
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DE SERVICIO DE LA CAFETERÍA DE
PERSONAL Y VENDING EN EL HOSPITAL
UNIVERSITARIO LA PAZ



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **12953265058424633880**

ÍNDICE

1.- OBJETO.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

2.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL.

3.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

4.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXO I. PERSONAL A SUBROGAR CAFETERÍA DE PERSONAL

ANEXO II. ESPACIOS DESTINADOS A LA CAFETERÍA Y ZONA DE DESCANSO DE PERSONAL

ANEXO III. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL.

ANEXO IV. DISTRIBUCIÓN ACTUAL DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.



1.- OBJETO Y ALCANCE

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que han de regir el contrato de concesión de servicios de la cafetería de personal y vending en el Hospital Universitario La Paz (en adelante HULP)

El alcance del contrato será el siguiente:

- Gestión de cafetería de personal en el HULP
- Gestión de máquinas expendedoras en el HULP y en los Centros de especialidades de José Marva y de Peña Grande.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

A continuación, se definen las obligaciones que con carácter general deberá cumplir el adjudicatario de cada uno de los lotes objeto del contrato (lote 1, lote 2) o el adjudicatario de ambos lotes (oferta integradora).

- Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su riesgo y ventura.
- El adjudicatario deberá contar en todo momento con las autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, así como de los locales y zonas objeto del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas.
- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del HULP, siendo por su cuenta el mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico-legal exigido por normativa vigente, así como todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasa.
- Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones, locales o equipos para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación siendo por cuenta del adjudicatario todos los costes que se deriven de las mismas.
- Todos los trabajos de mantenimiento e instalaciones serán por cuenta del adjudicatario y serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento.
- Será por cuenta del adjudicatario, el mobiliario, cristalería, vajilla, menaje, etc. necesarios para la realización de las prestaciones objeto del contrato, así como el mantenimiento y reposición del mismo. Estos elementos y materiales deberán reunir a juicio de la Dirección del HULP, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose el HULP aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.



- El adjudicatario repondrá, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones objeto del presente contrato, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.
- Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que se produzca en los locales y zonas del contrato, como consecuencia de instalación o mantenimiento de equipos e instalaciones, así como de remodelaciones.
- El equipamiento y máquinas expendedoras que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación.
- El adjudicatario quedará obligado a restituir, rematar o adecuar todas las posibles afecciones en paramentos y pavimentos que se deriven del montaje e instalación de los equipos o de sus alimentaciones a acometidas empleando los mismos materiales utilizados. El coste de estos trabajos será por cuenta del adjudicatario.
- Los consumos de energía eléctrica, gas, agua, refrigeración, calefacción, necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrán a cargo del HULP. Estableciendo en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) el canon mínimo de explotación y fluidos que deberá pagar el adjudicatario.
- Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.
- El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad en relación con los daños y perjuicios que se ocasionen al HULP y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en el PCAP.
- El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de régimen interior establecidas por la dirección del HULP, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.
- A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los locales, instalaciones, mobiliario y equipamiento (cedido por el HULP al inicio del contrato), en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalmente por el Servicio de Mantenimiento del HULP siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del HULP, a la fecha de extinción del contrato.
- Los locales e instalaciones, donde se desarrollarán las prestaciones objeto del presente contrato, deberán estar en perfecto estado de higiene y limpieza, cumpliéndose en todo



momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones que efectue la Dirección del HULP. Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos de limpieza, así como los de DDD (desinfección, desinsectación y desratización).

- El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de los aseos públicos que estén dentro de los recintos objeto del contrato, asegurando la perfecta higiene de forma continua, así como la reposición permanente de papel higiénico, jabón y papel secamanos o toallitas de papel, que serán por cuenta del adjudicatario.
- Los productos que se utilizaran en la limpieza de las instalaciones y equipos (jabones, detergentes, etc.) así como los productos a utilizar para las labores de DDD (desinfección, desinsectación y desratización), serán por cuenta del adjudicatario y han de contar con la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.
- La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por la unidad de Gestión Ambiental del HULP. La limpieza de los contenedores y tapas, así como el traslado de los contenedores, hasta el punto final de recogida que determine la Dirección del HULP, será por cuenta del adjudicatario.
- El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor. Se asegurará de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.
- El adjudicatario adoptará las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El HULP, repercutirá al adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como el coste de la gestión de los mismos si no se hiciese cargo de la misma.
- El adjudicatario deberá cumplir la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato. Deberá contar con el correspondiente Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), el cual deberá mantener actualizado en todo momento. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.
- El adjudicatario proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas, EPIs y de cualquier otro elemento que precise para las tareas a realizar según se indique en su evaluación de riesgos y/o a criterio del HULP.
- El adjudicatario deberá aportar el material de oficina y consumibles necesarios para el desarrollo del servicio.
- El material utilizado en los impresos de todo tipo que sean utilizados por el adjudicatario para el desempeño de las prestaciones objeto del contrato o cualquier otro aspecto que incida en la imagen del Hospital deberán ser aprobados previamente por la Dirección del HULP.



- La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la gestión y prestación del servicio, se realizara en las zonas habilitadas al efecto y en los horarios que indique la Dirección del HULP.
- La empresa adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario y suficiente para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma. Debiendo en todo momento garantizar que: tiene la titulación exigida para el puesto de trabajo y tiene conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital
- Para la gestión y explotación de los servicios objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable o coordinadora del servicio, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con la Dirección del HULP y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas ordenes, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. La Dirección del HULP, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días.
- El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HULP, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario.
- El adjudicatario estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que se deriven de su condición de empresario en relación con el personal a su cargo (Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales, etc.). Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo y atenerse a lo dispuesto en la normativa y en los convenios colectivos que les sean de aplicación.
- El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del HULP, según el procedimiento establecido al efecto.
- El personal de la empresa adjudicataria deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será conforme al diseño y normativa que tiene el HULP para las empresas externas.
- El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.
- El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable con el público y con los trabajadores del HULP.
- La Dirección del HULP se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución o que tome las medidas que como empresario le correspondan en caso de que su personal no



guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del HULP.

- Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el HULP, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.
- El adjudicatario desarrollara y mantendrá un plan de formación continuada anual para el personal empleado en la gestión y prestación del servicio que dependa de la misma. Dicho plan deberá proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tienen encomendados. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital
- De conformidad con lo establecido en el Convenio Colectivo de Restauración, el adjudicatario del contrato viene obligado a subrogarse en el personal que actualmente viene prestando sus servicios en la cafetería de personal del HULP, cuya relación se recoge en el Anexo correspondiente del presente PPT.
- En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la dirección del HULP lo antes posible. El adjudicatario se compromete a cubrir los servicios mínimos conforme fije la legislación vigente, teniendo en cuenta las necesidades del centro y la actividad sanitaria que presta.
- El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada u ordenada por la Dirección del HULP.
- Durante la ejecución del contrato cualquier incremento o decremento en el número de efectivos que componen la plantilla, deberá contar con la expresa autorización de la dirección del HULP.
- El adjudicatario, en todas las prestaciones relacionadas con la restauración y la alimentación, realizará un exhaustivo control de calidad basado en la metodología APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), con la finalidad de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos estandarizados, los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.
- El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de Control de Calidad homologados y especializados. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, y la frecuencia mínima será mensual. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.
- La Dirección del HULP tiene las facultades de dirección, inspección y control de las prestaciones objeto de este contrato y a través de los servicios de Hostelería, Medicina Preventiva y Dietética-Nutrición, podrá establecer controles independientes sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.



- La Dirección del HULP, establecerá aquellos sistemas de control de calidad, incluidas auditorias, que considere adecuados. Dichas auditorias tendrán por objeto comprobar de manera periódica, la calidad y la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.
- De las anomalías observadas se dará cuenta al representante del adjudicatario para su subsanación inmediata. Dicho representante será el interlocutor con el personal que preste el servicio.
- El adjudicatario deberá permitir el acceso a sus instalaciones al personal designado por el HULP, para la realización de las funciones inspectoras, así como para el análisis de cualquier aspecto que la Dirección del HULP considere conveniente.
- El HULP podrá solicitar la presencia del responsable de la empresa adjudicataria cuando resulte necesario siendo en tal caso su presencia y colaboración obligatoria.

2.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL.

- El servicio se desarrollará en las instalaciones en las que se presta en la actualidad, en la planta sótano del Hospital de Rehabilitación y Traumatología. En el anexo correspondiente de este PPT se incluyen plano de este espacio.
- El adjudicatario, recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes al HULP, que se relacionan en el anexo correspondiente de este PPT. La empresa adjudicataria los usará responsablemente, haciéndose cargo de la utilización y mantenimiento de los mismos.
- Los licitadores deberán realizar un proyecto de remodelación y gestión del espacio destinado a cafetería de personal, así como la ejecución de la obra correspondiente, con el fin de mejorar el confort y la calidad del servicio, garantizando en todo momento la seguridad alimentaria. Todos los costes relacionados con la realización del proyecto y la ejecución de la obra serán por cuenta del adjudicatario.

El proyecto de remodelación en todo momento se tendrá que atener a las especificaciones técnicas del proyecto de obra que forma parte de la documentación del expediente, admitiéndose únicamente como modificaciones al mismo, las indicadas en el punto 26 de la Cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En cuanto a la gestión del espacio destinado a la cafetería de personal el proyecto incluirá: distribución de espacios, circuitos, equipamiento de cafetería y de servicio, circulación de clientes, decoración, mobiliario, así como el modo de realizar la gestión y el servicio en la cafetería (elaboración de menús en las instalaciones del HULP, en otros centros de producción y traslado al HULP o posibles sistemas de gestión mixtos).



Los licitadores han de tener en cuenta las limitaciones de los espacios en los que se realizará la actividad a la hora de elaborar sus propuestas de remodelación, gestión y dotación de equipos de cafetería, en los locales y anexos objeto del contrato. A tal efecto es imprescindible la realización de la visita Técnica a las instalaciones que se indica en Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En el caso de que los menús no se elaboren en las instalaciones objeto del contrato, deberán realizarse en un centro de producción de la Comunidad de Madrid, pudiendo optar por línea fría o línea caliente, debiéndose acreditar su existencia, capacidad máxima de producción, permisos y autorizaciones necesarias para poder elaborar y trasladar los menús, así como las certificaciones de calidad que posea. El adjudicatario será responsable del transporte de las comidas y productos hasta el HULP asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones para los usuarios del servicio, en lo referente a cantidades, calidad, higiene, temperatura puntualidad y seguridad alimentaria.

- La remodelación, adecuaciones, traslados, cambios de las instalaciones, así como las obligaciones y gastos que de las mismas se deriven (permisos, licencias, visados, etc.) en los locales o actividades objeto del contrato, serán por cuenta del adjudicatario quedándose a la finalización del contrato a beneficio del HULP. En todo momento se realizarán bajo la supervisión y directrices de los Servicios de Mantenimiento y Hostelería del HULP.
- Será por cuenta del adjudicatario el equipamiento necesario para la realización del servicio, debiendo retirarlo a la finalización del contrato. Todos los gastos de instalación y retirada son por cuenta del adjudicatario.
- En las dependencias destinadas a prestar el servicio objeto de este contrato, no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias, ni la práctica de cualquier juego de azar. No se permitirá la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero.
- No podrá expendirse ningún tipo de bebida alcohólica ni ningún tipo de labor de tabaco. En todo caso, la Dirección del HULP, podrá hacer excepciones para la cerveza y el vino.
- A la cafetería del personal solamente podrá acceder el personal del HULP o de las contratas externas que prestan sus servicios en él, mediante identificación con la tarjeta de personal del HULP.
- La instalación en los locales de la cafetería de personal, de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por la Dirección del HULP, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas, las de tabaco y las de apuesta y premio.
- Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las instalaciones de la cafetería.
- El adjudicatario deberá disponer de buzón de sugerencias a disposición del público cuya existencia anunciará en lugar preferente visible.



