

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACION DE LA CAFETERIA Y DE LAS MAQUINAS DE VENDING EN EL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS.

EXPEDIENTE N° A/CSP-032249/2023

- 1.- OBJETO Y ALCANCE
- 2.- OBLIGACIONES GENERALES
- 3.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA
- 4.- MAQUINAS EXPENDEDORAS
- 5.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXOS:

- 1.- Plano situación cafetería
- 2.- Instalaciones, equipos y accesorios
- 3.- Carta de productos
- 4.- Personal a subrogar
- 5.- Ubicación máquinas expendedoras



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982448510572596505937**

1.- OBJETO Y ALCANCE

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que han de regir el contrato de concesión de servicios de la cafetería y de las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos en el Hospital Virgen de la Poveda (en adelante HVP).

El alcance del contrato será el siguiente:

- .- Gestión de cafetería del HVP
- .- Gestión de máquinas expendedoras en el HVP

2.- OBLIGACIONES GENERALES

A continuación, se definen las obligaciones que con carácter general deberá cumplir el adjudicatario del contrato:

2.1.- Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su riesgo y ventura.

El adjudicatario deberá contar en todo momento con las autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos.

2.2.- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del HVP, siendo por su cuenta el mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico-legal exigido por normativa vigente, así como todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasa.

Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones, locales o equipos para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación siendo por cuenta del adjudicatario todos los costes que se deriven de las mismas.

El adjudicatario repondrá, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones objeto del presente contrato, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.

El adjudicatario quedará obligado a restituir, rematar o adecuar todas las posibles afecciones en paramentos y pavimentos que se deriven del montaje e instalación de los



equipos o de sus alimentaciones a acometidas empleando los mismos materiales utilizados. El coste de estos trabajos será por cuenta del adjudicatario.

Todos los trabajos de mantenimiento e instalaciones serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HVP.

Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que se produzca en los locales y zonas del contrato, como consecuencia de instalación o mantenimiento de equipos e instalaciones, así como de remodelaciones.

El equipamiento general y las máquinas expendedoras que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación.

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

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

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

2.4.- El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de régimen interior establecidas por la dirección del HVP, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.

El adjudicatario podrá instalar las cámaras de seguridad que estime convenientes en el recinto objeto del contrato, previa solicitud por escrito a la Dirección-Gerencia del Hospital, la cual comunicará por escrito al adjudicatario la autorización o no para la realización de dicha instalación, cuyo funcionamiento y control deberá cumplir con la correspondiente normativa legal. Los costes de instalación y mantenimiento serán por cuenta del adjudicatario.



La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la gestión y prestación del servicio, se realizara en las zonas habilitadas al efecto y en los horarios que indique la Dirección-Gerencia del HVP.

El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad en relación con los daños y perjuicios que se ocasionen al HVP y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en el PCAP.

2.5.- El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor. Se asegurará de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.

La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por el HVP. La limpieza de los contenedores completos, así como su traslado hasta el punto final de recogida que determine la Dirección del HVP, será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario adoptará las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El HVP, repercutirá al adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos.

2.6.- Para la gestión y explotación de los servicios objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable o coordinadora del servicio, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con la Dirección del HVP y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas ordenes, estará dotado de un medio de localización permanente, debiendo ser su respuesta inmediata. La persona coordinadora no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. La Dirección del HVP, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días.

La empresa adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario y suficiente para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma. Debiendo en todo momento garantizar que tiene la titulación exigida para el puesto de trabajo y tiene conocimientos suficientes para la



correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HVP, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario.

El adjudicatario estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que se deriven de su condición de empresario en relación con el personal a su cargo (Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales, etc.). Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo y atenerse a lo dispuesto en la normativa y en los convenios colectivos que les sean de aplicación.

El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del HVP, según el procedimiento establecido al efecto.

El personal de la empresa adjudicataria deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será conforme al diseño y normativa que tiene el HVP para las empresas externas.

El adjudicatario proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas, EPIs y de cualquier otro elemento que precise para las tareas a realizar según se indique en su evaluación de riesgos y/o a criterio del HVP.

El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud e higiene personal. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas. El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente en la zona de elaboración y en la zona de distribución de comidas (gorro, guantes, mascarilla, calzado de seguridad antideslizante).

