

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS REGULADORAS DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA Y DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS EN EL HOSPITAL LA FUENFRÍA.

1. OBJETO Y ALCANCE DEL CONTRATO	2
2. HORARIO DEL SERVICIO	2
3. LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS	3
4. LIMPIEZA E HIGIENE, NORMAS DE HIGIENE Y UNIFORMIDAD	5
5. PERSONAL EN PLANTILLA	7
6. PRODUCTOS DE CONSUMO	9
7. CARTA DE MENÚS	10
8. PROPUESTA DE CARTA DE PRECIOS	11
9. CONTROL DE CALIDAD	12
10. FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL	12
11. RECLAMACIONES	13
12. OTRAS CONDICIONES	14
13. MÁQUINAS EXPENDEDORAS	15
14. MEMORIA TÉCNICA	17
15. VISITA A LAS INSTALACIONES	18
16. CRITERIOS EVALUABLES.....	18
17. MEJORAS DEL SERVICIO	18



ANEXOS

I.- MATERIAL INVENTARIADO

II.- RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIOS DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

II.1.- PRODUCTOS CAFETERÍA

II.2.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS

III.- RELACIÓN PERSONAL A SUBROGAR

IV.- PLANO SITUACIÓN DE CAFETERÍA



1. OBJETO Y ALCANCE DEL CONTRATO

1.1 El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de prestación que habrán de regir el contrato de explotación del servicio de Cafetería y de Máquinas Expendedoras de bebidas calientes y frías y sólidos del Hospital Fuenfría.

1.2 La prestación del servicio se realizará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego, así como, en el Pliego de Cláusulas Administrativas particulares relativas a esta contratación, de las que se derivan los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

El alcance del contrato será el siguiente:

- **Explotación del Servicio de Cafetería** del Hospital La Fuenfría, que atiende a los trabajadores del Hospital, personal de guardia y público en general.
- **Suministro, instalación y explotación de 4 máquinas expendedoras** de bebidas frías y calientes y alimentos sólidos (servicio de vending) en el Hospital La Fuenfría.
- En la ejecución del presente contrato será de aplicación la legislación europea, estatal, autonómica y local vigente en el momento de la formalización del presente contrato, así como toda la que sea promulgada durante su vigencia y que sea de aplicación.

2. HORARIO DEL SERVICIO

2.1 El adjudicatario queda obligado a mantener horario de servicio de cafetería de: 8:00 a 19:30 horas de forma ininterrumpida todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos. Este horario podrá ser modificado por la Dirección del Hospital a solicitud razonada del adjudicatario o a propuesta del Hospital, si fuera necesario por las variaciones que se establecieran en la jornada oficial de trabajo de personal del centro, por circunstancias sobrevenidas, necesidades del Hospital o cualquier otra circunstancia justificada.

El horario de comidas será de 13:00 a 15:30 horas.

2.2 El horario y zona de carga y descarga de artículos relacionados con el Servicio de Cafetería, se establecerán con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o pudieran establecerse, cuidando especialmente no interrumpir zonas de paso o ajenas a cafetería, ni apilar envases, contenedores o mercancías en el exterior de las instalaciones.

3. LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

3.1 El Servicio de Cafetería se prestará en el espacio destinado a Cafetería del Hospital La Fuenfría, situado en la planta baja del edificio principal.

3.2 El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes al Hospital, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso hasta su



entrega con la extinción del contrato. El equipamiento de las instalaciones se relaciona en el Anexo I.

3.3 Una vez comenzada la prestación del servicio, el adjudicatario verificará el correcto funcionamiento de las instalaciones y el equipamiento que se le entrega, notificando por escrito las posibles anomalías que detecte, en el plazo de 15 días. Si transcurrido este plazo, no se manifestasen discrepancias, se entenderá su conformidad con los mismos, siendo a su cargo las reparaciones que se precisasen con posterioridad a dicho plazo.

3.4 La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones actualmente existentes.

3.5 No se realizará ninguna modificación en los locales de la cafetería sin la autorización expresa de la Dirección del Centro. En caso de que se autorizase alguna, quedaría en beneficio del Hospital, sin derecho alguno de indemnización.

3.6 El adjudicatario en ningún caso adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato. 3.8 Los aparatos y mobiliario que aporte el adjudicatario para el funcionamiento de la Cafetería tendrán que ser aprobados por la Dirección del Centro.

3.9 La vajilla, menaje y lencería necesarios para el servicio, así como su reposición serán por cuenta del adjudicatario conservando la propiedad de los mismos.

El adjudicatario deberá dejar fuera de uso de forma inmediata, cualquier plato, vaso, taza o cubierto, etc., que presente roturas, pequeños desconches o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que ponga en menoscabo la calidad del Servicio exigido por el Hospital.

3.10 Los elementos eléctricos (clavijas, enchufes, bombillas, etc.) que sufran roturas por impacto u otras circunstancias como consecuencia de robos, hurtos, etc., serán repuestos de forma inmediata por el adjudicatario para evitar posibles riesgos, así como la reparación de fugas, roturas, etc., que repercutan negativamente en la imagen del Hospital. Los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.) que sea necesario reponer, serán por cuenta del adjudicatario.

3.11 El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres que aporta el Hospital, así como el nuevo que adquiera tanto por parte del Hospital como de la empresa adjudicataria, siendo por su cuenta el mantenimiento tanto preventivo, correctivo y técnico-legal exigido por normativa vigente.

3.12 Los consumos de energía eléctrica, gas, agua, refrigeración, calefacción, necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrá a cargo del Hospital, estableciendo en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) el canon mínimo de explotación y fluidos que deberá pagar el adjudicatario.



3.13 Las líneas telefónicas, conexiones a internet o cualquier otro servicio de voz, datos de comunicación en general de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán a su cargo.

