

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE GETAFE Y DEL HOSPITAL DE DÍA DE SALUD MENTAL Y AUTOSERVICIO PARA PERSONAL DEL HOSPITAL (PAPC 2021-8-7) (ALI)

1.- OBJETO DEL CONTRATO

1.1 La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión integral del Servicio de Alimentación de los pacientes del Hospital Universitario de Getafe, la gestión del Autoservicio del Personal y la alimentación de los pacientes del Hospital de Día de Salud Mental en calle Galicia nº 10,12 de Getafe.

1.2 La gestión de este servicio incluye:

La confección y planificación de los menús y dietas según las indicaciones que constan en el presente pliego.

La gestión de aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidades, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.)

La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración del menú y dietas.

El emplatado centralizado en las instalaciones del Hospital de las comidas en bandejas individuales y el cuidado de su presentación.

La preparación y distribución de servicios de desayuno, comida, merienda y cena, para las distintas unidades y servicios, así como para el Autoservicio.

El traslado de los servicios desde la cocina hasta los controles / office de las distintas unidades y retirada posterior de bandejas y/o carros, en los horarios que se establezcan. En el caso de los alimentos extras el traslado se realizará desde la cocina, hasta la ubicación de las neveras de cada unidad, estimándose la cantidad de unidades en 24, pudiéndose ser las unidades ampliadas o reducidas según necesidades del hospital; este servicio incluirá la revisión y verificación de las caducidades de los alimentos extras.

La recogida de petición de menú opcional en habitaciones de enfermo con personal de la empresa adjudicataria, para las dietas: 0, 5, 7,13, 14, 15, 29.

La reposición de menaje de cocina, y autoservicio de personal y útiles consecuencia del normal uso o deterioro del mismo.

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 cafetería-autoservicio.

La puesta a punto y el mantenimiento de la maquinaria, equipamiento de cocina y autoservicio necesarios para un correcto funcionamiento del servicio.

El servicio del Hospital de Día de Salud Mental, situado en la calle Galicia nº 10,12 de Getafe, consistirá:

- En la distribución del desayuno y la comida. La cantidad aproximada de comidas anuales será de aproximadamente 6.000. Para el desayuno se servirán alimentos extras, leche, azucarillos, galletas, tostadas, mermelada individuales, margarina individuales, sobres café, sobre de cola-caio, etc., bajo petición del Hospital.
- El servicio se realizará de lunes a viernes. El Horario para la entrega de las comidas será aproximadamente a las 13,45h., tanto los días como las horas en que se realiza el servicio podrán ser modificados a petición del Hospital.
- La preparación de las comidas, deberá ser realizada en la cocina del Hospital Universitario de Getafe. La distribución de los alimentos se realizará en recipientes isotérmicos homologados para el transporte de alimentos que los licitadores habrán obligatoriamente de proponer en sus propuestas. Los vehículos que transportan los alimentos serán isotérmicos, y deberán contar con autorización para el transporte de mercancías perecederas, que garanticen una temperatura adecuada de los alimentos desde el Hospital hasta el Hospital de Día de Salud Mental. Los alimentos deberán ser descargados hasta el office, para lo cual, los licitadores presentarán un plan



completo de actuación que contemple medios materiales y humanos así como sistemas de organización y control sin el cual las ofertas no serán valoradas.

- Este servicio incluye la recogida de los recipientes de la comida para su lavado y desinfección.

1.3 Todas las actividades se llevarán a cabo en estrecha colaboración con las Unidades de Enfermería y bajo la supervisión del Servicio de Hostelería y del Servicio de Nutrición del Hospital.

2.- HORARIO DEL SERVICIO

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

2.2 En el momento actual los horarios de distribución de dietas a enfermos son los que figuran a continuación:

➤ SERVICIO A ENFERMOS

DESAYUNO	8,15 a 10 horas
COMIDA	13 a 14,45 horas
MERIENDA	17 a 18 horas
CENA	19,30 a 21,30 horas

- La petición o cambios de dietas desde las unidades de hospitalización se realizará antes de las 11:15 horas para las comidas y antes de las 17:15 horas para el servicio de cenas.

➤ HORARIO FUNCIONAMIENTO AUTOSERVICIO CAFETERIA

DESAYUNO	8 a 11, 45 horas
COMIDAS	13,45 a 16 horas
MERIENDAS	18 a 20 horas
CENAS	20 a 22,30 horas

3.- CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO

3.1 Los licitadores deberán presentar un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado, distribución y cuantas labores y los licitadores estimen son necesarias para un servicio de estas características. Dicho plan seguirá estrictamente los preceptos recogidos en los Reglamentos (CE) 178/2002, 931/2011 de 19 septiembre de 2011, 852/2004, 853/2004 y el RD 640 de 2006, de 26 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.

- 3.2 Tendrá 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) , CAC/RCP 39-1993 código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades y la normativa relativa al etiquetado de alimentos en el Reglamento (CE) nº 1169/2011 del 25 de octubre y el RD 1334/1999 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. Reglamento CE 2019/229 de 7 de febrero que modifica la Reglamento CE 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos. 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. RD 314/2016, de 29 de julio que modifica el RD 140/2003. RD 902/2018 de 20 de julio, que modifica el RD 140/2003. 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.
- 3.3 Deberá realizarse como mínimo, a través de un Centro de control de Calidad homologado, un estudio cada dos 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 al Servicio de Hostelería. Los licitadores incluirán en su plan de autocontrol desarrollado bajo los parámetros del punto 3.1 la documentación acreditativa del cumplimiento del requisito expresado en este punto, acreditación que será de obligada presentación para que las ofertas sean valoradas. El incumplimiento por parte del adjudicatario de esta obligación se penalizará en el mes correspondiente en la evaluación del parámetro V del apartado 18 de la cláusula 1 del Pliego de cláusulas administrativas particulares.
- 3.4 Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.
- 3.5 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.
- 3.6 En los casos en los que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que, junto a la marca, se indique la expresión o “similar”, en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad que deberá contar con el Vº Bº previo del responsable de hostelería del Hospital. El incumplimiento de este punto llevará aparejada su correspondiente sanción en el mes en que se produzca la evaluación del parámetro VIII del apartado 18 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- 3.7 El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor a mantener los productos ofertados, durante la vigencia del contrato.



4.-PERSONAL

- 4.1 La plantilla mínima efectiva de que se debe disponer para la prestación del servicio durante la vigencia del contrato será de 37 personas, cualquier variación de esta plantilla deberá ser previamente autorizada por la Dirección del HUG. El incumplimiento de esta condición podrá conllevar la rescisión unilateral por parte del Hospital del contrato, sin perjuicio de la responsabilidad a que pueda haber lugar por los daños y perjuicios ocasionados.
- 4.2 Se adjunta en el Anexo B el listado de personal de la empresa actual con su categoría y antigüedad.
- 4.3 En la oferta, las empresas licitadoras, deberán presentar la distribución del personal especificando número de personas por turnos y por categorías, así como la distribución de tareas y cuanta información estimen oportuna para la valoración de sus ofertas. La distribución de turnos y horarios será clara concisa y contemplará la presencia en todos los turnos diarios a lo largo del año para la consecución efectiva de todas las tareas que se requieren en un servicio de estas características y las contingencias que del mismo pudiesen derivarse. Para que las ofertas puedan ser valoradas, los licitadores estructurarán su propuesta teniendo en cuenta todo lo estipulado en el presente apartado 4.
- 4.4 Los trabajadores deberán tener las titulaciones o certificados necesarios sobre manipulación de alimentos.
- 4.5 Para la confección y planificación de menús, el adjudicatario deberá contar con al menos con una persona de presencia física diaria, titulada en dietética y nutrición.
- 4.6 El personal necesario para la prestación normal del Servicio, así como aquel otro que pueda tomar temporalmente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos.
- 4.7 El adjudicatario deberá presentar mensualmente listado del personal a su cargo en que se refleje la situación y la antigüedad, así como los boletines de cotización a la Seguridad Social. Con carácter previo se comunicará por escrito a la Dirección del Centro, las nuevas incorporaciones y las extinciones de contratos. Se valorará por la Dirección del Centro el incumplimiento o demora de esta obligación a efectos de lo establecido en el parámetro IX del punto 18 de la Cláusula I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- 4.8 A lo largo de la vigencia del contrato, el adjudicatario deberá presentar los documentos acreditativos de las titulaciones correspondientes a las nuevas incorporaciones de personal en este centro.
- 4.9 Para supervisar la asistencia del personal a su puesto de trabajo, así como el desempeño de las labores encomendadas y servir de interlocutor con el Hospital el contratista designará un representante con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantas incidencias se produzcan en la prestación del Servicio. Igualmente, al frente del Autoservicio de personal, la empresa adjudicataria nombrará a un camarero responsable del servicio. Con respecto a estos nombramientos y al del jefe de cocina, el hospital se reserva la facultad de solicitar su cese en el nombramiento efectuado si las circunstancias en el desarrollo de sus funciones así lo aconsejasen.
- 4.10 El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.



- 4.11 La empresa adjudicataria deberá presentar anualmente a la Dirección del Hospital el programa de formación de su personal y la formación efectivamente llevada a cabo para lo cual habrán de presentar obligatoriamente en su ofertas propuesta de formación de la plantilla de forma que se cubran las principales necesidades de cualificación de la misma para la prestación del servicio objeto de esta licitación. El personal técnico del Hospital valorará el contenido de los planes de formación presentados por los licitadores, su adecuación a las necesidades del servicio y a la legislación en vigor así como la idoneidad de los mismos para contribuir a la mejora cualitativa de la alimentación de los pacientes y profesionales del Hospital Universitario de Getafe. En este sentido se especificará por el licitador los procesos formativos propios o subcontratados que pretenda impartir e implantar así como la acreditación de los formadores que se pretendan usar para dichos procesos. En el caso de ser subcontratados deberá el licitador aportar certificado de homologación de la empresa subcontratada y en el caso de la autogestión acreditación que capacite a los formadores.
- 4.12 Todo el personal de la empresa adjudicataria será sometido a reconocimiento médico periódico, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente. De conformidad con la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, se mantendrán reuniones conjuntas de coordinación de actividad empresarial entre empresa y hospital.
- 4.13 Todo el personal que el concesionario tenga a su cargo deberá recibir obligatoriamente la formación suficiente en materia de Seguridad Alimentaria, y Prevención de Riesgos Laborales en virtud de lo dispuesto en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, y el artículo 19 de la Ley 31/1995 de 8 de Noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.
- 4.14 La empresa adjudicataria queda obligada y se compromete a cumplir la normativa legal vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/95 de 8 de noviembre, los Reales Decretos que la desarrollan, así como aquella normativa de obligado cumplimiento aplicable para el desarrollo de la prestación del servicio. En este sentido, los licitadores presentarán compromiso de realización de la evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva para el servicio contratado, de cumplimiento de sus obligaciones con los trabajadores que vayan a prestar sus servicios en materia de información, formación y vigilancia de la salud. Así mismo se presentará compromiso de realización de coordinación de actividades empresariales acorde al Art. 24 de la Ley 31/95, desarrollado en el Real Decreto 171/2004 de 30 de Enero. Dichos compromisos deberán desarrollarse en una propuesta organizativa que incluya el modelo de gestión de la prevención de riesgos de la empresa licitante y la descripción de los todos y cada uno de los procesos con los que se pretenda dar cumplimiento a los aspectos mencionados en el punto 4 de este PPT, así como una planificación completa de dichas actividades preventivas a desarrollar durante la ejecución del contrato, indicando los medios humanos y materiales a emplear y los plazos previstos para su realización y sin cuya presentación las ofertas no serán valoradas. Deberán del mismo modo acreditar, para que sus propuestas sean valoradas, estar en posesión de un certificado mediante entidad acreditada, por el que se certifica a través de la realización de auditorías reglamentarias, la eficacia de su sistema de gestión de la prevención, el cual debe integrar todas las actividades preventivas de la empresa, conforme a normas aprobadas relativas a la seguridad y salud en el trabajo.
- 4.15 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 éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio Hospital podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos. Por ello los licitadores presentarán inexcusablemente un plan



de actuación que cubra este y otro tipo de eventualidades a los que el servicio de alimentación de pacientes del Hospital de Getafe pueda estar sujeto y que será valorado por la mesa de contratación.

