

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS DEL HOSPITAL DR. R. LAFORA.**

### **1ª.- OBJETO DEL CONTRATO**

El presente contrato tiene por objeto la explotación de la Cafetería del Hospital Dr. R. Lafora.

La gestión de este servicio incluye:

- La gestión de aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidades, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.)
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración del menú y dietas.
- La preparación y distribución de servicios de Bar-Cafetería y Comedor
- El lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualesquiera utensilios empleados.
- La limpieza general de maquinaria, instalaciones, y utensilios de la cocina, cafetería y autoservicio.
- La reposición del menaje.
- La gestión de máquinas expendedoras de bebidas frías, bebidas calientes y productos sólidos o mixtas.
- La reposición diaria y el control de la calidad de los productos que se ponen a la venta en las máquinas expendedoras.
- El mantenimiento tanto preventivo como correctivo de las máquinas expendedoras. El mantenimiento correctivo tendrá un tiempo de respuesta a incidencias inferior a 24 horas. En caso de avería la empresa adjudicataria deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos.
- La limpieza de las máquinas instaladas en el Centro.
- La retirada de residuos generados en las operaciones de carga y descarga de las máquinas expendedoras hasta la zonas de almacenamiento de residuos del Hospital
- El abono a los usuarios de las cuantías económicas correspondientes, en caso de problemas para conseguir la retirada de productos o a la devolución de cambio.
- Cualesquiera otras funciones inherentes a la prestación del servicio objeto de este procedimiento.
- Todo ello debe conformar un sistema de gestión del proceso productivo según lo estipulado en el presente pliego.

### **2ª.- LOCALES E INSTALACIONES**

La explotación de la Cafetería tendrá lugar en los locales que, para estos efectos, se dispondrá en el Hospital Dr. R. Lafora y que se distribuye de la siguiente manera:

- Área de pacientes y sus visitas
- Aseos área pacientes
- Área de trabajadores y visitantes autorizados



- Almacén
- Cocina
- Salas vending

Las instalaciones que el Centro pondrá a disposición del adjudicatario deberán ser utilizadas con la diligencia y cuidado debidas para los fines objeto del contrato.

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

Será obligación del Adjudicatario el mantenimiento de las instalaciones contra incendios y evacuación del área que le afecte en perfectas condiciones y normas vigentes, en especial deberá proceder a la limpieza de las conducciones de humos y campanas según lo indicado en el artículo 55 del Real Decreto 341/99 sobre prevención de incendios, así como a mantener expedita las zonas de evacuación.

Previo al inicio de la prestación del servicio, se revisará, por parte de compañías autorizadas, las instalaciones de gas existentes y se realizarán también revisiones periódicas de las mismas.

La limpieza de la cafetería y espacios anexos será responsabilidad del Adjudicatario, quién deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de Hostelería y especialmente de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe el Hospital.

La desinsectación y desratización correrá por cuenta del Hospital

El adjudicatario realizará una gestión de los residuos acorde con la normativa vigente y a lo dispuesto en el Plan de Residuos del Hospital.

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

### **3ª.- EQUIPAMIENTO Y MENAJE**

El mobiliario consistente en sillas y mesas para pacientes, visitas, trabajadores y personal autorizado, será proporcionado por la Administración del Centro, corriendo por cuenta de la misma su reparación y/o reposición.

El Hospital cuenta con el equipamiento que se detalla en el inventario del ANEXO I

Correrán por cuenta del adjudicatario la reparación y eventual reposición del equipamiento inicial relacionado en el anexo I al presente Pliego, así como del que pudiese ofertar como mejora en la licitación, quedando además obligado a conservar en perfecto estado durante el periodo de vigencia del contrato, las instalaciones, equipos, mobiliario y el resto del material.



La vajilla, cristalería y cubertería estarán de acuerdo a la calidad de las instalaciones; en todo momento, serán suficientes y se mantendrán en perfecto estado, y serán de materiales de primera calidad (porcelana blanca, acero inoxidable).

Se exigirá por parte de la Dirección del Hospital, que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio, correspondiendo a la Dirección del Hospital la supervisión de la calidad de los productos propuestos. Se entiende por "existencias suficientes", respecto a vajilla, cristalería y cubiertos, las necesarias para prestar el servicio adecuado.

La vajilla, menaje, lencería y otros utensilios necesarios para el correcto funcionamiento del servicio, así como la reposición de los mismos durante todo el período de vigencia del contrato, correrán íntegramente por cuenta del adjudicatario, conservando éste la propiedad de los mismos.

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

En caso de que hubiera equipos que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el Adjudicatario lo comunicará a la Dirección para proceder a su baja del inventario. En ningún caso los dará de baja sin el cumplimiento de estos trámites.

En la licitación el ofertante deberá incluir proyecto de explotación de máquinas expendedoras de bebidas y snacks. La aprobación y cualquier variación tanto de las máquinas como de los productos que contienen deberán contar con el Vº Bº de la Dirección del Hospital. La reposición, en su caso, de las máquinas existentes, correrá de cuenta del Adjudicatario.

En el supuesto de producirse la rescisión del contrato por mutuo acuerdo o por causa imputable a la Administración, se estará a lo dispuesto por ambas partes.

