

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN DE SERVICIOS
PARA LA “GESTION INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DE
LOS PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE
CAFETERIA, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS Y
LOCAL EXTERIOR DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA”**

Nº EXPEDIENTE: PA 53-2023

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERIA, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS Y LOCAL EXTERIOR DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA DE LEGANES

Este Pliego de Prescripciones Técnicas habrá de regir la ejecución de la prestación cuyo objeto a continuación se indica, de conformidad con los requisitos que para cada contrato establece la LCSP. El plazo de ejecución será de **12 meses**, prorrogables hasta 48 meses, y el presupuesto de licitación es **2.399.180,39 €** siendo la base imponible **2.180.812,32 €** y el I.V.A (10% o 21%) **218.368,07 €**.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto la contratación de la gestión integral del servicio de alimentación de los pacientes y personal de guardia y la explotación de la cafetería de público y personal, máquinas expendedoras de bebidas y sólidos, y local comercial exterior del Hospital Universitario Severo Ochoa.

2. ALCANCE Y AMBITO DE APLICACIÓN

El alcance del contrato será el siguiente:

- Gestión integral del servicio de alimentación de pacientes, incluyendo las dietas basales y las dietas especiales (entre las que se encuentran las dietas de disfagia) así como los extras y suplementos.
- Gestión integral del servicio de comedor de personal de guardia y donantes de sangre
- Explotación de la cafetería tanto del público como del personal, sita en el Hospital U. Severo Ochoa
- Explotación de las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos del Hospital Universitario Severo Ochoa y del C.E. M^a Ángeles López Gómez.
- Explotación de local comercial exterior del Hospital U. Severo Ochoa dedicado a actividad ligada al objeto del contrato (venta de bebidas y sólidos o cafetería)

Para todo ello se tendrán se tendrán que realizar lo siguiente:

- ✓ La gestión íntegra de los alimentos necesarios para para la prestación del servicio de alimentación de pacientes como para el autoservicio de personal y la cafetería del hospital, lo que incluirá el aprovisionamiento, recepción, manipulación, planificación de menús y elaboración de los mismos en las instalaciones del Hospital Universitario Severo Ochoa
- ✓ Presentación de los platos y exposición de los productos, así como el traslado y retirada de bandejas con la dieta de pacientes.
- ✓ Limpieza de vajilla, cristalería, cubertería y menaje de cocina.
- ✓ Reposición de todo el menaje de pacientes, cocina y cafeterías.
- ✓ Dotación de máquinas expendedoras y reposición de artículos, así como de todo lo necesario para la gestión del local comercial exterior.

- ✓ Mantenimiento y limpieza de maquinaria e instalaciones.
- ✓ Recogida, embolsado y traslado de residuos a la zona de compactadores.
- ✓ Gestión de los recursos humanos y materiales necesarios para la prestación del objeto del contrato.
- ✓ Aplicación de toda la legislación vigente y futura que surja en relación con las actividades descritas.

2.1.- ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, AUTOSERVICIO DE PERSONAL Y CAFETERIA DE PÚBLICO

Para estos servicios se tendrán en cuenta las siguientes actividades:

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

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

2.2.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS.

- Dotación por parte de la empresa adjudicataria de máquinas expendedoras de bebidas calientes, frías y productos alimentarios o mixtas en el Hospital U. Severo Ochoa y CE: M^a Angeles López Gómez.
- La reposición de los artículos con frecuencia al menos de una vez al día y en cantidad suficiente.
- El mantenimiento preventivo y correctivo. El mantenimiento correctivo tendrá un tiempo de respuesta a incidencias inferior a 24 horas. En caso de avería se deberá de anunciar en la máquina averiada con cartelería indicativa de dicha situación.
- La empresa adjudicataria tendrá que aportar dotación de mobiliario para el encastre de las máquinas expendedoras, perfectamente acoplado.
- Abono a usuarios de los importes económicos en caso de incidencias con la retirada de productos.
- 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 remodelaciones.

2.3.- ESPACIO EXTERIOR PARA LOCAL COMERCIAL.

En esta licitación se pone a disposición del adjudicatario un espacio exterior al hospital para su explotación como local comercial dedicado a actividad ligada al objeto del contrato (venta de bebidas y sólidos o cafetería) y cuyo enfoque sea la prestación de servicios para los usuarios y personal del Hospital Universitario Severo Ochoa. Cada licitador presentará un proyecto bien detallado del uso que dará a este espacio.

3. HORARIOS

Los horarios de servicio serán los que figuran a continuación:

SERVICIO PACIENTES

DESAYUNO:	8:30 a 10:00 horas
COMIDA:	13:00 a 14:45 horas
MERIENDA:	16:30 a 17:00 horas
CENA:	19:30 a 21:00 horas

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

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

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

Desayunos: De 07:30 a 12:00 horas
Comidas: De 13:30 a 16:00 horas
Cenas: De 20:00 a 22:30 horas

LOCAL COMERCIAL

Los licitadores propondrán el horario de apertura y cierre en función de la utilidad que se vaya a dar al mismo. La dirección del centro junto con el adjudicatario determinará el horario más adecuado.

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

4. CALIDAD, CONTROL Y SEGUIMIENTO

- 4.1. Los licitadores deberán acreditar estar certificados en el momento de la licitación, tal y como se señala en el apdo. 7 de la cláusula 1 del PCAP (sobre 1) en las normas ISO – 9001 e ISO 14000.
- 4.2. Los licitadores deberán presentar en su oferta (sobre 2) un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimenticia: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución, cuyo soporte de registros será remitido en soporte electrónico
- 4.3. El Hospital Universitario Severo Ochoa establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que estime oportunos, a cuya realización asistirá algún representante de la empresa, mediante los cuales se comprobarán la calidad y la cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores, así como el cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

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

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

Para la realización de las inspecciones y controles, el órgano promotor del contrato

constituirá una Comisión de Seguimiento de la ejecución del contrato y de los Pliegos de Cláusulas Administrativas y Técnicas que forman parte de este.

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

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

De las inspecciones que se realicen, el órgano promotor del contrato, si lo estima conveniente, podrá requerir al contratista que subsane, en el plazo máximo de 20 días los defectos, insuficiencias técnicas, errores materiales, incumplimientos de su oferta e infracciones de preceptos reglamentarios que le sean imputables, de acuerdo con las conclusiones del acta al que se refiera.

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

Se impondrán las penalizaciones económicas, si en las revisiones trimestrales según el procedimiento de calidad establecido por la dirección del centro, y realizadas por parte del personal del Hospital y la empresa adjudicataria, no se cumplen los valores positivos exigidos en el resultado de cada uno de los puntos revisados según el Anexo 9 del PPT, controles de calidad.

- Control comida testigo y estudios microbiológicos: cumplimiento de todos los valores positivos.
- Control de alimentos y dietas, cumplimiento de todos los valores positivos
- Control de APPCC, cumplimiento de los valores positivos con excepción como máximo 1 ítems negativo.
- Control de equipos, menaje e instalaciones: cumplimiento de todos los valores.
- Control de personal, cumplimiento de los valores positivos con excepción como máximo 1 ítems negativo.
- Control de validación y verificación, cumplimiento de todos los valores positivos.

- 4.5. Deberá realizarse, a través de un Centro de control de Calidad homologado, un estudio mensual de determinación microbiológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como estudio de placas de contaminación superficial. Los gastos derivados de estos estudios correrán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán remitidos al Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital.

- 4.6. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria, así como los alimentos utilizados para su elaboración tendrán que cumplir con la normativa legal vigente en cada momento y en particular con el Código Alimentario Español.

4.7. El adjudicatario estará obligado a mantener las marcas ofertadas y similares (siempre que mantengan la calidad del producto ofertado) durante la vigencia del contrato. En caso excepcional, los cambios de marcas deberán de ser solicitados con la suficiente antelación para la valoración por parte del Área de SS.GG y Hostelería con los datos de las marcas implicadas, siendo el nuevo producto del mismo nivel de calidad.

La empresa adjudicataria dispondrá de, al menos, dos proveedores diferentes para cada familia de productos, con objeto de tener siempre garantizado el servicio (se presentará en el sobre 2 compromiso de cumplimiento de lo señalado en este párrafo).

