormente, se valorarán en una primera fase, los señalados en el epígrafe 9.2 (Criterios cualitativos), siendo necesario para que la proposición pueda ser valorada en la fase decisoria una puntuación mínima de 27,50 puntos (50 % del total) en el total de los criterios cualitativos (Suma de los cuantificados por juicio de valor y fórmulas).

De los criterios objetivos establecidos anteriormente, se tomarán en consideración a efectos de apreciar, en su caso, que la proposición no puede ser cumplida como consecuencia de la inclusión de **valores anormales**, el criterio oferta económica, siendo los límites para apreciar que se dan en aquella dicha circunstancia, los siguientes:

Si se presentase un único licitador se considerará que su oferta contiene valores anormales o desproporcionados si es inferior al presupuesto base de licitación en más de un veinticinco unidades porcentuales, previa audiencia al licitador que la haya presentado.

Si se presentasen varios licitadores se considerará oferta con valores anormales o desproporcionados la baja de toda proposición económica cuyo porcentaje exceda de diez unidades, por lo menos, a la media aritmética de los porcentajes de baja de todas las proposiciones presentadas, previa audiencia al licitador que la haya presentado.



SOLICITUD DE APROBACIÓN POR EL PATRONATO DE LA FUNDACIÓN DEL INICIO DEL EXPEDIENTE PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS. (EXP.SARA-SER 034/19)

El art. 15.1.I) de los Estatutos del Hospital Universitario Fundación Alcorcón establece que es función del Patronato “Aprobar los contratos de obras, servicios y suministros de la Fundación. Esta función podrá ser delegada en el Director Gerente hasta el límite fijado por el Patronato”.

En sesión de 6 de octubre de 2011, el Patronato acuerda nombrar a D. Modoaldo Garrido Martín Director Gerente del Hospital Universitario Fundación Alcorcón, y otorgarle poderes con los límites acordados en la Resolución 38/2011 de 25 de febrero, (BOCM 76, de 31 de marzo de 2011) de delegación de competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria: hasta 3.000.000 de euros, previa autorización de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria cuando exceda de 1.200.000 euros.

Dado que el importe total del expediente cuyo inicio se propone supera el importe de 1.200.000 euros, el órgano de contratación del mismo es el PATRONATO de la Fundación. Este contrato está sujeto a regulación armonizada, ya que el valor estimado del contrato supera 221.000 euros.

Por tratarse de servicios incluidos en el Anexo IV de la LCSP, los criterios de adjudicación relacionados con la calidad deben tener un peso de al menos el 51 % de la puntuación asignable, conforme a lo indicado en el art.145.4 de la LCSP. (En este contrato el peso es del 55%).

Adjuntamos

- a) Informe de necesidad emitido por la Subdirección de Infraestructuras y Servicios Generales del Hospital Universitario Fundación Alcorcón de 10 de junio de 2019, en el que consta la necesidad de esta contratación,
- b) Informe de insuficiencia de medios propios para la realización de este servicio,
- c) Propuesta de Memoria sobre determinados aspectos del contrato,
- d) Propuesta de Pliegos de Prescripciones Técnicas y de Pliego de Condiciones Administrativas Particulares,

SOLICITAMOS LA AUTORIZACIÓN del Patronato del Hospital Universitario Fundación Alcorcón **PARA INICIAR** la tramitación del expediente:

- I) Expediente: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS. (EXP.SARA-SER 034/19).

II) Duración: Un periodo inicial de tres años y la posibilidad de concertar dos posibles prórrogas anuales adicionales.

III) Importes:

Presupuesto máximo de licitación (trienal): 4.471.713,18 € (IVA NO incluido)

Importe de IVA (trienal): 447.171,32 € (IVA 10%)

Importe Total (trienal):..... 4.918.884,50 € (IVA incluido)

Valor estimado del contrato (importe sin IVA, incluyendo las posibles prórrogas- 2 anuales adicionales- y modificaciones del contrato- hasta un máximo del ± 10 % en el número de dietas anuales):

Valor estimado: 8.198.140,83 € (IVA excluido)

SOLICITAMOS LA APROBACIÓN del Patronato del Hospital Universitario Fundación Alcorcón y la delegación de la firma en el Director Gerente y Director Económico Financiero de:

- a) Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el de Prescripciones Técnicas adjuntos, que servirán de base en el contrato,
- b) Expediente de contratación, EXP.SARA-SER 034/19, Servicio de alimentación de pacientes y explotación del autoservicio de personal, restaurante para público en general y cafetería de público del Hospital Universitario Fundación Alcorcón, para atender las necesidades objeto del contrato de referencia de conformidad con el artículo 316-318 de la Ley 9/2017, por un periodo de tres años y por un valor estimado de 8.198.140,83 euros IVA excluido; toda vez que iniciada la tramitación del expediente motivando la necesidad del contrato, y a la vista de que el expediente de contratación contiene la documentación necesaria para continuar su tramitación, referida a la totalidad del objeto del contrato, y que justifica adecuadamente en la memoria los términos requeridos por el art. 116.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público
- c) Gasto por un presupuesto máximo de 4.918.884,50 €, IVA incluido, con sujeción a las disposiciones aplicables vigentes, y dentro de los Presupuestos del Hospital Universitario Fundación Alcorcón para los ejercicios económicos 2019, 2020, 2021 y 2022.
- d) Apertura del procedimiento de adjudicación que habrá de ser en forma de procedimiento abierto y tramitación ordinaria.

Alcorcón, 27 de junio de 2019

Dr. Modoaldo Garrido Martín
Director Gerente

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS. (EXP.SARA-SER 034/19)

ÍNDICE

CAPÍTULO I. CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO	4
Cláusula 1. Características del contrato.	4
CAPÍTULO II. DISPOSICIONES GENERALES	21
Cláusula 2. Régimen jurídico.	21
Cláusula 3. Objeto del contrato.	21
Cláusula 4. Presupuesto base de licitación y precio del contrato.	22
Cláusula 5. Perfil de contratante.	23
CAPÍTULO III. LICITACIÓN	23
Cláusula 6. Capacidad para contratar y criterios de selección de las empresas.	23
Cláusula 7. Procedimiento de adjudicación.	24
Cláusula 8. Criterios objetivos de adjudicación.	24
Cláusula 9. Garantía provisional.	25
Cláusula 10. Presentación de proposiciones.	26
Cláusula 11. Medios electrónicos.	27
Cláusula 12. Forma y contenido de las proposiciones.	28
Cláusula 13. Actuación de la Mesa de contratación.	33
Cláusula 14. Garantía definitiva.	34
Cláusula 15. Acreditación de la capacidad para contratar.	35
Cláusula 16. Propuesta de adjudicación.	41
CAPÍTULO IV. ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN	42
Cláusula 17. Adjudicación del contrato.	42
Cláusula 18. Seguros.	43
Cláusula 19. Perfección y formalización del contrato.	43
CAPÍTULO V. EJECUCIÓN DEL CONTRATO	44
Cláusula 20. Principio de riesgo y ventura.	44
Cláusula 21. Programa de trabajo.	45

Cláusula 22.	<i>Dirección de los trabajos.</i>	45
Cláusula 23.	<i>Plazo de ejecución.</i>	46
Cláusula 24.	<i>Prórroga del contrato.</i>	46
Cláusula 25.	<i>Penalidades por incumplimiento de obligaciones contractuales.</i>	47
Cláusula 26.	<i>Responsabilidad del contratista por daños y perjuicios.</i>	48
Cláusula 27.	<i>Modificación del contrato.</i>	49
Cláusula 28.	<i>Suspensión del contrato.</i>	49
Cláusula 29.	<i>Cesión del contrato.</i>	50
Cláusula 30.	<i>Subcontratación.</i>	50
CAPÍTULO VI. DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA		52
Cláusula 31.	<i>Abonos y relaciones valoradas.</i>	52
Cláusula 32.	<i>Revisión de precios.</i>	54
Cláusula 33.	<i>Obligaciones, gastos, impuestos y responsabilidades exigibles al contratista.</i>	54
Cláusula 34.	<i>Medidas de contratación con empresas que estén obligadas a tener en su plantilla trabajadores con discapacidad.</i>	56
Cláusula 35.	<i>Obligaciones laborales, sociales y medioambientales.</i>	57
CAPÍTULO VII. EXTINCIÓN DEL CONTRATO		58
Cláusula 36.	<i>Forma de presentación.</i>	58
Cláusula 37.	<i>Entrega de los trabajos y realización de los servicios.</i>	58
Cláusula 38.	<i>Cumplimiento del contrato y recepción del servicio.</i>	59
Cláusula 39.	<i>Liquidación del contrato.</i>	60
Cláusula 40.	<i>Propiedad de los trabajos y protección de datos de carácter personal.</i>	60
Cláusula 41.	<i>Plazo de garantía.</i>	61
Cláusula 42.	<i>Devolución y cancelación de la garantía definitiva.</i>	61
Cláusula 43.	<i>Resolución del contrato.</i>	62
Cláusula 44.	<i>Prerrogativas del Hospital, revisión de decisiones y Tribunales competentes.</i>	63
ANEXO I.1.a PROPOSICIÓN ECONÓMICA		65
ANEXO I.2. MODELO DE RATIFICACIÓN DE OFERTA EN SUBASTA ELECTRÓNICA		66
ANEXO II. MODELO DE GARANTÍA MEDIANTE VALORES ANOTADOS (CON INSCRIPCIÓN)		67
ANEXO III. MODELO DE AVAL		68
ANEXO IV. MODELO DE CERTIFICADO DE SEGURO DE CAUCIÓN		69
ANEXO V. FORMULARIO NORMALIZADO DEL DOCUMENTO EUROPEO ÚNICO DE CONTRATACIÓN (DEUC) Y ORIENTACIONES PARA SU CUMPLIMENTACIÓN.		70

ANEXO VI. MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE RELATIVA AL COMPROMISO DE TENER CONTRATADOS TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD	75
ANEXO VII. MODELO DE DECLARACIÓN DE OPOSICIÓN EXPRESA DEL LICITADOR A LA CONSULTA DE SUS DATOS POR MEDIOS ELECTRÓNICOS	76
ANEXO VIII. MODELO DE DECLARACIÓN DE SOMETIMIENTO A LA JURISDICCIÓN DE LOS JUZGADOS Y TRIBUNALES ESPAÑOLES PARA EMPRESAS EXTRANJERAS.	77



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS. (EXP.SARA-SER 034/19)

CAPÍTULO I. CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO

Cláusula 1. Características del contrato.

TÍTULO: CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN.

1.- Definición del objeto del contrato:

Este contrato tiene por objeto la contratación del servicio de alimentación de pacientes y la explotación del autoservicio de personal, Restaurante para público en general y cafetería de público, en el Hospital Universitario Fundación Alcorcón (HUFA), de acuerdo con las indicaciones del Pliego de Prescripciones Técnicas con el cumplimiento de los criterios de calidad y laborales establecidos.

División en lotes: No.

La necesaria integración del servicio, el aprovechamiento y optimización de la infraestructura existente (cocinas) la uniformidad de precio y de coste que debe existir en el hospital, las sinergias en la producción, la criticidad del servicio, la búsqueda de la máxima eficiencia en la utilización de los fondos públicos aconsejan la configuración del servicio en un solo lote.

Lote	Denominación	Tipo	Código CPV
1	1.1.Servicio de alimentación de pacientes,	Gasto (pago por pensión alimenticia)	55300000-3 55330000-2
	1.2 Explotación del restaurante para público, autoservicio de personal y servicio de cafetería de público	Ingreso (Canon)	55100000-1 55523000-2

CPV: 55300000-3 Servicios de restaurante y de suministro de comidas
55330000-2 Servicios de cafetería
55100000-1 Servicios de hostelería

55523000-2 Servicios de suministro de comidas para otras empresas e instituciones.

Servicios incluidos en el Anexo IV de la LCSP.

Contrato reservado a Centro Especial de Empleo de iniciativa social y a Empresas de Inserción: NO

Lote/s reservado/s a Centro Especial de Empleo de iniciativa social y a Empresas de Inserción: NO

Contrato reservado a otras organizaciones: NO

2.- Órganos administrativos.

ÓRGANO GESTOR: ÓRGANO DE CONTRATACIÓN	
DENOMINACIÓN	Patronato del Hospital Universitario Fundación Alcorcón.
CÓDIGO DIR3	(1)
DIRECCIÓN POSTAL	C/ BUDAPEST Nº 1, 28922, ALCORCÓN, MADRID.
UNIDAD TRAMITADORA: CENTRO DIRECTIVO PROMOTOR DEL CONTRATO ; OFICINA CONTABLE: ÓRGANO QUE TIENE ATRIBUIDA LA FUNCIÓN DE CONTABILIDAD Y ÓRGANO DESTINATARIO DEL OBJETO DEL CONTRATO	
DENOMINACIÓN	HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN
CÓDIGO DIR3	(1)
DIRECCIÓN POSTAL	C/ BUDAPEST Nº 1, 28922, ALCORCÓN, MADRID.

(1) Por no estar comprendido dentro del ámbito subjetivo de la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, de impulso de la factura electrónica y creación del registro contable de facturas en el Sector Público, los pagos se efectuarán de acuerdo con la ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales, modificada por la ley 15/2010, de 5 de julio y el RD 4/2013, de medidas de apoyo al emprendedor y de estímulo del crecimiento y de la creación de empleo.

Unidad encargada del seguimiento y ejecución del contrato: Subdirección de Infraestructuras, Mantenimiento y Servicios Generales del Hospital Universitario Fundación Alcorcón.

3.- Si se trata de un contrato que conlleve prestaciones directas a favor de la ciudadanía: No procede.

4.- Presupuesto base de licitación y crédito en que se ampara.

Sublote 1.1. Servicio de alimentación de pacientes,

Tipo de presupuesto: máximo determinado por precios unitarios.

Presupuesto máximo de licitación (trienal): 4.471.713,18 € (IVA NO incluido)

Importe de IVA (trienal): 447.171,32 € (IVA 10%)

Importe Total (trienal): 4.918.884,50 € (IVA incluido)

Cofinanciación: NO

Anualidad	Importe (IVA incluido)
2019	273.271,37 euros
2020	1.639.628,16 euros
2021	1.639.628,16 euros
2022	1.366.356,81 euros
Total	4.918.884,50 euros

Unidades estimadas anuales	Concepto	Importe anual estimado (10 % IVA incluido)
118.756	Desayuno (*)	1.639.628,16 €
129.022	Comida (*)	
92.087	Merienda	
122.141	Cena (*)	
TOTAL		1.639.628,16 €

(*) En estas unidades estimadas se incluyen las correspondientes al personal de guardia y SUMMA 112

En este importe estimado anual se incluye la estimación de las inversiones mínimas necesarias para la reposición anual de equipamiento por importe de 30.000,00 euros anuales, sin IVA, por cuenta del adjudicatario, y cuyo desglose se entregará a la firma del contrato. Los consumos energéticos son a cuenta del adjudicatario hasta el importe indicado en el Anexo I, cláusula C) Condiciones comunes a los servicios, epígrafe f) Consumos, del Pliego de Prescripciones Técnicas, y no están incluidos en este importe de licitación.

Los precios máximos del autoservicio de personal, cafetería de público y de la carta del restaurante de público son los que figuran en el Anexo IV del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Sublote 1.2. Explotación del servicio de Cafetería de público, autoservicio de personal y restaurante de público.

Canon mínimo determinado.

Canon mínimo (trienal):420.000,00 € (IVA NO incluido)

Importe de IVA (trienal):88.200,00 € (IVA 21%)

Importe Total (trienal):508.200,00 € (IVA incluido)

Cofinanciación: NO

Anualidad	Importe (IVA incluido)
2019	28.233,33 euros
2020	169.400,00 euros
2021	169.400,00 euros
2022	141.166,67 euros
Total	508.200,00 euros

Sistema de determinación del presupuesto: por precios unitarios

Cálculo del precio del contrato

El precio del contrato se ha calculado teniendo en cuenta los siguientes factores:

- Evolución de los consumos (alimentación de pacientes) de los últimos ejercicios
- Precio de los anteriores contratos similares adjudicados por el Hospital
- Precios de mercado
- Ingresos esperados para el adjudicatario (alimentación de pacientes y recaudación de cafeterías)
- Gastos (fijos) para el adjudicatario: suministros energéticos, canon e inversiones

El desglose orientativo (anual) es el siguiente:

•Gastos de personal.....	1.380.000 euros (*)
•Materias primas	1.000.000 euros
•Gastos generales	100.000 euros
•Canon.....	140.000 euros
•Suministros energéticos	175.000 euros
•Inversiones.....	30.000 euros
•Beneficio industrial (6%)	180.000 euros

Total anual.....3.005.000 euros

(*) Teniendo en cuenta las categorías profesionales y el convenio colectivo de aplicación, con el detalle de personal que se ofrece en los Pliegos de Prescripciones Técnicas (Anexo V)

Valor estimado del contrato (art. 101 LCSP): 8.198.140,83 euros.

Método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado:

El valor estimado del contrato lo constituye el importe total pagadero según las estimaciones del órgano de contratación, sin incluir el IVA. Se ha determinado en función de los contratos similares



previamente adjudicados por este Hospital, precios de mercado y la estimación respecto a los valores históricos de consumos del Hospital. En el cálculo del valor estimado se han tenido en cuenta las eventuales prórrogas del contrato (2 prórrogas anuales) y una posible variación anual de hasta el 10 % en el número de dietas, respecto al número inicial de dietas anuales estimado.

En servicios con determinación del precio mediante precios unitarios, posibilidad de incrementar el número de unidades hasta el 10 por 100 del precio del contrato: SI

5.- Contrato sujeto a regulación armonizada. SI.

6.- Habilitación empresarial o profesional precisa para la realización del contrato.

Procede: NO

7. - Solvencia económica, financiera y técnica o profesional.

El empresario podrá acreditar su solvencia mediante su clasificación por ser un contrato de servicios cuyo objeto está incluido en el Anexo II del RGLCAP, o bien acreditando el cumplimiento de los siguientes requisitos específicos de solvencia. En el caso de que se acredite mediante clasificación, será necesario aportar adicionalmente los certificados de medidas de control de calidad y de gestión medioambiental exigidos (ISO 9001, OSHAS 18000 y ISO 14001 o equivalentes).

Acreditación de la solvencia económica y financiera:

-Art. 87.1.a) de la LCSP:

Criterio de selección: Los licitadores, tanto españoles como no españoles de Estados miembros de la Unión Europea, podrán acreditar su solvencia económica y financiera mediante declaración de un volumen anual de negocios, del licitador o candidato, que referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos deberá ser al menos una vez y media el valor estimado del contrato en cómputo anual sin IVA. Este valor mínimo queda fijado en 2.459.442,25 euros.

Medio de acreditación: El volumen anual de negocios del licitador o candidato se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales debidamente legalizadas por el Registro Mercantil.

Acreditación de la solvencia técnica o profesional:

-Art. 90.1.a) de la LCSP:

Criterio de selección: Los licitadores, tanto españoles como no españoles de Estados miembros de la Unión Europea, deberán acreditar la solvencia técnica y profesional mediante una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que

los que constituyen el objeto del contrato, en el curso de, como máximo los tres últimos años, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70 por ciento de la anualidad media del contrato, sin IVA (1.043.399,74 euros), en la que se indiquen importe y fechas y el destinatario, público o privado de los mismos.

Teniendo en cuenta las peculiaridades propias del servicio de alimentación de pacientes, cuya prestación es muy diferente del servicio de alimentación que pueda prestarse una instalación hostelera normal, los trabajos acreditados sólo se considerarán del mismo tipo o naturaleza al que corresponde el objeto del contrato y, por tanto, las referencias solo se considerarán válidas si han sido efectuados en centros hospitalarios de 300 o más camas.

Medio de acreditación: Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

-Artículo 90.1 de la LCSP, apartado d):

Criterio de selección: -Medidas de control de calidad:

Medio de acreditación:

a) Certificado en vigor expedido por organismo independiente comprensivo de que el licitador cumple determinadas normas de garantía de la calidad basadas en normas europeas o internacionales en la materia (ISO 9001) o Licencia de Uso de la Marca de Garantía Madrid Excelente o certificación equivalente; y

b) -Certificado de empresa registrada según normas de Prevención de Riesgos Laborales, serie OSHAS 18000 similar o equivalente.

Si la proposición fuera presentada por una UTE, estos certificados serán exigibles a todos los integrantes de la misma.

-Artículo 90.1 de la LCSP, apartado f):

Criterio de selección: -Aplicación de medidas de gestión medioambiental.

Medio de acreditación: Certificado en vigor de empresa registrada según normas de la serie ISO-14001, o certificación equivalente.

Si la proposición fuera presentada por una UTE, este certificado será exigible a todos los integrantes de la misma.

Clasificación del contratista:

Grupo/s:	Subgrupo/s:	Categoría/s: (R.D. 773/2015)	Categoría/s R.D. 1098/2001:
M:	6	D	5
Servicios Especializados	Hostelería y servicios de comida.	> 600.000 euros	> 1.200.000 euros

Compromiso de adscripción a la ejecución del contrato de medios personales y/o materiales:
SI. Aquellos medios que se hayan incluido por el licitador en su oferta y que hayan sido objeto de valoración como criterios de adjudicación se consideran obligaciones esenciales del contrato.

8.- Procedimiento de adjudicación.

Tramitación anticipada: NO

Tramitación: ordinaria

Procedimiento: abierto

Pluralidad de criterios de adjudicación

Subasta electrónica: NO.

9.- Criterios objetivos de adjudicación del contrato.

	Criterio		Puntuación máxima	Nº de sobre
9.1	Criterios relacionados con los costes:			
	9.1.1	Oferta económica	45 puntos	3
9.2	Criterios cualitativos			
	9.2.1	Evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas		
	9.2.1.1	Personal Adscrito al Servicio	10 puntos	3
	9.2.1.2	Encuestas de satisfacción mensuales	6 puntos	3
	9.2.1.3	Horas de formación	6 puntos	3
	9.2.1.4	Auditoría anual	6 puntos	3
	9.2.2	Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor		
	9.2.2.1	Plan de Trabajo	16 puntos	2
	9.2.2.2	Gestión medioambiental	6 puntos	2
	9.2.2.3	Buenas prácticas	3 puntos	2
	9.2.2.4	Gestión de Proveedores	2 puntos	2
	TOTAL		100 puntos	

9.1. Criterio oferta económica. Hasta 45 puntos.

Puntuación conforme a la fórmula que sigue:

Puntuación económica = 80% x Puntuación económica (1) + 20 % x Puntuación económica (2)

Para el criterio oferta económica, la puntuación por la oferta en Alimentación de pacientes supondrá el 80% del total de la puntuación en este criterio, teniendo la puntuación por el canon de Cafetería de público, restaurante de público y autoservicio de personal un peso del 20% restante de la puntuación en este criterio.

Alimentación de pacientes.

$$\text{Puntuación económica (1)} = 45 \times \frac{\text{Baja del Licitador}}{\text{Mayor baja de las presentadas}}$$

(Baja= precio de licitación – oferta presentada)

Cafetería de público, restaurante de público y autoservicio de personal.

$$\text{Puntuación económica (2)} = 45 \times \frac{\text{Canon del Licitador}}{\text{Mayor canon ofertado}}$$

En el caso de la alimentación de pacientes, deberá desglosar el importe por cada tipo de comida: (desayuno, merienda,...) conforme al detalle del Anexo I.1.a

9.2. Criterios cualitativos. Hasta 55 puntos.

9.2.1. Criterios Evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas: Hasta 28 puntos.

9.2.1.1. Personal adscrito al servicio:

Si el número propuesto de personas a adscribir al servicio a jornada completa supera las 62, se repartirá la puntuación como sigue:

- 1 trabajador adicional con categoría profesional ASL 5 puntos
- 2 trabajadores adicionales con categoría profesional ASL 8 puntos
- 3 trabajadores adicionales o más con categoría profesional ASL 10 puntos

9.2.1.2. Encuestas de satisfacción mensuales:

Realización mensual de encuestas de satisfacción del servicio de alimentación de pacientes. Se deberá aportar el modelo de encuesta y la metodología de la misma, con, al menos, los ítems que maneja el SERMAS en este tipo de encuestas. Solo obtendrán la puntuación aquellos licitadores que presenten certificado de compromiso de realización de encuestas mensuales y aporten el modelo.

9.2.1.3. Horas de formación:

Horas de formación globales ofertadas durante el contrato (3 años), que deberán comprender a la totalidad de la plantilla adscrita a este contrato, con desglose de acciones formativas y descripción de las mismas. Se otorgará la máxima puntuación a la oferta que mayor número de horas contemple, siendo la puntuación del resto de ofertas proporcional a ésta.

9.2.1.4. Auditoría anual

Realización de auditoría anual por entidad externa acreditada, con respecto al cumplimiento del contrato, del convenio laboral y las condiciones laborales ofertadas. Solo obtendrán la puntuación aquellos licitadores que aporten certificado de entidad externa acreditada con compromiso para su realización.

9.2.2. Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor: Hasta 27 puntos.

En los criterios que dependen de juicio de valor, se otorgará la máxima puntuación a la mejor oferta, siendo la puntuación del resto de ofertas proporcional a ésta.

9.2.2.1. Plan de Trabajo:

Plan de trabajo.- En este documento el licitador tendrá que describir exhaustivamente las condiciones en las que va a prestar el servicio, personal y turnos por puesto de trabajo, en todas las áreas objeto del contrato, teniendo en cuenta lo señalado en el Anexo 1 del PPT. Se detallará en cada una de las áreas la metodología y procesos de trabajo, la planificación de personas y turnos por puesto de trabajo, el equipamiento e instalaciones a utilizar,...

El Plan de trabajo deberá contener, además, y necesariamente, la siguiente documentación (anexa o integrada en el mismo):

- Diseño y propuesta de implantación del Sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), adaptado a la actividad, instalaciones y sistemas de trabajo del Hospital y cumpliendo los requerimientos de la autoridad sanitaria.
- Planificación de turnos y asignación de personas (por categorías y por puestos de trabajo) a los mismos, de lunes a domingo.
- Curriculum Vitae de: Responsable del Contrato, Responsable del Control de Calidad, Responsable de Prevención de Riesgos Laborales.
- Planes de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal de las instalaciones y equipamiento.
- Plan de limpieza de locales, instalaciones y equipamiento.
- Plan de Contingencias.
- Programa de Calidad, incluyendo guías de prácticas correctas, documentación adicional relacionada con la posible acreditación en calidad.

9.2.2.2. Gestión medioambiental:

El licitador presentará un documento que contenga propuesta de soluciones para la prestación del servicio, en el ámbito de la gestión medioambiental: eficiencia energética, reducción de residuos, huella hídrica y huella de carbono, disminución del uso de plásticos,...



9.2.2.2. Buenas prácticas:

El licitador presentará un documento que describa las acciones a llevar a cabo para la promoción de buenas prácticas e innovación por parte de los profesionales adscritos al contrato, sin que se modifique el objeto del contrato.

9.2.2.2. Gestión de proveedores:

El licitador presentará un documento que describa el sistema de evaluación y seguimiento de la calidad de proveedores y acreedores afectos a este contrato.

FASES: De los criterios objetivos establecidos anteriormente, se valorarán en una primera fase, los señalados en el epígrafe 9.2 (Criterios cualitativos), siendo necesario para que la proposición pueda ser valorada en la fase decisoria una puntuación mínima de 27,50 puntos (50 % del total) en el total de los criterios cualitativos (Suma de los cuantificados por juicio de valor y fórmulas).

De los criterios objetivos establecidos anteriormente, se tomarán en consideración a efectos de apreciar, en su caso, que la proposición no puede ser cumplida como consecuencia de la inclusión de valores anormales, el criterio oferta económica, siendo los límites para apreciar que se dan en aquella dicha circunstancia, los siguientes:

Si se presentase un único licitador se considerará que su oferta contiene valores anormales o desproporcionados si es inferior al presupuesto base de licitación en más de un veinticinco unidades porcentuales, previa audiencia al licitador que la haya presentado.

Si se presentasen varios licitadores se considerará oferta con valores anormales o desproporcionados la baja de toda proposición económica cuyo porcentaje exceda de diez unidades, por lo menos, a la media aritmética de los porcentajes de baja de todas las proposiciones presentadas, previa audiencia al licitador que la haya presentado.

10.- Documentación técnica a presentar en relación con los criterios objetivos de adjudicación del contrato:

En el sobre nº 2: Además de la que se indique en el Pliego de Prescripciones Técnicas, se deberá aportar dentro del sobre nº 2 “Documentación técnica relativa a los criterios de adjudicación cuya cuantificación depende de un juicio de valor” toda aquella información que el ofertante estime necesaria para valorar la calidad técnica y en especial:

- Plan de Trabajo, indicando:
 - Diseño y propuesta de implantación del Sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), adaptado a la actividad, instalaciones y sistemas de trabajo del Hospital y cumpliendo los requerimientos de la autoridad sanitaria
 - Planificación de turnos y asignación de personas (por categorías y por puestos de trabajo) a los mismos, de lunes a domingo. Programa completo de trabajo (metodología y sistemática a seguir) a desarrollar.
 - Equipo de Trabajo (Recursos humanos a emplear en los distintos lotes con

disponibilidad horaria, recursos no habituales a emplear en el servicio, recursos materiales a aportar, certificados de formación en los equipos de los lotes objeto del contrato). Curriculum Vitae de: Responsable del Contrato, Responsable del Control de Calidad, Responsable de Prevención de Riesgos Laborales

- Planes de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal a aplicar en los instalaciones, locales y equipamiento,
- Plan de limpieza
- Plan de Contingencias
- Programa de garantía de la calidad.

- Gestión medioambiental:

Documentar los compromisos con propuestas de soluciones medioambientales.

- Buenas prácticas:

Documentar compromisos de acciones a llevar a cabo para la promoción de buenas prácticas e innovación.

- Gestión de Proveedores:

Documentar compromisos de implantación de sistema de evaluación y seguimiento de la calidad de proveedores y acreedores.

Cada uno de los documentos deberá presentarse perfectamente delimitado del resto y con índice de la información técnica que estime necesaria al objeto de ser valorada conforme a los criterios de valoración informe técnico que figuran en la **cláusula 1, Apartado 9.2.2. “Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor”**.

En el sobre 3, “Proposición económica y documentación relativa a los criterios de adjudicación evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas”, separado de la proposición económica, se incluirá lo que sigue:

- Personal Adscrito al Servicio

Documentar compromiso de número propuesto de personas a adscribir al servicio a jornada completa que supere las 62, indicando el número de trabajador/es adicional/es con categoría profesional ASL

- Encuestas de satisfacción mensuales

Certificado de compromiso de realización de encuestas mensuales y modelo de encuesta.

- Horas de formación:

Desglose de acciones formativas comprometidas que comprendan la totalidad de la plantilla en el centro y descripción de las mismas, indicando su duración en horas.

- Auditoría anual

Certificado de entidad externa acreditada con compromiso para la realización de auditoría anual respecto al cumplimiento del contrato, del convenio laboral y las condiciones laborales ofertadas.

11.- Garantía provisional.

Procede: NO

12.- Admisibilidad de variantes.

Procede: NO

13.- Medios electrónicos.

Licitación electrónica.

Se exige la presentación de ofertas por medios electrónicos: SÍ

En el Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid (URL <http://www.madrid.org/contratospublicos>) se ofrece la información necesaria y el acceso al sistema de licitación electrónica que debe utilizarse. Para la presentación de ofertas por medios electrónicos deben tenerse en cuenta las indicaciones de la **cláusula 11** de este pliego.

Subasta electrónica.

Procede: NO

14.- Garantía definitiva.

Procede: SÍ

Importe: 5 por 100 del precio final ofertado, I.V.A. excluido.

Constitución mediante retención en el precio.

Se admite: NO

15.- Garantía complementaria (artículo 107.2 de la LCSP).

Procede: NO:

16.- Pólizas de seguros.

Procede: SÍ

Tipo de pólizas:

Importe:

Tipo de pólizas: Se deberá suscribir con anterioridad a la formalización del contrato, una póliza de Seguro de Responsabilidad Civil, con los siguientes importes mínimos:

- Límite por siniestro y anualidad: 1.200.000 €.
- Sublímite por víctima: 150.000 €.

17.- Programa de trabajo.

Obligación de presentar un programa de trabajo: SÍ

Plazo de presentación: Se presentará incluido en el sobre nº 2, Oferta técnica

Procede: SÍ, de acuerdo con las indicaciones del Pliego de Prescripciones Técnicas, a incluir en el sobre nº 2 “Oferta técnica”.

18.- Plazo de ejecución.

Total: 3 años.

Recepciones parciales: SÍ

Las recepciones parciales NO darán derecho al contratista para solicitar la cancelación de la parte proporcional de la garantía definitiva.

Procede la prórroga del contrato: SÍ

Duración máxima del contrato incluidas las prórrogas: 5 AÑOS.

19.- Condiciones especiales de ejecución del contrato:

El adjudicatario deberá respetar como mínimo las condiciones laborales establecidas en los convenios colectivos en vigor de los trabajadores adscritos a la ejecución de los trabajos, así como el compromiso de realizar puntualmente el pago de los salarios debidos a todos los trabajadores que participen en dicha ejecución durante toda la vigencia del contrato.

El adjudicatario del contrato, durante la vigencia del mismo, se compromete a respetar y dar cumplimiento a las disposiciones y recomendaciones establecidas en la Política Ambiental del Hospital establecida en el Anexo XI, mediante la Declaración responsable establecida en el Anexo IX del presente Pliego que deberá ser aportada junto con la Documentación Administrativa (Sobre nº 1).

El adjudicatario a requerimiento del Hospital justificará el cumplimiento fehaciente de estas condiciones en cualquier momento durante la vigencia del contrato.