El Adjudicatario realizará, dentro de los treinta días naturales anteriores a la terminación del contrato, las correcciones, reparaciones y sustituciones que los servicios técnicos del Hospital Dr. R. Lafora determinen, a fin de que el Hospital Dr. R. Lafora reciba las instalaciones en perfectas condiciones de uso, de conformidad con lo previsto en este Pliego.

Una vez finalizado el periodo de vigencia del contrato, las mejoras en equipos aportados quedarán en propiedad del Hospital, sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización.

A la finalización del contrato deberán entregar el equipamiento en las mismas condiciones en que fue recepcionado, a excepción del desgaste por su uso. El Servicio de Mantenimiento realizará una revisión del mismo certificando su correcto funcionamiento, en caso contrario se valorará económicamente la puesta a punto de los mismos, no liquidándose el contrato hasta que se reparen los problemas o en su caso el contravalor económico.

#### Máquinas Expendedoras:

- La maquinaria puesta a disposición de los usuarios para dar el servicio objeto de este contrato, será de fácil manejo, y deberá incorporar información sobre las instrucciones de uso.
- Todas las máquinas deberán estar paneladas, guardando unas dimensiones e integración en

- el entorno, con puntos de luz, incorporando una zona específica para depósito de residuos.
- Cada máquina llevará impreso un número de teléfono para atención directa al usuario, en caso de incidencias en el funcionamiento de los equipos.
- En el caso de pago en moneda, se garantizará la devolución íntegra de las cantidades que correspondan.
- El adjudicatario no podrá ampliar el número de máquinas expendedoras ni modificar la oferta de los productos dispensados, sin el VºBº de la Dirección del Centro.
- El uso de cualquier espacio no adscrito inicialmente, aunque sea ocasional, deberá contar con la autorización expresa de la dirección del Hospital.

#### **4.- CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

##### **4.1. CONDICIONES GENERALES**

En la Cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

Quedará terminantemente prohibido la venta y el consumo cualquier tipo de bebida alcohólica. Estará rigurosamente prohibida la venta, suministro y consumo de bebidas alcohólicas y las consideradas 0,0º a los pacientes ingresados en el Hospital y a los menores de edad. Estas dos circunstancias deberán quedar debidamente señalizadas.

El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el concesionario, según las instrucciones que reciba.

Expresamente queda prohibida la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o ajeno, así como la práctica de cualquier juego de azar.

Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la Cafetería, excepto en los horarios expresamente establecidos para ellos por la dirección del centro que podrán ser modificados en cualquier momento. En el caso de incumplimiento de lo anterior, la empresa adjudicataria deberá comunicarlo a los responsables sanitarios, a fin de subsanar la situación.

El adjudicatario podrá hacer uso de la explotación de máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos (vending), en las condiciones de precio aprobadas por la Dirección del centro. La cantidad y ubicación de las máquinas serán igualmente autorizadas por la Dirección del Hospital

No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta del consumo en los locales, salvo para aquellos servicios autorizados expresamente por la Dirección del Hospital.

El adjudicatario asegurará los locales y enseres destinados a la cafetería contra incendios, robo, explosiones, intoxicaciones alimentarias y responsabilidad civil, debiendo presentar la póliza correspondiente dentro de los quince días siguientes a la fecha de adjudicación y anualmente la renovación de la misma.



## **4.2. CALIDAD DEL SERVICIO**

Los licitadores deberán presentar un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos que identifica los riesgos específicos las medidas preventivas para su control), con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado, distribución y cuantas labores los licitadores estimen son necesarias para un servicio de estas características. Dicho plan seguirá estrictamente los preceptos recogidos en los Reglamentos (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004 y el RD 640 de 2006, de des de mayo por los que se establecen y regulan diferentes aspectos relativos a la seguridad alimentaria y la higiene de los productos alimenticios. En dicho plan se identificarán los riesgos concretos de la actividad y se determinarán las medidas que de forma preventiva se implanten para su control. Se estará en cualquier caso a lo que indique la legislación vigente. Tendrán en cuenta los licitadores en la presentación de su plan, los preceptos establecidos en la Ley 17/2011, de 15 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, así como el RD 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por el 135/2010 de 12 de febrero por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios, las recomendaciones recogidas en los principios Generales de Higiene de los alimentos CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003) y la normativa relativa al etiquetado de alimentos en el Reglamento (CE) nº 1169/2011 de 25 de octubre y el RD 1334/199 de 31 de julio y modificaciones posteriores. Además se tendrá en cuenta el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007 (D.O.U.E 07/12/2007) y el RD 1420/2006, de 1 de diciembre de 2006, relativo a la prevención de parasitosis. Se cumplirá con lo expuesto en el RD nº 140/2003 de 7 de febrero de 2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano además de la decisión de la Comisión 2002/359/CE, de 13 de mayo sobre el procedimiento de certificación de la conformidad de productos de construcción en contacto con el agua destinada al consumo humano. Se estará en cualquier caso a lo que indique la legislación vigente en cada momento.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el código Alimentario Español.

La dirección del Hospital establecerá aquellos sistemas de inspección y control de calidad que considere adecuados, de forma periódica o esporádica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados de la cocina, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el Adjudicatario.