3.14 El adjudicatario deberá aportar el material de oficina y consumibles necesarios para el desarrollo del servicio.

3.15 Son de cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase, ya sean del Estado, de la Comunidad Autónoma o del Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio, así como los recargos establecidos, o que en el futuro puedan establecerse.

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

3.17 Mensualmente, el adjudicatario y un representante designado por la Dirección del Hospital La Fuenfría, realizarán una revisión de todas las instalaciones necesarias para la ejecución del Servicio de Cafetería, cuyo resultado de su estado o necesidad de reparación se hará constar en un acta.

Si, como resultado de la revisión, se aprecia que alguna instalación o parte de ella tiene alguna deficiencia y necesita ser reparada, constará así en el acta y el adjudicatario deberá realizar esa reparación en el plazo máximo de un mes. En caso de que, una vez transcurrido dicho plazo, la deficiencia no haya sido corregida, el Hospital La Fuenfría podrá reparar la instalación por sus propios medios y el coste la misma se descontará de la factura mensual y se procederá a implantar la penalización que corresponda

4. LIMPIEZA E HIGIENE, NORMAS DE HIGIENE Y UNIFORMIDAD

4.1 La empresa adjudicataria se encargará de la limpieza de todos los elementos, dependencias, ventanales, cristalerías, locales e instalaciones donde se desarrollarán las prestaciones objeto del presente contrato, las cuales deberán estar en perfecto estado de higiene y limpieza, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto

4.2 Será por cuenta del adjudicatario todos los gastos de limpieza, así como los DDD (desinfección, desinsectación y desratización). Estos últimos se deberán realizar de forma preventiva una vez al mes y de forma correctiva cuando sea necesario o requerido por la Dirección del Hospital.

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



4.3 Se cuidará especialmente la limpieza de las mesas y las sillas, así como la retirada rápida y efectiva del menaje utilizado, de forma que se garantice que no existan mesas que no puedan ser utilizadas por estar pendientes de limpieza.

4.4 Se realizará el número de limpiezas de las campanas extractoras que la normativa legal indique y de los conductos hasta los extractores exteriores, además de las que sean necesarias si se observase una acumulación excesiva de suciedad, informando a la Dirección del Hospital mediante un informe mensual sobre las actuaciones llevadas a cabo.

4.5 El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de los espacios que como consecuencia de las obras que se realizasen, se encontraran dentro del recinto objeto del contrato.

4.6 Los productos que se utilizarán en la limpieza de las instalaciones y equipos, serán por cuenta del adjudicatario.

4.7 La segregación de residuos generados se hará adaptándose, en todo momento, a lo dispuesto en el Plan de residuos del Hospital, y de acuerdo con la legislación vigente, separando de manera selectiva cada tipo de residuos (vidrio, papel/cartón, envases de plástico, metal, bricks, aceite usado vegetal, restos orgánicos, etc.), mediante su depósito en diferentes contenedores según marca la normativa, para que puedan ser reciclados.

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

Correrá por cuenta del personal de cafetería la limpieza de los contenedores y tapas, su reposición será por cuenta del adjudicatario.

4.8 La limpieza se realizará:

- Diariamente se procederá a la limpieza de todas las superficies de trabajo, así como del equipamiento utilizado en la cocina, freidoras, planchas y en general cualquier elemento fijo para preparación de los alimentos.
- Inmediata de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentación u otros elementos en la prestación del servicio.
- Se utilizará lava-vasos y lava-vajillas para platos y cubiertos
- No se barrerá nunca la cafetería en seco. El único sistema adecuado será por tanto, la limpieza húmeda. El agua nunca se empleará sola. Siempre se añadirá detergente más desinfectante. Se utilizará siempre sistema de doble cubo. Uno para el enjabonado y otro para el aclarado.
- Deberá estar en perfectas condiciones de higiene la zona de carga/descarga, cámaras, frigoríficos, almacenes y expositores.
- Semanal de campanas, extractores de humos con sus filtros correspondientes o cuando determine la Legislación vigente al respecto.
- Cuando fuera preciso de paredes, techos, luminarias, ventanas, mamparas, con el fin de no menoscabar la imagen higiénico-sanitaria que en todo momento deben ofrecer los locales.



- Además de las intervenciones periódicas, se deberán realizar también las acciones puntuales necesarias cuando el caso lo requiera, por motivo de plagas entre intervenciones programadas, así como acciones inmediatas cuando se trate de una urgencia.
- Estas actuaciones podrán ser combinadas con las del Hospital. En todo caso se seguirán las indicaciones contenidas en la legislación vigente.

4.9 La empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del Hospital una copia de su Plan de Higiene y Limpieza, Plan de Desinfectación y Sistemas de autocontrol Sanitario basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

4.10 Igualmente la empresa adjudicataria deberá proceder al pintado de las instalaciones una vez al año y cuantas veces hiciese falta si se observase algún deterioro en dicha pintura.

4.11 A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá entregar los locales en perfecto estado de limpieza y conservación, y habiendo procedido al pintado de las paredes dentro del mes anterior a dicha finalización.

4.12 El personal de la Empresa Adjudicataria que presta servicios en el Hospital, deberá permanecer de forma continuada, debidamente aseado, uniformado e identificado. Las prendas de trabajo que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

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

4.14 Como norma higiénica fundamental, todo el personal que preste sus servicios en la Cafetería, deberá disponer del Carné de Manipulador de Alimentos y cumplirá estrictamente con las normas y condiciones que se reflejan en la normativa de aplicación vigente, incluido lo relativo a formación continuada de los mismos, que correrá a cargo de la Empresa adjudicataria.

4.15 El contratista estará obligado a cumplir, además de las normas aludidas en este apartado, el resto de la normativa vigente y aquella otra que pueda ser promulgada durante la ejecución del contrato.