4.8. El adjudicatario deberá presentar anualmente la certificación periódica de revisión y calibración de elementos, tales como básculas, termómetros u otros aparatos utilizados para fines de medida.

4.9. La empresa adjudicataria designará una o varias personas, de entre su cadena de mandos intermedios, para que puedan canalizar las órdenes que procedan del Hospital.

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

5. PERSONAL

5.1. La empresa adjudicataria deberá subrogar, en la forma reglamentaria, al personal que actualmente está realizando el servicio en el Hospital y que se indica en el anexo 1.

5.2. El adjudicatario aportará el personal necesario para atender el correcto desarrollo de los servicios, cubriendo las jornadas de mañana y tarde y de lunes a domingo todos los días del año, que en ningún caso podrá ser inferior al siguiente:

CATEGORÍA	NÚMERO	JORNADA SEMANAL POR PERSONA
Responsable General	1	40 horas
Encargado/a de Servicio/limpieza	1	40 horas
Encargado/a de cafetería	1	40 horas
Jefe de cocina	1	40 horas
Chef de cocina	1	40 horas
Cocinero/a + 10 años	3	40 horas
Cocinero/a	2	40 horas
Ayudante de cocina	1	40 horas
Ayudante de cocina	1	30 horas
Dependiente + 10 años	1	40 horas
Dependiente + 10 años	1	35 horas
Camarero/a	1	40 horas
Cajero/a	1	40 horas
Administrativo/a	1	30 horas
Mozo de almacén	1	30 horas
Dietista + 10 años	1	40 horas

Dietista	1	40 horas
Auxiliar dietista	1	20 horas
A.S.L. + 10 años	6	40 horas
A.S.L. + 10 años	1	30 horas
A.S.L. + 10 años	1	25 horas
A.S.L. + 10 años	4	20 horas
A.S.L.	8	40 horas
A.S.L.	1	35 horas
A.S.L.	5	30 horas
Pinche de cocina	1	20 horas
Auxiliar de colectividades	2	40 horas
TOTAL	50	

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

El incumplimiento en la obligación de plantilla mínima será objeto de penalizaciones de acuerdo con lo establecido en el apartado 25 del PCAP.

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

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

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

- 5.5. Una vez realizado el reconocimiento médico anual, el adjudicatario estará obligado a remitir certificado de aptitud del puesto de trabajo, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.
- 5.6. Todo el personal estará afectado por el Convenio de Hostelería vigente.
- 5.7. El personal que el adjudicatario contrate para la realización del servicio, objeto del presente contrato no generará ningún tipo de derecho frente al Servicio Madrileño de Salud ni frente al Hospital Universitario Severo Ochoa.

5.8. En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los trabajadores con ocasión del ejercicio de sus cometidos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad sin que ésta alcance en modo alguno al Hospital.

5.9. Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación en lugar visible.

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

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

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

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

5.12. Los locales de cocina y cafetería disponen de espacios para vestuarios del personal.

5.13. La empresa adjudicataria estará obligada a informar a la dirección del hospital de cualquier nueva incorporación de contratación indefinida, transformaciones de contratos, cambios de centros etc., reservándose el Hospital la facultar de aceptar la propuesta formulada por la empresa adjudicataria.

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

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

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

- 5.16 Los licitadores deberán presentar en sus ofertas técnicas (sobre 2) plan de formación del personal, detallando los diferentes cursos, metodología y horario.

6. PROTOCOLO DE COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

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

7. ELABORACIÓN DE MENÚS Y DIETAS PARA PACIENTES

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

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

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

En la relación de menús de las dietas que el adjudicatario presente en su oferta (sobre 2), se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se desglosarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, además de información nutricional sin perjuicio de su implantación o no, ya que existe un código de dietas propio en el hospital, con una asignación de menús establecida.

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

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

- 7.3. La composición de las pensiones alimenticias de los pacientes (dietas recogidas en el anexo 3) será:

a) Dietas Basales:

- DESAYUNO: Café con leche, o yogur, o infusiones, o leche, o leche con cacao, con pan o galletas o biscotes o quesitos o bollería y mantequilla y mermelada, y sacarina o azúcar.

- **ALMUERZO:** Primer plato (sopas, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces). Segundo plato (carnes, pescados, huevos y sus derivados y guarnición), pan y postre (fruta, lácteos).
- **MERIENDA:** Café con leche o yogur, o infusiones, o leche, o leche con cacao o zumos, con galletas o biscotes o bollería de forma alternativa, y sacarina o azúcar. En el caso de diabéticos, o para pacientes que, por su estado así lo requieran, se añadirá al mismo, una pieza de fruta.
- **CENA:** Primer y segundo plato compuestos por elementos análogos a los descritos en el almuerzo, pan y postre.

b) Dietas Especiales recogidas en el Anexo 3 se adaptarán a sus peculiaridades.

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

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

En la comida y cena de todas las dietas del apartado a y b, se incluirá una botella de agua de 0,5 litros, excepto en aquellas dietas con restricciones o dietas de disfagia.

- 7.4. Se utilizará aceite de oliva para el aliño de las ensaladas o platos elaborados en frío que lo requieran.
- 7.5. La elaboración de las dietas túrmix se realizan con los propios medios del Centro utilizando productos naturales y garantizando el aporte nutricional adecuado, supervisado por la unidad de Nutrición del Centro.
- 7.6. Para la elaboración de comidas y cenas que conlleve el uso de pescados, se priorizará el uso de aquellos sin espinas, en la medida que sea posible, siempre dependiendo de la aplicación culinaria, alternando entre pescados blancos y azules.
- 7.7. Con carácter mensual y dentro de los primeros 5 días naturales del mes siguiente, se entregará al responsable del Área de SS.GG y Hostelería del Hospital, cuadro resumen del número de ingestas del mes anterior, clasificadas por tipo, servicio y día.
- 7.8. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de SS.GG y Hostelería del Hospital en formato digital.
- 7.9. En las dietas basales como mínimo o aquellas que lo permitan, se ofrecerá la posibilidad de elección entre tres primeros platos y tres segundos platos y tres postres.

8. ALIMENTOS EXTRA Y SUPLEMENTOS

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

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

- 8.2. Cualquier otra situación de servicio alimenticio no contemplada en estas condiciones, y que por necesidades deban ser suministradas, se resolverán de mutuo acuerdo entre el órgano promotor del contrato y el adjudicatario, tanto en sus aspectos cualitativos y cuantitativos como económicos.
- 8.3. En la oferta técnica (sobre 2) se relacionarán las marcas ofertadas para cada uno de los productos de este grupo ofertados en el anexo 3, siendo causa de exclusión su omisión
- 8.4. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de SS.GG y Hostelería del Hospital en formato digital.
- 8.5. Con carácter mensual y dentro de los primeros 5 días naturales de cada mes, se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital, cuadro resumen del número de alimentos extras del periodo anterior clasificados por tipo, servicio y día

9. COMEDOR DEL PERSONAL Y CAFETERIAS DE PÚBLICO Y PERSONAL

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

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

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

Los licitadores presentarán en la oferta técnica la relación (sobre 2) de menús con su correspondiente ficha técnica en la que se detallarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, además de información nutricional.

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

- 9.2. El adjudicatario deberá poner a disposición del personal del centro en la zona de cafetería de personal una fuente de agua corriente, un microondas y un tostador para su libre y gratuita utilización por el personal del centro.

9.3. En las comidas y cenas tanto para el personal como para el público, se ofrecerá la posibilidad de elección entre tres primeros platos y tres segundos (entre los que se incluirá un menú de dieta hipocalórica o de régimen) y al menos tres postres, l menú completo incluirá (primer plato, segundo plato, pan, agua o refresco, postre y café o infusión). Se dispondrá de alimentos sin gluten para la elaboración de las dietas de pacientes celiacos.

La composición de los desayunos para el personal de guardia estará compuesta por café o infusión y Bollería del día o tostada o Churros o Porras.

9.4. La empresa adjudicataria realizará menús especiales en los días festivos de Navidad.

9.5. Existirá a disposición de los usuarios, expuesta en lugar visible, una carta de los productos que allí se dispensen y sus precios (IVA incluido), sellada y firmada por la Dirección del Centro.