- El adjudicatario deberá comunicar inmediatamente a través de correo electrónico cualquier incidencia que se produzca en la realización del servicio que prestan.
- El adjudicatario asumirá la compra y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder ejecutar las prestaciones objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente por el adjudicatario.
- El adjudicatario deberá ser capaz de realizar servicios de catering en otros lugares del HULP, para atender a eventos o actos que se realicen. A tal efecto, los licitadores incluirán en el sobre de la proposición económica, en documento independiente, propuesta de productos y precios para servicios de este tipo. En ningún caso serán valorados para la adjudicación del contrato.
- Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento de la gestión de las cafeterías, los licitadores presentaran un plan de contingencia para atender posibles incidencias y situaciones sobrevenidas.
- El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario. Carteles o similares requerirán permiso previo de la Dirección del HULP, aunque estos vayan destinados al servicio de comedor.
- El adjudicatario aceptará fórmulas especiales de pago (tickets, vales, tarjetas, tarjeta monedero con recarga, etc.) para los servicios objeto del presente contrato.
- El adjudicatario deberá tener en los espacios destinados a este servicio, personal suficiente para la retirada de vajilla, cubertería usada, así como la limpieza de mesas. Cuidará especialmente la limpieza de suelos y el vaciado de papeleras, evitando la presencia de papeles o basura en el suelo.
- Todos los alimentos preparados habrán de conservarse en vitrinas y en las debidas condiciones de conservación, ajustadas a la normativa en vigor.
- El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar que los productos sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizará un alto nivel de calidad tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español, normativa complementaria y especificaciones técnicas del fabricante. La Dirección del HULP, podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.
- En los casos en 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 el mismo nivel de calidad.
- Horarios y menús:
 - Cafetería de Personal: Servicio de cafetería con desayunos y comidas. El horario mínimo de apertura será de 7,30h a 18,30h de lunes a viernes (laborables), siendo



el horario de comidas de 13,30h a 16,00h. Respetando estos horarios, los licitadores podrán proponer los horarios de servicio que considere oportunos, si bien la hora de cierre no excederá de las 21,00h.

- Los horarios descritos anteriormente podrán ser modificados siempre que cuente con la autorización de la Dirección del HULP, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades del HULP.
- El adjudicatario ofertará, con y sin bebida, menú del día compuesto por tres primeros, tres segundos con guarnición, tres postres (uno fruta de temporada) y pan, siendo al menos una de las opciones un menú de dieta bajo en grasas. Existirá la posibilidad de medios menús, con primeros y segundos independientes con o sin postre, así como de platos combinados
- El adjudicatario dispondrá de platos aptos para personas celiacas.
- El adjudicatario deberá incluir en el menú diario al menos dos variedades de pan, que deberán ir envasadas individualmente.
- El adjudicatario dispondrá diariamente de variedad de ensaladas.
- Todos los menús deberán indicar las calorías que tienen, así como identificarlos fácilmente a través de códigos de colores, figuras, etc...
- Los menús serán expuestos en lugares visibles y con una antelación mínima de 14 días.
- Las comidas deberán estar perfectamente preparadas en cuanto a condimentación, presentación y contarán con los aportes nutricionales adecuados.
- La empresa adjudicataria deberá ofertar una gama de platos y menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año (menús de invierno y verano) y menús especiales para fechas de navidad, festivos locales, etc... La rotación de los menús será como mínimo de siete días, siendo preferible rotación de catorce días.
- El adjudicatario entre los productos a utilizar incorporará productos regionales, ecológicos y de comercio justo.
- El adjudicatario estará obligado a prestar el servicio que le indique la Dirección del HULP al personal designado por ella, con cargo al Hospital y al precio convenido. A estos efectos, los licitadores incluirán en el sobre de proposición económica, en documento independiente, precios para desayunos, meriendas y comidas. En ningún caso serán valorados para la adjudicación del contrato
- El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el sello de la Dirección, en las cafeterías, en lugar perfectamente visible. La modificación de la lista, así como la inclusión de nuevos artículos, deberá ser autorizada por la Dirección, previa solicitud expresa por parte del adjudicatario.
- Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios autorizados por la Dirección. Ésta no asume responsabilidad



alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios. Se deberán expender tickets acreditativos de la consumición realizada.

- Con el fin de mejorar la oferta de restauración de los trabajadores, pacientes y usuarios, los licitadores, podrán ofertar la realización de servicios de restauración con un punto móvil de venta en las zonas y horarios que la Dirección del HULP considere oportuno, siempre con autorización expresa de la misma. La oferta de este servicio única y exclusivamente se podrá hacer en el caso de ofertas integradoras (lote 1+lote 2).
- La empresa adjudicataria entregará mensualmente en el Servicio de Hostelería del HULP un informe en formato electrónico, de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá incluir, como mínimo, la información que se detalla a continuación:

- Servicios de desayunos y comidas realizados.
- Relación de la plantilla, así como TC1 y TC2 de los trabajadores.
- Sugerencias de los usuarios.
- Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
- Análisis microbiológicos de alimentos, superficies y aire.
- Registros de temperaturas de platos y cámaras.
- Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
- Registros de limpiezas y DDD realizados.
- Registros de cursos de formación realizados por sus trabajadores.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Resultados de encuestas de satisfacción realizadas.
- Resultados de las auditorías de calidad externas.
- Cualquier otra que se solicite por el Servicio de Hostelería, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

3.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

- El servicio de instalación y gestión de máquinas dispensadoras (vending) se prestará en el HULP y en los Centros de Especialidades de, José Marva y Peña Grande, que se ubican en las siguientes direcciones:
 - Centro de Especialidades José Marvá. C/ Bravo Murillo, 317.
 - Centro de Especialidades de Peñagrande. C/ Isla Cerdeña, 5



- Los tipos de Máquinas a instalar se clasifican, de conformidad con la naturaleza del servicio prestado, en:
 - Máquinas de bebidas calientes.
 - Máquinas de bebidas frías.
 - Máquinas de agua.
 - Máquinas de productos alimenticios.
- Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.
- Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta de los licitadores.
- La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos alimenticios, asegurando en todo momento su aprovisionamiento.
- El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperatura para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro. También se llevará a cabo en las máquinas que expidan productos con restricción de temperatura la verificación del termómetro integrado en la máquina con frecuencia según lo indicado en el Plan de APPCC o, en su defecto, con carácter anual.
- Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos, ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado, así como las selecciones de té, leche y chocolate.
- Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 cl, en el caso de los refrescos y de 0,5 y 1,5 l de capacidad en el caso de las botellas de agua.
- Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas serán de primera calidad. El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en la selección transporte, almacenamiento y reposición de los productos. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente que les sea de aplicación.
- Los licitadores incluirán en su oferta las fichas técnicas de los productos, y mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Dirección del HULP.
- La Dirección del HULP podrá decidir si las condiciones de calidad, conservación, presentación e higiene de los alimentos y bebidas son los adecuados. En cualquier caso,



deberán cumplir con las especificaciones del fabricante, legislación vigente y autoridades sanitarias. En ningún caso se expendarán bebidas alcohólicas ni ningún tipo de labor de tabaco.

