

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS REGULADORAS DEL SERVICIO DE EXPLOTACION DE CAFETERÍAS DE LA RESIDENCIA GENERAL Y MATERNO-INFANTIL DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO “12 DE OCTUBRE” DE MADRID.

1.- Objeto del contrato.

El contrato que se regula por este Pliego, tiene por objeto el servicio de las cafeterías situadas en la planta baja del edificio de la Residencia General, y en la Planta Baja del edificio del Hospital Materno-Infantil. ANEXO I (planos).

2.- Horario del Servicio.

El horario de apertura al público será:

- **Cafetería R.G:** De 7,45 horas a 21,45 horas de Lunes a Domingo.
- **Cafetería M.I:** De 7,45 horas a 21,45 horas de Lunes a Viernes y Sábados, Domingos y Festivos de 13,00 horas a 20,00 horas.

El oferente podrá proponer los horarios de Servicio que considere oportunos, si bien, la hora de cierre no excederá de las 22,00 horas.

Asimismo, el horario podrá ser modificado siempre que cuente con la autorización escrita de la Dirección, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades del Centro.

Entre servicios podrán establecerse horarios de cierre para realizar la limpieza.

El Centro fijará unilateralmente el horario de carga y descarga de los productos destinados a las cafeterías así como en los muelles de carga en los que se hará efectivo.

3.- Locales, instalaciones y equipos.

- 3.1.-** El servicio se prestará en los locales habilitados al efecto, situados en los lugares especificados en el ANEXO I.
- 3.2.-** El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes a la Institución, que se relacionan en el ANEXO II (inventario), debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso, hasta su entrega en el mismo estado al Hospital con la extinción del Contrato.
- 3.3.-** El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del Hospital, siendo por su cuenta,

tanto el mantenimiento preventivo como correctivo. Asimismo, deberá contratar el mantenimiento de los equipos e instalaciones con una empresa homologada. Dicho contrato obligará a la realización de las revisiones correspondientes de conformidad con la normativa vigente y las pautas establecidas por el Centro, debiendo existir un libro de mantenimiento con las operaciones a realizar, donde se indiquen las incidencias ocurridas.

Así mismo, deberá de tener contratado el mantenimiento de los montacargas de las dos cafeterías con una empresa homologada. Y realizará el mantenimiento de la central de gas adscrita a las cafeterías.

También correrán por su cuenta, aquellas modificaciones que por imperativo legal requieran las instalaciones puestas a su disposición para la prestación del servicio.

- 3.4.-** La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones actualmente existente. No obstante, la empresa adjudicataria deberá incorporar aquellos equipos y menaje que sean necesarios para complementar el servicio contratado, siendo de su competencia el mantenimiento preventivo y correctivo, así como la reposición del mismo.

La vajilla, menaje y lencería necesaria para el servicio, así como su reposición serán por cuenta del adjudicatario, conservando su propiedad.

Será obligatorio prescindir al máximo, de menaje desechable (vasos, platos, cubiertos,..., etc.) y en el caso de utilizarlos, deberán ser de materiales 100% biodegradables y compostables.

- 3.5.-** El adjudicatario repondrá, a su cargo, los elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones correspondientes, incluso en aquellos casos en que hayan sido como consecuencia de robos, hurtos, mal uso, roturas y demás circunstancias relativas al servicio que se presta.
- 3.6.-** Serán por cuenta de la empresa adjudicataria los equipos y líneas que precisen para las comunicaciones telefónicas.
- 3.7.-** Igualmente correrá a cargo del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas de cualquier clase, bien sean del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio.
- 3.8.-** El adjudicatario deberá realizar los trámites necesarios para la obtención y abono de la licencia Municipal que sea precisa para el desarrollo de la actividad.

4.- Ejecución.

- 4.1.-** En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

4.2.- Se evitará la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o ajeno, así como la práctica de cualquier juego de azar.

4.3.- No podrán expedirse bebidas alcohólicas con graduación concentrada superior a 6°. El Hospital se reserva el derecho de cambiar el índice de graduación alcohólica de las bebidas a suministrar, atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública y del Centro.

Asimismo queda terminantemente prohibida la venta de tabaco.

4.4.- El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba de la Dirección del Hospital.

Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las cafeterías. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación.

4.5.- La instalación en los locales de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por la Dirección del Hospital, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio.

4.6.- No podrán elaborarse alimentos o servicios que tengan por objeto y destino el prestar una actividad externa y ajena a las necesidades del hospital.

4.7.- La empresa adjudicataria deberá estar certificada según las normas ISO 9001/2014, y la ISO 14000 y conseguir la certificación en las dos cafeterías del Centro, bajo las mismas normas de calidad, en el primer periodo de vigencia del contrato.

4.8.- El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios, sellada por la Dirección del Hospital, en lugar visible y accesible y que sólo podrá ser modificada por acuerdo de la misma. La variación no podrá ser llevada a efecto por el adjudicatario hasta que reciba la oportuna autorización escrita de la Dirección del Centro.

4.9.- Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios aprobados por el Hospital. Este no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

4.10.- Los precios de los productos objeto de este concurso tendrán como referencia los reflejados en el ANEXO V (Lista de precios). Las ofertas no deberán de exceder en más de un 15%.

4.11.- El adjudicatario se obliga a prestar el servicio de cafetería, en aquellos actos de carácter extraordinario que se programen por el Hospital cuando le sea solicitado, tramitándose los gastos que se produzcan por estos conceptos con presupuesto separado, aceptado previamente por el Hospital.

Asimismo, deberá atender la demanda de algunas Unidades especiales del Hospital y más concretamente del Banco de Sangre, disponiendo en la actualidad de dos minicartas a ofrecer al donante según tramo horario:

Carta 1:

Café con leche o zumo natural
Bollería o tostada o ración de churros o porras.

Carta 2:

Baguette fría o caliente
Lata de refresco o botella de agua.