9.6. El servicio de restauración para el personal del Hospital Universitario de Severo Ochoa se prestará en el local que a tal efecto dispone el Hospital en la planta Baja (Cafetería de Personal)

9.7. El derecho de admisión queda reservado al Hospital, pero será ejercido por el concesionario, según las instrucciones que reciba, siendo responsabilidad del adjudicatario garantizar que la prestación de dicho servicio se limite al personal expresamente acreditado. Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer ni en la cafetería del público ni en el Autoservicio de personal, ni serle dispensado ningún artículo de consumo.

9.8. Existirán impresos de sugerencias a disposición de los usuarios tanto del Autoservicio de Personal, como la Cafetería del Público. El órgano promotor del contrato será competente, sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos, para resolver las reclamaciones formuladas por los usuarios y adoptar las medidas correctivas que estime oportunas.

9.9. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital en formato digital.

9.10 Donantes de sangre. - Para el servicio de Donantes de Sangre con cargo al Hospital, las empresas licitadoras deberán presentar un único precio que posibilite al usuario la elección de

- Bebida: café o infusión o leche o yogur o refresco.
- Sólido: Bollería o churros o tostada o bocadillo (especificando la lista de variedades. frío o caliente).

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

Mensualmente la empresa adjudicataria facturará todos los vales que hayan dispensado a los donantes a través de este sistema, además de remitir los mismos al Área de SS.GG, al precio ofertado. Las ofertas deberán contener propuestas de sistemas de control informáticos efectivos para estos servicios

10. EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO

10.1. El Hospital cuenta con el equipamiento que se detalla en los Inventarios indicados en el anexo 4 a este Pliego.

10.2. Será por cuenta del adjudicatario la reposición de la vajilla, cristalería menaje, bandejas, contenedores de residuos de todos los servicios.

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

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

Será obligación del adjudicatario, a la extinción del contrato, dejar la dotación íntegra del equipamiento detallado en el inventario (anexo 4) incluidas las adquisiciones realizadas a lo largo del contrato.

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

10.3. El mantenimiento, tanto preventivo como correctivo del equipamiento de cocina y autoservicio de personal, cafetería de público y máquinas de vending y local Comercial será a cargo del adjudicatario.

Los licitadores presentarán en su oferta (sobre 2) toda la documentación necesaria que defina como mínimo:

- Plan de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.
- Medidas adoptadas para la reducción del consumo energético.
- Acreditación de la empresa o empresas con las que gestionará el mantenimiento preventivo, correctivo y legal del contrato.
- Frecuencia de mantenimiento preventivo ofertado.

El adjudicatario deberá presentar su plan de mantenimiento anual dentro de los primeros 40 días de prestación del servicio, haciendo constar expresamente los siguientes puntos:

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

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

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

- 10.4. No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin autorización expresa del órgano promotor del contrato. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Mantenimiento del Hospital Universitario Severo Ochoa y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación.
- 10.5. El adjudicatario en ningún momento tendrá o adquirirá derecho alguno sobre los locales o instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.
- 10.6. El adjudicatario tendrá la obligación de elaborar un informe en el plazo máximo de un mes desde el inicio de la actividad, de todas las anomalías o no conformidades que estime oportunas con relación al inventario facilitado, al estado de las instalaciones y de su equipamiento. Una vez aprobado dicho informe por el órgano promotor del contrato, el adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones los locales y equipamiento que aporta el Hospital, tanto en el espacio dedicado a elaboración de ingestas, y autoservicio de Personal, como el espacio dedicado a cafetería de público; atendiendo a las reparaciones precisas según indicaciones del Área de Servicio Técnico o, llegado el caso, mediante las reposiciones por equipos y artículos de similares características que deberán contar con la conformidad del Servicio de Asuntos Generales y la aprobación del órgano promotor del contrato.
- 10.7. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital en formato digital.

11. LIMPIEZA, RESIDUOS Y SUMINISTROS EXTERNOS

- 11.1. Dentro de la oferta técnica (sobre 2), se deberá presentar un programa de limpieza que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: procedimientos, metodología, medios técnicos y materiales, etc. Disponiendo de la ficha técnica correspondiente.
- 11.2. La limpieza de la cocina, el autoservicio de personal, así como la cafetería del público y personal y máquinas de vending y Local Comercial, será responsabilidad del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de Hostelería y especialmente en un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúa la Dirección, el Área de SS.GG y Hostelería y/o el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.

- 11.3. Todos los productos de limpieza necesarios para garantizar el cumplimiento de la normativa en cuanto a limpieza y desinfección de equipos e instalaciones correrán a cargo del adjudicatario. Se valorará positivamente la utilización de cualquier sistema que permita la reducción de productos químicos y envases peligrosos.
- 11.4. El adjudicatario deberá realizar una limpieza de los conductos y sistemas de extracción con la periodicidad que marque la legislación en vigor.
- 11.5. El adjudicatario deberá realizar la retirada de los residuos de grasas y envases peligrosos que genere la actividad, por gestor autorizado, siendo a su cargo el coste de este.
- 11.6.- Dentro de la limpieza de las dependencias de la/s cocina/s se incluye: la maquinaria, utensilios, paramentos verticales, horizontales, cristaleras interiores y exteriores que se encuentren en las instalaciones de las cocinas, haciendo uso de la maquinaria necesaria para asegurar la limpieza, higiene y desinfección.
- 11.7.- El adjudicatario deberá realizar la retirada selectiva y ecológica de todos los residuos (Clase I) generados en el desempeño propio de la actividad, encargándose de su traslado al depósito final situado en frente de la cocina.
- 11.8.- La empresa adjudicataria deberá realizar al menos una revisión general anual, de los medios del sistema de protección contra incendios, por una empresa homologada, emitiendo el consiguiente certificado. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital en formato digital.

12. SISTEMAS DE INFORMACIÓN.

- 12.1. El Hospital Universitario Severo Ochoa dispone de una aplicación informática de Dietética (Dietools). El adjudicatario deberá utilizar dicha aplicación tanto para la gestión de dietas del servicio de alimentación como para la gestión y facturación de los servicios.

Este programa está integrado con el HIS corporativo "SELENE", y adaptado al resto de programas corporativos, necesarios para el buen funcionamiento del servicio.

La empresa podrá consultar cualquier información en el programa DIETOOLS y vendrá obligada a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación con la actividad desarrollada.

La parte dietética del programa será gestionada por el personal dietético de la empresa adjudicataria, el cual estará en contacto con el personal de planta para solucionar cualquier problema o duda sobre las dietas asignadas a los pacientes.

- 12.2. La inclusión, modificación y cualquier cambio o incidencia del maestro de dietas, en relación con los datos de fichas técnicas, cambio de menús, extras, suplementos, será realizado por el personal de la empresa adjudicataria.

- 12.3. Durante el contrato, el Hospital Universitario Severo Ochoa podrá determinar cualquier otro canal de comunicación entre los distintos servicios de este y cocina como correo electrónico interno o cualquier otra aplicación informática que se implante.
- 12.4. El Hospital Universitario Severo Ochoa dispone de una aplicación informática para el control de ingestas de los profesionales del centro, con el objetivo de gestionar y conocer en tiempo real quién está habilitado para hacer uso del autoservicio y, así, poder verificar la información y realizar la explotación de datos por parte del Área de SS.GG y Hostelería. La empresa adjudicataria deberá utilizar esta aplicación siguiendo las instrucciones del centro haciéndose cargo de los gastos de mantenimiento de la misma. Se valorará cualquier modificación que mejore la efectividad de la aplicación.
- 12.5. La introducción de la información en la aplicación informática (DIETOOLS), de los distintos platos del menú elegido por el paciente que tenga dieta basal, será por cuenta del adjudicatario.

13. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

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

13.1. PENSION ALIMENTICIA

El precio máximo de la pensión completa es de **16,51 €** (IVA excluido), en este precio está incluido una botella de agua de 0,5 litros en comida y cena. El precio de la pensión queda desglosado de la siguiente manera:

CONCEPTO DE GASTO	DIETAS DE PACIENTES				
	NUMERO DE SERVICIOS DE PACIENTE ANUALES	PRECIO MÁXIMO UNITARIO SIN IVA	IMPORTE MÁXIMO SERVICIO AÑO SIN IVA	IVA 10%	IMPORTE MÁXIMO PACIENTES A 1 AÑO CON IVA
DESAYUNO	96.133	1,49 €	143.238,17 €	14.323,82 €	157.561,99 €
COMIDA	103.705	7,43 €	770.528,15 €	77.052,82 €	847.580,97 €
MERIENDA	102.129	0,49 €	50.043,21 €	5.004,32 €	55.047,53 €
CENA	95.444	7,10 €	677.652,40 €	67.765,24 €	745.417,64 €
TOTAL PRESUPUESTO		16,51 €	1.641.461,93 €	164.146,19 €	1.805.608,12 €

Si bien la oferta se realizará por pensión completa considerando como importe máximo el precio máximo unitario señalado anteriormente, **(16,51 €)** en la oferta económica se deberá presentar el coste unitario de cada uno de los servicios que componen la pensión diaria descrita (desayuno, comida, merienda y cena de manera individualizada).

Las ofertas de los licitadores no podrán superar el precio que para cada uno de los nº de orden (desayuno, comida, merienda y cena) se han indicado anteriormente. El número de servicios es máximo estimado.

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será el importe total sin iva de las pensiones alimenticias estimadas anuales (1.641.461,93 € ANUALES).

13.2. PERSONAL DE GUARDIA

El precio máximo de la pensión completa es de **15,29 €** (IVA excluido) El precio de la pensión queda desglosado de la siguiente manera:

PERSONAL DE GUARDIA					
	NUMERO DE SERVICIOS ANUALES	PRECIO MÁXIMO UNITARIO SIN IVA	IMPORTE MÁXIMO SERVICIO AÑO SIN IVA	IVA 10%	IMPORTE MÁXIMO PACIENTES A 1 AÑO CON IVA
DESAYUNO	12.932	1,42 €	18.363,44 €	1.836,34 €	20.199,78 €
COMIDA	20.423	7,09 €	144.799,07 €	14.479,91 €	159.278,98 €
CENA	18.500	6,78 €	125.430,00 €	12.543,00 €	137.973,00 €
TOTAL PRESUPUESTO		15,29 €	288.592,51 €	28.859,25 €	317.451,76 €

Las ofertas de los licitadores: no podrán superar el precio que para cada uno de los números de orden (desayuno, comida y cenas) se ha indicado anteriormente. El número de servicios es máximo estimado.

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será el importe total sin iva de las pensiones alimenticias estimadas anuales (288.592,51 € ANUALES).

13.3. PRECIO DIETAS PARA PACIENTES CON DISFAGIA

De conformidad con los informes del Servicio de Endocrinología del Hospital y con el fin de garantizar La salud y bienestar de nuestros pacientes con disfagia, resulta imprescindible incorporar al contrato este tipo de dieta, por lo que el licitador deberá ofertar el precio de la dieta para pacientes con disfagia, no pudiendo superar las ofertas de los licitadores los precios que se han indicado. El precio máximo de la pensión completa **15,75 €** (IVA excluido).

	SERVICIOS ESTIMADOS N° ANUALES	PRECIO UNITARIO PENSION ALIMENTICIA COMPLETA SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA (10%)	IMPORTE TOTAL
Desayuno	10.051	1,42	14.272,42	1.427,24	15.699,66
Comida	9.862	7,09	69.921,58	6.992,16	76.913,74
Merienda	9.854	0,46	4.532,84	453,28	4.986,12
Cena	9.417	6,78	63.847,26	6.384,73	70.231,99
TOTAL		15,75	152.574,10	15.257,41	167.831,51

Las ofertas de los licitadores no podrán superar el precio que para cada uno de los nº de orden (desayuno, comida, merienda y cena) se han indicado anteriormente. El número de servicios es máximo estimado.

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será el importe total sin iva de las pensiones alimenticias estimadas anuales (152.574,10 € ANUALES).

13.4. PRODUCTOS EXTRAS Y SUPLEMENTOS

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

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será el importe total año del conjunto de extras y suplementos sin IVA **(85.023,29 €)**

PRODUCTOS EXTRAS Y SUPLEMENTOS			
Productos Extras Y Suplementos	Cantidad estimada extras año	Precio máximo sin IVA	Importe total sin IVA
AGUA 1,5 L	2.012,00	0,73 €	1.468,76 €
AGUA DE 0,5 LITROS	150,00	0,46 €	69,00 €
AZUCAR	40.848,00	0,04 €	1.633,92 €
AGUA GELIFICADA	13.682,00	1,16 €	15.871,12 €
ACTIMEL	867,00	0,35 €	303,45 €
BISCOTES	7.832,00	0,12 €	939,84 €
BISCOTES SIN AZUCAR	137,00	0,12 €	16,44 €
BOCADILLO	300,00	1,20 €	360,00 €
CAFE (SOBRE)	2.216,00	0,12 €	265,92 €
CAFE DESCAFEINADO (SOBRE)	1.087,00	0,12 €	130,44 €
CACAO SOBRE	1.579,00	0,28 €	442,12 €
COMPOTA DE FRUTAS	1.576,00	0,86 €	1.355,36 €
CONSOME	71,00	1,32 €	93,72 €
ENSALADA DIETA FRIA	349,00	1,33 €	464,17 €
ENTREMESES	82,00	2,06 €	168,92 €
FLAN-NATILLAS	990,00	0,30 €	297,00 €
FRUTA	3.584,00	0,40 €	1.433,60 €
GALLETA	11.356,00	0,15 €	1.703,40 €
GELATINA	2.917,00	0,24 €	700,08 €
HUEVINA	29,00	2,20 €	63,80 €
INFUSIONES	11.035,00	0,06 €	662,10 €
JAMON YORK	75,00	2,06 €	154,50 €
JAMON YORK SIN SAL	35,00	2,06 €	72,10 €
JAMON YORK Y QUESO FRESCO	230,00	2,06 €	473,80 €

LECHE DESNATADA	8.988,00	1,35 €	12.133,80 €
LECHE ENTERA	9.398,00	1,40 €	13.157,20 €
LECHE DE SOJA 20 cl	11,00	0,41 €	4,51 €
LIMONADA ALCALINA	68,00	1,86 €	126,48 €
MARGARINA	234,00	0,06 €	14,04 €
MANZANILLA PRODUCTO TERMINADO	4,00	0,37 €	1,48 €
MEMBRILLO	121,00	0,16 €	19,36 €
MERIENDA REFORZADA	28,00	1,70 €	47,60 €
MERMELADAS	224,00	0,08 €	17,92 €
NATILLAS VAINILLA/CHOCOLATE	692,00	0,28 €	193,76 €
PAN	463,00	0,12 €	55,56 €
PAPILLA CEREAL FRUTA	2,00	0,28 €	0,56 €
PAPILLA CERALES	7,00	0,28 €	1,96 €
POTITOS VARIADOS	358,00	2,04 €	730,32 €
PURE CON HUEVO COCIDO	72,00	2,06 €	148,32 €
QUESITO	7,00	0,24 €	1,68 €
SACARINA	14.381,00	0,03 €	431,43 €
SAL (SOBRE)	1.864,00	0,02 €	37,28 €
TARRINA HELADO	7,00	0,31 €	2,17 €
TORTILLA FRANCESA	396,00	2,06 €	815,76 €
YOGURES VARIADOS	12.829,00	0,26 €	3.335,54 €
ZUMO MINIBRICK 20 cl	2.082,00	0,40 €	832,80 €
ZUMO BRICK 1L	17.588,00	1,35 €	23.743,80 €
2º PLATO	12,00	2,20 €	26,40 €

Base Imponible	85.023,29 €
IVA 10%	8.502,33 €
Importe Total	93.525,62 €

13.5. PRECIO DONANTES DE SANGRE

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

DONANTES DE SANGRE					
	Nº SERVICIOS ESTIMADOS AÑO	PRECIO UNITARIO SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA 10%/21%	IMPORTE TOTAL
Vales Donantes	3.681	2,59 €	9.533,79 €	953,38 €	10.487,17 €
Bote de refresco o zumos de 20 cl	2.460	1,06 €	2.607,60 €	547,60 €	3.155,20 €
Agua de 0,5 l	1.290	0,79 €	1.019,10 €	101,91 €	1.121,01 €
		TOTAL	13.160,49 €	1.602,89 €	14.763,38 €

Las ofertas de los licitadores no podrán superar el precio que para cada uno de los nº de orden (vales, botes de refresco o zumos y agua) se han indicado anteriormente.