El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable con el público y con los trabajadores del HVP.

La Dirección del HVP se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución o que tome las medidas que como empresario le correspondan en caso de que su personal no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del HVP.



Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el HVP, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.

El adjudicatario desarrollará y mantendrá un plan de formación continuada anual para el personal empleado en la gestión y prestación del servicio que dependa de la misma. Dicho plan deberá proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tienen encomendados. Será entregado y aprobado por la dirección del HVP. Posteriormente, serán entregados los justificantes de haberse realizado. Así mismo, el adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la dirección del HVP lo antes posible. El adjudicatario se compromete a cubrir los servicios mínimos conforme fije la legislación vigente, teniendo en cuenta las necesidades del centro y la actividad sanitaria que presta.

El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada por escrito u ordenada por la Dirección-Gerencia del HVP.

Durante la ejecución del contrato cualquier incremento o decremento en el número de efectivos que componen la plantilla, deberá contar con la expresa autorización de la dirección del HVP.

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

El adjudicatario deberá contar con el correspondiente Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), 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 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.

El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de Control de Calidad homologados y especializados. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, y la frecuencia mínima será mensual. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital Virgen de la Poveda.

La Dirección del HVP tiene las facultades de dirección, inspección y control de las prestaciones objeto de este contrato y podrá establecer controles independientes sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.

La Dirección del HVP, establecerá aquellos sistemas de control de calidad, incluidas auditorias, que considere adecuados. 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 los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

De las anomalías observadas se dará cuenta al representante del adjudicatario para su subsanación inmediata. Dicho representante será el interlocutor con el personal que preste el servicio.

El adjudicatario deberá permitir el acceso a sus instalaciones al personal designado por el HVP, para la realización de las funciones inspectoras, así como para el análisis de cualquier aspecto que la Dirección del HVP considere conveniente.

El HVP podrá solicitar la presencia del responsable de la empresa adjudicataria cuando resulte necesario siendo en tal caso su presencia y colaboración obligatoria.

2.8.- El material utilizado en los impresos de todo tipo que sean utilizados por el adjudicatario para el desempeño de las prestaciones objeto del contrato o cualquier otro aspecto que incida en la imagen del Hospital deberán ser aprobados previamente por escrito por la Dirección del HVP.

2.9.- A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los locales, instalaciones, mobiliario y equipamiento (cedido por el HVP al inicio del contrato), en el estado de



conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalente por el Servicio de Mantenimiento del HVP siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del HVP, a la fecha de extinción del contrato.

2.10.- La empresa remitirá entre el día 1 y 15 de cada mes a la Dirección del HVP a través de correo electrónico, un informe de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá incluir, como mínimo, la documentación que se detalla a continuación:

- Facturación realizada en cafetería, indicando el número de unidades vendidas de cada producto (formato Excel).
- Facturación realizada en máquinas de vending, indicando el número de unidades vendidas de cada producto (formato Excel).
- Relación de personal, así como TC1 y TC2 de los trabajadores.
- Sugerencias de los usuarios.
- Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
- Registros de temperaturas de máquinas.
- Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
- Registros de limpiezas y DDD realizados.
- Registros de cursos de formación realizados por sus trabajadores.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Resultados de encuestas de satisfacción realizadas.
- Resultados de las auditorías de calidad externas.
- Cualquier otra que se solicite por la Dirección del HVP, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

2.11.- Los precios de los artículos serán actualizados anualmente por el adjudicatario, previa autorización por escrito de la gerencia del HVP, en función de la variación que experimente el índice de precios de consumo correspondiente al Grupo I, alimentación y bebidas no alcohólicas, de los que conforman el índice general que publica el INE. El índice de referencia será el correspondiente a la Comunidad Autónoma de Madrid.

2.12.- El adjudicatario deberá enviar un archivo en formato Excel con el listado de todos los productos y servicios disponibles para su venta, tanto en la cafetería como en las máquinas de vending con sus correspondientes precios tanto para el público como para el personal del



HVP. El formato del archivo se ajustará a lo indicado por la Dirección del HVP y deberá ser aprobado por la misma por escrito.

2.13.- El precio de venta de todos los productos y servicios para el personal del HVP será al menos un 15% inferior sobre el precio de venta al público.