Los precios aplicar por este concepto será como máximo de dos euros el primer año de vigencia del contrato pudiéndose modificar por la variación del IPC.

La calidad de los artículos y consumiciones que se ofrezcan al público así como el servicio que se preste será similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente.

El personal que esté de guardia, podrá desayunar en la Cafetería del Hospital Materno Infantil, presentando el correspondiente vale de desayuno. La empresa adjudicataria, facturará al final de cada mes, el importe correspondiente al número de vales que por este concepto haya servido, al precio de 1,11€ el vale de desayuno.

4.12.- Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios.

Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos o instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

5.- Control de Calidad.

El adjudicatario deberá concertar con un laboratorio especializado en controles microbiológicos la realización de los análisis e inspecciones correspondientes, que al menos deberán tener una frecuencia mínima mensual, según reglamento 2073/2005. Estos análisis serán:

- De al menos un producto alimenticio final en la cocina, tomando 5 muestras para cumplir así con los criterios microbiológicos vigentes incluidos en el Reglamento CE 2073/2005.

Los parámetros a analizar en cada una de las muestras serán los siguientes:

1. *Listeria monocytogenes*: De obligado cumplimiento en el Reglamento 2073/2005.
2. Aerobios y Enterobacterias: Parámetros no exigidos en el Reglamento 2073/2005 pero sí recomendables de analizar por ser indicadores de una correcta manipulación de los alimentos.
3. *Escherichia coli*: Parámetro microbiológico no exigido en el Reglamento 2073/2005

6.- Limpieza e higiene.

6.1.- La limpieza de los locales destinados a las cafeterías, cocinas y offices objeto del concurso, será por cuenta del adjudicatario debiendo de mantenerlos en perfectas condiciones, sujetándose a las inspecciones higiénico-sanitarias de los organismos competentes en dicha materia, así como las que efectúe la Dirección del Hospital o personas en quien delegue.

6.2.- El adjudicatario deberá tener en las salas, de forma continua, personal suficiente destinado a la retirada de vajilla y cubertería usada, así como a la limpieza de mesas, manteniendo en todo momento el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y en particular en un Hospital.

6.3.- La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la desinsectación y desratización de los locales de forma preventiva una vez al mes y de forma correctiva con la frecuencia y periodicidad que le sea indicada por el Servicio de Medicina Preventiva del Centro, debiendo remitir copia de los trabajos realizados a la Subdirección de Servicios Generales del Hospital.

La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo momento lo establecido en la Guía Práctica en Materia de Higiene para la Restauración Colectiva, así como tener implantado un sistema de A.P.P.C.C.

6.4.- Diariamente se procederá a la limpieza de todas las superficies de trabajo, así como del equipamiento utilizado en las cocinas. Igualmente deberá estar en perfectas condiciones de higiene la zona de carga/descarga, cámaras, frigoríficos, almacenes y expositores.

6.5.- Semanalmente se procederá a las limpiezas generales de paredes, techos, cristales y ventanas, persianas y cocinas el alicatado completo, puertas y mobiliario en general, lámparas y tubos fluorescentes, así como rejillas de aire acondicionado, campanas y filtros extractores.

También será por cuenta del adjudicatario la limpieza interior de los conductos de extracción de aire y humo de las Campanas hasta el exterior, tanto horizontal como vertical, con la periodicidad que marca la legislación vigente, debiéndose de entregar al Servicio Técnico del Hospital las fotografías de los conductos una vez sea realizada la limpieza.

6.6.- La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente, separando de manera selectiva cada tipo de residuo (vidrio, papel/ cartón, envases de plástico, metal y bricks y restos orgánicos), mediante su depósito en diferentes contenedores (verde: vidrio, azul: papel/ cartón, amarillo: envases de plástico, metal y bricks, marrones: restos orgánicos) para que puedan ser reciclados.

Todos los residuos se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapaderas que incluirán las bolsas de plástico del color que identifica el tipo de residuo, según la legislación vigente.

Correrá por cuenta del personal de cafeterías la limpieza de los contenedores y tapas. Dichos contenedores tendrán una capacidad de 800 L, siendo su reposición por cuenta del adjudicatario.

- 6.7.-** El incumplimiento por parte del contratista de alguna de las obligaciones determinadas en las especificaciones **4** y **5**, motivará el levantamiento del Acta de Infracción correspondiente por parte de la Dirección del Centro. La acumulación de tres o más Actas de Infracción en un mismo ejercicio, podrá dar lugar a la resolución del Contrato con pérdida de la fianza.

7.- Condiciones laborales y sociales.

- 7.1.-** El adjudicatario podrá contratar a su cargo el personal necesario para atender el buen funcionamiento del servicio, que bajo ninguna circunstancia estará en contradicción de lo establecido en el punto 7.2 y 7.3. En ningún caso podrá contratar para el servicio, personal vinculado con la Comunidad de Madrid.
- 7.2.-** En relación con el personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto a la Comunidad de Madrid, Servicio Madrileño de Salud, ni al Hospital Universitario 12 de Octubre, toda vez que dependen única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Madrileño de Salud ni el Hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.
- 7.3.-** El adjudicatario se hace cargo de los trabajadores reseñados en el ANEXO III, (personal subrogable. Bajo ningún concepto se admitirá variación al alza de la dicha plantilla. El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día en las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los Convenios Provinciales de Hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo. La empresa adjudicataria estará obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, R.D. 3484/2000 y demás legislación vigente que le sea de aplicación. En cuanto al autocontrol, basado en un sistema de APPCC es obligatorio para todas las empresas del sector de la alimentación el RD 2207/1995 por el que se establecen las normas generales de Higiene relativas a los productos alimenticios. Este RD transpone la directiva 93/43 de la CE. En la actualidad esta obligación se recoge en los reglamentos (CE 178/2002 y 852/2004 ya que lo anterior esta derogado.)

