



Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado todos los datos personales protegidos y los códigos que permitían acceder al original.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO SERVICIOS PARA LA “GESTION INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DE LOS PACIENTES , AUTOSERVICIO DEL PERSONAL Y CAFETERIA DEL PUBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA”

Nº EXPEDIENTE: PA 79-2020

La autenticidad de este documento se puede comprobar mediante el siguiente código seguro de verificación:

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES , AUTOSERVICIO DEL PERSONAL Y CAFETERIA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA DE LEGANES

Este Pliego de Prescripciones Técnicas habrá de regir la ejecución de la prestación del servicio cuyo objeto a continuación se indica, de conformidad con los requisitos que para cada contrato establece la LCSP. El plazo de ejecución será de **12 meses**, prorrogables hasta 24 meses, y el presupuesto de licitación es **2.384.412,95 €** siendo la base imponible **2.167.648,14 €** y el I.V.A (10%) **216.764,81 €**.

1. OBJETO Y ALCANCE DEL CONTRATO.

1.1.-El presente contrato tiene por objeto la contratación de la gestión integral del Servicio de Alimentación de los pacientes , autoservicio del personal (en él se incluye el comedor de personal de guardia y donantes de sangre) y cafetería del público del Hospital Universitario Severo Ochoa.

1.2.-EL ALCANCE

El servicio comprenderá las modalidades de alimentación de pacientes, autoservicio del personal y cafetería del público, e incluirá, para dichas modalidades:

- La confección y planificación de los menús y dietas según las indicaciones que constan en el presente pliego.
- La gestión del aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidad, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.).
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración de los menús y dietas.
- El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales y el cuidado se su presentación.
- El traslado de las bandejas desde la cocina hasta pie de cama de los pacientes y retirada posterior de bandejas y/o carros se realizará dentro de los horarios que se determinen entre la dirección y el adjudicatario y teniendo en cuenta los horarios de emplatado y lavado de vajilla.
- El traslado de los alimentos extras desde la cocina hasta el office de las distintas unidades
- La recogida de petición de menú opcional en habitaciones de enfermo con personal de la empresa adjudicataria, en aquellas dietas que dispongan de posibilidad de elección o cualquier otra que se determine a lo largo de la vigencia del contrato.
- La empresa adjudicataria repondrá el menaje, vajilla, cristalería y demás útiles, para garantizar el desarrollo de la actividad.
- La preparación y distribución de los servicios de desayunos, comidas, meriendas y cena en las líneas de autoservicio de las cafeterías de público y personal, comedor de guardia y donantes (banco de sangre).
- El lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualesquiera utensilios empleados.

- La limpieza general de maquinaria, instalaciones y utensilios de la cocina y autoservicio de personal.
- El mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, instalaciones y equipamiento de cocina y autoservicio necesarios para el correcto funcionamiento del servicio
- La recogida, embolsado y evacuación de los residuos generados según normativa vigente.

Todas las actividades se llevarán en estrecha colaboración con las Unidades de Enfermería y bajo la supervisión del Servicio de Hostelería y del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario Severo Ochoa

2. HORARIO DEL SERVICIO

Los horarios de servicio serán los que figuran a continuación:

SERVICIO PACIENTES

DESAYUNO:	8:30 a 10:00 horas
COMIDA:	13:00 a 14:45 horas
MERIENDA:	17:00 a 18:00 horas
CENA:	19:30 a 21:30 horas

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

AUTOSERVICIO DE PERSONAL, COMEDOR DE GUARDIA, DONANTES Y CAFETERIA DE PÚBLICO

Se requiere un servicio ininterrumpido mínimo desde las 07:30 a las 22:30 horas con los siguientes horarios mínimos:

Desayunos:	De 07:30 a 12:00 horas.
Comidas:	De 13:30 a 16:00 horas
Meriendas:	De 18:00 a 20:00 horas
Cenas:	De 20:00 a 22:30 horas, en el comedor autoservicio.

Estos horarios podrán ser modificados por el órgano promotor del contrato, para el buen funcionamiento del mismo.

3. CALIDAD, CONTROL Y SEGUIMIENTO

3.1. Los licitadores deberán acreditar estar certificados en el momento de la licitación, tal y como se señala en el apdo 7 de la cláusula 1 del PCAP (sobre 1) en las UNE ISO – 9001 y UNE ISO 14001.

- 3.2. Los licitadores deberán presentar en su oferta (sobre 3) un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimenticia: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución, cuyo reporte de registros será remitido en papel y en soporte electrónico.
- 3.3. El Hospital Universitario Severo Ochoa establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que estime oportunos, a cuya realización podrá asistir algún representante de la empresa, mediante los cuales se comprobarán la calidad y la cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores, así como el cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

Igualmente podrá inspeccionar o hacer las revisiones pertinentes en relación con la formación sobre la higiene alimentaria recibida por los trabajadores objeto del contrato.

Mediante los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos establecer el órgano promotor del contrato se comprobará el cumplimiento del sistema APPCC, la adecuación a la seguridad alimentaria, la limpieza y conservación, el sistema de selección de proveedores, la calidad e idoneidad de los mismos, el sistema utilizado para la verificación de la calidad de los productos suministrados, el sistema de almacenamiento y su sistema organizativo y de control, la cantidad y calidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, así como el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad en su manipulación, preparación y cocción, emplatado, distribución y retorno, lavado y limpieza.

Para la realización de las inspecciones y controles, el órgano promotor del contrato constituirá una Comisión de Seguimiento de la ejecución del contrato y de los Pliegos de Cláusulas Administrativas y Técnicas que forman parte del mismo.

De los miembros que componen dicha Comisión, de sus funciones y organización, se dará conocimiento a la empresa adjudicataria.

La comisión de seguimiento se reunirá como mínimo con una periodicidad semestral. Mantendrá una reunión con la empresa adjudicataria con objeto de analizar la evolución y ejecución del contrato en todos sus términos. De dicha reunión se levantará acta que será suscrita entre las partes.

De las inspecciones que se realizaren, el órgano promotor del contrato, si lo estima conveniente, podrá requerir al contratista que subsane, en el plazo máximo de 5 días los defectos, insuficiencias técnicas, errores materiales, incumplimientos de su oferta e infracciones de preceptos reglamentarios que le sean imputables, de acuerdo con las conclusiones del acta al que se refiera.

- 3.4. El Órgano de contratación, con sujeción a lo establecido en el artículo en los artículos 192 y 193 de la LCSP y en el apdo 21 de la cláusula 1 el PCAP que rigen este contrato podrá imponer penalidades a la empresa contratista por incumplimientos y cuantías que en dicho apartado se señalan. Dichas penalizaciones serán independientes y acumulativas. La imposición de penalidad no excluye la indemnización por daños y perjuicios artículo 196 de la LCSP)

Se impondrán las penalizaciones económicas, si en las revisiones mensuales, según el procedimiento de calidad establecido por la dirección del centro, y realizadas por parte del personal del Hospital (pudiendo asistir un representante de la empresa si lo requiere), no se cumplen los valores positivos exigidos en el resultado de cada uno de los puntos revisados según el Anexo 9 del PPT, controles de calidad.

- Control comida testigo y estudios microbiológicos: cumplimiento de todos los valores positivos
 - Control de alimentos y dietas, cumplimiento de todos los valores positivos
 - Control de APPCC, cumplimiento de los valores positivos con excepción como máximo 1 ítems negativo.
 - Control de equipos, menaje e instalaciones: cumplimiento de todos los valores.
 - Control de personal, cumplimiento de los valores positivos con excepción como máximo 1 ítems negativo.
 - Control de validación y verificación, cumplimiento de todos los valores positivos.
- 3.5. Deberá realizarse, a través de un Centro de control de Calidad homologado, un estudio mensual de determinación microbiológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como estudio de placas de contaminación superficial. Los gastos derivados de estos estudios correrán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán remitidos al Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital.
- 3.6. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria así como los alimentos utilizados para su elaboración tendrán que cumplir con la normativa legal vigente en cada momento y en particular con el Código Alimentario Español.
- 3.7. El adjudicatario estará obligado a mantener las marcas ofertadas durante la vigencia del contrato. En caso excepcional, los cambios de marcas deberán de ser solicitados con la suficiente antelación para la valoración por parte del Área de SS.GG y Hostelería con los datos de las marcas implicadas, siendo el nuevo producto del mismo nivel de calidad o superior.
- 3.8. El adjudicatario deberá presentar anualmente la certificación periódica de revisión y calibración de elementos, tales como básculas, termómetros u otros aparatos utilizados para fines de medida.
- 3.9. La empresa adjudicataria designará una o varias personas, de entre su cadena de mandos intermedios, para que puedan canalizar las órdenes que procedan del Hospital.

Así mismo, el órgano promotor del contrato designará a los interlocutores para que mantengan la relación habitual con los responsables designados por el adjudicatario a los efectos de control y transmisión de órdenes.

4. PERSONAL

- 4.1. La empresa adjudicataria deberá subrogar, en la forma reglamentaria, al personal que actualmente está realizando el servicio en el Hospital y que se indica en el anexo 1.
- 4.2. El adjudicatario aportará el personal necesario para atender el correcto desarrollo servicio, cubriendo las jornadas de mañana y tarde y de lunes a domingo todos los días del año, que en ningún caso podrá ser inferior al siguiente:

CATEGORÍA	NÚMERO	JORNADA SEMANAL POR PERSONA
Responsable	1	40 horas
Encargado/a de Servicio/limpieza	1	40 horas
Encargado/a	1	40 horas
Jefe de cocina	1	40 horas
Chef de cocina	1	40 horas
Cocinero/a + 10 años	3	40 horas
Cocinero/a	1	40 horas
Ayudante de cocina	3	40 horas
Ayudante de cocina	1	30 horas
Ayudante de cocina	1	20 horas
Dependiente + 10 años	1	40 horas
Dependiente + 10 años	1	35 horas
Cajero/a	1	40 horas
Administrativo/a	1	20 horas
Mozo de almacén	1	40 horas
Mozo de almacén	1	25 horas
Dietista + 10 años	1	40 horas
Dietista	1	40 horas
Auxiliar dietista	1	40 horas
A.S.L. + 10 años	9	40 horas
A.S.L. + 10 años	2	30 horas
A.S.L. + 10 años	1	25 horas
A.S.L. + 10 años	4	20 horas
A.S.L. + 10 años	1	10 horas
A.S.L.	4	40 horas
A.S.L.	1	35 horas
A.S.L.	4	30 horas
A.S.L.	1	20 horas
Auxiliar de colectividades	1	40 horas
TOTAL	51	

- 4.3. El adjudicatario vendrá obligado a mantener diariamente el 100% del número de presencias ofertado para el desarrollo del objeto del contrato. Estas presencias se podrán redistribuir entre todos los servicios objeto del contrato.

El incumplimiento en la obligación de plantilla mínima será objeto de penalizaciones de acuerdo a lo establecido en el apartado 21.

- 4.4. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social e Higiene en el Trabajo, referida al propio personal a su cargo.

El adjudicatario estará obligado a presentar mensualmente al Área de Servicios Generales y Hostelería una copia de los Boletines de Cotización a la Seguridad Social que acrediten la afiliación y cotización de los trabajadores, en formato electrónico, el Certificado de estar al corriente de pago en materia de Seguridad Social. Igualmente el adjudicatario estará obligado a presentar mensualmente listado de personal contratado.