El incumplimiento de estas condiciones especiales de ejecución no será causa de resolución del contrato. Sí se establece como infracción muy grave a los efectos establecidos en el art. 71.2.c) de la Ley 09/2017.

El contratista, a solicitud del Responsable del Contrato, especificará la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores de la empresa que están prestando servicio en ese momento. Asimismo, y a estos efectos, el contratista deberá proporcionar al órgano de contratación, a requerimiento de éste y antes de la finalización del contrato, la citada información.

En todo caso, en los citados supuestos y tres meses antes de la finalización del contrato, junto con la certificación del mes que corresponda a dicho período, y con la última certificación que se emita, el contratista deberá presentar certificaciones positivas actualizadas a dichas fechas, acreditativas de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social, o acreditar documentalmente que están satisfechas las cuotas a la Seguridad Social correspondientes al personal adscrito a la ejecución del contrato, salvo que el contratista haya autorizado a la Comunidad de Madrid a utilizar medios electrónicos para realizar la consulta

electrónica on-line, mediante la aplicación ICDA (Intercambio de Datos entre Administraciones), de que se halla al corriente en el cumplimiento de las obligaciones con la Seguridad Social.

Esta obligación tendrá la consideración de condición especial en relación con la ejecución del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 202 del LCSP.

20.- Penalidades.

Por la especial incidencia que el desarrollo de la ejecución de este contrato tiene sobre la actividad principal del Hospital se establece un régimen de penalidades con la finalidad de mantener la calidad del servicio en los estándares fijados.

Las desviaciones de los indicadores de cumplimiento del servicio se clasificarán en tres categorías: leves, graves y muy graves según se recoge en los apartados 3 “Ejecución y Supervisión del Servicio” y 4 “Indicadores de cumplimiento del Servicio”, del Pliego de Prescripciones Técnicas, implicarán la aplicación por el Hospital de las siguientes penalidades:

Incumplimiento leve: 2 % de la facturación total mensual del servicio de alimentación de pacientes.

Incumplimiento grave: 5 % de la facturación total mensual del servicio de alimentación de pacientes.

Incumplimiento muy grave: 10 % de la facturación total mensual del servicio de alimentación de pacientes.

Para proceder a la imposición de las penalidades indicadas será necesario que los incumplimientos que pueden dar lugar a las mismas queden certificados por el Responsable del contrato. De este incumplimiento se dará traslado al contratista para que realice las alegaciones oportunas, en el plazo de 10 días hábiles. Toda la documentación recabada será trasladada al órgano de contratación que resolverá sobre la imposición de la penalidad.

Las penalizaciones previstas en el presente apartado tienen carácter acumulativo y no sustitutivo a los efectos de lo dispuesto en el artículo 1.152 del Código Civil.

A los efectos de lo previsto en el artículo 1.153 del Código Civil, el adjudicatario penalizado, además de satisfacer la penalización en los términos previstos en este apartado, deberá cumplir las obligaciones cuyo incumplimiento o retraso se penaliza.

Los gastos y las penalidades podrán hacerse efectivos mediante su deducción de las cantidades que en concepto de pago total o parcial deban ser abonadas al contratista, o sobre la garantía que en su caso se hubiese constituido, cuando no puedan deducirse de los mencionados pagos. En el supuesto de que las penalizaciones se hayan hecho efectivas con cargo a la referida garantía, el adjudicatario estará obligado a ampliar la garantía en la cantidad que corresponda hasta que ésta alcance el valor del 5% del importe de adjudicación del Contrato.

Todo ello, sin perjuicio de que el Hospital en los incumplimientos parciales pueda optar por la resolución del contrato en lugar de imponer las penalidades (Art. 192.2 de LCSP).

Los incumplimientos de las condiciones especiales de ejecución del contrato se consideran a efectos de penalidades como muy graves.

En el caso de la condición especial de ejecución del contrato de entrega de información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores de la empresa que están prestando servicio en ese



momento, la penalidad a imponer será la que resulte del importe correspondiente a todas las cuotas sociales que no se hayan satisfecho a la Seguridad Social durante la vigencia del contrato, del personal adscrito a su ejecución, incrementadas en un 20%. Para determinar las cuotas sociales que no hayan sido abonadas se estará a la documentación que presente el adjudicatario durante el plazo de alegaciones concedido al efecto. Si no presentara documentación se tendrá en cuenta, a efectos de la determinación de la penalidad, las cuotas sociales de la totalidad de los trabajadores que presten el servicio contratado incrementado en un 20%.

Sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de lo establecido en el artículo 44 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, el contratista responderá de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad social devengadas, aún en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo contratista, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a este último. En este caso, el Hospital, una vez acreditada la falta de pago de los citados salarios, procederá a la retención de las cantidades debidas al contratista para garantizar el pago de los citados salarios, y a la no devolución de la garantía definitiva en tanto no se acredite el abono de éstos.

21.- Modificaciones previstas del contrato: SÍ

Condiciones en que podrán efectuarse:

El contrato podrá modificarse en cuanto a la variación del número de dietas anuales hasta en un 10 %, como consecuencia de la propia variación de la actividad hospitalaria realizada, afectando en este mismo porcentaje al precio del contrato.

El procedimiento para la modificación es la constatación del aumento de dietas por el Responsable del contrato.

22.- Subcontratación.

Determinada actividad no directamente relacionada con el objeto del contrato podrá ser subcontratada (mantenimientos, desinsectación, limpieza, lavandería,...), dentro de las condiciones previstas en la LCSP.

Indicación en la oferta de la parte del contrato que se pretenda subcontratar. SÍ

23.- Régimen de pagos.

Forma de pago: -Se expedirán certificaciones mensuales, en base a los albaranes validados correspondientes al trabajo realmente ejecutado en cada mes, como pagos a cuenta de la liquidación

Abonos a cuenta por operaciones preparatorias: NO proceden.

24.- Revisión de precios.

Procede: NO

El contrato no se encuentra entre los tipos de contrato incluidos en el art.103.1 y 103.2 de la LCSP para los que cabe la revisión de precios.



25.- Información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores de la empresa que están prestando servicio en la actualidad:

En el Anexo V del Pliego de Prescripciones Técnicas figuran los listados del personal objeto de subrogación indicando el convenio colectivo de aplicación, los detalles de categoría, tipo de contrato, jornada, fecha de antigüedad, vencimiento del contrato.

26.- Importe máximo de los gastos de publicidad de la licitación:

El importe máximo de los gastos de publicidad es de 1.800,00 euros. El importe del anuncio se repartirá proporcionalmente al importe adjudicado a cada adjudicatario. El Hospital remitirá a los adjudicatarios factura por el importe proporcional, que debe ser abonada por el adjudicatario con anterioridad a la firma del contrato.

27.- Información sobre el contrato cuyo carácter confidencial debe respetar el contratista:

El adjudicatario y sus profesionales adoptarán las medidas oportunas para asegurar el tratamiento confidencial de la información y queden obligados a cumplir en todo momento las disposiciones establecidas en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y el real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal, que se fijan para el encargado de tratamiento de los datos de carácter personal de ficheros de titularidad del Hospital Universitario Fundación Alcorcón.

Para la gestión adecuada del contrato, el adjudicatario puede precisar la creación de ficheros, acceder a datos o incluso a ficheros ya existentes relacionados con el servicio, que contienen datos protegidos por la Ley y cuya custodia corresponde al Hospital.

El adjudicatario se compromete a tratar dichos datos observando los principios exigibles por la legislación existente en materia de protección de datos, en particular los relativos a la calidad y seguridad de los datos, como son la autenticidad, integridad, disponibilidad, trazabilidad, y confidencialidad de los mismos; así como, observar las instrucciones que a tal efecto reciba del Hospital.

El adjudicatario se compromete a observar el secreto profesional respecto de los datos objeto de tratamiento que haya conocido como consecuencia de la realización del objeto del contrato, manteniendo absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del objeto del presente contrato no comunicando, revelando o cediendo datos a ningún tercero para cualquier uso no previsto en el presente pliego, ni siquiera para su conservación, los datos facilitados por El Hospital. Esta obligación subsistirá aun después de finalizar sus relaciones con el responsable de los mismos.

El adjudicatario no hará uso de la información que se suministra en relación con la licitación de este contrato para otros fines distintos de su utilización para la elaboración de las correspondientes ofertas, no pudiendo trasladar su contenido o copia de la misma a terceros.

El adjudicatario se compromete explícitamente a formar e informar a su personal en las obligaciones que de las normas de protección de datos de carácter personal se emanan (LOPD y disposiciones desarrolladoras de la misma). A tal fin realizará las acciones que sean necesarias.

En caso de incumplimiento de estos deberes, además de las sanciones administrativas que pudiesen derivarse para El adjudicatario, El Hospital se reserva el ejercicio de las acciones legales que estime oportunas.

Plazo durante el cual deberá mantener el deber de respetar el carácter confidencial de la información: 5 años

28.- Forma de constatación por la Administración de la correcta ejecución del contrato:

El Hospital se reserva la facultad de supervisión y coordinación, así como el control e inspección de los trabajos objeto de este contrato, a fin de asegurarse de que el mantenimiento que se está realizando es conforme al Pliego de Prescripciones Técnicas.

El Responsable del contrato es la Subdirección de Infraestructuras y Servicios Generales del Hospital.

29.- Forma de recepción del contrato:

Certificación mensual de conformidad con la ejecución del contrato.

30- Plazo de garantía:

Durante la vigencia del contrato y por un período de seis meses una vez finalizado éste.

31- Prevención de riesgos:

El Adjudicatario deberá aportar antes de la firma del contrato:

- Certificado de la modalidad de organización de la prevención existente en la empresa. Se podrá justificar por medio de la presentación de cualquiera de los siguientes documentos:
 - a. Certificado de la asunción personal por el empresario de la actividad preventiva (en empresas de menos de 6 trabajadores)
 - b. Copia del contrato donde se refleje la prestación de servicio de prevención con la mutua o con una empresa acreditada como servicio de prevención ajeno (en empresas que no necesiten servicio de prevención propio o en las que éste no cubra todas las especialidades requeridas)
 - c. Copia del acta de constitución del servicio de prevención propio o copia del certificado de auditoría de dicho servicio.
- En caso de que el servicio de prevención propio no asumiera todas las especialidades contempladas en la ley, se deberá adjuntar, además, la copia del contrato donde se especifique la cobertura de las especialidades restantes por parte de la mutua o cualquier empresa acreditada como servicio de prevención ajeno.
- Los servicios de prevención mancomunados acreditarán el cumplimiento de la normativa igual que un servicio de prevención propio.
- Evaluación de riesgos y planificación de la acción preventiva de los puestos de trabajo que se vayan a desempeñar en las instalaciones del Hospital Universitario Fundación Alcorcón.
- Certificado de formación sobre riesgos específicos, que hayan recibido los trabajadores que



vayan a desarrollar sus funciones en nuestro centro de trabajo.

El adjudicatario atenderá las instrucciones que desde el Servicio de Prevención del Hospital se realicen, para la coordinación de las actividades de prevención, conforme a la legislación vigente.

CAPÍTULO II. DISPOSICIONES GENERALES

Cláusula 2. Régimen jurídico.

El presente contrato tiene carácter privado. En cuanto a su preparación y adjudicación, para lo no previsto en los pliegos, los contratos privados que celebren los poderes adjudicadores que no pertenezcan a la categoría de Administraciones Públicas mencionados en la letra b) del apartado primero del artículo 26 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, cuyo objeto esté comprendido en el ámbito de la misma, se rigen por lo dispuesto en su Título I del Libro Tercero. Supletoriamente, el contrato se regirá por la legislación básica del Estado en materia de contratos públicos: Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (LCSP), y en cuanto no se oponga a lo establecido en la LCSP, el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, por el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre (RGLCAP), por las Leyes aprobadas por las Asamblea de Madrid y por el Reglamento General de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid, aprobado por Decreto 49/2003, de 3 de abril (RGCCPM) y sus normas complementarias. Supletoriamente, se aplicarán las normas estatales sobre contratos públicos que no tengan carácter básico, las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las de derecho privado.

En cuanto a sus efectos y extinción, para lo no previsto en los pliegos, les serán aplicables las normas de derecho privado, y aquellas normas a las que se refiere el párrafo primero del artículo 319 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en materia medioambiental, social o laboral, de condiciones especiales de ejecución, de modificación del contrato, de cesión y subcontratación, de racionalización técnica de la contratación; y la causa de resolución del contrato referida a la imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato conforme a los artículos 204 y 205.

Cláusula 3. Objeto del contrato.

El objeto del contrato al que se refiere el presente pliego es la ejecución de los trabajos descritos en el **apartado 1 de la cláusula 1** al mismo y definidos en el pliego de prescripciones técnicas particulares, en el que se especifican las necesidades administrativas a satisfacer mediante el contrato y los factores de todo orden a tener en cuenta.

Tanto el pliego de prescripciones técnicas particulares como el pliego de cláusulas administrativas particulares revisten carácter contractual, por lo que deberán ser firmados, en prueba de conformidad por el adjudicatario, en el mismo acto de formalización del contrato

Si el contrato está dividido en lotes, los licitadores podrán optar a un lote, a varios o a todos ellos, salvo que se establezca un número máximo de lotes por licitador, para lo que se estará a lo estipulado en el **apartado 1 de la cláusula 1**. En este apartado se indican, asimismo en su caso, el número máximo de lotes a adjudicar a cada licitador y las normas a aplicar en el supuesto de que el licitador pueda resultar adjudicatario de un número de lotes que exceda el indicado.

Cláusula 4. Presupuesto base de licitación y precio del contrato.

El presupuesto base de licitación asciende a la cantidad expresada en el **apartado 4 de la cláusula 1**, distribuido en las anualidades previstas en el mismo, siendo el sistema de determinación del presupuesto el expresado en el citado **apartado 4 de la cláusula 1**. Su cálculo incluye todos los factores de valoración y gastos que, según los documentos contractuales y la legislación vigente son de cuenta del adjudicatario, así como los tributos de cualquier índole, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido, que figura como partida independiente.

El presupuesto de los lotes en que, en su caso, se divida el objeto del contrato se especifica igualmente en el **apartado 4 de la cláusula 1**.

Las proposiciones expresarán también el Impuesto sobre el Valor Añadido en partida independiente. Aquellas cuyo importe sin IVA supere la base imponible del presupuesto base de licitación, serán desechadas. El precio del contrato será aquél al que ascienda la adjudicación, que en ningún caso superará el presupuesto base de licitación. La baja que pueda obtenerse como resultado de la adjudicación, dará lugar, en su caso, a una baja proporcional de los importes de cada una de las anualidades previstas.

La ejecución del servicio está amparada por los créditos que se indican en el **apartado 4 de la cláusula 1**.

Si el contrato se financia con fondos europeos, debe someterse a las disposiciones del Tratado de la Unión Europea y a los actos fijados en virtud del mismo y ser coherente con las actividades, políticas y prioridades comunitarias en pro de un desarrollo sostenible y mejora del medio ambiente, debiendo promover el crecimiento, la competitividad, el empleo y la inclusión social, así como la igualdad entre hombres y mujeres, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) nº 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se establecen disposiciones comunes relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo, al Fondo de Cohesión, al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y al Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, y por el que se establecen disposiciones generales relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo, al Fondo de Cohesión y al Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, y se deroga el Reglamento (CE) nº 1083/2006 del Consejo.

Cláusula 5. Perfil de contratante.

El acceso al perfil de contratante del órgano de contratación se efectuará a través del Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid, en la siguiente dirección de Internet (URL): <http://www.madrid.org/contratospublicos>.

CAPÍTULO III. LICITACIÓN

Cláusula 6. Capacidad para contratar y criterios de selección de las empresas.

Podrán optar a la adjudicación del presente contrato las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, a título individual o en unión temporal de empresarios, que tengan plena capacidad de obrar, que no se encuentren incursas en las prohibiciones e incompatibilidades para contratar con la Administración establecidas en el artículo 71 de la LCSP, en la Ley 14/1995, de 21 de abril, de Incompatibilidades de Altos Cargos de la Comunidad de Madrid, y en el artículo 29.5 de la Ley 9/1990, de 8 de noviembre, Reguladora de la Hacienda de la Comunidad de Madrid, y que acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional, o su clasificación de conformidad con lo establecido en el **apartado 7 de la cláusula 1**.

Los empresarios deberán contar, asimismo, con la habilitación empresarial o profesional que, en su caso, se especifica en el **apartado 6 de la cláusula 1**.

Además, cuando se trate de personas jurídicas, las prestaciones del contrato objeto del presente pliego han de estar comprendidas dentro de los fines, objeto o ámbito de actividad que, conforme a sus estatutos o reglas fundacionales, les sean propios.



Las empresas extranjeras no comunitarias, deberán reunir además, los requisitos establecidos en el artículo 68 de la LCSP.

Cláusula 7. Procedimiento de adjudicación.

El contrato se adjudicará por procedimiento abierto mediante pluralidad de criterios de adjudicación, en aplicación de los artículos 131.2, 145, y 156.1 de la LCSP, conforme a los términos y requisitos establecidos en dicho texto legal.

Si así se indica en el **apartado 8 de la cláusula 1** de este pliego, para la adjudicación del contrato se celebrará una **subasta electrónica**, conforme a los requisitos establecidos en el artículo 143 de la LCSP. En el **apartado 13 de la cláusula 1** se incluye la información necesaria sobre su celebración.

Cláusula 8. Criterios objetivos de adjudicación.

Los criterios objetivos que han de servir de base para la adjudicación del contrato son los establecidos, con su correspondiente ponderación o, en su defecto, por orden decreciente de importancia, en el **apartado 9 de la cláusula 1**.

Cuando el procedimiento de adjudicación se articule en varias fases, de entre los criterios objetivos de adjudicación, en el mismo apartado de dicha cláusula se especifican, en su caso, los que se valorarán en una primera fase, siendo necesario obtener como mínimo, en cada uno de ellos la puntuación que asimismo se indica para que la oferta pueda ser valorada en la fase decisoria. Igualmente se señalarán, en su caso, en este apartado, los parámetros objetivos que deberán permitir identificar los casos en que una oferta se considere anormal, referidos a la oferta considerada en su conjunto.

Cuando los criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor tengan atribuida una ponderación mayor que la correspondiente a los criterios evaluables de forma automática, la valoración de aquéllos corresponderá bien a un comité formado por expertos en la materia objeto del contrato, o bien a un organismo técnico especializado. El comité, en su caso, estará compuesto por un mínimo de tres miembros, que podrán pertenecer a los servicios dependientes del órgano de contratación pero, en ningún caso, podrán estar adscritos al órgano proponente del contrato al que corresponderá realizar la evaluación de las ofertas. Su designación o el procedimiento para efectuarla o, en su caso, la designación del organismo técnico especializado se establece en el **apartado 9 de la cláusula 1**, debiendo publicarse con

carácter previo a la apertura de la documentación relativa a los criterios de adjudicación cuya cuantificación dependa de un juicio de valor.

Cuando en el apartado 1 de la cláusula 1 se admitan ofertas integradoras, previamente se llevará a cabo una evaluación comparativa para determinar si las ofertas presentadas por un licitador concreto para una combinación particular de lotes cumpliría mejor, en conjunto, los criterios de adjudicación establecidos en el pliego con respecto a dichos lotes, que las ofertas presentadas para los lotes separados de que se trate, considerados aisladamente.

Cláusula 9. Garantía provisional.

Si así se especifica en el **apartado 11 de la cláusula 1**, para tomar parte en la licitación, los licitadores deberán constituir previamente, a disposición del órgano de contratación, una garantía provisional por el importe señalado en dicho apartado.

Cuando el licitador presente su proposición bajo la forma de unión temporal de empresarios, la garantía provisional podrá constituirse por una o varias de las empresas participantes, siempre que en su conjunto se alcance la cuantía exigida en el **apartado 11 de la cláusula 1** y garantice solidariamente a todos los integrantes de la unión.

Cuando el licitador opte a un solo lote o a varios de los establecidos, deberá constituir la garantía provisional correspondiente a los lotes a que opte, cuyos importes que indican, en su caso, en el **apartado 11 de la cláusula 1**.

En cuanto a la forma y requisitos de la garantía, se estará a lo previsto en el artículo 106 de la LCSP, así como a lo dispuesto en los artículos 55, 56 y 57 del RGLCAP, en cuanto no se oponga a lo previsto en dicha Ley.

La constitución de la garantía se ajustará, en cada caso, a los modelos que se indican en los **anexos II, III, y IV** al presente pliego, y en el caso de inmovilización de deuda pública, al certificado que corresponda conforme a su normativa específica.

Esta garantía deberá constituirse ante el propio órgano de contratación cuando se trate de garantía en efectivo, certificados de inmovilización de valores anotados, de avales o de certificados de seguro de caución.

La garantía provisional se extinguirá automáticamente y será devuelta a los licitadores inmediatamente después de la perfección del contrato. Al licitador cuya proposición hubiera sido seleccionada para la adjudicación se le retendrá la garantía provisional hasta que proceda



a la constitución de la definitiva, pudiendo aplicar el importe de la garantía provisional a la definitiva o proceder a una nueva constitución de esta última. Será incautada la de las empresas que retiren injustificadamente su proposición antes de la perfección del contrato.

En todo caso, la garantía provisional responderá del cumplimiento de las obligaciones impuestas en el artículo 150.2 de la LCSP.

Cláusula 10. *Presentación de proposiciones.*

Las proposiciones se presentarán en la forma, plazo y lugar indicados en el anuncio de licitación, y en la forma establecida en este pliego.

En el Portal de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid (<http://www.madrid.org/contratospublicos>) se ofrecerá la información relativa a la convocatoria de licitación de este contrato, incluyendo los pliegos de cláusulas administrativas particulares, de prescripciones técnicas particulares, y documentación complementaria, en su caso y el enlace a la información sobre el sistema de licitación electrónica que debe utilizarse.

Los licitadores podrán solicitar información adicional sobre los pliegos y sobre la documentación complementaria con una antelación de 12 días a la fecha límite fijada para la recepción de ofertas en el anuncio de licitación. Esta información se facilitará seis días antes del fin del plazo de presentación de proposiciones.

En los casos en que lo solicitado sean aclaraciones a lo establecido en los pliegos o resto de documentación, las respuestas tendrán carácter vinculante y se harán públicas en el perfil de contratante.

Cada empresario no podrá presentar más de una proposición, sin perjuicio de la admisibilidad de variantes y subasta electrónica si se prevén en la cláusula 1. Tampoco podrá suscribir ninguna proposición en unión temporal con otros empresarios si lo ha hecho individualmente o figurar en más de una unión temporal. La contravención de estas prohibiciones dará lugar a la inadmisión de todas las proposiciones por él suscritas.

La presentación de proposiciones supone, por parte del empresario, la aceptación incondicional del clausulado de este pliego y del de prescripciones técnicas particulares que rigen el presente contrato, sin salvedad o reserva alguna, así como la autorización a la mesa y al órgano de contratación para consultar los datos recogidos en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público o en las listas oficiales de operadores económicos de un Estado miembro de la Unión Europea.

En lo que concierne a las variantes, se estará a lo dispuesto en el **apartado 12 de la cláusula 1**.

Cláusula 11. Medios electrónicos.

La utilización de medios y soportes electrónicos, informáticos y telemáticos en la presentación de proposiciones será obligatoria cuando así se indique en el **apartado 13 de la cláusula 1**.

En el mismo apartado se indica el portal informático donde, en su caso, se puede acceder a los programas y la información necesaria para licitar por medios electrónicos.

Si se exige la presentación electrónica de las ofertas, los licitadores aportarán sus documentos en formato electrónico, autenticados mediante firma electrónica utilizando uno de los certificados reconocidos incluidos en la “Lista de confianza de prestadores de servicios de certificación” establecidos en España, publicada en la sede electrónica del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, que no esté vencido, suspendido o revocado. Si no dispusieran de los documentos en dicho formato porque fueron emitidos originalmente en soporte papel, aportarán copias digitalizadas. Las copias que aporten los interesados al procedimiento de contratación tendrán eficacia, exclusivamente en el ámbito de la actividad contractual de esta Administración Pública Autonómica.

Los licitadores son responsables de la veracidad de los documentos que presenten. Excepcionalmente, cuando la relevancia del documento en el procedimiento lo exija o existan dudas derivadas de la calidad de la copia, el órgano de contratación podrá solicitar de manera motivada el cotejo de las copias aportadas por el licitador, para lo que podrá requerir la exhibición del documento o de la información original.

Incurrir en falsedad al facilitar cualquier dato relativo a la capacidad o solvencia es causa de prohibición de contratar conforme al artículo 71.1 e) de la LCSP.

El órgano de contratación recabará de otros órganos y registros de las Administraciones y entidades públicas la consulta y transmisión electrónica de datos y documentos que se requieran referentes a la capacidad y solvencia de las empresas, salvo que conste su oposición expresa, en los términos del modelo que figura como **anexo VII** de este pliego.

Notificaciones y comunicaciones telemáticas.

Aún en los casos en que no resulte exigible que presenten la oferta por medios electrónicos, para las restantes comunicaciones, notificaciones y envíos documentales, los interesados se relacionarán con el órgano de contratación por medios electrónicos.

Para la práctica de las notificaciones, el órgano de contratación utilizará el Sistema de Notificaciones Telemáticas de la Comunidad de Madrid, para lo cual la empresa o su representante deben estar dados de alta en ese sistema.

Tablón de anuncios electrónico

Se comunicarán a los interesados los defectos u omisiones subsanables de la documentación presentada por los licitadores, los empresarios admitidos y los excluidos de la licitación, y las ofertas con valores anormales mediante su publicación en el tablón de anuncios electrónico, del Portal de la Contratación Pública -Perfil de contratante- (<http://www.madrid.org/contratospublicos>).

Quienes figuren como interesados o representantes en procedimientos abiertos en la Comunidad de Madrid pueden enviar comunicaciones o aportar nuevos documentos al correspondiente expediente, accediendo a la página de “Gestiones y trámites” del sitio web de la Comunidad de Madrid (<https://gestionesytramites.madrid.org>). También existe la posibilidad, en esa misma página, de utilizar un formulario genérico de solicitud para presentar documentos y comunicaciones dirigidos a cualquier órgano de la Comunidad de Madrid.

Cláusula 12. Forma y contenido de las proposiciones.

Las proposiciones y la documentación que las acompaña se presentarán redactadas en lengua castellana, o traducidas oficialmente a esta lengua, y constarán de **TRES (3) SOBRES**.

A) SOBRE Nº 1. DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA.

B) SOBRE Nº 2. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR.

C) SOBRE Nº 3. PROPOSICIÓN ECONÓMICA Y DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS.

Los licitadores deberán indicar la documentación o información aportada a la licitación que tenga carácter confidencial, por afectar a los secretos técnicos o comerciales, a los aspectos

confidenciales de la oferta, y a cualesquiera otras informaciones cuyo contenido pueda ser utilizado para falsear la competencia, ya sea en este procedimiento de licitación o en otros posteriores. El carácter confidencial no podrá extenderse a todo el contenido de la proposición, pudiendo afectar únicamente a los documentos que tengan una difusión restringida y, en ningún caso, a documentos que sean públicamente accesibles.

En los sobres se deberá incluir la documentación que a continuación se indica:

A) SOBRE Nº 1 "DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA" que incluirá, preceptivamente, los siguientes documentos:

- 1. Declaración responsable** del licitador sobre el cumplimiento de los requisitos previos para participar en este procedimiento de contratación, conforme al formulario normalizado del **"documento europeo único de contratación" (DEUC)**, establecido por el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/7 de la Comisión, de 5 de enero de 2016, según se recoge en el **anexo V** al presente pliego.

El servicio en línea gratuito DEUC electrónico permite cumplimentar este documento por vía electrónica en la siguiente dirección de Internet: <https://visor.registrodelicitadores.gob.es/espdl-web/filter?lang=es> conforme se indica a continuación:

- Con el servicio DEUC electrónico, el órgano de contratación creará un modelo de DEUC para este procedimiento, que se pondrá a disposición de los licitadores en formato normalizado XML, junto con los demás documentos de la convocatoria (como documentación complementaria) en el Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid -Perfil de contratante-.
- El licitador deberá almacenar localmente en su ordenador dicho modelo en XML y acceder después al servicio DEUC electrónico, donde deberá importarlo, cumplimentar los datos necesarios, exportarlo y almacenarlo en su equipo en formato electrónico, firmarlo (electrónicamente en el supuesto de licitación electrónica) y presentar el DEUC con los demás documentos de la licitación. En el **anexo V** se incluyen unas orientaciones para la cumplimentación del formulario normalizado del DEUC.

Si varios empresarios concurren constituyendo una unión temporal, cada uno de los que la componen deberá acreditar su capacidad de obrar presentando todos y cada uno de ellos un formulario DEUC separado, así como el resto de los documentos exigidos en este apartado de la presente cláusula, debiendo acompañar asimismo un escrito de compromiso en el que



indicarán los nombres y circunstancias de los empresarios que se agrupan, el porcentaje de participación de cada uno de ellos y la designación de un representante o apoderado único de la unión, que durante la vigencia del contrato ha de ostentar la plena representación de la misma frente a la Administración. El citado documento deberá estar firmado por los representantes de cada una de las empresas que componen la unión.

Si el licitador va a recurrir a la capacidad de otra/s entidad/es para acreditar solvencia, deberá también aportar el DEUC separado de dicha/s entidad/es.

Si el contrato está dividido en lotes y los requisitos de solvencia económica y financiera y técnica o profesional exigidos varían de un lote a otro, se aportará una declaración responsable por cada lote o grupo de lotes al que se apliquen los mismos requisitos de solvencia.

Las empresas que figuren inscritas en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público lo indicarán en el propio formulario del DEUC y, si alguno de los datos o informaciones requeridos no constan en el Registro o no figuran actualizados, los aportarán mediante la cumplimentación del citado formulario.

No obstante, el órgano o la mesa de contratación, cuando resulte necesario para el buen desarrollo del procedimiento, podrán recabar, en cualquier momento anterior a la adjudicación, que los licitadores presenten la totalidad o una parte de los documentos justificativos, cuando consideren que existen dudas razonables sobre la vigencia o fiabilidad de la declaración.

2. Declaración relativa a las empresas que estén obligadas a tener en su plantilla trabajadores con discapacidad.

Declaración responsable, conforme al modelo fijado en el **anexo VI** al presente pliego, por la que, de resultar adjudicatario, asume, conforme con lo señalado en la **cláusula 34** del presente pliego “Medidas de contratación con empresas que estén obligadas a tener en su plantilla trabajadores con discapacidad”, la obligación de tener empleados, durante la vigencia del contrato, trabajadores con discapacidad en un 2 por 100, al menos, de la plantilla de la empresa, si esta alcanza un número de 50 o más trabajadores y el contratista esté sujeto a tal obligación, de acuerdo con el artículo 42 del Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, o la de adoptar las medidas alternativas desarrolladas reglamentariamente por el R.D. 364/2005, de 8 de abril. En esta declaración se hará constar, además, que asume igualmente la obligación de acreditar ante el órgano de contratación cuando le fuese

requerido durante la vigencia del contrato o, en todo caso, antes de la devolución de la garantía definitiva, el cumplimiento de la obligación anteriormente referida.

Asimismo, en el caso de empresas de más de 250 trabajadores, en la citada declaración se indicará que cuentan con un plan de igualdad conforme a lo dispuesto en el artículo 45 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad de mujeres y hombres.

3. Garantía provisional.

Justificante de haber constituido, en su caso, la garantía provisional por el importe señalado para cada lote en el **apartado 11 de la cláusula 1** del presente pliego, de conformidad con las condiciones y requisitos establecidos en la **cláusula 9**.

Si la garantía se constituye en efectivo en la Tesorería de la Comunidad de Madrid, los licitadores harán constar esta circunstancia en la documentación aportada, y el órgano de contratación consultará sus datos por medios electrónicos, conforme a lo previsto en la **cláusula 9**.

4.- Empresas pertenecientes a un mismo grupo.

Las empresas pertenecientes a un mismo grupo, entendiéndose por tales las que se encuentren en alguno de los supuestos del artículo 42.1 del Código de Comercio y que presenten distintas proposiciones para concurrir individualmente a la adjudicación, o conjuntamente con otra empresa o empresas ajenas al grupo con las que y con las cuales concurra en unión temporal, deberán presentar declaración en la que hagan constar esta condición.

También deberán presentar declaración explícita aquellas sociedades que, presentando distintas proposiciones, concurren en alguno de los supuestos alternativos establecidos en el artículo 42.1 del Código de Comercio, respecto de los socios que la integran.

5.- Jurisdicción de empresas extranjeras.

Las empresas extranjeras deberán presentar declaración de someterse a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponderles, en los términos del modelo que figura como anexo **VIII** de este pliego.

6.- Subasta electrónica.

En caso de celebración de **subasta electrónica**, los licitadores deben indicar una dirección de correo electrónico donde enviar la invitación a participar y los datos de una persona de contacto, a la cual se asignará una clave que le permitirá acceder a la Plataforma de Subastas Electrónicas.

B) SOBRE Nº 2. “DOCUMENTACIÓN TÉCNICA RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR.”.

En este sobre se incluirá la documentación técnica que se exija, en su caso, en el **apartado 10 de la cláusula 1**, en orden a la aplicación de los criterios objetivos de adjudicación cuya cuantificación depende de un juicio de valor especificados en el **apartado 9 de la citada cláusula**, así como toda aquella que, con carácter general, el licitador estime conveniente aportar, sin que pueda figurar en el mismo ninguna documentación relativa al precio.

C) SOBRE Nº 3 "PROPOSICIÓN ECONÓMICA Y DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS".

Este sobre contendrá:

1. La proposición económica, según el modelo establecido en el **anexo I.1** de este Pliego, incluyendo también el plazo de entrega al que se compromete el licitador, así como, en su caso, el desglose de costes exigido en el **apartado 9** de la cláusula 1.