Deberá realizarse como mínimo, a través de un Centro de control de Calidad homologado, un estudio cada seis meses de determinación microbiológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como estudio de placas de contaminación superficial. Los gastos derivados de estos estudios serán a cargo del Adjudicatario. Los informes resultantes serán remitidos a la Dirección del Hospital.



En el momento de la inspección, se redactará un acta en la que se hará constar la calidad del servicio siendo firmada por un representante de la Dirección del Hospital y otro designado por la empresa Adjudicataria.

El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor, a mantener los productos ofertados durante la vigencia del contrato.

#### **4.3. NORMAS DE HIGIENE Y UNIFORMIDAD**

El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en la cafetería el Hospital, deberá permanecer de forma continuada, debidamente aseado, uniformado e ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible. Las prendas de trabajo que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas. El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal.

El Hospital se reserva la potestad de pedir a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad, si así lo estima oportuno.

En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento del Hospital y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad competente. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio Hospital podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán abonados por el adjudicatario.

La Dirección del Hospital se reserva el derecho de exigir al concesionario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Hospital.

El personal que preste el servicio debe haber recibido la formación adecuada en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral y en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC, conforme a lo establecido en el capítulo XII, "Formación", del Anexo II del reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril

El personal que preste el servicio deberá cumplir en materia de "Higiene Personal" lo establecido en el capítulo VIII Anexo II del reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril y a lo que indique la legislación vigente en cada momento

Como norma higiénica fundamental, todo el personal cumplirá estrictamente las condiciones que se reflejan en el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, incluido el artículo 4 relativo a la formación continuada de los mismos, que correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

Respecto a las normas generales de higiene, deberá cumplirse todo lo recogido en el Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.





Sin perjuicio de lo anterior, la empresa adjudicataria deberá presentar anualmente a la Dirección del Hospital una copia de su Plan de Higiene y limpieza y sistema de autocontrol sanitario basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control crítico.

Deberá presentarse un programa de limpieza, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: zonas, equipamientos e instalaciones incluidos en el programa, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, etc.

La limpieza de la cafetería y espacios anexos será responsabilidad del Adjudicatario, quién deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de Hostelería y especialmente de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe el Hospital.

Los aseos públicos de la zona "area de pacientes" se limpiarán, como mínimo, 3 veces diarias, asegurando en todo momento la reposición de papel higiénico, jabón y toallas de papel que serán por cuenta del Adjudicatario. Se llevará un registro diario de cada una de las limpiezas realizadas del que se dará cuenta diariamente a la dirección del Centro.

Todos los productos de limpieza necesarios serán por cuenta del Adjudicatario, se presentará Ficha Técnica de los productos utilizados

Los utensilios utilizados habrán de retirarse para su limpieza de forma inmediata después de su uso.

La desinsectación y desratización correrá por cuenta del Hospital

El adjudicatario realizará una gestión de los residuos acorde con la normativa vigente y a lo dispuesto en el Plan de Residuos del Hospital.

#### **4.- ARTÍCULOS DE CONSUMO**

##### **A. PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Todos los artículos servidos en la cafetería serán de primera calidad y estarán sujetos a todo lo establecido en la Normativa legal vigente y, en particular, al Código Alimentario Español.

La contratación y adquisición de artículos que se consuman en la Cafetería serán por cuenta exclusiva del concesionario, no pudiendo utilizar el nombre de la Comunidad de Madrid, ni del Hospital Dr. R. Lafora en sus relaciones con terceros, tanto por lo que afecte a clientes, proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

Los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del adjudicatario.

En todo caso, el adjudicatario se compromete a realizar a su cargo análisis microbiológicos múltiples y entregar copia de sus resultados al Centro.



La empresa adjudicataria será responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios, puedan derivarse.

## **B. PRODUCTOS DISPENSADOS MAQUINAS EXPENDEDORAS**

Todos los artículos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la Normativa legal vigente y, en particular, al Código Alimentario Español.

Para garantizar un estricto control de calidad en la manipulación alimentaria, la empresa adjudicataria deberá poner en marcha el APPCC en todas las operaciones de recepción, elaboración, almacenamiento y traslado de materia prima para reposición de las máquinas expendedoras de productos objeto de este contrato, y presentarán la documentación relativa al APPCC cuando así lo solicite el Hospital.

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 la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad que deberá contar con el visto bueno de la Dirección del Hospital

Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas serán de primera calidad, debiendo contar con el visto bueno de la Dirección.

Al ser un entorno hospitalario se deberán incluir alimentos naturales/frescos y productos con un bajo contenido en azúcares sencillos, grasas, sal y aporte calórico.

El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas condiciones para el consumo, revisando especialmente la fecha de caducidad. Las tareas de transporte, almacenamiento y reposición de productos se realizarán de acuerdo con la normativa vigente que les sea de aplicación.

Los licitadores deberán indicar las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, te, leche, etc.), así como la marca comercial.

En todo momento, los servicios competentes del hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada reservándose el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. Así mismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes, para detectar cualquier tipo de alteración.

Los artículos que han de expendirse responderán a los usuales para un servicio de vending, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebida alcohólica.