La responsabilidad que se derive de posibles trabajos contratados a terceros será sin embargo del adjudicatario, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

5.- ELABORACIÓN DE MENUS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 5.1 La empresa adjudicataria será la encargada de la confección de los diferentes menús de los pacientes según el tipo de dieta, atendiendo a las directrices contenidas en este pliego y a las marcadas por el Servicio de Nutrición del Hospital y cuyo número mensual aproximado será de 8.500. Se adjuntan como Anexo A de este Pliego, las dietas existentes y sus especificaciones. Una vez elaborada la propuesta con arreglo a estos criterios, deberá ser sometida a supervisión por parte del Servicio de Nutrición del Hospital y del Servicio de Hostelería para su aprobación definitiva. Cualquier modificación ulterior deberá contar igualmente con la aprobación del citado Servicio de Hostelería.
- 5.2 Al ser el menú para comida y para cena opcional se facilitará la elección de menú de entre al menos 3 primeros platos, 3 segundos platos y 3 postres siendo uno de ellos fruta, la relación de menús deberá tener una rotación al menos quincenal y estacional (primavera/verano y otoño/invierno) y se diseñarán menús diferentes para fiestas especiales (por ejemplo: fiestas de Navidad). Las empresas licitadoras deberán presentar para que sus propuestas sean valoradas, un ejemplo de fichas técnicas de cada plato, (tantos como opciones haya) que compongan la pensión de las dietas con el siguiente código: 0, 5 y 10, es decir, primeros, segundos, postres, desayuno y merienda que contengan la información que permita valorar las mismas de forma completa, con su desglose de ingredientes, cantidades, nutrientes, alérgenos, etc..
- 5.3 Igualmente los licitadores presentarán listado de las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizadas para la elaboración de menús, y los principales proveedores con los que cuente con su correspondiente acreditación del registro sanitario que posean. La no presentación de la información solicitada en este apartado o su presentación incompleta será objeto de exclusión de la oferta. Las fichas técnicas de la totalidad de platos podrán ser solicitadas por el centro en cualquier momento del proceso de licitación, a través del Servicio de Notificaciones Telemáticas de la Comunidad de Madrid, debiendo los licitadores adjuntar la documentación solicitada en el plazo de 48 horas a través del Servicio de Gestiones y Trámites de la Comunidad de Madrid, exigiéndose en la oferta, la presentación de sólo una muestra de éstas por economía del proceso.
- 5.4 El personal de cocina responsable de la manipulación de alimentos, seguirá en todo momento las directrices marcadas al respecto por la normativa vigente.
- 5.5 Composición de las pensiones alimenticias:

A.- La pensión alimenticia para las dietas basales o asimilables (según anexo A) se compondrá de:

- DESAYUNO: Café con leche o yogur o chocolate o infusiones, con pan o galletas o biscotes o bollería y mantequilla y mermelada o quesito, o churros.
- ALMUERZO: Entrante (hortalizas, consomé, gazpacho, cremas,...). Primer plato (sopas, caldos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces ...), segundo plato (carnes, pescados, huevos y sus derivados y guarnición) pan y postre (fruta o lácteos.).
- MERIENDA: Lácteos o zumos en envases desechables y galletas, biscotes. En el caso de pediatría o para pacientes que por su estado lo requieran, se servirán bocadillos, túrmix de



fruta, quesitos...

- CENA: Primer y segundo plato compuestos por elementos análogos a los descritos en el almuerzo, pan y postre.
- En aquellas dietas que lo precisen, se incluirá en el menú una pieza de fruta de 175-200 gr. (variada) a media mañana y otra a media tarde.
- En aquellos menús que el Hospital lo considere oportuno incluirá bebida (agua, refresco), como extra.

B.- Las dietas especiales recogidas en el Anexo A se adaptarán a sus peculiaridades.

C.- Se facilitará elección de menú para las dietas: 0, 5, 7, 13, 14, 15, 29. Una persona de la empresa adjudicataria pasará por las habitaciones de los enfermos que tengan esas dietas y recogerá la información en una PDA u otro dispositivo móvil para volcarla en el programa de cocina.

- El programa de dietética del Hospital es DIETOOLS, que deberá ser el utilizado por la empresa adjudicataria para la gestión de las dietas.
- Los ordenadores, impresoras, PDA o cualquier dispositivo móvil, así como distinto material tanto informático como de oficina, necesarios para el servicio, serán por cuenta del adjudicatario.

6.- ALIMENTOS EXTRA

- 6.1 Los alimentos solicitados que no estén recogidos en la pensión diaria serán considerados como extras y deberán ser ofertados en relación independiente en el sobre de la documentación económica de acuerdo al formato del Anexo F que contempla la lista de artículos a ofertar y cuyos precios máximos de licitación y cantidades orientativas quedan en él indicados debiendo las empresas realizar su oferta con cuatro decimales.

A efectos indicativos, se señala que los alimentos solicitados con más frecuencia son: azúcar (en sobres especificando el gramaje mínimo 8 gramos), biscotes, café soluble en sobres, flan, natillas, batidos, fruta (por piezas de 175- 200 gramos), galletas, helados, infusiones, limonada alcalina, gelatinas, leche, margarina, mermeladas, cacao soluble, pan, túrmix de fruta, yogur, zumos y sobres de sacarina. Deberán incluirse la “merienda reforzada” y “los refuerzos especiales” contemplados en los apartados 6.3

- 6.2 Sólo se abonarán aquellos alimentos extras solicitados por las unidades, a través del programa establecido para ello y los solicitados por personal reconocido a tal efecto por la Dirección.
- 6.3 Deberá incluirse en la relación de “alimentos extras”, el concepto de “merienda reforzada”, estará compuesto por un bocadillo/sándwich de embutido variado (100 gramos) o de queso (100 gramos) o tortilla (de 2 huevos), preparado con pan reciente o pan de molde y un café con leche o un vaso de zumo o un refresco en envase de 20 cl. Los refuerzos especiales, tendrán una composición similar a la merienda reforzada, por ello, la cantidad de refuerzos especiales está incluido en el dato de meriendas reforzadas del Anexo F. Este servicio se prestará previa solicitud expresa y habitualmente en el horario de meriendas, para casos que no haya sido posible hacer la petición de la comida en tiempo.
- 6.4 La inclusión de nuevos alimentos extras y su precio deberá ser acordada con la Dirección del Centro.
- 6.5 Se relacionarán las marcas ofertadas para cada uno de los productos. La empresa adjudicataria no podrá variarlas sin autorización de la Dirección del Hospital. Los licitadores aportarán ficha técnica de todos y cada uno de los productos incluidos como productos extraordinarios la cual contendrá



todos los elementos necesarios para su valoración. La no inclusión o inclusión incompleta podrá ser objeto de exclusión.

7.- AUTOSERVICIO

- 7.1 Los artículos que han de expendirse responderán a los usuales para desayuno, comida, merienda y cena, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebidas alcohólicas, excepto, cerveza. Queda igualmente prohibida la venta de tabaco.
- 7.2 Ofertaran diariamente un menú para celíacos, detallando su composición, con una rotación quincenal. Así mismo se ofertarán productos lácteos sin lactosa.
- 7.3 El precio máximo de los artículos y servicios dispensados por la empresa en estas instalaciones, será el reflejado en el Anexo D. Las empresas licitadoras presentarán su propuesta de menú con al menos tres alternativas para cada plato. En todo caso todos los artículos ofertados por las empresas licitadoras deberán ir respaldados por su correspondiente ficha técnica, de la cual se presentará una muestra significativa de al menos 10 artículos de los más consumidos en los términos detallados en el apartado 5.2 y 6.5, quedando dicha presentación sometida al mismo grado de obligatoriedad y compromiso para que las propuestas sean valoradas.
- 7.4 Existirá a disposición de los usuarios del autoservicio, expuesta en lugar visible, una carta de productos que allí se dispensen y sus precios IVA incluido, sellada y firmada por la Dirección del Centro.
- 7.5 El adjudicatario deberá mantener operativos los sistemas de monedero electrónico MIFARE para las tarjetas de identificación del personal, que se pueden utilizar como forma de pago en el autoservicio, o bien instalara un sistema de prepago compatible con las tarjetas identificativas de personal que el Hospital tenga establecido.
- 7.6 El servicio de restauración para el personal del Centro se prestará en el local que a tal efecto dispone el Hospital en la planta baja: "cafetería-autoservicio de personal" o donde determine la Dirección del Centro.
- 7.7 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 limita al personal expresamente acreditado.
- 7.8 El adjudicatario será responsable de velar por el cumplimiento de la legislación vigente, especialmente en lo que respecta a la prohibición del consumo de tabaco en todas las instalaciones del hospital, así como medidas de por parte de sus trabajadores y del personal que acuda al autoservicio.
- 7.9 Existirán impresos de sugerencias a disposición de los usuarios del Autoservicio. La Dirección del Centro será competente, para resolver las reclamaciones formuladas por los usuarios y adoptar las medidas correctivas que estime oportunas
- 7.10 Serán por cuenta del adjudicatario toda clase de impuestos, arbitrios, gravámenes y tasas del Estado, Comunidad Autónoma, Provincia o Municipio a que de lugar la explotación del Servicio objeto de este Procedimiento.
- 7.11 La inclusión de nuevos artículos a dispensar en el autoservicio y su precio deberá ser acordada con la Dirección del Hospital.



8- EQUIPAMIENTO Y MENAJE

8.1 Mobiliario autoservicio de personal.- El autoservicio de personal cuenta en la actualidad con 63 mesas y 252 sillas. Deberá mantener a lo largo de su ejecución todas ellas en perfecto estado, siendo sustituidas a su cargo en caso de cualquier tipo de deterioro.

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

Se podrá solicitar al adjudicatario que disponga una cantidad de bandejas de color diferente al habitual, en caso de ser necesario por protocolo del Hospital.

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.

En el Anexo E que se acompaña se relaciona la vajilla, cristalería, cubiertos y bandejas existente en el Hospital y que, el adjudicatario deberá reponer.

Será obligación del adjudicatario, a la extinción del contrato, dejar la dotación íntegra necesaria que recibe al iniciar el contrato.

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

El adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones el equipamiento, **incluidos las bases y carros térmicos** que aporta el Hospital. Deberá realizar el mantenimiento preventivo que marque el fabricante de cada equipamiento. Para ello el adjudicatario deberá presentar al inicio del contrato la planificación de las revisiones de cada equipamiento.

8.3 Tanto en las revisiones preventivas como en las correctivas, se entregara al Servicio de Mantenimiento del Hospital el parte de trabajo, especificando la revisión realizada, así como los tratamientos correctivos realizados.

8.4 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 realizara una revisión del mismo, certificando su correcto funcionamiento, en caso contrario se valorara 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.

8.5 El mantenimiento tanto preventivo como correctivo del equipamiento, mobiliario de cocina y autoservicio será por cuenta del adjudicatario.

8.6 Las empresas licitadoras deberán aportar en su oferta:

1. Un Túnel de lavado con instalación y retirada del antiguo incluida, así como las adecuaciones de acometidas de agua y luz necesarias, con las siguientes características técnicas mínimas:

- Capacidad máxima de platos/hora deberá ser como mínima de 2000 platos/hora
- Tiempo de contacto: 1 minuto
- Velocidad de transporte mínima 1 m/min.



- Dimensiones de la maquina: zona de carga 1200mm aprox. Zona de prelavado 600mm aprox. Tanque de lavado 800mm aprox. Zona de enjuague con bomba 600mm aprox. Zona de secado 1100mm aprox. Zona de descarga 1000mm aprox.

Las dimensiones del túnel no podrán superar 5300mm de largo, 1100mm de ancho y 2150mm de alto, la cinta del túnel de lavado se adaptara al menaje y bandejas.

El túnel de lavado será acorde a la zona de lavado y a las necesidades del Hospital, que deberá dar su aprobación al mismo antes de su instalación.