El adjudicatario poseerá y mantendrá los derechos y obligaciones frente a su personal inherentes a su calidad de empresario, de acuerdo con lo previsto por la vigente Legislación Laboral, sin que en ningún caso el Hospital resulte responsable de las obligaciones surgidas entre el contratista y su personal, aún cuando las medidas que el adjudicatario adoptase, fuesen como consecuencia de incumplimientos y de la estricta aplicación del contrato.

- 4.5. Una vez realizado el reconocimiento médico anual, el adjudicatario estará obligado a remitir certificado de aptitud del puesto de trabajo, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.
- 4.6. Todo el personal estará afectado por el Convenio de Hostelería vigente en la Comunidad de Madrid.
- 4.7. El personal que el adjudicatario contrate para la realización del servicio, objeto del presente contrato no generará ningún tipo de derecho frente al Servicio Madrileño de la Salud ni frente al Hospital Universitario de Severo Ochoa.
- 4.8. En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los trabajadores con ocasión del ejercicio de sus cometidos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad sin que ésta alcance en modo alguno al Hospital.
- 4.9. Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación en lugar visible.

El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente en la cinta de emplatado y en el autoservicio.

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.

- 4.10 Los daños que este personal pudiera ocasionar a terceros o en el mobiliario e instalaciones del Centro, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio del Hospital, el cual podrá detraer la compensación económica equivalente a la sustitución del objeto dañado o sustraído, del importe de las facturas que presente el adjudicatario.

Igualmente, será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, imputables a su personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.

- 4.11 Al personal le estará prohibido realizar cualquiera otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato, durante las horas de trabajo en el Hospital.

- 4.12 Con el fin de establecer un contacto permanente entre la Dirección del Centro y la empresa adjudicataria a los efectos de seguimiento del servicio contratado, el adjudicatario designará un representante de confianza con poderes suficientes de aquel para la resolución inmediata de cuantos defectos e incidentes sean observados. El órgano promotor del contrato podrá inspeccionar el trabajo realizado por alguna persona en el centro, cuando lo considere oportuno, exigiendo que se subsanen los defectos existentes.

- 4.13 La Dirección del Centro aportará vestuarios para el personal y despacho para los encargados, almacenillos para materiales y cualquier otro que sea convenido por ambas partes, dentro de las posibilidades del Hospital.

- 4.14 Durante el último año de contrato, la empresa adjudicataria estará obligada a informar a la dirección del hospital de cualquier nueva incorporación de trabajadores, contrataciones o bajas de los mismos antes de producirse estas, reservándose el Hospital la facultad de aceptar la propuesta formulada por la empresa adjudicataria.

- 4.15 Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital cuando haya algún cambio o sino, mensualmente, la forma de comunicación siempre será por correo electrónico.

- 4.16 En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio de alimentación de los pacientes, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento del Hospital y en el plazo y forma que este indique, a ofrecer la soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio hospital podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos.

La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será del adjudicatario, a todos los efectos que en este pliego se contemplan.

- 4.17 Los licitadores deberán presentar en sus ofertas técnicas (sobre 3) plan de formación del personal

5. PROTOCOLO DE COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

La empresa adjudicataria, deberá aportar, en el momento que se le solicite por parte del Hospital, y en todo caso, antes de la formalización del contrato, Protocolo de Coordinación de Actividades empresariales en el Hospital Severo Ochoa, debidamente cumplimentado.

6. ELABORACIÓN DE MENÚS Y DIETAS PARA PACIENTES

6.1. La empresa adjudicataria será la encargada de la confección de los diferentes menús y dietas de los pacientes, se hará de acuerdo a las directrices marcadas por el Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital, en colaboración con el adjudicatario.

La empresa adjudicataria tendrá un servicio de dietética y nutrición que tendrá la responsabilidad de recabar la información sobre la elección de menús de dieta basal, supervisar la confección correcta de los diferentes menús, así como el proceso de emplatado. Cualquier duda que desde el punto de vista de la nutrición o dietética pueda surgir deberá ser resuelta por dicho Servicio.

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

En la relación de menús de las distintas dietas que el adjudicatario presente en su oferta (sobre 3), se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se desglosarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, además de información nutricional sin perjuicio de su implantación o no, ya que existe un código de dietas propio en el hospital, con una asignación de menús establecida.

Igualmente se relacionarán en la oferta las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizadas para la elaboración de menús.

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

6.3. La composición de las pensiones alimenticias de los pacientes (dietas recogidas en el anexo 2) será:

a) Dietas Basales:

- DESAYUNO: Café con leche, o yogur, o infusiones, o leche, o leche con cacao, con pan o galletas o biscotes o quesitos o bollería y mantequilla y mermelada, y sacarina o azúcar.
- ALMUERZO: Primer plato (sopas, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces). Segundo plato (carnes, pescados, huevos y sus derivados y guarnición), pan y postre (fruta, lácteos).
- MERIENDA: Café con leche o yogur, o infusiones, o leche, o leche con cacao o zumos, con galletas o biscotes o bollería de forma alternativa, y sacarina o azúcar. En el caso de diabéticos, o para pacientes que, por su estado así lo requieran, se

añadirá al mismo, una pieza de fruta 200 gr. Variada.

- CENA: Primer y segundo plato compuestos por elementos análogos a los descritos en el almuerzo, pan y postre.

b) Dietas Especiales recogidas en el Anexo 2 se adaptarán a sus peculiaridades.

Las dietas terapéuticas, en general, tienen la misma estructura que las basales, aunque puede haber algunas estandarizadas muy especiales que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético o alimento especial. Se dispondrá de alimentos sin gluten para la elaboración de las dietas de pacientes celíacos.

Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas y condimentadas teniendo en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal (alergias, culturales, etc.)

- 6.4. Se utilizará aceite de oliva para el aliño de las ensaladas o platos elaborados en frío que lo requieran.
- 6.5. La elaboración de las dietas túrmix se realizan con los propios medios del Centro utilizando productos naturales y garantizando el aporte nutricional adecuado, supervisado por la unidad de Nutrición del Centro. Durante la vigencia del contrato el órgano promotor del contrato podrá autorizar la utilización de alimentos de textura modificada, por lo que las empresas licitadoras reflejaran en su oferta económica el importe unitario de la misma.
- 6.6. Para la elaboración de comidas y cenas que conlleve el uso de pescados, se priorizará el uso de ellos sin espinas, en la medida que sea posible, siempre dependiendo de la aplicación culinaria, alternando entre pescados blancos y azules.
- 6.7. Con carácter mensual y dentro de los primeros 5 días naturales del mes siguiente, se entregará al responsable del Área de SS.GG y Hostelería del Hospital, cuadro resumen del número de ingestas del mes anterior, clasificadas por tipo, servicio y día.
- 6.8. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de SS.GG y Hostelería del Hospital en formato digital.
- 6.9. En las dietas basales como mínimo o aquellas que lo permitan, se ofrecerá la posibilidad de elección entre tres primeros platos y tres segundos platos y tres postres.

7. ALIMENTOS EXTRA Y SUPLEMENTOS

- 7.1. Los alimentos solicitados que no estén recogidos en la pensión diaria serán considerados como extras y serán ofertados, indicando los precios unitarios.

Los alimentos solicitados con más frecuencia son los que figuran en el anexo 3 de este pliego (PPT)

- 7.2. Cualquier otra situación de servicio alimenticio no contemplada en estas condiciones, y que por necesidades deban ser suministradas, se resolverán de mutuo acuerdo entre el

órgano promotor del contrato y el adjudicatario, tanto en sus aspectos cualitativos y cuantitativos como económicos.

- 7.3. En la oferta técnica (sobre 3) se relacionarán las marcas ofertadas para cada uno de los productos de este grupo ofertados en el anexo 3, siendo causa de exclusión su omisión.
- 7.4. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de SS.GG y Hostelería del Hospital en formato digital.
- 7.5. Con carácter mensual y dentro de los primeros 5 días naturales de cada mes, se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital, cuadro resumen del número de alimentos extras del periodo anterior clasificados por tipo, servicio y día.

8. COMEDOR DEL PERSONAL Y CAFETERIAS DE PÚBLICO Y PERSONAL

- 8.1. Las comidas que se sirvan habrán de garantizar la correcta cobertura de las necesidades alimenticias del personal.

Los artículos que han de expendirse para desayuno, comida, merienda y cena serán los habituales en este país, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino de mesa y cerveza.

En las comidas y cenas servidas en el Autoservicio de Personal, se incluirá un entrante (buffet de ensaladas variadas y embutidos), diariamente para los usuarios que adquieran un menú completo.

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

En la relación de menús el adjudicatario presente en su oferta (sobre 3), se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se detallarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, además de información nutricional.

Igualmente se relacionarán las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizadas para la elaboración de menús.

- 8.2. El adjudicatario deberá poner a disposición del personal del centro en la zona de cafetería de personal una fuente de agua corriente y un microondas para su libre y gratuita utilización por el personal del centro.
- 8.3. En las comidas y cenas tanto para el personal como para el público, se ofrecerá la posibilidad de elección entre tres primeros platos y tres segundos (entre los que se incluirá un menú de dieta hipocalórica o de régimen) y al menos seis postres, tres de los cuales serán fruta de temporada y uno de ellos un postre casero, el menú completo incluirá (primer plato, segundo plato, pan, agua o refresco, postre y café o infusión). Se dispondrá de alimentos sin gluten para la elaboración de las dietas de pacientes celíacos.

La composición de los desayunos para el personal de guardia estará compuesta por café o infusión Bollería Tostada/Churros/Porras.

Cuando en la oferta figuren menús genéricos como por ejemplo desayuno mediterráneo, desayuno con tostada, etc. deberán especificar los artículos que incluyen en el precio.

- 8.4. La empresa adjudicataria elaborará conjuntamente con la dirección del Hospital un calendario para realizar jornadas gastronómicas con periodicidad cuatrimestral. Igualmente la empresa realizará menús especiales en la festividad Navideña.
- 8.5. Existirá a disposición de los usuarios, expuesta en lugar visible, una carta de los productos que allí se dispensen y sus precios (IVA incluido), sellada y firmada por la Dirección del Centro.
- 8.6. El servicio de restauración para el personal del Hospital Universitario de Severo Ochoa se prestará en el local que a tal efecto dispone el Hospital en la planta Baja.
- 8.7. 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 limite al personal expresamente acreditado. Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer ni en la cafetería del público ni en el Autoservicio de personal, ni serle dispensado ningún artículo de consumo.
- 8.8. Existirán impresos de sugerencias a disposición de los usuarios tanto del Autoservicio de Personal, como la Cafetería del Público. El órgano promotor del contrato 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.
- 8.9. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital en formato digital.
- 8.10. Donantes de sangre.- Para el servicio de Donantes de Sangre con cargo al Hospital, las empresas licitadoras deberán presentar un único precio que posibilite al usuario la elección de
 - Bebida: café o infusión o leche o yogur o refresco.
 - Sólido: Bollería o churros o tostada o bocadillo (especificando la lista de variedades. frío o caliente).

Tras la extracción, se le entregará al donante un vale a canjear en la cafetería de Público.

Mensualmente la empresa adjudicataria facturará todos los vales que hayan dispensado a los donantes a través de este sistema, además de remitir los mismos al Área de SS.GG, al precio ofertado.

9. EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO

- 9.1. El Hospital cuenta con el equipamiento que se detalla en los Inventarios indicados en el anexo 4 a este Pliego.
- 9.2. Será por cuenta del adjudicatario la reposición de la vajilla, cristalería menaje, bandejas, contenedores de residuos y material desechable necesario para la prestación del servicio.

Se exigirá por parte del órgano promotor del contrato que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio, correspondiendo al Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital la supervisión de la calidad de los productos propuestos.