La empresa adjudicataria deberá tener un encargado/a de establecimiento, presente y localizable en todo momento, ante cualquier incidencia que pudiera ocurrir.

- 7.4.-** El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día de las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, a tenérselo dispuesto en los Convenios de Hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo.
- 7.5.-** La empresa contratada tendrán la obligación de realizar coordinación de actividades empresariales con el Hospital, según el procedimiento establecido a tal efecto, con ello se pretende asegurar la seguridad y salud de los trabajadores y dar cumplimiento a lo especificado en el Art. 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, y del Real Decreto 171/2004 en Materia de Coordinación de Actividades Empresariales. Por otra parte la empresa tendrá que entregar a la Dirección de Gestión y al Servicio de Prevención la siguiente documentación indicada en el ANEXO IV.
- 7.6.-** Mensualmente, deberán presentar los boletines de cotización a la Seguridad Social, que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones como empleador.
- 7.7.-** Todo el personal que preste el servicio contratado deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será fijado por la Dirección del Hospital, así mismo 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.
- 7.8.-** La Dirección del Hospital se reserva el derecho a exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen interior del Hospital.
- 7.9.-** Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de la Dirección del Hospital.
- También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado haya sido efectuado por su propio personal.
- 7.10.-** El Hospital se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico al personal que preste el servicio contratado, así como de exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos que como empresa le obligue la legislación vigente.

8.- Artículos de consumo.

- 8.1.-** El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que estos sólo sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizará un alto nivel cualitativo 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 no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Subdirección de Gestión y Servicios Generales del Hospital, que 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.

Asimismo deberá informarse de la composición nutricional y el aporte calórico de aquellos productos que se encuentren en los expositores, mediante pequeños carteles informativos colocados en la bollería, bocadillos, ensaladas, frutas,..., etc.

Además deberá atender las indicaciones del Servicio de Medicina Preventiva y de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética.

9.- Proyecto organizativo.

9.1.- La empresa adjudicataria presentará en su oferta un documento-proyecto, de los efectivos humanos redistribuidos en las dos cafeterías, y en los dos turnos potenciando las instalaciones en los horarios de mayor afluencia de público con el fin de minorar las esperas.

9.2.- El documento incluirá el modelo organizativo propuesto para las dos cafeterías, en el que se contemplarán diversos aspectos tal y como:

- Prestación del servicio (oferta culinaria).
- Medios organizativos.
- Minimización de tiempos de espera de los clientes.
- Habitabilidad y confort.
- Planteamientos de distribución del servicio. Como ejemplo de este punto se pueden presentar diversas alternativas para cada franja horaria.
- Calidad del Servicio.
- Proyecto de eficiencia energética.

La adjudicación del contrato al licitador no supondrá la autorización simultánea para la ejecución de las propuestas presentadas, estas deberán de ser formuladas expresamente por la Dirección del Hospital. En este sentido y con carácter previo a la formalización del contrato, se procederá a la aprobación definitiva del proyecto.

Del mismo modo, a partir de la adjudicación, la realización de cualquier otra obra de reforma en los locales e instalaciones, habrá de ser solicitada por escrito por el adjudicatario, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del Hospital.

9.3.- La ejecución de las reformas, así como las reparaciones, habrá de ser supervisada por

personal del Servicio de Mantenimiento del Hospital. En cualquier caso, su coste será siempre a cargo del adjudicatario, sin que tal circunstancia pueda alterar el derecho de propiedad que detenta el Hospital, sobre todos los locales e instalaciones que se utilicen para la gestión hostelera, ubicados en el Hospital.

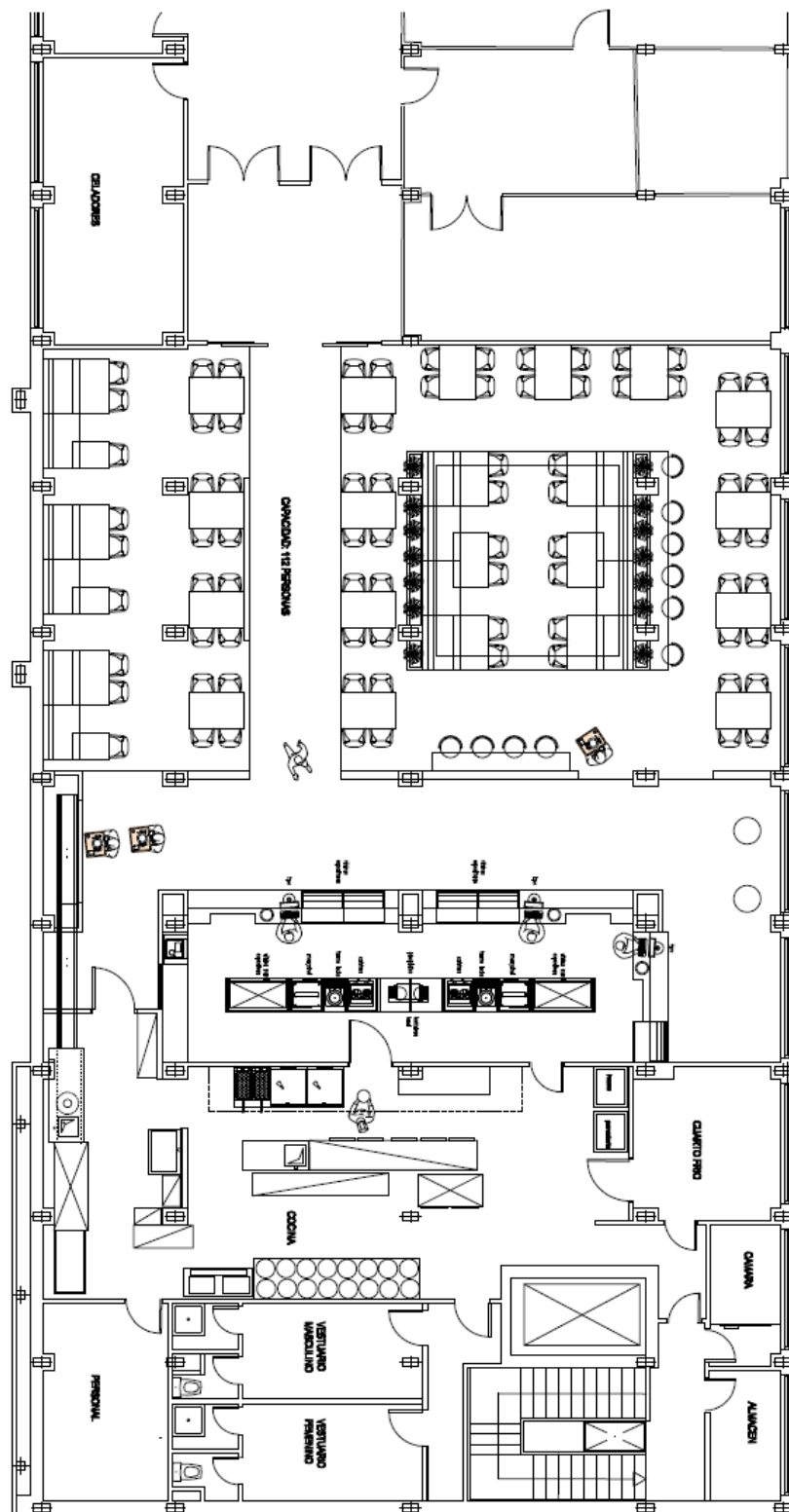
- 9.4.-** Los locales, equipos e instalaciones usados por la empresa adjudicataria para el desarrollo de su actividad, al concluir el periodo de vigencia del contrato habrá de reintegrarlos al Hospital en perfecto estado de uso y conservación, siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del Hospital, a la fecha de extinción del Contrato.
- 9.5.-** La Dirección del centro una vez adjudicado el servicio emitirá un informe de aprobación del proyecto, reservándose la posibilidad de introducir modificaciones para su posterior ejecución y quedando reflejado en un documento de proyecto de reforma definitivo, previo a la firma del contrato.