Para la **presentación electrónica de las ofertas y de subasta electrónica**, en su caso, respectivamente, se tendrá en cuenta lo dispuesto en el apartado denominado “Medios electrónicos” de la cláusula 1, relativa a las “Características del contrato”.

No se aceptarán proposiciones económicas que contengan omisiones, errores o tachaduras que impidan conocer claramente lo que la Administración estime fundamental para considerar la oferta debiendo incluir, en su caso, el desglose de costes exigido en el **apartado 9 de la cláusula 1**. Si alguna proposición no guardase concordancia con la documentación examinada y admitida, excediese del presupuesto base de licitación, variase sustancialmente el modelo establecido, comportase error manifiesto en el importe de la proposición, o existiese reconocimiento por parte del licitador de que adolece de error o inconsistencia que le hagan

inviabile, será desechada por la Mesa de contratación, sin que sea causa bastante para el rechazo el cambio u omisión de algunas palabras del modelo si ello no altera su sentido.

En la proposición deberá indicarse, como partida independiente, el importe del Impuesto sobre el Valor Añadido que deba ser repercutido.

2. La documentación que se especifica en el **apartado 10 de la cláusula 1** al presente pliego, en orden a la aplicación de los demás criterios de adjudicación, distintos del precio y el plazo de entrega, en su caso, valorables de forma automática por aplicación de fórmulas.

3. Si así se requiere en la **cláusula 1** de este pliego, se incluirá en el sobre número 3 la indicación de la parte del contrato que el licitador tenga previsto subcontractar, señalando el nombre o perfil empresarial, definido por referencia a las condiciones de solvencia profesional o técnica, de los subcontratistas a los que vayan a encomendar su realización.

Cláusula 13. Actuación de la Mesa de contratación.

Finalizado el plazo de admisión de proposiciones, se constituirá la Mesa de contratación, con objeto de proceder a la apertura del sobre que contiene la documentación administrativa. Si observase defectos u omisiones subsanables en la documentación presentada, lo comunicará a los interesados, a través del tablón de anuncios electrónico del Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid, concediéndose un plazo de tres días naturales para que los licitadores los corrijan o subsanen.

Una vez examinada la documentación aportada, la Mesa determinará las empresas admitidas a licitación, las rechazadas y las causas de su rechazo, según proceda. Estas circunstancias se publicarán en el tablón de anuncios electrónico.

En un plazo que no podrá ser superior a siete días, a contar desde la apertura de la documentación, se procederá, en su caso, a la apertura en acto público de los sobres que contengan la documentación relativa a los criterios cuya ponderación dependa de un juicio de valor (sobre 2), entregándose al órgano encargado de su valoración la documentación contenida en los mismos, dejando constancia documental de todo lo actuado.

En acto público, la Mesa pondrá en conocimiento de los licitadores el resultado de la comprobación de la documentación y, en su caso, la valoración previa de los criterios de adjudicación cuya ponderación dependa de un juicio de valor. Seguidamente, abrirá el sobre nº 3 “Proposición económica y documentación relativa a los criterios de adjudicación evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas”, dando lectura a las ofertas, de las empresas



admitidas, y, en su caso, a la documentación relativa a los criterios evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas.

Si se celebra subasta electrónica, tras la apertura de estos sobres y la realización de una primera evaluación completa de las proposiciones, se invitará simultáneamente por medios electrónicos, informáticos o telemáticos a todos los licitadores que hayan presentado ofertas admisibles a participar en la subasta.

Si se identificase alguna proposición que pueda ser considerada anormalmente baja, de acuerdo, en su caso, con lo indicado en el **apartado 9 de la cláusula 1**, se realizará la tramitación prevista en el artículo 149 de la LCSP. En caso de subasta electrónica esta tramitación se llevará a cabo tras la finalización de la subasta, tomando en consideración para apreciar si existen valores anormales o desproporcionados los de la última puja de cada licitador.

Si se produce empate entre dos o más ofertas, se solicitará de los licitadores afectados la documentación acreditativa de los criterios de desempate indicados en la **cláusula 17**.

Cláusula 14. Garantía definitiva.

El licitador que haya presentado la mejor oferta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 145 de la LCSP estará obligado a constituir, a disposición del órgano de contratación, una garantía definitiva. Su cuantía será igual al 5 por 100 del precio final ofertado, I.V.A. excluido, según lo previsto en el **apartado 14 de la cláusula 1**. La constitución de esta garantía deberá efectuarse por el licitador en el plazo de 10 días hábiles, contados desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento. En todo caso, la garantía definitiva responderá de los conceptos a que se refiere el artículo 110 de la LCSP.

La garantía definitiva se constituirá de conformidad con lo preceptuado en los artículos 108, 109 y 112 de la LCSP y 55, 56 y 57 del RGLCAP, en cuanto no se oponga a lo previsto en la LCSP, ajustándose, de acuerdo con la forma escogida, a los modelos que se establecen en los **anexos II, III, y IV** al presente pliego, ~~debiendo consignarse en la Tesorería de la Comunidad de Madrid, de sus Organismos Autónomos, en su caso, o en los establecimientos equivalentes de otras Administraciones Públicas en los términos previstos en los Convenios que a tal efecto se suscriban con las mismas. Tratándose de garantías depositadas en la Tesorería de la Comunidad de Madrid, el órgano de contratación consultará sus datos por medios electrónicos, según lo dispuesto en la Resolución de 7 de marzo de 2003, del Director General de Política Financiera y Tesorería.~~



Asimismo, la garantía definitiva podrá constituirse mediante retención en el precio, si así se indica en el **apartado 14 de la cláusula 1**.

Si la garantía provisional fuese exigible y se hubiese constituido en metálico o valores de Deuda Pública, será potestativo para el adjudicatario aplicar su importe a la garantía definitiva o proceder a la nueva constitución de esta última.

En el caso de amortización o sustitución de los valores que integran la garantía, el adjudicatario viene obligado a reponer la garantía en igual cuantía, siendo a su costa el otorgamiento de los documentos necesarios a tal fin.

Cuando como consecuencia de la modificación del contrato, experimente variación el precio del mismo, se reajustará la garantía en el plazo de 15 días naturales, contados desde la fecha en que se notifique al empresario el acuerdo de modificación, a efectos de que guarde la debida proporción con el precio del contrato resultante de la modificación. En el mismo plazo contado desde la fecha en que se hagan efectivas las penalidades o indemnizaciones el adjudicatario deberá reponer o ampliar la garantía en la cuantía que corresponda, incurriendo, en caso contrario, en causa de resolución.

En cuanto a la garantía complementaria prevista en el artículo 107.2 de la LCSP, se estará, en su caso, a lo dispuesto en el **apartado 15 de la cláusula 1**, teniendo, a todos los efectos, la consideración de garantía definitiva. La garantía total podrá alcanzar, en su caso, el porcentaje del 10 por ciento del precio del contrato.

Cláusula 15. Acreditación de la capacidad para contratar.

El órgano de contratación, a través de los servicios correspondientes, recabará de otros órganos y registros de las Administraciones y entidades públicas la consulta y transmisión electrónica de datos y documentos referentes a la capacidad y solvencia del licitador que haya resultado propuesto como adjudicatario, siempre que sea posible su acceso de forma gratuita, y que el interesado, a estos efectos, haya indicado en qué momento y ante qué órgano administrativo presentó los citados documentos, salvo que conste su oposición expresa, en los términos del modelo que figura como **anexo VII** de este pliego. Si, excepcionalmente, no se pudieran recabar los citados documentos, o si se opone a su consulta, se solicitará al interesado su aportación. Asimismo requerirá, en su caso, al licitador, la presentación por medios electrónicos, en el plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, de los documentos que se indican a continuación:

1.- Capacidad de obrar.

1.1.- Si la empresa fuera persona jurídica, la escritura de constitución o modificación, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la escritura o documento de constitución, estatutos o acto fundacional en los que consten las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial. Estos documentos deberán recoger el exacto régimen jurídico del licitador en el momento de la presentación de la proposición y que conforme a su objeto social puede presentarse a la licitación.

El órgano de contratación utilizará medios electrónicos para recabar los datos del número de identificación fiscal (N.I.F.) de la empresa, salvo que conste oposición expresa del interesado, en cuyo caso deberá presentar dicho documento.

1.2.- Si se trata de empresario individual, el órgano de contratación utilizará medios electrónicos para recabar los datos de su DNI, salvo que conste su oposición expresa, en cuyo caso deberá presentar dicho documento, o en su caso, el que le sustituya reglamentariamente.

1.3.- Cuando se trate de empresarios no españoles de Estados miembros de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, la capacidad, solvencia y ausencia de prohibiciones de contratar se podrá realizar bien mediante consulta en la correspondiente lista oficial de operadores económicos autorizados de un estado miembro, bien mediante la aportación de la documentación acreditativa de los citados extremos.

Tendrán capacidad para contratar con el sector público las empresas no españolas de Estados miembros de la Unión Europea que, con arreglo a la legislación del Estado en que estén establecidas, se encuentren habilitadas para realizar la prestación de que se trate. Cuando la legislación del Estado en que se encuentren establecidas estas empresas exija una autorización especial o la pertenencia a una determinada organización para poder realizar la prestación de que se trate, deberán acreditar que cumplen este requisito.

1.4.- Cuando se trate de empresas extranjeras no comprendidas en el párrafo anterior, informe de la Misión Diplomática Permanente u Oficina Consular de España del lugar del domicilio de la empresa en el que se haga constar, previa acreditación por la empresa, que figuran inscritas en el Registro local profesional, comercial o análogo, o en su defecto, que actúan con habitualidad en el tráfico local en el ámbito de las

actividades a las que se extiende el objeto del contrato. Igualmente deberán acompañar el informe de reciprocidad a que se refiere el artículo 68.1 de la LCSP.

1.5.- Documentación acreditativa de la habilitación empresarial o profesional precisa para la realización del contrato, en su caso, conforme a lo requerido en el apartado 6 de la cláusula 1.

2.- Apoderamiento.

Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro o representen a una persona jurídica, deberán acompañar también poder acreditativo de su representación declarado bastante para concurrir y contratar por un Letrado de los Servicios Jurídicos de la Comunidad de Madrid. Si el documento acreditativo de la representación contuviese delegación permanente de facultades, deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil.

El órgano de contratación utilizará medios electrónicos para recabar los datos del DNI de la persona a cuyo favor se otorgó el apoderamiento o representación, salvo que conste oposición expresa del interesado, en cuyo caso deberá presentar dicho documento.

Se significa que, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad de Madrid, Texto Refundido aprobado por Decreto Legislativo 1/2002, de 24 de octubre, la solicitud de bastanteo se encuentra sujeta a tasa, debiendo autoliquidarse por el interesado en el momento de su formulación, requisito sin el cual no se iniciará la actuación administrativa, según lo establecido en la Orden 98/2002, de 29 de enero, de la Consejería de Presidencia, por la que se aprueban las normas de gestión, liquidación y recaudación de la tasa por bastanteo de documentos.

3.- Documentación acreditativa de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes y de que no existen deudas en período ejecutivo con la Comunidad de Madrid.

El órgano de contratación consultará por medios electrónicos que el licitador se halla al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, salvo que conste su oposición expresa, en cuyo caso deberá presentar la siguiente documentación:

Obligaciones tributarias:

a) Alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente al objeto del contrato, siempre que ejerza actividades sujetas a dicho impuesto, referida al ejercicio corriente, o el último recibo completado con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto.

Los sujetos pasivos que estén exentos del impuesto deberán presentar declaración responsable indicando la causa de exención. En el supuesto de encontrarse en alguna de las excepciones establecidas en el artículo 82.1 apartados e) y f) de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, texto refundido aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, deberán presentar asimismo resolución expresa de la concesión de la exención de la Agencia Estatal de Administración.

Las agrupaciones y uniones temporales de empresas deberán acreditar el alta en el impuesto, sin perjuicio de la tributación que corresponda a las empresas integrantes de la misma.

b) Certificación positiva expedida por la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, en la que se contenga genéricamente el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 13 del RGLCAP.

Además, los licitadores que hayan presentado la mejor oferta, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 29.5 de la Ley 9/1990, de 8 de noviembre, Reguladora de la Hacienda de la Comunidad de Madrid, no deberán tener deudas en periodo ejecutivo de pago con la Administración autonómica, salvo que estuviesen garantizadas. El certificado que acredite la inexistencia de dichas deudas se aportará de oficio por la Administración Autonómica.

Obligaciones con la Seguridad Social:

Certificación positiva expedida por la Tesorería de la Seguridad Social, en la que se contenga genéricamente el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 14 del RGLCAP.

En el caso de profesionales colegiados que no estén afiliados y en alta en el régimen correspondiente de la Seguridad Social en virtud de lo dispuesto en la Resolución de 23 de febrero de 1996 (BOE de 7 de marzo), de la Dirección General de Ordenación Jurídica y Entidades Colaboradoras de la Seguridad Social, por la que se dictan instrucciones en



orden a la aplicación de las previsiones en materia de Seguridad Social, contenidas en la disposición adicional decimoquinta y en la disposición transitoria quinta.3 de la Ley 30/1995, de 8 de noviembre, de Ordenación y Supervisión de los Seguros Privados, aquéllos deberán aportar una certificación de la respectiva Mutualidad de Previsión Social del Colegio Profesional correspondiente, acreditativa de su pertenencia a la misma de acuerdo con la citada Resolución. La presentación de dicha certificación no exonera al interesado de justificar las restantes obligaciones que se señalan en el presente pliego cuando tenga trabajadores a su cargo, debiendo, en caso contrario, justificar dicha circunstancia mediante declaración responsable.

4.- Solvencia económica, financiera y técnica o profesional.

Las empresas podrán acreditar su solvencia indistintamente mediante su clasificación, si así se indica en el **apartado 7 de la cláusula 1**, o bien acreditando el cumplimiento de los requisitos específicos de solvencia exigidos en el anuncio de licitación, y que se establecen en dicho apartado.

Si la empresa opta por acreditar su solvencia mediante su clasificación y se encuentra pendiente de obtenerla, deberá aportar el documento acreditativo de haber presentado la correspondiente solicitud para ello, debiendo justificar el estar en posesión de la clasificación exigida en el plazo establecido en la **cláusula 13** del presente pliego para la subsanación de defectos u omisiones en la documentación.

Los empresarios no españoles de Estados miembros de la Unión Europea, deberán presentar la documentación acreditativa de su solvencia económica y financiera y técnica o profesional que se exija por el órgano de contratación en el **apartado 7 de la cláusula 1**, todo ello sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 97 de la LCSP sobre los certificados comunitarios de empresarios autorizados para contratar.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 75.4 de la LCSP, se podrá exigir que determinadas partes o trabajos, en atención a su especial naturaleza, sean ejecutadas directamente por el propio licitador o, en el caso de una oferta presentada por una unión de empresarios, por un participante en la misma.

Si en el presente pliego no aparecen concretados los criterios y requisitos mínimos para su acreditación, los licitadores o candidatos acreditarán su solvencia económica y financiera y técnica o profesional por los criterios, requisitos mínimos y medios de acreditación establecidos en los artículos 87 y 90 de la LCSP.

Si el licitador ha recurrido a otras empresas para acreditar capacidades, deberá aportar la documentación referida en los apartados anteriores de dichas empresas, así como el compromiso por escrito de las entidades, que demuestre que dispone efectivamente para la ejecución del contrato de la solvencia y medios declarados.

5.- Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 96 de la LCSP, el certificado de inscripción en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público eximirá a los licitadores inscritos con certificado en vigor de la presentación en las convocatorias de contratación de la documentación correspondiente a los datos que figuren en él, concretamente, y salvo prueba en contrario, de las condiciones de aptitud del empresario en cuanto a su personalidad y capacidad de obrar, representación, habilitación profesional o empresarial, solvencia económica y financiera, así como concurrencia o no concurrencia de las prohibiciones de contratar que deban constar en el mismo. No obstante, el empresario deberá aportar la documentación requerida en esta cláusula que no figure en el citado certificado, entre la que se encuentra la específicamente exigida por la Administración de la Comunidad de Madrid.

No será preciso que los empresarios aporten el certificado de inscripción, sustituyéndose su presentación por el acceso de los órganos y mesas de contratación al mismo por medios electrónicos.

Los órganos de contratación podrán en todo momento acceder a las certificaciones del Registro relativas a las empresas licitadoras en los términos previstos en el artículo 8 de la Orden 1490/2010, de 28 de mayo, por la que se regula el funcionamiento del Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado.

- 6.- Asimismo, se presentará la documentación acreditativa de la constitución de la **garantía definitiva**.
- 7.- Justificantes correspondientes al **pago de los anuncios de licitación**, en su caso.
- 8.- En su caso, deberá aportar la documentación acreditativa de la efectiva **disposición de los medios** que se hubiese comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato conforme a lo dispuesto en el artículo 76.2 de la LCSP.
- 9.- Si se hubiera celebrado subasta electrónica, el licitador deberá presentar ratificación por escrito de la oferta resultante de su última puja, suscrita por el empresario o su representante, conforme al modelo que figura como **anexo I.2** de este pliego.

- 10.- Si procede, los documentos originales que se requieran para el supuesto de licitación electrónica.
- 11.- Si el licitador que ha presentado la oferta más ventajosa se comprometió a la **contratación de personas en situación de exclusión social**, deberá presentar: informes de los servicios sociales públicos competentes acreditativos de dicha situación, contratos de trabajo y documentos de cotización a la Seguridad Social.

En los casos en que a la licitación se presenten empresarios extranjeros de un Estado miembro de la Unión Europea o signatario del Espacio Económico Europeo, la acreditación de su capacidad, solvencia y ausencia de prohibiciones se podrá realizar bien mediante consulta en la correspondiente lista oficial de operadores económicos autorizados de un Estado miembro, bien mediante la aportación de la documentación acreditativa de los citados extremos.

Los licitadores podrán ser excluidos del procedimiento e incurrir en la circunstancia de prohibición de contratar prevista en el artículo 71.1 e) de la LCSP, con los efectos establecidos en el artículo 73, si la información contenida en el DEUC se ha falseado gravemente, se ha ocultado o no puede completarse con documentos justificativos.

Cláusula 16. Propuesta de adjudicación.

La Mesa de contratación calificará, cuando proceda, la documentación aportada y, si observa defectos u omisiones subsanables, se lo comunicará al interesado a través del tablón de anuncios electrónico del Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid, concediéndose un plazo de tres días naturales para que el licitador los corrija o subsane.

Si el licitador no presenta la documentación requerida en el plazo señalado, si no la subsana, en su caso, o si del examen de la aportada se comprueba que no cumple los requisitos establecidos en este pliego, se entenderá que ha retirado su oferta y que ha imposibilitado la adjudicación del contrato a su favor, incurriendo, en su caso, en la causa de prohibición de contratar establecida en el artículo 71.2 a) de la LCSP, asimismo, se le exigirá el importe del 3% del presupuesto base de licitación, IVA excluido, en concepto de penalidad. En estos supuestos la Mesa de contratación propondrá al órgano de contratación la adjudicación a favor del licitador siguiente, por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas, previa acreditación de su capacidad para contratar con la Comunidad de Madrid, mediante la presentación de la documentación correspondiente en el plazo establecido para ello.

Posteriormente, la Mesa de contratación elevará al órgano de contratación las ofertas, junto con los informes emitidos, en su caso, el acta y la propuesta que estime pertinente, que incluirá en todo caso la ponderación de los criterios indicados en el **apartado 9 de la cláusula 1**.

La propuesta de adjudicación de la mesa de contratación no crea derecho alguno en favor del empresario propuesto, que no los adquirirá, respecto a la Administración, mientras no se haya formalizado el contrato.

CAPÍTULO IV. ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN

Cláusula 17. *Adjudicación del contrato.*

El órgano de contratación adjudicará el contrato al licitador que, en su conjunto, presente la mejor oferta, mediante la aplicación de los criterios objetivos establecidos en el **apartado 9 de la cláusula 1**, o declarará desierta la licitación cuando no exista ninguna proposición admisible de acuerdo con los criterios objetivos de adjudicación.

Tendrán preferencia en la adjudicación las proposiciones presentadas por aquellas empresas, que, sin estar sujetas a la obligación a que se refiere la **cláusula 34** del presente pliego “Medidas de contratación con empresas que estén obligadas a tener en su plantilla trabajadores con discapacidad”, en el momento de acreditar su solvencia técnica, tengan en su plantilla un número de trabajadores con discapacidad no inferior al 2 por 100, siempre que dichas proposiciones igualaran en sus términos a las más ventajosas después de aplicar los criterios objetivos, establecidos para la adjudicación del contrato. A efectos de aplicación de esta circunstancia los licitadores deberán acreditarla, en su caso, mediante los correspondientes contratos de trabajo y documentos de cotización a la Seguridad Social. Si varias empresas licitadoras que hayan empatado en cuanto a la proposición más ventajosa acreditan tener relación laboral con personas con discapacidad en un porcentaje no inferior al 2 por ciento, tendrá preferencia en la adjudicación del contrato el licitador que disponga del mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad en su plantilla.

Igualmente, tendrán preferencia en la adjudicación, en igualdad de condiciones con las que sean económicamente más ventajosas, las proposiciones presentadas por las empresas de inserción reguladas en la Ley 44/2007, de 13 de diciembre, para la regulación del régimen de las empresas de inserción, que cumplan con los requisitos establecidos en dicha normativa para



tener esta consideración y los Centros Especiales de Empleo, y entre ellas, las que disponga del mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad en su plantilla, o mayor porcentaje de trabajadores en situación de exclusión social.

Asimismo, tendrán preferencia, en igualdad de condiciones, las proposiciones presentadas por las empresas que, al vencimiento del plazo de presentación de ofertas, incluyan medidas de carácter social y laboral que favorezcan la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

En la aplicación de estos criterios de desempate, tendrá prioridad la proposición de la entidad que reúna más de una característica. Los eventuales empates se resolverán a favor de la oferta que según el orden de prioridad establecido tenga mejor puntuación en el criterio de adjudicación preferente.

La documentación acreditativa de los distintos criterios de desempate será aportada por los licitadores en el momento en que se produzca el empate.

En el supuesto de que la empresa adjudicataria fuese una unión temporal de empresas, está obligada a acreditar su constitución en escritura pública, así como el NIF asignado a dicha unión. En todo caso, la duración de la unión será coincidente con la del contrato hasta su extinción.

El contrato se adjudicará en el plazo máximo de dos meses, a contar desde la apertura de las proposiciones, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 119.2 b) de la LCSP para los expedientes calificados de urgentes. Este plazo se ampliará en quince días hábiles cuando se aprecien ofertas anormalmente bajas.

Cláusula 18. Seguros.

El contratista estará obligado a suscribir con compañías aseguradoras, las pólizas de seguros que se indican en el **apartado 16 de la cláusula 1**, por los conceptos, cuantías, coberturas, duración y condiciones que se establecen en el mismo, debiendo ser aceptadas, previamente a la formalización del contrato, por el órgano de contratación.

Cláusula 19. Perfección y formalización del contrato.

El contrato se perfeccionará mediante la formalización en documento administrativo, que no podrá efectuarse antes de que transcurran quince días hábiles desde que se remita la notificación de la adjudicación a los licitadores, si el contrato es susceptible de recurso especial en materia de contratación.

En este supuesto, el órgano de contratación, una vez transcurrido el plazo previsto en el párrafo anterior sin que se hubiera interpuesto recurso que lleve aparejada la suspensión de la formalización del contrato, o se hubiera levantado la suspensión, requerirá al adjudicatario para que formalice el contrato en plazo no superior a cinco días a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento.

En el resto de supuestos, el contrato deberá formalizarse no más tarde de los quince días hábiles siguientes a aquel en que se realice la notificación de adjudicación a los licitadores.

En los contratos en que proceda, el adjudicatario deberá acreditar previamente, ante el órgano de contratación, la suscripción de las pólizas que se indican en el **apartado 16 de la cláusula 1**, la constitución de la UTE, así como la declaración responsable relativa al cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil, indicada en la **cláusula 33**.

Cuando por causas imputables al adjudicatario no se formalizase el contrato dentro del plazo indicado, se le exigirá el importe del 3 por ciento del presupuesto base de licitación, IVA excluido, en concepto de penalidad, que se hará efectivo en primer lugar contra la garantía definitiva, si se hubiera constituido, e incurrirá en la causa de prohibición de contratar establecida en el artículo 71.2 b) de la LCSP.

El contrato podrá formalizarse en escritura pública si así lo solicita el contratista, corriendo a su cargo los gastos derivados de su otorgamiento. En este caso el contratista deberá entregar a la Administración una copia legitimada y una simple del citado documento en el plazo máximo de un mes desde su formalización.

Si, antes de la formalización, el órgano de contratación decidiese no adjudicar o celebrar el contrato o desistiese del procedimiento, lo notificará a los licitadores compensándoles por los gastos efectivos en que hubieran incurrido, previa solicitud y con la debida justificación de su valoración económica.

CAPÍTULO V. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Cláusula 20. *Principio de riesgo y ventura.*

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del contratista, según lo dispuesto por el artículo 197 de la LCSP.

Cláusula 21. Programa de trabajo.

En cuanto a la obligación de presentación del programa de trabajo, se estará a lo que determina el **apartado 17 de la cláusula 1**.

El contratista, si procede, en el plazo que se indica en el **apartado 17 de la cláusula 1**, contado desde la formalización del contrato, habrá de someter a la aprobación del órgano de contratación correspondiente, el programa para su realización, en el que consten las tareas que considere necesario realizar para atender el contenido del trabajo proponiendo, en su caso, los plazos parciales correspondientes a cada tarea. A estos efectos, se utilizarán como unidades de tiempo la semana y el mes, salvo indicación en contrario del pliego de prescripciones técnicas. El programa de trabajo respetará todas las fechas o plazos de entrega fijados en el contrato, y contendrá todos los datos exigidos en aquel pliego, o, de no especificarse en el mismo, los previstos en la cláusula 24 del Pliego de Cláusulas Administrativas Generales para la Contratación de Estudios y Servicios Técnicos aprobados por Orden de 8 de marzo de 1972.

Si para el desarrollo de los trabajos se precisare establecer por el adjudicatario contactos con entidades u organismos públicos, necesitará la previa autorización del órgano de contratación.

El órgano de contratación resolverá sobre el mismo, pudiendo imponer al programa de trabajo presentado la introducción de modificaciones, ampliaciones y el grado de definición que estime necesario para el cumplimiento del contrato.

Cada vez que se modifiquen las condiciones contractuales, el contratista queda obligado a la actualización y puesta al día de este programa.

Cláusula 22. Dirección de los trabajos.

La dirección de los trabajos corresponde al responsable del contrato o, en su defecto, a los servicios dependientes del órgano de contratación.

Son funciones del responsable del contrato:

- a) Interpretar el Pliego de Prescripciones Técnicas y demás condiciones técnicas establecidas en el contrato o en disposiciones oficiales.

- b) Exigir la existencia de los medios y organización necesarios para la ejecución del contrato en cada una de sus fases.
- c) Dar las órdenes oportunas para lograr los objetivos del contrato.
- d) Proponer las modificaciones que convenga introducir.
- e) Expedir, en su caso, las certificaciones parciales y conformar las facturas correspondientes a los trabajos realizados según los plazos de ejecución y abono que se hayan acordado.
- f) Tramitar cuantas incidencias surjan durante el desarrollo del contrato.
- g) Convocar cuantas reuniones estime pertinentes para el buen desarrollo de los trabajos y su supervisión, a la que estará obligada a asistir la representación de la empresa adjudicataria, asistida de aquellos facultativos, técnicos, letrados o especialistas de la misma que tengan alguna intervención en la ejecución del contrato.

Cláusula 23. Plazo de ejecución.

El plazo total y los parciales de ejecución de los trabajos a que se refiere este pliego serán los que figuran en el **apartado 18 de la cláusula 1** o el que se determine en la adjudicación del contrato, siendo los plazos parciales los que se fijen como tales en la aprobación del programa de trabajo, en su caso.

Los plazos parciales que se fijen en la aprobación del programa de trabajo, con los efectos que en la aprobación se determinen, se entenderán integrantes del contrato a los efectos legales pertinentes.

El cómputo del plazo para la ejecución del contrato se iniciará el día siguiente al de la formalización de aquél, salvo que se establezca otra cosa en el **apartado 18 de la cláusula 1**.

El contratista está obligado a cumplir el contrato dentro del plazo total fijado para la realización del mismo, así como de los plazos parciales señalados para su ejecución sucesiva.

Cláusula 24. Prórroga del contrato.

Sin perjuicio de lo dispuesto en la cláusula anterior, el contrato podrá prorrogarse si así se indica en el **apartado 18 de la cláusula 1**, y la prórroga será obligatoria para el empresario, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato, salvo que se prevea lo contrario en dicho apartado, y quedando exceptuados de la obligación de preaviso los contratos de duración inferior a dos meses.

En los contratos de servicios de prestación sucesiva, si al vencimiento del contrato no se hubiera formalizado el nuevo contrato que garantice la continuidad de la prestación como consecuencia de incidencias resultantes de acontecimientos imprevisibles para el órgano de contratación producidas en el procedimiento de adjudicación y existan razones de interés público para no interrumpir la prestación, se podrá prorrogar el contrato hasta que comience la ejecución del nuevo contrato y en todo caso por un periodo máximo de nueve meses, sin modificar las restantes condiciones del contrato, siempre que el anuncio de licitación del nuevo contrato se haya publicado con una antelación mínima de tres meses respecto de la fecha de finalización del contrato originario, según dispone el artículo 29.4 de la LCSP.

La garantía definitiva constituida inicialmente se podrá aplicar al período de prórroga sin que sea necesario reajustar su cuantía, salvo que junto con la prórroga se acuerde la modificación del contrato, de conformidad con lo establecido en el artículo 23 del RGCPM.

Cláusula 25. Penalizaciones por incumplimiento de obligaciones contractuales.

Si los trabajos sufriesen un retraso en su ejecución y siempre que el mismo no fuere imputable al contratista, si éste ofreciera cumplir sus compromisos se concederá por el órgano de contratación un plazo que será por lo menos igual al tiempo perdido, a no ser que el contratista pidiese otro menor, regulándose su petición por lo establecido en el artículo 100 del RGLCAP.

Cuando el contratista, por causas imputables al mismo, hubiese incurrido en demora respecto al cumplimiento del plazo total o de los plazos parciales, si éstos se hubiesen previsto, para lo que se estará al **apartado 18 de la cláusula 1**, la Administración podrá optar, indistintamente, por la resolución del contrato o por la imposición de penalidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 192 de la LCSP.

Cada vez que las penalidades por demora alcancen un múltiplo del 5 por 100 del precio del contrato, el órgano de contratación estará facultado para proceder a la resolución del mismo o acordar la continuidad de su ejecución con imposición de nuevas penalidades. En este último supuesto, el órgano de contratación concederá la ampliación del plazo que estime necesaria para la terminación del contrato.



Asimismo, la Administración tendrá las mismas prerrogativas cuando la demora en el cumplimiento de los plazos parciales haga presumir razonablemente la imposibilidad del cumplimiento del plazo total.

La Administración, en caso de incumplimiento de la ejecución parcial de las prestaciones definidas en el contrato por parte del contratista, podrá optar por la resolución del contrato o por las penalidades que se determinan en el **apartado 20 de la cláusula 1**.

Hasta tanto tenga lugar la recepción, el adjudicatario responderá de la correcta realización de los servicios contratados y de los defectos que en ellos hubiera, sin que sea eximente ni dé derecho alguno la circunstancia de que el responsable del contrato o los representantes de la Administración los hayan examinado o reconocido durante su elaboración o aceptado en comprobaciones, valoraciones o certificaciones parciales.

En caso de cumplimiento defectuoso de la ejecución del contrato o, en su caso, incumplimiento del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales suficientes o de las condiciones especiales de ejecución del contrato, la Administración podrá imponer al contratista las penalidades indicadas en el **apartado 20 de la cláusula 1**, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 192.1 de la LCSP.

La aplicación y el pago de las penalidades no excluyen la indemnización a que la Administración pueda tener derecho por daños y perjuicios ocasionados con motivo del retraso imputable al contratista.

La infracción de las condiciones para la subcontratación establecidas en el artículo 215.3 de la LCSP podrá dar lugar a la imposición al contratista de una penalidad de hasta un 50 por ciento del importe del subcontrato o la resolución del contrato, siempre y cuando se cumplan los requisitos establecidos en el segundo párrafo de la letra f) del apartado 1 del artículo 211 de la LCSP. Asimismo, el incumplimiento de lo dispuesto en el artículo 217 de la LCSP, además de las consecuencias previstas por el ordenamiento jurídico, permitirá la imposición de las penalidades que a tal efecto se especifican en el **apartado 20 de la cláusula 1**.

Cláusula 26. Responsabilidad del contratista por daños y perjuicios.

El contratista será responsable de todos los daños y perjuicios directos e indirectos que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato. Si los daños y perjuicios ocasionados fueran consecuencia inmediata y directa de una orden



dada por la Administración, ésta será responsable dentro de los límites señalados en las leyes. En todo caso, será de aplicación lo preceptuado en el artículo 196 de la LCSP.

Igualmente, el contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos y de las prestaciones y servicios realizados así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros por errores u omisiones o métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

En los supuestos de incumplimiento parcial o cumplimiento defectuoso o de demora en la ejecución en que no esté prevista penalidad o en que estándolo la misma no cubriera los daños causados a la Administración, esta exigirá al contratista la indemnización por daños y perjuicios, conforme a lo establecido en el 194.1 de la LCSP.