Se entiende por "existencias suficientes", respecto a vajilla, cristalería y cubiertos, las necesarias para prestar el servicio de comidas de pacientes, autoservicio de personal y autoservicio de público que se verán incrementadas en 1/3 en concepto de stock.

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

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

- 9.3. El mantenimiento, tanto preventivo como correctivo del equipamiento de cocina y autoservicio de personal y cafetería de público, será a cargo del adjudicatario.

El adjudicatario deberá presentar su plan de mantenimiento anual dentro de los primeros 15 días de prestación del servicio, haciendo constar expresamente los siguientes puntos:

- Inventario de la maquinaria existente
- Inventario de la nueva maquinaria
- Ficha individualizada de cada uno de los equipos anteriores, con indicación de las actuaciones a realizar sobre cada uno de ellos.
- Programa de las revisiones, que deberá coincidir con la propuesta de frecuencias realizada por el licitador en su oferta.
- Contrato del adjudicatario y el SAT, con la correspondiente documentación legal de los proveedores y operarios de mantenimiento.
- Partes de manteniendo preventivo efectuados

El citado plan será revisado y aprobado por el servicio de mantenimiento del Hospital. El órgano promotor del contrato designará a la persona, o personas, en quien delegue las tareas de control e inspección cotidianos sobre la propuesta de mantenimiento. El adjudicatario estará obligado a facilitar a estas personas cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, y así cumplir las indicaciones que le comuniquen.

Se ofertará propuesta de frecuencias del programa de mantenimiento preventivo (sobre 3) cuyas acciones tendrán como mínimo una frecuencia anual.

El incumplimiento de la propuesta de mantenimiento ofertado por el licitador quedará sujeto a penalizaciones contractuales, tal y como se detalla en el apartado correspondiente.

- 9.4. No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin autorización expresa del órgano promotor del contrato. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Mantenimiento del Hospital Universitario

Severo Ochoa y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación.

- 9.5. El adjudicatario en ningún momento tendrá o adquirirá derecho alguno sobre los locales o instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.
- 9.6. El adjudicatario tendrá la obligación de elaborar un informe en el plazo máximo de un mes desde el inicio de la actividad, de todas las anomalías o no conformidades que estime oportunas en relación al inventario facilitado, al estado de las instalaciones y de su equipamiento. Una vez aprobado dicho informe por el órgano promotor del contrato, el adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones los locales y equipamiento que aporta el Hospital, tanto en el espacio dedicado a elaboración de ingestas, y autoservicio de Personal, como el espacio dedicado a cafetería de público; atendiendo a las reparaciones precisas según indicaciones del Área de Servicio Técnico o, llegado el caso, mediante las reposiciones por equipos y artículos de similares características que deberán contar con la conformidad del Servicio de Asuntos Generales y la aprobación del órgano promotor del contrato.
- 9.7. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital en formato digital.

10. LIMPIEZA, RESIDUOS Y SUMINISTROS EXTERNOS

- 10.1. Dentro de la oferta técnica (sobre 3), se deberá presentar un programa de limpieza que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: procedimientos, metodología, medios técnicos y materiales, etc. Disponiendo de la ficha técnica correspondiente.
- 10.2. La limpieza de la cocina, el autoservicio de personal, así como la cafetería del público y personal, será responsabilidad del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de Hostelería y especialmente en un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúa la Dirección, el Área de SS.GG y Hostelería y/o el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.
- 10.3. Todos los productos de limpieza y los de aseo necesario para las dependencias correspondientes al autoservicio y cocina correrán a cargo del adjudicatario.
- 10.4. El adjudicatario deberá realizar una limpieza de los conductos y sistemas de extracción con la periodicidad que marque la legislación en vigor.
- 10.5. El adjudicatario deberá realizar la retirada de los residuos de grasas y envases peligrosos que genere la actividad, por gestor autorizado, siendo a su cargo el coste del mismo.
- 10.6.- Dentro de la limpieza de las dependencias de la/s cocina/s se incluye: la maquinaria, utensilios, paramentos verticales, horizontales, cristalerías interiores y exteriores que se encuentren en las instalaciones de las cocina/s, haciendo uso de la maquinaria necesaria para asegurar la limpieza, higiene y desinfección.

- 10.7.- El adjudicatario deberá realizar la retirada selectiva y ecológica de todos los residuos (Clase I) generados en el desempeño propio de la actividad, encargándose de su traslado al depósito final situado en frente de la cocina.
- 10.8.- La empresa adjudicataria deberá realizar al menos una revisión general anual, de los medios del sistema de protección contra incendios, por una empresa homologada, emitiendo el consiguiente certificado. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital en formato digital.

11. SISTEMAS DE INFORMACIÓN.

- 11.1. El Hospital Universitario Severo Ochoa dispone de una aplicación informática de Dietética. El adjudicatario deberá utilizar dicha aplicación tanto para la gestión del servicio de alimentación como para la explotación de la información.
- 11.2. La inclusión, modificación y cualquier cambio o incidencia del maestro de dietas, en relación a los datos de fichas técnicas, cambio de menús, extras, suplementos, será realizado por el personal de la de la empresa adjudicataria.
- 11.3. Durante el contrato el Hospital Universitario de Severo Ochoa podrá determinar cualquier otro canal de comunicación entre los distintos servicios del mismo y cocina como correo electrónico interno o cualquier otra aplicación informática que se implante.
- 11.4. El Hospital Universitario Severo Ochoa dispone de una aplicación informática para el control de ingestas de los profesionales del centro, con el objetivo de gestionar y conocer en tiempo real quién está habilitado para hacer uso del autoservicio y, así, poder verificar la información y realizar la explotación de datos por parte del Área de SS.GG y Hostelería. La empresa adjudicataria está obligada a utilizar el mismo siguiendo las instrucciones del centro o proponer otro hardware, que cubra las necesidades del Hospital que deberá ser autorizado por el órgano promotor del contrato.
- 11.5. La introducción de la información en la aplicación informática, de los distintos platos del menú elegido por el paciente que tenga dieta basal, será por cuenta del adjudicatario, a través de PDA o elementos de hardware, que el adjudicatario tendrá que proveer al Hospital Universitario Severo Ochoa de los mismos.

12. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

El presupuesto de licitación será entendido como máximo estimado según los siguientes precios unitarios. Las ofertas de los licitadores para cada uno de los conceptos que a continuación se señalan no podrán superar los importes relacionados en este apartado.

12.1. PENSION ALIMENTICIA Y PERSONAL DE GUARDIA

El precio de la pensión será escalado en función de la media de las pensiones servidas al mes. El precio máximo de la pensión completa es de 15,60 € (IVA excluido), desglosado de la siguiente manera:

DIETA DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA					
Nº PENSION PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DIA	Nº PENSIONES PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA ANUALES	PRECIO MÁXIMO UNITARIO PENSIÓN SIN IVA	IMPORTE MAXIMO PENSIÓN PACIENTES SIN IVA 1 AÑO	10% IVA	IMPORTE MAXIMO PACIENTES CON IVA 1 AÑO
HASTA 250	91.250	15,6	1.423.500,00	142.350,00	1.565.850,00
251 A 300	109.500	14,75	1.615.125,00	161.512,50	1.776.637,50
301 A 350	127.750	13,9	1.775.725,00	177.572,50	1.953.297,50
351 A 400	146.000	13,2	1.927.200,00	192.720,00	2.119.920,00

Si bien la oferta se realizará por pensión completa considerando como importe máximo para cada tramo el precio máximo unitario señalado anteriormente, en la oferta económica se deberá presentar el coste unitario de cada uno de los servicios que componen la pensión diaria descrita en cada uno de los tramos fijados (desayuno, comida, merienda y cena de manera individualizada).

12.2. PRECIO DIETAS PARA PACIENTES CON DISFAGIA

De conformidad con los informes del Servicio de Endocrinología del Hospital y con el fin de garantizar la salud y bienestar de nuestros pacientes con disfagia, resulta imprescindible incorporar al contrato este tipo de dieta, por lo que el licitador deberá ofertar el precio de la dieta para pacientes con disfagia, no pudiendo superar las ofertas de los licitadores los precios que se han indicado.

DIETAS PARA PACIENTES CON DISFAGIA					
	Nº ESTIMADO SERVICIOS ANUALES	PRECIO UNITARIO SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA (10 %)	IMPORTE TOTAL
DIETAS PARA PACIENTES CON DISFAGIA	7.200	18,50	133.200,00	13.320,00	146.520,00

12.3. PRODUCTOS EXTRAS Y SUPLEMENTOS

Las ofertas de los licitadores para **cada uno** de los productos extras y suplementos no podrán superar los precios que para los alimentos extras y suplementos se han indicado.

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será el importe total del conjunto de extras y suplementos sin IVA (91.562,14 € ANUALES)

PRODUCTOS EXTRAS Y SUPLEMENTOS			
EXTRA O SUPLEMENTO	CANTIDAD ANUAL	PRECIO (SIN IVA)	IMPORTE TOTAL (SIN IVA)
AGUA 1,5 L	4.959,00	0,94	4.661,46
AZUCAR	55.586,00	0,04	2.223,44
AZUCAR 2	11	0,08	0,88
ACTIMEL NORMAL*	3.290,00	0,44	1.447,60
ACTIMEL DESNATADO*	77	0,44	33,88
BISCOTES	8.681,00	0,15	1.302,15
BISCOTES SIN AZUCAR	47	0,15	7,05
BOCADILLO	110	1,54	169,40
CAFE (SOBRE)*	2.277,00	0,15	341,55
CAFE DESCAFEINADO (SOBRE)*	2.532,00	0,15	379,80
COLA CAO	1.813,00	0,36	652,68
COMPOTA DE FRUTAS	1.765,00	1,1	1.941,50
CONSOME	75	1,69	126,75
DIETGRIF	1.457,00	1,46	2.127,22
ENSALADA DIETA FRIA	360	1,7	612,00
EXTRA O SUPLEMENTO	CANTIDAD ANUAL	PRECIO (SIN IVA)	IMPORTE TOTAL (SIN IVA)
ENTREMESES FRIOS	81	2,64	213,84
FLAN-NATILLAS*	3.089,00	0,36	1.112,04
GALLETA*	20.209,00	0,15	3.031,35
GALLETA 2 PAQ	197	0,31	61,07
GELATINA*	7.983,00	0,3	2.394,90
HUEVINA	73	2,81	205,13
JAMON YORK	39	2,64	102,96
JAMON YORK SIN SAL	69	2,64	182,16
JAMON YORK Y QUESO FRESCO	170	2,64	448,80
LECHE DESNATADA*	10.306,00	1,04	10.718,24
LECHE ENTERA*	10.326,00	1,04	10.739,04
LECHE DE SOJA 200 ML	513	0,52	266,76
LIMONADA ALCALINA	493	2,38	1.173,34
MARGARINA	167	0,08	13,36
MANZANILLA*	8.321,00	0,08	665,68
MANZANA (PIEZA)	1.111,00	0,43	477,73
MANZANILLA PRODUCTO TERMINADO	95	0,47	44,65
MANZANA ASADA	5	0,47	2,35
MENTA POLEO*	1.091,00	0,08	87,28
MERIENDA REFORZADA	41	2,19	89,79
MERMELADAS	102	0,1	10,20
NARANJA (PIEZA)*	952	0,43	409,36
NATILLAS			
VAINALLA/CHOCOLATE*	727	0,36	261,72