Madrid, 21 de Octubre de 2.019
EL SUBDIRECTOR DE GESTION Y SS.GG.
Fdo.: Antonio De Maturana González-Orduña

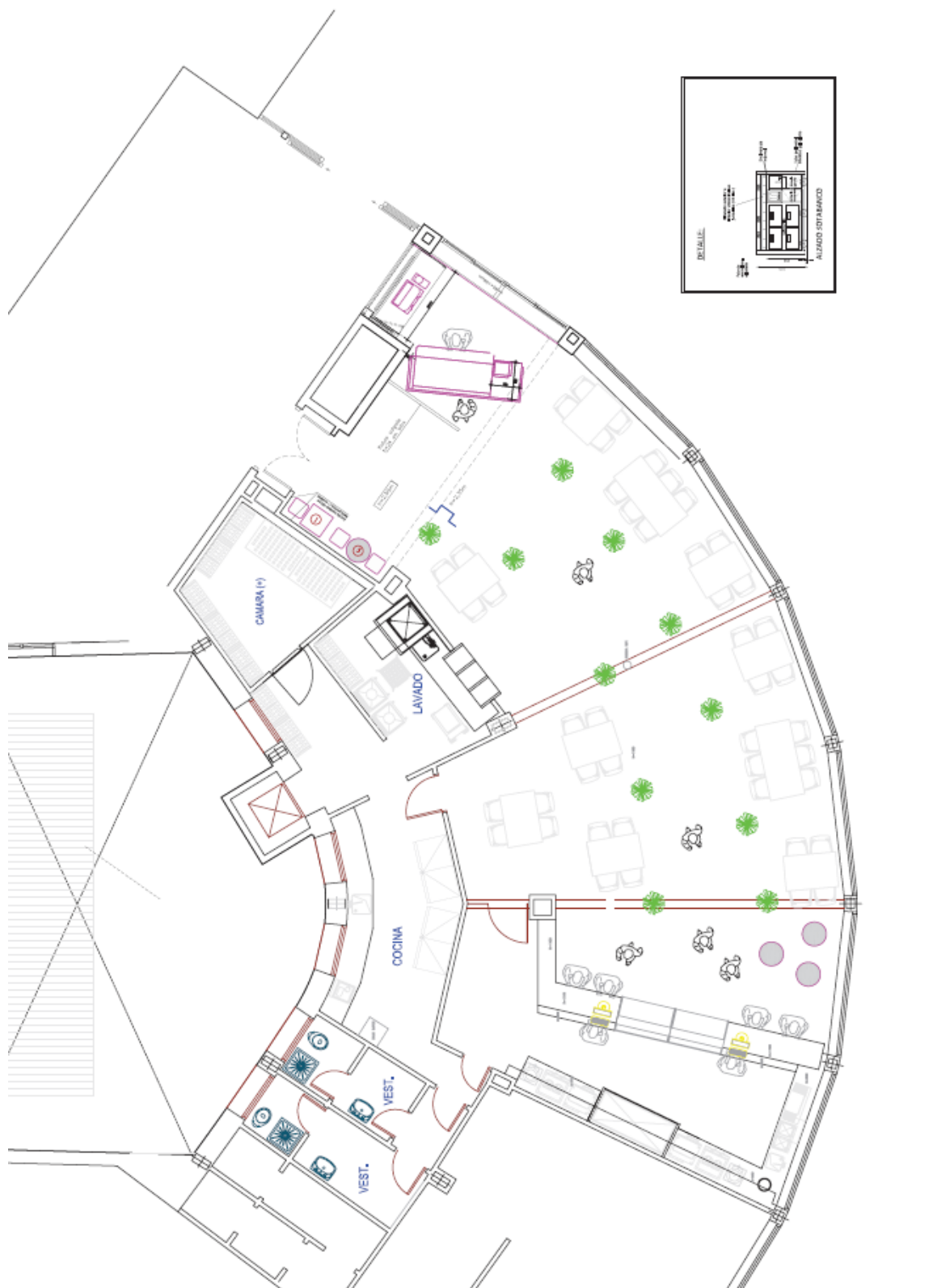
LA DOCUMENTACION REFERENTE A: ACUERDO LABORAL SE PUEDE RECOGER EN LA UNIDAD DE CONTRATACION DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO “12 DE OCTUBRE” – RESIDENCIA GENERAL, PLANTA BAJA.