Cláusula 27. *Modificación del contrato.*

El órgano de contratación podrá acordar, una vez perfeccionado el contrato y por razones de interés público, modificaciones en el en el mismo en los casos y en la forma previstos en la Subsección 4ª, Sección 3ª, Capítulo I, Título I del libro II, y de acuerdo con el procedimiento regulado en el artículo 191 de la LCSP, justificándolo debidamente en el expediente.

Cuando la determinación del precio del contrato se haya realizado con precios unitarios, se podrá incrementar el número de unidades a ejecutar hasta el porcentaje del 10 por ciento del precio del contrato, sin que sea preciso tramitar expediente de modificación.

En el **apartado 21 de la cláusula 1** se especifican, en su caso, las condiciones, el alcance, los límites y el procedimiento de las modificaciones previstas.

Las modificaciones no previstas en el **apartado 21 de la cláusula 1** sólo podrán efectuarse cuando se justifique suficientemente la concurrencia de alguna de las circunstancias previstas en el artículo 205 de la LCSP. Estas modificaciones no podrán alterar las condiciones esenciales de la licitación y adjudicación y deberán limitarse a introducir las variaciones estrictamente indispensables para responder a la causa objetiva que las haga necesarias.

Las modificaciones del contrato que se produzcan durante su ejecución, se publicaran en el Portal de la Contratación Pública -Perfil de contratante, y deberán formalizarse conforme a lo dispuesto en el artículo 203 de la LCSP.

Cláusula 28. *Suspensión del contrato.*

La Administración podrá acordar por razones de interés público la suspensión de la ejecución del contrato. Igualmente, podrá proceder la suspensión del cumplimiento del contrato por el contratista si se diese la circunstancia señalada en el artículo 198.5 de la LCSP. Los efectos de la suspensión del contrato se regirán por lo dispuesto en el artículo 208 de la LCSP así como en los preceptos concordantes del RGLCAP.

Cláusula 29. Cesión del contrato.

Los derechos y obligaciones dimanantes del presente contrato podrán ser cedidos por el adjudicatario a un tercero siempre que se cumplan los supuestos y los requisitos establecidos en el artículo 214 de la LCSP.

Cláusula 30. Subcontratación.

El adjudicatario del contrato podrá concertar con terceros la realización parcial del mismo siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 215 de la LCSP, quedando obligado al cumplimiento de los requisitos y obligaciones establecidos en los artículos 216 y 217 del mismo texto legal. En todo caso, los subcontratistas quedarán obligados solo ante el contratista, que asumirá la total responsabilidad de la ejecución del contrato frente a la Administración, incluido el cumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental, social o laboral.

El contratista deberá comunicar por escrito al órgano de contratación, tras la adjudicación del contrato y, a más tardar, cuando inicie su ejecución, su intención de subcontratar, indicando las partes del contrato a que afectará y la identidad, datos de contacto y representantes legales del subcontratista, así como justificar la aptitud de éste por referencia a los elementos técnicos y humanos de que dispone y a su experiencia, salvo si el subcontratista tuviera la clasificación adecuada para realizar la parte del contrato objeto de la subcontratación, y acreditando que no se encuentra incurso en prohibición de contratar.

Asimismo, junto con el escrito mediante el que se dé conocimiento a la Administración del subcontrato a celebrar, el contratista deberá acreditar que el subcontratista no se encuentra inhabilitado para contratar de acuerdo con el ordenamiento jurídico. Dicha acreditación podrá hacerse efectiva mediante declaración responsable del subcontratista.

Si así se requiere en el **apartado 22 de la cláusula 1**, los licitadores deberán indicar en su oferta la parte del contrato que tengan previsto subcontratar, señalando su importe, y el nombre o el perfil empresarial, definido por referencia a las condiciones de solvencia profesional o técnica, de los subcontratistas a los que vaya a encomendar su realización. En este caso, si los



subcontratos difieren de lo indicado en la oferta, por celebrarse con empresarios distintos de los indicados nominativamente en la misma o por referirse a partes de la prestación diferentes a las señaladas en ella, no podrán celebrarse hasta que transcurran veinte días desde que efectúen la notificación y aportación de las justificaciones referidas en el párrafo anterior, salvo autorización expresa con anterioridad por la Administración o situación de emergencia justificada, excepto si la Administración notifica en ese plazo su oposición.

Cualquier modificación que sufra esta información durante la ejecución del contrato deberá ser notificada por escrito al órgano de contratación, así como toda la información precisa sobre los nuevos subcontratistas.

El conocimiento que tenga la Administración de los subcontratos celebrados en virtud de las comunicaciones o la autorización que se otorgue no alterarán la responsabilidad exclusiva del contratista principal.

El contratista deberá remitir al órgano de contratación, cuando éste lo solicite, relación detallada de aquellos subcontratistas o suministradores que participen en el contrato cuando se perfeccione su participación, junto con aquellas condiciones de subcontratación o suministro de cada uno de ellos que guarden una relación directa con el plazo de pago. Asimismo, deberán aportar, a solicitud del órgano de contratación, justificante de cumplimiento de los pagos a aquéllos, una vez terminada la prestación, dentro de los plazos de pago legalmente establecidos en el artículo 217 de la LCSP y en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales, en lo que le sea de aplicación. Estas obligaciones tendrán la consideración de condiciones esenciales de ejecución del contrato y su incumplimiento, además de las consecuencias previstas por el ordenamiento jurídico, permitirá la imposición de las penalidades que a tal efecto se especifiquen en el **apartado 20 de la cláusula 1** respondiendo la garantía definitiva de las penalidades que se impongan por este motivo.

Si se trata de un servicio o lote/s del mismo reservado a Centros Especiales de Empleo de iniciativa social y Empresas de Inserción, no se podrá subcontratar con empresas no beneficiarias del derecho de reserva, salvo en las prestaciones accesorias al objeto principal del contrato, conforme a lo establecido, en su caso, en el **apartado 22 de la cláusula 1**.

Todas las condiciones especiales de ejecución que formen parte del contrato serán exigidas igualmente a todos los subcontratistas que participen en su ejecución.

Los subcontratistas no podrán renunciar válidamente, antes o después de su adquisición, a los derechos que les reconoce el artículo 216 de la LCSP en relación con los pagos a subcontratistas y suministradores, sin que sea de aplicación a este respecto el artículo 1110 del Código Civil.

Los subcontratistas no tendrán, en ningún caso, acción directa frente a la Administración contratante por las obligaciones contraídas con ellos por el contratista como consecuencia de la ejecución del contrato principal y de los subcontratos, sin perjuicio de lo establecido en la disposición adicional quincuagésima primera de la LCSP.

CAPÍTULO VI. DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Cláusula 31. *Abonos y relaciones valoradas.*

El contratista tiene derecho al abono, con arreglo a los precios convenidos, de los trabajos que realmente ejecute con sujeción al contrato, a sus modificaciones aprobadas y a las instrucciones dadas por la Administración, a través del responsable del contrato, en su caso, siendo la forma de pago y su periodicidad las especificadas en el **apartado 23 de la cláusula 1**.

La demora en el pago por plazo superior a treinta días, desde la fecha de aprobación de los documentos que acrediten la conformidad con lo dispuesto en el contrato de los servicios prestados, devengará a favor del contratista los intereses de demora y la indemnización por los costes de cobro en los términos previstos en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales, de conformidad con lo establecido en el artículo 198.4 de la LCSP.

Para que se inicie el cómputo de plazo para el devengo de intereses, el contratista deberá haber cumplido la obligación de presentar la factura en el registro del órgano de contratación en el plazo de treinta días desde la fecha de prestación del servicio objeto del contrato. Si el contratista incumpliese este plazo, el devengo de intereses no se iniciará hasta transcurridos treinta días desde la fecha de presentación de la factura sin que la Administración haya aprobado la conformidad, si procede, y efectuado el correspondiente abono.

La Administración deberá aprobar los documentos que acrediten la conformidad con lo dispuesto en el contrato de los servicios prestados dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio.

El responsable del contrato, a la vista de los trabajos realmente ejecutados y de los precios contratados, redactará las correspondientes valoraciones. Las valoraciones se efectuarán siempre al origen, concretándose los trabajos realizados en el período de tiempo de que se trate, observándose, en cuanto a la audiencia del contratista, lo dispuesto en el artículo 149 del RGLCAP.

Las certificaciones para el abono de los trabajos efectuados se expedirán tomando como base la valoración correspondiente y se tramitarán por el representante del órgano de contratación dentro de los diez días siguientes al período de tiempo a que correspondan, no pudiendo omitirse la redacción de la valoración por el hecho de que, en algún período, la prestación realizada haya sido de escaso volumen e incluso nula, a menos que se hubiese acordado la suspensión del contrato.

Las partidas señaladas en el presupuesto a tanto alzado, se abonarán conforme se indica en el pliego de prescripciones técnicas particulares.

El contratista, en la forma indicada en el **apartado 23 de la cláusula 1**, previa petición escrita, tendrá derecho a percibir a la iniciación del contrato abonos a cuenta para la financiación de las operaciones preparatorias para la ejecución del mismo, como instalaciones y adquisición de equipo y medios auxiliares.

Los referidos pagos serán asegurados mediante la prestación de la garantía que se especifica en el **apartado 23 de la cláusula 1**. Los criterios y la forma de valoración de las operaciones preparatorias, así como el plan de amortización de los abonos a cuenta se encuentran recogidos en el mencionado apartado.

En el supuesto de valoraciones parciales por trabajos efectuados antes de que se produzca la entrega parcial de los mismos, a que se refiere el artículo 200 del RGLCAP, se estará a lo dispuesto en el **apartado 23 de la cláusula 1**.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 200 de la LCSP, y en los términos establecidos en el mismo, los contratistas podrán ceder el derecho de cobro que tengan frente a la Administración conforme a Derecho. A este respecto, la Comunidad de Madrid tiene suscritos convenios de colaboración con varias entidades financieras, para el descuento de certificaciones y facturas.

Se puede obtener información completa sobre las condiciones y procedimiento a seguir en la página web de la Dirección General de Contratación, Patrimonio y Tesorería, dentro del sitio web institucional de la Comunidad de Madrid: <http://www.madrid.org>.

Cláusula 32. *Revisión de precios.*

En la revisión de precios se estará a lo especificado en el **apartado 24 de la cláusula 1**, todo ello de conformidad con los artículos 103 a 105 de la LCSP, 104 a 106 del RGLCAP y Real Decreto 55/2017, de 3 de febrero, por el que se desarrolla la Ley 2/2015, de 30 de marzo, de desindexación de la economía española.

Cláusula 33. *Obligaciones, gastos, impuestos y responsabilidades exigibles al contratista.*

Cuando, en función del objeto del contrato, resulte obligatorio aplicar lo dispuesto en el artículo 130 de la LCSP, en el **apartado 25 de la cláusula 1** se especificará la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores de la empresa que están prestando servicio en la actualidad. Asimismo, y a estos efectos, el contratista deberá proporcionar al órgano de contratación, a requerimiento de éste y antes de la finalización del contrato, la citada información. En todo caso, en los citados supuestos, tres meses antes de la finalización del contrato, junto con la certificación del mes que corresponda a dicho período, y con la última certificación que se emita, el contratista deberá presentar certificaciones positivas actualizadas a dichas fechas, acreditativas de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social, o acreditar documentalmente que están satisfechas las cuotas a la Seguridad Social correspondientes al personal adscrito a la ejecución del contrato, salvo que el contratista haya autorizado a la Comunidad de Madrid a utilizar medios electrónicos para realizar la consulta electrónica *on-line*, mediante la aplicación ICDA (Intercambio de Datos entre Administraciones), de que se halla al corriente en el cumplimiento de las obligaciones con la Seguridad Social.

En el supuesto de que, una vez producida la subrogación, los costes laborales fueran superiores a los que se desprendieran de la información facilitada por el antiguo contratista al órgano de contratación, el contratista tendrá acción directa contra el antiguo contratista.

En todo caso, el contratista deberá responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad social devengadas, aún en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo contratista, sin que, en ningún caso, dicha obligación corresponda a este último. En este supuesto, una vez acreditada la falta de pago de los citados salarios, la Administración procederá a la retención de las cantidades debidas al contratista para garantizar el pago de los citados salarios, y a la no devolución de la garantía definitiva, en tanto no se acredite el abono de éstos.

En los contratos que impliquen contacto habitual con menores, el adjudicatario deberá aportar, antes de la formalización del contrato, una declaración responsable de que todo el personal al que corresponde la realización de estas actividades (incluido el voluntario, en su caso) cumple el requisito previsto en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil, introducido por la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, relativo a no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye la agresión y abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos. A tal efecto, el citado personal deberá acreditar esta circunstancia mediante la aportación de una certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexuales, regulado por el Real Decreto 1110/2015, de 11 de diciembre. Asimismo, el contratista queda obligado a la inmediata sustitución de aquellos empleados que puedan quedar afectados de manera sobrevenida por el incumplimiento de esta obligación.

Estas obligaciones tendrán la consideración de condición especial en relación con la ejecución del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 202 de la LCSP, con el carácter de obligación contractual esencial, a los efectos establecidos en el artículo 211.1.f) de dicha Ley, conforme a lo dispuesto en la cláusula 43 del presente pliego.

Son de cuenta del contratista los gastos e impuestos, los de formalización del contrato en el supuesto de elevación a escritura pública así como de cuantas licencias, autorizaciones y permisos procedan en orden a ejecutar y entregar correctamente los bienes objeto del suministro. Asimismo vendrá obligado a satisfacer todos los gastos que la empresa deba realizar para el cumplimiento del contrato, como son los generales, financieros, de seguros, transportes y desplazamientos, materiales, instalaciones, honorarios del personal a su cargo, de comprobación y ensayo, tasas y toda clase de tributos, el IVA, el impuesto que por la realización de la actividad pudiera corresponder y cualesquiera otros que pudieran derivarse de la ejecución del contrato durante la vigencia del mismo, sin que por tanto puedan ser éstos repercutidos como partida independiente.

El contratista tendrá la obligación de presentar la factura o facturas correspondientes a la ejecución del objeto del contrato ante el registro del órgano de contratación, a efectos de su remisión al órgano administrativo o unidad a quien corresponda su tramitación. En la factura deberá constar la identificación del órgano gestor (órgano de contratación), de la unidad tramitadora (centro directivo promotor del contrato) y de la oficina contable (órgano que tiene atribuida la función de contabilidad), con indicación de los correspondientes códigos de acuerdo con el “Directorio Común de Unidades y Oficinas DIR3” gestionado por la Secretaría



de Estado de Administraciones Públicas, conforme se recoge en el **apartado de “Órganos administrativos” de la cláusula 1.**

Asimismo, vendrá obligado a la suscripción, a su cargo, de las pólizas de seguros que estime convenientes el órgano de contratación, según lo establecido en el **apartado 16 de la cláusula 1.**

El contratista deberá respetar, durante el plazo indicado en el **apartado 27 de la cláusula 1**, el carácter confidencial de la información a que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato, la cual se especifica, en su caso, en el mismo apartado, o que por su propia naturaleza deba ser tratada como tal.

A los efectos de subsanación de errores y corrección de deficiencias, indemnizaciones y responsabilidades por defectos o errores de los proyectos de obras, se estará a lo dispuesto en los artículos 314 y 315 de la LCSP.

Asimismo, en los contratos que conlleven prestaciones directas a favor de la ciudadanía, el contratista estará sujeto al cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- a) Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el abono, en su caso, de la contraprestación económica fijada.
- b) Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.
- c) Entregar, en su caso, las obras e instalaciones a que esté obligado con arreglo al contrato en el estado de conservación y funcionamiento adecuados. Si del incumplimiento por parte del contratista se derivase perturbación grave y no reparable por otros medios en el servicio y la Administración no decidiese la resolución del contrato, podrá acordar su secuestro o intervención hasta que aquélla desaparezca. En todo caso, el contratista deberá abonar a la Administración los daños y perjuicios que efectivamente la haya ocasionado. La Administración conservará los poderes de policía precisos para asegurar la buena marcha del servicio.

Cláusula 34. *Medidas de contratación con empresas que estén obligadas a tener en su plantilla trabajadores con discapacidad.*

El contratista, conforme a lo dispuesto en el Decreto 213/1998, de 17 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen medidas en la contratación administrativa de la Comunidad de Madrid para apoyar la estabilidad y calidad del empleo, durante la vigencia del contrato, asume entre sus obligaciones la de tener trabajadores con discapacidad en un 2 por 100, al menos, de la plantilla de la empresa, si esta alcanza un número de 50 o más trabajadores y el contratista está sujeto a tal obligación, de acuerdo con el artículo 42 del Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, o la de adoptar las medidas alternativas desarrolladas reglamentariamente por el RD. 364/2005, de 8 de abril.

La asunción de la citada obligación se realizará mediante la declaración responsable que se cita en la cláusula 12 “Forma y contenido de las proposiciones” de este pliego.

El contratista queda obligado igualmente a acreditar el cumplimiento de la referida obligación ante el órgano de contratación cuando fuese requerido, en cualquier momento de la vigencia del contrato, o en todo caso antes de la devolución de la garantía definitiva. La acreditación de dicho cumplimiento se efectuará mediante la presentación ante el órgano de contratación de los siguientes documentos: un certificado de la empresa en el que conste el número de trabajadores de plantilla y copia compulsada de los contratos celebrados con trabajadores con discapacidad.

Cláusula 35. Obligaciones laborales, sociales y medioambientales.

Durante la ejecución del contrato, el contratista ha de cumplir las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral establecidas en el derecho de la Unión Europea, el derecho nacional, los convenios colectivos o por las disposiciones de derecho internacional medioambiental, social y laboral que vinculen al Estado y en particular las establecidas en el Anexo V de la LCSP, así como al cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral, de seguridad social, de integración social de personas con discapacidad y de prevención de riesgos laborales, conforme a lo dispuesto en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre Prevención de Riesgos Laborales, Real Decreto 171/2004, de 30 enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de dicha Ley en materia de coordinación de actividades empresariales, en el Reglamento de los Servicios de Prevención, aprobado por Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, así como las que se promulguen durante la ejecución del contrato.

Los licitadores podrán obtener información sobre las obligaciones relativas a las condiciones sobre protección y condiciones de trabajo vigentes en la Comunidad de Madrid para la ejecución del contrato en:

Instituto Regional de Seguridad y Salud en el Trabajo, calle Ventura Rodríguez, 7 plantas
2ª y 6ª, 28008 - Madrid, teléfonos 900 71 31 23 y 91 420 58 15, fax 91 420 57 79.

Podrán obtener asimismo información general sobre las obligaciones relativas a la protección del medio ambiente vigentes en la Comunidad de Madrid en la Guía General de Aspectos Ambientales publicada en el apartado de Información General del Portal de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid (<http://www.madrid.org/contratospublicos>).

En el modelo de proposición económica que figura como **anexo I.1** al presente pliego se hará manifestación expresa de que se han tenido en cuenta en sus ofertas tales obligaciones.

El contratista deberá respetar las condiciones laborales previstas en los Convenios Colectivos sectoriales que les sean de aplicación. Igualmente, se compromete a acreditar el cumplimiento de la referida obligación ante el órgano de contratación, si es requerido para ello, en cualquier momento durante la vigencia del contrato.

CAPÍTULO VII. EXTINCIÓN DEL CONTRATO

Cláusula 36. *Forma de presentación.*

El adjudicatario, si procede, queda obligado a presentar los ejemplares completos del trabajo objeto del contrato que se determinan en el pliego de prescripciones técnicas particulares, con el formato y dimensión de los documentos y planos, en su caso, que se determinan en las especificaciones de dicho pliego.

En los contratos cuyo objeto consista en la elaboración de proyectos técnicos, el adjudicatario estará obligado a presentar aquéllos en el formato electrónico que se indique en el citado pliego.

Cláusula 37. *Entrega de los trabajos y realización de los servicios.*

El contratista deberá entregar los trabajos dentro del plazo estipulado, efectuándose por el representante del órgano de contratación, en su caso, un examen de la documentación presentada y si estimase cumplidas las prescripciones técnicas propondrá que se lleve a cabo la recepción.

En el caso de que estimase incumplidas las prescripciones técnicas del contrato, dará por escrito al contratista las instrucciones precisas y detalladas con el fin de remediar las faltas o defectos observados, haciendo constar en dicho escrito el plazo que para ello fije y las observaciones que estime oportunas.

Si existiese reclamación por parte del contratista respecto de las observaciones formuladas por el representante del órgano de contratación, éste la elevará, con su informe, al órgano de contratación, que resolverá sobre el particular.

Si el contratista no reclamase por escrito respecto a las observaciones del representante del órgano de contratación se entenderá que se encuentra conforme con las mismas y obligado a corregir o remediar los defectos observados.

La forma de constatación de la correcta ejecución de la prestación por parte de la Administración se especifica, en su caso, en el **apartado 28 de la cláusula 1**.

A la extinción del contrato, no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal del organismo contratante, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 308.2 de la LCSP.

Cláusula 38. *Cumplimiento del contrato y recepción del servicio.*

El contrato se entenderá cumplido por el contratista cuando, transcurrido el plazo de vigencia total del contrato, aquél haya realizado de acuerdo con los términos del mismo y a satisfacción de la Administración la totalidad de su objeto.

Una vez cumplidos los trámites señalados en la cláusula anterior, si se considera que la prestación objeto del contrato reúne las condiciones debidas, se procederá mediante acto formal a su recepción, que tendrá lugar dentro del mes siguiente de haberse producido la entrega o realización del objeto del contrato, levantándose al efecto el acta correspondiente. La forma de recepción del contrato se determina, en su caso, en el **apartado 29 de la cláusula 1**.

Dicho acto será comunicado, cuando resulte preceptivo, a la Intervención General, a efectos de su asistencia potestativa al mismo en sus funciones de comprobación de la inversión.

Hasta que tenga lugar la recepción, el adjudicatario responderá de la correcta realización de la prestación objeto del contrato y de los defectos que en ella hubiera, sin que sea eximente ni otorgue derecho alguno la circunstancia de que el responsable del contrato lo haya examinado o reconocido durante su elaboración, o aceptado en comprobaciones, valoraciones o certificaciones parciales.

Si la prestación del contratista no reúne las condiciones necesarias para proceder a su recepción, se dictarán por escrito las instrucciones oportunas para que subsane los defectos

observados y cumpla sus obligaciones en el plazo que para ello se fije, no procediendo la recepción hasta que dichas instrucciones hayan sido cumplimentadas, levantándose entonces el acta correspondiente. El incumplimiento de las instrucciones sin motivo justificado será causa de resolución, con los efectos que legalmente procedan.

Si los trabajos efectuados no se adecuan a la prestación contratada, como consecuencia de vicios o defectos imputables al contratista, el órgano de contratación podrá rechazar la misma, quedando exento de la obligación de pago o teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho.

Los contratos de mera actividad o de medios se extinguirán por el cumplimiento del plazo inicialmente previsto o las prórrogas acordadas, sin perjuicio de la prerrogativa de la Administración de depurar la responsabilidad del contratista por cualquier eventual incumplimiento detectado con posterioridad.

Cláusula 39. Liquidación del contrato.

Dentro del plazo de treinta días a contar desde la fecha del acta de recepción o conformidad del contrato la Administración deberá acordar y notificar al contratista la liquidación del contrato y abonarle, en su caso, el saldo resultante. No obstante, si el órgano de contratación recibe la factura con posterioridad a la fecha del documento que acredite la recepción o conformidad con lo dispuesto en el contrato de los servicios prestados, el plazo de treinta días se contará desde que el contratista presente la citada factura en el registro de dicho órgano, en los términos establecidos en la normativa vigente en materia de factura electrónica.

Si se produjese demora en el pago del saldo de liquidación, el contratista tendrá derecho a percibir los intereses de demora y la indemnización por los costes de cobro en los términos previstos en la Ley por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.

Cláusula 40. Propiedad de los trabajos y protección de datos de carácter personal.

Todos los estudios y documentos elaborados en ejecución del contrato serán propiedad de la Comunidad de Madrid quien podrá reproducirlos, publicarlos y divulgarlos total o parcialmente sin que pueda oponerse a ello el adjudicatario autor de los trabajos.

El adjudicatario no podrá hacer ningún uso o divulgación de los estudios y documentos elaborados con motivo de la ejecución de este contrato, bien sea en forma total o parcial, directa o extractada, sin autorización expresa del órgano de contratación.

Si el contrato tiene por objeto el desarrollo y la puesta a disposición de productos protegidos por un derecho de propiedad intelectual o industrial, éste será cedido por el contratista a la Administración contratante.

El contratista, como encargado del tratamiento, tal y como se define en la letra g) del artículo 3 de Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, queda obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la citada Ley, especialmente en lo indicado en sus artículos 9, 10, 12, en el Reglamento que la desarrolla, aprobado por Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, y en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos).

Cláusula 41. Plazo de garantía.

El plazo de garantía comenzará a contar desde la fecha de recepción y será el establecido en el **apartado 30 de la cláusula 1.**

En el supuesto de que hubiere recepciones parciales, el plazo de garantía de las partes recibidas comenzará a contarse desde las fechas de las respectivas recepciones parciales.

Si durante el plazo de garantía se acreditase la existencia de vicios o defectos de los trabajos efectuados, el órgano de contratación tendrá derecho a reclamar al contratista la subsanación de los mismos.

Terminado el plazo de garantía sin que la Administración haya formalizado la denuncia a que se refiere el apartado anterior, el contratista quedará exento de responsabilidad por razón de la prestación efectuada, sin perjuicio de lo establecido en los artículos 314 y 315 de la LCSP.

El contratista tendrá derecho a conocer y ser oído sobre las observaciones que se formulen en relación con el cumplimiento de la prestación contratada.

Cláusula 42. Devolución y cancelación de la garantía definitiva.

Aprobada la liquidación del contrato y transcurrido el plazo de garantía que, en su caso, se determina en el **apartado 30 de la cláusula 1**, si no resultasen responsabilidades que hayan de ejercitarse sobre la garantía definitiva, se dictará acuerdo de devolución de aquella o de cancelación del aval, conforme al procedimiento establecido en el artículo 24 del RGCPM.



Transcurrido un año desde la fecha de terminación del contrato sin que la recepción formal y la liquidación hubiesen tenido lugar por causas no imputables al contratista, se procederá a la devolución o cancelación de la garantía, siempre que no se hayan producido las responsabilidades a que se refiere el artículo 110 de la LCSP y sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 65.3 del RGLCAP.

Cuando el valor estimado del contrato sea inferior a 100.000 euros, o cuando las empresas licitadoras reúnan los requisitos de pequeña o mediana empresa, definida según lo establecido en el Reglamento (UE) N° 651/2014, de la Comisión, de 17 de junio de 2014, por el que se declaran determinadas categorías de ayuda compatibles con el mercado común en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado y no estén controladas directa o indirectamente por otra empresa que no cumpla tales requisitos, este plazo se reducirá a seis meses.

En el supuesto de que se hubiesen establecido recepciones parciales, se estará a lo indicado en el **apartado 18 de la cláusula 1** respecto de la cancelación parcial de la garantía.

Cláusula 43. Resolución del contrato.

Son causas de resolución del contrato las recogidas en los artículos 98, 211 y 313 de la LCSP, así como las siguientes:

- El incumplimiento de las limitaciones establecidas en materia de subcontratación, sin perjuicio de las penalidades que, en su caso, se pudieran imponer, conforme a lo establecido en la **cláusula 25**.
- El incumplimiento de la obligación del contratista de respetar el carácter confidencial respecto de los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del contrato y de los que tenga conocimiento con ocasión del mismo, que se indican en el **apartado 27 de la cláusula 1**.
- El incumplimiento culpable por parte del contratista de lo establecido en la Ley 8/2005, de 26 de diciembre, de Protección y Fomento del Arbolado Urbano de la Comunidad de Madrid, siempre y cuando su conducta haya sido objeto de sanción muy grave, conforme a lo dispuesto en el artículo 11.2.1 de dicha Ley.
- El incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones esenciales del contrato indicadas en este pliego.

Asimismo, en los contratos que conlleven prestaciones directas a favor de la ciudadanía, serán causa de resolución del contrato las indicadas en el artículo 294.b), c) y d) de la LCSP.

La resolución del contrato se acordará por el órgano de contratación de oficio o a instancia del contratista, en su caso, mediante procedimiento tramitado en la forma reglamentariamente establecida por el artículo 109 del RGLCAP.

En los casos de resolución por incumplimiento culpable del contratista, le será incautada la garantía y deberá, además, indemnizar a la Administración los daños y perjuicios ocasionados en lo que excedan del importe de la garantía incautada.

Para la aplicación de las causas de resolución se estará a lo dispuesto en los artículos 212 de la LCSP y 110 del RGLCAP, y para sus efectos a lo dispuesto en los artículos 213 y 313 de la LCSP.

Cláusula 44. *Prerrogativas del Hospital, revisión de decisiones y Tribunales competentes.*

De acuerdo con lo establecido en la cláusula segunda del pliego, este contrato tiene carácter privado. El órgano de contratación tiene la facultad de resolver cuantas cuestiones se susciten durante la vigencia del mismo sobre su interpretación, modificación, efectos y extinción, dentro de los límites y con sujeción a los requisitos señalados en la ley.

Si el contrato se encuentra dentro de los supuestos enunciados en el artículo 44 LCSP, serán susceptibles de recurso especial en materia de contratación los anuncios de licitación, los pliegos y documentos contractuales que establezcan las condiciones que deban regir la contratación, la adjudicación y los actos de trámite adoptados en el procedimiento de adjudicación que decidan directa o indirectamente sobre la adjudicación, determinen la imposibilidad de continuar el procedimiento o produzcan indefensión o perjuicio irreparable a derechos o intereses legítimos, a estos efectos se consideran actos de trámite los acuerdos de admisión o exclusión de licitadores o la admisión o exclusión de ofertas de la Mesa de Contratación. También son susceptibles de recurso especial en materia de contratación los actos dictados en relación con las modificaciones contractuales.

El recurso especial en materia de contratación tiene carácter potestativo, pudiendo presentarse el escrito de interposición en los lugares establecidos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Asimismo, podrá presentarse en el registro del órgano de contratación o del competente para la resolución, en el plazo de quince días hábiles computados conforme a lo dispuesto en el artículo 50.1 de la LCSP, o en el plazo previsto en el artículo 50.2 cuando el recurso se funde en alguna de las causas de nulidad enumeradas en él.



Los escritos presentados en registros distintos de los dos citados específicamente en el párrafo anterior, deberán comunicarse al Tribunal de manera inmediata y de la forma más rápida posible.

La resolución dictada será directamente ejecutiva y solo cabrá la interposición del recurso contencioso-administrativo.

Contra los actos del órgano de contratación no susceptibles de recurso especial cabe incoar las acciones correspondientes de conformidad con lo dispuesto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas ante el titular del departamento, órgano, ente u organismo al que esté adscrita la entidad contratante o al que corresponda su tutela. Si la entidad contratante estuviera vinculada a más de una Administración, será competente el órgano correspondiente de la que ostente el control o participación mayoritaria de conformidad con lo establecido en el artículo 44.6 Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

EL ADJUDICATARIO,
FECHA Y FIRMA

POR EL HOSPITAL,
FECHA Y FIRMA

Fdo:

Fdo. Dr. Modoaldo Garrido
Director Gerente

D. Juan Carlos Alonso
Director Econ.Fin. y SS.GG.

ANEXO I.1.a PROPOSICIÓN ECONÓMICA

Nombre y apellidos de la persona/s que firma/n la oferta:				DNI/NIE	
./D ^a <Representante>				<DNI>	
./D ^a <Representante>				<DNI>	
actuando en nombre propio o en representación de (nombre y apellidos/razón social del licitador):				¿ES PYME?	SI NO
Licitador>				<NIF>	
con domicilio en (domicilio del licitador):					
Vía / número: <Dirección>					
Localidad: <Municipio>					
Consultado el anuncio de licitación del contrato:					
Expediente>					
Descripción extendida>					
Publicado en:	Perfil de contratante	BOCM	DOUE		
	<Fecha perfil>	<Fecha BOCM>	<Fecha DOUE>		

Conocido de las condiciones, requisitos y obligaciones establecidos en los pliegos de cláusulas administrativas y de prescripciones técnicas particulares, cuyo contenido declara conocer y acepta plenamente, y de las obligaciones sobre protección del medio ambiente y las relativas a las condiciones sobre protección del empleo, condiciones de trabajo y prevención de riesgos laborales vigentes en la Comunidad de Madrid, contenidas en la normativa en materia laboral, de seguridad social, de integración social de personas con discapacidad y de prevención de riesgos laborales, así como las obligaciones contenidas en el convenio colectivo que le sea de aplicación, sin que la oferta realizada pueda justificar una causa económica, organizativa, técnica o de producción para modificar las citadas obligaciones, comprometiéndose a acreditar el cumplimiento de la referida obligación ante el órgano de contratación, cuando sea requerido para ello, en cualquier momento durante la vigencia del contrato, se compromete a tomar a su cargo la ejecución del contrato, en las condiciones siguientes:

Lote	Cantidad Trienal	Denominación/objeto		Base imponible	% IVA	Importe de IVA	Importe total
Único	356.268	Desayuno	a				
	387.066	Comida	b				
	276.261	Merienda	c				
	396.423	Cena	d				
Total Oferta Gasto Alimentación de pacientes (Tres años) (a+b+c+d)					10		
Total Oferta Canon de explotación (Tres años)					21		

Fecha y firma del licitador. ¹

DIRIGIDO AL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN CORRESPONDIENTE

¹ En caso de que el licitador sea una unión temporal de empresarios, la proposición económica deberá ser firmada por los representantes de cada una de las empresas que compongan la unión.
PCAP EXP. SARA-SER 034/19. SERVICIO DE ALIMENTACION

ANEXO I.2. MODELO DE RATIFICACIÓN DE OFERTA EN SUBASTA ELECTRÓNICA

D./D^a....., con DNI número
 [en nombre propio] [actuando en representación de (empresa).....], con
 NIF, domicilio en calle/plaza
, número....., participante en la subasta
 electrónica para la adjudicación del contrato de:
, de acuerdo con lo previsto en el pliego de cláusulas administrativas
 particulares, RATIFICA su última puja en la subasta electrónica celebrada el, cuyo
 importe total se indica a continuación, y se compromete a tomar a su cargo la ejecución del contrato en
 los términos expresados en dicha puja.