PRODUCTOS EXTRAS Y SUPLEMENTOS			
PAN	590	0,15	88,50
PAPILLA CEREAL FRUTA	70	0,36	25,20
PAPILLA CEREALES	188	0,36	67,68
PERA (PIEZA)	850	0,35	297,50
PLATANOS	89	0,43	38,27
POTITO DE COMPOTA*	295	2,61	769,95
POTITO DE FRUTA*	714	2,61	1.863,54
POTITO DE MERLUZA*	168	2,61	438,48
POTITO DE PAVO*	265	2,61	691,65
POTITO DE POLLO*	337	2,61	879,57
POTITO DE TERNERA*	260	2,61	678,60
PURE CON HUEVO COCIDO	96	2,64	253,44
SACARINA	14.121,00	0,03	423,63
SAL (SOBRE)	1.800,00	0,03	54,00
TE*	854	0,08	68,32
TILA*	9.707,00	0,08	776,56
TORTILLA FRANCESA	61	2,64	161,04
YOGUR DESNATADO NATURAL*	1.405,00	0,3	421,50
YOGUR DESNATADO SABOR*	4.009,00	0,3	1.202,70
YOGUR NATURAL*	1.740,00	0,3	522,00
EXTRA O SUPLEMENTO	CANTIDAD ANUAL	PRECIO (SIN IVA)	IMPORTE TOTAL (SIN IVA)
YOGUR SABORES*	8.344,00	0,3	2.503,20
ZUMO MINIBRICK 200 ML	999	0,27	269,73
ZUMO MELOCOTON 1L*	4.696,00	1,33	6.245,68
ZUMO NARANJA 1L*	5.318,00	1,33	7.072,94
ZUMO PEQUEÑO MELOCOTON	2.023,00	0,57	1.153,11
ZUMO PEQUEÑO NARANJA	2.254,00	0,57	1.284,78
ZUMO PEQUEÑO PIÑA	6.402,00	0,57	3.649,14
ZUMO DE PIÑA 1L*	8.151,00	1,33	10.840,83
2º PLATO	29	2,81	81,49
Base imponible			91.562,14
10% IVA			9.156,21
IMP.TOTAL			100.718,35

12.4. PRECIO DONANTES DE SANGRE

El licitador deberá ofertar el precio de los vales de donantes y el precio de botes de refrescos o zumos y agua. Las ofertas de los licitadores para cada uno de estos conceptos: no podrán superar los precios que para cada uno de ellos se han indicado.

DONANTES SANGRE					
	Nº ESTIMADO SERVICIOS ANUALES	PRECIO UNIT.SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA (10%)	IMP.TOTAL
Vales donantes	4.290	2,16	9.266,40	926,64	10.193,04
Botes refrescos o zumos 200cc	5.060	0,88	4.452,80	445,28	4.898,08
Agua 500 cc	2.980	0,66	1.966,80	196,68	2.163,48
		TOTAL	15.686,00	1.568,60	17.254,60

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será el importe total sin IVA del conjunto donantes de sangre (15.686,00 € ANUALES)

12.5. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

	AÑO SIN IVA	IVA (10%)	IMPORTE TOTAL
DIETAS PACIENTES/PERSONAL GUARDIA	1.927.200,00 €	192.720,00 €	2.119.920,00 €
DIETAS PARA PACIENTES CON DISFAGIA	133.200,00 €	13.320,00 €	146.520,00 €
EXTRAS Y SUPLEM	91.562,14 €	9.156,21 €	100.718,35 €
DONANTES SANGRE	15.686,00 €	1.568,60 €	17.254,60 €
TOTAL	2.167.648,14 €	216.764,81 €	2.384.412,95 €

13. EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA

13.1. Cesión del espacio.

El Hospital Universitario Severo Ochoa realizará la cesión de espacio físico ubicado dentro del recinto hospitalario con una superficie aproximada de 400 m².

La cesión se realizará durante la vigencia del contrato y solamente a efectos de la explotación del servicio.

13.2. Precios de cafetería

Las ofertas de los licitadores para **cada uno** de los precios de cafetería tanto de personal como del público no podrán superar los precios indicados en el **anexo 5** de este pliego.

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será la media aritmética de los precios ofertados que se relacionan en **el anexo 6** (que, tal y como indica el párrafo anterior, no podrán superar los precios máximos indicados en el anexo 5)

13.3. Explotación de la cafetería y canon.

La empresa adjudicataria realizará la explotación de la cafetería y comedor de personal a su riesgo y ventura.

El canon mínimo por la cesión del espacio se determina en 12.000 € anuales (IVA excluido) que se hará efectivo, de conformidad con su oferta, por mensualidades vencidas en la cuenta de la Comunidad de Madrid en los diez primeros días del mes siguiente al vencimiento.

13.4. Mejoras

Las empresas licitadoras podrán ofertar mejoras relacionadas con el servicio de alimentación de pacientes y cafetería. Estas mejoras deberán ser relacionadas y valoradas a parte de su propuesta económica (Anexo C de la oferta económica). La Dirección del Centro se reserva la potestad de cambiar estas mejoras, siempre que su importe no supere el importe máximo ofertado. Realizadas las mejoras, el adjudicatario presentará memoria justificativa, aportando facturas o documentos de pago de las mismas originales, que serán revisados por la Dirección del Hospital. Dichas mejoras pasarán a ser propiedad del Hospital a la finalización del contrato.

13.5. Mantenimiento de las instalaciones

El adjudicatario se compromete a mantener en buen estado y a reparar o reponer, en su caso, las instalaciones y los bienes objeto de este contrato. Ver apartado 9.3. de este pliego.

14.- TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL.

14.1. El adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del Hospital Universitario de Severo Ochoa 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.

- 14.2. 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.

15.- LEGISLACIÓN ESPECÍFICA.

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario la normativa vigente aplicable a la actividad objeto de este contrato.

16.- CONSIDERACIONES SOCIALES

- 16.1 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.
- 16.2. 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.
- 16.3 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”.

17. PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE:

Dentro de las actividades del Hospital Universitario Severo Ochoa, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente y pasa a ser un importante objetivo más allá de la propia actividad. Por este motivo, es fundamental que las empresas que nos ofrecen sus productos y / o servicios adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

17.1. OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES:

- Obligación de cumplir con los Requisitos Legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
- Obligación de Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad al Hospital Universitario de Severo Ochoa.

- Prohibido realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos que no esté autorizado.
- Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
- Reducción de ruidos y olores.
- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales no renovables.
- Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.
- Reducir en lo posible y de forma continua los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.

17.2. CONDICIONES PARTICULARES SOBRE RESIDUOS

- Los residuos serán segregados en origen, los contenedores que los contienen estarán perfectamente identificados y etiquetados.
- Los residuos urbanos (papel y cartón, orgánicos, plásticos y vidrio, etc.) serán segregados en contenedores, diferenciados por el tipo de residuos, proporcionados por el adjudicatario. El adjudicatario tendrá que proporcionar a su personal los medios para el transporte de los mismos, hasta las compactadoras habilitadas en el depósito final de residuos. Una vez compactado un gestor autorizado, contratado por el Hospital lo gestionará.
- Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc.) y la minimización, re utilización, reciclado de los residuos. (p.e. no malgastar el agua, apagar las luces de aquellas instalaciones que no vayan a ser utilizadas).
- No utilizar, en la medida de lo posible, productos de limpieza que estén considerados como peligrosos (si son peligrosos, viene indicado en la etiqueta del envase mediante un pictograma).
- En caso de utilizar productos peligrosos de limpieza, no realizar vertidos de los mismos a la red de saneamiento que no esté autorizado en las especificaciones del producto.

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

- Retirada y adecuada gestión de los residuos generados en el desarrollo de la actividad, prestando especial atención a los residuos peligrosos que pudieran generarse, como: Envases de los productos químicos utilizados que puedan ser peligrosos (productos de limpieza).
- No malgastar el agua.
- Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas y de aquellas donde se terminan las tareas de limpieza.

18.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

Se deberá cumplir toda la legislación vigente en relación a la prevención de riesgos laborales. En la oferta técnica (**sobre 3**) se deberá presentar el programa de prevención de riesgos laborales.

19.- CONDICION ESPECIAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

En cumplimiento de lo regulado en el art. 202.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el adjudicatario deberá adoptar medidas concretas para favorecer la formación de los trabajadores contratados por el adjudicatario en valores medioambientales, favoreciendo las buenas prácticas relacionadas con la promoción de reciclado de productos, el uso sostenible de energía, de agua, el uso de envases reutilizables etc. Para ello el adjudicatario, antes de formalizar el contrato, deberá presentar compromiso de adopción de estas medidas durante la ejecución del contrato.

El Hospital, durante dicha ejecución, podrá exigir la presentación de los comprobantes que acrediten el cumplimiento de dicha condición especial de ejecución comprometida (Plan de Formación adoptado y/o acreditación de los cursos realizados). En cumplimiento de lo recogido en el Acuerdo de 3 de mayo de 2018, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, lo recogido en esta cláusula se considera como condición esencial de ejecución, constituyendo su incumplimiento causa de resolución del contrato.

20.- INCORPORACIÓN AL CONTRATO:

El presente Pliego, así como el de Cláusulas Administrativas Particulares, será incorporado como estipulación al Contrato que se suscriba con el adjudicatario.

Leganés, a 28 de septiembre de 2.020

**EL GERENTE DEL HOSPITAL U. SEVERO
OCHOA**
Firmado digitalmente por: DEL CACHO MALO DOMINGO

DOMINGO DEL CACHO MALO

CONFORME EL ADJUDICATARIO:

ANEXO 1
RELACION DE PERSONAL

EMPLEADO/A	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	% JORNADA	HORAS SEMANA	VENCIMIENTO CONTRATO	CONVENIO	SALARIO BRUTO AÑO	DESCRIPCIÓN TIPO CONTRATO	CPTO. PERMANENCIA AÑO
1	ADMINISTRATIVO/A	08/11/2017	289	50	20		ESTATAL RESTAUR. COLECT	7.795,56	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL – TRANSFORMACIÓN CONTRATO TEMPORAL	
2	RESPONSABLE	04/11/1996	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	50.861,76	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
3	A.S.L.	01/10/2015	289	75	30		ESTATAL RESTAUR. COLECT	12.583,80	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL – TRANSFORMACIÓN CONTRATO TEMPORAL	
4	A.S.L.	05/12/2014	189	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	15.971,88	INDEFINIDO QUE PROCEDE DE CONTRATO TEMPORAL TIEMPO COMPLETO	
5	MOZO ALMACEN	17/06/2019	200	62,5	25		ESTATAL RESTAUR. COLECT	9.325,32	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO PARCIAL	
6	CHEF	11/03/2013	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	49.469,16	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
6	AYTE. DE COCINA	01/09/2020	402	100	40	30/09/2020	ESTATAL RESTAUR. COLECT	14.574,48	EVENTUAL POR CIRCUNSTANCIAS DE LA PRODUCCIÓN TIEMPO COMPLETO	
7	A.S.L. + 10 AÑOS	15/04/2000	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.417,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	999,86
8	DIETISTA + 10 AÑOS	21/11/1993	100	100	40		ESTATALREST AUR.COLECT	18.674,40	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	