ANEXO I: PLANOS

CAFETERÍA DEL EDIFICIO RESIDENCIA GENERAL



CAFETERÍA DEL EDIFICIO MATERNO-INFANTIL



ANEXO II: INVENTARIO

ANEXO II: INVENTARIO CAFETERIA GENERAL 2019

Nº	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	DIMENSIONES	UNIDADES
1	Campana extractora de vapores			3,43 x 1,20	1
2	Campana extractora de humos			3,00 x 0,90	1
3	Fabricador de cubitos de hielo	INFRICO			1
4	Túnel de lavado	FAGOR	ADVANCE		1
5	Horno microondas	PROLINE			1
6	Termo de leche	SAMMIC			1
7	Termo de leche	CLAJOSA			1
8	Merrychef	MERRUCHEF	EKON3	0,51 x 0,50	1
9	Vitrina expositora refrigeradora con ruedas	JORDAO		1,65 x 77 x 1,30	2
10	Plataforma hidráulica con dos paradas 150kg y puerta de una hoja	JEMI			1
11	Armario refrigerador de dos puertas	INFRIKCO			1
12	Fritop	FAGOR		0,70 x 0,95 x 0,80	1
13	Fritop	FAGOR		0,35 x 0,15 x 0,80	1
14	Freidora	FAGOR		0,35 x 0,95 x 0,80	1
15	Mueble apoyo	FAGOR		0,35 x 0,95 x 0,80	1
16	Equipo evaporador para cuarto frío refrigerador centralita kide	FAGOR			1
17	Tostador de carro	DOSILET			1
18	Timbre refrigerador inox. Con 4 puertas	INFRICO	42111		1
19	Doble expositor con 2 vitrinas y 6 timbres	RUALBA			1
20	Timbre 3 puertas (cuarto frío)	INFRICO			1
21	Cámara panelable congeladora con equipo de mochila	ZANOTI			1
22	Armario expositores refrigeradores con cortina (botelleros)	JORDAO			2
23	Correbandejas	FAGOR		5,60m	1
24	Cámara panelable refrigeradora con puerta y suelo reforzado				1
25	Fregadero de un seno con grifo no manual (offis frente a túnel)			1,00 x 70 x 87	1
26	Caja fuerte	FORTIS	42111		1
27	Mesa con ruedas	CAMBRO		1,20 x 70	1
28	Mueble con pila y escurridor con grifo manual y no manual en L de 2,10x3 metros con huevo para timbre (cuarto frío)				1
29	Pila fregadero con mesa			1,45 x 0,85	1
30	Pila lavamanos en barra con mueble 2 puertas			1,60 x 67	1
31	Carro de servicio tres baldas gris claro		4091		1
32	Camarera de acero				1
33	Carro transportador con tirador			0,55 x 0,60 x 0,18	1
34	Estantería de aluminio con baldas				16
35	Estantería de acero inox 4 baldas				1
36	Pila cubos vertedero				1
37	Mesa de entrada lavavajillas acero inox con fregadero y grifo ducha			2,40 x 0,72	1
38	Mesa de salida lavavajillas acero inox			1,13 x 0,72	1
39	Mesa de apoyo con entrepaño (hornos)			2,40 x 0,85 x 0,70	1
40	Mesa de trabajo	ZANUSSI		1,88 x 68 x 84	1
41	Mueble neutro central apoyo cafeteras			92 x 96	2
42	Barra con 2 entrepaños a columna			1,88 x 1,10	1
43	Mueble TPV				2
44	Muro negro separador de zonas con plantas			4,70 x 1,33	1
45	Muro negro separador de zonas con plantas			4,79 x 1,33	1
46	Muro negro separador de zonas con plantas			1,27 x 1,33	1
47	Sillón verde oliva polipiel			1,2	14
48	Mesas manhattan 180x80		MANHATTAN		3
49	Mesas manhattan 120x80		MANHATTAN		5
50	Taburetes				24
51	Cartel zona personal				1
52	Taquillas 2 puertas				13

ANEXO II: INVENTARIO CAFETERÍA DE MATERNIDAD 2019

Nº	DESCRIPCIÓN	MARCA	MODELO	DIMENSIONES	UNIDADES
1	Campana extractora de vapores			1 x 1m	1
2	Timbre de frío acero inox. 3 puertas frontales	RUALBA			1
3	Fabricador de cubitos de hielo	ITV			5
4	Lavavajillas de capota	FAGOR	ADVANCE AD90		1
5	Horno microondas	JOCEL			1
6	Termo de leche	SAMMIC			1
7	Merrychef				1
8	Vitrina expositora refrigeradora	JORDAO		1,25 x 77 x 1,22	2
9	Plataforma hidráulica con dos paradas 300 kg				1
10	Armario refrigerador de una puerta	LUFRI	CORECO		1
11	Tostador de pan	INFRICO			1
12	Vitrina refrigeradora mural 1800			1,96 x 80 x 2,10	1
13	Ventana corredera de tres hojas			1,44 x 56 x 93	1
14	Estanterías				4
15	Mueble de cocina de falseo en escuadra en hacer inox y puertas frontales, zona fregadero con dos senos (barra)			7 x 65	1
16	Frente y mostrador para TPV con esquina hasta la columna			3,70x60x1.10	1
17	Mesa con ruedas para office			75x45x98	1
18	Mostrador TPV con entrepaño				1
19	Carro bandejero PARA 6				2
20	Caja fuerte		FORTIS	46x57x74	1
21	Mesas manhattan			180x80	2
22	Mesas manhattan			120x80	8
23	Sillas				44
24	Maceteros con plantas artificiales			80x30x30	8
25	Mesa de entrada a lavavajillas con fregadero y grifo ducha			2.7x70x90	1
26	Mesa salida lavavajillas			64x70x90	1
27	Taquilla de 1 puerta				1
28	Taquilla de 2 puertas				5
29	Estantería acero inox de pared (colgadas)				4
30	Camarrera de hacer inox.			92x50x88	1
31	Mueble de 4 puertas con encimera			1.80x75x90	1
32	Mueble de 4 puertas con pila, grifo con sensor y grifo no manual			3.30x60x90	1
33	Mueble 4 puertas con encimera de apoyo			1.82x74x90	1
34	Mesa abatible			60x50	1