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será el importe total sin IVA del conjunto donantes de sangre **(13.160,49 € ANUALES)**

13.6. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

	IMPORTE AÑO SIN IVA	IVA (10% y 21%)	IMPORTE TOTAL IVA INCLUIDO
DIETAS DE PACIENTES	1.641.461,93 €	164.146,19 €	1.805.608,12 €
PERSONAL DE GUARDIA	288.592,51 €	28.859,25 €	317.451,76 €
DIETAS DE DISFAGIA	152.574,10 €	15.257,41 €	167.831,51 €
EXTRAS Y SUPLEMENTOS	85.023,29 €	8.502,33 €	93.525,62 €
DONANTES DE SANGRE	13.160,49 €	1.602,89 €	14.763,38 €
TOTAL PRESUPUESTO	2.180.812,32 €	218.368,07 €	2.399.180,39 €

14. **EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA**

14.1. Cesión del espacio.

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

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

14.2. Precios de cafetería

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

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

A partir del segundo año de vigencia del presente contrato, en el caso de prórroga del mismo, se podrá solicitar revisión de los precios de cafetería referidos en este apartado, en la cuantía que pacten las partes contratantes teniendo como índice de referencia el IPC Interanual Sector Servicios

14.3. Explotación de la cafetería

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

14.4. Mantenimiento de las instalaciones

El adjudicatario se compromete a mantener en buen estado y a realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y los bienes objeto de este contrato. Ver apartado 10 de este pliego.

15. EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS.

15.1.- PARTICULARIDADES TÉCNICAS

15.1.1.- Los tipos de máquinas a instalar se clasificarán acorde con la naturaleza del servicio prestado en:

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de bebidas frías.
- Máquinas de sólidos
- Máquinas de productos saludables
- Máquinas de agua.

15.1.2.- Las máquinas de bebidas estarán dotadas con un sistema electrónico de fácil manejo para los usuarios que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

15.1.3.- Las columnas de distribución se graduarán para los distintos tipos de botes.

15.1.4.- Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos seis selecciones. cinco para café, en todas sus variedades: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado. Asimismo, poseerá la selección de té, leche y chocolate.

15.1.5.- Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrá de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 cl, en ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas.

Las máquinas exclusivas de agua dispondrán como mínimo de dos canales de distribución independiente entre sí utilizables para botellas de 500 ml y 1500 ml respectivamente.

15.1.6.- Todos los productos alimenticios suministrados a las máquinas serán de primera calidad.

Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, caldo, té y leche), así como la marca comercial se precisarán en el contrato que complementa a estos pliegos, así como las marcas de las bebidas refrescantes. Los licitadores deberán especificar en sus ofertas las dosificaciones y marcas de los productos ofertados.

La reposición de los productos será diaria cuidando especialmente las fechas de caducidad de los sólidos. Como mínimo 2 de las máquinas instaladas serán de “productos saludables”.

15.1.7.- En la oferta técnica (sobre 2) deberá indicarse aquellos productos que sean considerados ambiental y/o socialmente mejores (de Comercio Justo, agricultura ecológica, de producción integrada, productos saludables etc.)

15.1.8.- La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Asimismo, corresponderá a dicha empresa el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras.

15.1.9.- En caso de avería de alguna de las máquinas esta deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podría superar las 24 horas.

15.1.10.- La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se realizará en un plazo no superior a 15 días desde la firma del contrato.

15.1.11.- El personal de la Empresa Adjudicataria que preste sus servicios en el Hospital, deberá permanecer debidamente uniformado e identificado.

La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina, el nombre de la Empresa, el número de teléfono y domicilio, donde los usuarios efectuarán sus reclamaciones.

No se entenderá válido indicar únicamente el número de teléfono, con el texto “averías”. En todas las máquinas figurará en el ángulo superior derecho el nombre de la Empresa, el teléfono que deberá ser gratuito, con la expresión clara de que existe un servicio disponible del usuario para atender las incidencias que se puedan producir en la expedición de bebidas o de productos sólidos.

La empresa adjudicataria instalará un módulo papelerero segregado con capacidad suficiente para garantizar la limpieza del entorno de las máquinas.

Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación.

El incumplimiento de estas condiciones será motivo de rescisión del contrato.

La empresa adjudicataria deberá disponer de un calendario de mantenimiento para la descalcificación de las máquinas, ajustes, etc., que deberá presentar al Servicio de Asuntos Generales vía telemática.

15.1.12.- El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio del objeto de estos pliegos estará en posesión del carné de Manipulador de Alimentos, de conformidad con lo establecido en la Legislación Vigente.

15.2.- RÉGIMEN DE UTILIZACIÓN

15.2.1.- La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de estas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

15.2.2.- El número de máquinas instaladas puede ser minorado o ampliado, previa autorización de la Dirección del Centro, una vez transcurrido tres meses de la vigencia del contrato.

15.2.3.- El Hospital Universitario Severo Ochoa no autorizará la instalación al público de máquinas de esta naturaleza a firmas diferentes de la adjudicataria.

15.2.4.- La prestación del servicio se realizará bajo la tutela y supervisión de la Dirección del Centro quien en cualquier momento podrá realizar la inspección de las inicializaciones y supervisar el funcionamiento del mismo.

15.3. MEMORIA TÉCNICA

Los licitadores deberán elaborar una Memoria Técnica en la que como mínimo deberá figurar un estudio, lo más detallado posible, de la realización del servicio, programa de trabajo, organización, circuito de reposición de productos, programas de mantenimiento, reclamaciones etc.

En esta Memoria Técnica, deberá incluirse un catálogo con fotografías, deberá indicarse la marca, modelo y características más destacables de las máquinas a instalar, así como la antigüedad de estas.

Las máquinas instaladas deberán presentar un estado de conservación de máquinas nuevas.

La evaluación de los riesgos específicos, planificación de las medidas preventivas y medios de protección; detalle de los equipos de trabajo, materiales a utilizar y procedimientos a seguir.

Esta Memoria, se incluirá en el sobre número 2 Documentación Técnica.

15.4. PRECIOS DE VENTA

Las ofertas de los licitadores para **cada uno** de los precios tanto de personal como del público no podrán superar los precios indicados en el **anexo 7** de este pliego.

El importe de licitación máximo que se tendrá en cuenta para la valoración de la oferta será la media aritmética de los precios ofertados que se relacionan en el **anexo 8** (que, tal y como indica el párrafo anterior, no podrán superar los precios máximos indicados en el anexo 7)

A partir del segundo año de vigencia del presente contrato, en el caso de prórroga del mismo, se podrá solicitar revisión de precios de productos de vending en la cuantía que pacten las partes contratantes teniendo como índice de referencia el IPC Interanual Sector Servicios

15.5. LISTADO DE MÁQUINAS A INSTALAR Y UBICACIÓN.

UBICACIÓN	TIPO DE MÁQUINA
C.E. M ^a Ángeles López Leganés	BEBIDAS CALIENTES
C.E. M ^a Ángeles López Leganés	MIXTA BEBIDAS Y SNACKS
Banco de Sangre PL0	MIXTA BEBIDAS FRIAS Y SNACKS
Banco de Sangre PL0	BEBIDAS CALIENTES
Consultas Externas PI 1	SNACKS
Consultas Externas PI 2	BEBIDAS CALIENTES
Consultas Externas PI 3	BEBIDAS FRIAS
Hospitalización PL2	BEBIDAS FRIAS
Hospitalización PL2	SNACKS
Hospitalización PL3	SNACKS
Hospitalización PL3	AGUA 1,5l
Hospitalización PL3	BEBIDAS FRIAS
Hospitalización PL4	BEBIDAS FRIAS
Sala Reanimación PL2	BEBIDAS CALIENTES
Sala Reanimación PL2	MIXTA BEBIDAS FRIAS Y SNACKS
Sala Unidad Dolor PL2	BEBIDAS CALIENTES
Sala Unidad Dolor PL2	MIXTA BEBIDAS FRIAS Y SNACKS
Urgencias Generales	BEBIDAS FRIAS
Urgencias Generales	BEBIDAS CALIENTES
Urgencias Generales	SNACKS
Urgencias Pediátricas	BEBIDAS FRIAS
Urgencias Pediátricas	BEBIDAS CALIENTES
Urgencias Pediátricas	SNACKS