EMPLEADO/A	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	% JORNADA	HORAS SEMANA	VENCIMIENTO CONTRATO	CONVENIO	SALARIO BRUTO AÑO	DESCRIPCIÓN TIPO CONTRATO	CPTO. PERMANENCIA AÑO
9	COCINERO/A + 10 AÑOS	27/05/2008	189	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	17.299,80	INDEFINIDO QUE PROCEDE DE CONTRATO TEMPORAL TIEMPO COMPLETO	
10	A.S.L. + 10 AÑOS	04/06/2001	200	75	30		ESTATAL RESTAUR. COLECT	12.918,12	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO PARCIAL	749,895
11	A.S.L. + 10 AÑOS	26/04/1996	200	50	20		ESTATAL RESTAUR, COLECT	9.628,44	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO PARCIAL	514,92
12	AYTE. DE COCINA	01/08/2020	402	100	40	30/09/2020	ESTATAL RESTAUR. COLECT	14.574,48	EVENTUAL POR CIRCUNSTANCI AS DE LA PRODUCCIÓN TIEMPO COMPLETO	
13	AUX DIETETICA	16/07/2020	502	50	20	30/09/2020	ESTATALREST AUR.COLECT	7.575,48	EVENTUAL CIRCUNSTANCIAS DE LA PRODUCCIÓN TIEMPO PARCIAL	
14	A.S.L.	01/12/2016	189	100	40		ESTATALREST AUR.COLECT	14.128,80	INDEFINIDO QUE PROCEDE DE CONTRATO TEMPORAL TIEMPO COMPLETO	
15	A.S.L.	25/10/2018	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	14.128,80	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
16	A.S.L.	23/10/2014	189	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	15.971,88	INDEFINIDO QUE PROCEDE DE CONTRATO TEMPORAL TIEMPO COMPLETO	
17	ENCARGADO/A LIMPIEZA	23/03/2020	100	100	40		ESTATALREST AUR.COLECT	23.499,96	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	

EMPLEADO/A	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	% JORNADA	HORAS SEMANA	VENCIMIENTO CONTRATO	CONVENIO	SALARIO BRUTO AÑO	DESCRIPCIÓN TIPO CONTRATO	CPTO. PERMANENCIA AÑO
18	A.S.L.	01/10/2017	289	75	30		ESTATAL RESTAUR. COLECT	10.740,72	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL – TRANSFORMACI ÓN CONTRATO TEMPORAL	
19	A.S.L. + 10 AÑOS	18/09/2007	200	62,5	25		ESTATAL RESTAUR. COLECT	11.168,40	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO PARCIAL	
20	AYTE. DE COCINA	14/05/2002	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.417,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	999,86
21	AYTE. DE COCINA	01/09/2020	402	100	40	30/09/2020	ESTATAL RESTAUR. COLECT	14.574,48	EVENTUAL POR CIRCUNSTANCI AS DE LA PRODUCCIÓN TIEMPO COMPLETO	
22	A.S.L.	01/10/2019	289	75	30		ESTATAL RESTAUR. COLECT	10.740,72	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL – TRANSFORMACI ÓN CONTRATO TEMPORAL	
23	JEFE/A DE COCINA	12/12/1997	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	29.729,52	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
24	AYTE. DE COCINA	10/08/2020	402	100	40	30/09/2020	ESTATAL RESTAUR. COLECT	14.574,48	EVENTUAL POR CIRCUNSTANCI AS DE LA PRODUCCIÓN TIEMPO COMPLETO	
25	A.S.L. + 10 AÑOS	24/04/1989	540	25	10		ESTATAL RESTAUR. COLECT	4.511,52	TEMPORAL JUBILACIÓN PARCIAL	1157,34
26	A.S.L. + 10 AÑOS	01/09/2007	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.417,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
27	A.S.L. + 10 AÑOS	08/10/1998	200	50	20		ESTATAL RESTAUR. COLECT	9.418,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO PARCIAL	

EMPLEADO/A	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	% JORNADA	HORAS SEMANA	VENCIMIENTO CONTRATO	CONVENIO	SALARIO BRUTO AÑO	DESCRIPCIÓN TIPO CONTRATO	CPTO. PERMANENCIA AÑO
28	A.S.L.	19/12/2019	510	50	20		ESTATAL RESTAUR. COLECT	7.352,52	INTERINIDAD TIEMPO PARCIAL	
29	A.S.L.	01/10/2019	200	75	30		ESTATAL RESTAUR. COLECT	10.740,72	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO PARCIAL	
30	A.S.L. + 10 AÑOS	28/09/1996	100	100	40		ESTATAL RESTAUR, COLECT	16.837,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	1029,86
31	DIETISTA	20/05/1988	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	26.205,12	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
32	AYTE. DE COCINA	01/09/2020	402	100	40	30/09/2020	ESTATAL RESTAUR. COLECT	14.574,48	EVENTUAL POR CIRCUNSTANCI AS DE LA PRODUCCIÓN TIEMPO COMPLETO	
33	COCINERO/A + 10 AÑOS	01/10/1992	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	23.913,60	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
34	A.S.L. + 10 AÑOS	01/12/2006	289	75	30		ESTATAL RESTAUR. COLECT	12.918,12	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL – TRANSFORMACI ÓN CONTRATO TEMPORAL	
35	AUX. COLECT	01/07/2019	189	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	14.128,80	INDEFINIDO QUE PROCEDE DE CONTRATO TEMPORAL TIEMPO COMPLETO	
36	A.S.L.	01/03/1988	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	19.917,00	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	1249,82
37	A.S.L. + 10 AÑOS	18/12/1995	200	50	20		ESTATAL RESTAUR, COLECT	9.628,44	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO PARCIAL	514,92

EMPLEADO/A	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	% JORNADA	HORAS SEMANA	VENCIMIENTO CONTRATO	CONVENIO	SALARIO BRUTO AÑO	DESCRIPCIÓN TIPO CONTRATO	CPTO. PERMANENCIA AÑO
38	COCINERO/A	17/11/2014	189	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.857,72	INDEFINIDO QUE PROCEDE DE CONTRATO TEMPORAL TIEMPO COMPLETO	
39	AUX. COLECT	18/02/2020	510	87,5	35		ESTATAL RESTAUR. COLECT	12.434,88	INTERINIDAD TIEMPO PARCIAL	
40	DPTE +10 AÑOS	16/02/1998	100	87,5	35		ESTATAL RESTAUR. COLECT	15.035,28	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
41	A.S.L. + 10 AÑOS	19/02/1996	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.837,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	1029,86
42	DPTE +10 AÑOS	21/10/1994	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.837,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
43	AUX. COLECT	28/01/2020	410	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	14.128,80	INTERINIDAD TIEMPO COMPLETO	
44	A.S.L. + 10 AÑOS	20/02/2002	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.417,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
45	ENCARGADO/A	01/06/1988	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	25.275,60	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
46	A.S.L. + 10 AÑOS	05/11/1993	200	50	20		ESTATAL RESTAUR. COLECT	9.978,48	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO PARCIAL	539,93
47	A.S.L. + 10 AÑOS	26/05/2001	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.417,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	999,86
48	A.S.L. + 10 AÑOS	19/11/2002	130	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.417,56	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO DIVERSIDAD FUNCIONAL	999,86

EMPLEADO/A	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	% JORNADA	HORAS SEMANA	VENCIMIENTO CONTRATO	CONVENIO	SALARIO BRUTO AÑO	DESCRIPCIÓN TIPO CONTRATO	CPTO. PERMANENCIA AÑO
49	COCINERO/A + 10 AÑOS	10/12/1991	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	21.791,28	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	1147,94
50	AYTE. DE COCINA	01/09/2020	402	100	40	30/09/2020	ESTATALREST AUR.COLECT	14.809,20	EVENTUAL POR CIRCUNSTANCI AS DE LA PRODUCCIÓN TIEMPO COMPLETO	
51	A.S.L.	05/10/2019	502	50	20	30/04/2020	ESTATAL RESTAU R. COLECT	7.352,52	EVENTUAL CIRCUNSTANCIAS DE LA PRODUCCIÓN TIEMPO PARCIAL	
52	CAJERO/A	04/11/1996	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.837,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
53	A.S.L. + 10 AÑOS	01/04/2005	100	100	40		ESTATAL RESTAUR. COLECT	16.417,56	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO COMPLETO	
54	A.S.L.	05/02/2016	189	87,5	35		ESTATAL RESTAUR. COLECT	14.277,96	INDEFINIDO QUE PROCEDE DE CONTRATO TEMPORAL TIEMPO COMPLETO	
55	AYTE. DE COCINA	17/04/1991	200	50	70		ESTATAL RESTAUR. COLECT	10.608,48	INDEFINIDO ORDINARIO TIEMPO PARCIAL	584,93

ANEXO 2

HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA

CODIGO DE DIETAS	
01 - BASAL(01)	21 - TEST AYUNO (21)
02 - PEDIATRICA(02)	22 - DUMPING(22)
03 - DISFAGIA(03)	23 - LIQUIDA(23)
04 - TURMIX(04)	24 - SEMILQUIDA(24)
05 - BLANDA F.DIGESTION(05)	25 - SEMIBLANDA(25)
06 - BAJA COLESTEROL(06)	26 - HEMORRAGIA OCULTAS(26)
07 - PR.HEP-BILI BAJA GRASA	27 - BAJA EN RESIDUOS(27)
08 - 1000 KCALDIABETICA(08)	28 - SIN RESIDUOS(28)
09 - 1500 KCALDIABETICA(09)	29 - PANCREAS 1 (29)
10 - 1200 KCALDIABETICA(10)	30 - PANCREAS 2 (30)
11 - DIETA FRIA(11)	31 - PANCREAS 3 (31)
12 - ASTRINGENTE(12)	32 - DIETA SIN GLUTEN (32)
13 - RICA EN RESIDUOS(13)	33 - BAJA EN POTASIO (33)
14 - HIPOSODICAESTRICTA(14)	34 - CATECOLAMINAS (34)
15 - 25-30GR PROTEINAS(15)	36 - P. AC.URICO,PURIN (36)
1500ES - 1500ESPECIAL	37 - BARIATRICA 800 CON(37)
16 - 40GR PROTEINAS(16)	38 - BARIATRICA 800 SIN(38)
17 - 60GR PROTEINAS(17)	39 - BARIATRICA 1000CON(39)
18 - FACIL MASTICACION(18)	3A - ESPECIAL 3ª
19 - POBRE EN OXALATOS(19)	40 - BARIATRICA 1000SIN(40)
20 - ALTA DENSIDAD ENER(20)	ES - DIETA ESPECIAL

ANEXO 3

EXTRA Y SUPLEMENTO	MARCA OFERTADA
AGUA 1,5 L	
AZUCAR	
AZUCAR 2	
ACTIMEL NORMAL*	
ACTIMEL DESNATADO*	
BISCOTES	
BISCOTES SIN AZUCAR	
BOCADILLO	
CAFE (SOBRE)*	
CAFE DESCAFEINADO (SOBRE)*	
COLA CAO	
COMPOTA DE FRUTAS	
CONSOME	
DIETGRIF	
ENSALADA DIETA FRIA	
ENTREMESES FRIOS	
FLAN-NATILLAS*	
GALLETA*	
GALLETA 2 PAQ	
GELATINA*	
HUEVINA	
JAMON YORK	
JAMON YORK SIN SAL	
JAMON YORK Y QUESO FRESCO	
LECHE DESNATADA*	
LECHE ENTERA*	
LECHE DE SOJA 200 ML	
LIMONADA ALCALINA	
MARGARINA	
MANZANILLA*	
MANZANA (PIEZA)	
MANZANILLA PRODUCTO TERMINADO	
MANZANA ASADA	
MENTA POLEO*	
MERIENDA REFORZADA	
MERMELADAS	
NARANJA (PIEZA)*	
NATILLAS VAINILLA/CHOCOLATE*	
PAN	
PAPILLA CEREAL FRUTA	