2.14.- De conformidad con lo establecido en el Convenio Colectivo de Restauración, el adjudicatario del contrato viene obligado a subrogarse en el personal que actualmente viene prestando sus servicios en la cafetería de personal del HVP, cuya relación se recoge en el Anexo IV correspondiente del presente PPT.

3.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA

3.1.- El servicio se desarrollará en las instalaciones en las que se presta en la actualidad, en la planta baja del HVP. La cafetería tiene una superficie aproximada de 255m² aproximadamente. En el Anexo 1 de este PPT se incluyen plano de este espacio.

3.2.- El adjudicatario, recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes al HVP, que se relacionan en el Anexo 2 de este PPT durante la vigencia del contrato, no adquiriendo derechos adicionales sobre ellos. Todos los gastos de instalación y retirada son por cuenta del adjudicatario.

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.

La empresa adjudicataria usará las instalaciones, equipos y demás accesorios del HVP responsablemente, haciéndose cargo de su limpieza, cuidado, mantenimiento, reparación y reposición, en su caso, hasta su entrega con la extinción del contrato.

3.3.- Los licitadores realizarán las inversiones a las que se hayan comprometido en su oferta. Estas inversiones podrán consistir en la adquisición de equipamiento o en la realización de obras relacionadas con los servicios objeto del contrato, según se indique desde la Gerencia del HVP.

3.4.- Los licitadores podrán instalar en los jardines del HVP un kiosko-bar en la época estival, que comprenderá desde el 1 de mayo hasta el 30 de septiembre. La acometida de



los suministros de agua y electricidad serán por cuenta del hospital, mientras que la instalación del kiosko-bar será por cuenta del adjudicatario. Deberá realizar una memoria explicativa de su instalación y funcionamiento, que deberá ser aprobada por escrito por la Dirección-Gerencia del HVP.

3.5.- Será por cuenta del adjudicatario la cristalería, vajilla, menaje, lencería, etc., necesarios para la realización de las prestaciones objeto del contrato, así como el mantenimiento y reposición del mismo, conservando su propiedad. Estos elementos y materiales deberán reunir a juicio de la Dirección del HVP, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose el HVP aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.

El adjudicatario deberá reponer de forma inmediata, cualquier elemento de la vajilla que presente roturas, esté deteriorado o suponga un menoscabo de la calidad debida.

3.6.- La empresa adjudicataria se encargará de la limpieza de todos los elementos, dependencias, 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, así como las indicaciones que efectúe la Dirección del HVP. Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos de limpieza, así como los de DDD (desinfección, desinsectación y desratización). Estos últimos deberán realizarse con una periodicidad mínima mensual, informando de ello a la dirección del HVP. Así mismo, se realizarán tratamientos DDD puntuales cuando se detecte la necesidad del mismo.

Se cuidará especialmente la limpieza de las mesas y las sillas, así como de 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.

Se realizarán 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 HVP.

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, (servicios, vestuarios, etc), así como de la reposición del material que dichos espacios necesitaran (toallitas, papel, jabón, etc).



Los productos que se utilizarán en la limpieza de las instalaciones y equipos (jabones, detergentes, etc.) así como los productos a utilizar para las labores de DDD (desinfección, desinsectación y desratización), serán por cuenta del adjudicatario y han de contar con la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.

La gestión y el coste de todos los residuos generados por la prestación del servicio (residuos urbanos clase I), residuos para reciclar: cartón/papel, plásticos, vidrios, tóner; residuos peligrosos y envases que hayan contenido residuos peligrosos, aceite usado vegetal, etc., serán por cuenta del adjudicatario, así como los costes de la gestión de dichos residuos y cumplirán la normativa vigente, así como lo establecido en el HVP con el Sistema de Gestión Medioambiental implantado con la Norma ISO 14001, y además facilitarán toda la información y documentación necesaria: Kgr. residuos generados, gestor autorizado, transportistas autorizados, planta de tratamiento, vertederos, etc.

La retirada de dichos residuos será realizada por empresas externas, siempre que cumplan los requisitos legales existentes y aporten la documentación que solicite el HVP.

Además, la empresa adjudicataria deberá presentar una declaración jurada de su compromiso de reducción de la huella de carbono de forma activa.

La empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del Hospital una copia del Plan de Limpieza e Higiene, así como del de desinfección y residuos.

3.7.- En las dependencias destinadas a prestar el servicio objeto de este contrato, no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias, ni la práctica de cualquier juego de azar. No se permitirá la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero.

No podrá expendirse tabaco ni ningún tipo de bebida alcohólica. En todo caso, la Dirección del HVP, podrá hacer excepciones para la cerveza y el vino. Para ello, el adjudicatario deberá solicitar permiso por escrito para su venta a la Dirección-Gerencia del Hospital.

Quedan rigurosamente prohibidas la instalación de máquinas recreativas, las de tabaco y las de apuesta y premio.

El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario. Carteles o similares requerirán permiso, previa solicitud por escrito a la Dirección-Gerencia del HVP, aunque estos vayan destinados al servicio de comedor.



La dirección del HVP, se reserva el derecho de autorizar la venta de cualquier tipo de alimentos y de bebidas a pacientes hospitalizados, dado que no es aconsejable la ingesta de alimentos fuera de la dieta prescrita y controlada por el personal sanitario.

El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, aunque regulado según las instrucciones de la dirección del HVP.

3.8.- El adjudicatario dispondrá de hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios, según el formato establecido en la correspondiente Ordenanza Municipal. Toda reclamación cursada por los usuarios deberá ser inmediatamente puesta en conocimiento de la Dirección del Centro.

Así mismo, el adjudicatario deberá disponer de buzón de sugerencias a disposición del público cuya existencia anunciará en lugar preferente visible.

3.9.- El adjudicatario aceptará fórmulas especiales de pago (tickets, vales, tarjetas de crédito/debito, tarjeta monedero con recarga, etc.) para los servicios objeto del presente contrato. Todos los costes de instalación y mantenimiento relacionados con estas fórmulas especiales, correrán por cuenta del adjudicatario. Su instalación deberá contar con la correspondiente autorización por escrito de la dirección del HVP.

3.10.- El adjudicatario deberá tener en los espacios destinados a este servicio de cafetería, personal suficiente para la retirada de vajilla, cubertería usada, así como la limpieza de mesas. Cuidará especialmente la limpieza de suelos y el vaciado de papeleras, evitando la presencia de papeles o basura en el suelo.

3.11.- El adjudicatario asumirá la compra y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder ejecutar las prestaciones objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente por el adjudicatario.

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

3.13.- El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar que los productos sean de las calidades extra o primera. Asimismo, 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.



Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español, normativa complementaria y especificaciones técnicas del fabricante. La Dirección del HVP, podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

3.14.- En los casos en que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato salvo que, junto a la marca se indique la expresión o similar, en cuyo caso se obliga a servir el mismo nivel de calidad.

3.15.- Se contempla la explotación del servicio objeto del contrato mediante la modalidad de autoservicio. En el caso de que los menús no se elaboren en las instalaciones objeto del contrato, deberán realizarse en un centro de producción de la Comunidad de Madrid, debiéndose acreditar su existencia, capacidad máxima de producción, permisos y autorizaciones necesarias para poder elaborar y trasladar los menús, así como las certificaciones de calidad que posea. El adjudicatario será responsable del transporte de las comidas y productos hasta el HVP asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones para los usuarios del servicio, en lo referente a cantidades, calidad, higiene, temperatura puntualidad y seguridad alimentaria.

3.16.- La relación de artículos expedidos por el servicio de cafetería estará constituida , como mínimo, por los especificados en el Anexo 3 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 escrito por la Dirección-Gerencia del Hospital. El Anexo 3 contempla también los precios máximos que los productos pueden tener para el público en general y para el personal del Hospital, que será inferior al precio de venta al público.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el sello de la Dirección en la cafetería, en lugar perfectamente visible. El formato, contenido y redacción de la lista de artículos, deberá ser aprobada por escrito por la Dirección del HVP antes del arranque de la prestación del servicio. Su modificación, así como la inclusión de nuevos artículos, deberá ser autorizada mediante escrito de la Dirección-Gerencia, previa solicitud escrita por parte del adjudicatario.



3.17.- Horario de servicio:

El horario mínimo de apertura de la cafetería, será de 07:30 a 19:30 horas todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos.