## **C. MENÚS**

Los artículos que han de expendirse responderán a los usuales para desayuno, comida, merienda y cena, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebidas alcohólicas.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.

Se fijará el menú con una periodicidad, como mínimo, quincenal que incluirá:

- Primer plato, a elegir entre al menos dos.
- Segundo plato, a elegir entre al menos dos.
- Postre, a elegir entre al menos dos, uno de los cuales será fruta de temporada

La empresa adjudicataria deberá disponer de los productos necesarios (productos sin gluten) para elaborar menús para celíacos siempre que familiares o trabajadores lo soliciten. Así mismo ofertarán productos sin lactosa, tanto para desayuno como para comida.

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

En la relación de menús, se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se incluirá la información relevante que permita la valoración nutricional y gastronómica de los platos que componen los menús ofertados. Igualmente se relacionarán las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizados para la elaboración de menús, su relación de calidades y la relación de proveedores de los mismos con expresión de sus acreditaciones para serlo. La no presentación de la información solicitada en este apartado o su presentación incompleta será objeto de exclusión de la oferta.

El servicio de comidas, tanto para el público como para el personal del Centro se prestará en el local anexo que a tal efecto dispone el Hospital.

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

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

La propuesta se reflejará en el Anexo II del presente pliego y no superará el precio tipo.

## **5.- PUESTOS DE TRABAJO, HORARIO y CONDICIONES LABORALES**

### **5.1. PUESTOS DE TRABAJO**

La dotación inicial de plantilla será enumerada por la empresa concesionaria en su oferta, teniendo



en cuenta la cobertura de todas las actividades de la Cafetería y los horarios y categorías laborales contemplados.

La dirección del Hospital podrá solicitar la sustitución en un plazo no superior a 48 horas de aquellos trabajadores dependientes de la empresa adjudicataria que presta servicio en el centro fundamentando los motivos por los que se solicita

Cualquier variación sobre el número de personas inicialmente ofertado, deberá contar con la obligatoria autorización de la Dirección del Hospital, como requisito indispensable.

## **5.2. HORARIO DEL SERVICIO**

El horario de servicio de la Cafetería será el siguiente, de lunes a domingo, los 365 días del año:

- Servicio de cafetería: De 07:30 horas a 19:30 horas
- Servicio a pacientes: De 09:30 horas a 12:30 horas y de 16:00 horas a 18:00 horas
- Servicio a visitantes: De 09:30 horas a 12:30 horas y de 16:00 horas a 18:00 horas

Fuera del horario de apertura de la Cafetería, el Centro dispondrá de un área de esparcimiento en el que adquirir y consumir productos mediante la dotación de máquinas de vending.

El Hospital fijará el horario de carga y descarga de mercancías, así como la entrada de suministros y la circulación de los mismos.

## **5.3.- CONDICIONES LABORALES**

En el Anexo IV del presente Pliego se relaciona el personal de la empresa actual con su categoría y antigüedad en la empresa y en el Hospital Dr. R. Lafora a efectos de subrogación.

El personal que por su parte aporte y utilice el Adjudicatario para este servicio no tendrá derecho alguno frente al Hospital Dr. R. Lafora, ya que dependerá única y exclusivamente del Adjudicatario, quien tendrá los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que, en lo sucesivo, se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable el Hospital de las situaciones o discrepancias nacidas entre el Adjudicatario y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

El personal necesario para la prestación del Servicio, será contratado por el Adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. En el supuesto de que el Hospital considere excepcionalmente insuficiente el personal que presta servicios en cafetería y/o cocina, lo pondrá en conocimiento del adjudicatario, debiendo éste, en el plazo de quince días, proceder a su contratación en el número y categoría que se le indique.

Además de cuanto se establece en las condiciones particulares, el contratista vendrá asimismo obligado a justificar los modelos de cotización correspondiente al mes anterior, el puntual cumplimiento de sus obligaciones en materia de Seguridad Social, de conformidad con la legislación



vigente. A tal efecto, adjuntará copia de los impresos de liquidación y pago de las cuotas a la Seguridad Social, señalando los trabajadores que cubren los servicios contratados en el Hospital. Con carácter previo se comunicará por escrito a la Dirección del Centro, las nuevas incorporaciones y las extinciones de contratos.

A efectos de las posibles subrogaciones de personal, se estará a lo dispuesto en el artículo 44.1 del Estatuto de los Trabajadores.

El concesionario deberá atenerse a lo dispuesto en los Convenios colectivos de hostelería vigentes y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo y Prevención de Riesgos Laborales.

Todo personal afectado por lesiones cutáneas o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tengan contacto físico o aéreo con los alimentos, bien sea en las zonas de preparación y expedición de comidas, como en la de cafetería.

El personal del Adjudicatario, para su actuación en las áreas que así lo requieran, deberá estar en posesión del Carnet de Manipulador de alimentos.

El adjudicatario deberá presentar a la firma del contrato los documentos acreditativos de las titulaciones de su personal, y a lo largo de la vigencia del contrato las renovaciones o titulaciones correspondientes a las nuevas incorporaciones.