5. PERSONAL EN PLANTILLA

5.1 En todo caso, el adjudicatario se compromete a subrogar al personal relacionado en el **ANEXO III**, respetando antigüedad, categoría profesional, tipo de contrato anterior, derechos adquiridos por el trabajador, etc. Cualquier cambio en esta plantilla ha de ser autorizada por escrito por la Dirección del Hospital.



5.2 El adjudicatario contará con plantilla propia suficiente para atender en todo momento de manera adecuada la cocina, limpieza, servicio de la Cafetería del Hospital, y explotación de Máquinas Expendedoras, así como cualquier otro que se necesita emplear en casos excepcionales, asumiendo todas las obligaciones y derechos derivados de la legislación laboral y social vigente.

El personal de Cocina y del Servicio Cafetería de barra deberá estar en posesión de los permisos oficiales para el desarrollo de su actividad. Se considera que para desarrollar de forma adecuada el servicio, se deberá contar con, al menos, 4 personas, con el apoyo de otro efectivo en momentos puntuales, con las categorías laborales de cocinero/a y camarero/a o ayudante cocina o ayudante camarero o similares, que estén en posesión de los conocimientos adecuados a las funciones a desempeñar. La distribución del personal, será objeto de detalle en el Programa de Trabajo.

Dicho personal será propio del adjudicatario y, en NINGÚN CASO, el personal de plantilla del adjudicatario pasará a formar parte de la plantilla del hospital, ni será subrogado, ni adquiere ningún derecho en el Hospital.

5.3 El adjudicatario mantendrá una continuidad en la plantilla de personal a lo largo del contrato, no pudiendo reducir el número de trabajadores sin previo consentimiento por escrito de la Dirección del Hospital. Esto en ningún caso significa que los incrementos de plantilla permitan subrogación de personal al finalizar el contrato; solamente se subrogarán los trabajadores incluidos en el **ANEXO III** salvo que hayan dejado de prestar sus servicios en el hospital.

Cualquier modificación respecto del número de empleados de la empresa adjudicataria adscritos al servicio de cafetería, deberá ser autorizada expresamente por la Dirección del Hospital, que solicitara del adjudicatario un informe que justifique la necesidad de la medida. El Hospital podrá recabar el soporte documental que estime pertinente acreditativo del mantenimiento de la plantilla autorizada.

5.4 Sin perjuicio del número de trabajadores inicial del Hospital, así como el mínimo de trabajadores en plantilla propia de la empresa que resulte adjudicataria exigidos en el punto 5.2, cada licitador deberá aportar en su oferta los incrementos en la plantilla que sean necesarios para la ejecución adecuada y cumplimiento del contrato, que será siempre personal de su propia plantilla. **Por lo tanto, el nuevo personal que aporte o contrate el adjudicatario será personal exclusivo de la empresa y, una vez finalizado el contrato, seguirá siendo parte de la plantilla de la empresa adjudicataria, sin que en ningún caso pueda formar parte de la plantilla del hospital, ni podrá ser subrogado, ni adquirirá ningún derecho en el hospital.**

Para la coordinación de las relaciones de trabajo entre el Hospital y el adjudicatario, se designará por parte de éste un Representante, que será el único con capacidad para actuar como portavoz del adjudicatario.



5.5 La empresa adjudicataria deberá comunicar a la Dirección del Centro la identidad de las personas que vayan a prestar servicio en la Cafetería, evitando la rotación excesiva de las mismas y dotándoles de medios y formación suficientes para el adecuado desempeño de sus funciones.

5.6 El Hospital se reserva el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a los que, como empresario, le obligue la legislación vigente.

5.7 El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día de las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los Convenios Provinciales de Hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo, quedando por tanto obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad profesional del personal a su servicio en la Mutualidad Laboral correspondiente.

5.8 La empresa adjudicataria está obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulador de alimentos, R.D 3484/2000 y demás legislación vigente que le sea de aplicación.

5.9 El adjudicatario está obligado a presentar a la Dirección del Hospital la evaluación de riesgos laborales de sus trabajadores, y a cumplir todos los requisitos exigidos en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

5.10 Será de cuenta de la empresa adjudicataria todas las indemnizaciones y responsabilidades que nacieran con ocasión de la ejecución del contrato, incluso cuando en supuestos de despidos o medidas que adopte el adjudicatario con sus empleados, dichas medidas se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato.

5.11 Mensualmente, deberá presentar los boletines de cotización a la Seguridad Social, que acrediten que todo el personal se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse el cumplimiento de sus obligaciones como empleador.

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

5.13 El adjudicatario se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, falta por demora, etc.

5.14 Los daños que este personal ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista.

5.15 Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, con el vestuario adecuado y guardando siempre la máxima pulcritud.



6. PRODUCTOS DE CONSUMO

6.1 Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español. Deberán reunir las debidas condiciones de sanidad y calidad y serán controladas por el Hospital a través de los órganos que por la Dirección del Centro se designen.

6.2 El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura.

6.3 El Hospital se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de lo que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

6.4 La contratación y adquisición de productos que se consuman en la cafetería, serán por cuenta exclusiva del adjudicatario, no pudiendo utilizar el nombre del Servicio Madrileño de la Salud, Comunidad de Madrid, ni del Hospital La Fuenfría, en sus relaciones con terceros, que afecta a clientes, proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

6.5 Todos los alimentos preparados habrán de conservarse en vitrinas y en las debidas condiciones de conservación, ajustadas a la normativa en vigor.

6.6 En los casos en que se oferten marcas, el Adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato. El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor, a mantener los productos o combinaciones que haya ofertado durante la vigencia del contrato.

6.7 La relación de artículos expedidos por el servicio de cafetería estará constituida, como mínimo, por los especificados en el **ANEXO II.1** del presente pliego, sin perjuicio de la ampliación de la oferta por parte del adjudicatario. En este caso, los nuevos productos y precios deberán ser autorizados previamente por la Dirección del Hospital.