Lote	Base imponible	IVA	Total
		Importe total:	

Fecha y firma del licitador. ¹

¹ En caso de que el licitador sea una unión temporal de empresarios, la proposición económica deberá ser firmada por los representantes de cada una de las empresas que compongan la unión.

ANEXO II. MODELO DE GARANTÍA MEDIANTE VALORES ANOTADOS (CON INSCRIPCIÓN)

Don (nombre y apellidos), en representación de, NIF, con domicilio a efectos de notificaciones y requerimientos en la calle/plaza/avenida, código postal, localidad

PIGNORA a favor de: (órgano administrativo, organismo autónomo o entidad de derecho público) los siguientes valores representados mediante anotaciones en cuenta, de los cuales es titular el pignorante y que se identifican como sigue:

Número valores	Emisión (entidad emisora), clase de valor y fecha de emisión	Código valor	Referencia del Registro	Valor nominal unitario	Valor de realización de los valores a la fecha de inscripción

En virtud de lo dispuesto por: (norma/s y artículo/s que impone/n la constitución de esta garantía), para responder de las obligaciones siguientes: (detallar el objeto del contrato u obligación asumida por el garantizado, con indicación de las posibles prórrogas previstas en el contrato), contraídas por (contratista o persona física o jurídica garantizada) NIF, con domicilio a efectos de notificaciones y requerimientos en la calle/plaza/avenida, código postal, localidad, por la cantidad de: (en letra y en cifra).

Este contrato se otorga de conformidad y con plena sujeción a lo dispuesto en la legislación de contratos del sector público, en sus normas de desarrollo y en la normativa reguladora de la Caja General de Depósitos.

(Nombre o razón social del pignorante) (firma/s).
Con mi intervención, el Notario (firma).

Don ..., con DNI ..., en representación de (entidad adherida encargada del registro contable), certifica la inscripción de la prenda,

(fecha)

(firma)

ANEXO III. MODELO DE AVAL

La entidad.....(*razón social de la entidad de crédito o sociedad de garantía recíproca*), NIF....., con domicilio (a efectos de notificaciones y requerimientos) en, en la calle/plaza/avenida....., CP....., y en su nombre (*nombre y apellidos de los apoderados*).....,con poderes suficientes para obligarle en este acto, según resulta del bastanteo de poderes que se reseña en la parte inferior de este documento,

AVALA

A (*nombre y apellidos o razón social del avalado*)....., NIF, en virtud de lo dispuesto por (*norma/s y artículos/s que impone/n la constitución de esta garantía*).....para responder de las obligaciones siguientes (*detallar el objeto del contrato u obligación asumida por el garantizado, con indicación de las posibles prórrogas previstas en el contrato*)....., ante (*órgano administrativo, Organismo Autónomo, o Ente Público*)por importe de (*en letra y en cifra*).....euros.

La entidad avalista declara bajo su responsabilidad que cumple los requisitos previstos en el art. 56.2 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

Este aval se otorga solidariamente respecto al obligado principal, con renuncia expresa al beneficio de excusión y con compromiso de pago al primer requerimiento de la Comunidad de Madrid, con sujeción a los términos previstos en la legislación de contratos del sector público, en sus normas de desarrollo y en la normativa reguladora de la Caja General de Depósitos.

El presente aval estará en vigor hasta que (*indicación del órgano de contratación*) o quien en su nombre sea habilitado legalmente para ello autorice su cancelación o devolución de acuerdo con lo establecido en la Ley de Contratos del Sector Público y legislación complementaria.

El presente aval ha sido inscrito en esta misma fecha en el Registro Especial de Avals con número.....

.....(*Lugar y fecha*)
.....(*Razón social de la entidad*)
.....(*Firma de los apoderados*)

VERIFICACIÓN DE LA REPRESENTACIÓN POR EL SERVICIO JURÍDICO EN LA CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

PROVINCIA	FECHA	CÓDIGO
-----------	-------	--------

ANEXO IV. MODELO DE CERTIFICADO DE SEGURO DE CAUCIÓN

Certificado número.....

La entidad aseguradora (1).....en adelante asegurador, con domicilio (a efectos de notificaciones y requerimientos) en, calle....., y NIF.....debidamente representado por D. (2)....., con poderes suficientes para obligarle en este acto, según resulta de la verificación de la representación de la parte inferior de este documento

ASEGURA

A (3), NIF, en concepto de tomador de seguro, ante (4)....., en adelante asegurado, hasta el importe de (5)....., (en cifra y letra).....Euros, en los términos y condiciones establecidos en la Ley de Contratos del Sector Público, normativa de desarrollo y pliego de cláusulas administrativas particulares por la que se rige el contrato (6)....., en concepto de garantía (7)....., para responder de las obligaciones, penalidades y demás gastos que se puedan derivar conforme a las normas y demás condiciones administrativas precisadas frente al asegurado.

El asegurador declara, bajo su responsabilidad, que cumple los requisitos exigidos en el art. 57.1 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

La falta de pago de la prima, sea única, primera o siguientes no dará derecho al asegurador a resolver el contrato, ni éste quedará extinguido, ni la cobertura del asegurador suspendida ni éste liberado de su obligación, caso de que el asegurador deba hacer efectiva la garantía.

El asegurador no podrá oponer al asegurado las excepciones que puedan corresponderle contra el tomador del seguro.

El asegurador asume el compromiso de indemnizar al asegurado al primer requerimiento de la Comunidad de Madrid, en los términos establecidos en la Ley de Contratos del Sector Público y normas de desarrollo.

El presente seguro de caución estará en vigor hasta que (8)....., o quien en su nombre sea habilitado legalmente para ello, autorice su cancelación o devolución, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Contratos del Sector Público y legislación complementaria.

En....., a.....de.....de.....

Firma:

Asegurador

VERIFICACIÓN DE LA REPRESENTACIÓN POR EL SERVICIO JURÍDICO EN LA CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

PROVINCIA	FECHA	CÓDIGO
-----------	-------	--------

Instrucciones para la cumplimentación del modelo:

- (1) Se expresará la razón social completa de la entidad aseguradora.
- (2) Nombre y apellidos del apoderado/s
- (3) Nombre y apellidos/razón social del tomador del seguro.
- (4) Órgano de contratación.
- (5) Importe por el que se constituye el seguro.
- (6) Identificar individualmente de manera suficiente (naturaleza, clase,.....) el contrato en virtud del cual se presta la caución, con indicación de las posibles prórrogas previstas en el contrato.
- (7) Expresar la modalidad de seguro de que se trata: provisional, definitiva, etc. Caución.
- (8) Autoridad a cuya disposición se constituye la garantía.



ANEXO V. FORMULARIO NORMALIZADO DEL DOCUMENTO EUROPEO ÚNICO DE CONTRATACIÓN (DEUC) Y ORIENTACIONES PARA SU CUMPLIMENTACIÓN.¹

FORMULARIO

El servicio en línea gratuito DEUC electrónico permite cumplimentar este documento por vía electrónica en la siguiente dirección de Internet:
<https://visor.registrodelicitadores.gob.es/espdl-web/filter?lang=es>.

ORIENTACIONES PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DEL FORMULARIO NORMALIZADO DEL DEUC

Cada empresa deberá cumplimentar un formulario normalizado del DEUC. Si la empresa concurre a la licitación en unión temporal con otra u otras, cada empresa integrante de la futura UTE deberá presentar un formulario normalizado del DEUC.

Parte I: Información sobre el procedimiento de contratación y el poder adjudicador o la entidad adjudicadora

Esta parte del documento se completa por el órgano de contratación. El resto del formulario se rellenará por el licitador.

La parte I se puede rellenar sin necesidad de haber publicado previamente la licitación o bien una vez publicada la convocatoria en el DOUE., en cuyo caso, al introducir en el servicio DEUC el número de identificación que proporciona la Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas, se completa automáticamente la información sobre el procedimiento y el poder adjudicador.

Creado el modelo del DEUC para esta licitación, el órgano de contratación obtiene un archivo en formato XML, mediante la opción exportar, que debe almacenar localmente en su equipo para publicarlo, junto con los demás documentos de la convocatoria (como documentación

¹ El formulario normalizado DEUC, ha sido establecido por el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/7 de la Comisión, de 5 de enero de 2016, y debe admitirse para los contratos sujetos a regulación armonizada desde el 18 de abril de 2016. Consiste en una declaración responsable del licitador sobre el cumplimiento de los requisitos previos para participar en el procedimiento de contratación, relativos a su situación financiera, capacidades e idoneidad de la empresa.



complementaria) en el *Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid -Perfil de contratante-*.

La empresa licitadora deberá almacenar en su ordenador el modelo en XML creado y publicado previamente por el órgano de contratación, y acceder después al servicio DEUC electrónico, donde deberá importarlo, cumplimentar los datos necesarios, exportarlo y almacenarlo en su equipo en formato electrónico, firmarlo (electrónicamente en el supuesto de licitación electrónica) y presentar el DEUC con los demás documentos de la licitación.

Parte II: Información sobre el operador económico

Esta parte recoge información sobre la empresa licitadora.

En la identificación del operador económico, como número de IVA se deberá recoger el NIF si se trata de ciudadanos o empresas españoles; el NIE si se trata de ciudadanos extranjeros residentes en España, y el VIES o DUNS si se trata de empresas extranjeras.

A la pregunta sobre si figura inscrito en una lista oficial de operadores económicos autorizados o tiene un certificado equivalente, la empresa debe contestar:

Sí: si se encuentra clasificada.

No: si no se encuentra clasificada.

No procede: si la clasificación no es exigida para el contrato que se licita.

Para indicar el nombre de la lista o certificado procede contestar si la empresa está clasificada como contratista de obras o de servicios. Como número de inscripción o certificación basta con consignar el propio NIF, NIE, VIES o DUNS de la empresa.

Para indicar si el certificado de inscripción o la certificación están disponibles en formato electrónico, la página web del Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público es <https://registrodelicitadores.gob.es>; la autoridad u organismo expedidor es la Junta Consultiva de Contratación Administrativa del Estado, y la “referencia exacta de la documentación” debe entenderse referida al NIF, NIE, VIES o DUNS de la empresa, según el caso.

Como clasificación obtenida en la lista oficial, la empresa debe indicar el grupo, subgrupo y categoría.

Las empresas que figuren inscritas en una «lista oficial de operadores económicos autorizados» solo deberán facilitar en cada parte del formulario aquéllos datos e informaciones que, en su

caso concreto, no estén inscritos en estas «listas oficiales». Así, las empresas no estarán obligadas a facilitar aquellos datos que ya figuren inscritos de manera actualizada en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público (ROLECE), siempre que se indique en el formulario normalizado del DEUC.

Cuando el licitador se encuentre inscrito, debe asegurarse de qué datos figuran efectivamente inscritos y actualizados en el Registro de Licitadores y cuáles no están inscritos o, estándolo, no están actualizados. Cuando alguno de los datos o informaciones requeridos no consten en el Registro o no figuren actualizados, la empresa deberá aportarlos mediante la cumplimentación del citado formulario.

Parte III: Motivos de exclusión

Dado que el formulario normalizado del DEUC no recoge referencia alguna a nuestra legislación, para facilitar la adecuada cumplimentación de esta parte del formulario, a continuación se indica una tabla de equivalencias entre cada una de las preguntas que deben responder las empresas, los artículos de la Directiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre contratación pública y por la que se deroga la Directiva 2004/18/CE (en adelante, la Directiva nueva o “DN”) y, por último, los artículos de la Ley de Contratos del Sector Público (LCSP) que han dado transposición al artículo 57 de la DN.

Dado que no todas las prohibiciones para contratar están inscritas en el ROLECE, las empresas deberán responder a todas las preguntas que se formulan en la parte III del formulario normalizado del DEUC.

Tabla de equivalencias relativa a la parte III del formulario normalizado del DEUC

Parte III, N.º de sección	DN	LCSP
Sección A	Artículo 57.1.	Artículo 71.1.a) (excepto los delitos contra la Hacienda Pública y la Seguridad Social relativos al pago de tributos y cotizaciones a la Seguridad Social).
Sección B	Artículo 57.2.	Artículo 71.1: Letra a) (cuando se trate de delitos contra la Hacienda Pública o contra la Seguridad Social, relativos al pago de tributos y cotizaciones a la Seguridad Social). Letra d), primer párrafo, primer inciso.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 096321365463797171835

		Letra f) (cuando se trate de sanciones administrativas firmes impuestas con arreglo a la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria).
Sección C:		
Primera pregunta	Artículo 57.4.a).	Artículo 71.1.b) (cuando no sea infracción muy grave en materia profesional o en materia de falseamiento de la competencia); Artículo 71.1.d) primer párrafo, segundo inciso (en lo relativo al incumplimiento del requisito del 2 por 100 de empleados con discapacidad.).
Segunda pregunta	Artículo 57.4.b).	Artículo 71.1.c).
Tercera pregunta	Artículo 57.4.c).	Artículo 71.1.b) (infracción muy grave en materia profesional).
Cuarta pregunta	Artículo 57.4.d).	Artículo 71.1.b) (infracción muy grave en materia de falseamiento de la competencia).
Quinta pregunta	Artículo 57.4, letra e).	Artículo 71.1.g) y h).
Sexta pregunta	Artículo 57.4, letra f).	Artículo 70.
Séptima pregunta	Artículo 57.4.g).	Artículo 71.2, letras c) y d).
Octava pregunta:		
Letras a), b) y c)	Artículo 57.4.h).	Artículo 71.1, letra e) y 71.2, letras a) y b).
Letra d)	Artículo 57.4.i).	Artículo 71.1.e).
Sección D	—	Artículo 71.1.f) (cuando se trate de sanción administrativa firme con arreglo a lo previsto en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones).

Parte IV: Criterios de selección.

El órgano de contratación podrá limitar la información requerida sobre los criterios de selección a la pregunta de si los licitadores cumplen o no todos los criterios de selección necesarios. En

este caso únicamente será necesario que la empresa interesada cumplimente la sección “A: INDICACIÓN GLOBAL RELATIVA A TODOS LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN”, omitiendo cualquier otra sección de esta parte. Aunque, posteriormente, podrá solicitarles información o documentación adicional.

En caso contrario, el órgano de contratación debe determinar los criterios de selección exigibles, y la empresa facilitar la información sobre el cumplimiento de cada uno de los criterios de selección que se hayan indicado, cumplimentando las secciones A a D de esta parte que procedan.

Parte V: Reducción del número de candidatos cualificados

En el procedimiento abierto el empresario no tiene que cumplimentar esta parte.

Parte VI. Declaraciones finales.

Esta parte debe ser cumplimentada y firmada por la empresa interesada en todo caso.

Para más información sobre la cumplimentación del formulario se puede consultar la Resolución de 6 de abril de 2016, de la Dirección General del Patrimonio del Estado, por la que se publica la Recomendación de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa sobre la utilización del Documento Europeo Único de Contratación previsto en la nueva Directiva de contratación pública (B.O.E. de 8 de abril de 2016).

ANEXO VI. MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE RELATIVA AL COMPROMISO DE TENER CONTRATADOS TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD

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

DECLARA:

Que, de resultar adjudicatario del contrato, y durante la vigencia del mismo, asume la obligación de tener empleados trabajadores con discapacidad en un 2 por 100, al menos, de la plantilla de la empresa, si ésta alcanza un número de 50 ó más trabajadores, de acuerdo con el artículo 42 del Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, o la de adoptar las medidas alternativas establecidas en el Real Decreto 364/2005, de 8 de abril.

Asimismo, se compromete a acreditar el cumplimiento de la referida obligación ante el órgano de contratación cuando sea requerido para ello, en cualquier momento durante la vigencia del contrato o, en todo caso, antes de la devolución de la garantía definitiva.

Igualmente, si se trata de una empresa de más de 250 trabajadores, asume la obligación de contar con un plan de igualdad conforme a lo dispuesto en el artículo 45 de la Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad de mujeres y hombres, y se compromete a acreditar el cumplimiento de la referida obligación ante el órgano de contratación cuando sea requerido para ello.

En, a dede

Firmado:

Nota: Indíquese la representación que ostenta el declarante en la empresa.

ANEXO VII. MODELO DE DECLARACIÓN DE OPOSICIÓN EXPRESA DEL LICITADOR A LA CONSULTA DE SUS DATOS POR MEDIOS ELECTRÓNICOS

D./Dña, con DNI/NIE en nombre propio o en representación de la empresa, con NIF nº, en calidad de, en relación con el contrato de

DECLARA que:

NO AUTORIZA a la Comunidad de Madrid, en este procedimiento, a utilizar medios electrónicos para recabar los datos del NIF de la empresa y DNI del representante o del empresario individual, y demás datos y documentos que se requieran en el presente pliego referentes a la capacidad y solvencia de las empresas, así como a que realice la consulta de que la empresa se halla al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.

Ena dede

Firmado:

ANEXO VIII. MODELO DE DECLARACIÓN DE SOMETIMIENTO A LA JURISDICCIÓN DE LOS JUZGADOS Y TRIBUNALES ESPAÑOLES PARA EMPRESAS EXTRANJERAS.

D./D.^a, con DNI/NIE n.º, en nombre propio o en representación de la empresa, en calidad de¹, al objeto de nuestra participación en el presente contrato de la Comunidad de Madrid, DECLARA bajo su personal responsabilidad:

El sometimiento a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles de cualquier orden para todas las incidencias que, de modo directo o indirecto, pudieran surgir de los contratos que celebre con la Comunidad de Madrid, con renuncia expresa, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que le pudiera corresponder.

Y para que conste a los efectos oportunos se expide la presente declaración en a de de

¹ **Nota:** Esta declaración responsable deberá ser suscrita por persona con capacidad para otorgarla. Indíquese la representación que ostenta el declarante en la empresa.



(EXP.SARA-SER 034/19)

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCON

INDICE

1. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO	2
2. CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO	2
3. EJECUCION Y SUPERVISION DEL SERVICIO	3
4. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO	3
ANEXO I: CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	6
A) PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO	6
B) DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR	6
C) CONDICIONES COMUNES A LOS SERVICIOS DEL LOTE UNICO ..	13
a) Calidad del Servicio prestado.	13
b) Personal	14
c) Equipamiento y menaje	16
d) Limpieza	18
e) Uniformidad	20
f) Consumos	20
ANEXO II. LISTA DE DIETAS A ELABORAR	21
ANEXO III. INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO	29
ANEXO IV. LISTA DE PRECIOS PERSONAL: BUFFET DE PERSONAL Y CAFETERIA DE PÚBLICO	53
ANEXO V. RELACIÓN DE PERSONAL	68

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCON. (EXP. SARA-SER 034/19)

1. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO

El objeto del presente expediente es la contratación de los servicios de Alimentación de pacientes, Autoservicio de personal, Restaurante para público en general y Cafetería de público, cada uno de los cuales se prestará en los espacios y con los equipamientos destinados a ese fin.

Las condiciones que debe reunir la prestación del servicio quedan descritas en el ANEXO I.

Las condiciones que se indican en el ANEXO I son mínimas, no descartándose ofertas que propongan alternativas razonables que contengan un proyecto de organización distinto que cumpla el objeto del contrato, y que se describa expresamente.

2. CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO

- La calificación de la calidad del servicio y el criterio de imposición de sanciones es exclusiva del Hospital Universitario Fundación Alcorcón (en adelante HUFA) a través del órgano que tenga asignado tal fin. Para ello, el HUFA goza de las más amplias facultades de comprobación del servicio, y de dirección e inspección. En consecuencia, la Dirección del HUFA podrá imponer al adjudicatario la entrega de cuanta documentación estime oportuno, de todo orden en cuanto se refiera a la prestación del presente servicio.
- Conjuntamente con las facturas, y como requisito indispensable para habilitar su pago, el adjudicatario presentará ante la Dirección Económico Financiera y de Servicios Generales los modelos TC1 y TC2 de liquidación de seguros sociales de los trabajadores adscritos al Centro.
- El HUFA, a través del representante de la Unidad que corresponda y con la asistencia de un representante del adjudicatario, practicará periódicamente un control de calidad, cuyos resultados se reflejarán por escrito en el informe correspondiente y del cual se entregará una copia al adjudicatario.

3. EJECUCION Y SUPERVISION DEL SERVICIO

El Hospital controlará y supervisará el servicio realizado por la empresa adjudicataria, con el fin de asegurar que se ejecute en todo momento conforme a las exigencias del presente Pliego y compromisos contractuales, para lo cual el HUFA establecerá un procedimiento de seguimiento mediante un programa informático que se ha instalado para notificar las incidencias en los Servicios Generales. Los indicadores de cumplimiento se indican a continuación y se remitirán mensualmente las incidencias notificadas, para que realicen las alegaciones que estimen oportunas en su caso, antes de llevar a cabo las penalidades establecidas en los pliegos para los tipos de desviación indicados.

4. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO

A) SITUACIONES CRITICAS SERVICIO

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
El Servicio de Alimentación de pacientes realiza el Servicio sin entorpecer la labor asistencial	El Servicio de Alimentación de pacientes realiza el servicio sin entorpecer la labor asistencial = 100%	El Servicio de Alimentación de pacientes realiza el servicio entorpeciendo la labor asistencial < 100%	MUY GRAVE
El Servicio de Alimentación de pacientes y Cafetería realizan sus trabajos de forma adecuada y segura en todo el HUFA sin riesgo para pacientes, usuarios y trabajadores	El Servicio de Alimentación de pacientes y Cafetería realizado en el HUFA es adecuado y seguro= 100%	El Servicio de Alimentación de pacientes y Cafetería realizado en el HUFA no es adecuado y seguro < 100%	MUY GRAVE
No existen reclamaciones de pacientes, empleados y usuarios	Nº de Reclamaciones existentes que sean responsabilidad de la empresa 0 = 100%	Nº reclamaciones =2 al mes Nº reclamaciones =3 al mes Nº reclamaciones > 3 al mes	LEVE GRAVE MUY GRAVE
Las dietas y menús elaborados están aprobados previamente por el Servicio de Endocrinología	Todos las dietas y menús están aprobados por S.Endocrinología=100%	Las dietas-menús utilizados no están aprobados por S.Endocrinología<100%	MUY GRAVE

B) PROCEDIMIENTOS GENERALES

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
EL Servicio de Alimentación de pacientes, Autoservicio, y Cafetería, disponen del material necesario para la prestación del servicio	El Servicio de Alimentación de pacientes, Autoservicio, y Cafetería, dispone del material necesario para la prestación del servicio= 100%	El Servicio de Alimentación de pacientes, Autoservicio, y Cafetería, no dispone del material necesario para la prestación del servicio < 100%	GRAVE
La distribución de las comidas de pacientes en las Unidades se realizan en los horarios pactados	La distribución de las comidas de pacientes en las Unidades se realizan en los horarios pactados=100%	La distribución de las comidas de pacientes en las Unidades no se realizan en los horarios pactados ≥+/-15 minutos	LEVE

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
La comida ha llegado a los pacientes a temperatura adecuada	La comida llega a los pacientes a temperatura adecuada =100%	La comida no llega a los pacientes a temperatura adecuada < 100%	GRAVE
El Servicio de Alimentación de pacientes dispone de dietas especiales por razón de religión y/o hábitos alimentarios generalizados	El Servicio de Alimentación de pacientes dispone de dietas especiales por razón de religión y/o hábitos alimentarios generalizados =100%	El Servicio de Alimentación de pacientes no dispone de dietas especiales por razón de religión y/o hábitos alimentarios generalizados < 100%	GRAVE
El reparto de los extras se reciben en las distintas Unidades en los días pactados	La distribución de los extras en las Unidades se realiza en los días pactados=100%	La distribución de los extras en las Unidades no se realiza en los días pactados < 100%	LEVE
Las dietas de pacientes recibidas en las Unidades coinciden con las prescripciones realizadas	Las dietas de pacientes recibidas coinciden con las dietas prescritas = 100%	Las dietas de pacientes recibidas no coinciden con las dietas prescritas < 100%	GRAVE
El estado de limpieza de los carros distribuidores de comida y del menaje es adecuado	El estado de limpieza de los carros de distribución y del menaje es adecuado = 100%	El estado de limpieza de los carros de distribución y del menaje no es adecuado <100%	LEVE
La retirada de las bandejas y los carros de las Unidades se realiza en los horarios pactados	La retirada de las bandejas y de los carros en las Unidades se realiza en los horarios pactados = 100%	La retirada de las bandejas y de los carros en las Unidades no se realiza en los horarios pactados <100%	LEVE
Los tiempos de espera en el Autoservicio de Personal-Restaurante y Cafetería de público son mínimos	Los tiempos de espera en el Autoservicio de Personal-Restaurante y Cafetería de público son mínimos= 100%	Los tiempos de espera en el Autoservicio de Personal-Restaurante y Cafetería de público son superiores a los mínimos <100%	LEVE
		Si son moderados y esporádicos Si son alargados y repetitivos	GRAVE
Las mesas de Autoservicio de personal y Cafetería se limpian rápidamente una vez usadas	Las mesas de Autoservicio de personal y Cafetería se limpian rápidamente una vez usadas=100%	Las mesas de Autoservicio de personal y Cafetería no se limpian rápidamente una vez usadas	LEVE
Las cantidades y calidades de las comidas servidas cumplen las estipuladas en los Pliegos	Las cantidades y calidades de las comidas servidas cumplen las estipuladas en los Pliegos=100%	Las cantidades y calidades de las comidas servidas no cumplen las estipuladas en los Pliegos<100%	LEVE GRAVE
		Si es esporádicamente Si es reiterada	

C) CALIDAD

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
El Personal de la empresa está Uniformado	Personal Uniformado/Total personas en servicio = 100%	< 100%	GRAVE
El Personal de la empresa está Identificado	Personal identificado/Total personas = 100%	< 100%	GRAVE
Los puestos ofertados de presencia física por turno se cubren según contrato en Alimentación Pacientes, Buffet y Cafetería de público	Días de personas de presencia sin cubrir en turnos de mañana, tarde y al mes	> 40 días y ≤ 60 días al mes de faltas de presencia >60 días y ≤90 días al mes de faltas de presencia >90 días al mes de faltas de presencia	LEVE GRAVE MUY GRAVE
Las encuestas de satisfacción tienen un nivel aceptable	Las encuestas tienen un nivel de satisfacción >70% S+MS	50% S+MS ≥ E ≤ 70% S+MS 50% S+MS ≥ E ≤ 60% S+MS E ≤ 50% S+MS	LEVE GRAVE MUY GRAVE
Los empleados no abandonan el puesto de trabajo	Los empleados no abandonan el puesto de trabajo = 100%	Los empleados abandonan el puesto de trabajo < 100%	LEVE
El personal del servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería tienen un comportamiento adecuado con usuarios y personal HUFA	El personal del servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería tienen un comportamiento adecuado con usuarios y personal HUFA = 100%	El personal del servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería no tienen un comportamiento adecuado con usuarios y personal HUFA < 100%	GRAVE
La empresa adjudicataria realiza controles higiénicos a los productos en su adquisición, almacenamiento, elaboración y distribución y presenta informes de ellos	La empresa realiza controles higiénicos a los productos en su adquisición, almacenamiento, elaboración y distribución y presenta informes de ellos = 100%	La empresa no realiza controles higiénicos a los productos en su adquisición, almacenamiento, elaboración y distribución y presentan informes de ellos < 100%	GRAVE
Las instalaciones se conservan adecuadamente	Las instalaciones se conservan adecuadamente = 100%	Las instalaciones no se conservan adecuadamente por negligencia grave o abandono < 100%	GRAVE
Los informes elaborados así como los datos de las comidas a facturar son ciertos	Los informes elaborados así como los datos de las comidas a facturar son ciertos = 100%	Los informes elaborados así como los datos de las comidas a facturar no son ciertos < 100%	MUY GRAVE
Los precios se mantienen según está establecido en los Pliegos	Los precios se mantienen según está establecido en los Pliegos = 100%	Los precios no se mantienen según está establecido en los Pliegos < 100%	MUY GRAVE
El servicio no produce intoxicaciones a los usuarios	El servicio no produce intoxicaciones a los usuarios = 100%	El servicio produce intoxicaciones a los usuarios < 100%	MUY GRAVE

ANEXO I: CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

A) PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.

Incluirá la propuesta detallada de organización del servicio, indicando al menos los siguientes datos:

- Libro de dietas a elaborar con sus códigos correspondientes, e indicando gramajes y calidades de las materias primas de cada plato a elaborar. Dichas dietas serán aprobadas antes de su implantación por el Servicio de Endocrinología del HUFA.
- Menús a elaborar y periodicidades
- Protocolos de limpieza.
- Personal.
- Horarios.
- Reformas y sistema de funcionamiento.
- Cualquier otro aspecto que conforme la oferta presentada
- Plan de formación durante la vigencia del contrato, indicando al menos número de cursos, horas, materia a impartir, así como lugar de realización de dichos cursos.
- Propuesta detallada por categorías de personal y por: Cocina Alimentación Pacientes, Buffet de personal, Restaurante, Cocina de Público y Cafetería de Público, de lunes a viernes, sábados, domingos y festivos, tanto de mañana como de tarde.

El presente expediente se estructura en el siguiente lote:

Lote Único: Servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal, y restaurante para público en general y servicio de cafetería de público.

En todo caso, se deben presentar las ofertas económicas, especificando precios y cánones de los servicios prestados.

El HUFA se reserva el derecho de dejar desierto el expediente si considera que ninguna de las ofertas presentadas satisface las necesidades del Centro.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR.

LOTE Único: Servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y restaurante para público en general y servicio de cafetería de público, situada en la planta baja, en el vestíbulo principal.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0963213635463797171835

- **SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES**

La gestión del servicio de alimentación a pacientes incluye:

- La gestión informática del programa de dietas existente en el Hospital en cada momento, incluyendo si es necesario, la introducción de datos, cruce informático con el ordenador central de Admisión, recogida de etiquetas para bandejas, y cualesquiera otras tareas derivadas de este proceso.
- La confección y planificación de los menús y dietas según las indicaciones que constan en el presente pliego y las que indique el Servicio de Endocrinología del HUFA.
- La gestión de aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidades, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.)
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración del menú y dietas.
- El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales y el cuidado de su presentación.
- Traslado de las comidas desde la cocina hasta las distintas unidades contempladas en dicho Servicio, tanto en las Unidades de Hospitalización como en otras Unidades (Urgencias, H. Día Médico, Recuperación, etc.)
- Traslado de los extras desde la cocina hasta las distintas unidades en los días y horarios que se determine previamente por el responsable del contrato.
- Entrega de las bandejas de las comidas en las habitaciones de los pacientes.
- Retirada posterior de las bandejas de las habitaciones y de los offices (o de cualquier otro punto que la dirección del Hospital considere necesario).
- La reposición de menaje y útiles que sea necesario para dar el servicio adecuado así como las que sean solicitadas por las Unidades de Hospitalización.
- La preparación y distribución de servicios de desayuno, comida, y cena en el Autoservicio de personal, para el personal de Guardia, así como desayunos y comidas para el resto de personal.
- La preparación y distribución de servicios de comida en el Restaurante.
- El lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualesquiera utensilios empleados.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0963213635463797171835

- La limpieza general de maquinaria, instalaciones y utensilios de la cocina, Autoservicio de personal y Restaurante.
- Limpieza como mínimo semestral de las campanas extractoras de cocinas incluyendo los conductos hasta el extractor exterior.
- Retirada como mínimo bimensualmente de los residuos depositados en los decantadores de Cocina de Alimentación de Pacientes y Cocina de Cafetería de Público
- Entrega semanal de hojas de control de pensiones de pacientes y personal de guardia.

Por la Dirección del Hospital podrá encomendársele a la empresa adjudicataria servicios especiales propios de la actividad de restauración, que se facturarán mediante acuerdo bilateral con independencia del valor principal del contrato, si bien los ofertantes deberán indicar en el sobre nº 2 "Documentación Técnica relativa a los criterios de adjudicación cuya cuantificación depende de un juicio de valor." de su oferta una lista de precios inicial y vinculante para un conjunto orientativo de estos servicios. **Estos servicios especiales así como otros que les encarguen las distintas Unidades del Hospital, se harán con personal externo o con personal asignado al contrato fuera de su jornada laboral y deberán comunicarlo previamente para su autorización.**

Todas las actividades se llevarán a cabo en estrecha colaboración con las Unidades de Enfermería y bajo la supervisión de los Servicios Generales y de los Servicios de Endocrinología-Nutrición y Medicina Preventiva del HUFA.

El horario de prestación del servicio es competencia de la Dirección del Hospital y cualquier variación del mismo será comunicada al adjudicatario con un mínimo de siete días de antelación.

En el momento actual los horarios de servicio son los que figuran a continuación:

- **SERVICIO A PACIENTES**

DESAYUNO	08:45 a 09:35 horas
COMIDA	12:45 a 14:15 horas
MERIENDA	16:45 a 17:30 horas
CENA	19:45 a 21:15 horas

La petición de cambios de dietas desde las unidades de Hospitalización se realizará antes de las: 7 horas para los desayunos, 11 horas para las comidas, 15 horas para las meriendas y antes de las 18 horas para las cenas.