2. Proyecto de adecuación y gestión de la línea del autoservicio y comedor, su equipamiento, mobiliario y menaje.

La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la adecuación de las instalaciones del proyecto de la línea del autoservicio, así como las adecuaciones del comedor. Antes de su ejecución el proyecto deberá ser visado por el Servicio de Mantenimiento del Hospital.

3. Instalación un Desfibrilador semiautomático DEA en el autoservicio, realizando el adjudicatario su mantenimiento a lo largo 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 supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Mantenimiento del Hospital, y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación.

Cualesquiera mejoras o equipamientos presentados por la empresa en el momento de realizar su oferta, pasarán a ser propiedad del hospital.

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

El equipamiento deberá cumplir la siguiente legislación sobre materiales de uso alimentario:

1. Reglamento CE 1935/2004 sobre materiales destinados al contacto con alimentos.

Los siguientes reglamentos desarrollan medidas específicas para grupos de materiales y objetos en cuanto a la fabricación y comercialización de los mismos:

- **REGLAMENTO (CE) Nº 282/2008 DE LA COMISIÓN**, de 27 de marzo de 2008, sobre los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se modifica el Reglamento (CE) Nº 2023/2006.
- **REGLAMENTO (CE) Nº 450/2009 DE LA COMISIÓN**, de 29 de mayo de 2009, sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos.
- **REGLAMENTO (UE) Nº 10/2011 DE LA COMISIÓN**, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Reglamento UE 2017/752 de 28 abril modifica el Reglamento 10/2011. Reglamento UE 2018/831 de 5 junio modifica 10/2011 reglamento UE 2019/37 de 10 enero. Reglamento UE 1935/2004 de 27 de octubre derogan las Directivas 80/590 CE y 89/109 CE.



2. A nivel estatal destaca la siguiente norma general:

- **REAL DECRETO 888/1988**, de 29 de julio, por el que se aprueba la norma general sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos.

Como en el caso de la reglamentación europea, hay una serie de reales decretos que regulan las características en cuanto a la fabricación y comercialización de materiales en contacto con los alimentos según su naturaleza. Son los siguientes:

- **REAL DECRETO 1125/1982**, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales poliméricos en relación con los productos alimenticios y alimentarios. RD 668/1990 de 25 de mayo modifica la Reglamentación técnico sanitario del RD 1125/1982 de 30 de abril.
- **REAL DECRETO 1086/2020** de 9 de diciembre por el que se regulan las disposiciones de la UE en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas en su ámbito de aplicación, que deroga el RD 397/1990, de 16 de marzo.
- **REAL DECRETO 1413/1994**, de 25 de junio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias sobre los materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario. RD 691/2005, de 10 de julio por el que se modifica el RD 1413/1994
- **REAL DECRETO 891/2006**, de 21 de julio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario. RD 1631/2001 de 14 septiembre que modifica el RD 891/2006

9- LIMPIEZA

- 9.1 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 (incluyendo campanas de extracción) e instalaciones incluidos en el programa, modo de actuación, periodicidad de la limpieza, etc. En el supuesto de haberse valorado como insuficiente o incompleto dicho programa en la fase de selección deberá presentarse nuevo programa a la firma del contrato y obtener la conformidad por escrito de la Dirección del HUG. Los licitadores obligatoriamente deberán presentar un plan de limpieza especial y de señalización de zonas, con motivo de la situación de Covid, teniendo en cuenta que estas medidas pueden ser modificadas por las normativas vigentes en cada momento.
- 9.2 La limpieza de la cocina, la cafetería y el pasillo de comunicación de ésta con el Hospital 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 la Dirección, el Servicio de Hostelería y/o el Servicio de Medicina Preventiva.
- 9.3 En el autoservicio se cuidará especialmente la limpieza de los aseos públicos asegurando en todo momento la reposición de papel higiénico, jabón y papel de manos que serán por cuenta de adjudicatario.
- 9.4 Todos los productos de limpieza necesarios serán por cuenta del adjudicatario.
- 9.5 La desinsectación y desratización correrá por cuenta del hospital, así como el mantenimiento de las infraestructuras e instalaciones de cocina, autoservicio.



10.- UNIFORMIDAD

- 10.1 Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, debiendo ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible.
- 10.2 El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente en la cinta de emplatado y en el autoservicio.
- 10.3 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.

11.- TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL

- 11.1 El adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del Hospital Universitario de Getafe 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.
- 11.2 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.
- 11.3 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 de los servicios.
- 11.4 El adjudicatario deberá entregar a la finalización del contrato: relación de personal subrogable, con antigüedad, categoría y tipo de contrato e inventario actualizado.

12.- 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 Universitario de Getafe (anexo G), debidamente cumplimentado.

13.- AGUA, GAS, ELECTRICIDAD

El Hospital Universitario de Getafe facilitará al adjudicatario agua, alumbrado, energía eléctrica y gas en cuantía necesaria para el cumplimiento de su cometido, no permitiéndose el uso indebido de estos elementos.

14.- LEGISLACIÓN ESPECÍFICA

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario, el cumplimiento de la normativa vigente en materia de normativa alimentaria, como pueden ser legislación de transporte, envasado, producción, almacenamiento, requisitos higiénicos generales, manipulación de alimentos, etc. y cualquiera que le sean aplicables.

En Getafe,
EL DIRECTOR GERENTE



ANEXO A DIETAS

CÓDIGO DE DIETAS ASIMILABLES A BASALES

Estas dietas se compondrán en comida y cena de: entrante, primer plato, segundo plato (con guarnición) y postre (fruta en comida y lácteo en cena).

Los desayunos podrán variar entre café con leche (normal o descremada), cacao con leche o batidos o zumos o infusiones o yogur y pan o bizcotes (con mantequilla y mermelada o con quesito) o galletas o bollería, o churros.

CÓDIGO	DIETA
0	<u>BASAL 2000/2200 Kcal.</u> 55-60% HIDRATOS DE CARBONO, 13-15% PROTEINAS, 30-35% LÍPIDOS
4	<u>BLANDA DE FÁCIL DIGESTION</u> SIMILAR EN CONTENIDO A LA DIETA BASA, PERO SUPRIMIENDO EXCITANTES E IRRITANTES GÁSTRICOS.
5	<u>BASAL DE FÁCIL MASTICACIÓN</u> SIMILAR EN CONTENIDO A LA DIETA BASAL, PERO INCLUYENDO ALIMENTOS DE FÁCIL MASTICACIÓN.
9	<u>1500 Kcal.</u> INDICADA COMO DIETA HIPOCALÓRICA Y PARA DIABÉTICOS TIPO II. SIMILAR A LA DIETA BASAL RETIRANDO HIDRATOS DE CARBONO DE FÁCIL ABSORCIÓN Y DISMINUYENDO EL APOORTE CALÓRICO. ADEMAS DE LOS COMPONENTES NORMALES DE ESTE TIPO DE DIETAS, SE INCLUIRÁ UNA PIEZA DE FRUTA DE 200 GRAMOS EN DESAYUNO.
10	<u>DIABÉTICO TIPO I 2000/2200 Kcal.</u> SIMILAR A LA BASAL, SUSTITUYENDO HIDRATOS DE CARBONO DE FÁCIL ABSORCIÓN, POR OTROS EN FORMA DE ALMIDÓN. SE RESTRINGEN LAS GRASAS SATURADAS. SU COMPOSICIÓN ES DE: 50-55% HIDRATO DE CARBONO, 10-20% PROTEINAS, MENOS DEL 30% GRASAS ADEMAS DE LOS COMPONENTES NORMALES DE ESTE TIPO DE DIETAS, SE INCLUIRÁ UNA PIEZA DE FRUTA DE 200 GRAMOS EN EL DESAYUNO.
13	<u>CARDIOLÓGICA</u> SIMILAR A LA BASAL ELIMINANDO ALIMENTOS RICOS EN GRASA
15	<u>HIPERPROTEICA</u> SIMILAR A LA DIETA BASAL, INCREMENTANDO LA CANTIDAD DE PROTEINAS, SEGÚN LOS CASOS, ENTRE 1,5 Y 2 g/kg/día
14	<u>BASAL REFORZADA</u> SIMILAR A LA DIETA BASAL, INCLUYENDO UN SUPLEMENTO A MEDIA MAÑANA Y OTRO A MEDIA TARDE (apartado 6.4 del



	pliego de especificaciones técnicas)
29	<u>BASAL PEDIÁTRICA</u> SIMILAR A LA DIETA BASAL, PERO ADAPTADA AL GUSTO DE LOS NIÑOS.
31	<u>BLANDA PEDIÁTRICA</u> SIMILAR A LA DIETA BASAL PEDIÁTRICA, PERO CAMBIANDO AQUELLOS INGREDIENTES QUE SEAN IRRITANTES GÁSTRICOS. LAS LEGUMBRES Y VERDURAS SE PRESENTARÁN TRITURADAS.
38	<u>VEGETARIANA</u> SIMILAR A LA DIETA BASAL SUSTITUYENDO CARNE Y PESCADO, POR OTROS ALIMENTOS.
	<u>BASAL SIN CERDO</u> SIMILAR A LA DIETA BASAL PERO RETIRANDO TODOS LOS ALIMENTOS QUE INCLUYAN CERDO O DERIVADOS EN LA DIETA.

CÓDIGO DE DIETAS ESPECIALES

Se elaborarán siguiendo las directrices de la dieta basal, pero la composición de los distintos servicios de desayuno, comida, merienda y cena, vendrá determinada por las necesidades específicas de cada dieta.

CÓDIGO	DIETA
1	<u>LÍQUIDA</u> CALDOS, ZUMOS (EXCEPTO NARANJA Y LIMÓN), INFUSIONES (PROHIBIDA LA LECHE Y DERIVADOS)
2	<u>SEMILÍQUIDA</u> LECHE Y DERIVADOS, CALDOS, CREMAS, PURÉS.
3	<u>SEMIBLANDA</u> LECHE Y DERIVADOS, CALDOS, SOPAS, CREMAS, PURES, PESCADO Y CARNE HERVIDOS O A LA PLANCHA.
6	<u>TURMIX</u> APORTE CALÓRICO SIMILAR A LA DIETA BASAL, PERO EL ALIMENTO SE PRESENTARÁ TRITURADO.
7	<u>DIETA PROTECCIÓN PANCREÁTICO BILIAR</u> DIETA POBRE EN GRASAS.
8	<u>1000 Kcal.</u> HIPOCALÓRICA.
12	<u>60 GRAMOS DE PROTEINAS</u>
16	<u>DIETA ASTRINGENTE EN 3 FASES</u> <u>ALIMENTOS PERMITIDOS:</u> ➤ FASE I: LIMONADA ALCALINA, AGUA DE ARROZ, AGUA DE ZANAHORIA, AGUA DE MANZANA HERVIDA, TE.
17	<u>DIETA ASTRINGENTE EN 3 FASES</u> <u>ALIMENTOS PERMITIDOS:</u>