7. CARTA DE MENÚS

7.1 Existirá un menú del día con un precio unitario y la alternativa de elegir por separado alguna de sus partes. Estará compuesto por primer plato, segundo plato con guarnición, agua corriente, postre y pan, con posibilidad de elección entre dos opciones de menú diferentes como mínimo. La bebida no estará incluida en el menú del día.

7.2 Se fijarán con una periodicidad de entre 3 semanas y estacional para evitar en lo posible la rutina y con mínimo de dos distintos cada día.



7.3 Se dispondrá de menús específicos para personas celiacas, detallando su composición. Asimismo, ofertarán productos sin lactosa.

7.4 Todos los menús deberán indicar claramente los alérgenos potenciales en los alimentos de los mismos y ofrecer información nutricional detallada para los comensales.

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

7.6 Los licitadores deberán tener capacidad para la realización de servicios especiales de restauración, en la celebración de jornadas, cursos, reuniones, etc., en el Hospital, y se facturarán con independencia del valor principal del contrato.

7.7 Las comidas deberán estar bien preparadas en cuanto a su condimentación, elaboración y presentación, debido a que no solo cumplen una función nutritiva sino una satisfacción natural.

7.8 El adjudicatario estará obligado a servir el desayuno y comida a los **médicos de guardia y otro personal designado por la Dirección**, todo ello con cargo al Hospital, **al precio convenido para los menús de los profesionales.**

El menú de comida constará de:

- Primer plato, a elegir entre al menos dos.
- Segundo plato, a elegir entre al menos dos.
- Postre: fruta de temporada u otro / café.
- Pan.

El desayuno constará de:

- Café con leche/ infusión/ leche con cacao o similar
- Tostada o bollería

8. PROPUESTA DE CARTA DE PRECIOS (ANEXO II 1 y 2)

8.1 La propuesta de carta de precios se dividirá en grupos de productos; en cada grupo se incluye un grupo de productos que constituye el mínimo del grupo, de inexcusable oferta. No obstante, se podrá indicar los productos o combinaciones que se desee ofertar al margen de los señalados, con la aprobación de la Dirección del Centro.

8.2 Deberá especificarse un listado de precios para el personal del Hospital y otro para el público en general. Todos los productos llevarán incluido el correspondiente IVA.

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



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

8.5 Los precios inicialmente fijados, tanto para la Cafetería como para las máquinas expendedoras, podrán ser modificados, para lo cual el contratista deberá solicitarlo al órgano de contratación mediante petición motivada en función de factores económicos, sociales u otros propios de la actividad, quedando supeditada dicha modificación a la aprobación expresa de la Dirección del Hospital.

9. CONTROL DE CALIDAD

9.1 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) con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimenticia: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución. A estos efectos se tendrá en cuenta la “Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la Restauración Hospitalaria” editada por el Ministerio de Sanidad y Consumo. El adjudicatario deberá mantener dicho Plan actualizado en todo momento. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

9.2 El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de Control de Calidad homologado y especializado. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, la frecuencia mínima será de tres meses.

9.3 El Hospital se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización, de los controles que estime oportunos sobre los productos y en todas las fases del proceso y del servicio, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.

9.4 La Dirección del Hospital, establecerá aquellos sistemas de control de calidad incluidas las auditorias, que considere oportunas. Dichas auditorias tendrán por objeto comprobar de manera periódica, la calidad y la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

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



10. FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL

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

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

10.3 Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que realicen las autoridades en material de salud pública.

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

10.5 El adjudicatario está obligado a poner en conocimiento de la Dirección del Hospital de manera inmediata cualquier anomalía que, por su naturaleza, pudiera ocasionar trastornos a los usuarios, a las instalaciones y, en definitiva, al normal funcionamiento del Hospital.

10.6 Si el adjudicatario lo considerase oportuno, podría elevar a la Dirección del Hospital un informe motivado en el que se expusiera métodos adecuados para la mejora de la explotación del Servicio. En cualquier caso, la Dirección del Hospital deberá autorizar expresamente cualquier modificación propuesta por el adjudicatario antes de llevarla a cabo.

10.7 El adjudicatario, en todas las prestaciones relacionadas con la restauración y la alimentación, deberá cumplir con la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o que pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato.

11. RECLAMACIONES

11.1 El adjudicatario deberá tener expuesta al público, en lugar visible y accesible, la lista oficial de precios autorizados y deberá atenerse en todo momento a ellos. Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios según el formato establecido en la correspondiente Normativa de aplicación vigente. Toda reclamación cursada por los usuarios deberá ser inmediatamente puesta en conocimiento de la Dirección del Centro.



11.2 El adjudicatario deberá disponer de buzón de sugerencias a disposición del público cuya existencia se anunciará en un lugar visible.

12. OTRAS CONDICIONES

12.1 En la Cafetería no podrán realizarse otras actividades distintas a la de su propia naturaleza de restauración y sus complementarias, quedando prohibida la celebración de cualquier fiesta, reunión, etc., salvo autorización expresa de la Dirección o que el evento haya sido promovido por esta.

12.2 Quedan rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio.

12.3 En la cafetería no podrá expendirse bebidas alcohólicas con graduación superior a 5,5º, ni ningún tipo de marca de tabaco o similares.

12.4 Los pacientes hospitalizados no podrán entrar en Cafetería dado que no es aconsejable la ingesta de alimentos fuera de la dieta prescrita y controlada por el personal sanitario. Si a este respecto se produjera algún conflicto, deberá informarse a la Dirección del Hospital

12.5 Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas del personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.