16. EXPLOTACIÓN DEL LOCAL COMERCIAL.

El Hospital Universitario Severo Ochoa realizará la cesión de espacio físico ubicado en el exterior y frente a la puerta principal del Hospital con una superficie aproximada de 80 m². La cesión se realizará para el periodo del contrato y sus posibles prórrogas para su explotación como local comercial dedicado a actividad ligada al objeto del contrato (venta de bebidas y sólidos o cafetería) y cuyo enfoque sea la prestación de servicios para los usuarios y personal del Hospital Universitario Severo Ochoa. Cada licitador presentará en la oferta técnica un proyecto de uso de este espacio con una memoria detallada del plan de negocio, planos de remodelación, presupuestos y toda aquella documentación que estimen necesaria para la valoración de este punto. Se adjunta plano del local.

17. CANON DE EXPLOTACIÓN.

El canon mínimo por la cesión de los espacios de cafetería, local comercial y máquinas expendedoras se determinará 6.000 € anuales (IVA excluido) que se hará efectivo, de conformidad con su oferta, por mensualidades vencidas en la cuenta de la Comunidad de Madrid en los diez primeros días del mes siguiente al vencimiento.

18. MEJORAS.

Las empresas licitadoras podrán presentar las mejoras que consideren necesarias para la ejecución del objeto del contrato, que deberán estar valoradas a parte de su propuesta económica (anexo C de la oferta económica), presentando relación de las mismas. La Dirección del Centro se reserva la potestad de cambiar estas mejoras, siempre que su importe no supere el importe máximo ofertado. Realizadas las mejoras, el adjudicatario presentará memoria justificativa de las inversiones y su importe, aportando facturas o documentos de pago de las mismas originales, que serán revisados por la Dirección del Hospital. Dichas mejoras pasarán a ser propiedad del Hospital a la finalización del contrato.

En el caso de considerar como el destino de las mejoras la inversión inicial necesaria para la puesta en marcha del proyecto a desarrollar en el local exterior se presentará en la oferta detalle de la inversión a realizar. La presentación de estas propuestas implicará el compromiso del ofertante de que, en caso de resultar adjudicatario, ejecutará a su cargo estos proyectos, en la medida en que sean autorizados expresamente por la Dirección del Hospital.

19.- TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL

19.1. El adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del Hospital Universitario de Severo Ochoa en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

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

20.- LEGISLACIÓN ESPECÍFICA Y AUTORIZACIONES

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

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, así como de los locales y zonas objeto del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas

21.- CONSIDERACIONES SOCIALES

- 21.1 La empresa adjudicataria no debe practicar o apoyar la discriminación en la contratación, remuneración, acceso a la capacitación, promoción, despido o jubilación basada en la raza, origen social o nacional, casta, nacimiento, religión, discapacidad, género, orientación sexual, responsabilidad familiar, estado civil, afiliación a sindicatos, opiniones políticas, edad o cualquier otra condición que pueda dar origen a la discriminación.
- 21.2. La empresa adjudicataria no debe interferir en el ejercicio de los derechos de su personal para observar sus creencias o prácticas o para satisfacer sus necesidades relacionadas con la raza, origen social o nacional, religión, discapacidad, género, orientación sexual, responsabilidad familiar, afiliación a sindicatos, opiniones políticas, o cualquier otra condición que pueda dar origen a la discriminación.
- 21.3 La empresa adjudicataria no debe permitir ningún comportamiento que sea amenazador, abusivo, explotador o sexualmente coercitivo, incluyendo gestos, lenguaje, y contacto físico en el lugar de trabajo y, donde sea aplicable, en residencias y otras instalaciones para el uso de sus empleados, ofrecidas por la empresa adjudicataria”.

22. PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE:

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

22.1. OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES:

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

Ochoa.

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

22.2. CONDICIONES PARTICULARES SOBRE RESIDUOS

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

22.3. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

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

23.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

Se deberá cumplir toda la legislación vigente en relación con la prevención de riesgos laborales. En la oferta técnica (**sobre 2**) se deberá presentar el programa de prevención de riesgos laborales.

24.- INCORPORACIÓN AL CONTRATO:

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

25.- FINALIZACIÓN DEL CONTRATO:

Finalizado el contrato, se extinguirá la totalidad de los derechos con todas las instalaciones y espacios de explotación, y aquellas mejoras realizadas de conformidad con lo regulado en el contrato deberán pasar a ser propiedad del Hospital.

En cualquier caso, los espacios usados por la empresa adjudicataria para el desarrollo de su gestión, al concluir el periodo de vigencia del contrato, habrá de reintegrarlos al Hospital en perfecto estado de uso y conservación. A estos efectos, durante el periodo de 3 meses anterior a la finalización del plazo de duración del contrato, el Hospital efectuará las comprobaciones y adoptará las disposiciones pertinentes para la entrega de bienes, verificando, en su caso, las condiciones convenidas.