ANEXO III: LISTADO DE PERSONAL SUBROGABLE

	ANTIGÜEDAD	CATEGORIA	CONTRATO
1	23/05/1995	AUX. CAJERA	100
2	11/01/1990	AUXILIAR COLECTIVIDADES	100
3	10/04/1996	RESPONSABLE ASL	100
4	11/11/1992	AUXILIAR COLECTIVIDADES	100
5	04/06/1975	RESPONSABLE ASL	540
6	20/01/1976	CAJERO/A	100
7	25/11/1992	DEPENDIENTE/A BARRA	100
8	05/08/1999	ENCARGADO/A ESTABL. N.I.	100
9	28/08/2003	DEPENDIENTE/A BARRA	100
10	10/05/1995	RESPONSABLE ASL	100
11	01/10/1983	AUXILIAR SERVICIO LIMPIEZA	540
12	01/08/1983	DEPENDIENTE/A BARRA	100
13	10/08/1976	AUXILIAR COLECTIVIDADES	100
14	13/03/1978	DEPENDIENTE/A BARRA	100
15	02/04/2005	AUXILIAR COLECTIVIDADES	100
16	01/01/1978	DEPENDIENTE/A BARRA	100
17	04/03/1994	AUXILIAR COLECTIVIDADES	100
18	12/03/1979	DEPENDIENTE/A BARRA	100
19	12/03/1993	AUXILIAR COLECTIVIDADES	100
20	24/10/2000	RESPONSABLE ASL	200
21	01/04/1978	DEPENDIENTE/A BARRA	100
22	01/10/1983	DEPENDIENTE/A BARRA	100
23	01/12/2001	AUXILIAR COLECTIVIDADES	100
24	01/10/1983	DEPENDIENTE/A BARRA	100
25	01/06/2004	AUXILIAR COLECTIVIDADES	100
26	01/01/1990	AUXILIAR COLECTIVIDADES	100
27	02/11/1992	CAJERO/A	100
28	01/07/1991	DEPENDIENTE/A BARRA	100
29	28/09/1995	AUXILIAR COLECTIVIDADES	100
30	03/05/1978	DEPENDIENTE/A BARRA	100
31	04/01/2018	DEPENDIENTE/A BARRA	410
32	17/05/1978	ENCARGADO/A ESTABL. N.I.	100

ANEXO IV: COORDINACIÓN DE EMPRESAS EN MATERIA DE SEGURIDAD

Plegue

CONTROL Y COORDINACIÓN DE EMPRESAS AUXILIARES EN MATERIA DE SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE	Procedimiento: SEG -CAE Revisión No.: 02 Fecha: 18.03.09
--	--

ANEXO IV

EMPRESA:

Relación de **documentación** que el responsable de gestión de su empresa **deberá aportar a la Dirección de Gestión y al Servicio de Prevención de Atención Especializada** del Área 11 SERMAS, exigible a todas las empresas contratadas, en virtud de lo previsto en el Art. 24 Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, y del R.D.171/2004 en materia de Coordinación de Actividades Empresariales.

FECHA INICIO TRABAJOS:			
DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR AL SERVICIO DE PREVENCIÓN		SE APORTA (FECHA)	OBSERVACIONES
(1) DATOS DE EMPRESA:			
ACTIVIDAD PRINCIPAL, C.I.F., DOMICILIO SOCIAL, TELEFONO			
(2) RELACIÓN DE PERSONAL			
(3) EVALUACIÓN DE RIESGOS			
(4) PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD (Para Obras de Construcción)			
(5) MODALIDAD ORGANIZATIVA PREVENCIÓN			
Sº PREVENCIÓN PROPIO <input type="checkbox"/> Sº PREVENCIÓN AJENO <input type="checkbox"/> (Copia Contrato)			
(6) RELACIÓN DE MAQUINARIA APORTADA POR LA EMPRESA			
(7) AUTORIZACIÓN A TRABAJADORES PARA USO DE MAQUINARIA			
(8) LISTADO APTITUD DE LOS TRABAJADORES (RECONOCIMIENTO MEDICO)			
(9) RELACIÓN (fecha y firmada) DE FORMACIÓN IMPARTIDA A TRABAJADORES			
(10) DECLARACIÓN (fecha y firmada por los trabajadores) DE ENTREGA DE EPI'S			
(11) COPIA ANEXO VI del Documento "Control y Coordinación de Empresas Auxiliares en Materia de Seguridad y Medio Ambiente", CUMPLIMENTADA Y FIRMADA			
DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR A LA DIRECCIÓN DE GESTIÓN		SE APORTA (FECHA)	OBSERVACIONES
El resto de la Documentación requerida incluyendo los DATOS DE EMPRESA: (C.I.F., DOMICILIO SOCIAL, TELEFONO), (12) el Modelo de AVISO PREVIO (Preceptivo para las Obras de Construcción incluidas en el ámbito del R.D.1627/1997) y el PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD (Para Obras de Construcción), junto con (13) La POLIZA SEGURO ACCIDENTES Y ÚLTIMO RECIBO ABONADO Y (14) La POLIZA SEGURO RESPONSABILIDAD CIVIL Y ÚLTIMO RECIBO ABONADO.			