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

12.9 La empresa adjudicataria entregará mensualmente a la Dirección del Hospital un informe en formato electrónico, de la prestación de los servicios objeto de este contrato, en el que se deberá incluir, como mínimo, la información que se detalla:

- Facturación realizada en Cafetería, indicando el número de unidades vendidas de cada producto.
- Facturación realizada en máquinas de vending, indicando el número de unidades vendidas de cada producto.
- Relación de personal, así como el TC1 y TC2 de los trabajadores.
- Sugerencias de los usuarios.
- Incidencias y reclamaciones de los usuarios.
- Resultados de las auditorías de calidad externas

13. MÁQUINAS EXPENDEDORAS

13.1 Se instalarán 4 máquinas expendedoras en los lugares que la Dirección del Hospital determine. El número de máquinas expendedoras podrá ser ampliado o minorado previa autorización de la Dirección del Hospital. En ningún caso dichas máquinas pasarán a ser



propiedad del Hospital, por lo que una vez finalizado el contrato, el adjudicatario procederá con la retirada de sus máquinas expendedoras, asumiendo los costes que de ello se deriven.

La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de transporte, instalación, todo el material, puesta en marcha, conservación, limpieza reparaciones, reclamaciones, recaudación, renovación de los productos a expedir, saneamiento y reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas, así como cualquier otro de análoga naturaleza, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.

13.2 Las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos a instalar se clasificarán acorde con la naturaleza del servicio prestado.

- a) Máquinas de bebidas calientes
- b) Máquinas de bebidas frías
- c) Máquinas de sólidos
- d) Máquinas multiproducto.

13.3 Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos seis selecciones. Las de bebidas frías contarán con al menos cinco canales de distribución independientes.

13.4 Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta de los licitadores.

13.5 La contratación y adquisición de productos que se expendan en las máquinas expendedoras, serán por cuenta exclusiva del adjudicatario.

13.6 Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

13.7 En ningún caso las máquinas expenderán bebidas alcohólicas.

13.8 Las máquinas expendedoras prestarán servicio las 24 horas todos los días de la semana, estando en todo momento en perfecto estado de limpieza, conservación y funcionamiento, cuando por fuerza mayor estén fuera de servicio, no se extenderá más de 48 horas.

13.9 La empresa adjudicataria instalará junto a cada máquina o grupo de máquinas los contenedores necesarios con tapa y bolsa de basura, para la recogida y correcta segregación de los residuos generados, donde los usuarios puedan depositar los botes, vasos, cucharillas, etc. El modelo de contenedor deberá ser aprobado por la Dirección del Centro antes de su instalación.

13.10 La empresa adjudicataria deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el mantenimiento preventivo, legal y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento.



13.11 En relación a la explotación de las máquinas expendedoras, el adjudicatario se cuidará especialmente la reposición de los productos, de tal forma que se garantice en todo momento la prestación del servicio. En las máquinas de sólidos la reposición de los productos será diaria, atendiendo a la fecha de caducidad.

13.12 Todos los productos alimentarios serán de primera calidad. Los licitadores incluirán en su oferta las fichas técnicas de los productos y mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin la aprobación de la Dirección del Centro.

13.13 El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperaturas para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro. También se llevará a cabo en las máquinas que expidan productos con restricción de temperatura la verificación del termómetro integrado en la máquina con la frecuencia indicada en el Plan de APPCC o, en su defecto, con carácter anual.

13.14 Salvo autorización de la Dirección, el adjudicatario no podrá exhibir publicidad estática alguna.

13.15 La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina, un número identificativo de la misma, el nombre de la empresa, el número de teléfono y domicilio, donde los usuarios efectuarán sus reclamaciones. En la oferta debe especificarse los procedimientos a seguir para la devolución del dinero.

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

13.18 Todas las empresas licitadoras de este procedimiento, deberán presentar un programa de trabajo detallado. Incluyendo un plan de contingencia en caso de avería de alguna de las máquinas, para su reparación en caso de ser catalogada como urgente por el Centro.

13.19 Según normativa vigente, con preaviso al Centro, con la periodicidad se cortará el agua de las máquinas, y se purgarán, tras la revisión, con una periodicidad de tres meses.

14. MEMORIA TÉCNICA

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

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



14.1 Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación de los servicios objeto de este contrato, especificando número de trabajadores, categoría, funciones, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores.

14.2 Plan de formación a impartir a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.

14.3 Plan de Prevención de Riesgos Laborales de los trabajadores vinculados a la prestación de los servicios objeto del presente contrato.

14.4 Ofertas de carta: menús, con o sin postre, platos combinados, bocadillos, sándwich, etc. Productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias, fichas técnicas de los platos, especificando composición nutricional y gramajes y materias primas utilizadas.

14.5 Relación y ficha técnica de los productos ofertados en las máquinas expendedoras incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos, así como la inclusión de productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias. Deberán indicar también la dosificación de las bebidas calientes

14.6 Programa de limpieza de estancias, instalaciones y maquinaria: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos, material a utilizar, fichas técnicas de los jabones y detergentes.

14.7 Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD): métodos empleados, frecuencias del tratamiento, fichas técnicas de los productos a utilizar, registros profesionales de la empresa y del personal que vaya a prestar dicho servicio.

15. VISITA A LAS INSTALACIONES

Será requisito mínimo e imprescindible a cumplir por las empresas para poder concurrir al concurso, haber visto y revisado las instalaciones objeto de la presente licitación.

Los licitadores deberán acreditar mediante certificado emitido por el Servicio de Hostelería del Hospital, la visita a las instalaciones, dicho certificado se aportará junto con la documentación técnica.

Se publicará lugar de encuentro, fecha y hora para llevar a cabo la visita programada.

El Hospital llevará un registro de las visitas que se realicen en el centro.

El Hospital la Fuenfría, facilitará al licitador la mejor información de que dispone con respecto a las condiciones bajo las cuales habrá de ejecutar el trabajo, pero no asumirá la responsabilidad de la exactitud de las mismas



16. MEJORAS AL SERVICIO

Serán valoradas en función de las ofertas presentadas, a criterio y consideración de la Dirección del Hospital.