Para supervisar la asistencia del personal a su puesto de trabajo, así como el desempeño de las labores encomendadas y servir de interlocutor con el Hospital, el Adjudicatario designará un representante con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantas incidencias se produzcan en la prestación del Servicio. El nombramiento y cualquier variación que se produzca deberá ser comunicado al Hospital.

El aspecto del personal será siempre de limpieza impecable con todo lo que conlleva el orden personal (cara, manos, uñas,...)

El adjudicatario se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.

Los daños que este personal 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.

Todo el personal de la empresa adjudicataria será sometido, a cargo del Adjudicatario, al reconocimiento médico legalmente establecido, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.

El Adjudicatario estará especialmente obligado a velar por el cumplimiento de la Ley sobre Prevención de Riesgos Laborales entre su personal.



## **6.- RÉGIMEN ECONÓMICO: PROPUESTA DE CARTA DE PRECIOS.**

La propuesta de Carta de precios (el Anexo III a este Pliego de Prescripciones Técnicas determina los precios máximos de una serie de artículos característicos) se dividirá en grupos de productos; en cada grupo se incluye un grupo de artículos que constituyen el mínimo del grupo, de inexcusable oferta; en las siguientes líneas pueden indicarse los productos o combinaciones que se desee ofertar al margen de las señaladas (si se precisa más espacio utilice hojas extras aparte numerando el grupo de que se trata). Todos los precios llevarán incluido el correspondiente I.V.A. y no superará el indicado como tipo.

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 la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad que deberá contar con el VºBº de la Dirección del Hospital. Igualmente, el adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor, a mantener los productos o combinaciones que haya ofertado durante la vigencia del contrato.

Una vez aprobada por la Dirección del Hospital, la lista con los precios autorizados se expondrá en lugar bien visible de la Cafetería.

Los precios se actualizarán al año del inicio de la prestación del servicio, fecha que servirá de referencia para años sucesivos. El incremento no podrá ser superior al Índice General de Precios al Consumo Acumulado, establecido por el Instituto Nacional de Estadística, de los últimos doce meses.

El adjudicatario está obligado a tener expuestos en cada máquina expendedora, los previos IVA incluido de los productos que se ofertan, de acuerdo con las tarifas aprobadas por la Dirección del Hospital, que sólo podrán ser modificados por acuerdo con los responsables del Centro.

La variación de precios no podrá ser llevada a efecto por el adjudicatario hasta que no se reciba la oportuna autorización escrita de la Dirección del Hospital.

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

Los usuarios podrán realizar el pago, en todo momento, en efectivo, tarjeta bancaria u otros dispositivos electrónicos.

Así mismo, deberá correr por cuenta del adjudicatario la instalación, puesta en funcionamiento y mantenimiento de una máquina suministradora de cambio en moneda a disposición de los usuarios.

## **7.- SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD Y DE LÍNEA TELEFÓNICA**

El Hospital asumirá el gasto derivado del suministro de agua, gas y electricidad para el correcto funcionamiento del Servicio, excepto el gas propano que será abonado por el adjudicatario.



Así mismo, el Hospital facilitará al contratista una línea telefónica con tráfico asociado nivel 2 (provincial).

La empresa adjudicataria velará por el uso racional y proporcionado en el consumo de los citados servicios, no siendo admisible el gasto injustificado o desproporcionado de los mismos.

## **8.- TRIBUTOS**

Serán por cuenta del adjudicatario, el pago de los impuestos, arbitrios y tasas, estatales, autonómicas o locales, a que dé lugar la explotación del servicio, así como la tramitación de las correspondientes licencias. Está especialmente obligado al Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que los precios ofertados deberán tener en cuenta esta circunstancia.

## **9.- RECLAMACIONES**

El adjudicatario deberá tener expuesta al público, en lugar visible y accesible, la lista oficial de precios autorizados y deberá atenerse en todo momento a ellos. Existirán hojas de reclamación a disposición de los usuarios.

Sin perjuicio de la actuación legítima de otros Organismos e Instituciones, la Dirección del Hospital es competente para conocer y, en su caso, resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

## **10.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL**

Por la Dirección del Centro o persona en quien delegue, podrá realizarse en cualquier momento la inspección de las instalaciones, el control de calidad, precio y presentación de los productos. De las anomalías observadas, se dará cuenta al adjudicatario. En caso de incumplimiento por el adjudicatario de alguna de las condiciones acordadas o si la calidad o características de los artículos no se ajustasen a lo estipulado por la Dirección del Centro, el Hospital podrá levantar el correspondiente acta de sanción, dando derecho a rescindir el contrato en las condiciones establecidas en el Pliego de Cláusula Administrativas.

Con independencia de los controles y comprobaciones que la Dirección del Hospital Dr. R. Lafora, por sí sola o por medio de las personas que designe, pueda ejercer para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, el Hospital podrá establecer comisiones de control con el cometido de vigilar dicho cumplimiento.

La Dirección del hospital comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas comisiones, o acreditará la condición de éstos debidamente.

## **11.- TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL**

El Adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del Hospital Dr. R. Lafora en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra que



pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

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

En caso de resolución o no renovación del contrato, habrá de continuar, salvo decisión en contra del Hospital, prestando sus servicios hasta que la tramitación del oportuno expediente de contratación, permita disponer del nuevo adjudicatario y éste inicie la prestación del servicio.