EL GERENTE DEL HOSPITAL U. SEVERO
OCHOA

DOMINGO DEL CACHO MALO

Firmado digitalmente por: DEL CACHO MALO DOMINGO
Fecha: 2023.10.16 11:11

ANEXO 1

RELACION DE PERSONAL

Nº	CENTRO TRABAJO	SEXO	CATEGORIA	IT/AT	F. ANTIGÜEDAD	FECHA ALTA	CÓDIGO DE CONTRATO	TIPO DE CONTRATO	SEMANA	HORAS	BRUTO MES	BRUTO ANUO SOBRE CC	(3) PLUSES AÑO	COSTE AÑO SEG EMPRESA	COSTE EMPRESA ANUAL	CONVENIO	OBSERVACIONES
1	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS		15/04/2015	01/10/2015	289	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	30		1.104,42	13.253,04		4855,72	17480,76	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
2	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS		15/04/2015	01/02/2013	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.441,74	18.554,08	1055,61	5222,72	17480,76	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
3	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	ADMINISTRATIVO/A		08/11/2017	08/11/2017	289	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	30		1.000,74	12.008,88		3803,83	13839,71	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
4	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I.		07/01/2013	07/01/2013	510	INTERINIDAD TIEMPO COMPLETO	30		993,03	11.916,36		3801,32	15717,08	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	SUSTITUCION M JOSE MESA CARRETERO POR IT
5	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I.		01/12/2016	01/12/2016	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TC	40		1.308,05	15.696,6		5007,22	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
6	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	RESPONSABLE		04/11/1966	01/02/2002	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		4.267,71	51.212,52		16336,79	67549,31	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
7	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	COCINERO/A		28/07/2022	28/07/2022	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.318,30	15.819,6		5046,45	20866,05	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
8	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I.		25/10/2018	25/10/2018	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.308,05	15.696,6		5007,22	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
9	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	A.S.I.	Enfermedad	01/05/2022	01/05/2022	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.308,05	15.696,6		5007,22	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
10	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	COCINERO 10 AÑOS		27/05/2008	27/05/2008	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.519,35	18.322,2		5816,07	24048,27	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
11	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	ENCARGADO/A		01/08/2020	01/08/2020	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.925,18	23.102,16		7260,99	31463,15	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
12	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	MOZO ALMACEN		07/11/2022	07/11/2022	510	INTERINIDAD TIEMPO COMPLETO	30		993,05	11.916,6		3801,40	15718,00	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
13	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	MOZO ALMACEN	Enfermedad	17/06/2019	17/06/2019	289	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	30		993,05	11.916,6		3801,40	15718,00	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
14	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	MOZO ALMACEN	Enfermedad	01/10/2019	01/10/2019	200	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	30		993,03	11.916,36		3801,32	15717,08	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
15	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	A.S.I.	Enfermedad	26/04/1966	01/07/2013	289	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.402,52	16.830,24		5368,85	22199,09	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
16	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	A.S.I.	Enfermedad	23/10/2014	23/10/2014	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.308,05	15.696,6		5007,22	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
17	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	AUX. COLECTIVIDADES		01/07/2019	01/07/2019	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.308,05	15.696,6		5007,22	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
18	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	PINCHE		27/10/2021	27/10/2021	289	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	20		678,03	8.136,36		2595,50	10731,86	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
19	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS	Enfermedad	18/12/1965	06/12/2003	200	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	20		844,43	10.576,8	543,64	3405,90	14082,70	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
20	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS	Enfermedad	04/06/2001	01/02/2013	200	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	30		1.133,86	14.398,03	791,71	4159,97	18991,00	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
21	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	COCINERO 10 AÑOS	Enfermedad	01/01/1993	01/02/2001	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		2.080,12	24.963,44		7962,70	32924,14	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
22	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I.		05/12/2014	05/12/2014	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.402,52	16.830,24		5368,85	22199,09	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
23	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	RESPONSABLE	Enfermedad	11/03/2003	11/03/2013	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		4.122,43	49.669,16		15780,66	65249,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
24	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	AUXILIANTE DE COCINA	Enfermedad	14/05/2002	01/07/2008	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.441,74	18.554,08	1055,61	5855,72	24312,21	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
25	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS	Enfermedad	26/04/1966	01/07/2003	200	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	20		844,43	10.576,8	543,64	3405,90	14082,70	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
26	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I.	Enfermedad	01/02/2017	01/02/2017	289	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	30		993,03	11.916,36		3801,32	15717,08	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
27	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS		01/09/2007	01/09/2007	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.441,74	17.200,88		5518,98	22819,86	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
28	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	DIETISTA 10 AÑOS		21/11/1993	29/12/2016	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.529,56	18.954,72		6046,56	25001,38	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
29	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	DIETISTA		20/06/1988	01/08/2000	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		2.201,22	26.414,64		8426,27	34840,93	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
30	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS	Enfermedad	18/09/2007	18/09/2007	200	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	25		929,91	11.758,92		3751,10	15510,02	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
31	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS		08/10/1987	01/02/2013	200	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	20		825,96	9913,53		3161,77	13079,29	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
32	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	JEFE DE COCINA		12/12/1997	01/11/2013	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		2.552,16	30.745,93		9807,95	40553,87	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
33	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	AUX. DIETICA		09/06/2022	09/06/2022	410	INTERINIDAD TIEMPO COMPLETO	40		1.308,05	15.696,6		5007,22	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
34	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	AUX. DIETICA		01/09/2023	01/09/2023	200	EVENTUAL	20		678,03	8.136,36		2396,50	10731,86	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
35	SEVERO OCHOA COCINA	Hombre	AUX. COLECTIVIDADES		01/03/2023	01/03/2023	403	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.308,05	15.696,6		5007,22	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
36	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I.		16/09/2022	16/09/2022	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.308,05	15.696,6		3801,32	15717,08	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
37	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	COCINERO/A		07/10/2019	01/07/2019	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	30		993,03	11.916,36		3801,32	15717,08	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
38	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I.		17/11/2014	17/11/2014	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.480,45	17.765,4		5667,16	23422,56	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
39	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I.		16/09/2022	16/09/2022	510	INTERINIDAD TIEMPO COMPLETO	30		993,03	11.916,36		3801,32	15717,08	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	SUSTITUCION PILAR GONZALEZ MARTIN POR IT
40	SEVERO OCHOA COCINA	Mujer	A.S.I.		23/07/2021	23/07/2021	389	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	30		993,03	11.916,36		3801,32	15717,08	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
41	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	A.S.I.		18/01/2023	18/01/2023	189	EVENTUAL	30		993,03	11.916,36		3801,32	15717,08	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
42	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	CAJERO		04/11/1996	01/08/2000	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.478,69	17.744,28		5660,43	23404,71	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
43	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS	Enfermedad	19/02/1966	12/07/2002	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.378,69	16.543,56	1087,28	6007,27	24888,03	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
44	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS		20/02/2003	01/03/2023	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.441,74	18.554,08	1055,61	5857,12	24312,21	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
45	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	A.S.I.	Enfermedad	05/09/2016	09/06/2016	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	35		1.153,47	13.841,64		4058,28	16839,36	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
46	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	DIET. + 10 AÑOS	Enfermedad	01/09/2008	01/09/2008	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	35		1.308,05	15.696,6		5368,85	22819,86	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
47	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	DIET. + 10 AÑOS		05/10/1998	21/05/2013	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	35		1.301,3	15.841,58		5057,53	20839,36	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
48	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	A.S.I. + 10 AÑOS		05/11/1993	01/09/2000	200	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	20		825,32	10.072,8	570,04	3327,72	14629,07	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
49	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	A.S.I.		26/09/2023	26/09/2023	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.477,21	17.728,32	1055,61	5857,12	24312,21	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
50	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	AUXILIANTE DE COCINA		24/09/2023	24/09/2023	110	INTERINIDAD TIEMPO COMPLETO	40		1.308,04	15.696,48		5007,22	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	SUSTITUCION MOLINA BEJAR NIEVES POR IT
51	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	DIET. + 10 AÑOS		21/10/1996	17/08/2000	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.378,69	16.543,56		5607,43	23404,71	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
52	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Hombre	ENCARGADO/A		01/06/1988	31/07/2019	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		2.208,26	26.403,12		8426,27	34835,72	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
53	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Hombre	CAMARERO	Enfermedad	22/09/2011	22/09/2011	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.308,04	15.696,48		5007,18	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
54	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Hombre	COCINERO 10 AÑOS		10/12/1991	01/09/2003	100	INDEFINIDO T. COMPLETO ORDINAR.	40		1.899,18	22.002,1	1211,94	7659,67	31638,72	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
55	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	A.S.I.		01/03/2022	01/03/2022	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.308,05	15.696,6		5007,22	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	
56	SEVERO OCHOA CAFETERIA	Mujer	AUX. COLECTIVIDADES		07/12/2021	07/12/2021	189	TRANS. TEMPORAL A INDEFINIDO TP	40		1.308,05	15.696,6		5007,22	20703,82	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	

ANEXO 2

CÓDIGO DE DIETAS SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES

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

ANEXO 3

Productos Extras Y Suplementos	Marcas ofertada
AGUA 1,5 L AGUA DE 0,5 LITROS AZUCAR AGUA GELIFICADA ACTIMEL BISCOTES BISCOTES SIN AZUCAR BOCADILLO CAFE (SOBRE) CAFE DESCAFEINADO (SOBRE) CACAO SOBRE COMPOTA DE FRUTAS CONSOME ENSALADA DIETA FRIA ENTREMESES FLAN-NATILLAS FRUTA GALLETA GELATINA HUEVINA INFUSIONES JAMON YORK JAMON YORK SIN SAL JAMON YORK Y QUESO FRESCO LECHE DESNATADA LECHE ENTERA LECHE DE SOJA 20 CL LIMONADA ALCALINA MARGARINA MANZANILLA PRODUCTO TERMINADO MEMBRILLO MERIENDA REFORZADA MERMELADAS NATILLAS VAINILLA/CHOCOLATE PAN PAPILLA CEREAL FRUTA PAPILLA CEREALES POTITOS VARIADOS PURE CON HUEVO COCIDO QUESITO	

<p>SACARINA SAL (SOBRE) TARRINA HELADO TORTILLA FRANCESA YOGURES VARIADOS ZUMO MINIBRICK 20 CL ZUMO BRICK 1L 2º PLATO</p>	
---	--

-
-
-

ANEXO 4
INVENTARIO COCINA

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

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

2.16 ^a	ENTREPAÑO MESA	1	800X540X40	
2.17	MESA ESPECIAL	1	1900X700X900 MM	ME

3 CONDIMENTACION

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

4 DESAYUNOS

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

5 ABATIMIENTO

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

6 PLONGE

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

7 DISTRIBUCION

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

8 LAVADO DE VAJILLA

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

9 DISTRIBUCIÓN

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

INVENTARIO MATERIAL CAFETERIA DE PUBLICO Y PERSONAL

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

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

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

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

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

ANEXO 5

PRECIOS MÁXIMOS DE CAFETERÍA (CON IVA INCLUIDO)