Cercedilla, a 07 de septiembre de 2022

Fdo.: Olga Velasco Guijarro
DIRECTORA GERENTE SUPLENTE



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **090786832459012641639**

ANEXO I: MATERIAL INVENTARIADO

Nº	DESCRIPCIÓN	MARCA / MODELO	UNIDADES
LINEA DE AUTOSERVICIO			
1	Tolva para pan y bandejero en acero inox. Cubertero superior. Estante intermedio para manteles y servilletas. Estante inferior para bandejas.	STPB-80	1
2	Elemento baño maría con reserva inferior en acero inox. Sistema de baño maría con agua. Incorpora grifos para entrada de agua y desagüe. Capacidad para tres cubetas GN-1/1 - 200 mm de profundidad. Potencia 5.000 W	SBMR-411	1
3	Elemento baño maría con reserva inferior en acero inox. Sistema de baño maría con agua. Incorpora grifos para entrada de agua y desagüe. Capacidad para dos cubetas GN-1/1 - 200 mm de profundidad. Potencia 5.000 W.	SBMR-411	1
4	Recipiente gastronorm 1/1 con tapa en acero inox. Capacidad 28 litros. Profundidad 200 mm Dimensiones 530 x 325 mm		4
5	Soporte tubular para dos estantes 360 x (360 + 240) mm	SS2E	2
6	Cristal curvo para estante de 1.600 mm	SCRE-16	2
7	Guía correbandejas en tubo de acero inox. Longitud: 1.600 mm. Anchura: 300 mm	SCB-16	3
8	Guía correbandejas en tubo de acero inox. Longitud: 1.200 mm. Anchura: 300 mm	SCB-12	3
9	Elemento frío con cuba refrigeradora superior en acero inox. de profundidad 150 mm. Parte inferior con armario de reserva refrigerado. Termostato electrónico para el control independiente de las temperaturas de la cuba y el armario. Potencia 700 W.	SCRR-16	1
10	Elemento frío con placa fría en acero inox. Parte inferior con armario de reserva refrigerado. Termostato electrónico para el control independiente de las temperaturas de la placa y el armario. Potencia 700 W.		1
11	Vitrina refrigerada para autoservicio en acero inox. Mueble para colocarse sobre elemento con cuba refrigerada o placa fría, Sistema de ventilación interno. Control de temperatura por termostato electrónico. Potencia 700 W.	SVF-16	2



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **090786832459012641639**

12	Elemento placa vitrocerámica con mueble neutro de autoservicio en acero inox. Equipado con estante intermedio y refuerzo central.	SMN-16	1
13	Elemento caja derecha en acero inox. Preparado para el apoyo de la caja registradora y con alojamiento para una silla. Dimensiones 1.200 x 700 x 850 mm	SC-D	1
14	Mueble de soporte de cafetera en acero inox.		1
MOSTRADOR			
15	Mostrador posterior en acero inox. Con botellero		1
16	Fregadero en acero inox.		1
17	Lavavajillas	JEMI	1
18	Plancha grill lisa simple 230 W	IRIMAR	1
19	Tostador de pan dos niveles con temporizador	RMG	1
20	Estantería regulable, 2 montantes 1000mm 2 ud estante liso 1000 x 250 4 niveles		1
21	Insectocaptor		1
22	Máquina de hielo	DELTA	1
COCINA			
23	Cocina a gas en acero inox. Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares. Pilotos para el encendido. Bandejas recoge-grasas extraíbles. Parrillas y quemadores de fundición. Vertederos unitarios en acero inoxidable. Dimensiones de la parrilla: 425 x 350 mm. Quemadores: 1 x 10.500 + 1 x 8.000 + 2 x 4.000 Kcal/h. Horno GN-2/1 en acero inoxidable con quemador de acero inoxidable con piloto de encendido y termopar. Válvula termostática (130 °C – 350 °C). Quemador de horno: 8.000 Kcal/h. Potencia: 34.500 Kcal/h (40 KW). Dimensiones del horno: 520 x 650 x 850 mm	CG9-41/ FAGOR	1
24	Horno mixto de inyección 400/230v 3N/3 50/60 Hz. En acero inox. Capacidad: 6 bandejas GN-1/1. Generación de vapor en la cámara de inyección. Resistencia blindada de acero inoxidable. Termostato electrónico con visor de temperatura. Conmutador con tres posiciones de trabajo. Selectores de temperatura y tiempo. Chimenea con dispositivo de apertura y cierre automático. Puerta con cierre herético y doble cristal. Filtro de grasa desmontable. Potencia: 9,3 KW. Dimensiones: 900 x 871 x 695 mm.	ACE-101 HEY-6/11 / FAGOR	1
25	Mesa soporte de horno, en acero inox. Con guías para alojamiento de bandejas gastronorm GN-1/1. Dimensiones: 860 x 605 x 650 mm	MH-11	1



26	Campana mural de extracción. Campana de pared en acero inox. Incorpora colector con filtros de placas con sistema de regulación filtro a filtro y sistema de drenaje de grasa con depósito de recogida y tapón. Dimensiones: 2.700 x 900 x 650 mm	FAGOR	
27	Fregadero un seno con mesa incorporada en acero inox		
28	Freidora dos senos	FAGOR	
29	Mesa encimera en acero inox.		
30	Baldas en acero inox.		2
31	Fry tops (Planchas)	FTG7 - 05 L LPG / FAGOR	2
32	Mesa baja para Fry tops en acero inox		1
33	Cortadora eléctrica para fiambre 275 mm		1
34	Microondas	MOVILFRIT FM 900 INOX / HYUNDAI	1
35	Brazo batidor 350 w Ultra 1	ROBOTCOUP HP 350 ULTRA	1
OFFICCE			
36	Armario frigorífico alto dos puertas en torre en acero inox.		1
37	Armario para limpieza en acero inox.		1
38	Armario de almacenamiento tres estantes de dos puertas en acero inox.		
39	Lavavajillas de cúpula	JEMI GS-83 E	
40	Fregadero un seno con mesa incorporada en acero inox		
OTROS			
41	Carro de dos baldas en acero inox		1
42	Camarera metálica 3 baldas	CE-953	2
43	Carro bandejero doble 24 bandejas		1
44	Carro bandejero doble 12 bandejas		2
45	Mesa comedor 80 x 80		18
46	Sillas comedor		39
47	Mesa cafetería alta aluminio	CÓRDOBA	3
48	Taburete estructura de acero cromado	PRESUMIDA	5
ALMACÉN PLANTA BAJA			
49	Arcón congelador	CSB CISABA	1
50	Estantería lineal 1.300 x 400 x 1.750 mm 4 niveles		1
ALMACÉN PLANTA -1			