## **12.- LEGISLACIÓN ESPECÍFICA**

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario, la normativa vigente en cada momento en relación con el servicio

## **13.- COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL Y CONSIDERACIONES SOCIALES**

El contratista adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la responsabilidad social corporativa, incluyendo los siguientes compromisos obligatorios:

### **COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL**

“El contratista adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor en relación al trabajo realizado. Además, se asegurará que su personal está debidamente formado y es competente en materia de buenas prácticas ambientales. El Hospital Dr. R. Lafora se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación del personal.

El contratista deberá adoptar 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 Hospital se reserva el derecho de repercutir al contratista el coste de reparación del daño ambiental derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

Compromisos ambientales:

- Desarrollar su actividad con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.
- Cumplir con la normativa ambiental en vigor y con los requisitos legales aplicables a su actividad.
- Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad en las instalaciones del Hospital.
- Segregar los residuos en origen y gestionarlos conforme a la normativa en vigor priorizando el reciclado frente a la eliminación.
- Retirar los residuos generados como consecuencia de la actividad desarrollada en el Hospital, y en caso de depositarlos en los contenedores del Hospital, se realizará bajo el consentimiento del personal del Hospital responsable de la contratación.
- Emplear equipos con marcado CE y a realizarles un mantenimiento preventivo con el fin de que





las emisiones y ruidos se mantengan dentro de los límites especificados en las características técnicas.

- Establecer todas las medidas al alcance para evitar vertidos y derrames.
- No verter productos químicos a la red de saneamiento y a cumplir en todo caso las especificaciones del fabricante en relación a la dosificación y empleo de los productos.
- Consumir agua, energía y demás recursos que necesite para el desarrollo de los trabajos de una forma responsable.
- Reutilizar todos los materiales que sea posible.
- Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.
- Colaborar con el personal del Hospital
- Etiquetar correctamente todos los productos químicos que maneje. Realizar todos los trasvases en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbentes y depositarlos en el contenedor correspondiente.
- La empresa que retire equipos o utensilios fuera de uso se compromete a eliminarlos de acuerdo a la legislación vigente.

#### CONSIDERACIONES SOCIALES

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

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

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

#### **14.- MEMORIA TÉCNICA**

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 Hospital.
- 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 Hospital, 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 Hospital.
- 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

## **15.- OTROS**

Con el fin de aclarar las dudas que puedan surgir de la lectura de este pliego, los interesados podrán dirigirse a:

D. Pedro Gómez Carrasco, Correo e.: [pedro.gomez@madrid.org](mailto:pedro.gomez@madrid.org)  
Teléfono: 91.529.07.63

Para visitar las instalaciones podrán dirigirse a:

D. Jesús Pérez Lorenzo, correo e.: [jplorenzo@salud.madrid.org](mailto:jplorenzo@salud.madrid.org)  
Teléfono: 91.586.74.99

Madrid, 13 de julio de 2020  
EL DIRECTOR DE GESTIÓN Y SS. GG.

Fdo: Miguel Barbero Sánchez



## **ANEXO I**

### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

<b>EQUIPAMIENTO INICIAL</b>					
<b>UBICACIÓN</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>UND.</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>MARCA/ MODELO/ DETALLE</b>	<b>DIMENSIONES</b>
<b>BARRA-SALA</b>	3879		TRAS.C/BALDA INF.		1,40X60X86
	3883		FREGADERO 1SENO		1,26X55,5X87
	3884		LAVAVASOS	JEMI LV/4 AVHESS	46X55X81
	3885		BOTELLERO INOX. 3PTAS	CORECO SERIE BE	1,50X55X82
	3886		TRAS. ESQUINA		92x61x84,5
	3887		MESA FRÍA 4PTAS	CORECO	2,55x0,60x0,85
	3888		TRAS.ESQUINA NEUTRO		92X61
	3889		BOTELLERO INOX. 3PTAS	CORECO SERIE BE	50X55X82
	3890	3	VITRINA BARRA NEUTRA ALUMINIO DORADO		98X31
	7510		VITRINA ENFRIA TAPAS DOBLE PLATA	MOD. VET6DP PLATA DOBLE ESTANTE INFRICO	
	3891		VITRINA FRÍA	INFRICO	1,50X42
	3892		VITRINA FRÍA	GAYC VCLC8	1,68X40
	3893		BAJO BARRA C/1SENO		1,97X55,5X87
	3894		BOTELLERO INOX. 3PTAS	CORECO SERIE BE	50X55X82