- En la oferta de los licitadores se incluirán al menos:
 - 5 máquinas única y exclusivamente de productos de comercio justo. Considerando que cumplirían dichos requisitos las máquinas de bebidas calientes y/o alimentación, de artículos alimenticios de producción ecológica, saludable y/o procedentes de un comercio justo (que provengan de países en vías en desarrollo), como el café, té, cacao, azúcar, etc. La procedencia de estos productos se acreditará mediante las certificaciones correspondientes dentro del ámbito europeo.
 - 5 máquinas única y exclusivamente de frutas de temporada, frutos secos crudos y fruta deshidratada. Los licitadores deberán de presentar propuesta de productos a incluir en dichas maquinas. En el caso de resultar adjudicatarios, su propuesta deberá de contar con el visto bueno del Servicio de Dietética y Nutrición del HULP, reservándose el mismo la inclusión de productos de estas características.
- En las áreas infantiles del HULP se ofertarán productos saludables y especiales para niños. Los licitadores deberán de presentar propuesta de productos a incluir en dichas maquinas. En el caso de resultar adjudicatarios, su propuesta deberá de contar con el visto bueno del Servicio de Dietética y Nutrición del HULP, reservándose el mismo la inclusión de productos de estas características.
- La empresa adjudicataria realizará la gestión de las maquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.
- Las máquinas instaladas deberán ser nuevas y energéticamente eficientes, debiendo aportar certificación de las mismas, así como superficie máxima a ocupar por cada máquina, consumo eléctrico máximo e instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisara).
- En caso de avería de alguna de las máquinas, la empresa adjudicataria deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.
- La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HULP.
- En el caso de que la Dirección del HULP decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta de la empresa adjudicataria el traslado e instalación en la nueva ubicación.



- La Dirección del Hospital podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés para el HULP, siendo de obligado cumplimiento para el adjudicatario.
- El adjudicatario responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.
- Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas expendedoras, deberán estar adecuados en todo momento a la normativa vigente que les sea de aplicación, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.
- Las instalaciones eléctricas, de fontanería, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario y en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones del Servicio de Mantenimiento del HULP.
- La empresa adjudicataria deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento.
- Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como la reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HULP.
- Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
- En el Pliego de Clausulas Administrativas Particulares se establecen como condiciones especiales de ejecución del contrato, la utilización de vasos de un solo uso biodegradables y paletinas de madera.
- El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras, así como del conjunto panelado en el que se integren. La limpieza será semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan, dicha limpieza será realizada por el personal de la empresa adjudicataria. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, siempre con la autorización de la Dirección del HULP.
- A efectos informativos el número y distribución de las máquinas instaladas actualmente, así como su ubicación se detallan en el anexo correspondiente de este PPT. Independientemente de esto los licitadores presentaran un estudio descriptivo de la prestación del servicio indicando el número de máquinas y la distribución que consideran precisas para la óptima prestación del servicio, así como la organización e imagen de las mismas (colores, mensajes, etc.).
- La empresa adjudicataria señalará claramente cada máquina mediante un número único asociado a su ubicación. Las máquinas deberán incluir en un lugar visible, el nombre de la empresa, el domicilio y número de teléfono gratuito donde los usuarios podrán efectuar



sus posibles reclamaciones. Este número deberá estar operativo todos los días de la semana y en todo caso, deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.

- Cualquier cambio en el número o ubicación de las máquinas ofertadas por el adjudicatario o en las características de las mismas, deberá ser solicitado y autorizado previamente por escrito por la Dirección del HULP.
- Los licitadores incluirán en su oferta, propuesta de panelación de las máquinas con imagen o mensaje corporativo. La panelación de las mismas ha de contar con la conformidad previa de la Dirección del HULP.
- Dentro del HULP se reservarán espacios para zona de descanso del personal, y para zonas de espera de pacientes y usuarios. Los grupos de máquinas expendedoras que se encuentren en estas zonas deberán estar debidamente paneladas y encastradas en un conjunto en el que predomine la estética, funcionalidad y la integración con el entorno, a fin de conseguir una mejor atención a los trabajadores, pacientes y usuarios del centro. En la actualidad estos espacios son los que se detallan a continuación, sin perjuicio de que puedan ampliarse o disminuirse en el futuro:
 - Sala de descanso del personal o sala de Vending (sótano de H. de Traumatología).
 - Zonas de espera del Edificio de Consultas externas (plantas sótano, semisótano y baja).
 - Zona de espera del pasillo del H. General al H. de Traumatología (planta baja H. General).
 - Zona de espera del pasillo del H. General al pasillo del H. Infantil (planta baja del Hospital General).
 - Zona de espera de 1ª planta del H. Maternal.
 - Zona de espera de Urgencias de H. General-Trauma, H. Maternal, y H. Infantil.
 - Zona exterior de Urgencias de Hospital General Trauma.

Los licitadores realizarán propuestas de distribución de espacios, mobiliario, máquinas, decoración, etc. en estas zonas o en otras del HULP. La empresa adjudicataria aportará el mobiliario, elementos y materiales, los cuales deberán reunir, a juicio de la Dirección del HULP, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose el HULP aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas. El mobiliario durante todo el periodo de ejecución del contrato deberá ser repuesto por el adjudicatario.

La mejora y remodelación de las zonas de descanso del personal y de espera de pacientes y usuarios serán por cuenta del adjudicatario, y estarán siempre conformes a la normativa vigente en cada momento.

A la finalización del contrato las remodelaciones realizadas por la empresa adjudicataria con motivo de la gestión del servicio pasarán a ser propiedad del HULP, así como el mobiliario que se haya destinado al acondicionamiento de las zonas descritas.



El adjudicatario deberá entregar las remodelaciones, instalaciones y mobiliario en el estado de conservación y funcionamiento adecuados. Todo ello se verificará documentalmente por la Dirección del HULP siendo directamente deducible de la factura, el importe de los deterioros observados, a criterio del HULP, a la fecha de extinción del contrato.