- **AUTOSERVICIO DE PERSONAL**

DESAYUNO	08:00 a 11:30 horas
COMIDAS	13:00 a 16:30 horas

CENAS 20:00 a 23:00 horas

- **RESTAURANTE DE PÚBLICO**

COMIDAS De lunes a domingo, de 13:30 a 16:30 horas

- **CAFETERIA DE PÚBLICO**

COMIDAS De lunes a domingo, de 13:00 a 16:00 horas

- **Elaboración de menús para pacientes.**

La empresa adjudicataria será la encargada de la confección de los diferentes menús de los pacientes según el tipo de dieta, atendiendo a las directrices contenidas en este pliego y a las marcadas por el Servicio de Nutrición/Endocrinología del Hospital, del que necesitará la conformidad. Una vez elaborada la propuesta con arreglo a estos criterios, deberá ser sometida a supervisión por parte de la del Hospital para su aprobación definitiva.

La relación de menús deberá tener una rotación al menos quincenal y estacional (primavera/verano y otoño/invierno).

En la relación de menús de las distintas dietas que se presenten para el Vº Bº, por el adjudicatario, se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se desglosarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, etc. Igualmente se relacionarán las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizadas para la elaboración de menús.

Habrará menús específicos para pacientes celíacos (alimentos sin gluten), tanto para adultos como para niños.

En las dietas basales se dará la opción de elección de menú, con al menos tres opciones en el primer plato, tres opciones en el segundo plato, y tres opciones al postre a elección del paciente, siendo recomendable que la dietista entregue personalmente a los pacientes con dietas basales, el tríptico de las dietas a elegir. Los gramajes que deberán tener al menos estas dietas serán los siguientes:

Segundos platos: Los pescados deberán tener un peso neto mínimo, una bvez elaborado de 200 gramos, y las carnes deberán tener un peso neto mínimo de 150 gr.; en cuanto a las piezas de fruta deberán tener, al menos, 100 gr. Si se sirve una pieza; 50 gr. Si se sirven dos piezas, dos rodajas en sandía, melón, piña, ...y un bol o taza soi son pequeñas de uvas, cerezas, frutas del bosque.

El personal de cocina responsable de la manipulación de alimentos, seguirá en todo momento las directrices marcadas al respecto por la normativa vigente.

- **Composición de las pensiones alimenticias.**

La pensión alimenticia para las dietas basales o asimilables se compondrá orientativamente de:

- **DESAYUNO:** Café con leche o yogur o chocolate o infusiones, con pan o galletas o biscotes o bollería y mantequilla y mermelada (actualmente el café se elabora con el sistema de Cafitesse de Marcilla y se distribuye con dicho sistema, siendo propiedad de la empresa actualmente adjudicataria).
- **ALMUERZO:** Primer plato (hortalizas, consomé, gazpacho, cremas, sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces...). Segundo plato (carne, pescados, huevos y sus derivados y guarnición), pan. Postre (fruta o lácteos) y bebida (agua mineral). Sería conveniente disponer de 2 guarniciones caliente/fría.
- **MERIENDA:** Lácteos o zumos, con galletas o biscotes o bollería, de forma alternativa, sándwich, fruta, capricho andaluz con pan y pan con mantequilla y mermelada. En el caso de pediatría o para pacientes que por su estado lo requieran, se servirán bocadillos, túrmix de fruta...
- **CENA:** Primer y segundo plato compuestos por elementos análogos a los descritos en el almuerzo, pan, postre y bebida (agua mineral).

En todo caso la composición de estas pensiones será la que determine el servicio de Nutrición/Endocrinología del HUFA.

Las dietas mecánicamente blandas (túrmix), incluirán purés industrializados (hiperprotéicos e hipolipídicos) de acuerdo a las características que indicará el Servicio de Nutrición del Hospital (que podrá optar por estos o por purés elaborados en la cocina del Hospital), que el adjudicatario adquirirá quedando su coste incluido en el precio de la dieta alimentaria. A su vez, se facilitarán las variaciones y gustos de los purés industrializados. Deberá indicarse en la oferta el proveedor al que se adquirirán estos productos, así como la composición de las dietas ofertadas

- **Alimentos extra.**

Los alimentos solicitados que no estén recogidos en la pensión diaria serán considerados como extras y serán facturados con los precios máximos que figuran en las Listas del Autoservicio de Personal y Cafetería de público para el personal del HUFA

A efectos indicativos, se señala en Anexo IV los artículos de los extras consumidos en el último año, siendo los alimentos solicitados con más frecuencia: agua, azúcar (en sobres especificando el gramaje), biscotes, café soluble en sobres, flan, natillas, galletas, helados, infusiones, leche, margarina, mermeladas, cacao soluble, pan, túrmix de fruta, yogur, zumos, sobres de sacarina, bocadillos.

Sólo se abonarán aquellos alimentos extras cuya petición haya sido formulada por personal reconocido a tal efecto por la Dirección.



La inclusión de nuevos alimentos extras y su precio deberá ser acordada con la Dirección del HUFA.

Se relacionarán las marcas ofertadas para cada uno de los productos. La empresa adjudicataria no podrá variarlas sin autorización de la Dirección del HUFA.

Autoservicio de personal y restaurante.

Los artículos que han de expendirse responderán a los usuales para desayuno, comida y cena, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebidas alcohólicas en el Autoservicio de personal, estando permitida la venta de cerveza y vino en el Restaurante. Queda igualmente prohibida la venta de tabaco. En todo caso la venta de estos productos se ajustará a la normativa vigente en cada momento.

En las comidas servidas en el Autoservicio, se incluirá un entrante (buffet de ensaladas y otros), y la posibilidad de elección de al menos entre tres primeros platos y tres segundos y al menos seis postres, tres de los cuales serán fruta de temporada. Dentro de los menús diarios existirá un Menú dietético. Existirá la posibilidad también de elegir en el menú 2 primeros ó 2 segundos con el mismo precio de un menú completo, también se podrá elegir el 2º plato del menú a la plancha ;asimismo se tendrá la opción de elegir medio menú por lo que indicarán en la lista de precios todas estas opciones. En las cenas , el personal de guardia elegirá previamente los platos de los menús que se oferten en el día.

Además del mencionado menú, podrán ofrecerse opciones adicionales (carne, pescado, parrilla), con su correspondiente coste, incluso proponiendo una zona específica del Autoservicio. Deberá incluirse en la oferta un listado inicial de dichas opciones (y de su coste). Cualquier modificación de dicho listado necesitará la aprobación previa del HUFA.

El servicio de restauración para el personal de guardia, así como para el resto del personal del Centro se prestará en el local que a tal efecto dispone el Hospital en la planta baja: "Autoservicio de personal" o donde determine la Dirección del Centro.

La oferta incluirá menús específicos para pacientes celiacos (alimentos sin gluten) y relación de productos sin gluten que figurarán en la carta.

Los licitadores podrán presentar en las ofertas propuestas adicionales con el fin de hacer más atractivo el servicio prestado, como realizar jornadas gastronómicas; actividades de animación; variedad en la carta de menús, venta de bonos de comidas con descuentos, y que se autorizarán previamente por la Dirección del Hospital, si realmente lo cree conveniente.

El Servicio de Restauración para público en general se prestará en el local que a tal efecto disponga el hospital en la planta baja "Restaurante", siendo el mismo local que se utilizará para todos aquellos actos institucionales que estime el Hospital. En las comidas en el Restaurante, se incluirá un menú del día y un menú a la carta. Deberá incluirse en la

oferta el precio del menú (o menús) del día. La oferta deberá incluir un menú sin gluten así como una relación de productos sin gluten que figurarán en la carta.

El derecho de admisión queda reservado al Hospital, pero será ejercido por el concesionario, según las instrucciones que reciba, siendo responsabilidad del adjudicatario, garantizar que la prestación de dicho servicio se limita al personal expresamente acreditado.

Existirán impresos de sugerencias-reclamaciones a disposición de los usuarios del Autoservicio y Restaurante. La Dirección del Centro será competente, sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos, para resolver las reclamaciones formuladas por los usuarios y adoptar las medidas correctivas que estime oportunas.

La Dirección del HUFA podrá reservar para sus propias actividades el Restaurante cuando así lo considere necesario, incluso aunque no lo utilice por completo, sin que esto de lugar a ningún tipo de compensación.

Servicio de Cafetería de público.

- Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente.
- La oferta deberá incluir un menú diario para celíacos y una relación de productos sin gluten que figurarán en la carta.
- La oferta deberá incluir la relación de artículos que figurarán en la carta (bocadillos, pastas, tapas, bebidas, etc.), con indicación de calidades, cantidades y marcas, así como el “menú del día” con rotación mínima de dos semanas, que contemplara en todo caso:
 - 3 primeros platos.
 - 3 segundos platos.
 - 3 postres.
- Estará prohibida la venta de cualquier tipo de labores de tabaco.
- La venta del alcohol se ajustará a la normativa vigente, estando sólo autorizado la venta de cerveza para el público

Se incluirá en la oferta la disponibilidad para la realización de cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (congresos, servicios de coctel, vinos de honor, etc.) .Estos servicios especiales se harán con personal externo o propio del Contrato fuera de su jornada laboral y deberán comunicarlo previamente para su autorización.

- El horario actual es de 7:00 a 22:30.



Existirán impresos de sugerencias-reclamaciones a disposición de los usuarios de la Cafetería de público. La Dirección del Centro será competente, sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos, para resolver las reclamaciones formuladas por los usuarios y adoptar las medidas correctivas que estime oportunas.

El adjudicatario podrá realizar la elaboración de las comidas para la Cafetería en la Cocina de Alimentación de Pacientes, y la transportará mediante carros adecuados a la Cafetería de Público, siempre garantizando que los niveles de calidad sean adecuados. No obstante, las comidas que se elaboren para el Autoservicio de Personal como para la Cafetería de Público serán iguales.

C) CONDICIONES COMUNES A LOS SERVICIOS DEL LOTE UNICO

a) Calidad del Servicio prestado.

- Los licitadores deberán presentar 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 alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución. A estos efectos se tendrá en cuenta la “Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la Restauración Hospitalaria” editada por el Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Deberá realizarse como mínimo, 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. Este estudio será realizado también en cualquier momento en que lo considere oportuno la Dirección del Hospital, que también podrá elegir el laboratorio. Los gastos derivados de estos estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes de los estudios expresamente solicitados por el HUFA serán remitidos directamente a la Dirección del Hospital.
- Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.
- En todo momento, los servicios competentes del Hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos son los adecuados, reservándose el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. Así mismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes, para detectar cualquier tipo de alteración.

- En los casos en los que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que, junto a la marca, se indique la expresión o “similar”, en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad, que deberá contar con el Vº Bº de la dirección del HUFA.
- El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor a mantener los productos ofertados, durante la vigencia del contrato.

b) Personal

- La plantilla en la que se subroga la empresa adjudicataria no podrá incrementarse, ni variarse, durante la duración del contrato, si genera derechos adquiridos e incremento en su correspondiente contravalor económico, ni tampoco reducirse, sin la conformidad por escrito de la Dirección del HUFA. (Se subrogará al menos en 62 personas, con las siguientes categorías (1 Encargado Alimentación pacientes, 1 Encargado General cafetería público, 2 Jefes de Cocina, 9 Cocineros, 4 dietistas, 2 Ayudantes de cocina, 28 ASL, 8 Camareros, 7 Dependiente de barra). El incumplimiento de esta prohibición podrá conllevar la rescisión unilateral por parte del Hospital del contrato, sin perjuicio de la responsabilidad a que pueda haber lugar por los daños y perjuicios ocasionados. De la plantilla subrogada, se deberá disponer las siguientes presencias diarias:

Cocina de Alimentación Pacientes-

PRESENCIAS MINIMAS DIARIAS

Categoría	Mañana L-V	Mañana S-D-F	Tarde L-V	Tarde S-D-F
E. General	1			
J.Cocina	1			
Cocineros	4	3	2	2
Dietistas	1	1	1	1
ASL	6	6	6	6
TOTALES	13	10	9	9

Buffet de Personal/Restaurante

PRESENCIAS MINIMAS DIARIAS

Categoría	Mañana L-V	Mañana S-D-F	Tarde L-V	Tarde S-D-F
Responsable	1			
Camareros	2	1		
ASL	2	1	1	1
TOTALES	5	2	1	1

Cafetería Público

PRESENCIAS MINIMAS DIARIAS

Categoría	Mañana L-V	Mañana S-D-F	Tarde L-V	Tarde S-D-F
Responsable	1			
Camateros/Dependiente de barra	9	2	2	2
ASL	3	2	2	1
TOTALES	13	4	4	3

No se asignan Cocineros y Dietistas de presencias mínimas en la Cafetería de Público, entendiéndose que la elaboración de comidas se realiza en la Cocina de Alimentación de Pacientes; si los licitadores proponen otra organización, lo indicarán en la oferta.

- El personal necesario para la prestación normal del Servicio, así como aquel otro que pueda tomar temporalmente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y Seguridad e Higiene en el Trabajo, referidas al propio personal a su cargo, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la órgano contratante, ni exigirse a éste responsabilidades de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento, interpretación o resolución del contrato.
- El adjudicatario deberá presentar mensualmente listado del personal a su cargo en que se refleje la situación y la antigüedad, así como los boletines de cotización a la Seguridad Social.

- El adjudicatario deberá presentar a lo largo de la vigencia del contrato las renovaciones o titulaciones correspondientes a las nuevas incorporaciones.
- Para supervisar la asistencia del personal a su puesto de trabajo, así como el desempeño de las labores encomendadas y servir de interlocutor con el Hospital, el contratista designará un representante con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantas incidencias se produzcan en la prestación del Servicio. Igualmente, al frente de los servicios correspondientes la empresa adjudicataria nombrará a un responsable del Contrato. Con respecto a estos nombramientos y a los de Jefes de Cocina, el Hospital se reserva la facultad de solicitar su cese en el nombramiento efectuado, si las circunstancias en el desarrollo de sus funciones así lo aconsejasen. Por todo lo expuesto, diariamente entregarán a la Gobernanta designada al efecto por el Hospital, por correo electrónico preferentemente, las presencias del personal, así como todas las incidencias producidas por I.T., descansos de personal, vacaciones etc.
- El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.
- La empresa adjudicataria deberá presentar anualmente a la Dirección del Hospital el programa de formación de su personal y la formación efectivamente llevada a cabo.
- Todo el personal de la empresa adjudicataria será sometido a reconocimiento médico periódico, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.
- En el supuesto de huelga laboral que afecte a los servicio contratados, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento del Hospital y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio Hospital podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos.

c) Equipamiento y menaje.

El Hospital cuenta actualmente con el equipamiento necesario para realizar la actividad según Anexo III, que será un inventario provisional del mismo, si bien el inventario definitivo será el realizado una vez iniciado el nuevo contrato por la propia empresa adjudicataria, tal y como se indica más adelante.

La reposición de, vajilla, cristalería, menaje, bandejas, lencería y material desechable necesario para la prestación del servicio será por cuenta del adjudicatario.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

Se exigirá por parte de la Dirección del Hospital, que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio correspondiendo a la Dirección del Hospital la supervisión de la calidad de los productos propuestos.

Se entiende por “existencias suficientes”, respecto a vajilla, cristalería y cubiertos, las necesarias para prestar el servicio de comidas de enfermos, buffet, restaurante y cafetería, que se verán incrementadas en 1/3 en concepto de stock.

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

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

Asimismo, todo el material de oficina necesario para el uso del sistema informático será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones los locales y equipamiento que aporta el Hospital.

El mantenimiento tanto preventivo, correctivo como técnico-legal del equipamiento de cocina, autoservicio, restaurante, cafetería y cocina de público será por cuenta del adjudicatario, e incluirá, al menos las operaciones a realizar, periodicidades de dichos mantenimientos, Todas las labores de mantenimiento, mano de obra, desplazamientos, piezas de repuesto a sustituir serán responsabilidad del adjudicatario.

El adjudicatario deberá aportar sus propios equipos informáticos. En el caso del Lote único, estos deberán ser compatibles con los del Hospital, e instalará en ellos el programa informático de control de dietas que será proporcionado por el Hospital. Actualmente los ordenadores donde está el programa de dietética, son propiedad del HUFA.

No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección del Centro. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Mantenimiento del Hospital, y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación, incluso en caso de cancelación anticipada del contrato.

Cualesquiera mejoras o equipamientos presentados por la empresa en el momento de realizar su oferta, o durante la vigencia del contrato para su incorporación al servicio, pasarán a ser propiedad del Hospital.

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

Para garantizar la objetividad en la valoración del equipamiento al inicio de la prestación del servicio, el adjudicatario, en el plazo máximo de 10 días desde el inicio de la prestación del servicio, realizará un inventario detallado del equipamiento y de sus posibles defectos. Dicho informe será entregado a la Dirección del HUFA. En el caso que la Dirección del HUFA tenga dudas sobre la objetividad de dicho informe, estará facultada para realizar ella misma un nuevo inventario que prevalecerá al realizado por el adjudicatario. Una vez finalizado el inventario, no se admitirán posteriores reclamaciones por defectos en los equipos recibidos.

Al término del contrato, será realizado por el HUFA o por la nueva empresa adjudicataria un nuevo inventario de equipamiento y de sus posibles defectos. La reposición del inventario a su estado original y la corrección de los posibles defectos correrá a cargo del adjudicatario del presente expediente, estando facultado el HUFA para retener la garantía depositada y la facturación pendiente de pago, hasta que esta reposición sea efectuada, y en el caso de que no se realice en un plazo máximo de 2 semanas desde la recepción del informe del inventario, a realizarla con los medios que considere convenientes, detrayendo su coste de la facturación pendiente de pago o la garantía depositada.

En el importe anual ofertado del lote único, estará incluida la estimación de las inversiones necesarias para la reposición anual de equipamiento por importe aproximado de 30.000,00 euros anuales, cuyo desglose se detallará a la firma del contrato en función de las necesidades fijadas por el Hospital.

Si se realizasen reformas en las instalaciones, bien a propuesta del adjudicatario o del Hospital, deberán ser compatibles con la actividad normal del Hospital, y se reducirán al mínimo durante su ejecución las molestias a pacientes, acompañantes y trabajadores del HUFA.

d) Limpieza.

- Deberá presentarse un programa de limpieza, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: zonas, equipamientos e instalaciones incluidos en el programa, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, etc.
- La limpieza de la cocinas, autoservicio de personal, restaurante y cafetería, así como los pasillos de comunicación de estas zonas con el resto del Hospital será responsabilidad del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de Hostelería y especialmente de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital. Igualmente el sistema de limpieza deberá garantizar el perfecto estado del material a disposición del público (mesas, sillas), incluyendo limpiezas en profundidad con periodicidad suficiente. El HUFA podrá reclamar el aumento de la frecuencia de estas limpiezas si considera que el estado del material no es el adecuado.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

- La limpieza , al menos semestral de las campanas extractoras de las cocinas , así como los conductos hasta los extractores exteriores
- La Retirada como mínimo bimensualmente de los residuos depositados en los decantadores de la Cocina de Alimentación de Pacientes y Cocina de Cafetería de Público
- En la Cafetería se cuidará especialmente la limpieza de las mesas y las sillas, así como de la retirada rápida y efectiva del menaje utilizado, de forma que se garantice que no existan mesas que no puedan ser utilizadas por estar pendientes de limpieza.
- En el Autoservicio de Personal/Restaurante se cuidará especialmente la limpieza de los aseos públicos asegurando, en todo momento la reposición de papel higiénico y jabón, que serán por cuenta del adjudicatario así, como el funcionamiento de los dispensadores de aire caliente.
- Todos los productos de limpieza necesarios serán por cuenta del adjudicatario y serán aprobados previamente por la Unidad de Medicina Preventiva del HUFA; por ello presentarán sus fichas técnicas de cada producto
- La desinsectación (mensual) y desratización (mensual) correrá por cuenta del adjudicatario y serán aprobados previamente todos los productos que utilicen por la Unidad de Medicina Preventiva del HUFA; por ello presentarán sus fichas técnicas de seguridad de cada producto.
- La gestión y el coste de todos los residuos generados por la prestación del servicio (Residuos Urbanos Clase I), residuos para reciclar: cartón/papel, plásticos, vidrios, tóner; residuos peligrosos y envases que hayan contenido residuos peligrosos, aceite usado vegetal, etc., serán por cuenta del adjudicatario, así como los costes de la gestión de dichos residuos y cumplirán la normativa vigente, así como lo establecido en el HUFA con el Sistema de Gestión Medioambiental implantado con la Norma ISO 14001, y además facilitarán toda la información y documentación necesaria: Kgr. residuos generados, gestor autorizado, transportistas autorizados, planta de tratamiento, vertederos, etc.

La retirada de dichos residuos la podrán contratar bien a través de la empresa de residuos que tiene contratado el HUFA, o bien con empresas externas distintas, siempre que cumplan los requisitos legales existentes y aporten la documentación que solicite el HUFA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

e) Uniformidad.

- Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, debiendo ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible.
- El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente en la cinta de emplatado (gorro, guantes, mascarilla, calzado de seguridad antideslizante), zona de elaboración y zona de distribución de comidas en Cocina de Alimentación Pacientes, Autoservicio de Personal y Cafetería de público
- La uniformidad del personal debe contar con la conformidad expresa de la Dirección del Hospital. El Hospital se reserva la potestad de pedir a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad, si así lo estima oportuno.

f) Consumos.

El HUFA facilitará al adjudicatario agua, teléfono, energía eléctrica y gas en la cuantía necesaria para el cumplimiento de su cometido, estando instalados contadores individuales de dichos consumos, que serán facturados mensualmente al adjudicatario.

El importe estimado anual total de los consumos habidos en: Cocina Alimentación Pacientes, Buffet de Personal-Restaurante, Cafetería Público y Cocina Público ha sido de: 175.000 euros (Sin IVA) , e incluye luz, gas natural ,agua ,y residuos)

CONFORME,
POR EL ADJUDICATARIO:
FECHA Y FIRMA

POR EL HOSPITAL,
FECHA Y FIRMA
2019

Fdo.

Fdo. Dr. Modoaldo Garrido Martín
Director Gerente

Fdo. D. Juan Carlos Alonso Punter
Director Econ.Fin. y SS.GG.



ANEXO II. LISTA DE DIETAS A ELABORAR CARACTERISTICAS/INDICACIONES

1	ABSOLUTA
2	ASTRINGENTE 1ª FASE
3	ASTRINGENTE 2ª FASE
4	ASTRINGENTE 3ª FASE
5	BAJA EN YODO
6	BASAL MENOR DE DOS AÑOS
7	BLANDA
8	CATECOLAMINAS
9	CELIACA
10	DIABÉTICO 1200
11	DIABÉTICO 1800
12	DIABETICO 2200
13	DISFAGIA
14	FACIL MASTICACIÓN
15	HIPOCALORICA
16	HIPOLIPEMIANTE
17	HIPOPROTEICA
18	HIPERCALORICA
19	HIPERPROTEICA
20	INGRESO
21	LAXANTE
22	LIQUIDA
23	LIQUIDA SIN RESIDUOS
24	NO CERDO
25	OPCIONAL
26	OPCIONAL PEDIATRICA
27	OTORRINO 1ª FASE
28	OTORRINO 2ª FASE
29	OVOLACTEOVEGETARIANA
30	PANCREAS 1ª FASE
31	PANCREAS 2ª FASE
32	PANCREAS 3ª FASE
33	PROTECCIÓN GÁSTRICA 1ª FASE
34	PROTECCIÓN GÁSTRICA 2ª FASE
35	PROTECCIÓN GÁSTRICA 3ª FASE
36	PROTECCIÓN GÁSTRICA 4ª FASE
37	PROTECCIÓN GÁSTRICA 5ª FASE
38	PROTECCION HEPATOBILIAR
39	PROTECCIÓN RENAL S/S
40	SANGRE OCULTA EN HECES
41	SEMIBLANDA
42	SEMILIQUIDA

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

43	SIN RESIDUOS
44	TOLERANCIA
45	TURMIX
46	TURMIX ESPESO
47	TURMIX NO POTASIO
48	TURMIX PEDIATRICO
49	TURMIX SIN RESIDUOS
50	VEGANA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
ABSOLUTA	NO INGESTIÓN ORAL	PACIENTES SIN DIETA ORAL PACIENTES CON NUTRICIÓN ENTERAL O PARENTERAL
ASTRINGENTE 1ª FASE	DIETA TOLERANCIA: CALDO	DIARREAS
ASTRINGENTE 2ª FASE	CALDOS DE: ARROZ, ZANAHORIA HERVIDA, PATATA COCIDA, O ARROZ E INFUSIONES	DIARREAS
ASTRINGENTE 3ª FASE	DIETA BLANDA DE PROTECCIÓN GÁSTRICA SIN AZÚCARES SOLUBLES	DIARREAS
BAJA EN YODO	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS RICOS EN YODO SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	INDICACIÓN DIETÉTICA PREVIA Y DURANTE EL TRATAMIENTO DE RADIO YODO. PACIENTES CON CÁNCER DE TIROIDES. PACIENTES ALÉRGICOS A DICHOS ELEMENTOS.
BASAL MENOR DE 2 AÑOS	DIETA DE TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS Y SOPAS) EN PRIMEROS PLATOS SEGUNDO PLATO SIN MODIFICACIÓN DE TEXTURA, NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES PEDIÁTRICOS DE EDADES COMPRENDIDAS ENTRE 1 Y 2 AÑOS, SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
BLANDA	ALIMENTOS DE CONSISTENCIA BLANDA Y LIGERAMENTE CONDIMENTADOS	PACIENTES CON PROBLEMAS DE DIGESTIÓN SIN NINGUNA OTRA PATOLOGÍA ASOCIADA
CATECOLAMINAS	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS QUE PUEDAN PROVOCAR FALSOS POSITIVOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE DURACIÓN DE LA DIETA 3 DÍAS	PACIENTES A LOS QUE SE DEBE REALIZAR LA PRUEBA DIAGNÓSTICA DE DETERMINACIÓN DE CATECOLAMINAS URINARIAS Y ÁCIDO VANILMANDÉLICO. SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
CELIACA	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONTIENE GLÚTEN. SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES INTOLERANTES AL GLÚTEN

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
DIABETICO 1200-1800-2200 KCAL	SIN AZUCARES SOLUBLES,MENOS DE 300 MG.DE COLESTEROL Y MENOR APOORTE DE GRASAS	DIABETES,OBESIDAD,DIABETES CON DISLIPEMIA ASOCIADA,ESPECIFICAD EL APOORTE CALORICO EN OBSERVACIONES SEGÚN PESO,TALLA,EDAD,SEXO DEL PACIENTE
DISFAGIA	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS QUE PUEDAN PROVOCAR ATRAGANTAMIENTOS. SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON DIFICULTADES DE DEGLUCIÓN QUE NO REQUIEREN TX ESPESO O PASTOSO,
FACIL MASTICACION	ALIMENTOS DE CONSISTENCIA BLANDA Y LIGERAMENTE CONDIMENTADOS	PACIENTES CON PROBLEMAS DE MASTICACION SIN NINGUNA OTRA PATOLOGIA ASOCIADA
HIPOCALÓRICA	DIETA DE RESTRICCIÓN CALÓRICA DE 1500-1800 KCAL. SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON SOBREPESO U OBESIDAD NO DIABÉTICOS Y SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
HIPOLIPEMIANTE	ALIMENTOS DE CONSISTENCIA BLANDA Y LIGERAMENTE CONDIMENTADOS	PACIENTES CON PROBLEMAS DE DIGESTION CON PATOLOGIA ASOCIADA
HIPERCALÓRICA	DIETA 2800-3000Kcal SIN RESTRICCIÓN DE NINGÚN GRUPO DE ALIMENTOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON BAJO PESO O MALNUTRICIÓN
HIPOPROTEICA	DIETA 2000-2500Kcal DIETA CON RESTRICCIÓN PROTEICA SIN MODIFICACION EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON INSUFICIENCIA GRAVE RENAL Y/O HEPATICA
HIPERPROTEICA	DIETA 2300-2500Kcal SIN RESTRICCIÓN DE NINGÚN GRUPO DE ALIMENTOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE AUMENTO DE ALIMENTOS Y/O SUPLEMENTOS CALÓRICOS Y PROTEICOS	MALNUTRICIÓN ENERGÉTICO-PROTEICA SEPSIS, ESTADOS FEBRILES O INFECCIOSOS POLITRAUMATISMO QUEMADOS ÚLCERAS POR DECÚBITO INFECCIÓN VHI CÁNCER FÍSTULAS

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
INGRESO	DIETA BAJA EN RESIDUOS Y GRASAS TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES EXENTA DE CONDIMENTACIÓN FUERTE ALIMENTOS DE FACIL DIGESTIÓN	PACIENTES INGRESADOS SIN PAUTA DIETÉTICA
LAXANTE	DIETA RICA EN FIBRA	ESTREÑIMIENTO Y DIVERTICULOSIS, TRATAMIENTO DE HIPERCOLESTOLIA, DIABETES Y PREVENCIÓN DE ALGUN TIPO DE CÁNCER
LÍQUIDA	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS) NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	PREOPERATORIOS POSTOPERATORIOS PRUEBAS DIAGNÓSTICAS (COLONOSCOPIA/ENDOSCOPIA)
LÍQUIDA S/RESIDUOS	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS) DIETA POBRE EN FIBRA RESTRICCIÓN DE IRRITANTES/ESTIMULANTES DE LA MOTILIDAD GASTROINTESTINAL NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	DIVERTICULITIS OBSTRUCCIÓN INTESTINAL HEMORROIDES CRISIS DIARREICA AGUDA TRAS RESECCIÓN INTESTINAL AMPLIA COLONOSCOPIA
NO CERDO	DIETA 2000-2500Kcal CON RESTRICCIÓN DE UN ALIMENTO (CERDO) SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES POR PREFERENCIA CULTURAL SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
OPCIONAL	DIETA DE 2300-2500 KCAL SIN RESTRICCIÓN SIN MODIFICACIÓN DE LA CONSISTENCIA	PACIENTES SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
OPCIONAL PEDIÁTRICA	DIETA 2000-2500Kcal SIN RESTRICCIÓN DE NINGÚN GRUPO DE ALIMENTOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES PEDIÁTRICOS SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
OTORRINO 1ª FASE	LECHE FRÍA, YOGURES, FLAN, NATILLAS, ZUMOS	POSTOPERATORIAS
OTORRINO 2ª FASE	LECHE FRÍA, YOGURES, FLAN, NATILLAS, ZUMOS, ALIMENTOS PROTEICOS FRÍOS (Tortilla, j. york, queso fresco, pavo)	POSTOPERATORIAS

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
OVOLACTOVEGETARIANA	DIETA 2000-2500Kcal EXENTA DE CARNES, PESCADOS Y SUS DERIVADOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES POR PREFERENCIA CULTURAL SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
PANCREAS 1ª FASE	CALDO VEGETAL, ZUMO MANZANA	
PANCREAS 2ª FASE	SOPA VEGETAL Y/O CON PASTA, PURE VEGETAL, ZUMO MANZANA, GELATINA DE MANZANA	
PANCREAS 3ª FASE	SOPAS, CREMAS, ARROCES, VERDURAS, POLLO Y PESCADO, J. YORK (HERVIDO Y/O PLANCHA)	
PROTECCION GASTRICA 1ª FASE	LIQUIDA (INDICAR RESECCION GASTRICA), INFUSIONES, CALDOS Y ZUMOS	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO, NO MANTENER LA 1ª FASE MAS DE 48-72 HORAS
PROTECCION GASTRICA 2ª FASE	SEMILIQUIDA (INDICAR RESECCION GASTRICA), PURE SUAVE, COMPOTAS, YOGUR	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO
PROTECCION GASTRICA 3ª FASE	SEMIBLANDA (INDICAR RESECCION GASTRICA), SOPAS ESPESAS, CREMAS, ARROCES, ZANAHORIA, POLLO Y PESCADO HERVIDO, J. YORK	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO
PROTECCION GASTRICA 4ª FASE	BLANDA (INDICAR RESECCION GASTRICA) RESTRICCION DE AZUCARES Y RESIDUOS	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO
PROTECCION GASTRICA 5ª FASE	DIETA BAJA EN RESIDUOS Y GRASAS TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES EXENTA DE CONDIMENTACIÓN FUERTE ALIMENTOS DE FACIL DIGESTIÓN	POSTGASTRECTOMÍA TOTAL O AMPLIA
PROTECCION HEPATOBILIAR	DIETA BAJA EN TODO TIPO DE GRASAS DE 1800-2000 KCAL Y DE FACIL DIGESTION	PANCREATITIS DESPUES DE FASE AGUDA (PROBLEMAS BILIARES (COLELITIASIS)
PROTECCION RENAL S/S	RESTRICCION HIDRICA. BAJA EN POTASIO	PROBLEMAS RENALES
SANGRE OCULTA EN HECES	DIETA BAJA EN PEROXIDASA RESTRICCION DE ALIMENTOS QUE CONTENGAN HEMOGLOBINA, MIOGLOBINA Y CLOROFILA	PRUEBA DIAGNÓSTICA, DETERMINACIÓN DE SOH