Con respecto a la documentación a que se hace referencia en los puntos 7, 8, 9, y 10, y para el caso de que no sea posible determinar, con carácter previo al inicio de la ejecución de la obra, la relación nominal de trabajadores que vayan a desempeñar los trabajos, dichos trabajadores deberán aportarla EN EL Servicio de Prevención antes de comenzar las tareas. **RECIBÍ Fdo. D/D**

ANEXO V: LISTADO DE PRECIOS PARA EL PÚBLICO R. GENERAL Y M. INFANTIL

LISTADO DE PRECIOS CAFETERIA RESIDENCIA GENERAL

Bebidas calientes

Café solo/americano	0,95 €
Café cortado	1,07 €
Café con leche pequeño	1,13 €
Café con leche normal	1,40 €
Café con leche grande	1,70 €
Cafés especiales normales	2,00 €
Café bombón	1,75 €
Café especiales mediano	2,30 €
Café especiales grande	2,70 €
Descafeinado de sobre/maquina	1,13 €
Vaso de leche pequeño	0,95 €
Cola-caó taza pequeña	1,55 €
Cola-caó taza mediana	1,85 €
Infusiones	1,32 €
Infusiones especiales	1,44 €
Té con leche	1,50 €

Aguas y Zumos

Agua 0,50L	0,95 €
Agua 1,5L	1,30 €
Zumo de naranja natural	2,32 €
Zumo vida	1,30 €
Zumo	1,66 €

Refrescos

Refresco de Cola lata	1,39 €
Refresco de Cola Pet	2,43 €
Bebida isotónica Pet	2,43 €
Refresco sin burbujas Pet	2,43 €
Cerveza	1,39 €
Bebida de té Pet	2,43 €
Cerveza Sin Alcohol	1,17 €

Postres

Pieza de fruta	1,27 €
Fruta cortada	1,93 €
Yogures	0,70 €
Natillas	1,20 €
Flan	0,95 €

Impulso

Sunbites	1,00 €
Bolsa de patatas pequeña	1,51 €
Chocolatinas	1,81 €

Suplementos

Margarina	0,30 €
Mermelada	0,30 €
Aceite monodosis	0,35 €
Vinagre monodosis	0,24 €
Ketchup/mostaza/mayonesa	0,30 €
Tomate	0,72 €

Ensaladas

Ensalada elaboración	4,67 €
----------------------	--------

Bollería / desayunos

Berlina azúcar/chocolate	1,30 €
Croissants	0,90 €
Bollería Artesana	1,77 €
Napolitana Crema/Chocolate	1,66 €
Pepito Crema/Chocolate	1,66 €
Bayonesa	1,30 €
Palmera de chocolate	1,77 €
Churros unidad	0,25 €
Porras unidad	0,59 €
Tostadas Pan de Molde Sola	0,75 €
Tarta de manzana	2,80 €
Magdalena sin Gluten	1,55 €
Croissant/Napolitana sin Gluten	2,95 €
Galletas María sin Gluten	1,20 €
Tarta zanahoria	3,50 €
Mollete con margarina	1,30 €
Mollete con tomate	1,72 €
Muffins	1,77 €
Cookie	2,00 €

Snacks salados

Pulga tortilla española	1,77 €
Pulga jamón serrano	1,77 €
Pulga jamón york con queso	1,77 €
Pulga queso manchego	2,00 €
Baguette atún con maíz	4,50 €
Baguette vegetal	3,43 €
Baguette jamón	3,85 €
Baguette jamón con queso	3,95 €
Baguette jamón con tomate	3,90 €
Baguette salchichón	3,20 €
Baguette pollo c/ bacón y queso	5,00 €
Baguette tortilla	2,84 €
Baguette tortilla con Pimientos	3,35 €
Baguette bacón con queso	3,97 €
Baguette lomo con queso	4,70 €
Baguette de lomo	3,57 €
Baguette de caballa con pimientos	3,84 €
Hamburguesa Completa	5,00 €
Panninis	4,50 €
Pincho de tortilla	2,50 €
Croque monsieur	3,00 €
Croissant relleno salado	3,08 €
Baguette sola	0,85 €
Sandwich mixto	2,25 €
Sandwich envasado normal	2,96 €
Sandwich envasado sin gluten	3,95 €

LISTADO DE PRECIOS CAFETERÍA MATERNIDAD

Bebidas calientes

Café solo/americano	0,95 €
Café cortado	1,07 €
Café con leche pequeño	1,13 €
Café con leche normal	1,40 €
Café con leche grande	1,70 €
Cafés especiales normales	2,00 €
Café bombón	1,75 €
Café especiales mediano	2,30 €
Café especiales grande	2,70 €
Descafeinado de sobre/maquina	1,13 €
Vaso de leche pequeño	0,95 €
Cola-caó taza pequeña	1,55 €
Cola-caó taza mediana	1,85 €
Infusiones	1,32 €
Infusiones especiales	1,44 €
Té con leche	1,50 €
Chocolate taza pequeña	1,57 €
Chocolate taza mediana	2,60 €

Aguas y Zumos

Agua 0,50L	0,95 €
Agua 1,5L	1,30 €
Zumo de naranja natural	2,32 €
Zumo vida	1,30 €

Refrescos

Refresco de Cola lata	1,39 €
Refresco de Cola Pet	2,43 €
Bebida isotónica Pet	2,43 €
Refresco sin burbujas Pet	1,66 €
Cerveza	1,39 €
Bebida de té Pet	2,43 €
Cerveza Sin Alcohol	1,17 €