- La zona de descanso del personal estará equipada, necesariamente, con máquinas expendedoras de agua, bebidas frías, calientes, de productos alimenticios, comercio justo, de frutas y de productos saludables, además de una fuente de agua y cuatro microondas para que el personal pueda calentar comida. En el anexo correspondiente de este PPT se detalla, plano de esta zona.

El local una vez iniciado el servicio, deberá estar en perfecto estado de higiene, limpieza, desinsectación y desratización (DDD), cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto y siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de DDD, conservación y mantenimiento. Asimismo, se pintarán los locales y los marcos de las puertas al menos una vez al año.

La empresa adjudicataria será la encargada de la limpieza de todo el local destinado a zona de descanso del personal, incluyendo aseos, almacenes, luminarias, mobiliario, etc., a la reposición del material de aseo (jabón, papel higiénico, secamanos o toallitas), sin coste alguno para el HULP y a la recogida de residuos. Todo el material necesario para la limpieza y recogida de residuos en la zona de descanso del personal (bolsas, bayetas, cepillos, etc.) será por cuenta de la empresa adjudicataria.

La zona de descanso de personal estará en todo momento limpia y recogida, por lo que el adjudicatario deberá destinar a esta zona, personal suficiente durante el tiempo que permanezca abierta para asegurar que esta en unas correctas condiciones limpieza y uso.

En la zona de descanso de personal, y respecto de los servicios que en el mismo se presten, el adjudicatario vendrá obligado a tener un buzón de sugerencias a disposición de los trabajadores.

- El adjudicatario deberá implantar un sistema de pago con tarjeta monedero o similar que permita a los trabajadores del centro realizar los pagos a los precios reducidos en todas las máquinas dispensadoras instaladas en el centro con su tarjeta identificativa. El sistema de pago deberá ser propuesto a la Dirección del Centro, la cual deberá dar la oportuna autorización.
- Para los artículos no incluidos en los grupos de los criterios de valoración del presente procedimiento el adjudicatario deberá realizar a los trabajadores del HULP una rebaja del 15 % sobre el precio de venta al público en todas las máquinas que instale.
- Será por cuenta del adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de los sistemas de pago, tanto para público como para trabajadores, así como la gestión de los mismos.
- Con el fin de mejorar la oferta de restauración de los trabajadores, pacientes y usuarios, los licitadores, podrán ofertar la realización de servicios de restauración con un punto móvil de venta en las zonas y horarios que la Dirección del HULP considere oportuno,



siempre con autorización expresa de la misma. La oferta de este servicio única y exclusivamente se podrá hacer en el caso de ofertas integradoras (lote 1+lote 2).

- La empresa adjudicataria entregará mensualmente en el Servicio de Hostelería del HULP un informe en formato electrónico, de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá incluir, como mínimo, la información que se detalla a continuación:
 - Facturación realizada.
 - Relación de personal, así como TC1 y TC2 de los trabajadores.
 - Sugerencias de los usuarios.
 - Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
 - Registros de temperaturas de máquinas.
 - Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
 - Registros de limpiezas y DDD realizados.
 - Registros de cursos de formación realizados por sus trabajadores.
 - Registros relacionados con la gestión ambiental.
 - Resultados de encuestas de satisfacción realizadas.
 - Resultados de las auditorías de calidad externas.
 - Cualquier otra que se solicite por el Servicio de Hostelería, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

4.- MEMORIA TÉCNICA.

Cada licitador deberá presentar inexcusablemente una Memoria Técnica. El objeto de esta Memoria será la valoración de la oferta de los licitadores, el conocimiento de los medios, humanos y materiales que van a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su utilización para la evaluación y posterior control del servicio a prestar por la empresa adjudicataria.

Deberá atenderse, como mínimo, a lo especificado en este PPT, pudiendo mejorar dichos mínimos, debiendo indicarse claramente aquellos puntos que mejoren lo establecido en él.

Ofertas al Lote 1: Gestión de Cafetería de Personal.

La Memoria Técnica deberá incluir, en el orden indicado, al menos, la siguiente documentación:



1. Memoria de remodelación de la cafetería de personal. En todo momento se deberá mantener operativos los accesos y circuitos del HULP. Deberá, al menos, contener:

- Proyecto descriptivo del uso y optimización de los espacios, distinguiendo los distintos usos y sus instalaciones: distribución de espacios, circuitos, equipamiento de cafetería y de servicio, circulación de clientes, separando las distintas zonas (cocina/plancha, mostradores, almacenamiento, mesas y otro mobiliario). El equipamiento debe ser adaptado a las características del local en el que se realizará la actividad. Se podrán aportar simulaciones con soporte de audiovisuales de cualquier tipo para una mejor comprensión del proyecto propuesto.
- Planos a escala con la ubicación del equipamiento, elementos auxiliares, mobiliario, etc.
- Programa de trabajo por fases en el que se detallen las actuaciones a realizar y las medidas a adoptar para mantener operativa la cafetería de personal o el tiempo necesario que permanecerá cerrada para realizar la remodelación.
- Cronograma de actuación, con indicación de las fechas previstas, organigrama funcional de los distintos medios personales y técnicos que el adjudicatario utilizará en la remodelación.

2. Memoria de equipamiento y mantenimiento de instalaciones y equipos

- En relación al equipamiento que los licitadores aportaran a la gestión de la cafetería de personal, deberán presentar listado de equipamiento, planos de ubicación, ficha técnica, así como toda aquella información que los licitadores consideren relevante para la valoración de la oferta presentada.
- Proyecto de Instalaciones, detallando: Fuentes de suministro de energía necesarias, espacio físico útil necesario y cronograma de realización de la instalación.
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los equipos e instalaciones, incluyendo protocolos y programas de actuación.

3. Memoria de gestión y prestación del servicio.

- Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación de los servicios objeto de este contrato, especificando número de trabajadores, categoría, funciones, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores.
- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona responsable del contrato en el HULP.
- Plan de formación a impartir a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.