	➤ FASE II: ARROZ HERVIDO, SÉMOLA DE ARROZ, PATATA Y ZANAHORIA HERVIDA, PAN TOSTADO, MEMBRILLO, MANZANA HERVIDA O ASADA, PLÁTANO MUY MADURO.
18	<u>DIETA ASTRINGENTE EN 3 FASES</u> ➤ <u>ALIMENTOS PERMITIDOS:</u> ➤ FASE III: YOGUR NATURAL DESNATADO, PESCADO BLANCO, JAMÓN COCIDO, POLLO, PAVO, TERNERA HERVIDA, CALDO DESGRASADO, PASTA.
19	<u>PANCREATITIS FASE I</u> COMPUESTA DE CALDOS VEGETALES E INFUSIONES.
20	<u>PANCREATITIS FASE 2</u> SE AÑADEN A LOS ALIMENTOS DE LA FASE ANTERIOR: PURÉS, SOPAS DE PATATAS, ARROZ, PASTA Y SÉMOLA, ZUMOS DE MANZANA O PERA, PAN TOSTADO.
21	<u>PANCREATITIS FASE 3</u> SE AÑADEN A LOS ALIMENTOS DE LA FASE ANTERIOR: ARROZ BLANCO, PATATAS COCIDAS, VERDURAS COCIDAS, FRUTAS COCIDAS O ASADAS
22	<u>PANCREATITIS FASE 4</u> SE AÑADEN A LOS ALIMENTOS DE LA FASE ANTERIOR: PESCADO BLANCO HERVIDO (50 gr.) Y JAMÓN YORK (50 gr.)
23	<u>POSTGASTRECTOMIA I</u> LIQUIDOS DESGRASADOS VEGETALES
24	<u>POSTGASTRECTOMIA II</u> LIQUIDOS DESGRASADOS VEGETALES, SE AÑADE ARROZ BLANCO, PATATAS COCIDAS, FRUTAS COCIDAS Y ASADAS.
25	<u>POSTGASTRECTOMIA III</u> IGUAL QUE LA FASE ANTERIOR, SE AÑADE CARNE DE PAVO Y JAMON DE YORK.
26	<u>POSTGASTRECTOMIA IV</u> IGUAL QUE LA FASE ANTERIOR, SE AÑADIRIA PESCADOS Y CARNES HERVIDOS O ASADOS.
27	<u>POSTGASTRECTOMIA V</u> IGUAL QUE LA FASE ANTERIOR, PASARIA A UNA DIETA SIN GRASAS Y SIN AZUCARES
30	<u>DIETA PEDIÁTRICA POR TURMIX</u> DESAYUNO Y MERIENDA SIMILAR A LA DIETA 6. EN COMIDA Y CENA SE SEVIRÁN, PREFERENTEMENTE, PREPARADOS DIETÉTICOS.
32	<u>DIETA DE INGRESO PROGRAMADO</u> ES UNA DIETA ESTÁNDAR, POLIVALENTE. SE EMPLEA SOBRE TODO EN LAS CENAS PARA INGRESOS PROGRAMADOS, SOBRE LOS QUE NO SE CONOCE EL TIPO DE DIETA QUE VAN A CONSUMIR.
36	<u>SIN GLUTEN</u> SIMILAR A LA BASAL ELIMINANDO AQUELLOS ALIMENTOS QUE



	CONTENGAN GLUTEN
45	<u>CIRUGIA BARIÁTRICA</u> CONSISTE EN UNA DIETA LIBRE DE GRASAS Y LÍQUIDA. COMIDA Y CENA: LÍQUIDOS DESGRASADOS EN DESAYUNO UN ZUMO DE NARANJA NATURAL COLADO Y ACTIMEL. EN LA MERIENDA UN ACTIMEL.
Especial Restricción	<u>TURMIX DIABÉTICO</u> COMPOSICIÓN SIMILAR A LA DIETA 10 TRITURADA, (LA PIEZA DE FRUTA SE PRESENTARÁ POR TURMIX)
Especial Restricción	<u>HEMORRAGIAS OCULTAS</u> SUPRIME DE LA DIETA BASAL DETERMINADOS ALIMENTOS: CARNE, PESCADO, VERDURAS, FRUTAS Y LEGUMBRES
Especial Restricción	<u>DIETA ABSOLUTA</u>
Especial Restricción	<u>DIETA ESPECIAL PARA ENFERMOS INAPETENTES</u> SE EMPLEA PARA ENFERMOS INAPETENTES, EL ENFERMO PIDE LA DIETA SEGÚN SUS GUSTOS, PERO EN FUNCIÓN DE LAS POSIBILIDADES DE LOS MENÚS DEL HOSPITAL.
Especial Restricción	<u>SIN LACTOSA</u> SIMILAR A LA BASAL ELIMINANDO AQUELLOS ALIMENTOS QUE CONTENGAN LACTOSA, EL DESAYUNO CONSTARÁ DE LECHE SIN LACTOSA.
OXL	<u>SIN OXALATO</u> SIMILAR A LA BASAL ELIMINANDO DE LA DIETA LOS ALIMENTOS RICOS EN OXALATO.
Especial Restricción	<u>DETERMINACIÓN DE CATECOLAMINAS</u> DIETA EXPLORATORIA EN LA QUE SE ELIMINAN CIERTOS ALIMENTOS: CHOCOLATE, TÉ, CAFÉ, COLA, PLÁTANOS, NUECES, PIÑA, PASAS, CARAMELOS, HELADOS Y ALIMENTOS QUE CONTENGAN VAINILLA.
Especial Restricción	<u>BASAL NO OPCIONAL</u> SE INCLUYE DIETA ESPECIAL O ALGUNA RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS

- *EXISTEN OTRAS DIETAS ESPECIALES NO INCLUIDAS EN ESTE CÓDIGO, QUE NO SE PIDEN DE FORMA HABITUAL.*



ANEXO B: RELACIÓN PERSONAL

Nº ORDEN TRABAJADOR	CENTRO HOSPITALARIO	EMPRESA	CATEGORÍA	CÓDIGO TIPO DE CONTRATO	JORNADA (%)	DENOMINACION DEL CONTRATO	ANTIGÜEDAD RECONOCIDA	SALARIO BRUTO TOTAL AÑO (Salario base + complementos)	complementos anuales (incluidos en el Salario bruto total año)
1	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ENCARG EST	100	100,00%	INDEFINIDO	20/06/1988	37.627,47	24.763,34
2	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	COCINE +10	100	100,00%	INDEFINIDO	26/11/1990	31.720,53	12.267,55
3	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	CAMARERA	100	100,00%	INDEFINIDO	01/07/1997	24.364,09	11.924,86
4	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL +10 A	100	100,00%	INDEFINIDO	08/11/1993	18.972,00	4.677,86
5	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL +10 A	100	100,00%	INDEFINIDO	25/12/1994	17.192,18	4.703,46
6	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL +10 A	100	100,00%	INDEFINIDO	18/03/1992	14.250,14	5.370,56
7	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL +10 A	100	87,50%	INDEFINIDO	16/04/1999	14.916,52	3.646,37
8	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL +10 A	100	75,00%	INDEFINIDO	02/03/1997	13.451,35	4.388,03
9	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL +10 A	100	100,00%	INDEFINIDO	05/05/1997	16.967,86	4.226,19
10	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	COCINERO	100	100,00%	INDEFINIDO	20/06/2000	21.749,26	7.864,78
11	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	COCINE +10	100	100,00%	INDEFINIDO	01/11/1977	25.721,56	11.561,77
12	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	COCINERO	189	100,00%	INDEFINIDO	23/08/2007	25.704,00	10.575,36
13	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	COCINERO	100	100,00%	INDEFINIDO	01/04/1999	20.527,46	7.874,07
14	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	DIETISTA	100	100,00%	INDEFINIDO	18/04/1994	19.306,02	6.386,94
15	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	DIETISTA	100	100,00%	INDEFINIDO	01/03/1992	21.471,10	8.616,84
16	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	DIETISTA	100	100,00%	INDEFINIDO	30/06/1995	19.948,03	7.093,77
17	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	A.S.L	189	100,00%	INDEFINIDO	12/11/2002	16.280,00	4.531,93

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **123983176297501638997**

18	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	A.S.L	189	100,00%	INDEFINIDO	18/11/2002	15.697,68	3.932,08
19	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL +10 A	189	100,00%	INDEFINIDO	01/10/2003	16.761,99	4.643,35
20	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL +10 A	189	100,00%	INDEFINIDO	19/02/2004	17.963,33	5.552,24
21	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL +10 A	200	87,50%	INDEFINIDO	15/07/2004	11.300,93	4.778,36
22	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	A.S.L	189	100,00%	INDEFINIDO	05/12/2004	16.339,22	4.450,05
23	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL +10 A	100	100,00%	INDEFINIDO	19/01/2005	17.895,27	5.651,02
24	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	A.S.L	189	100,00%	INDEFINIDO	28/12/2006	16.972,72	4.938,63
25	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	AYT. COCIN	189	100,00%	INDEFINIDO	19/03/2007	24.703,00	11.134,14
26	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	CAMR ALM H	289	60,00%	INDEFINIDO	27/03/2007	11.784,05	4.519,28
27	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	CAMR ALM H	200	95,00%	INDEFINIDO	01/05/2002	15.907,00	4.319,18
28	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	A.S.L	189	100,00%	INDEFINIDO	06/09/2007	16.601,94	4.523,05
29	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	A.S.L	189	100,00%	INDEFINIDO	07/09/2007	17.798,66	5.603,21
30	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	A.S.L	100	100,00%	INDEFINIDO	01/11/2008	16.696,34	4.638,66
31	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	DIETISTA	100	100,00%	INDEFINIDO	22/09/2010	17.651,59	4.512,15
32	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL	100	100,00%	INDEFINIDO	16/08/2018	13.318,32	1.682,70
33	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	CAMR ALM H	189	62,50%	INDEFINIDO 1	08/02/2021	14.260,54	225,00
34	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL	189	100,00%	INDEFINIDO	01/06/2019	13.554,30	2.293,94
35	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	CAMR ALM H	200	75,00%	INDEFINIDO	03/11/2020	13.240,56	1.242,19
36	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	A.S.L	410	100,00%	EVENTUAL	27/09/2021	14.653,77	3.037,54
37	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL	410	100,00%	EVENTUAL	01/02/2021	15.971,72	2.419,44
38	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	COCINERO	402	100,00%	EVENTUAL	03/08/2020	15.879,78	3.504,06

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1239983176297501638997

39	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL	410	100,00%	EVENTUAL	04/02/2021	13.554,30	2.293,94
40	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	COCINERO	502	50,00%	EVENTUAL	15/04/2021	18.077,78	2.246,40
41	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	DIETISTA	502	80,00%	EVENTUAL	29/06/2021	12.114,20	180,00
42	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL	402	100,00%	EVENTUAL	01/07/2021	13.552,28	225,00
43	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL	402	100,00%	EVENTUAL	19/07/2021	13.552,28	225,00
44	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	ASL	502	37,50%	EVENTUAL	29/07/2021	5.511,80	225,00
45	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	A.S.L.	402	100,00%	EVENTUAL	18/09/2021	13.552,28	225,00
46	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	COCINERO	402	100,00%	EVENTUAL	27/07/2021	20.562,64	5.246,40
47	COCINA H. UNIVERSITARIO DE	COEMCO RESTAURACIÓN	A.S.L.	402	100,00%	EVENTUAL	26/08/2021	13.552,28	225,00