Postres

Fruta cortada	1,93 €
Yogures	0,70 €
Natillas	1,20 €
Flan	0,95 €

Impulso

Sunbites	1,00 €
Bolsa de patatas pequeña	1,51 €
Chocolatinas	1,81 €

Suplementos

Margarina	0,30 €
Mermelada	0,30 €
Aceite monodosis	0,35 €
Vinagre monodosis	0,24 €
Ketchup/mostaza/mayonesa	0,30 €

Ensaladas

Ensaladas de pasta	4,90 €
Ensalada deli	4,70 €

Bollería / desayunos

Berlina azúcar/chocolate	1,30 €
Croissants	0,90 €
Bollería Artesana	1,77 €
Napolitana Crema/Chocolate	1,66 €
Pepito Crema/Chocolate	1,66 €
Bayonesa	1,30 €
Palmera de chocolate	1,77 €
Churros unidad	0,25 €
Porras unidad	0,59 €
Tostadas Pan de Molde Sola	0,75 €
Tarta de manzana	2,80 €
Magdalena sin Gluten	1,55 €
Croissant/Napolitana sin Gluten	2,95 €
Galletas María sin Gluten	1,20 €
Tarta zanahoria	3,50 €
Mollete con margarina	1,30 €
Mollete con tomate	1,72 €
Cookie	2,00 €
Muffins	1,75 €

Snacks salados

Pulga tortilla española	1,77 €
Pulga jamón serrano	1,77 €
Pulga jamón york con queso	1,77 €
Pulga queso manchego	2,00 €
Baguette atún con maíz	4,50 €
Baguette vegetal	3,43 €
Baguette jamón	3,85 €
Baguette jamón con queso	3,95 €
Baguette jamón con tomate	3,90 €
Baguette salchichón	3,20 €
Baguette pollo c/ bacon y queso	5,00 €
Baguette tortilla	2,84 €
Baguette tortilla con Pimientos	3,35 €
Baguette bacon con queso	3,97 €
Baguette lomo con queso	4,70 €
Baguette de lomo	3,57 €
Baguette de caballa con pimientos	3,84 €
Hamburguesa Completa	5,00 €
Panninis	4,50 €
Pincho de tortilla	2,50 €
Croque monsieur	3,00 €
Croissant relleno salado	3,08 €
Baguette sola	0,85 €
Sandwich mixto	2,25 €
Sandwich envasado normal	2,96 €
Sandwich envasado sin gluten	3,95 €

LISTADO DE PRECIOS PERSONAL GENERAL Y MATERNIDAD

Bebidas calientes

Café solo/americano	0,62 €
Café cortado	0,73 €
Café con leche	0,75 €
Café con leche mediano	1,20 €
Café con leche grande	1,60 €
Café descafeinado maquina/sobre	0,75 €
Café bombón	0,98 €
Cafes especiales normales	0,98 €
Cafes especiales medianos	1,60 €
Cafes especiales grandes	2,00 €
Vaso de leche	0,73 €
Cola-caó taza pequeña	1,26 €
Cola-caó taza mediana	1,56 €
Infusiones	0,62 €
Infusiones especiales	0,85 €
Té con leche	0,49 €

Aguas y Zumos

Agua 0,50L	0,66 €
Agua 1,5L	0,74 €
Zumo de naranja natural	1,70 €
Zumo vida	1,30 €

Refrescos

Refresco de cola lata	1,04 €
Refresco de cola pet	2,00 €
Bebida isotónica pet	2,00 €
Bebida de té pet	2,00 €
Refresco sin burbujas pet	2,00 €
Tónica	1,42 €
Cerveza	1,04 €
Cerveza Sin Alcohol	0,83 €
Batidos	1,10 €

Postres

Pieza de fruta	1,05 €
Fruta cortada	1,57 €
Yogures	0,58 €
Natillas	0,95 €
Flan	0,73 €

Suplementos

Margarina o mermelada	0,26 €
Ketchup, mostaza, mayonesa	0,26 €
Aceite monodosis	0,32 €
Vinagre monodosis	0,21 €

Bollería / desayunos

Berlina azucar/chocolate	0,90 €
Croissants	0,58 €
Queques	1,31 €
Napolina	1,15 €
Palmera de chocolate	1,36 €
Churros unidad	0,14 €
Porras unidad	0,30 €
Tostadas pan de molde	0,48 €
Tarta de zanahoria	3,50 €
Mollete	1,00 €
Croissants artesano	1,15 €
Cookie	1,50 €
Magdalena sin gluten	1,50 €
Croissants, napolitana sin gluten	2,90 €
Galletas sin gluten	1,20 €

Snacks salados

Pulguita jamon serrano	1,31 €
Pulguita jamon york queso	1,31 €
Pulguita tortilla española	1,31 €
Pulguita de queso manchego	1,77 €
Baguette vegetal	2,55 €
Baguette jamón	2,75 €
Baguette jamon con queso	3,29 €
Baguette jamón con tomate	3,22 €
Baguette salchichón	2,20 €
Baguette atún con maíz	3,40 €
Baguette pollo con bacon y queso	4,90 €
Baguette tortilla con pimientos	2,85 €
Baguette tortilla	2,11 €
Baguette bacon con queso	3,26 €
Baguette lomo con queso	3,50 €
Baguette de lomo	2,94 €
Baguette caballa con pimiento	2,79 €
Baguette sola	0,65 €
Croissant relleno salado	2,48 €
Panini queso cabra	4,40 €
Croque monsieur	2,90 €
Hamburguesa completa	5,00 €
Pincho de tortilla	1,80 €
Ensaladas elaboración propia	4,06 €
Sandwich mixto	1,70 €
Sandwich envasado	2,36 €
Sandwich envasado sin gluten	3,85 €

Varios

Bolsa de patatas pequeñas	1,31 €
Chocolatinas	1,57 €