- Plan de Prevención de Riesgos Laborales de los trabajadores vinculados a la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
- Sistema de gestión de la cafetería, indicando donde se elaborarán los menús y en el caso de que no se realice en el HULP, ubicación y capacidad de producción de la Cocina Central, medio de transporte de las comidas, sistema de producción, etc. En todo momento se deberá garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de la legislación vigente. Deberán incluir toda la documentación necesaria que permita verificar lo indicado anteriormente (registro sanitario, plan de APPCC y de calidad, modo de transporte, certificaciones de calidad, etc.)
- Estudio detallado de los servicios de cafetería, horarios, personal, menús, composición y rotación de los mismos, variaciones estacionales, menús de festividades especiales, fichas técnicas de los platos, especificando composición nutricional y gramajes, materias primas utilizadas.
- Ofertas de carta: menús, con o sin bebida, con o sin postre, platos combinados, bocadillos, sándwich, etc.... productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias...
- Utilización en su caso de productos de ecológicos, regionales o de comercio justo, que fomenten la responsabilidad social corporativa del HULP.
- Habitabilidad de la cafetería, propuesta de decoración, carteles y señalización. Tipo de menaje, vajilla, uniformes del personal.
- Tipos de sistemas de pago a utilizar.
- Plan de Calidad de la empresa, en particular, en relación con la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
- Programa de gestión ambiental.
- Propuesta para el cumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato (clausula 1 Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares).
- Programa de limpieza de locales instalaciones y maquinaria: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos, material a utilizar, fichas técnicas de los jabones y detergentes.
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD): métodos empleados, frecuencias del tratamiento, fichas técnicas de los productos a utilizar, registros profesionales de la empresa y del personal que vaya a prestar dicho servicio.



- Plan de contingencia ante incidencias en el servicio (obras, rotura de equipos, problemas de transporte, etc.) con objeto de asegurar el correcto funcionamiento del servicio.

Ofertas al Lote 2: Gestión de Máquinas expendedoras.

La Memoria Técnica deberá incluir, en el orden indicado, al menos, la siguiente documentación:

1. **Memoria de zonas de descanso de personal y salas de espera de pacientes y usuarios.**

- Propuesta de número de zonas de descanso y de espera de pacientes y usuarios, propuestas por los licitadores, así como la remodelación de las existentes, incluyendo propuesta de decoración, equipamiento, servicio, mobiliario, panelación, etc.

2. **Memoria de equipamiento y mantenimiento de instalaciones y equipos**

- Fichas técnicas de máquinas a instalar. incluyendo descripción, fotografías, dibujos, certificado de conformidad Comunidad Europea y folletos de las mismas. Se detallará, superficie máxima a ocupar por cada máquina, peso del equipo, consumo eléctrico, instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisa) y certificaciones de que las máquinas son energéticamente eficientes.
- Propuesta de número de máquinas a instalar, tipo de máquinas, eficiencia energética, plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal, tiempos de solución de averías, sistemas de control informatizados, personal destinado al mismo, etc. Las propuestas de instalación de número de máquinas de los licitadores han de ser posibles y realizables.

3. **Memoria de gestión y prestación del servicio.**

- Trabajos de instalación y cronograma de ejecución de los trabajos de instalación de las máquinas expendedoras.
- Material propuesto por el licitador para la correcta segregación de residuos tanto en las máquinas expendedoras como en las zonas de descanso de personal y de espera de pacientes y usuarios.
- Relación y ficha técnica de los productos ofertados en las máquinas expendedoras incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos, así como la inclusión de productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias. Deberán indicar también la dosificación de las bebidas calientes.



- Relación y ficha técnica de los productos ofertados para cada uno de los grupos que tienen precio máximo de licitación:

(*) Grupo 1: Refresco de cola, naranja, limón, Aquarius, Nestea , agua 1,5lt y zumo de 200 ml
(*) Grupo 2: Sándwich clásico, brioche
(*) Grupo 3: Snack de barquillo de chocolate, palmera de chocolate y patatas fritas
(*) Grupo 4: Fruta de temporada en pieza
(*) Grupo 5: Frutos secos crudos
(*) Grupo 6: Fruta deshidratada
(*) Grupo 7: Café con o sin leche, cortado, descafeinado, te, chocolate y agua de 0,5 lt

- Certificaciones correspondientes al ámbito europeo relativas a los productos de comercio justo, que fomenten la responsabilidad social corporativa del HULP y propuesta de productos saludables y de frutas frescas en las máquinas de vending.
- Propuesta de panelación de las máquinas expendedoras con imagen o mensaje corporativo.
- Programa de limpieza de las máquinas expendedoras y de las zonas de descanso de personal. Fichas técnicas de los productos de limpieza.
- Sistemas de pago a utilizar por el público y medios a través de los cuales los trabajadores puedan realizar el pago diferenciado (a precios de personal) en todas las máquinas expendedoras del HULP.
- Plan de Calidad de la empresa, en particular, en relación con la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
- Programa de gestión ambiental
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD) de la zona de descanso de personal y de los locales puestos a disposición del adjudicatario: métodos empleados, frecuencias del tratamiento, registros profesionales de la empresa y del personal que vaya a prestar dicho servicio.
- Propuesta para el cumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato (cláusula 1 Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares).

Oferta integradora (Lote 1 y Lote 2): Los licitadores presentaran al menos la misma documentación que se indica para los lotes 1 y 2 por separado.



En el caso de que los licitadores oferten servicio de restauracion con punto de venta móvil deberán incluir las características del punto de venta móvil, del servicio propuesto, asi como la oferta gastronómica del mismo.

Madrid, 19 de junio de 2019

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

Fdo.: Mario Rodríguez Durán.