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
SEMIBLANDA	DIETA BAJA EN RESIDUOS Y GRASAS TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES EXENTA DE CONDIMENTACIÓN FUERTE ALIMENTOS DE FACIL DIGESTIÓN	DIETA DE TRANSICIÓN ENTRE SEMILÍQUIDA Y BLANDA
SEMILÍQUIDA	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS Y/O TRITURADOS) NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	ESTENOSIS ESOFÁGICA FUNCIÓN GASTROINTESTINAL REDUCIDA PROBLEMAS EN LA DEGLUCIÓN Y/O MASTICACIÓN
SIN RESIDUOS	DIETAS DESTINADAS A PRUEBAS CON EXPLORACION HEMORRAGIA OCULTA EN HECES, RADIOLOGIA	ESPECIFICAR LA PRUEBA A REALIZAR
TOLERANCIA	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS) + OTRO TIPO DE ALIMENTOS A PETICIÓN DE ENFERMERÍA. NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	INICIO DE NUTRICIÓN TRAS INTERVENCIONES QUIRÚRGICAS, NUTRICIÓN ENTERAL O PARENTERAL
TURMIX	ALIMENTOS TRITURADOS: TURMIX SEMILÍQUIDOS : SOPAS, PURES, COMPOTAS, POSTRES LÁCTEOS O EN ALMIBAR	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACIÓN Y/O DEGLUCIÓN
TURMIX ESPESO	TURMIX PASTOSAS : PURES, CREMAS Y LÁCTEOS	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACIÓN Y/O DEGLUCIÓN
TURMIX NO POTASIO	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS) RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS RICOS EN POTASIO	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACIÓN Y/O DEGLUCIÓN PACIENTES CON PROBLEMAS RENALES
TURMIX PEDIÁTRICO	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS) ALIMENTOS ADECUADOS PARA LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA O BEIKOST.	PACIENTES PEDIÁTRICOS TRAS LA LACTANCIA EXCLUSIVA
TURMIX SIN RESIDUOS	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS) DIETA POBRE EN FIBRA RESTRICCIÓN DE IRRITANTES/ESTIMULANTES DE LA MOTILIDAD GASTROINTESTINAL	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACIÓN Y/O DEGLUCIÓN DIVERTICULITIS OBSTRUCCIÓN INTESTINAL HEMORROIDES

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
		CRISIS DIARREICA AGUDA TRAS RESECCIÓN INTESTINAL AMPLIA
VEGANA	DIETA 2000-2500Kcal EXENTA DE CUALQUIER TIPO ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (NO PESCADO, CARNE, HUEVO, LACTEOS, NI MIEL) SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES POR PREFERENCIA CULTURAL SIN PATOLOGÍA ASOCIADA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

ANEXO III.INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO

I) COCINA, AUTOSERVICIO PERSONAL Y RESTAURANTE

01 RECEPCION DE MERCANCIAS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	BASCULA AUTOMATICA
	2	CARROS DE TRANSPORTE

02 ALMACEN NO PERECEDEROS		
Validación	Cantidad	Descripción
	8	ESTANTERIA VAJILLA 1,90 x 1,20 (4 paños)

03 CAMARAS DE COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	6	ESTANTERIAS CÁMARA VERDURAS 155X175
	5	ESTANTERIAS CÁMARA ELABORADOS155X175
	7	ESTANTERIAS CONGELADOS155X175
	6	ESTANTERIAS CÁMARA PESCADO - CARNE 155X175
	4	ESTANTERIAS CÁMARA LÁCTEOS 155X175

04 PREPARACION DE VERDURAS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO DE OLLAS 1.20 X85
	1	MESA PREPARACION VERDURAS 200 X 86

04 PREPARACION DE VERDURAS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ENTREPAÑO MESA 1,00
	1	MESA DE TRABAJO 1,00X86
	1	ENTREPAÑO MESA 1,80
	1	MESA DE TRABAJO 1,40X 85
	1	CAJONERA PARA MESA 60X86
	1	ENTREPAÑO MESA 1,23
	1	FREGADERO 1,80X85
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	ESTANTERIA DE PARED 1,20
	2	ESTANTERIA DE PARED 1,80
	1	ESTANTERIA DE PARED 1,60
	1	TABLA DE TROCEO MOD. 24/P
	2	CORTADORA DE FIAMBRES MOD. M-250
	1	ESTANTERIA DE PARED 1,40

05 PREPARACION DE PESCADOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	FREGADERO 1,20X87- 1 senos(1,40x87-2 senos)
	2	ENTREPAÑO FREGADERO
	3	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA 1,80X86

05 PREPARACION DE PESCADOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	MESA 1,60X88
	1	MESA 1,40X88
	2	ESTANTERIA DE PARED Mod.MS-164 1,20
	2	ESTANTERIA DE PARED Mod.MS-164 1,60
	2	ESTANTERIA DE PARED Mod.MS-204 2,00
	1	CAJONERA 65

06 PREPARACION DE CARNES		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO 1.40x87
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	MESA PREPARACION CARNE 1.20x87
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.60x88
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x85
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.60x87
	1	CAJONERA PARA MESA 65x87
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.40x87

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

06 PREPARACION DE CARNES		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO 1.40x85
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	ESTANTERIA DE PARED 1.80
	3	ESTANTERIA DE PARED 1.20
	1	ESTANTERIA DE PARED 2.00
	1	ESTANTERIA DE PARED 1.60

07 DESAYUNOS Y PLATOS FRIOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	FREGADERO 70x87
	1	ENTREPAÑO PARA FREGADERO
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA 1,80X83
	1	MARMITA CILINDRICA A GAS
	1	CAMPANA MURAL
	2	CAJONERAS 65X87
	2	ENTREPAÑO MESA
	2	MESA DE TRABAJO 1,80X89
	1	ENCIMERA ESQUINA 1.80x87
	1	ENTREPAÑO MESA

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

07 DESAYUNOS Y PLATOS FRIOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESTANTERIA 1,20

08 CONDIMENTACION		
Validación	Cantidad	Descripción
	3	ENTREPAÑO MESA
	2	MESA DE TRABAJO 1,80X87
	1	MESA DE TRABAJO 12,00X87
	1	FREGADERO 1.20x88
	1	FREGADERO 1.40x87
	2	ENTREPAÑO FREGADERO
	5	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.60x86
	1	MESA DE TRABAJO 90x87
	4	MARMITA CILINDRICA A GAS
	2	CUECEPASTAS ELECTRICO
	2	SARTEN VOLCABLE A GAS
	2	BASE PARA SARTEN VOLCABLE
	2	CAMPANA CENTRAL
	2	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 2X86
	1	MESA CALIENTE ELECTRICA 1,80X85
	2	COCINA A GAS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

08 CONDIMENTACION		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	ELEMENTO NEUTRO INTERMEDIO
	2	ENTREPAÑO INFERIOR DE UNION
	4	FREIDORA ELECTRICA
	1	HORNO A CONVECCION Electrolux-air-o- steam AOS202EAA1
	2	FILTRO PARA GRASA
	1	SOPORTE PARA HORNO MIXTO
	1	HORNO MIXTO CONVECCION VAPOR C/ SONDA Lainox HME102X
	1	CAMPANA MURAL Horno
	1	CAJONERA PARA MESA 60
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x87
	1	FREGADERO 1.40x87
	1	ENTREPAÑO DE FREGADERO
	2	LAVAMANOS A PARED C/VALVULA TERMOSTATICA 50x84
	2	DOSIFICADOR DE JABON
	2	ESTANTERÍAS DE PARED 1,71X1.80 (4 PAÑOS)
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1,40X1.91 (4 PAÑOS)
	3	BRAZO TRITURADOR
	10	CONTENEDOR MOVIL
	5	EXTERMINADOR DE INSECTOS
	20	ESTANTERIA DE SUELO



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

09 PLONGE		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO DE OLLAS 1,80X86
	2	QUITAGRASAS ALQUILER
	1	MESA DE TRABAJO 1.40X86
	1	MESA DE TRABAJO 1.80X86

10 DISTRIBUCIÓN		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	ESTACIONES CARROS CALIENTES
	1	CINTA TRANSPORTADORA A CORDONES
	10	TOMA DE CORRIENTE
	2	LAVAMANOS A PARED CON VALVULA TERMOSTATICA
	2	DOSIFICADOR DE JABON
	1	MESA REFRIGERADA 2.30X87
	1	MESA DE TRABAJO ENTREPAÑO 1.60X83
	1	MESA CALIENTE 1.80X84
	2	CARRO GASTRONORM
	2	CARRO DISPENSADOR ABIERTO
	11	CARRO CALIENTE BAÑO MARIA
	3	CARRO DISPENSADOR CALIENTE
	12	CARRO DISPENSADOR BANDEJAS ISOTERMICAS
	10	CARRO DISPENSADOR CALIENTE



10 DISTRIBUCIÓN		
Validación	Cantidad	Descripción
	5	CARRO DE TRANSPORTE (2 BALDAS)
	39	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS
	2	CARRO PARA TRANSPORTE (3 baldas)

11 ALMACÉN DE VAJILLA COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	6	ESTANTERIA DE SUELO 1.71X 1.80 (4PAÑOS)
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1.40 X1.92 (4 PAÑOS)
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1.20X 1.92 (4 PAÑOS)

12 LAVADO DE VAJILLA COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	MESA ENTREGA CON DOS ORIFICIOS Y ESTANTE (DESBARASAR)
	1	TREN DE LAVADO
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.00X82
	1	FREGADERO 1,80X87
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1,60X88
	1	MESA DE TRABAJO 2.00X87
	1	ENTREPAÑO DE MESA

12 LAVADO DE VAJILLA COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1.92X 1.40 (4 PAÑOS)

13 ALMACEN NUEVO VAJILLA COCINA (zona tren de lavado)		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESTANTERÍA DE 2,02X1,77 (8 PAÑOS)

14 MENAJE DE COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	50	BOL RECTANGULAR
	56	BOL CUADRADO
	295	BANDEJA ISOTERMICA CON TAPA
	249	PLATOS LLANOS
	362	BOL DE SOPA
	466	TAPA PARA BOL REDONDO
	298	BANDEJAS CARROS CALIENTES
	169	BANDEJAS DESAYUNO - MARRONES
	149	TAPA BOL CUADRADO
	247	TAPA PLATO LLANO
	346	TAPA TAZA ISOTERMICA DESAYUNO
	586	TAZAS ISOTERMICA DESAYUNO



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

14 MENAJE DE COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	171	BANDEJAS DESAYUNO BLANCAS
	46	VASOS DE CRISTAL
	665	CUCHARA SOPERA
	693	CUCHILLO
	563	TENEDOR
	420	CUCHARILLA POSTRE

15 COMEDOR DE PERSONAL COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	MESA DE COMEDOR 140X75
	1	MESA RECTANGULAR DE BUFFET 80X160
	5	SILLAS DE BUFFET
	5	SILLAS DE MADERA CONFIDENTE S/ BRAZOS

16 DESPACHOS DE COCINA		
Validación	Cantidad.	Descripción
	2	MESA DE MADERA 140
	3	MESA ALA
	6	SILLAS DE MADERA CONFIDENTE S/ BRAZOS
	1	SILLON GIRATORIO
	1	ARMARIO C/ ESTANTERIAS Y PUERTA BAJAS

16 DESPACHOS DE COCINA		
Validación	Cantidad.	Descripción
	1	CAJONERA C/ RUEDAS
	2	ORDENADORES
	1	IMPRESORA
	1	IMPRESORA TERMICA

AUTOSERVICIO PERSONAL Y RESTAURANTE

17 ALMACÉN-AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	ESTANTERÍA DE VAJILLA 1.38X180 4 PAÑOS
	2	ESTANTERIAS 1.40X1.93 4 PAÑOS
	1	ESTANTERÍA DE VAJILLA 1.38X179 4 PAÑOS

18 COCINA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.60X90
	1	FRY TOP A GAS (plancha)
	1	COCINA A GAS 4 FUEGOS y puertas
	1	COCINA A GAS 4 FUEGOS C/HORNO
	1	CAJONERA 60X80

18 COCINA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	2	TOP FREIDORA ELECTRICA 35X87 c/ 2 puertas
	1	CAMPANA MURAL
	1	ENTREPAÑO DE MESA 1.60X84
	1	MESA DE TRABAJO 1.60X90
	1	FREGADERO 1.40X87 c/ 2 senos
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	MESA C/ ENTREPAÑO 2.00X87
	1	LAVAMANOS 50X85
	1	HORNO MIXTO ZANUSSI
	1	DISPENSADOR PAPEL
	1	MAQUINA DE HIELO 108X112
	1	CARRO BANDEJAS (22 guías 1.40x89)
	1	FREGADERO
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	2	DISPENSADOR JABON
	1	MESA DE TRABAJO 2,00X90
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	CAMARA MIXTA
	3	ESTANTERIAS 1.58x1.79, 4 PAÑOS
	2	ESTANTERIAS 130X173 , 4 PAÑOS
	1	CARRO BANDEJERO CON 22 GUIAS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

18 COCINA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	1	FREGADERO , 1 SENO 70x90
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x88
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x90
	1	CAMARA DE DOBLE PUERTA PARA BEBIDAS(1.42x2.00)
	1	MESA DE TRABAJO 1,60X88
	6	TERMOS
	191	BANDEJAS COMIDAS
	52	BANDEJAS DESAYUNOS

19 LAVADO VAJILLA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	1	FREGADERO 1.20X90
	1	CAJONERA 60
	1	TREN DE LAVADO
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	ENCIMERA PARA DESBARASADO 63X92
	1	ESTANTERIA 1,20x1,94 4 PAÑOS
	1	MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS C/SENO 1.19
	1	MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO 2,00
	1	KIT DUCHA

19 LAVADO VAJILLA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	1	ENCIMERA SUPERIOR 1,17
	1	MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO 1.40X83
	1	MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO 1.60X90

20 CAFETERIA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	SOTOBANCO CAFETERO 2.97X1.02 C/ CAJON POSOS, 2 CAJONES Y 1 PUERTA
	1	CAFETERA 3 SALIDAS Y 2 VAPORIZADORES FUTURMAT

21 ZONA ALMACEN VESTUARIO Y OFFICE BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	4	ESTANTERIAS 1.40x 1.93 (4 PAÑOS)
	1	CARRO BANDEJERO (18 BANDEJAS)
	10	TAQUILLAS VESTUARIOS (6 FEMENINAS y 4 MASCULINAS)
	1	FREGADERO 1 SENO, 70x90
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	2	MESA DE TRABAJO 2.00x88
	1	ENTREPAÑO MESA 2.00x88
	2	CARRO BANDEJAS (22 guías)
	1	CAMARA RESIDUOS

22 SALON AUTOSERVICIO PERSONAL Y LINEA BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	47	MESAS RECTANGULARES 160X72
	219	SILLAS
	1	CARRO BANDEJERO
	2	FUENTES DE AGUA
	1	MOSTRADOR DE MADERA
	1	MESA RECTANGULAR DE CRISTAL 124X70
	2	PANERAS CON BALDA CRISTAL Y ENTREPAÑOS 90X1,40
	1	MUEBLE FRIO C/ APOYA BANDEJAS Y ARMARIO 3 PUERTAS
	1	ELEMENTO INTERMEDIO NEUTRO PLATOS 78X90
	1	MUEBLE REFRIGERADOR C/ APOYA BANDEJAS Y ARMARIO 3 PUERTAS 210 X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 78X90
	1	MUEBLE C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTAS 80 X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS 130X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 78X92
	1	MUEBLE PLANCHA C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 80X92
	1	MUEBLE PLANCHA ESTRIADA C/ 2 CAJONES 40X92
	1	MUEBLE 2 BAÑOS MARIA C/ APOYA BANDEJAS Y TIMBRE TERMICO C/1 PUERTA 75X92
	1	MUEBLE ESQUINERO MUELLE PLATOS C/ APOYA BANDEJAS 130X92
	1	MUEBLE 4 BAÑOS MARIA C/ APOYA BANDEJAS Y TIMBRE TERMICO C/2 PUERTA 145X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 75X90

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

22 SALON AUTOSERVICIO PERSONAL Y LINEA BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	MUEBLE BAÑOS MARIA C/ APOYA BANDEJAS Y TIMBRE TERMICO C/2 PUERTA 140X90
	1	MUEBLE ESQUINERO ELEVADOR PLATOS C/ APOYA BANDEJAS 130X90
	2	ESTANTERIAS DE MADERA
	1	TIMBRE REFRIGERADOR C/ 1 PUERTA SUPERIOR Y 2 FRONTALES 147X1,03
	1	SECAMANOS
	1	LAVAMANOS 140X85
	1	JABONERA
	1	CAMPANA EXTRACTORA
	1	MESA C/ ENTREPAÑO 2X90
	2	VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE NEUTRO C/ TIMBRE 2,05X2 C/ APOYABANDEJAS y 2 PUERTAS
	4	MUEBLE TIMBRE 2 PUERTAS C/ APOYABANDEJAS 140X90
	2	ELEMENTO NEUTRO 78X90
	1	MUEBLE ELEVADOR PLATOS C /APOYA BANDEJAS 130X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y PUERTA 130X90
	1	ELEMENTO ESQUINERO C/ APOYA BANDEJAS 75X90
	1	MUEBLE REFRIGERADOR C/ APOYA BANDEJAS Y 3 PUERTAS 215 X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y MUELLE DE PLATOS
	1	ELEMENTO NEUTRO ESQUINERO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 80X90
	1	BIOMBOS DE MADERA 4 PANELES
	2	BIOMBOS DE MADERA 3 PANELES
	7	PLANTAS ARTIFICIALES

22 SALON AUTOSERVICIO PERSONAL Y LINEA BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	3	TABLEROS
	21	CORTINAS DE BALDAS VERTICALES



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

23 ENTRADA Y SALON DE RESTAURANTE		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESPEJO
	1	BANCO DE TRES ASIENTOS
	1	MESA RECTAGULAR C/ TAPA DE CRISTAL
	2	ESTORES
	10	MESAS REDONDAS 1M.
	4	MESAS CUADRADAS 1M
	1	MESA OVALADA
	2	PLANTAS ARTIFICIALES
	55	SILLAS TAPIZADAS C/ REPOSA BRAZOS
	2	APADORES 150X90
	2	MESAS REDONDAS 50 CM DIAMETRO
	8	ESTORES
	1	PARAGÜERO
	1	INSECTOCUTOR
	2	PLANTAS NATURALES

25 RESERVADO GRANDE DE RESTAURANTE		
Validación	Cantidad	Descripción
	11	SILLAS TAPIZADAS C/ REPOSA BRAZOS

24 RESERVADO PEQUEÑO DE RESTAURANTE		
Validación	Cantidad	Descripción
	6	SILLAS TAPIZADAS C/ REPOSA BRAZOS
	1	MESA OVALADA 160X75
	1	PERCHERO
	1	MESA RECTANGULAR 160X72
	2	ESTORES
	1	CUADRO
	4	MESA RECTANGULAR 160X72
	2	CUADROS
	4	ESTORES
	1	PLANTA ARTIFICIAL
	1	PERCHERO



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

II) COCINA Y CAFETERIA PÚBLICO

ZONA DE COCINA

A) CÁMARAS Y CUARTO FRIO DE PREPARACIONES

Unidades	Descripción
1	Estantería modular rial en duraluminio con 4 niveles para almacén de 13000x400x1800 mm.
1	Conjunto modular paneles desmontables recinto 3 cámaras frigoríficas y 1 de congelación de 7780x3220x2480mm
2	Cámaras de conservación
1	Cámara destinada a almacenamiento de productos de limpieza
1	Cámara de congelación
1	Estantería Modular rial en Duraluminio con 4 niveles para cámaras de 25600x400x1800 mm.
1	Lavamanos de pedal de dos aguas de 450x500x850 mm.
1	Mesa de trabajo con seno y entrepaño inferior de 1900x700x850+150 mm peto
2	Mesa de trabajo con seno y entrepaño inferior de 3300x700x820 mm.
1	Cubo de basuras
3	Mesas de trabajo con hueco para cubo residuos, cajón y entrepaño inferior (1 de 3360x700, 1 de 5080x700, 1 de 1750x700mm.).
1	Sierra de cinta
2	Rejillas de pavimento inoxmobel con sifón anti olores de 900x300x190 mm.
1	Tajo con fibra de polietileno y soporte en acero inoxidable de 700x700x850 mm.
1	Mesa de trabajo con hueco para cubo de residuos, cajón entrepaño inferior de 1700x700x850+100 mm peto
1	Mesa de trabajo con dos senos y entrepaño inferior de 1900x700x850+100 mm peto
1	Equipo frigorífico de techo para climatización de salas de preparación
1	Brazo triturador/batidor (Dinamic)

B) COCINA

Unidades	Descripción
1	Mesa de trabajo con seno, hueco para cubo residuos y cajón de 2300x700x850+100 mm peto
1	Estante mural simple de 5200x400x250 mm.
1	Mesa de trabajo con entrepaño inferior y cajón de 3000x700x850+100 mm.

Unidades	Descripción
1	Mesa de trabajo con entrepaño inferior de 1000x700x850+100 mm peto
1	Mesa de trabajo con entrepaño inferior de 1200x700x850+100 mm peto
1	Campana extractora de humos para hornos de 2700x1300x600+300 mm.
2	Mesas de apoyo a cocina con entrepaños de 1800x500x850 mm.
2	Cocinas a gas de 4 fuegos de 120x90x85 cm.
1	Elemento neutro y soporte inferior de 40x90x23 cm.
1	Freidora eléctrica de 2 cubas independientes.
1	Fry top a gas y soporte inferior de 80x90x67 cm.
1	Marmita a gas de fuego directo de 800x900x850 mm.
1	Sartén basculante a gas de 80x90x85 cm.
1	Rejilla pavimento con sifón anti olores de 1800x300x190 mm.
1	Campana extractora de humos para bloque cocina de 3400x2400x600+300
1	Mesa de trabajo mural con entrepaño inferior de 1900x700x850+100 mm peto

C) LAVADO DE VAJILLA Y PLONGE

Unidades	Descripción
1.....	Estantería de pie rial en duraluminio con 4 niveles de 9000x400x1800 mm.
1.....	Fregadero-vertedero de 600x600x500 mm.
1.....	Fregadero gran capacidad con soporte inferior de 2100x700x850+100 mm peto
2.....	Mesas de trabajo mural con entrepaño inferior de 1000x700x850+100 mm. Peto
1.....	Cámara de residuos de 240x160x245 cm.

D) CAFETERÍA

Unidades	Descripción
1.....	Lavamanos a pedal de dos aguas de 450x500x850 mm.
1.....	Armario refrigerado de 4 Puertas
1.....	Carro caliente
1.....	Túnel de lavado de arrastre "Jemi" Mod A-2100-T
2.....	Cristales curvos
1.....	Cristal frontal
1.....	Deslizador bandejas
1.....	Mueble dispensador vasos

Unidades	Descripción
----------	-------------



- 1..... Estructura metálica con tubo cuadrado para barra cafetería con deslizador bandejas
- 1..... Mueble expositor refrigerado, soporte con luz, cristal curvo
- 1..... Mueble self caja
- 1..... Mueble sotabanco especial con modulo posero central, laterales y trasera con estantes
- 1..... Fregadero con hueco para lava vasos
- 1..... Lava vasos de cesta
- 2..... Campanas murales extractoras de humos
- 2..... Muebles con rebaje para fry-top con entrepaño
- 1..... Plancha eléctrica
- 1..... Contra mostrador frigorífico infrico sobre encimera en acero inoxidable
- 1..... Encimera en acero inoxidable de 1000x720x940 mm. Con peto
- 1..... Sotabanco estantería de 3300x700x1000+100 mm peto
- 1..... Sotabanco estantería de 2500x720x1000+104 mm. Peto
- 2..... Muebles self neutro con entrepaño
- 2..... Vitrinas neutras expositoras
- 1..... Deslizador de bandejas
- 2..... Muebles self refrigerados con placa fría, capacidad 4 cubetas gastronorm, expositor cristal frontal y superior de protección higiénica.
- 3..... Botelleros Coca-cola
- 1..... Botellero Trinaranjus
- 3..... Cafeteras
- 2..... Termos leche
- 2..... Fabricadores zumos
- 2..... Carros Baños-maría con 6 huecos para bandejas gastronorm
- 2..... Muebles panera, cubertero, bandejero de acero inoxidable con 4 huecos para los cubiertos de 166x77x75 cm.
- 3..... Expositores comida frio abiertos
- 2..... Expositores bocadillos
- 2..... Expositores helados
- 2..... Aparatos eléctricos antiparásitos
- 3..... Armarios refrigerados (Isleta cafés)
- 1..... Mesa central
- 2..... Cajas registradoras
- 2..... Carros portabanderas
- 2..... Extintores
- 1..... Cámara de pie de acero inoxidable 4 puertas 135x70x200
- 1..... Armario 6 puertas 435x65x243 cm.
- 1..... Separador cortina zona residuos
- 1..... Microondas
- 1..... Horno+ Base
- 1..... Fregadero
- 1..... Plancha

Equipamiento	Uds.
Caja fuerte chapa de acero mod. 1031	1
Marcos/láminas 80X60	10
Soporte horno	1
Kit de guías	1
Filtro de grasa	1
Plato café 1677	720
Taza café 9542	554
Taza desayuno 9543	550
Plato llano 1615	506
Plato postre 1619	500
Bol mediterráneo	110
Fuente enebro	160
Cuchara café 1900	768
Cuchillo postre T-19	300
Tenedor tapa 1900	300
Cuchara mesa 115	402
Tenedor mesa 115	402
Cuchillo mesa T-19	402
Bandeja verde 34x27	152
Bandeja Beige de 53x37	
Vaso caña lisa 20 cl	594
Vaso turbo	216
Copa vesubio agua	96
Lavafrutas 12	48
Rustidera acero 50cm	3
Marmita acero 32	1
Marmita acero 36	1
Cacerola acero 40	1
Cacerola acero 34	1
Cacerola acero 36	1
Mantel 140x300	6
Cubitera térmica	2
Tabla salmón	2
Escurre verduras 42	1
Cazo bombado 18	1
Cazo bombado 24	1
Castel 30x20 foto	25
Descorazonador manzanas	1

Equipamiento	Uds.
Sartén 30	2
Sartén 2/A 45cm	2
Sartén 18	6
Cedazo 40 cm	1
Tenedor tridente	1
Tijeras gdes	2
Sacacorchos	2
Fuente 3000 de 36cm	6
Jarra agua	12
Cubeta 14 l.	6
Cubeta 10 l.	6
Cubeta 6 l.	6
Cazo 12cm	3
Cazo 10cm	3
Espumadera 14cm	3
Espumadera 12cm	3
Espumadera 10cm	3
Araña 24	1
Araña 20cm	2
Araña 18cm	2
Pinzas hielo acero	6
Cubo champan bra	2
Pinza servir	6
Cuchillo 425-14	1
Cuchillo 425-12	1
Cuchillo 425-10	1
Cuchillo jamonero 434-11	1
Cuchillo pollero 611-10	1
Media luna 410-9	1
Puntilla 543.3	3
Riza limones	1
Vacía patatas	1
Tabla fibra 50x40x4	1
Tabla fibra 30x40x2	2
Tabla fibra 30x20x2	2
Varilla batidora 40cm	1
Varilla batidora 50cm	1
Triángulo	2

Equipamiento	Uds.
Espátula plancha	2
Pala plancha	2
Cuchillo pan 574-9	2
Molde pudding	6
Zona Office Cafetería	
1 Horno+Base apoyo	
1 Fregadero	
1 Plancha	
1 Campana	
Almacén Vending	
Estanterías de aluminio (1 de 4,70,1 de 3,189,1 de 1,65, 1 de 1,1)	4

Equipamiento	Uds.
Chino acero 26cm	2
Estantería 5E 122x45x35	6
Estante 122x35	2
Taquillas	38
Mesas blancas cuadradas	2
Mesas blancas rectangulares	2
Sillas	8
Sillones azules con ruedas	2
Estantería 4 paños de 2,80(Comedor personal)	1
Estantería 4 paños de 2,80(Almacén Limpieza)	1
Estantería 4 Paños de 1,40(Almacén Limpieza)	2
Estantería aluminio (Cámara) de 1,42	1

ANEXO IV. LISTA DE PRECIOS PERSONAL: BUFFET DE PERSONAL Y CAFETERIA DE PÚBLICO

BEBIDAS CALIENTES	Precio
Café solo	0,85€
Café con leche	0,90 €
Infusiones	0,90 €
Vaso de leche 20cl	1,00 €
Vaso de leche 33cl	0,60 €
Chocolate	1,10 €
Cola-Cao individual	0,90 €
Café en vaso 20cl	1,00 €
Café doble	0,95 €
Café con hielo	0,90 €

DESAYUNOS	Precio
Café con tostadas	1,30 €
Café con churros	1,30 €
Café con bollería	1,30 €
Café con barrita de pan.....	1,30 €
Café con bollería plancha	1,30 €
Goloso (chocolate o café+torrija+zumo de naranja)	2,40 €
Estrella (café+croissant+zumo de naranja)	2,20 €
Americano (café+huevos+bacon+pan+zumo de naranja)	2,85 €
Americano (café+huevos revueltos+pan)	2,80 €

BOLLERÍA	Precio
Churro (unidad)	0,19 €
Porra (unidad)	0,27 €
Palmera, croissant, caracola o napolitana	0,75 €
Donuts azúcar	0,75 €
Donuts chocolate	0,75 €
Magdalenas envasadas	0,75 €
Sobaos envasados.....	0,75 €
Delifrutas	0,80 €
Empanada de cabello	0,80 €
Minicream.....	0,75 €
Cañas	0,75 €
Cubanas	0,80 €
Paste de té	0,95 €
Bollicao.....	1,40 €
Tostada sin gluten	1,30 €
Bizcocho de chocolate sin gluten	1,35 €
Donetes.....	1,40 €

SANDWICHES Y CROISSANTS RELLENOS	Precio
Sándwich mixto plancha	1,80 €
Sándwich de jamón york y queso	1,80 €
Sándwich de jamón serrano y queso	1,80 €
Sándwich de jamón york	1,80 €
Sándwich de queso	1,90 €
Sándwich mixto con huevo	1,90 €
Sándwiches envasados varios.....	1,60 €

Sándwich vegetal, york y queso	1,70 €
Croissant de jamón serrano con tomate	2,20 €
Croissant de jamón york	2,00 €
Croissant especial de la casa	2,80 €
Croissant de jamón york y queso	2,00 €

MONTADOS Y PINCHOS	Precio
Lomo	1,10 €
Bacón	1,10 €
Chistorra	1,10 €
Calamares	1,10 €
Pincho de Tortilla	1,20 €

TARTAS Y HELADOS	Precio
Tarta de manzana porción	1,20 €
Tarta de manzana individual	1,80 €
Chocolate/ Fresa/ Nata	1,00 €
Yema/ Limón/ Trufa/ Naranja	1,80 €
Brazo de gitano	1,80 €

SNACKS	Precio
Patatas fritas/ Cortezas/ Fritos	0,80 €
Cacahuets	0,80 €
Almendras	1,20 €

BOCADILLOS CALIENTES	Precio
Lomo	2,90 €
Lomo con queso	2,70 €
Lomo con tomate	2,70 €
Lomo con pimientos	2,70 €
Bacón	2,70 €
Bacón con queso	2,70 €
Bacón con tomate	2,70 €
Bacón con pimientos	2,70 €
Calamares	2,90 €
Panceta	2,70 €
Panceta con queso	2,70 €
Panceta con pimientos	2,70 €
Panceta con tomate	2,70 €
Chistorra	2,70 €
Chistorra con queso	2,70 €
Chistorra con pimientos	2,70 €
Chistorra con tomate	2,70 €
Baguette estrella de día	2,60 €

BOCADILLOS FRÍOS	Precio
Jamón Serrano	2,70 €
Jamón york y queso	2,70 €
Tortilla	2,00 €
Chorizo	2,40 €
Salchichón	2,40 €
Queso con tomate	2,40 €
Chapatitas variadas	1,10 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

BOCADILLOS DE 60GR	Precio
Jamón serrano	2,00 €
Jamón york	1,70 €
Jamón york y queso	1,70 €
Queso barra	1,70 €
Queso manchego	2,00 €
Chorizo	1,80 €
Salchichón	1,80 €
Salami	1,80 €
Tortilla española	1,40 €
Salchichas	1,70 €
Chorizo frito	1,90 €
Calamares	2,00 €
Lomo	2,00 €
Bacón	1,70 €
Lomo con pimientos	2,10 €
Pimientos con Bacón	1,90 €
Pepito de ternera	3,10 €
Bacón con queso	2,00 €
Lomo con queso	2,30 €

RACIONES	Precio
Calamares	4,20 €
Croquetas	3,60 €
Chistorra	3,90 €
Pimientos verdes	3,10 €
Panceta	3,40 €

POSTRES	Precio
Fruta del tiempo	1,00 €
Frutas en almíbar	1,00 €
Postre de cocina	1,00 €
Natillas/ Flan de vainilla/ Arroz con leche	1,00 €
Yogures con trocitos de fruta	1,00 €
Yogures naturales y de sabores	1,00 €

NOVEDADES	Precio
Sándwich envasado XL	2,30 €
Ensalada especial envasada	2,95 €
Helado	1,00 €
Muffin	0,90 €

MENÚS	Precio
Menú sin bebida	4,60 €
Menú con bebida (Botella agua 50cl)	5,40 €
Medio menú (1 Plato a elegir, pan, sin bebida y sin postre)	2,60 €
Medio menú (1 Plato a elegir, pan, bebida (botella agua 50cl) y sin postre	3,40 €
Menú dietético bajo en calorías sin bebida	4,60 €
Baguettes	0,40 €
Barra menú	0,20 €

Pulguita 0,20 €

PLATOS INDIVIDUALES DIARIOS	Precio
Entrecote	4,90 €
Platos combinados diarios	4,10 €
Ensalada mixta.....	2,40 €
Entremeses variados	3,10 €
Gazpacho andaluz	2,00 €

PULGUITAS	Precio
Jamón serrano	1,10 €
Jamón york.....	1,10 €
Jamón york y queso	1,10 €
Queso de barra	1,10 €
Queso manchego.....	1,10 €
Chorizo	1,10 €
Salchichón.....	1,10 €
Salami	1,10 €
Tortilla.....	1,10 €
Salchichas	1,10 €
Chorizo frito	1,10 €
Calamares	1,10 €
Lomo	1,10 €
Bacón	1,10 €
Lomo con pimientos	1,10 €
Pimientos con Bacón	1,10 €
Pepito de ternera.....	1,10 €
Bacón con queso	1,10 €