EXTRA Y SUPLEMENTO	MARCA OFERTADA
PAILLA CEREALES	
PERA (PIEZA)	
PLATANOS	
POTITO DE COMPOTA*	
POTITO DE FRUTA*	
POTITO DE MERLUZA*	
POTITO DE PAVO*	
POTITO DE POLLO*	
POTITO DE TERNERA*	
PURE CON HUEVO COCIDO	
SACARINA	
SAL (SOBRE)	
TE*	
TILA*	
TORTILLA FRANCESA	
YOGUR DESNATADO NATURAL*	
YOGUR DESNATADO SABOR*	
YOGUR NATURAL*	
YOGUR SABORES*	
ZUMO MINIBRICK 200 ML	
ZUMO MELOCOTON 1L*	
ZUMO NARANJA 1L*	
ZUMO PEQUEÑO MELOCOTON	
ZUMO PEQUEÑO NARANJA	
ZUMO PEQUEÑO PIÑA	
ZUMO DE PIÑA 1L*	
2º PLATO	

ANEXO 4
INVENTARIO COCINA

1 ALMACEN Y CAMARAS				
POS	DENOMINACION	CAN	DIMENSIONES	MODELO
1.1	RECINTO FRIGORIFICO DESMONTABLE	1	11820X6260X2480 MM	TIPO I
1.2	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTES	18	2000X500X1760 MM	E4
1.3	BARRA DE COLGAR	3	1500X200 MM	BC
1.4	BASCULA AUTOMATICA	1	600X765X1070 MM	BAI
1.5	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	5	3201X500X1750 MM	E4
	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	2	2205X500X1750 MM	E4

2 PREPARACIONES				
2.1	PELADORA DE PATATAS	1		PP1
2.1 ^a	SOPORTE PELADORA CON FILTRO	1		
2.2	PILETA INOX. PRARA REJILLAS	1	3500X3500X143 MM	PX1
2.2 ^a	REJILLA	1	300X300X30 MM	CX1
2.3	FREGADERO	6	1400X700X900 MM	FG1
2.3 ^a	ENTREPAÑO FREGADERO	5	1400X700X40 MM	
2.3B	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO	5		
2.3C	SIFON PARA FREGADERO	6		
2.4	MESA DE TRABAJO	3	2000X700X900 MM	MT2
2.4 ^a	ENTREPAÑO MESA	3	1550X540X40 MM	
2.5	TABLA DE TROCEO	5	600X400X20 MM	TT1
2.6	MESA REFREGERADA C/ ALZATINA	3	1537X700X850 MM	MR1
2.7	LAVAMANOS	4	500X500X350 MM	LVM1
2.7 ^a	DOSIFICADOR JABON	4		
2.8B	DOSIFICADOR PAPEL	4	250X110X270 MM	
2.8C	PETO ADICIONAL PARA DOSIFICADOR PAPEL JABON	4	500X30X350 MM	
2.9	LAVAVERDURAS DE CUBA FIJA	1	1200X700X7850 MM	LV1
2.10	MESA ESPECIAL	2	1300X700X850 MM	ME1
2.11	CONTENEDOR MOVIL	1	450X540 MM	CM1
2.12	MESA ESPECIAL	1	1700X700X900 MM	ME1
2.13	PICADORA DE CARNE	1	410X250X180 MM	PC1
2.14	CORTADORA DE FIAMBRES	1	515X340 MM	CF1
2.15	MESA ESPECIAL	1	2800X700X900 MM	CF1
2.16	MESA TRABAJO	1	1000X700X900 MM	MT2
2.16 ^a	ENTREPAÑO MESA	1	800X540X40	
2.17	MESA ESPECIAL	1	1900X700X900 MM	ME

3 CONDIMENTACION

3.1	LAVAMANOS	2	500X500X850 MM	LVM1
3.1 ^a	DOSIFICADOR JABON	2		
3.1B	DOSIFICADOR PAPEL	2	250X110X270 MM	
3.1C	PETO ADICIONAL PARA DOSIFICADOR PAPEL JABON	2	500X30X350 MM	
3.2	MESA TRABAJO	3	1400X700X900 MM	MT2
3.2 ^a	ENTREPAÑO MESA	3	1200X540X40 MM	
3.3	FREGADERO	2	700X700X900 MM	FG2
3.3 ^a	ENTREPAÑO FREGADERO	2	500X540X40 MM	
3.3B	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO	2		
3.3C	SIFON PARA FREGADERO	2		
3.4	MESA REFREGERADA	1	2204X700X850 MM	MR2
3.5	MESA DE TRABAJO	5	2000X700X800 MM	MT2
3.5 ^a	ENTREPAÑO MESA	6	1800X540X40 MM	
3.6	CAMPANA MURAL	4	2400X1200X400 MM	CM3
3.7	SOPORTE CENTRAL CON VANO TECNICO	1	4000X2030X520 MM	
3.8	FRY-TOP A GAS	1	400X300X230 MM	FT1
3.9	FRY-TOP A GAS	2	400X300X230 MM	FT2
3.10	ELEMENTO NEUTRO	5	400X300X230 MM	EN1
3.11	FREIDORA ELECTRICA	3	400X300X230 MM	FE1
3.12	PILETA INOX PARA REJILLAS	2	1250X350X1045 MM	PX12
3.12 ^a	REJILLA	2	800X300X30 MM	GX5
3.13	SARTEN VOLCABLE A GAS	1	1200X900X230 MM	SV1
3.14	COCINA A GAS	1	1200X900X230 MM	CG1
3.15	PLACA RADIANTE	1	800X800X230 MM	
3.16	CAMPANA MURAL DE VAHOS	1	2100X1200X400 MM	CM2
3.16 ^a	PLENUN CAMPANA	1	1900X400X350	
3.17	HORNO CONVECCION-VAPOR ELECTRICO	2	800X910X1740 MM	HCV1
3.17 ^a	DOS FILTROS DE GRASA	4	400X50X500 MM	
3.17B	DUCHA EN VISTA	2		
3.17C	PAREJA DE REJILLA	2	530X325 MM	
3.18	PILETA INOX PARA REJILLAS	2	350X350X145 MM	PX12
3.18 ^a	REJILLA	2	300X300X30	GX1
3.19	MARMITA CILINDRICA A GAS	2	500X500X850 MM	MCG1
3.20		1		

4 DESAYUNOS

4.1	LAVAMANOS	1	500X500X850 MM	LVM1
4.1 ^a	DOSIFICADOR JABON	1		
4.1B	DOSIFICADOR PAPEL	1	250X110X270 MM	
4.1C	PETO ADICIONAL PARA DOSIFICADOR PAPEL JABON	1	500X30X350 MM	
4.2	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	1	1500X500X1750	E4
4.3	MESA ESPECIAL	1	3000X7000X900 MM	ME
4.4	FREGADERO	1	1400X700X900 MM	FG1
4.4 ^a	ENTREPAÑO FREGADERO	1	1400X700X40	
4.4B	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO	1		
4.4C	SIFON PARA FREGADERO	1		
4.5	MESA ESPECIAL	1	1500X700X900 MM	ME
4.6	CAMPANA MURAL DE VAHOS	1	2100X1200X400 MM	CM3
4.7	PILETA INOX PARA REJILLAS	1	750X350X145 MM	PX7
4.7 ^a	REJILLA	1	700X300X30 MM	GM7
4.8	MARMITA CILINDRICA A GAS	1	500X900X550 MM	MCG1
4.9	COCINA A GAS	1	500X500X850 MM	CG

5 ABATIMIENTO

5.1	RECINTO FRIGORIFICO DESMONTABLE	1	4000X2200X2480 MM	TIPO2
5.2	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTES	2	1850X500X1750 MM	E4
5.3	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTES	1	1850X500X1750 MM	E4
5.4	MESA DE TRABAJO	2	1000X700X900 MM	MT2
5.4 ^a	ENTREPAÑO MESA	2	550X540X40	
5.5	FREGADERO	1	700X700X900 MM	FG2
5.5 ^a	ENTREPAÑO FREGADERO	1	500X540X40 MM	
5.5B	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO	1		
5.5C	SIFON PARA FREGADERO	1		
5.6	ABATIDOR DE TEMPERATURA	1		ABT1
5.7	CAMPANA MURAL DE VAHOS	1	1200X1200X400 MM	CM4
5.8	PILETA INOX PARA REJILLAS	1	350X350X145 MM	PX1
5.8 ^a	REJILLA	1	300X300X30 MM	GX1
5.9	HORNO CONVECCION-VAPOR ELECTRICO	1	500X250X1745 MM	HCV1
5.9 ^a	DOS FILTROS DE GRASA	2	400X70X700 MM	
5.9B	DUCHA EN VISTA	1		
5.9C	PAREJA DE REJILLA	1	530X325 MM	

6 PLONGE

6.1	BARRA DE COLGAR	1	1500X200 MM	BC
6.2	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	1	2000X500X1750 MM	E4
6.3	FREGADERO DE OLLAS	1	1500X700X900	FC4
6.3 ^a	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO	1	190X525X1150 MM	
6.3B	SIFON PARA FREGADERO	2		
6.4	PILETA INOX PARA REJILLAS	1	1050X350X145 MM	PX30
6.4 ^a	REJILLA	1	1000X300X30 MM	GX30
6.5	MESA ESPECIAL	1	900X700X900 MM	ME
6.6	RECINTO FRIGORIFICO DESMONTABLE	1	4030X2250X2350 MM	TIPO 3
6.7	PILETA INOX PARA REJILLAS	1	350X350X145 MM	PX1
6.7 ^a	REJILLA	1	300X300X30 MM	GX1

7 DISTRIBUCION

7.1	CARRO DISPENSADOR CALIENTE	3	1015X710X900 MM	CCC
7.2	CARRO CALIENTE BAÑO MARIA	5	1135X665X900 MM	CCBÑ
7.3	CUBETA GASTRO ASAS Y TAPA	15	530X325X150 MM	

8 LAVADO DE VAJILLA

8.1	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	1	2205X500X1750 MM	E4
8.2	ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTESS	1	2205X500X1750 MM	E4
8.3	FREGADERO	1	2400X700X900 MM	FG3
8.3 ^a	ENTREPAÑO FREGADERO	1	2400X700X40 MM	
8.3B	GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO	1		
8.3C	SIFON PARA FREGADERO	1		
8.4	MESA DE TRABAJO	1	1000X700X900 MM	MT2
8.4 ^a	ENTREPAÑO MESA	1	550X540X40	
8.5	LAVAVAJILLAS DE CINTA	1	7800X850X1500 MM	LVC
8.6	MESA ENTREGA CON ORIFICIO Y ESTANTE	1	2200X800X375	ME
8.7	PILETA INOX PARA REJILLAS	1	850X350X145 MM	PXB
8.7 ^a	REJILLA	1	500X500X30 MM	GX5

9 NUEVO EQUIPAMIENTO 2019

	CARRO BANDEJERO 10 GUIAS	1		Plástico y acero
	CARRO BANDEJERO 24 GUIAS	12		Plástico y acero
	CARRO BANDEJERO 30 GUIAS	1		Plástico y acero
	BANDEJAS PARA DESAYUNOS Y MERIENDAS	400		GN 1/2
	TERMINAL FIJA DOBLE FLOW 3 TURBINAS	3		Dobleflow V4
	CARRO ISOTERMICO COMIDAS Y CENAS 24 BANDEJAS	6		Ergoser V4
	CARRO ISOTERMICO COMIDAS Y CENAS 36 BANDEJAS	3		Ergoser V5
	BANDEJAS ANTIBACTERIANAS	298		GN 1/1 albaricoque
	CARRO DE SERVICIO 2 BALDAS REFORZADO CER-1082	5		2 Baldas
	CARRO DE SERVICIO 2 BALDAS CE-852	2		2 Baldas