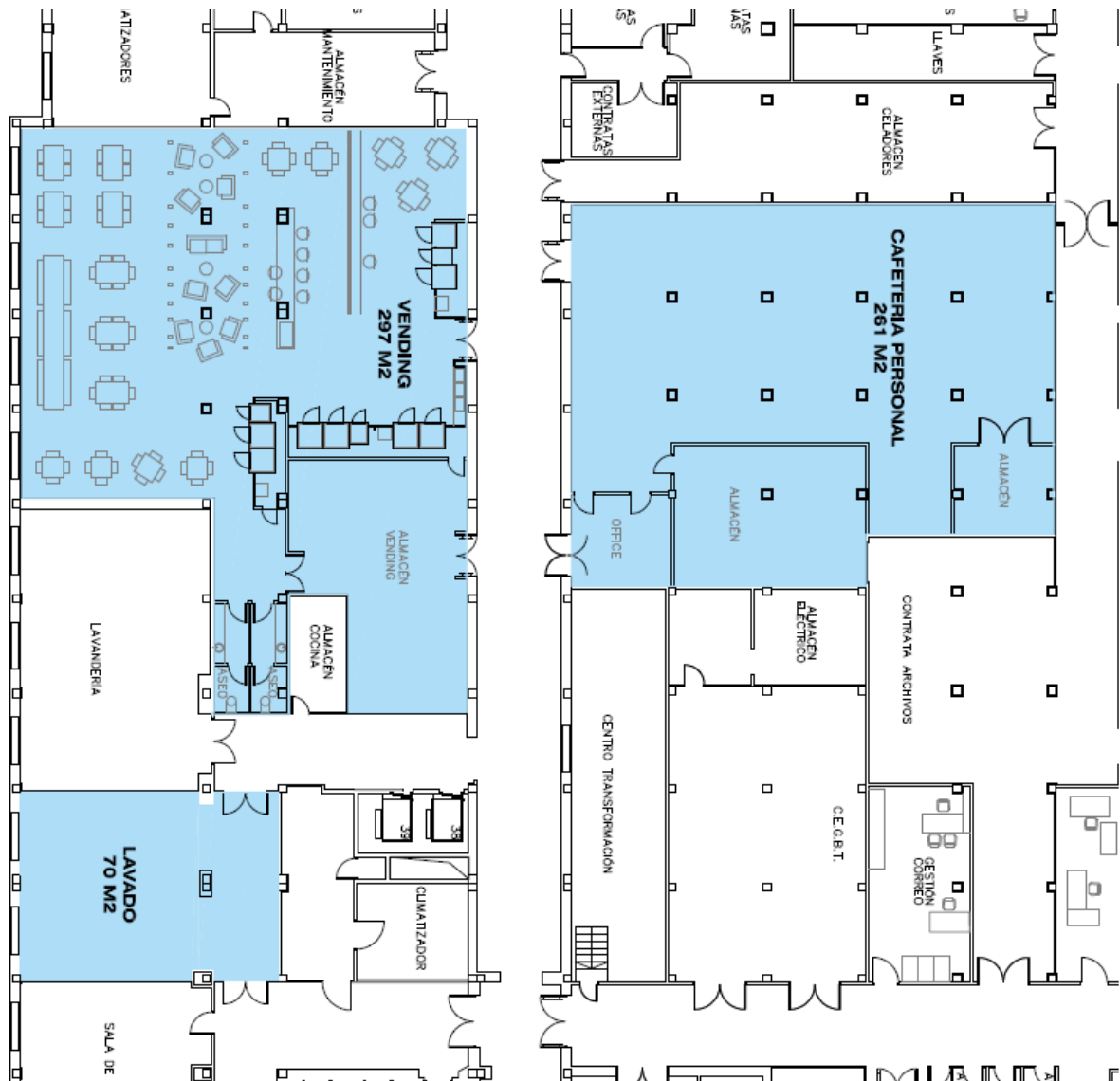


ANEXO I. PERSONAL A SUBROGAR CAFETERIA DE PERSONAL

Centro	Nº Sap	Antigüedad	Cto.	Inicio Cto	Fin Cto	H/S	%	Categoría	Convenio
HOSPITAL DE LA PAZ	905	09/08/2012	00189	09/02/2013		40,00	100,00	CAMARERO/A	COLECT.NAC MADRID (A
HOSPITAL DE LA PAZ	37524	09/05/2012	00100	09/02/2013		40,00	100,00	ENCARGADO/A	COLECT.NAC MADRID (A
HOSPITAL DE LA PAZ	53417	26/08/2015	00189	26/08/2015		40,00	100,00	CAMARERO/A	COLECT.NAC MADRID (A
HOSPITAL DE LA PAZ	55850	01/10/2015	00189	01/01/2016		40,00	100,00	CAMARERO/A	COLECT.NAC MADRID (A
HOSPITAL DE LA PAZ	63542	01/05/1999	00100	30/05/2016		40,00	100,00	CAMARERO/A	COLECT.NAC MADRID (A
HOSPITAL DE LA PAZ	78852	27/11/2017	00189	23/08/2018		40,00	100,00	CAMARERO/A	COLECT.NAC MADRID (A
HOSPITAL DE LA PAZ	79078	01/12/2017	00100	26/03/2018		40,00	100,00	CAMARERO/A	COLECT.NAC MADRID (A
HOSPITAL DE LA PAZ	91575	04/04/2019	00410	04/04/2019	24/06/2019	40,00	100,00	CAMARERO/A	COLECT.NAC MADRID (A
HOSPITAL DE LA PAZ	93166	18/06/2019	00410	18/06/2019	02/07/2019	40,00	100,00	ASL	COLECT.NAC MADRID (A



ANEXO II. ESPACIOS DESTINADOS A LA CAFETERIA Y ZONA DE DESCANSO DE PERSONAL



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1295326505842463363880**

ANEXO III. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DE LA CAFETERIA DE PERSONAL.

COMEDOR DE PERSONAL

- Mesas de 70X120 de color salmón . 30 Uds.
- Sillas negras de metal y asiento redondo. 84 Uds.
- Mesa de madera de 60x105. 1 UD
- Plancha doble con tapa. 1 UD
- Autoservicio de 4 senos para gastronorm , con zona de frio para 3 gastronorm, con cámara refrigerada y mesa neutra. 1 UD
- Carros bandejeros (para 24 bandejas) de acero inoxidable. 4 Uds.
- Fuente de agua fría. 2 UD
- Maquina de hielo modelo ITV pulsar. 1 UD
- Aire acondicionado Split . 2 uds.
- Teléfono. (42298) 1 UD
- Tablón de anuncios. 1 UD
- Buzón de sugerencias. 1 UD
- Expositor de madera 4UD
- Cafetera sobre mueble ac inox.2UD
- Molinillos cafés 4UD
- Máquina de zumo 1UD
- Expositores Frigoríficos7UD
- Expositores de madera, para bocadillos, 4UD
- Dispositivo dispensador de papel secamanos 1 UD
- Dispositivo dispensador de jabón para manos 1UD
- Estantería metálica.1 UD
- Horno 1UD
- Cámaras de bebida 2UD
- Congeladores 4UD
- Barra pequeña 1UD

OFFICE

- Tren de lavado de capota, con dispensadores automático de jabón y abrillantador. Con mesa de apoyo final y pila 1 UD
- Mesa de acero inoxidable 1 UD
- Cestas para tren de lavado. 10 Uds.
- Estantería de acero inoxidable de tres estanterías. 5 UD
- Pila de dos senos con grifo y con mesa de apoyo. 1 UD
- Mesa de conglomerado de 1x2,37 cm 1UD

ALMACEN

- Estantería metálica 3UD
- Palets 2UD



ANEXO IV. DISTRIBUCION ACTUAL DE MAQUINAS EXPENDEDORAS.