51	Cámara de congelación panelable con estantería lineal 1.900 x 400 x 1.750 mm 4 niveles. Con cortinas de lamas	FAGOR	1
52	Cámara de refrigeración de paneles modulares tipo sándwich de espesor S=80 mm. Dimensiones 2.100 x 1.800 x 500 mm con equipo contacto monobloc de pared. Con cortinas de lamas y estanterías	FAGOR	1
53	Palés (uso alimenticio) de 1.200 x 800 x 150 mm. PE material virgen = gris, con 3 patines de soporte sobre suelo y 4 entradas		5
54	Estantería lineal 3.600 x 400 x 1.750 mm 4 niveles		
55	Estantería lineal 1.100 x 400 x 1.750 mm 4 niveles		



ANEXO II.

RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIOS DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

1. PRODUCTOS CAFETERÍA:

PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL
CAFÉS E INFUSIONES		
Café Express/Descafeinados	1,40	1,15
Café con Leche	1,45	1,15
Cola Cao	1,45	1,15
Infusiones	1,20	0,80
BOLLERÍA		
Tortel, Croissant, Caracola, Donut, etc.	1,20	1,00
Tostada con mantequilla y mermelada	1,30	1,00
Barrita tostada con mantequilla y mermelada	1,45	1,10
Barrita tostada con tomate y aceite	1,60	1,20
Bollería Envasada	1,40	1,30
SANDWICHES		
Jamón York	2,50	1,70
Queso	2,50	1,70
Mixto	3,15	2,10
Mixto con Huevo	3,50	2,20
Vegetal	3,90	2,60
Mixto Vegetal	4,00	2,80
Especial: Lomo, huevo frito, queso, lechuga, tomate y mahonesa	4,20	3,10
Especial: tortilla francesa, jamón serrano, queso, tomate, espárragos, lechuga y mahonesa	3,90	3,00
Especial Vegetal de Atún: Atún, lechuga y tomate	3,60	2,60
Especial Verde Integral: lechuga, espárragos, mahonesa, huevo duro	3,60	2,60
BEBIDAS		
Cerveza 1/5	1,65	1,65
Cerveza sin alcohol 1/3	1,80	1,50
Cerveza sin alcohol 1/5	1,50	1,30



Agua Mineral botella de ½ litro	1,10	0,90
Agua Mineral botella de 1.5 litro	1,60	1,10
Refrescos, Batidos y Zumos	1,80	1,40
Zumo de naranja natural	2,50	2,00
BOCADILLOS		
Bonito	3,60	2,20
Calamares	3,60	2,20
Chorizo Frito	3,50	2,20
Jamón Serrano	3,50	2,20
Jamón York y Queso	3,10	2,20
Jamón York	3,00	2,20
Lomo	3,60	2,40
Bacon	3,60	2,40
Pepito de Ternera	5,10	3,00
Salchichón o Chorizo de barra	3,50	2,20
Tortilla Española/Tortilla Francesa	3,20	2,20
Suplementos Bocadillos	0,80	0,60
MONTADOS		
Bonito	2,80	1,90
Calamares	2,80	1,90
Chorizo Frito	2,80	1,90
Jamón Serrano	2,80	1,90
Jamón York y Queso	2,80	1,90
Jamón York	2,80	1,90
Lomo	2,80	1,90
Bacon	2,80	1,90
Salchichón o Chorizo de barra	2,80	1,90
Tortilla Española/Tortilla Francesa	2,40	1,90
Suplementos Bocadillos	0,40	0,30
RACIONES		
Calamares	5,80	4,70
Jamón Serrano	5,40	3,50
Queso Manchego	5,40	3,50
Tortilla Española (1/4)	3,60	2,20
Ensaladilla Rusa	4,80	3,60
Morcilla	4,70	3,50
Patatas Fritas	3,60	2,10
Patatas fritas chips	1,15	0,90



PLATOS COMBINADOS		
Nº1 Huevos fritos, bacon y tomate natural	6,00	4,00
Nº2 Filete de Ternera y patatas fritas	6,50	4,50
Nº3 Tortilla Francesa, cinta de lomo y ensalada	7,00	4,60
Nº4 Filete de Ternera y Tortilla francesa	7,00	4,60
Nº5 Filete de Ternera, huevos fritos y patatas fritas	7,50	5,30
MENÚ DEL DÍA		
Primero y segundo plato a elegir entre 2, pan y postre	9,50	7,90
Un plato, Pan y Postre	7,40	5,40
Agua Mineral botella de ½ litro	1,10	0,90
Agua Mineral botella de 1.5 litro	1,60	1,10
Refrescos, Batidos y Zumos	1,80	1,35
Yogurt natural o frutas	1,20	0,90
DESAYUNOS		
Café con bollería o tostada	2,20	1,80
Café con barrita tostada con mantequilla y mermelada	2,30	1,90
Café barrita tostada con tomate y aceite	2,50	2,20
Cualquier opción de desayuno + zumo de naranja	4,20	3,00
MERIENDAS		
Café con bollería o tostada	2,20	1,80
Café con barrita tostada con mantequilla y mermelada	2,30	1,90
Café + sándwich mixto	4,20	3,00
Café + zumo de naranja + sándwiches mixto	6,50	4,70
TOSTAS VARIADAS		
Jamón y Tomate	3,70	2,80
Pimiento rojo con anchoas	4,90	3,70
Anchoas y Queso	4,90	3,70
Queso con pimientos caramelizados	4,80	3,60
Morcilla	4,20	3,50
Picadillo	4,20	3,50
HUEVOS ROTOS		
Con Patatas	4,80	2,80
Con Jamón y Patatas	6,00	4,40
Con Picadillo de Chorizo y Patatas	5,40	4,00