SUPLEMENTOS	Precio
Queso o tomate o pimientos	0,25 €
Mermelada	0,25 €
Tupper para llevar	0,20 €
Margarina	0,15 €
Leche de Soja	0,10 €

BEBIDAS FRÍAS	Precio
Agua Mineral 50 cl.	0,80 €
Agua Mineral 1,5 l	1,50 €
Agua Con Gas 50cl	1,10 €
Gaseosa 50cl	1,10 €
Coca-Cola lata 33cl	0,90 €
Naranja 33cl	0,90 €
Coca-Cola/fanta 50cl.....	1,40 €
Limón lata 33cl	0,90 €
Trinaranjus	0,90 €
Nestea	0,90 €
Cerveza 1/5 sin alcohol.....	0,90 €
Bitter sin alcohol.....	1,00 €
Batidos	1,30 €

ZUMOS	Precio
Naranja natural vaso pequeño	0,90 €
Naranja natural vaso grande	1,75 €
Melocotón vaso 20cl	1,00 €
Tomate vaso 20cl	1,00 €
Uva vaso 20cl	1,00 €
Manzana vaso 20cl	1,00 €
Piña vaso 20cl	1,00 €
Naranja vaso 20cl	1,00 €
Zumos brick 20cl	1,00 €
Biofrutas Pascual	1,40 €

YOGUR SABOR	
FLAN/NATILLAS	
ZUMO (L)	
FRUTA	
CACAO	
REFRESCO	
MATEQUILLA	
MERMELADA	
AGUA 500ml	
ZUMO 200ml	
SANDWICH-NORMAL	
SANDWICH-DIABETICO	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

LISTA DE PRECIOS PUBLICO: CAFETERIA PÚBLICO

BEBIDAS CALIENTES	Precio
Café solo	0,90 €
Café con leche	1,00 €
Infusiones	0,90 €
Vaso de leche 20cl	0,90 €
Vaso de leche 33cl	0,90 €
Chocolate	0,90 €
Cola-Cao individual	1,00 €
Café en vaso 20cl	1,00 €
Café doble	1,00 €
Café con hielo	1,00 €
DESAYUNOS	Precio
Café con tostadas	1,60 €
Café con churros	1,60 €
Café con bollería	1,60 €
Café con barrita de pan	1,60 €
Café con bollería plancha	1,60 €
Goloso (chocolate o café+torrija+zumo de naranja)	3,20 €
Estrella (café+croissant+zumo de naranja)	2,55 €
Americano (café+huevos+bacon+pan+zumo de naranja)	3,60 €
Americano (café+huevos revueltos+pan)	3,00 €
BOLLERÍA	Precio
Churro (unidad)	0,29 €
Porra (unidad)	0,33 €
Palmera, croissant, caracola o napolitana	1,00 €
Donuts azúcar	1,00 €
Donuts chocolate	1,10 €
Magdalenas envasadas	1,00 €
Sobaos envasados	0,90 €
Delifrutas	0,90 €
Empanada de cabello	0,90 €
Minicream	0,90 €
Cañas	0,90 €
Cubanas	0,90 €

Paste de té	1,00 €
Bollicao.....	1,60 €
Tostada sin gluten	1,40 €
Bizcocho de chocolate sin gluten	1,40 €
Donetes.....	1,60 €

SANDWICHES Y CROISSANTS RELLENOS **Precio**

Sándwich mixto plancha	2,30 €
Sándwich de jamón york y queso	1,90 €
Sándwich de jamón serrano y queso	2,10 €
Sándwich de jamón york.....	1,60 €
Sándwich de queso.....	1,60 €
Sándwich mixto con huevo	2,90 €
Sándwiches envasados varios.....	2,60 €
Sándwich vegetal, york y queso	2,10 €
Sándwich envasado especial.....	2,40 €
Croissant de jamón serrano con tomate	2,80 €
Croissant de jamón york	2,55 €
Croissant especial de la casa	3,20 €
Croissant de jamón york y queso.....	2,55 €

MONTADOS Y PINCHOS **Precio**

Lomo	1,30 €
Bacon	1,25 €
Chistorra.....	1,10 €
Calamares.....	1,60 €
Pincho de Tortilla	1,50 €

TARTAS Y HELADOS **Precio**

Tarta de manzana porción	1,70 €
Tarta de manzana individual	2,10 €
Chocolate/ Fresa/ Nata	2,10 €
Yema/ Limón/ Trufa/ Naranja	2,10 €
Brazo de gitano	2,10 €

SNACKS **Precio**

Patatas fritas/ Cortezas/ Fritos.....	0,90 €
Cacahuetes	0,90 €
Almendras	1,35 €

Maíz 0,90 €

BOCADILLOS CALIENTES **Precio**

Lomo 3,30 €
Lomo con queso..... 3,50 €
Lomo con tomate 3,50 €
Lomo con pimientos 3,50 €
Bacón 3,00 €
Bacón con queso 3,40 €
Bacón con tomate 3,30 €
Bacón con pimientos..... 3,30 €
Calamares..... 3,00 €
Panceta 2,90 €
Panceta con queso 3,20 €
Panceta con pimientos..... 3,20 €
Panceta con tomate 3,20 €
Chistorra..... 2,90 €
Chistorra con queso 3,20 €
Chistorra con pimientos 3,20 €
Chistorra con tomate..... 3,20 €
Baguette estrella de día 3,00 €

BOCADILLOS FRÍOS **Precio**

Jamón Serrano..... 3,20 €
Jamón york y queso 2,65 €
Tortilla 2,30 €
Chorizo 2,65 €
Salchichón..... 2,65 €
Queso con tomate..... 2,10 €
Chapatas variadas 2,60 €

BOCADILLOS DE 60GR **Precio**

Jamón serrano 2,40 €
Jamón york..... 1,90 €
Jamón york y queso 1,90 €
Queso barra 1,90 €
Queso manchego..... 2,30 €
Chorizo 2,20 €
Salchichón..... 2,20 €

Salami	2,10 €
Tortilla española.....	1,70 €
Salchichas.....	1,90 €
Chorizo frito.....	2,20 €
Calamares.....	2,40 €
Lomo	2,40 €
Bacón	2,00 €
Lomo con pimientos	2,55 €
Pimientos con Bacón	2,20 €
Pepito de ternera.....	3,60 €
Bacón con queso	2,30 €
Lomo con queso.....	2,70 €

RACIONES	Precio
Calamares.....	4,60 €
Croquetas.....	4,30 €
Chistorra.....	4,30 €
Pimientos verdes.....	3,40 €
Panceta	3,85 €

POSTRES	Precio
Fruta del tiempo	1,00 €
Frutas en almíbar	1,10 €
Postre de cocina	1,20 €
Natillas/ Flan de vainilla/ Arroz con leche	1,50 €
Yogures con trocitos de fruta	1,25 €
Yogures naturales y de sabores	1,00 €

NOVEDADES	Precio
Sándwich envasado XL	2,70 €
Ensalada especial envasada	3,10 €
Helado	1,00 €
Muffin	1,20 €

MENÚS	Precio
Menú con bebida.....	7,00 €
Medio menú (1 Plato, pan y bebida, sin postre)	5,00 €
Menú dietético bajo en calorías con bebida	7,00 €
Baguettes	0,60 €

Barra menú	0,30 €
Pulguita	0,20 €

PLATOS INDIVIDUALES DIARIOS	Precio
Entrecote	8,50 €
Platos combinados diarios	5,60 €
Ensalada mixta	2,80 €
Entremeses variados	4,10 €
Gazpacho andaluz	2,30 €

PULGUITAS	Precio
Jamón serrano	1,40 €
Jamón york	1,25 €
Jamón york y queso	1,25 €
Queso de barra	1,25 €
Queso manchego	1,30 €
Chorizo	1,25 €
Salchichón	1,25 €
Salami	1,25 €
Tortilla	1,30 €
Salchichas	1,10 €
Chorizo frito	1,30 €
Calamares	1,50 €
Lomo	1,50 €
Bacon	1,25 €
Lomo con pimientos	1,50 €
Pimientos con Bacon	1,30 €
Pepito de ternera	1,45 €
Bacon con queso	1,40 €

SUPLEMENTOS	Precio
Queso o tomate o pimientos	0,30 €
Mermelada	0,20 €
Margarina	0,20 €
Leche de soja	0,10 €
Tupper para llevar	0,20 €

BEBIDAS FRÍAS	Precio
Agua Mineral 33cl	0,90 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

Agua Mineral 50 cl.	1,10 €
Agua Mineral 1,5 l	1,25 €
Agua Con Gas 50cl	1,25 €
Gaseosa 50cl	1,25 €
Coca-Cola lata 33cl	1,30 €
Naranja 33cl	1,30 €
Coca-Cola/fanta 500cl	1,70 €
Limón lata 33cl	1,30 €
Trinaranjus	1,30 €
Cerveza lata 33cl	1,30 €
Nestea	1,70 €
Aquarius	1,80 €
Cerveza 1/5 sin alcohol.....	1,25 €
Cerveza 1/3	1,30 €
Bitter sin alcohol.....	1,10 €
Batidos	1,00 €

ZUMOS	Precios
Naranja natural 200cl	1,60 €
Naranja natural 333cl	2,20 €
Melocotón vaso 200cl	1,00 €
Tomate vaso 200cl.....	1,00 €
Uva vaso 200cl.....	1,00 €
Manzana vaso 200cl	1,00 €
Piña vaso 200cl.....	1,00 €
Naranja vaso 200cl	1,00 €
Zumos brick 200cl	1,00 €
Biofrutas Pascual	1,70 €



LISTA DE PRECIOS RESTAURANTE PÚBLICO

Vinos

Rioja Dos Años	7,50€
Cava Castenblanc	11,50€
Viña Albali Reserva	9,50€
Marqués de Cáceres	10,50€
Jumilla	7,50€
Copa Vino de Rioja	2,05€
Cava	11,50€
Vino de Mesa	2,20€
Vermú	1,50€
Cerveza Nacional	1,50€
Refrescos 200 cc	1,50€

Cafés e infusiones

Café Express	1,25€
Descafeinado	1,25€
Infusiones	1,25€

Entrantes

Croquetas Caseras	2,90€
Jamón Serrano	7,50€
Queso de Oveja	7,50€
Gamba Orly	7,50€
Calamares a la Romana	7,50€

Platos principales

Ensalada Especial de la Casa	2,50€
Espárragos de Tudela	3,70€
Salmorejo (temporada)	2,50€
Alcachofas Salteadas con Jamón	2,90€

Judías Verdes Salteadas con Jamón	2,90€
Menestra de Verduras con Jamón.....	2,90€
Guisantes Salteados con Jamón	2,90€
Habitas Baby.....	2,90€
Espaguetis a la Carbonara	2,90€
Espaguetis con Queso Parmesano y Trufa	2,90€
Raviolones rellenos de Setas con Queso Parmesano y Trufa.....	2,90€
Raviolones rellenos de Setas a la Carbonara	2,90€

Segundos platos

Tortilla Francesa al Gusto.....	3,50€
Huevos revueltos con ajetes y gambas	3,50€
Huevos revueltos con morcilla	3,50€
Entrecot a la Parrilla con Guarnición	9,25€
Bistec de Ternera Plancha con Guarnición	6,50€
Pechuga de Pollo a la Plancha con Guarnición	5,40€
Lubina a la Bilbaína	8,25€
Dorada a la Espalda	8,25€
Merluza a la Vasca o Plancha	8,25€
Bacalao a la Vizcaína	8,25€

Postres

Fruta del Tiempo.....	1,75€
Helados	3,10€
Fruta en Almíbar	2,10€
Tartas de la Casa	3,10€
Brownie de Chocolate.....	3,10€
Coulant de Chocolate	3,10€

Pan

Pan Chapata	0,45€
Mini Baguette	0,25€



Menú del día

Menú del día a elegir entre tres opciones7,85€

Menú del día especial a elegir entre dos opciones 11,50€



ANEXO V. RELACIÓN DE PERSONAL

ALIMENTACIÓN PACIENTES-BUFFETT DE PERSONAL-RESTAURANTE Y COCINA Y CAFETERIA PÚBLICO

Categoría	Fecha antigüedad	Fecha alta	Fecha vencim. contr.	Cód. contrato	% jornada
AYUDANTE CAMARERO	01/09/1998	16/07/2014		200	62,5
A.S.L.	23/01/2007	16/07/2014		200	50
A.S.L.	09/02/2009	16/07/2014		189	100
A.S.L.	24/03/2008	16/07/2014		100	100
A.S.L.	10/01/2004	16/07/2014		100	100
A.S.L.	22/03/2017	22/03/2017		402	100
ENCARGADO/A	02/07/2007	16/07/2014		100	100
CAMARERO	09/11/1998	16/07/2014		100	100
CAMARERO	18/02/2002	16/07/2014		189	100
A.S.L.	01/02/2001	16/07/2014		200	100
DTE BARRA	25/03/2017	25/03/2017	24/07/2017	410	100
AYUDANTE CAMARERO	14/03/2003	16/07/2014		402	100
COCINERO/A	01/12/1991	16/07/2014		100	100
A.S.L.	04/10/2007	16/07/2014		100	100
COCINERO/A	07/01/2007	16/07/2014		189	100
AYUDANTE CAMARERO	07/01/1999	16/07/2014		189	100
CAMARERO	01/01/1992	16/07/2014		200	62,5
DTE BARRA	19/01/2006	16/07/2014		100	100
AYUDANTE CAMARERO	10/12/1997	16/07/2014		100	100
A.S.L.	18/08/2008	16/07/2014		100	100
DTE BARRA	18/09/2010	16/07/2014		100	100

Categoría	Fecha antigüedad	Fecha alta	Fecha vencim. contr.	Cód. contrato	% jornada
DTE BARRA	20/03/2009	16/07/2014		189	100
A.S.L.	15/07/2003	16/07/2014		189	100
JEFE DE COCINA	14/09/1981	16/07/2014		100	100
DTE BARRA	14/03/2007	16/07/2014		100	100
A.S.L.	16/02/2005	16/07/2014		100	100
AYT C AL H	14/05/2007	01/03/2013		189	100
A.S.L.	01/07/1999	01/03/2013		100	100
A.S.L.	15/10/1999	01/03/2013		100	100
A.S.L.	07/02/2005	01/03/2013		189	100
A.S.L.	03/04/2006	01/03/2013		100	100
CAMARERO	07/03/2003	01/03/2013		100	100
A.S.L.	01/05/1999	01/03/2013		100	100
A.S.L.	06/12/2003	01/03/2013		100	100
A.S.L.	13/10/2004	01/03/2013		100	100
A.S.L.	03/07/2004	01/03/2013		100	100
CAMARERO	14/05/1999	01/03/2013		100	100
A.S.L.	01/06/2011	01/03/2013		100	100
COCINERO/A	02/07/2004	01/03/2013		100	100
COCINERO/A	01/03/1975	01/03/2013		100	100
COCINERO/A	07/04/2008	01/03/2017		100	100
A.S.L.	26/03/2004	01/03/2013		100	100
CAMARERO	14/10/2003	01/03/2013		100	100
A.S.L.	03/09/2001	01/03/2013		100	100
A.S.L.	22/03/2017	22/03/2017	21/07/2017	402	100
CAMARERO	13/02/2006	01/03/2013		100	100
COCINERO/A	16/09/1994	01/03/2013		100	100

Categoría	Fecha antigüedad	Fecha alta	Fecha vencim. contr.	Cód. contrato	% jornada
A.S.L.	03/09/2004	01/03/2013		100	100
AYT C AL H	25/02/2010	01/03/2013		100	100
COCINERO/A	22/03/2005	01/03/2013		189	100
A.S.L.	22/07/2003	01/03/2013		100	100
DIETISTA	14/01/2011	01/03/2013		100	100
A.S.L.	30/08/1999	01/03/2013		100	100
A.S.L.	23/07/2013	01/12/2013		189	100
ENCARGADA	16/10/2006	25/02/2008		189	100
A.S.L.	01/10/2016	01/10/2016	31/07/2017	502	100
COCINERO/A	17/11/2015	17/11/2015		410	100
COCINERO/A	14/03/2017	14/03/2017	09/08/2017	402	100
DTE BARRA	15/03/2017	15/03/2017		410	100
DTE BARRA	10/03/2017	10/03/2017	09/07/2017	402	100
A.S.L.	05/12/2016	05/12/2016	03/06/2017	402	100
DIETISTA	16/12/2016	16/12/2016		200	30
A.S.L.	18/10/2016	18/10/2016		410	100
COCINERO/A	01/02/2016	01/02/2016		189	100
DTE BARRA	19/05/2008	16/07/2014		189	100
DEPENDIENTE DE BARRA	01/02/2017	01/02/2017	13/08/2017	402	100
DIETISTA	13/10/2014	13/10/2014		289	70
JEFE DE COCINA	02/09/2013	01/12/2013		189	100
COCINERO/A	01/03/2017	01/03/2017	30/06/2017	410	100
DIETISTA	19/12/2013	19/12/2013		189	100
AYT. DE CAMARERO	10/04/2017	10/04/2017	09/08/2017	402	100

Expediente:SARA-SER 034/19
 Presupuesto de licitación: 4.918.884,50 euros
 Plazo de ejecución:..... 3 años

**CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES,
 EXPLOTACION DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE
 PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO EN EL
 HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCON.**

MEMORIA JUSTIFICATIVA

Objeto detallado del contrato.

El servicio de alimentación de pacientes y la explotación del autoservicio de personal, restaurante para público en general y cafetería de público, en el Hospital Universitario Fundación Alcorcón (HUFA), de acuerdo con las indicaciones del Pliego de Prescripciones Técnicas y con medidas adecuadas de gestión de la calidad, sociales y de respeto al medioambiente.

Motivación de la necesidad del contrato.

De conformidad con lo que establece el artículo 28 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, se exponen a continuación la naturaleza y extensión de las necesidades que se tratan de satisfacer, así como la idoneidad de su objeto y contenido para satisfacerlas.

Los Estatutos que rigen el Hospital Universitario Fundación Alcorcón establecen en su art. 5 que el objeto de la Fundación es la realización, en la zona de influencia del Hospital Alcorcón, de actividades de promoción, prestación y gestión directa o indirecta de recursos y servicios sanitarios; la docencia e investigación de las ciencias de la salud y la promoción de la salud individual y colectiva de la Comunidad en cualquiera de sus vertientes, así como la realización de otras actividades que puedan coadyuvar a la consecución del objeto fundacional. Entre los fines de interés general que debe cumplir y realizar la Fundación se encuentran la prestación de servicios sanitarios, la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad, la prestación de servicios socio-sanitarios, la docencia referida a ciencias de la salud, y otros.

La contratación del servicio objeto del expediente sirve satisfacer la necesidad de hacer efectivo el cumplimiento del objeto social y de los fines de interés general establecidos en los Estatutos del Hospital, haciendo posible el soporte para la realización de la actividad asistencial de los pacientes en la prestación del servicio sanitario, dando continuidad a la actividad asistencial, cumpliendo la normativa legal que regula las condiciones de funcionamiento de las instalaciones, y permitiendo el uso en condiciones de seguridad de las instalaciones para los pacientes y trabajadores.

El Hospital Universitario Fundación Alcorcón necesita en la realización habitual de su actividad asistencial, cubrir las necesidades de alimentación de los pacientes ingresados y personal de guardia, así como facilitar a pacientes no ingresados, familiares, visitantes de pacientes, y personal servicios de hostelería dentro de sus instalaciones, lo que requiere la contratación del servicio a empresas especializadas en el servicio de alimentación a pacientes y la explotación de esta actividad, ya que esta actividad que no es el objeto principal de su negocio, es necesaria para llevar a cabo el mismo, y el Hospital carece de personal con la categoría profesional y especialización requerida para prestar estos servicios.

Idoneidad.

El contrato es adecuado y apropiado para asegurar la continuidad de la prestación sanitaria mediante la ejecución de este servicio en las condiciones de seguridad y técnico legales establecidas.

Por todo ello, se entiende que para atender las necesidades objeto del contrato de referencia resulta necesario tramitar un expediente de contratación de conformidad con los artículos 316 a 320 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público. El expediente es abierto con una pluralidad de criterios de adjudicación.

Lotes.

El servicio se licita en un lote único, por la necesaria integración del servicio, por el aprovechamiento y optimización de la infraestructura existente (cocinas), y la dificultad de atribución de responsabilidades sobre el servicio prestado y sobre las infraestructuras utilizadas si éstas fueran compartidas entre contratistas. También permite que el contratista mantenga la uniformidad de precio y de coste que debe existir en el hospital, las sinergias en la producción y economía de costes. Por la criticidad del servicio y la búsqueda de la máxima eficiencia en la utilización de los fondos públicos es aconsejable la configuración del servicio en un solo lote, dada su naturaleza de unidad funcional.

La no separación en lotes no supone ninguna restricción a la competencia, ya que es el mismo tipo de empresa la que generalmente tiene capacidad tanto para la realización de forma individual de las distintas prestaciones como para su realización agrupada.

Elección del procedimiento de licitación.

El procedimiento utilizado es el procedimiento abierto, que es el procedimiento que la LCSP en su artículo 131, establece como ordinario. Por su objeto, no se trata de un contrato de concesión de servicios especiales, ni de un concurso de proyectos. Tampoco se dan los supuestos previstos en el artículo 168 para seguir el procedimiento negociado sin publicidad; ni los supuestos previstos en el artículo 167 para recurrir al diálogo competitivo o a la licitación con negociación, ni los supuestos indicados en el artículo 177 para emplear el procedimiento de asociación para la innovación.

Este contrato de servicios está sujeto a regulación armonizada por razón de su importe. Utilizaremos el procedimiento abierto, en el que cualquier licitador que tenga la solvencia económica y técnica necesaria puede presentar oferta.

Exp. SARA-SER 034/19	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO
----------------------	---

Clasificación que se exige a los participantes.

No es obligatoria para este contrato, ya que no se trata de obras de valor estimado igual o superior a 500.000 euros. En todo caso, constituye un medio alternativo de acreditar la solvencia en los contratos de obras inferiores a 500.000 euros y en los de servicios clasificados. Este contrato incluye servicios cuyo objeto esté incluido en el Anexo II del RGLCAP, por lo que la clasificación es un medio alternativo de acreditar la solvencia.

Justificación de la solvencia exigida.

Las condiciones mínimas de solvencia económica y financiera y profesional o técnica que debe reunir el empresario y la documentación requerida para acreditar los mismos se indican en el anuncio de licitación y se especifican en el pliego de cláusulas administrativas particulares, están vinculadas al objeto del contrato y son proporcionales al mismo. Es posible su acreditación con medios de otras entidades, siempre que durante toda la duración de la ejecución del contrato, el adjudicatario disponga efectivamente de esa solvencia y medios, y la entidad a la que recurra no esté incurso en una prohibición de contratar. Por la criticidad del servicio objeto de este contrato y su relevancia en la calidad percibida por los usuarios, se opta por exigir a los licitadores solvencias altas, dentro los márgenes indicados por la legislación.

Se requiere la incorporación de consideraciones sociales y medioambientales, como aspectos positivos en los procedimientos de contratación pública mediante la exigencia de certificaciones acreditativas de cumplimiento de normas de garantía de la calidad, de medidas de gestión medioambiental y de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Criterios de adjudicación.

El art. 145.3.g) de LCSP indica cuando procede aplicar más de un criterio de adjudicación, que en el caso específico de contratos de servicios, procede salvo que las prestaciones estén perfectamente definidos y no sea posible variar los plazos de entrega ni introducir modificaciones de ninguna clase en el contrato, siendo por consiguiente el precio el único factor determinante de la adjudicación.

Los órganos de contratación velarán por que se establezcan criterios de adjudicación que permitan obtener obras, suministros y servicios de gran calidad que respondan lo mejor posible a sus necesidades, por lo que se considere adecuada la utilización de una pluralidad de criterios de valoración para la adecuada adjudicación del contrato, ya que los empresarios no se seleccionarán exclusivamente en atención a la oferta de precio más bajo.

Entre los criterios de adjudicación, el peso del criterio relacionado con los costes, (Oferta económica) es del 45 %. Este peso está dentro de lo exigido por la LCSP para los contratos de servicio con este objeto. Además existe una prevención frente a ofertas anormalmente bajas.

El resto del peso de los criterios de adjudicación (criterios cualitativos) es del 55 %, teniendo mayor peso los criterios evaluables mediante fórmulas (28 %) que los evaluables mediante de juicio de valor (27 %).

Exp. SARA-SER 034/19	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO
----------------------	---

Se valoran mediante fórmulas (28 %) los siguientes criterios cualitativos: la ampliación del personal adscrito al servicio (10 %), como aspecto que más puede influir en la mejora de calidad, la aplicación de elementos extras de control (Encuestas de satisfacción, Auditoría anual) con peso de 6 %; y la formación del personal (también 6 %).

Se valora mediante juicio de valor (27 %) los siguientes criterios cualitativos, con un peso alto (16 %), el Plan de Trabajo, que es el documento de gran importancia en el que el licitador detalla su organización propuesta para la prestación del servicio. De más a menos, también se tienen en consideración las mejoras en la gestión medioambiental (6 %), la promoción de buenas prácticas y de innovación (3 %), y la adecuada gestión de proveedores (2 %).

El procedimiento se articula en distintas fases, existiendo una fase en la que se valoran criterios cualitativos de forma subjetiva y una segunda fase en la que se valoran los criterios cualitativos objetivos, por lo que cabe el establecimiento del umbral mínimo del 50 % de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos para pasar a la siguiente fase: valoración del criterio no cualitativo.

Valor estimado.

El valor estimado del contrato lo constituye el importe total pagadero según las estimaciones del órgano de contratación, sin incluir el IVA. En el cálculo del valor estimado se han tenido en cuenta, como mínimo, además de los costes derivados de la aplicación de las normativas laborales vigentes, otros costes que se deriven de la ejecución material de los servicios, los gastos generales de estructura y el beneficio industrial, cualquier forma de opción eventual, las eventuales prórrogas del contrato y las modificaciones al alza previsibles.

Presupuesto base de licitación.

El importe del presupuesto base de licitación para 36 meses se corresponde con el precio de licitación del expediente actualmente vigente, con un ligero incremento que se corresponde con las variaciones de salarios por convenio, por aumento de antigüedad del personal, la variación de precios de las materias primas, y con la imposibilidad de modificación de los precios a lo largo de la duración del contrato.

Duración del contrato y de ejecución de la prestación:

La ejecución del servicio tendrá la duración de 36 meses, con posibilidad de dos prórrogas anuales adicionales.

Esta duración ha sido fijada teniendo en cuenta la naturaleza de las prestaciones, las características de su financiación y la necesidad de someter periódicamente a concurrencia la realización de las mismas y está dentro del plazo máximo de duración de cinco años, incluyendo las posibles prórrogas, previsto en el art. 29.4 para los contratos de suministros y de servicios de prestación sucesiva.

La duración del contrato es un factor que influye en la calidad de las prestaciones, ya que una ejecución de poca calidad en el servicio, implica además de sanciones, un

Exp. SARA-SER 034/19	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO
----------------------	---

aumento de los costes para el prestatario del servicio. Con esta duración, pretendemos conseguir el equilibrio entre la dinámica necesaria de competencia en el mercado, y la estabilidad necesaria para asentar las buenas prácticas en la organización de un servicio sensible para los usuarios. Debemos considerar también que el coste del servicio normalmente aumenta con el transcurso del tiempo, por el peso de los salarios y materias primas, que tienen una tendencia natural a subir, en el coste del contrato.

Las prórrogas se acordarán de común acuerdo con una antelación de dos meses a la finalización del contrato o de la prórroga anterior. En ningún caso podrá producirse la prórroga por el consentimiento tácito de las partes.

Modificaciones posibles previstas.

La modificación del contrato está prevista en el contrato y es posible por la variación en el número de dietas a suministrar. El precio del servicio lo es por los precios individuales de los distintos componentes de la dieta (desayunos, comidas, meriendas, cenas). El número de dietas y de sus componentes puede modificarse por la variación del número de pacientes que acuden al Hospital. La variación admisible prevista es de un 10 % sobre las dietas estimadas anuales que figuran en el pliego.

El Responsable del contrato autorizará dicha modificación validando los albaranes de las dietas suministradas dentro de estos márgenes.

Las modificaciones no previstas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, o que, siendo previstas, no se ajusten a lo inicialmente previsto se regulan en el art. 205 de la LCSP.

El valor estimado del contrato incluye el efecto de las modificaciones previstas.

Condiciones especiales de ejecución.

La especial incidencia que los servicios objeto de este contrato tienen en la actividad sanitario-asistencial del Hospital Universitario Fundación Alcorcón en régimen de 24 horas/día, los 365 días del año, hace necesario establecer un régimen particular de evaluación y control en la ejecución del presente contrato, así como establecer un régimen especial de penalizaciones y sanciones, que se detallan y explicitan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares para su aplicación en aquellos supuestos en que las prestaciones exigidas sean ejecutadas defectuosamente.

Las condiciones especiales de ejecución están vinculadas al objeto del contrato, no son discriminatorias, son compatibles con el derecho comunitario y tratan de que las prestaciones sean ejecutadas respetando como mínimo las condiciones laborales establecidas en los convenios colectivos en vigor de los trabajadores adscritos a la ejecución de los trabajos, así como el compromiso de realizar puntualmente el pago de los salarios debidos a todos los trabajadores que participen en dicha ejecución durante toda la vigencia del contrato; y respetando y cumpliendo las disposiciones y recomendaciones establecidas en la Política Ambiental del Hospital.

También se establece como condición especial de ejecución la entrega de información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores de la empresa que están prestando servicio en ese momento.

Exp. SARA-SER 034/19	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO
----------------------	---

Garantía provisional.

No se considera necesaria la exigencia de garantía provisional, ya que entendemos que las condiciones de solvencia y de habilitación profesional exigidas, junto con la estimación de ofertas anormales prevista en los pliegos, son las apropiadas para garantizar el mantenimiento de las proposiciones hasta el momento de la adjudicación y formalización del contrato.

Regulación armonizada.

El presente contrato está sujeto a regulación armonizada por sobrepasar su valor estimado los límites previstos en el art. 19 de la Ley 9/2017, que para los contratos de suministro y de servicios es de 221.000 euros, y para los de obras 5.548.000 euros, para el año 2019.

Responsable del contrato.

Se nombra como Responsable del Contrato al titular de la Subdirección de Infraestructuras y SS.GG. para supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada.

La Unidad Encargada del seguimiento y ejecución ordinaria del contrato es la Subdirección de Infraestructuras y SS.GG.

Alcorcón, a 20 de junio de 2019

Modoaldo Garrido Martin
Director Gerente

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0890501880385849478266**

Exp. SARA-SER 034/19	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO
----------------------	---

Expediente:SARA-SER 034/19
 Presupuesto de licitación: 4.918.884,50 euros
 Plazo de ejecución:..... 3 años

**CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES,
 EXPLOTACIÓN DEL AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE
 PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO EN EL
 HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCON.**

INFORME DE INSUFICIENCIA DE MEDIOS

Insuficiencia de medios en contrato de servicios.

El Hospital carece de personal propio en puestos de trabajo cuya categoría profesional, función, conocimientos y competencias profesionales sean las apropiadas para desarrollar este servicio, y no resulta factible el traslado y capacitación del personal propio para la realización de este trabajo. Desde el inicio del funcionamiento del Hospital, esta actividad ha sido desarrollada por personal externo, trabajadores de empresas especializadas que son las que realizan estas tareas hosteleras.

Alcorcón, a 20 de junio de 2019

Modoaldo Garrido Martin
 Director Gerente

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963213635463797171835**

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **122132028143148023586**

Expediente: SARA-SER 034/19

Presupuesto de licitación: 4.918.884,50 euros

Plazo de ejecución: 3 años

**CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES,
EXPLOTACION DE AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE
PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO EN EL
HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCON.**

INFORME DE NECESIDAD

De conformidad con lo que establece el artículo 28 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el contrato es necesario para el cumplimiento y realización de los fines institucionales y se determina la naturaleza y extensión de las necesidades que pretenden cubrirse mediante el contrato proyectado.

El Hospital Universitario Fundación Alcorcón necesita en la realización habitual de su actividad asistencial, cubrir las necesidades de alimentación de los pacientes ingresados y personal de guardia, así como facilitar a pacientes no ingresados, familiares, visitantes de pacientes, y personal servicios de hostelería dentro de sus instalaciones.

La restauración hospitalaria es la encargada de elaborar y distribuir las comidas para los pacientes ingresados, con el fin de cubrir sus necesidades nutricionales. Este soporte nutricional, individualizado, dependiendo de las características fisiopatológicas de cada paciente, debe asegurar la alimentación adecuada de los pacientes hospitalizados.

Por otra parte, el Hospital también debe proporcionar servicios de hostelería (cafetería, restaurante) a sus profesionales, a los pacientes ambulatorios y al resto de usuarios (visitantes, familiares, acompañantes). Estos servicios garantizan una adecuada atención hostelera a los profesionales durante su jornada laboral y al resto de usuarios, que pueden satisfacer sus necesidades de restauración dentro del Hospital.

El Hospital no cuenta entre su plantilla con personal con la categoría profesional necesaria para la realización de estas actividades, por lo que desde sus inicios contrata los servicios de empresas especializadas en la realización de estas tareas hosteleras, asegurando los niveles de calidad necesarios.

Por todo ello, es preciso proceder a la contratación del servicio de ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO en el Hospital Universitario Fundación Alcorcón mediante un expediente a adjudicar por procedimiento abierto con pluralidad de criterios. (Exp SARA-SER 034/19).

En Alcorcón, a 10 de junio de 2019



Fdo.: José Luis de los Frailes Sanz
Subdirector de Infraestructuras, Mantenimiento y SS.GG.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0963213635463797171835