El horario mínimo de comidas será de 13:00 a 16:00 horas.

El servicio de plancha deberá estar operativo desde las 07:45 hasta las 19:00

Los horarios descritos anteriormente podrán ser modificados previa solicitud por escrito del adjudicatario, siempre que cuente con la autorización escrita de la Dirección-Gerencia del HVP, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades del HVP.

El horario de apertura de la cafetería deberá estar expuesto en un lugar visible dentro del recinto de la misma, así como en la puerta de entrada.

3.18.- Menús:

El adjudicatario ofertará las siguientes modalidades de menús:

- .- Menú del día, compuesto por 3 primeros, 3 segundos con guarnición, 3 postres (uno fruta de temporada), pan, botella de agua de 50cl y café o postre.
- .- Medio menú del día, compuesto por 1 plato a elegir entre los primeros y segundos disponibles, pan y botella de agua de 50cl.o refresco.
- .- Menú combo ensalada, formado por una ensalada (a elegir entre al menos 3 variedades diarias) y botella de agua de 50cl.

Todos los menús deberán indicar claramente los alérgenos potenciales en los elementos del mismo y ofrecer información nutricional detallada para los comensales. Así mismo, en el caso de alergias, intolerancias, etc. hacia algún plato de los indicados en el menú, el adjudicatario deberá ofrecer siempre una alternativa.

Los menús tendrán una rotación mínima de 2 semanas.

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



Los servicios especiales de restauración demandados por parte del HVP serán los siguientes:

.- Menú coffe break dulce:

Café, leche, infusiones, zumos.

Bollería.

Agua mineral.

.- Menú coffe break salado:

Cervezas, refrescos, agua mineral, vinos blanco y tinto.

Canapés variados.

Otros aperitivos a detallar en la oferta.

.- Menú comida de trabajo:

Menú completo, compuesto por 2 primeros, 2 segundos, 2 postres, café o infusión, pan y bebida.

4.- MAQUINAS EXPENDEDORAS

4.1.- El número de máquinas a instalar será como mínimo de 8, realizándose su instalación en un plazo máximo de 15 días desde la comunicación de la adjudicación. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HVP. El número de máquinas podrá ser inferior al número indicado previa autorización por escrito de la Dirección-Gerencia del HVP.

A efectos informativos el número y distribución de las máquinas instaladas actualmente, así como su ubicación se detallan en el Anexo V correspondiente de este PPT.

4.2.- Las máquinas expendedoras a instalar se clasifican en:

.- Máquinas de bebidas calientes.

.- Máquinas de bebidas frías.

.- Máquinas de productos alimenticios fríos y para calentar.

.- Máquina de frutas.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos, ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado, así como las selecciones de té, leche y chocolate.



Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 cl, en el caso de los refrescos y de 0,5 y 1,5 litros de capacidad en el caso de las botellas de agua.

Las máquinas de productos alimenticios dispondrán de bandeja dispensadora de productos saludables: ensaladas, frutas y productos sin gluten.

4.3.- El precio de los productos dispensados en dichas máquinas no podrá ser superior al precio de venta en la cafetería. En el Anexo III, figuran los precios máximos al que los artículos podrán ser dispensados en las máquinas.

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.

El adjudicatario deberá implantar un sistema de pago con tarjeta monedero o similar que permita a los trabajadores del centro realizar los pagos a los precios reducidos en todas las máquinas dispensadoras instaladas en el centro con su tarjeta identificativa. El sistema de pago deberá ser propuesto a la Dirección del Centro, la cual deberá dar la oportuna autorización.

Será por cuenta del adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de los sistemas de pago, tanto para público como para trabajadores, así como la gestión de los mismos.

4.4.- Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).

En el Pliego de Clausulas Administrativas Particulares se establecen como condiciones especiales de ejecución del contrato, la utilización de vasos de un solo uso biodegradables y paletinas de madera.

4.5.- La empresa adjudicataria conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los



productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.

Las máquinas instaladas deberán ser nuevas y energéticamente eficientes, debiendo aportar certificación de las mismas, así como superficie máxima a ocupar por cada máquina, consumo eléctrico máximo e instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisara).

En caso de avería de alguna de las máquinas, la empresa adjudicataria deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.

En el caso de que la Dirección del HVP decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta de la empresa adjudicataria el traslado e instalación en la nueva ubicación.