COCINA	3895	LAVAVASOS	JEMI LV/4 AVHESS	46X55X81
	3896	TRAS.C/CAFETERO		4,18X60X1,06
	8452	MAQ.REGISTRADOA	SHARP ER-A420	
	3897	MAQ.REGISTRADOA	SHARP ER-A420	
	3898	TERMO	MOD.TLC006 DOSILET	
	3899	TRAS.C/CAFETERO		4,18X59,5X1,05
	9882	MICROONDAS 20L BLANCO	ORBEGOZO MI 2015700W 20L	
	S/N	MOLINILLO CAFÉ	CUNILL	
	S/N	CAFETERA 2 PORTAS	GRAND CREME	
	S/N	CAFETERA 3 PORTAS	GRAND CREME	
	9217	MAQUINA ZUMO	BASIC	
	S/N	INSECTOCUTOR		
	S/N	INSECTOCUTOR		
	8777	MÁQUINA TPV	AYD	
	6451	CALENTADOR CHURROS	ROLLER GRILL	
	S/N		MAQUINA ZUMO	ZUMOVAL
	3903	TOSTADOR	DIFRI MOD.6T	
	3904	COCINA 4FUEGOS C/2HORNOS DOBLE	REPAGAS	93X1,10X85
	3905	NEUTRO	REPAGAS	40X1,10X85
	3906	FREIDORA	REPAGAS MOD. FE-12	40X55X86
	3907	FREIDORA	REPAGAS MOD. FE-12	40X55X86
	3908	PLANCHA DOBLE	REPAGAS MOD.FT-1100	80X1,10X85



COCINA	5145		CARRO CAMARERA 3 ALT.	POLIETILENO	
	3908		CARRO 10ALT. BAND.		
	S/N	8	TABURETES BARRA		
	S/N	4	MESAS ALTAS		
	S/N	20	MESAS		1,2
	S/N	60	SILLAS		
	9406		COCINA 2 FUEGOS	JEMI T-625EV	
	9407		COCINA 2 FUEGOS	JEMI T-625EV	
	9408		FREIDORA 1 CUBA	JEMI FRE - 8-6EV	
	9409		PLANCHA	JEMI FRT-62FV	
	3909		CAMPANA DOBLE		2,90X1,50
	9548		HORNO MIXTO CONVECCIÓN CON SOPORTE	AE-061 400/230V 3N/3	
	3911		TRAS. C/BALDA INF.		1,50X55,5X85
	3912		MESA FRÍA 3PTAS C/1CJ	CORECO	2,02X61X85
	3915		TRAS.C/1CJ Y BALDA INF.	FRANKE	1,20X62X86
	3916		TRAS.C/1CJ Y BALDA INF.	FRANKE	1,40X61X86
	3917		EST,PARED INOX.	2X30	
	3918		FREGADERO IND. 2SENOS Y 1 ESCURRIDOR		
	3919		EST. INOX./AZUL 4ALT.	INOXMOBEL	1,21X30X1,80
	3920		CARRO CAMARERA INOX. 2ALT.		80X55X90
	3921		CÁMARA REFRIG. 1MOTOR	ZANOTTI	1,08X2,28
	3922		EST. INOX./AZUL 4ALT.	INOXMOBEL	1,46X30X1,80



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1276946195360952839236**



OFFICE	3923		EST. INOX./AZUL 4ALT.	INOXMOBEL	1X30X1,80
	3924		CÁMARA CONGELADORA (cortinas propiedad ALBIE)	ZANOTTI	1,08X2,28
	3925		EST. INOX./AZUL 4ALT.	INOXMOBEL	1,46X30X1,80
	8451		BATIDORA PARA AMASAR	UFESA	
	3926		EST. INOX./AZUL 4ALT.	INOXMOBEL	1X30X1,80
	S/N		ABATIDOR	FAGOR ATM -031	
	S/N		MESA CALIENTE	FAGOR AC-120	
	3945		BRAZO BATIDOR	ROBOT-COUPE CMP 300VV	
	S/N		BRAZO BATIDOR	EDENOX TVF-350	
	3927		EST. INOX./AZUL 4ALT. (2 MOD.)	INOXMOBEL	2,38X50X1,80
	3928		LAVAVAJILLAS CAPOTA	JEMI GS-82/M	65X78X1,36
	S/N		LAVAVAJILLAS CAPOTA	JEMI GS-83E	
	3929		MESA SALIDA C/BALDA INF.		58X78X86
	3930		MESA ENTRADA C/BALDA INF., DESVARASE, SENO Y DUCHA		1,15X86X86
	3931		TRAS. ESQUINA		82X80X85
	3932		TRAS.C/BALDA INF.		1,10X71X85
	3933		ESCALERA ALUM. 4ALT.	FERR SELECCIÓN	
CAFETERIA	5145		CARRO CAMARERA 3 ALT.	POLIETILENO	
	3938		CARRO 10ALT. BAND.		
	2819		IMPRESORA MULTIFUNCIÓN	HP OFFICEJET 5615	
	3943		CAJA FUERTE ELECTRONICA	OLCE	41,5X40X31



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1276946195360952839236**

## **ANEXO II**

### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

### **PROPUESTA DE MENÚS**

**PRECIO MENU DEL DÍA: \_\_\_\_\_ €**

<b>MENU Nº</b>	<b>PRIMER PLATO</b>	<b>SEGUNDO PLATO</b>	<b>POSTRE</b>
<b>1</b>			
<b>2</b>			
<b>3</b>			
<b>4</b>			
<b>5</b>			
<b>6</b>			
<b>7</b>			
<b>8</b>			
<b>9</b>			
<b>10</b>			
<b>11</b>			
<b>12</b>			
<b>13</b>			
<b>14</b>			
<b>15</b>			