ANEXO C INVENTARIO DE COCINA

Código	Cant.	Artículo	Marca	Modelo	Ubicación
664	1	Termo calienta leche	Campeona, S.A.	TLL/29	Autoservicio
665	1	Frigo. Botell. 3 cuerp. Bebidas	Coreco	BE 150	Autoservicio
668	1	Frigo. Botell. 2 cuerp. Bebidas	Zanussi		Autoservicio
669	1	Frigorífico postres	Zanussi	2 Cuerpos	Autoservicio
670	1	Calienta platos			Autoservicio
671	1	Mostr. Cal. c/ protec. Cris.I, resistencias			Autoservicio
8101	1	Frigo. Hielo	ITV Gala	DP-90W	Autoservicio
674	1	Fuente agua fría	Erica	90018	Autoservicio
S/C	1	Caja registradora	TC		Autoservicio
S/C	1	Buffet ensaladas			Autoservicio
S/C	63	Mesa 4 servicios			Autoservicio
S/C	252	Sillas			Autoservicio
S/C	1	Tostador elec.	Sammic	TPD-2	Autoservicio
S/C	1	Horno microondas	Daewoo		Autoservicio
S/C	1	Mesa aux. port. Vinagr.			Autoservicio
S/C	1	Mesa porta cubiert.y band.			Autoservicio
S/C	1	Most. 2 baldas Inox., mesa plancha		2500x700 mm	Autoservicio
S/C	1	Mostrador 1 balda, mesa microondas			Autoservicio
S/C	1	Estant. 2 bald. Cristal, exp. Bocadillos			Autoservicio
S/C	1	Esxp. Postres fríos, LN			Autoservicio
S/C	1	Mesa aux. caja registr.			Autoservicio
S/C	1	Mesa inox. 2 cuer.2 bald., mesa cafetera		3500x850 mm	Autoservicio
S/C	1	Mesa inox. 1 cuer.2 bald.			Autoservicio
S/C	1	Lámp. Insect.			Autoservicio
S/C	1	Teclado			Autoservicio
S/C	1	Monitor			Autoservicio
S/C	1	Pc			Autoservicio
S/C	1	Mesa Frigo. 2 pta., LN	Edesa		Autoservicio
S/C	1	Caja registradora, LN			Autoservicio
S/C	1	Exp. Postres 2 Pt., LN	Edesa		Autoservicio
S/C	1	Estant. 2 bald. LN, cristal sobremesa			Autoservicio
S/C	1	Mesa aux. caja registr. Con cajon, LN			Autoservicio
S/C	1	Mesa inox. 3 bald.		1600mm	Autoservicio
S/C	1	Mesa inox. 1 bald.			Autoservicio
S/C	1	Mesa inox. Auxiliar			Autoservicio
	1	Mostrador 3 cuerpos , LN			Autoservicio
	1	Mesa 3 baldas con peto, LN			Autoservicio
	1	Mesa cafetera, LN			Autoservicio
	1	Mesa caliente			Autoservicio
	1	Cocedero de Pasta	Mareno		Autoservicio
	1	Lector de tarjetas prepago, Myfare	Prodelfi		Autoservicio
	1	Maquina recargar tarjetas prepago, Myfare	Prodelfi		Autoservicio
	1	Lector de tarjetas guardias, Wifi			Autoservicio
	2	Teclado			Despacho



					dietistas
	2	PC			Despacho dietistas
	2	Monitor			Despacho dietistas
	2	Impresora			Despacho dietistas
	1	Caja fuerte			Despacho Gerente
	1	Mesa escritorio			Despacho Gerente
	2	Sillas			Despacho Gerente
661	1	Báscula, 250 kg	Hercas,SA		Recepción víveres
	3	Exterminador de insectos	Jofel		Recepción víveres
	8	Estantería Acero 4 baldas			Almac. Alim. No pereced -1
	4	Estantería Acero 4 baldas			Almac. Alim. No pereced - 2
	4	Estantería Acero 4 baldas			Almac. Alim. No pereced - 3
	1	Recinto frigorífico prefabricado -ANTECÁMARA (SIN REFRIGERAR) -CÁMARA DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS -CÁMARA DE PESCADO -CÁMARA DE CARNE -CÁMARA DE VERDURAS -CÁMARA DE LACTEOS	Zanotti	Dim.: 13.000 x 6260 x 2.480 mm.	Almacenamiento víveres
	1	Estantería de pie en aluminio-CONGELADOS	Rial	Dim.: 1651 x 500 x 1800 mm.	Almacenamiento víveres
	1	Estantería de pie en aluminio-CONGELADOS	Rial	Dim.: 2025 x 500 x 1800 mm.	Almacenamiento víveres
	1	Estantería de pie en aluminio-CONGELADOS	Rial	Dim.: 3160 x 500 x 1800 mm.	Almacenamiento víveres
	4	Estantería de pie en aluminio, 1 FRUTAS, 1 LACTEOS, 1 CARNES, 1 PESCADO	Rial	Dim.: 2480 x 500 x 1800 mm.	Almacenamiento víveres
	2	Estantería de pie en aluminio, 1 LACTEOS, 1 CARNE	Rial	Dim.: 2480 x 400 x 1800 mm.	Almacenamiento víveres
	1	Estantería de pie en aluminio, FRUTAS	Rial	Dim.: 3985 x 400 x 1800 mm.	Almacenamiento víveres
	1	Recinto frigorífico prefabricado -CÁMARA DE PRODUCTO TERMINADO	Zanotti	Dim.: 7020 x 4360 x 2480 mm.	Almacenamiento víveres
	1	Estantería de pie en aluminio	Rial	Dim.: 2256 x 500 x 1800 mm.	Almacenamiento víveres
	1	Estantería de pie en aluminio	Rial	Dim.: 4781 x 500 x 1800 mm.	Almacenamiento víveres
	1	Recinto frigorífico prefabricado -CÁMARA DE BEBIDAS	Zanotti	Dim.2840 x 1700 x 2480 mm.	Almacenamiento víveres
	1	Recinto frigorífico prefabricado para congelados - CAMARA DE PAN	Zanotti	Dim.: 2080 X 940 X 2100 MM.	Almacenamiento víveres
	1	Mesa de trabajo mural con estructura y fregadero	Flores Valles	Dim.: 2690 x 750 x 900 mm.	Preparación de Pescados
	1	Instalacion frigorifica cuarto de Pescados	Zanotti	Ud. condensadora 1 CV	Preparación de Pescados
	1	Lavamanos Automático	M		Preparación de Pescados
	1	Dosificador de papel de manos			Preparación de Pescados
	1	Estantería Acero 4 baldas			Preparación de Pescados
	1	Esterilizador de cuchillos por luz ultravioleta	ARM 50		Preparación de Pescados



	1	Mesa de trabajo mural con estructura y fregadero	Flores Valles	Dim.: 2890 x 750 x 900 mm.	Preparación de Carnes
	1	Instalacion frigorifica cuarto de Carnes	Zanotti	Ud. condensadora 1 CV	Preparación de Carnes
	1	Lavamanos Automático	M		Preparación de Carnes
	1	Dosificador de papel de manos			Preparación de Carnes
	1	Estanteria Acero 4 baldas			Preparación de Carnes
	1	Esterilizador de cuchillos por luz ultravioleta	ARM 50		Preparación de Carnes
	1	Mesa de trabajo mural con estructura y fregadero	Flores Valles	Dim.: 2890 x 750 x 900 mm.	Preparación de Verduras
	1	Instalacion frigorifica cuarto de Verduras		Ud. condensadora 1 CV	Preparación de Verduras
	1	Lavamanos Automático	M		Preparación de Verduras
	1	Dosificador de papel de manos			Preparación de Verduras
	1	Estanteria Acero 4 baldas			Preparación de Verduras
	1	Esterilizador de cuchillos por luz ultravioleta	ARM 50		Preparación de Verduras
	1	Mesa de trabajo mural con estructura y fregadero	Flores Valles	Dim.: 2690 x 750 x 900 mm.	Preparación de Lacteos
	1	Instalacion frigorifica cuarto de Lacteos		Ud. condensadora 1 CV	Preparación de Lacteos
	1	Lavamanos Automático	M		Preparación de Lacteos
	1	Dosificador de papel de manos			Preparación de Lacteos
	1	Estanteria Acero 4 baldas			Preparación de Lacteos
	1	Esterilizador de cuchillos por luz ultravioleta	ARM 50		Preparación de Lacteos
	1	Estanteria Acero 4 baldas			Zona condimentación
	1	Mesa de trabajo mural con estructura y fregadero	Flores Valles	Dim.: 4350 x 750 x 900 mm.	Zona condimentación
	1	Mesa de trabajo mural con estructura	Flores Valles	Dim.: 1.600 x 750 x 900 mm.	Zona condimentación
	1	Cocedor a vapor electrico 3 GN 1/1	Salvis	Con regulador de temp hasta 119°C -Dim. 624 x 848 x 680 mm.	Zona condimentación
	1	Horno mixto electrico 20 GN 1-1	Rational	Vapor y aire caliente, APPCC - Dim.: 1.084 x 996 x 1.782 mm.	Zona condimentación
	1	Horno mixto electrico 10 GN 1-1	Rational	Vapor y aire caliente, APPCC - Dim.: 847 x 771 x 1.017 mm.	Zona condimentación
	1	Mesa soporte con guías	Rational	Dim.: 845 x 724 x 696 mm.	Zona condimentación
	1	Aabatidor de Temp. de refrigeracion rápida	Friginox	20 GN 2/1 - Dim: 1.320 x 1.223 x 2.420 mm.	Zona condimentación
	2	Exterminador de insectos	Jofel		Zona condimentación
	2	Marmita a gas	Flores Valles	244 litros, 23,2 Kw. - Dim.: 1.200 x 900 x 850 mm.	Zona condimentación
	2	Canaleta con sumidero		Dim.: 300 x 600 x 160 mm.	Zona condimentación
	2	Sarten basculante manual, a gas	Flores Valles	100 litros, 25 Kw, Fundicion refractaria - Dim: 1.400 x 900 x 850 mm	Zona condimentación
	1	COCINA TIPO PIANO: 6 Quemadores, 4 Freidoras, 2 Fri-top y 1 Cuece pastas, con encimera	Flores Valles	93,8 Kw gas - 45 Kw Electric. - Dim.: 5.000 x 1.700 x 900 mm.	Zona condimentación



	2	Canaleta con sumidero		Dim.: 300 x 600 x 160 mm.	Zona condimentación
	1	Extincion Automatica de incendios de la campana	Aunsul	R-102	Zona condimentación
	2	Lavamanos Automático	M		Zona condimentación
	1	Dosificador de papel de manos			Zona condimentación
	1	Campana de humos	Flores Valles	Dim.: 20000 mm. perímetro. 1.000 mm. altura.	Zona condimentación
	1	Colector de filtros	Flores Valles	Dim.: 6600 x 800 x 900 mm.	Zona condimentación
	1	Campana de humos	Flores Valles	Dim.: 5.720 mm. perímetro. 1.000 mm. altura.	Zona condimentación
	1	Colector de filtros	Flores Valles	Dim.: 3.630 x 400 x 750 mm.	Zona condimentación
	1	Extincion Automatica de incendios de la campana	Aunsul	R-102	Zona condimentación
	1	Recinto frigorífico prefabricado - CAMARA DE PRODUCTO ELABORADO	Zanotti	Dim.: 4100 X 4380 X 2480 MM.	Zona condimentación
	1	Estanteria pared una balda	Flores Valles	Dim.: 800 x 30 mm.	Zona condimentación
	1	Estanteria pared una balda	Flores Valles	Dim.: 1200 x 30 mm.	Zona condimentación
	2	Estanteria de pie en aluminio	Rial	Dim.: 1651 x 500 x 1800 mm.	Zona condimentación
	1	Estanteria de pie en aluminio	Rial	Dim.: 3537 x 500 x 1800 mm.	Zona condimentación
	1	Estanteria de pie en aluminio	Rial	Dim.: 2480 x 500 x 1800 mm.	Zona condimentación
	1	Batidora	Robot Coupe	550	Zona condimentación
8102	1	Mesa caliente ruedas	Iberrestan		Zona condimentación
	3	Mesa caliente con ruedas, 20 GN 1/1	Frankee	Dim.: 1800 x 600 x 800 mm.	Zona condimentación
	2	Carros 4 baldas		13300x600x1800	Zona emplatado
	1	Estanteria de pie en aluminio	Rial	Dim.: 856 x 500 x 1800 mm.	Plonge
	1	Mesa de pase central	Flores Valles	Dim.: 2.000 x 800 x 850 mm.	Plonge
	1	Mesa auxiliar lavadora Con peto en lateral izquierdo, de 800 x 150 mm., con radio de unión a encimera.	Flores Valles	Dim.: 1.200 x 800 x 850 mm.	Plonge
	1	Lavadora de utensilios carga lateral con cesto	Meyco- Flores Valles	Tanque 100 litros, 3 programas - Dim. 1490 x 995 x 1792 mm.	Plonge
	1	Mesa auxiliar lavadora con seno y rejilla	Flores Valles	Dim.: 1.600 x 800 x 850 mm.	Plonge
	1	Grifo ducha mezclador			Plonge
	1	Campana de recogida de vahos	Flores Valles	Dim.: 5200 mm. perímetro. 1.000 mm. altura.	Plonge
	1	Fregadero gran capacidad 2 senos		Dim: 2.000 x 700 x 850 mm.	Plonge
	1	Grifo ducha a pared con grifo			Plonge
	1	Fregadero vertedero		Dim: 600 x 600 x 500 mm.	Plonge
	1	Mesa de trabajo mural 2 senos	Flores Valles	Dim.:2500 x 750 x 900 mm.	Cocina Aux. Autoservicio
	1	Armario frigorífico 2 puertas G.N. 2/1	Infrico	945 W. -Dim.: 1.385 x 794 x 2.100 mm.	Cocina Aux. Autoservicio
	1	Mesa de apoyo	Flores Valles	Dim.: 800 x 900 x 850 mm.	Cocina Aux. Autoservicio
	1	Fry-top a gas con 1 plancha y dos Quemadores Con peto trasero de 150 x 20 mm.	Flores Valles	29,6 Kw. - Dim.: 1.200 x 900 x 850 mm.	Cocina Aux. Autoservicio
	1	Mesa de apoyo	Flores Valles	Dim.: 400 x 900 x 850 mm.	Cocina Aux. Autoservicio
	1	Lavamanos Automático	M		Cocina Aux.