UBICACIÓN	TIPO DE MAQUINA
AMB. BRAVO MURILLO	CAFÉ
AMB. BRAVO MURILLO	REFRESCOS
AMB. BRAVO MURILLO	AGUA
AMB. PEÑAGRANDE	CAFÉ
AMB. PEÑAGRANDE	REFRESCOS
BQ - P1	AGUA
BQ - P1	CAFÉ
BQ - P1	CAFÉ
BQ - P2	CAFÉ
BQ - PB	REFRESCOS
BQ - PB	SOLIDOS
BQ - PB	AGUA
DOCENCIA	CAFÉ
DOCENCIA	AGUA
DONANTES	SOLIDOS
DONANTES	REFRESCOS
ESCUELA ENFERMERÍA	CAFÉ
ESCUELA ENFERMERÍA	SOLIDOS
ESCUELA ENFERMERÍA	AGUA
ESCUELA ENFERMERÍA	REFRESCOS
HDD ONCOLOGICO	REFRE+SOLI
HDD ONCOLOGICO	CAFÉ
HDD ONCOLOGICO	AGUA
HG - P 1 - Cardio	AGUA
HG - P 10	REFRESCOS
HG - P 11	AGUA
HG - P 13	AGUA
HG - P 14	REFRESCOS
HG - P 2	CAFÉ
HG - P 2	AGUA
HG - P 2	SOLIDOS
HG - P 3	AGUA
HG - P 3	CAFÉ
HG - P 3	REFRE+SOLI
HG - P 5	AGUA
HG - P 5	SOLIDOS
HG - P 5	CAFÉ
HG - P 6	SOLIDOS
HG - P 6	CAFÉ
HG - P 6	REFRESCOS
HG - P 7	REFRESCOS
HG - P 7	SOLIDOS
HG - P 7	CAFÉ
HG - P 8	REFRESCOS
HG - P B - Triángulo cons. Ext.	CAFÉ
HG - P B - Triángulo cons. Ext.	REFRESCOS



HG - P B - Triángulo cons. Ext.	SOLIDOS
HG - URG. P. SS - CALLE	SOLIDOS
HG - URG. P. SS - CALLE	SOLIDOS
HG - URG. P. SS - CALLE	CAFÉ
HG - URG. P. SS - CALLE	CAFÉ
HG - URG. P. SS - CALLE	REFRESCOS
HG - URG. P. SS - CALLE	AGUA
HG - URG. CONS	AGUA
HG - URG. CONS	REFRE+SOLI
HG - URG. CONS	CAFÉ
HG CONS. EXTERNAS P. B	CAFÉ
HG CONS. EXTERNAS P. B	SOLIDOS
HG CONS. EXTERNAS P. B	REFRESCOS
HG CONS. EXTERNAS P. B	AGUA
HG CONS. EXTERNAS P. S	SOLIDOS
HG CONS. EXTERNAS P. S	CAFÉ
HG CONS. EXTERNAS P. S	AGUA
HG CONS. EXTERNAS P. S	REFRESCOS
HG CONS. EXTERNAS P. SS Pas. HT	SOLIDOS
HG CONS. EXTERNAS P. SS Pas. HT	CAFÉ
HG CONS. EXTERNAS P. SS Pas. HT	REFRESCOS
HG CONS. EXTERNAS P. SS Pas. HT	AGUA
HI - P 1	CAFÉ
HI - P 1	AGUA
HI - P 1	SOLIDOS
HI - P 3	AGUA
HI - P B	AGUA
HI - P B Pasillo HG HI	SOLIDOS
HI - P B Pasillo HG HI	REFRESCOS
HI - P B Pasillo HG HI	AGUA
HI - P B Pasillo HG HI	CAFÉ
HI - P SS ascensores patio	CAFÉ
HI - P SS ascensores patio	REFRESCOS
HI - URGENCIAS INFANTIL	SOLIDOS
HI - URGENCIAS INFANTIL	AGUA
HI - URGENCIAS INFANTIL	CAFÉ
HM - P 1	CAFÉ
HM - P 1	CAFÉ
HM - P 1	REFRESCOS
HM - P 1	AGUA
HM - P 12	AGUA
HM - P 13	AGUA
HM - P 2 enlace	REFRESCOS
HM - P 3	AGUA
HM - P 4	CAFÉ
HM - P 4	REFRESCOS
HM - P 4	SOLIDOS
HM - P 4	AGUA
HM - P 4 - Q	CAFÉ
HM - P 4 - Q	SOLIDOS



HM - P 4 - Q	REFRE+AGUA
HM - P B	REFRESCOS
HM - P SS consultas ext.	REFRESCOS
HM - URGENCIAS	CAFÉ
HM - URGENCIAS	AGUA
HM - URGENCIAS	REFRESCOS
HM - URGENCIAS	AGUA
HM - URGENCIAS	SOLIDOS
HT - P 2	SOLIDOS
HT - P 2	AGUA
HT - P 2	CAFÉ
HT - URGENCIAS - Véstibulo	CAFÉ
HT - URGENCIAS - Véstibulo	SOLIDOS
HT - URGENCIAS - Véstibulo	AGUA
HT - URGENCIAS - Véstibulo	REFRESCOS
INFORMÁTICA	CAFÉ
LABORATORIO	CAFÉ
LABORATORIO	SOLIDOS
RRHH - BIBLIOTECA	AGUA
RRHH - BIBLIOTECA	CAFÉ
RRHH - BIBLIOTECA	REFRESCOS
VENDING PERSONAL	ZUMOS
VENDING PERSONAL	CAFÉ
VENDING PERSONAL	CAFÉ
VENDING PERSONAL	CAFÉ
VENDING PERSONAL	AGUA
VENDING PERSONAL	REFRESCOS
VENDING PERSONAL	REFRESCOS
VENDING PERSONAL	AGUA
VENDING PERSONAL	SOLIDOS
VENDING PERSONAL	SOLIDOS
VENDING PERSONAL	AGUA