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1276946195360952839236**

## **ANEXO III**

### **CARTA DE PRECIOS**

#### **CAFETERÍA**

nº	CONCEPTOS	PRECIOS MÁXIMOS DE LICITACIÓN		
		Precios máximos sin IVA	IVA 10%	Importe Máximo Total
	<b>BEBIDAS</b>			
1	CAFÉ	0,82	0,08	0,90
2	INFUSIÓN	0,55	0,05	0,60
3	REFRESCO (Bote)	0,91	0,09	1,00
4	BATIDO	0,91	0,09	1,00
5	CERVEZA Sin Alcohol	0,91	0,09	1,00
6	AGUA (Botella 1/2)	0,73	0,07	0,80
7	ZUMO Natural	1,64	0,16	1,80
	<b>BOCADILLOS</b>			
8	ATUN	1,82	0,18	2,00
9	BACON	1,82	0,18	2,00
10	CALAMARES	1,82	0,18	2,00
11	CHORIZO	1,82	0,18	2,00
12	JAMON SERRANO	1,82	0,18	2,00
13	LOMO	1,82	0,18	2,00
14	PANCETA	1,82	0,18	2,00
15	QUESO MANCHEGO	1,82	0,18	2,00
16	TORTILLA PATATA	1,82	0,18	2,00
17	SUPLEMENTO QUESO	0,27	0,03	0,30
18	SUPLEMENTO PIMIENTO	0,27	0,03	0,30
	<b>MONTADOS</b>			
19	BACON	1,18	0,12	1,30
20	CALAMARES	1,18	0,12	1,30



21	CHORIZO	1,18	0,12	1,30
22	JAMON SERRANO	1,18	0,12	1,30
23	LOMO	1,18	0,12	1,30
24	MORCILLA	1,18	0,12	1,30
25	PANCETA	1,18	0,12	1,30
26	QUESO MANCHEGO	1,18	0,12	1,30
27	TORTILLA PATATA	1,00	0,10	1,10
28	SUPLEMENTO QUESO	0,27	0,03	0,30
29	SUPLEMENTO PIMIENTO	0,27	0,03	0,30
<b>SANDWICHES Y EMPAREDADOS</b>				
30	MIXTO	1,18	0,12	1,30
31	MIXTO CON HUEVO	1,36	0,14	1,50
32	SANDWICH CLUB	2,55	0,25	2,80
<b>RACIONES</b>				
33	CALAMARES	2,73	0,27	3,00
34	JAMON SERRANO	2,73	0,27	3,00
35	LOMO	2,73	0,27	3,00
36	MORCILLA	2,73	0,27	3,00
37	CHISTORRA	2,73	0,27	3,00
38	ENSALADILLA RUSA	2,73	0,27	3,00
39	QUESO MANCHEGO	2,73	0,27	3,00
40	TORTILLA PATATA	1,36	0,14	1,50
41	CROQUETAS	2,73	0,27	3,00
42	EMPANADA	2,27	0,23	2,50
43	PATATAS BRAVAS	2,27	0,23	2,50
<b>MENÚ DEL DÍA</b>				
44	MENÚ	5,45	0,55	6,00
45	ENSALADA MIXTA	2,27	0,23	2,50
46	MENU CELIACOS	5,45	0,55	6,00
<b>DESAYUNOS</b>				
47	CHURRO (Unidad)	0,23	0,02	0,25
48	PORRA (Unidad)	0,27	0,03	0,30
49	BOLLERÍA DEL DÍA	0,91	0,09	1,00
50	BOLLERÍA INDUSTRIAL	0,68	0,07	0,75
51	TOSTADA Pan de Molde	0,73	0,07	0,80
52	TOSTADA Pan con aceite	0,73	0,07	0,80
53	TOSTADA Pan con Mantequilla/mermelada	0,73	0,07	0,80



54	TOSTADA Pan con Tomate	0,91	0,09	1,00
----	------------------------	------	------	------

### MAQUINAS EXPENDEDORAS

nº	CONCEPTOS	PRECIOS MÁXIMOS DE LICITACIÓN		
		Precios máximos sin IVA	IVA 10%	Importe Máximo Total
	<b>BEBIDAS</b>			
55	CAFÉ, INFUSION, CHOCOLATE,.....	0,64	0,06	0,7
56	REFRESCO (Bote)	0,91	0,09	1
57	BATIDO	0,91	0,09	1
58	AGUA (Botella 1/2)	0,73	0,07	0,8
59	ZUMO	0,91	0,09	1
	<b>ALIMENTOS</b>			
60	SANDWICH	1,36	0,14	1,5
61	BOLLERÍA	0,91	0,09	1
62	CHOCOLATINAS	0,91	0,09	1
63	PATATAS FRITAS SNACKS	0,91	0,09	1



## **ANEXO IV**

### **PERSONAL A SUBROGAR**

<b>Nº</b>	<b>CATEGORÍA</b>	<b>ANTIGUEDAD</b>	<b>TIPO CONTRATO</b>
1	Dependiente Barra	02/01/2006	100
2	Encargado	10/04/2008	189
3	Ayudante Cocina	30/01/2019	410
4	Ayudante Cocina	23/04/2009	100
5	Camarero	13/04/2010	100
6	Camarero	01/01/2007	100