					Autoservicio
	1	Dosificador de papel de manos			Cocina Aux. Autoservicio
	1	Dosificador jabón de manos			Cocina Aux. Autoservicio
	1	Mesa mostrador	Flores Valles	Dim.: 2.000 x 700 x 850 mm.	Cocina Aux. Autoservicio
	1	Campana de humos	Flores Valles	Dim.:4400 mm. perímetro. 1.000 mm. altura.	Cocina Aux. Autoservicio
	1	Colector de filtros	Flores Valles	Dim.: 2.610 x 400 x 750 mm.	Cocina Aux. Autoservicio
	1	Extincion Automatica de incendios de la campana	Aunsul	R-102	Cocina Aux. Autoservicio
656	1	Baño termostático	Zanussi		Cocina Aux. Autoservicio
657	1	Horno eléctrico	Zanussi	241150	Cocina Aux. Autoservicio
	1	Cinta transportadora emplatado de banda		Dim. 5000 x 500 x 900 mm.	Zona emplatado
	1	Campana de recogida de vahos	Flores Valles	Dim.:16000 mm. perímetro. 700 mm. altura.	Zona emplatado
	3	Carro neutro almacenamiento bandejas	Flores Valles	Dim. 1275 x 625 x 1800 mm.	
522	1	Baño termostático	Matachana	870x600x860mm	Zona emplatado
525	1	Baño termostático	Matachana		Zona emplatado
526	1	Baño termostático	Matachana		Zona emplatado
527	1	Baño termostático	Matachana		Zona emplatado
529	1	Baño termostático	Zanussi		Zona emplatado
530	1	Baño termostático	Zanussi		Zona emplatado
532	1	Baño termostático	Zanussi		Zona emplatado
553	1	Baño termostático	Zanussi		Zona emplatado
S/C	1	Calienta platos	Electrolux	2019	Zona emplatado
	30	Carros termicos 24 bandejas	Socamel	2019	Zona emplatado
	5	Bases terminal carros termicos	Socamel	2019	Zona emplatado
S/C	1	Calienta bol			Zona emplatado
	1	Exterminador de insectos	Jofel		Zona emplatado
	1	Lavamanos Automático	M		Zona emplatado
	1	Dosificador de papel de manos			Zona emplatado
6660	30	Bandejas isotherm.azules	Matachana		Zona emplatado
S/C	470	Bandejas isotherm.amar.	Matachana		Zona emplatado
	18	Carro 24 serv. C/sop.Term.			Zona emplatado
	6	Carro 20 servicios			Zona condimentación
	5	Cubos basura, 120 litros			Zona Lavado de vajilla
	1	Tunel de lavado I	Meyco- Flores Valles		Zona Lavado de vajilla
7746	1	Tunel de lavado II	Jemi		Zona Lavado de vajilla
	1	Mesa de desbarase con 1 seno	Flores Valles		Zona Lavado de vajilla
	1	Estant. 4 bald. Inox.			Zona Lavado de vajilla
	2	Exterminador de insectos	Jofel		Zona Lavado de vajilla
	4	Campana de recogida de vahos	Flores Valles	Dim.:6000 mm. perímetro. 700 mm. altura.	Zona Lavado de vajilla
	3	Canaleta con sumidero		Dim.: 300 x 2000 x 160 mm.	Zona Lavado de vajilla
	1	Canaleta con sumidero		Dim.: 300 x 600 x 160 mm.	Lavado de carros
	1	Grifo con manguera			Lavado de carros



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

	1	Camara de obra para basura	Flores Valles	Dim.: 3550 x 2500 x 2600 mm.	Camara de basuras
	1	Exterminador de insectos	Jofel		Camara de basuras
	1	Canaleta con sumidero		Dim.: 300 x 600 x 160 mm.	Camara de basuras
	2	Estant. 4 bald. Acero Inox.			Vertedero
	6	Estant. 4 bald. Acero Inox.			Almacen de vajilla
	1	Dosificador de papel de manos			Vestuario masculino
	1	Dosificador de papel de manos			Vestuario femenino
	1	Sistema de control equipos de frio conectado a PC			



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

ANEXO D: PRECIOS CARTA AUTOSERVICIO CONCURSO 2021		
Concepto	PRECIO MAX. LICITACION SIN IVA	PRECIO MAX. LICITACION CON 10% IVA
HUEVOS CON JAMÓN	2,22	2,44
EMPANADA	1,48	1,63
EMPANADILLA, UNIDAD	0,35	0,39
CROQUETAS, UNIDAD	0,26	0,29
CROISSANT RELLENO DE JAMÓN Y QUESO	2,11	2,32
REFRESCOS O CERVEZAS, BOTELLA	0,79	0,87
REFRESCOS O CERVEZAS, LATA	0,91	1,00
AGUA 1/2 LITRO	0,51	0,56
AGUA 1500CC	0,91	1,00
ZUMOS ENVASADOS	0,85	0,94
BATIDOS	0,55	0,61
INFUSIONES:TE, POLEO, MANZANILLA...	0,60	0,66
CAFES, SOLO, CORTADO, CON LECHE, COLACAO, CHOCOLATE..	0,64	0,70
DESAYUNO 1: DESAYUNO CON CHURROS/ BOLLO / DONUT/ BARRITA CON MERMELEDA Y MARGARINA	1,05	1,16
DESAYUNO 2: DESAYUNO BOLLO PLANCHA / BARRITA CON MERMELEDA Y MANTEQUILLA, O TOMATE NATURAL TRITURADO Y ACEITE	1,18	1,30
DESAYUNO 3: DESAYUNO ESPECIAL (CAFÉ CON LECHE, BOLLERÍA / BARRITA CON MERMELEDA Y MARGARINA O MANTEQUILLA, Y ZUMO NATURAL)	2,09	2,30
DESAYUNO 4: DESAYUNO AMERICANO (CAFÉ CON LECHE, MONTADO Y ZUMO NATURAL)	2,75	3,03
DONUT, BOLLOS, SOBAOS, Y MAGDALENAS (ENVASADOS)	0,74	0,81
TOSTADA, BARRITA PLANCHA	0,65	0,72
BOLLO PLANCHA, BOLLERÍA CALIENTE	0,97	1,07
BOLLERÍA DEL DÍA	0,88	0,97



TARTAS Y PASTAS DE TE	1,19	1,31
TARTA DE QUESO	1,42	1,56
FLAN, FRUTA, YOGURT	0,68	0,75
ZUMO DE NARANJA NATURAL, 200 CC	1,42	1,56
MENU	4,55	5,00
MENU SIN BEBIDA	4,09	4,50
MONTADO CALAMARES	1,08	1,19
MONTADO BACON O ATUN	1,00	1,10
MONTADO CHORIZO FRITO O MORCILLA	1,00	1,10
MONTADO SERRANO	1,00	1,10
MONTADO LOMO	1,08	1,19
MONTADO SALCHICHAS	1,08	1,19
MONTADO TORTILLA ESPAÑOLA O FRANCESA	1,08	1,19
MONTADO ANCHOAS CON TOMATE	1,08	1,19
MONTADO DE EMBUTIDO FRÍO O QUESO	0,95	1,05
BARRA 80GR	0,22	0,24
CROISSANT DE SERRANO	2,11	2,32
CROISSANT DE YORK Y QUESO	2,11	2,32
CROISSANT SERRANO Y QUESO	2,39	2,63
DANAO	1,37	1,51
FRUTA PREPARADA	0,79	0,87
S. MIXTO	1,37	1,51
S MIXTO CON HUEVO	2,11	2,32
SANDWICHES ENVASADOS	1,37	1,51
BOCADILLO/BAGUETTE CALAMARES	1,94	2,13
BOCADILLO/BAGUETTE BACON O ATUN	1,82	2,00
BOCADILLO/BAGUETTE CHORIZO FRITO O MORCILLA	1,82	2,00
BOCADILLO/ BAGUETTE SERRANO	1,82	2,00



BOCADILLO/BAGUETTE LOMO	1,94	2,13
BOCADILLO/BAGUETTE SALCHICHAS	1,94	2,13
BOCADILLO/BAGUETTE TORTILLA ESPAÑOLA O FRANCESA	1,94	2,13
BOCADILLO/BAGUETTE ANCHOAS CON TOMATE	1,94	2,13
BOCADILLO/BAGUETTE EMBUTIDO FRIÓ O QUESO	1,64	1,80
PEPITO DE TERNERA	3,19	3,51
TORTILLA RELLENA	2,51	2,76
RACION DE ACEITUNAS	2,22	2,44
RACION MEDIANA DE CALAMARES	5,65	6,22
CANAPES UNIDAD	0,45	0,50
RACION CHISTORRA	5,65	6,22
RACION CHORIZO FRITO	5,65	6,22
RACION SERRANO	5,36	5,90
RACION MORCILLA	5,65	6,22
RACION ALL I OLI	2,79	3,07
RACION QUESO MANCHEGO	5,36	5,90
TORTILLA ESPAÑOLA	5,65	6,22
SUPLEMENTOS LONCHA QUESO, PIMIENTO FRITO, CEBOLLA, TOMATE TRITURADO, ACEITE, MANTEQUILLA	0,32	0,35
SUPLEMENTO MERMELADA/MARGARINA/ MAYONESA/ KETCHUP	0,23	0,25
BARRITA DE PAN CON TOMATE Y ACEITE	0,86	0,95



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

ANEXO E MENAJE

RELACION EXISTENCIAS MINIMAS DE MENAJE Y VAJILLA

A) SERVICIO DE ALIMENTACION DE ENFERMOS INGRESADOS

VAJILLA

Bol grande con tapa 17cm	585
Bol pequeño con tapa 13cm	585
Fuente rectangular con tapa 21cm	585
Fuente rectangular pequeña con tapa 13cm	585

CUBERTERIA

Tenedor	585
Cuchara sopera	585
Cuchillo	585
Cuchara postre	585

CRISTALERIA

Vaso	585
------	-----

BANDEJAS

Bandeja desayuno	585
Bandeja comida	585

DESAYUNO

Plato	585
Taza isotérmica	585

B) AUTOSERVICIO DE PERSONAL

VAJILLA

Platos	650
--------	-----



Bol	325
Plato postre	325

CUBERTERIA

Tenedor	325
Cuchara sopera	325
Cuchillo	325
Cuchara postre	325

CRISTALERIA

Vaso	325
------	-----

DESAYUNOS

Taza	325
Plato	325

BANDEJAS

Bandeja desayuno	325
Bandeja comida	325



ANEXO F EXTRAS Y SUPLEMENTOS HOSPITAL Y SALUD MENTAL

Concepto	UNIDADES CONSUMO ESTIMADAS 18 MESES	IMPORTE UNITARIOS LICITACIÓN SIN IVA
ACTIMEL	24	0,439
AGUA 1500cc	5.831	0,549
AGUA 500 CC	314.411	0,339
AZUCAR SOBRE	115.801	0,032
BISCOTES	30.100	0,113
CAFÉ SOLUBLE	7.112	0,129
COCA COLA PEQ	6.328	0,757
CACAO SOLUBLE KG.	66	7,843
CACAO SOLUBLE SOBRE	6.391	0,434
COMPOTA	565	0,516
DESCAFEINADO SOLUBLE	16.645	0,145
FLAN	548	0,434
FRUTA TIEMPO	6.501	0,418
GALLETAS	85.173	0,113
GALLETAS DIABETICO	21.003	0,113
GELATINA CON Y SIN AZUCAR	1.054	0,418
HELADO	28	0,434
INFUSIONES	60.536	0,095
LECHE DESNATADA LITRO	28.809	1,021
LECHE ENTERA	21.902	1,021
LIMONADA ALCALINA	426	0,516
MARGARINA	1.709	0,113
MERIENDA REFORZADA	9.361	2,609
MERMELADA	1.536	0,129
NATILLAS	2.125	0,434
SACARINA	990	0,267
TABLETA CHOCOLATE PURO	151	3,694
VINO 200CC	55	0,757
YOGUR DESNATADO O SABOR	46.198	0,240
ZUMO LITRO	35.055	0,921
ZUMO 200CC	12.029	0,549