INVENTARIO MATERIAL CAFETERIA DE PUBLICO Y PERSONAL

ARTICULO	CANTIDAD
LINEAS DE SELF-SERVICE	
MUEBLE BANDEJERO CUBERTERO	2
MUEBLE FREE FLOW	2
VITRINA MURAL REFRIGERADA "CRONUS "	2
ENCASTRE DE VITRINA EN LINEA	2
CUBA REFRIGERADA.DROP.IN+VITRINAABIERTA 4GN	2
CRISTAL FRONTAL TEMPLADO-VITRINA	2
BAÑO MARIA DROP-IN-ESPOXITOR3GN	2
CRISTAL FRONTAL PIDROD-IN C7EXPOS.3GNBAÑO MARIA	2
3 SOPORTES P7RECIP.172-1/3GN BAÑO MARIA	4
CUBA REFRIGERADA.DROP-IN+VITRINAABIERTA3GN	2
CRISTAL FRONTAL TEMPLADO-VITRINA	2
SOTABANCOCAFETERO	2
FRENTE MOSTRADOR FRIGORIFICO 3 PUESTAS	1
BAÑO MARIA DROP-IN-ESPOXITOR4GN	2
CRISTALFRONTASPIDROP-IN C7	2
LAVAMANSO DE PIE DOBLE PEDAL	1
FABRICADOR DE CUBITOS .AIRE (42 gr)90 Kg/24 H+CAB.55	1
TOSTADOR DE CINTA	1
TRASBARRA CON ESTANTES PARA PLATOS	1
CAFETERA AUTOMATICA DE TRE GRUPOS	2
MOLINILLO DOSIFICADOR DE CAFÉ	4
CARRO CON SOPORTE PARA 20 GN 1/1	8
MANTENEDOR DE PAELLAS	1
HORNO MICROONDAS	2
CORREBANDEJAS DE ACERO INOX	1
TERMO DE LECHE DE 7 LITROS	2
MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS -2 +10 CON ALTAZINA	1
CUARTO DE PREPARACIONES	
LAVAMANOS FR PIE DOBLE PEDAL	1
MESA DE TRABAJO CON ALTACINA 1000 MM	1
CAJON PARA RECIPIENTES 600x600 MM	1
FREGADERO DE 1 SENOS DE 700MM	1
SIFON SIMPLE EN PLASTICO 2"	1
GRIFO DE PALANCA CODO 3/4"	1
REJILLA DE PAVIMENTO 300x300 MM	1
REFRIGERACION CAMARAS Y CUARTO FRIO	1

CONDIMENTACION	
MESA DE TRABAJO CON ALTACINA 1000MM	1
ENTREPAÑO PARA ELEMENTO DE 1000MM	1
FREGADERO DE UN SENO 1X 700MM	1
GRIFO DE PALANCA CODO 3/4"	1
SIFON SIMPLE EN PLASTICO 2"	1
MESA DE TRABAJO CAN ALTACINA 1800 MM	1
ENTRPAÑO PARA ELEMENTO DE 1800 MM	1
ELEMENTO NEUTROCON FRENTE CERRADO	1
BASE ARMARIO ABIERTA 400	1
PUERTA PARA BASE ARMARIO ABIERTA	1
PAREJA DE REJILLAS INOX GN 1/1	3
CAMPANA SISTEMA EXTRACCIÓN Y EXTINCIÓNn	1
REJILLA PAVIMENTO 100X300MM	1
ESTANTERIA LINEAL 4 ESTANTES, FONDO373MM ALTO 1700MM (1530MM)	1
COCINA CON SEIS FUEGOS (Jemi)	1
FREIDORA 2 CUBAS (Zanussi)	1
MESA REFRIGERADA2PUERTAS -2 +10 CON ALTACINA	1
ZONA LAVADO DE VAJILLA	
MESA CLASIFICADORA IZQUIERDA 1700X800 mm	1
ENCIMERA PRELAVADO+SENAOIZQUIERDO	1
GRIFO DUCHA CON AGUJERO	1
MESA PUENTE LAVAVAJILLAS	1
CAMPANA PARED INOX 304 CON FILTROS	2
PLAFPNERA 27W + 1 LAMPARA IP65	4
MESA DE TRABAJO CON ALTACINA1200 MM	1
ENTREPAÑO PARA ELEMENTO 1200 MM	1
ESTANTERIA LINEAL 373x1394 MM	3
REJILLA DE PAVIMENTO 1000x300 MM	1
LAVAVAJULLAS CAPOTA (Matachana)	2
CESTO PARA 6 BANDEJAS COLOR ROJO	1
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA, BOILER ATMOSFÉRICO, 80 CH-1440 PLATOS HORA	1
CARRO DE SERVICIO 2 PLANOS CON MANILLA 900	2
MOBILIARIO Y DECORACION	
MESAS DOBLES	43
MESAS SIMPLES	3
MESAS DE SEIS	5
MESAS ALTAS RECTAS	2
MESAS ALTAS CUADRADAS	2
SILLAS MODELO 1,2	154
SILLAS	60
SILLAS DE EXTERIOR	30
TABURETES	18
MESA EXTERIOR	9

SILLA DE EXTERIOR	30
VINILO DECORATIVO	170
JARDINERAS (5+2)	7
JARDIN VERTICAL	1
DECORACION CUADRSO ARTE	1
LUMINARIA DECORATIVO	1
VINILO DECORATIVO 2	118,75
REVESTIMIENTO DE MADERA	73,08
CELOSIA MADERA PERSONAL	8,75
CELOSIA MADERA PUERTA	9,38
FORRADO REVESTIMIENTO LADRILLO	55,75

ALMACENES	
ESTANTERIA LINEA ALUM-POLIPROPIENO375X1606	1
BANCADA 904 - BT95	2
BASCULA ELECTRONICA300KG	1

CÁMARAS	
RECINTO FRIGORIFICO DESMONTABLE	1
ESTANTERIA LINEA ALUM-POLIPROPIENO375X1038	1
REJILLA PAVIMENTO 300X300	1
BANCADA 1154-BT115	1
BANCADA 1359 - BT135	1
BANCADA 1509 - BT155	2
BANCADA 1004 BT-105	2
BANCADA 1259 BT-125	1
BANCADA 904 - BT95	1

ANEXO 5

ANEXO D : PRECIOS MÁXIMOS DE CAFETERÍA (CON 10% IVA INCLUIDO)

BEBIDAS CALIENTES	Personal	Público
Café con leche	0,80 €	1,30 €
Café doble	0,85 €	1,40 €
Café en vaso 200 cl	0,85 €	1,40 €
Café solo	0,55 €	0,80 €
Colacao individual	0,75 €	1,15 €
Chocolate	0,75 €	1,05 €
Infusiones	0,60 €	0,90 €
Vaso de leche 200 cl	0,60 €	1,05 €
Vaso de leche 333 cl	0,70 €	1,15 €
DESAYUNO MEDITERRANEO		
Café y barrita de pan	1,30 €	2,10 €
Café y bollería	1,30 €	2,15 €
Café y bollería plancha	1,20 €	2,45 €
Café y churros	1,15 €	2,10 €
Café y tostada	1,30 €	2,10 €
DESAYUNO AMERICANO		
Café y huevos con bacón	2,20 €	3,15 €
Café y huevos revueltos	2,20 €	3,15 €
DESAYUNO GOLOSO SEMANAL		
Café, torrija y zumo natural	2,60 €	3,45 €
Chocolate y churros	1,30 €	2,10 €
BOLLERÍA FRESCA		
Bamba de nata	0,70 €	1,45 €
Bayonesa	0,70 €	1,45 €
Borrachos	1,00 €	1,45 €
Caracola	0,70 €	1,45 €
Croissant	0,70 €	1,45 €

Napolitana	0,70 €	1,45 €
Palmera	0,70 €	1,45 €
Pañuelo	0,70 €	1,45 €
Pepitos	0,70 €	1,45 €
Torrijas caseras	0,80 €	1,45 €
BOLLERÍA ENVASADA		
Bizcochos	0,65 €	1,10 €
Cañas	0,65 €	1,10 €
Delifrutas	0,65 €	1,10 €
Magdalenas	0,65 €	1,10 €
Minicren	0,65 €	1,10 €
Pastas de té	0,90 €	1,10 €
Sobaos	0,65 €	1,10 €
Tortas de manteca	0,65 €	1,10 €
Tortas sevillana	0,65 €	1,10 €
REFRESCOS 200 CL		
Coca cola	0,70 €	0,95 €
Limón	0,70 €	0,95 €
Naranja	0,70 €	0,95 €
Nestea	0,70 €	0,95 €
Sherry coke	0,75 €	1,05 €
Sprite	0,70 €	0,95 €
Tónica	0,70 €	0,95 €
LATAS 333 CL		
Cerveza	0,70 €	1,70 €
Coca cola	1,00 €	1,80 €
Limón	1,00 €	1,80 €
Naranja	1,00 €	1,80 €
Tónica	1,00 €	1,80 €
CERVEZAS		
Caña 200 cl	0,55 €	0,80 €
Cerveza sin alcohol	0,70 €	0,95 €
Cervezas 1/3	0,80 €	1,05 €
Cervezas 1/5	0,70 €	0,95 €
Doble 333 cl	0,75 €	1,05 €
Jarra de cerveza	1,00 €	1,35 €

VINOS		
Vino 200 cl	0,80 €	1,05 €
Vino de rioja copa	0,90 €	1,25 €
Vino de valdepeñas	0,75 €	0,95 €
AGUAS MINERALES		
Agua con gas 500 cl	0,90 €	1,10 €
Aguas 1,5 l	1,05 €	1,65 €
Aguas 333 cl	0,60 €	0,95 €
Aguas 500 cl	0,70 €	1,10 €
Gaseosa 500 cl	0,80 €	1,05 €
ZUMOS DE FRUTAS		
Manzana 200 cl	0,90 €	1,30 €
Melocotón 200 cl	0,90 €	1,30 €
Naranja 200 cl	0,90 €	1,30 €
Naranja natural 200 cl	1,40 €	2,35 €
Piña 200 cl	0,90 €	1,30 €
Tomate 200 cl	0,90 €	1,30 €
Uva 200 cl	0,90 €	1,30 €
HELADOS		
Bombón	1,80 €	2,05 €
Copa de helados	0,95 €	2,40 €
Cornete	1,50 €	1,85 €
Crema catalana	1,95 €	2,65 €
Frutas heladas	2,45 €	2,62 €
Sandwiches	1,50 €	1,85 €
Tarta helada	1,85 €	2,65 €
Trufikono	1,45 €	1,85 €
SNACK		
Almendras	1,00 €	1,60 €
Cacahuetes	0,75 €	1,15 €
Cortezas	0,75 €	1,15 €
Fritos	0,75 €	1,15 €
Gusanitos	0,75 €	1,15 €
Maíz	0,65 €	0,85 €
Patatas fritas	0,75 €	1,20 €