La Dirección del Hospital podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés para el HVP, siendo de obligado cumplimiento para el adjudicatario.

El adjudicatario responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.

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.

4.6.- Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas expendedoras, deberán estar adecuados en todo momento a la normativa vigente que les sea de aplicación, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.

Las instalaciones eléctricas, de fontanería, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario y en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones del Servicio de Mantenimiento del HVP.

4.7.- El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras, así como del conjunto panelado en el que se integren. La limpieza será semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan, dicha limpieza será realizada por el personal de la empresa adjudicataria. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, siempre con la autorización de la Dirección del HVP.



4.8.- La empresa adjudicataria señalará claramente cada máquina mediante un número único asociado a su ubicación. Las máquinas deberán incluir en un lugar visible, el nombre de la empresa, el domicilio y número de teléfono gratuito donde los usuarios podrán efectuar sus posibles reclamaciones. Este número deberá estar operativo todos los días de la semana y en todo caso, deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente. En caso de avería de las máquinas, el servicio deberá ser reestablecido en un plazo no superior a 2 días naturales desde la comunicación de la incidencia.

4.9.- Cualquier cambio en el número o ubicación de las máquinas ofertadas por el adjudicatario o en las características de las mismas, deberá ser solicitado y autorizado previamente por escrito por la Dirección del HVP.

4.10.- Los licitadores incluirán en su oferta, propuesta de panelación de las máquinas con imagen o mensaje corporativo. La panelación de las mismas ha de contar con la conformidad previa de la Dirección del HVP.

4.11.- La reposición de los productos deberá ser al menos cada dos días, asegurándose en todo momento su aprovisionamiento, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos alimenticios.

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 temperatura para su conservación, se llevará 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 frecuencia según lo indicado en el Plan de APPCC o, en su defecto, con carácter anual.

Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas 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 autorización previa del HVP.

El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en la selección transporte, almacenamiento y reposición de los productos. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente que les sea de aplicación.



4.12.- Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como la reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HVP.

5.- 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 adscribir 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 atenerse, como mínimo, a lo especificado en este PPT, pudiendo mejorar dichos mínimos, debiendo indicarse claramente aquellos puntos que mejoren lo establecido en él.

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.

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.

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

4.- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona responsable del contrato en el HVP, que hará de interlocutor entre la empresa y el HVP

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



6.- Relación, precio 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.

7.- 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.

8.- 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.

Así mismo, según el punto 31 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas, la memoria técnica deberá incluir la parte del contrato que se pretende subcontratar.

POR LA ADMINISTRACIÓN,
FECHA Y FIRMA CONFORME:

EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA



Ubicación cafetería

LEGENDA DE EVACUACIÓN

LETERA DE EVACUACIÓN	DE DENOMINACIÓN	LETERA DE EVACUACIÓN	DE DENOMINACIÓN
A	ALARMAS	E1	ESCALERAS PRINCIPAL 1
B	BARRERAS	E2	ESCALERAS PRINCIPAL 2
C	CAMERAS	E3	ESCALERAS PRINCIPAL 3
D	CAJAS	E4	ESCALERAS PRINCIPAL 4
E	CAJAS	E5	ESCALERAS PRINCIPAL 5
F	CAJAS	E6	ESCALERAS PRINCIPAL 6
G	CAJAS	E7	ESCALERAS PRINCIPAL 7
H	CAJAS	E8	ESCALERAS PRINCIPAL 8
I	CAJAS	E9	ESCALERAS PRINCIPAL 9
J	CAJAS	E10	ESCALERAS PRINCIPAL 10
K	CAJAS	E11	ESCALERAS PRINCIPAL 11
L	CAJAS	E12	ESCALERAS PRINCIPAL 12
M	CAJAS	E13	ESCALERAS PRINCIPAL 13
N	CAJAS	E14	ESCALERAS PRINCIPAL 14
O	CAJAS	E15	ESCALERAS PRINCIPAL 15
P	CAJAS	E16	ESCALERAS PRINCIPAL 16
Q	CAJAS	E17	ESCALERAS PRINCIPAL 17
R	CAJAS	E18	ESCALERAS PRINCIPAL 18
S	CAJAS	E19	ESCALERAS PRINCIPAL 19
T	CAJAS	E20	ESCALERAS PRINCIPAL 20
U	CAJAS	E21	ESCALERAS PRINCIPAL 21
V	CAJAS	E22	ESCALERAS PRINCIPAL 22
W	CAJAS	E23	ESCALERAS PRINCIPAL 23
X	CAJAS	E24	ESCALERAS PRINCIPAL 24
Y	CAJAS	E25	ESCALERAS PRINCIPAL 25
Z	CAJAS	E26	ESCALERAS PRINCIPAL 26
AA	CAJAS	E27	ESCALERAS PRINCIPAL 27
AB	CAJAS	E28	ESCALERAS PRINCIPAL 28
AC	CAJAS	E29	ESCALERAS PRINCIPAL 29
AD	CAJAS	E30	ESCALERAS PRINCIPAL 30
AE	CAJAS	E31	ESCALERAS PRINCIPAL 31
AF	CAJAS	E32	ESCALERAS PRINCIPAL 32
AG	CAJAS	E33	ESCALERAS PRINCIPAL 33
AH	CAJAS	E34	ESCALERAS PRINCIPAL 34
AI	CAJAS	E35	ESCALERAS PRINCIPAL 35
AJ	CAJAS	E36	ESCALERAS PRINCIPAL 36
AK	CAJAS	E37	ESCALERAS PRINCIPAL 37
AL	CAJAS	E38	ESCALERAS PRINCIPAL 38
AM	CAJAS	E39	ESCALERAS PRINCIPAL 39
AN	CAJAS	E40	ESCALERAS PRINCIPAL 40
AO	CAJAS	E41	ESCALERAS PRINCIPAL 41
AP	CAJAS	E42	ESCALERAS PRINCIPAL 42
AQ	CAJAS	E43	ESCALERAS PRINCIPAL 43
AR	CAJAS	E44	ESCALERAS PRINCIPAL 44
AS	CAJAS	E45	ESCALERAS PRINCIPAL 45
AT	CAJAS	E46	ESCALERAS PRINCIPAL 46
AU	CAJAS	E47	ESCALERAS PRINCIPAL 47
AV	CAJAS	E48	ESCALERAS PRINCIPAL 48
AW	CAJAS	E49	ESCALERAS PRINCIPAL 49
AX	CAJAS	E50	ESCALERAS PRINCIPAL 50
AY	CAJAS	E51	ESCALERAS PRINCIPAL 51
AZ	CAJAS	E52	ESCALERAS PRINCIPAL 52
BA	CAJAS	E53	ESCALERAS PRINCIPAL 53
BB	CAJAS	E54	ESCALERAS PRINCIPAL 54
BC	CAJAS	E55	ESCALERAS PRINCIPAL 55
BD	CAJAS	E56	ESCALERAS PRINCIPAL 56
BE	CAJAS	E57	ESCALERAS PRINCIPAL 57
BF	CAJAS	E58	ESCALERAS PRINCIPAL 58
BG	CAJAS	E59	ESCALERAS PRINCIPAL 59
BH	CAJAS	E60	ESCALERAS PRINCIPAL 60
BI	CAJAS	E61	ESCALERAS PRINCIPAL 61
BJ	CAJAS	E62	ESCALERAS PRINCIPAL 62
BK	CAJAS	E63	ESCALERAS PRINCIPAL 63
BL	CAJAS	E64	ESCALERAS PRINCIPAL 64
BM	CAJAS	E65	ESCALERAS PRINCIPAL 65
BN	CAJAS	E66	ESCALERAS PRINCIPAL 66
BO	CAJAS	E67	ESCALERAS PRINCIPAL 67
BP	CAJAS	E68	ESCALERAS PRINCIPAL 68
BQ	CAJAS	E69	ESCALERAS PRINCIPAL 69
BR	CAJAS	E70	ESCALERAS PRINCIPAL 70
BS	CAJAS	E71 </	