ZUMO NATURAL	330	1,303
--------------	-----	-------

ANEXO G



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

 <p>Hospital Universitario de Getafe</p>	PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES	PRL-PG-15
		Edición: 1
Página 1 de 9		

PROCEDIMIENTO para la:

**Coordinación de actividades empresariales del
Hospital Universitario de Getafe.**

HISTÓRICO DE MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR		
ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Servicio de Prevención de Riesgos Laborales	Consejo de Dirección	Gerencia
Fecha: 24.10.2013	Fecha: 29.10.2013	Fecha: 29.10.2013

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 916839360
www.hospitaluniversitariodegetafe.org



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

 Hospital Universitario de Getafe SaludMadrid	PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES	PRL-PG-15 Edición: 1
		Página 2 de 9

Indice:

1. OBJETO	3
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	3
3. LEGISLACIÓN	3
4. DEFINICIONES:	4
5. RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA TITULAR.....	5
6. RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA CONTRATADA.	5
7. REALIZACIÓN:	7
8. RESPONSABILIDADES:.....	8
9. REGISTROS:.....	9
10. FORMATOS:	9

Hospital Universitario de Getafe
 Carretera de Toledo A-42
 28905 Getafe
 Tfno: 916839360
www.hospitaluniversitariodegetafe.org



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

 <p>Hospital Universitario de Getafe</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES</p>	<p>PRL-PG-15 Edición: 1</p>
		<p>Página 3 de 9</p>

1. OBJETO

El presente procedimiento tiene por objeto describir la gestión de la **coordinación de actividades empresariales** y por tanto definir y establecer los requisitos de seguridad y salud que deben cumplir las diferentes empresas que desarrollan una parte o la totalidad de sus actividades en el Hospital Universitario de Getafe (en adelante: HUG), según la normativa establecida al efecto así como de otras posibles exigencias.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este documento es de aplicación a todas las empresas contratadas, subcontratadas y/o autónomos que para la realización de sus actividades en el HUG requieran la presencia física de trabajadores a su cargo y, por tanto, se produzca concurrencia.

3. LEGISLACIÓN

La legislación y normativa vigente sobre la que se ha desarrollado este documento es:

- **Ley 31/1995**, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- **Real Decreto 39/1997**, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
- **Real Decreto 171/2004**, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 916839360
www.hospitaluniversitariodegetafe.org



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

 <p>Hospital Universitario de Getafe</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES</p>	<p>PRL-PG-15 Edición: 1</p>
		<p>Página 4 de 9</p>

4. DEFINICIONES:

Coordinación de actividades empresariales: cooperación en la aplicación de la normativa sobre prevención de riesgos laborales de dos o más empresas cuando sus trabajadores desarrollen actividades en un mismo centro de trabajo.

Empresa titular del centro de trabajo: se considera empresario titular del centro de trabajo a la persona que tiene la capacidad de poner a disposición y gestionar el centro de trabajo.

Centro de trabajo: cualquier área, edificada o no, en la que los trabajadores deban permanecer o al que deben acceder por razón de su trabajo.

Concurrencia: se da cuando en un mismo centro de trabajo desarrollan actividades trabajadores de dos o más empresas. Por tanto, se considera empresa concurrente a cada una de las empresas contratistas, subcontratistas o trabajadores autónomos que intervienen simultáneamente en el mismo centro de trabajo durante la ejecución de las actividades.

Contratista: persona física o jurídica que asume contractualmente ante el empresario titular y/o principal, con medios humanos y materiales propio o ajenos, el compromiso de ejecutar la totalidad o parte de los trabajos con sujeción a un proyecto o un contrato.

Obra: cualquier obra, en la que se efectúen trabajo de construcción o ingeniería civil cuya relación no exhaustiva figura en el anexo I del RD 1627/97.

Coordinador de seguridad y salud durante la ejecución de la obra: técnico competente integrado en la dirección facultativa, designado por el promotor.

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 91 683 93 60
www.hospitaluniversitariodegetafe.org



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

 <p>Hospital Universitario de Getafe</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES</p>	<p>PRL-PG-15 Edición: 1</p>
		<p>Página 5 de 9</p>

5. RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA TITULAR

El hospital se compromete a informar a las empresas contratadas y/o autónomos del contenido de:

- Plan de prevención elaborado por el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.
- Plan de autoprotección del hospital.
- Evaluación de Riesgos de los lugares donde actúen sus trabajadores.
- Medidas básicas de emergencia en el hospital (**Anexo 1**).

El hospital cooperará en las actuaciones en cuanto a la protección y la prevención de riesgos laborales, con las empresas contratadas así como en la correspondiente coordinación con todas las empresas que realicen trabajos en sus instalaciones.

6. RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA CONTRATADA.

Es responsabilidad de la empresa contratada y/o autónomo cumplir las disposiciones vigentes sobre Prevención de Riesgos Laborales y cualesquiera otras impuestas por el Hospital.

La empresa contratada es responsable de realizar el trabajo con seguridad y tomando todas y cada una de las medidas que sean necesarias para desempeñar las funciones propias de su oficio y las indicadas a continuación.

Está obligada a:

- Cumplimentar y entregar debidamente firmado el **Anexo 2**.

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 91 683 9360
www.hospitaluniversitariodegetafe.org



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

 <p>Hospital Universitario de Getafe</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES</p>	<p>PRL-PG-15 Edición: 1</p>
		<p>Página 6 de 9</p>

- Cumplir y hacer cumplir, tanto a su personal propio como al subcontratado, la normativa vigente sobre Prevención de Riesgos Laborales, así como la específica del hospital.
- Colaborar con el hospital en la aplicación de la normativa sobre Prevención de Riesgos Laborales, para establecer los medios de coordinación necesarios.
- Comunicar de forma inmediata al Área Técnica del Servicio de Prevención del hospital cualquier situación de riesgo grave e inminente, adoptando las medidas preventivas necesarias para que los trabajadores puedan, en caso de ser necesario, abandonar de inmediato el lugar de trabajo.
- Notificar, de forma inmediata, al Área Técnica del Servicio de Prevención del hospital, tanto los accidentes de trabajo como los incidentes que se produzcan como consecuencia del desarrollo de sus actividades, debiendo notificar también aquellas circunstancias que puedan suponer un riesgo potencial para la seguridad y salud de los trabajadores.
- Facilitar, al personal propio, las instrucciones específicas dadas por los responsables del hospital, y aquellas incluidas en la evaluación de riesgos laborales y planificación preventiva de la empresa contratada y/o autónomo, según la reglamentación vigente.
- Tomar todas las medidas necesarias para que durante el desarrollo de sus actividades no se ponga en peligro al personal, instalaciones o equipos del hospital.
- Asegurarse, antes de comenzar el trabajo, de que las herramientas y maquinaria que se van a utilizar en la realización del mismo, cumplen con la normativa de seguridad y no son una fuente de peligro para el trabajador.
- Poner a disposición del hospital, el certificado de que sus trabajadores han recibido toda la información y formación necesarias en materia de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Siempre y cuando entre las actividades que realice la contrata, existan **riesgos considerados como peligrosos o especiales**, ésta deberá documentarlos, evaluando el riesgo y aportando las medidas preventivas (**anexo 3**).

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 91 683 9360
www.hospitaluniversitariodegetafe.org



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

 <p>Hospital Universitario de Getafe</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES</p>	<p>PRL-PG-15 Edición: 1</p>
		<p>Página 7 de 9</p>

7. REALIZACIÓN:

1. Para ser admitido a la realización de un trabajo o servicio, la empresa a contratar debe demostrar estar debidamente cualificada en relación a la seguridad y salud de los trabajadores presentando el **Anexo 2** debidamente cumplimentado.
2. El Hospital pondrá a disposición de la empresa finalmente contratada la documentación referida en el punto 5: "Responsabilidades de la empresa titular"
3. Las empresas contratadas deberán presentar, antes del comienzo de sus trabajos y cuando los mismos tengan alguna variación la siguiente documentación:
 - Documento acreditativo de la modalidad de Servicio de Prevención adoptado.
 - Ficha de la empresa contratada, aportando toda la documentación indicada en el **Anexo 4**.
 - Documento acreditativo del cumplimiento por parte de la empresa contratada de sus obligaciones en prevención de riesgos laborales (**Anexo 5**).
 - Relación de los trabajadores que van a realizar sus funciones en el hospital con la fecha de inicio de los trabajos a realizar y nombramiento de un interlocutor / responsable para la coordinación en temas de seguridad y salud.
4. Con carácter previo al inicio de la actividad de la empresa contratada en el Hospital, se realizará una reunión con el representante de la misma y el promotor y Servicio de Prevención del HUG en la que se intercambiará información y documentación y se establecerán las bases de la coordinación de actividades. De dicha reunión y de todas las subsiguientes, se levantará acta.

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 91 683 9360
www.hospitaluniversitariodegetafe.org

EFQM
Recognised for excellence
5 star



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

 <p>Hospital Universitario de Getafe</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES</p>	<p>PRL-PG-15 Edición: 1</p>
		<p>Página 8 de 9</p>

✓ En caso de subcontratar con otra empresa, deberá presentar una solicitud de autorización de subcontratación y obtener de la empresa subcontratada una declaración de responsabilidad para poder entregarla cuando sea requerida por la empresa titular.

✓ El **incumplimiento de las normas de seguridad** por parte de la empresa contratada, que impliquen riesgos graves, supondrá la paralización del trabajo hasta la subsanación de las deficiencias detectadas y la posible rescisión del contrato y/o pedido si se repite el incumplimiento de dichas normas.

8. RESPONSABILIDADES:

SPRL:

- Elaborar y mantener al día el procedimiento de coordinación de actividades empresariales
- Asesorar en dicha materia a la Dirección del Hospital.
- Mantener un registro de incidentes y accidentes ocurridos con personal de las contratas.
- Mantener actualizada la documentación que debe entregar el Hospital a las empresas contratistas.
- Participar en la primera reunión de coordinación.

Dirección:

- Mantener actualizado un registro de empresas concurrentes en el Hospital.
- Nombrar responsables de la coordinación como representantes del Hospital ante las empresas contratadas.

Promotor:

- Entregar anexos 2 y 4 a las empresas que presenten oferta en un concurso.
- Recepcionar el anexo 2 de las citadas empresas.

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 91 683 9360
www.hospitaluniversitariodegetafe.org

EFQM
Recognised for excellence
5 star



 <p>Hospital Universitario de Getafe</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES</p>	<p>PRL-PG-15 Edición: 1</p>
		<p>Página 9 de 9</p>

- Entregar el anexo 5 a las empresas contratada.
- Participar en la primera reunión de coordinación.
- Entregar la documentación del punto 5.

9. REGISTROS:

DESCRIPCIÓN	EMISOR	ARCHIVO	SOPORTE	TIEMPO DE CONSERVACIÓN
Listado de empresas concurrentes	Dirección	Promotor	Informático	Permanente
Actas de las reuniones	Promotor	Promotor	Informático	Permanente

10. FORMATOS:

DIAGRAMA DE FLUJO

ANEXOS

Medidas básicas de emergencia del Hospital Universitario de Getafe.

Declaración empresarial.

Comunicación de riesgos especialmente peligrosos.