BOMBONES		
Caja de 3 unidades	1,70 €	3,20 €
Caja de 6 unidades	4,85 €	7,40 €
Caja de 12 unidades	7,05 €	9,05 €
Caja de 18 unidades	8,25 €	11,65 €
Caja de 24 unidades	10,70 €	13,80 €
Caja de 30 unidades	12,65 €	15,90 €
Caja de 36 unidades	14,35 €	17,70 €
Caja de 48 unidades	16,05 €	19,60 €
CHICLES Y CARAMELOS		
Balsámicos	0,75 €	1,35 €
De café	1,00 €	1,35 €
Eucalipticos	1,00 €	1,35 €
Grangeas	0,75 €	0,95 €
Tableta	0,65 €	0,80 €
VARIOS		
Batidos	0,90 €	0,95 €
Bitter sin alcohol	0,90 €	1,35 €
Mostos	0,50 €	0,75 €
CHARCUTERIA Y EMBUTIDOS		
Chorizo	2,70 €	4,00 €
Entremeses variados	2,70 €	4,00 €
Jamón york y queso	2,70 €	4,00 €
Queso fresco	2,70 €	4,00 €
Queso manchego	3,15 €	4,80 €
Salchichón	2,70 €	4,00 €
FRITOS VARIADOS, RACIÓN		
Calamares	3,65 €	5,80 €
Croquetas	3,15 €	5,25 €
Chistorras	2,95 €	5,25 €
Longaniza	3,15 €	5,25 €
Mini empanadillas	3,15 €	2,25 €
Morcilla	2,70 €	5,05 €
Palitos, merluza	2,95 €	5,25 €
Salchichas	2,95 €	5,25 €

TARTAS		
Brazo gitano	1,70 €	2,70 €
Chocolate	1,20 €	1,85 €
De manzana	1,05 €	1,60 €
Fresa	1,20 €	1,85 €
Limón	1,50 €	2,20 €
Naranja	1,50 €	2,20 €
Nata	1,50 €	2,10 €
Trufa	1,50 €	2,20 €
Yema	1,50 €	2,20 €
BOCADILLOS 60 GR		
Anchoas	1,75 €	2,50 €
Bacon	1,40 €	2,15 €
Bacon con queso	1,75 €	2,60 €
Bonito	1,70 €	2,45 €
Caballa	1,50 €	2,40 €
Calamares	1,70 €	2,65 €
Choperk	1,25 €	1,90 €
Chorizo	1,50 €	2,40 €
Chorizo frito	1,55 €	2,40 €
Jamón serrano	1,65 €	2,70 €
Jamón york	1,50 €	2,40 €
Jamón york y queso	1,55 €	2,40 €
Lomo	1,80 €	2,65 €
Lomo con pimientos	1,95 €	2,75 €
Morcilla	1,50 €	2,40 €
Mortadela	1,25 €	1,90 €
Pepito de ternera	2,85 €	4,15 €
Pimientos con bacon	1,75 €	2,50 €
Queso barra	1,55 €	2,40 €
Queso manchego	1,65 €	2,45 €
Salami	1,55 €	2,40 €
Salchichas	1,55 €	2,40 €
Salchichón	1,50 €	2,40 €
Sardinas	1,40 €	2,10 €
Tortilla	1,25 €	1,95 €

SANDWHICHES		
Emparedados variados	1,70 €	2,40 €
Jamón serrano y queso	1,55 €	2,15 €
Jamón york	1,30 €	1,85 €
Jamón york y queso	1,30 €	1,85 €
Mixto con huevo	1,75 €	2,40 €
Queso	1,30 €	1,85 €
Vegetal	1,75 €	2,40 €
HOJALDRES		
Agujas de bonito	1,40 €	2,10 €
Empanadas variadas	1,50 €	2,15 €
BAGUETTES 60 gr		
Anchoas	2,45 €	3,20 €
Bonito	2,45 €	3,40 €
Chorizo	2,20 €	2,70 €
Jamón serrano	2,20 €	3,35 €
Jamón york y queso	2,20 €	2,70 €
Queso con tomate	2,20 €	2,70 €
Salami	2,20 €	2,70 €
Salchichón	2,20 €	2,70 €
Tortilla	2,10 €	2,80 €
PANECILLOS DULCES		
Catalán	1,95 €	3,20 €
Jamón serrano	1,70 €	2,70 €
Jamón york y queso	1,70 €	2,70 €
Paté, lechuga, tomate	1,95 €	3,20 €
Salmón, lechuga, tomate	2,45 €	3,70 €
Vegetal	1,95 €	3,20 €
PULGUITAS 40 gr		
Anchoas	1,20 €	1,65 €
Bacon	1,00 €	1,45 €
Bacon con queso	1,20 €	1,60 €
Bonito	0,90 €	1,50 €
Caballa	0,90 €	1,50 €

Calamares	1,20 €	1,70 €
Choped	0,80 €	1,50 €
Chorizo	1,20 €	1,50 €
Chorizo frito	1,20 €	1,70 €
Jamón serrano	1,00 €	1,50 €
Jamón york	1,00 €	1,50 €
Jamón york y queso	1,00 €	1,50 €
Lomo	1,00 €	1,50 €
Lomo con pimientos	1,00 €	1,60 €
Morcilla	1,00 €	1,50 €
Mortadela	0,80 €	1,50 €
Pepito de ternera	1,50 €	1,85 €
Pimientos con bacon	1,20 €	1,60 €
Queso barra	1,00 €	1,50 €
Queso manchego	1,00 €	1,50 €
Salami	1,00 €	1,50 €
Salchichas	1,00 €	1,50 €
Salchichón	1,00 €	1,50 €
Sardinas	0,90 €	1,50 €
Tortilla	0,90 €	1,50 €
PAN ESPECIAL 80 gr		
Alcachofas rellenas	1,70 €	2,40 €
Catalán, serrano y tomate	2,45 €	3,70 €
Chapatas variadas	2,20 €	2,70 €
SUPLEMENTOS		
Suplementos de pimientos	0,15 €	0,30 €
Suplementos de queso	0,25 €	0,45 €
Suplementos de tomate	0,15 €	0,45 €
MONTADOS		
Anchoas	0,85 €	1,40 €
Atún	0,90 €	1,25 €
Bacon	0,85 €	1,10 €
Caballa	0,85 €	1,10 €
Lomo	0,90 €	1,30 €
Sardinas	0,75 €	1,05 €

CROISANT RELLENOS			
Ahumados		2,95 €	4,15 €
Especial de la casa		2,95 €	3,90 €
Jamón serrano con tomate		2,20 €	3,35 €
Jamón york		1,95 €	3,15 €
Jamón york y queso		1,95 €	3,15 €
Queso barra		1,95 €	3,15 €
Tropical		2,45 €	3,60 €
MENÚ DEL DÍA			
Buffet libre de ensaladas	6,00 €	10,00 €	
Primer plato (a elegir entre tres)			
Segundo plato (a elegir entre tres)			
Postre (a elegir entre varios)			
Pan, bebida y café o infusión			
PLATOS INDIVIDUALES DIARIOS			
Primer plato		1,70 €	2,65 €
Segundo plato		2,70 €	4,00 €
Postre		0,90 €	1,35 €
Pan		0,20 €	0,45 €
Bebida		0,80 €	1,70 €
POSTRES			
Fruta en almíbar		0,80 €	1,35 €
Frutas del tiempo		0,50 €	0,80 €
Postre de cocina		0,90 €	1,35 €
Productos lácteos		0,75 €	1,25 €
BEBIDAS			
Acuarios 33 cl		1,60 €	2,05 €
Bio Frutas		1,15 €	1,45 €
Refresco 50 cl (naranja, limón, coca cola, sprite)		1,75 €	2,25 €
Nestea 33 cl		1,60 €	2,05 €
Zumo de naranja Natural envasado de 20 cl		1,15 €	1,45 €
Actimel		1,05 €	1,35 €

B OCADILLOS Y SÁNDWICH ESPECIALES		
Ensalada Mediterranea Especial	2,60 €	3,35 €
Bandeja de canapés variados	6,15 €	7,95 €
Tortilla de patatas (unidad)	6,15 €	7,95 €
Baguette Pizza Individual	2,15 €	2,65 €
Bocadillo Caliente de Chorizo Campofrio	2,35 €	3,05 €
Chapata mini de embutido variado	1,55 €	2,00 €
Croquer Monsieur	2,05 €	2,65 €
Sándwich de jamón de york plancha	1,95 €	2,50 €
Sandwich mixto plancha	2,20 €	2,85 €
Sandwich de queso plancha	1,95 €	2,50 €
G OLOSINAS Y BOLLERIA		
Bollicao	1,05 €	1,35 €
Bolos de arroz	0,80 €	1,05 €
Porra unidad	0,30 €	0,40 €
Churro unidad	0,15 €	0,20 €
Chocolatina crunch	1,35 €	1,75 €
Chocolatina huesitos	0,65 €	0,85 €
Chocolatina toke	1,60 €	2,05 €
Chocolatina Milkibar	0,80 €	1,05 €
Donetes	1,40 €	1,80 €
Galletitas	1,95 €	2,65 €
Gominotas	1,65 €	2,10 €
Manganitos	1,20 €	1,50 €
Bizcocho casero	0,80 €	1,05 €
Migue Huevos	1,35 €	1,75 €
Mini Croisasant	1,25 €	1,65 €
Regaliz rojo	1,65 €	2,10 €
Toblerone	1,05 €	1,40 €
Twix	1,05 €	1,40 €
S UPLEMENTOS		
Margarina	0,20 €	0,25 €
Mermelada	0,20 €	0,25 €
Aceite monodosis	0,20 €	0,25 €
Vinagre monodosis	0,20 €	0,25 €

Nota: Las ofertas presentadas no podrán contemplar precios superiores a los precios máximos indicados en este anexo

ANEXO 6

ARTICULOS DE CAFETERIA QUE SERÁN CONSIDERADOS PARA LA VALORACIÓN DE ESTE CRITERIO 9.1.4. DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES

Café con Leche
Café en vaso 200 cl
Café y bollería
Café y barrita de pan
Café y tostada
Latas refrescos 333 cl
Agua 500 cl
Menú del día

ANEXO 7

ANEXO E CONTROLES DE CALIDAD				
CONTROL DE COMIDA TESTIGO Y ESTUDIOS OBLIGATORIOS				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
EXISTENCIA COMIDA TESTIGO				
ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS BI MENSUAL				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				
CONTROL DE ALIMENTOS Y DIETAS				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
CUMPLIMIENTO CÓDIGO DIETAS HSO				
CONTROL DE ACEITE				
CANTIDAD MATERIAS PRIMAS SEGÚN FICHA TÉCNICA				
EXPOSICIÓN Y PRECIOS OFERTA GASTRONÓMICA				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				
CONTROL DE APPCC				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS				
ALMACENAMIENTO				
PRODUCCIÓN ELABORADO				
COCCIÓN				
LIMPIEZA				
MANIPULACIÓN Y TRANSPORTES DE PROVEEDORES				
TRAZABILIDAD				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				

CONTROL DE EQUIPAMIENTO, MENAJE E INSTALACIONES				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE MANTENIMIENTO Y FRECUENCIAS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO OFERTADAS				
CERTIFICADO ANUAL DE LIMPIEZA DE CONDUCTOS EXTRACCIÓN				
CERTIFICADO ANUAL DE REVISIÓN SISTEMA ANTIINCENDIOS CAMPANAS EXTRACTORAS				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				
CONTROL DE PERSONAL				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
FORMACIÓN CONTINUADA ANUAL				
CERTIFICADO ANUAL DE FORMACIÓN DE MANIPULADOR				
RECONOCIMIENTOS MÉDICOS ANUAL				
TARJETA IDENTIFICATIVA				
UNIFORMIDAD				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				
VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
PERSONAL MÍNIMO EXIGIDO EN EL PPT				
INCREMENTO DE HORAS EFECTIVAS PROPUESTAS				
TC1				
TC2				
CERTIFICADO PAGO				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				