ANEXO III: INSTALACIONES, EQUIPOS Y ACCESORIOS

DESCRIPCION	CANTIDAD
Mesa de comedor	20
Silla de comedor	76
Mueble acero inoxidable estantería lateral	1
Cámaras bajas	3
Máquina de hielo	1
Cocina de gas	1
Plancha	1
Máquina aire acondicionado	2
Expositor de menús	3
Estantería metálica, cuerpos	3
Nevera industrial 2 cuerpos	1
Cortadora de fiambre	1
Mesada soporte freidoras	1
3 mesas de apoyo	3
2 mesas con pila (zona lavado de menaje, zona lavado de verdura)	2
Mesada soporte horno	1
Baldas (estantes aéreos)	4
Vitrina (sin frío) barra	1
Muebles de madera (salón)	2
Lavavajillas (uno cocina, otra en barra)	2
Nevera blanca	2
Cafetera y molinillo	1
Freidora	2
Termo de leche	1
Cajas fuertes	2



ARTÍCULOS CAFETERÍA	PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN	
	Publico	Personal
	PVP con IVA	PVP con IVA
BEBIDAS CALIENTES		
Café solo, con leche, descafeinado, infusiones	1,50 €	1,00 €
BEBIDAS FRIAS		
Agua mineral 0,5l	1,50 €	0,85 €
Agua mineral 1,5 l	2,00 €	1,20 €
Agua con gas 0,5l	1,50 €	1,10 €
Refrescos lata 33cl	2,00 €	1,25 €
Cerveza 1/3 sin alcohol	2,10 €	1,25 €
ZUMOS		
Naranja natural vaso pequeño 200cl	2,00 €	1,40 €
Zumo brick 20cl	1,35 €	1,05 €
COMBOS		
Café con tostada/barrita de pan con mant y mermel, tomate o bollería	2,80 €	2,00 €
Café con pincho de tortilla	2,80 €	2,00 €
Refresco con pincho de tortilla	3,00 €	2,20 €
BOCADILLOS		
Jamón serrano	3,50 €	2,80 €
Jamon york, queso, chorizo o salchichón	3,00 €	2,35 €
Lomo a la plancha	4,00 €	2,75 €
Bacon plancha	4,00 €	2,60 €
Tortilla francesa	4,00 €	1,90 €
Tortilla española	4,00 €	1,85 €
MONTADOS		
Jamón serrano	2,50 €	1,80 €
Jamón york, queso, chorizo, salchichón	2,00 €	1,45 €
Lomo a la plancha	2,50 €	1,90 €
Bacon plancha	2,50 €	1,50 €
Tortilla francesa	2,50 €	1,15 €
Tortilla española/pincho	2,50 €	1,35 €
SANDWICHES		
Sandwich mixto plancha	2,50 €	1,90 €
Sandwich frío de jamón york y queso, vegetal o similar	2,00 €	1,50 €
MENUS		
Menú completo con postre o café (2 platos, bebida, pan y postre o cafe)	12,00 €	8,00 €
1/2 menu (1 plato a elegir, pan, botella agua 50cl o refresco)	7,50 €	5,00 €
Menu ensalada (ensalada a elegir, agua 50cl)	5,00 €	3,50 €
SNACKS		
Bolsa de patatas fritas/cortezas/fritos	1,10 €	0,85 €
BOLLERIA		
Palmera, croissant, caracola o napolitana	1,25 €	1,00 €
Donuts azucar	1,00 €	0,80 €
Donuts chocolate	1,10 €	0,90 €
Magdalenas o similar envasadas	1,00 €	0,75 €



ARTÍCULOS VENDING		PRECIO MAXIMO DE VENTA	
BEBIDAS CALIENTES			
Café		0,95 €	0,85 €
BEBIDAS FRIAS			
Agua mineral 0,5l		1,05 €	0,98 €
Refrescos lata 33cl		1,15 €	1,05 €
Refrescos botella 0,5l		1,70 €	1,50 €
SANDWICHES			
Sandwlches mixto y similar		1,85 €	1,73 €
SNACKS			
Bolsa de patatas fritas/cortezas/fritos		1,10 €	1,00 €
BOLLERÍA			
Palmera, croissant, etc		1,20 €	1,10 €
Barquillos rellenos, galletas rellenas, etc		1,10 €	1,00 €



ANEXO IV: PERSONAL A SUBROGAR

CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	PORCENTAJE JORNADA
AYUDANTE DE COCINA	12/06/2023	100	100%
COCINERO	01/01/2023	200	50%
CAMARERO	20/12/2023	200	50%



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982448510572596505937**