Ficha de empresa contratada y documentación a aportar.

Documento acreditativo del cumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 91 683 9360
www.hospitaluniversitariodegetafe.org



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

1. OBJETO:

El objeto del presente procedimiento es describir la gestión de la **coordinación de actividades empresariales** y por tanto definir y establecer los requisitos de seguridad y salud que deben cumplir las diferentes empresas que desarrollan una parte o la totalidad de sus actividades en el Hospital Universitario de Getafe (en adelante: Hospital), según la normativa establecida al efecto así como de otras posibles exigencias establecidas por el Hospital. .

2. ALCANCE:

Este documento es de aplicación a todas las empresas contratadas, subcontratadas y/o autónomos que realicen sus actividades en el Hospital Universitario de Getafe

3. REGISTROS:

4. FLUJOGRAMA:

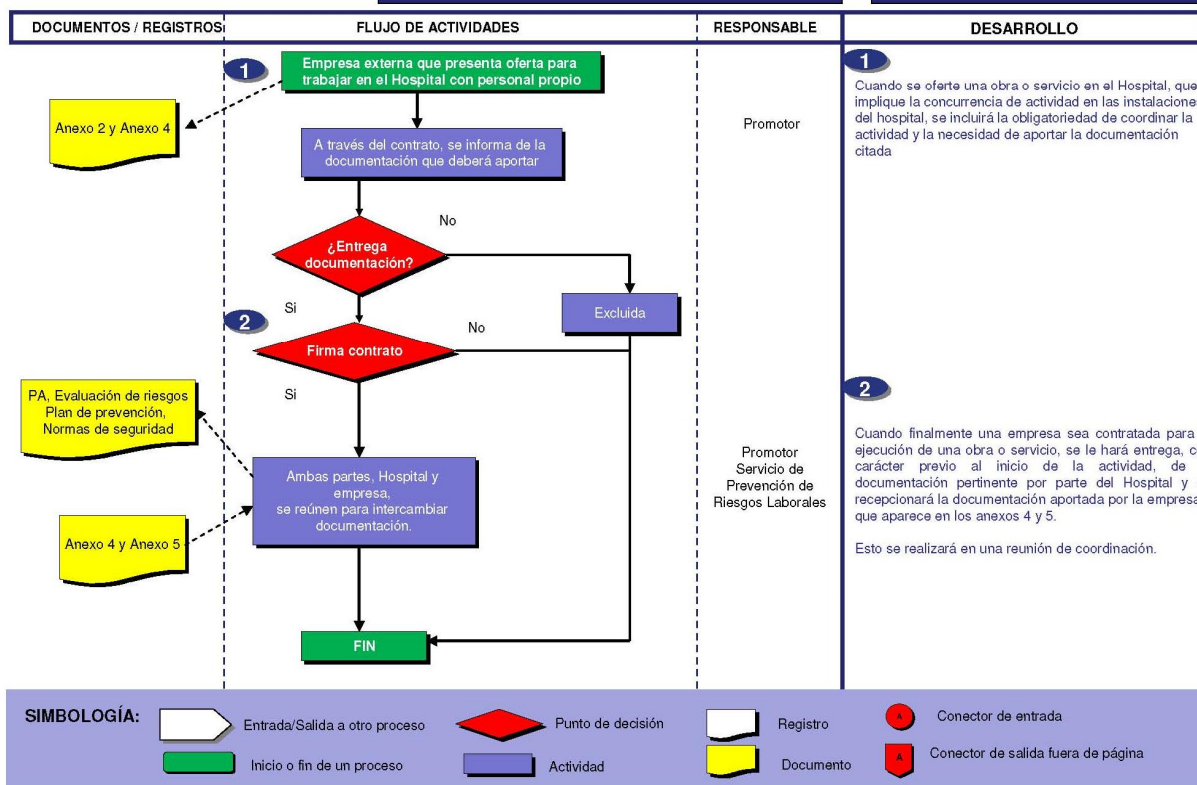
Ver página siguiente.

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:	Modificaciones respecto edición anterior:
Servicio de Prevención de Riesgos Laborales	Consejo de Dirección	Gerencia	
Fecha: 24.10.2013	Fecha: 29.10.2013	Fecha: 29.10.2013	



CIRCUITO DE ACTUACIÓN PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES.

EDICIÓN 1
Fecha 11.10.2013



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

ANEXO 1

MEDIDAS BÁSICAS DE EMERGENCIA EN EL HOSPITAL

Las recomendaciones básicas de prevención a seguir son:

1. Mantener el máximo orden y limpieza en todas las instalaciones, especialmente en las que se utilicen productos químicos inflamables y/o explosivos.
2. Evitar acumulación de residuos.
3. Ser responsables y no cometer acciones imprudentes ni negligentes.
4. No manipular, cambiar la ubicación ni posición de los medios de protección.
5. Respetar las indicaciones de los carteles de seguridad instalados en el hospital.
6. Mantener las zonas de paso libres de obstáculos.
7. No obstruir las puertas de las salidas de emergencia, ni el acceso a los medios de extinción, como extintores y bocas de incendio.

Medidas básicas de emergencia en el hospital.

En general:

- ♦ Mantener la calma.
- ♦ Actuar con rapidez.
- ♦ No correr.

En caso de accidente:

- ♦ Analice la situación y si es posible elimine los peligros que puedan agravar la emergencia.
- ♦ Avise al JEFE DE EMERGENCIA.
- ♦ Proceda a socorrer al accidentado, siempre que este capacitado para ello.

En caso de incendio:

- ♦ Si descubre un incendio avise al JEFE DE EMERGENCIA y alerte al personal que se encuentre cerca.
- ♦ En caso de estar sólo, intente apagar el fuego con los medios a su alcance; si no sabe utilizarlos salga del local y avise a los bomberos.
- ♦ Las tareas de extinción quedarán designadas al EQUIPO DE PRIMERA INTERVENCIÓN designado por el hospital.
- ♦ Si se le prenden las ropas, no corra, tiéndase en el suelo y échese a rodar.
- ♦ Si tiene que atravesar una zona amplia con mucho humo, procure ir agachado, la atmósfera es más respirable y la temperatura más baja.

En caso de evacuación:

- ♦ No pierda el tiempo en recoger objetos ni prendas de valor.
- ♦ Salga en fila a paso ligero, ocupando la parte derecha de pasillo y escaleras, en silencio para poder oír bien las instrucciones de los responsables de evacuación. Diríjase al punto de encuentro establecido.
- ♦ No abandone nunca el punto de encuentro hasta que los responsables de evacuación sepan que se encuentra a salvo. Evitará que lo busquen peligrosamente en el interior del edificio.

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 91 683 9360
www.hospitaluniversitariodegetafe.org



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1239983176297501638997

Anexo 2

DECLARACIÓN EMPRESARIAL

Don.....con DNI nº
en calidad de representante debidamente autorizado, de la
empresa..... declaro tener toda la documentación solicitada en el
ANEXO 4 para su entrega en el hospital en caso de ser adjudicatario del contrato
....., con carácter previo a la ejecución del mismo.

Así mismo declaro que la modalidad Preventiva adoptada (señale lo que proceda) es:

<input type="checkbox"/>	Servicio de Prevención propio
<input type="checkbox"/>	Mutua de accidentes (nombre y teléfono de contacto)
<input type="checkbox"/>	Servicio de Prevención Ajeno
<input type="checkbox"/>	Trabajador designado
<input type="checkbox"/>	Actividad preventiva asumida por el propio empresario

Y para que haya constancia de ello firmo el presente documento.

En , de de

Firma y sello.

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 91 683 93 60
www.hospitaluniversitariodegetafe.org



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**

ANEXO 3

COMUNICACIÓN DE RIESGOS ESPECIALMENTE PELIGROSOS

El servicio de prevención de la empresa contratada tendrá que comunicar aquellos riesgos considerados reglamentariamente como peligrosos que puedan afectar a la seguridad y salud de los trabajadores de todas las empresas presentes en el hospital y aportar la evaluación y las medidas preventivas que se deben adoptar.

(Incluir documentación explicativa con información para distribuir según la urgencia o gravedad)

Trabajo a realizar:.....

Lugar:

Fecha:..... Horario:.....

RIESGOS EVALUADOS Y MEDIDAS A ADOPTAR:

Fdo.:

Responsable de prevención de la empresa:.....

NOTA: El Hospital Universitario de Getafe no se responsabilizará de actividades que no le hayan sido informadas y podrá tomar acciones en caso de detectar desviaciones o incumplimiento de este procedimiento.



Anexo 4

FICHA DE EMPRESA CONTRATADA

DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ APORTAR LA EMPRESA

Empresa	
Actividad	
Gerente /Representante legal	
Domicilio social	
N.I.F.	
Teléfono	
Mail	
Nombre del responsable en materia de prevención.	

Documentos solicitados:

DOCUMENTO	SI	NO PROCEDE
Relación de los trabajadores actualizada (TC1 y TC2), en caso de autónomo recibo del pago a la SS.		
Seguro de responsabilidad civil		
Modelo de organización preventiva, copia del Servicio de Prevención propio o contrato con Servicio de Prevención ajeno y su justificante de pago.		
Mutualidad de accidentes y recibo.		
Plan de prevención.		
Evaluación de riesgos asociados a la actividad a realizar en le hospital.		
Documentación de la información y formación en materia de prevención de riesgos laborales impartida a su personal.		
Certificado médico de aptitudes de los trabajadores.		
Listado de maquinaria y equipos de trabajo que traiga al hospital, cuando tengan algún riesgo específico asociado.		
Registro de la entrega de EPI's (equipos de protección individual) a los trabajadores, en caso e ser necesarios.		
Cualificación del personal acorde a las tareas en realizar, si tienen asociado algún riesgo especial.		
Si se realizan trabajos de obras certificado de estar inscrito en el REA (Registro de Empresas Acreditadas).		

La documentación anteriormente indicada deberá remitirse a

Dirección de Gestión	
Mantenimiento	
Servicios Generales	

En Getafe, a de de
Empresa contratada Promotor del HUG

Fdo:

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 91 6839360
www.hospitaluniversitariodegetafe.org

Fdo:



Anexo 5

**DOCUMENTO ACREDITATIVO DEL CUMPLIMIENTO POR PARTE DE LA
EMPRESA DE SUS OBLIGACIONES EN PREVENCIÓN DE RIESGOS
LABORALES**

Don con D.N.I. nº,
en calidad de representante debidamente autorizado, de la empresa,
reconozco que he recibido y proporcionado la información oportuna a los trabajadores
de la empresa, de las NORMAS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD DEL CENTRO
DE TRABAJO y la INFORMACIÓN REFERENTE A LAS MEDIDAS A TOMAR EN
CASO DE EMERGENCIA para realizar los trabajos en el hospital y certifico que:

- a) Los trabajadores de mi empresa adscritos a estos trabajos han pasado los reconocimientos médicos preceptivos, siendo calificados como aptos para las funciones a desempeñar.
- b) Estos trabajadores han recibido información y formación sobre los riesgos propios de su trabajo y las correspondientes medidas preventivas (art. 18 y 19 ley 31/1995).
- c) Toda la maquinaria y equipos de trabajo necesarios para realizar los trabajos, cuya relación se adjunta, cumplen con el RD 1215/1997 sobre requisitos mínimos de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores. También, me comprometo a comunicar cualquier modificación o ampliación de los equipos a utilizar.
- d) Todos los trabajadores que emplean esta maquinaria tienen la formación y autorización para su utilización.
- e) Todos los equipos de protección individual están certificados CE y cumplen la legislación vigente.
- f) He realizado la evaluación de riesgos de los puestos de trabajo y se han planificado las medidas correctoras necesarias.
- g) Durante la duración del contrato con el hospital me comprometo a colaborar con mis recursos preventivos en todas las situaciones contempladas en el artículo 13 del RD 171/2004.

Getafe, a de de

Fdo:.....

Hospital Universitario de Getafe
Carretera de Toledo A-42
28905 Getafe
Tlfno: 91 683 93 60
www.hospitaluniversitariodegetafe.org



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239983176297501638997**