Con Morcilla y Patatas	5,40	4,00
------------------------	------	------



2. MÁQUINAS EXPENDEDORAS:

PRODUCTO	P.V.P. MÁXIMO
BEBIDAS FRÍAS	
Refresco de Naranja/Limón lata 33cl	1.30
Refresco Isotónico lata 33cl	1.30
Refresco tipo Nestee Limón lata 33cl	1.30
Refresco Cola lata 33cl	1.30
Agua botella de ½ litro	1,10
Zumo Sabores en Brick envase pequeño	1.30
Cola Cao en Brick envase pequeño	1.30
BEBIDAS CALIENTES	
Café solo –Cortado – con Leche	1,00
Café Descafeinado. Cortado – Con leche	1,00
Infusión Té	1,00
Chocolate con leche	1,00
Leche	1,00
SÓLIDOS Y MULTIPRODUCTOS	
Cacahuets Salados	1.30
Galletas	1.30
Caramelos	1.70
Sándwiches Variados	2,00
Patatas Fritas	1.30
Barrita Chocolate pequeña	1.30

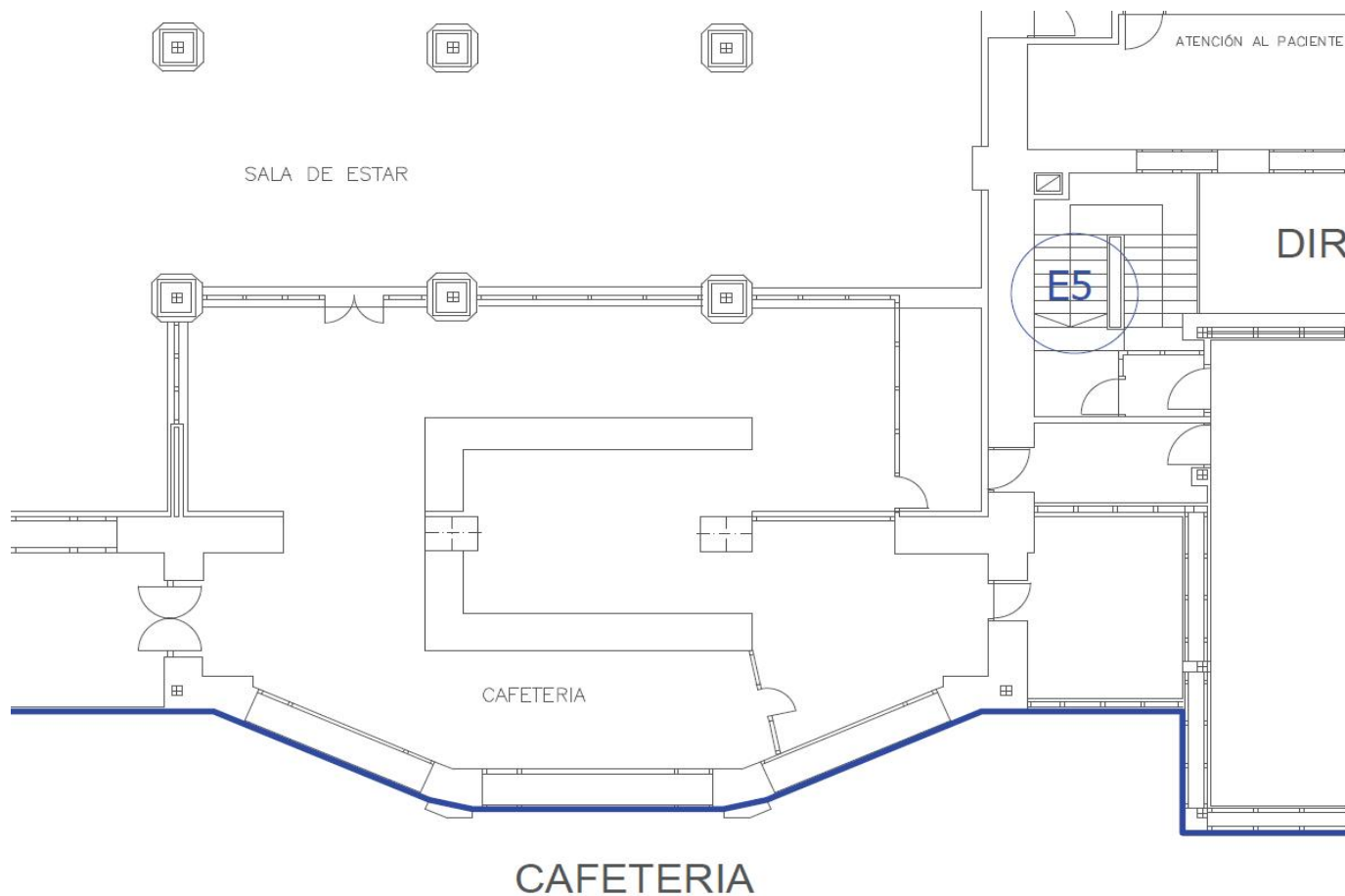


ANEXO III
RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

ORDEN	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	JORNADA
1	ENCARGADA	26/03/2007	100	40
2	CAMARERA	15/01/2007	100	40
3	A. COLECTIVIDADES	05/05/2018	100	40



ANEXO IV: PLANO SITUACIÓN DE CAFETERÍA



PLANO DEL EDIFICIO