LISTADOS DE PRECIOS CAFETERÍAS HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA

	AÑO 2023	
	Personal	Público
BEBIDAS CALIENTES		
Café con leche	1,05 €	1,50 €
Café doble	1,00 €	1,70 €
Café en vaso 20cl	1,10 €	1,55 €
Café solo	0,85 €	0,95 €
Chocolate	1,25 €	1,50 €
Colacao individual	1,00 €	1,40 €
Infusión Selección	1,00 €	1,40 €
Infusiones (Té, Tila, Manzanilla)	0,85 €	1,10 €
Vaso de leche 20 cl	0,85 €	1,25 €
Vaso de leche 33 cl	0,95 €	1,40 €
DESAYUNO MEDITERRANEO		
Café y barrita de pan con aceite	1,50 €	2,45 €
Café y barrita de pan con margarina y mermelada	1,60 €	2,55 €
Café y bollería	1,55 €	2,50 €
Café y churros (3 unidades)	1,55 €	2,55 €
Café y Croissant plancha con margarina y mermelada	1,45 €	2,50 €
Café y porras (2 unidades)	1,55 €	2,55 €
Café y tostada con margarina y mermelada	1,45 €	2,50 €
BOLLERÍA FRESCA Y TARTAS VARIADAS		
Bayonesa	1,05 €	1,75 €
Bizcocho casero	1,05 €	1,75 €
Bolos de arroz	1,05 €	1,75 €
Caracola	1,05 €	1,75 €
Churro unidad	0,45 €	0,55 €
Croissant	1,05 €	1,75 €
Napolitana	1,05 €	1,75 €
Palmera de azúcar	1,05 €	1,75 €
Palmera de chocolate	1,05 €	1,75 €
Pañuelo	1,05 €	1,75 €
Pepitos	1,05 €	1,75 €
Porra unidad	0,40 €	0,60 €

Ración tarta variada	2,70 €	3,25 €
BOLLERÍA ENVASADA		
Bizcochos	0,80 €	1,35 €
Cañas	0,80 €	1,35 €
Delifrutas	0,80 €	1,35 €
Magdalenas	0,80 €	1,35 €
Minicren	0,80 €	1,35 €
Sobaos	0,80 €	1,35 €
REFRESCOS 200 CL		
Coca cola	0,85 €	1,15 €
Limón	0,85 €	1,15 €
Naranja	0,85 €	1,15 €
Nestea	0,85 €	1,15 €
Sprite	0,90 €	1,20 €
Tónica	0,90 €	1,20 €
REFRESCOS LATA 33 CL Y PET 50 CL		
Refrescos lata 33 cl	1,15 €	2,05 €
Aquarius lata 33 cl	1,15 €	2,05 €
Aquarius Pet 50 cl	2,20 €	2,80 €
Nestea lata 33 cl	1,20 €	2,10 €
Nestea Pet 50 cl	2,20 €	2,80 €
Powrade Ice Storm Pet 50 cl	2,50 €	3,10 €
Refrescos Pet 50 cl	2,10 €	2,70 €
CERVEZAS		
Cerveza sin alcohol lata 33 cl	1,15 €	1,90 €
Cerveza especial lata 33 cl (sin alcohol)	1,15 €	1,90 €
AGUAS MINERALES		
Agua con gas 0,5 l	0,85 €	1,20 €
Aguas 1,5 l	1,25 €	1,95 €
Aguas 50 cl	0,75 €	1,15 €
Gaseosa 50 cl	0,95 €	1,25 €
ZUMOS DE FRUTAS Y BATIDOS		
Manzana 20 cl	1,00 €	1,55 €
Biofrutas	1,35 €	1,75 €
Melocotón 20 cl	1,00 €	1,55 €
Naranja 20 cl	1,00 €	1,55 €
Zumo de naranja natural envasado de 20 cl	1,35 €	1,75 €
Naranja natural 20 cl	1,90 €	2,85 €
Piña 20 cl	1,00 €	1,55 €
Tomate 20 cl	1,00 €	1,55 €

Batidos	1,10 €	1,15 €
Uva 20 cl	1,00 €	1,55 €
SNACK		
Almendras	1,20 €	1,90 €
Cacahuetes	1,00 €	1,40 €
Cortezas	1,00 €	1,40 €
Fritos	1,00 €	1,40 €
Gusanitos	1,00 €	1,40 €
Maíz	0,80 €	1,05 €
Patatas fritas	1,00 €	1,40 €
RACIONES VARIADAS		
Calamares	4,35 €	6,95 €
Croquetas	3,75 €	6,30 €
Mini empanadillas	2,70 €	3,75 €
BOCADILLOS		
Bacon	1,65 €	2,60 €
Bacon con queso	2,10 €	3,15 €
Bonito	2,05 €	2,95 €
Calamares	2,05 €	3,20 €
Chorizo	1,80 €	2,90 €
Jamón serrano	2,00 €	3,25 €
Jamón york	1,80 €	2,90 €
Jamón york y queso	1,85 €	2,85 €
Lomo adobado	2,15 €	3,20 €
Pepito de ternera	3,40 €	4,95 €
Queso barra	1,85 €	2,85 €
Queso manchego	1,95 €	2,95 €
Salchichón	1,80 €	2,85 €
Tortilla Española	1,50 €	2,35 €
SANDWICHES FRIOS		
Sándwich fríos empaquetados	1,55 €	2,25 €
Sándwich especial de atún	3,00 €	3,95 €
Sándwich especial de jamón york, queso y huevo duro	3,00 €	3,95 €
Vegetal	2,35 €	3,80 €
HOJALDRES		
Agujas de bonito	1,70 €	2,50 €
Empanadas variadas	1,80 €	2,60 €
BAGUETTES		
Bonito	2,95 €	4,05 €
bacon	2,65 €	3,25 €

Chorizo	2,65 €	3,25 €
Jamón serrano	2,95 €	4,05 €
Jamón york y queso	2,65 €	3,25 €
Lomo adobado	2,95 €	4,05 €
Salchichón	2,65 €	3,25 €
Tortilla	2,65 €	3,25 €
PULGUITAS		
Bacon	1,20 €	1,75 €
Bacon con queso	1,45 €	1,95 €
Bonito	1,25 €	1,75 €
Calamares	1,50 €	2,05 €
Chorizo	1,20 €	1,75 €
Jamón serrano	1,45 €	1,95 €
Jamón york	1,20 €	1,80 €
Jamón york y queso	1,20 €	1,80 €
Lomo adobado	1,20 €	1,80 €
Pepito de ternera	1,80 €	2,22 €
Queso barra	1,20 €	1,80 €
Queso manchego	1,20 €	1,80 €
Salchichón	1,20 €	1,80 €
Tortilla española	1,08 €	1,80 €
PAN ESPECIAL		
Alcachofas rellenas	2,05 €	2,90 €
Catalán, serrano y tomate	2,95 €	4,45 €
Chapatitas variadas	2,65 €	3,25 €
CROISANT RELLENOS		
Especial de la casa	3,55 €	4,65 €
Jamón serrano con tomate	2,65 €	4,05 €
Jamón york	2,35 €	3,75 €
Jamón york y queso	2,35 €	3,75 €
Queso barra	2,35 €	3,75 €
Tropical	2,95 €	4,30 €
MENÚ DEL DÍA		
Primer plato (a elegir entre tres)	6,70 €	10,50 €
Segundo plato (a elegir entre tres)		
Postre (a elegir entre varios)		
Pan, bebida y café o infusión		
PLATOS INDIVIDUALES DIARIOS		
Primer plato	2,20 €	3,20 €
Segundo plato	3,70 €	4,80 €

Postre	1,10 €	1,65 €
Pan	0,25 €	0,55 €
Bebida	1,30 €	1,95 €
POSTRES		
Fruta en almíbar	1,00 €	1,70 €
Actimel	1,25 €	1,75 €
Frutas del tiempo	0,90 €	1,50 €
Postre de cocina	1,25 €	1,85 €
Productos lácteos	1,00 €	1,55 €
BOCADILLOS Y SANDWICHES ESPECIALES		
Ensalada Mediterránea especial	3,15 €	4,05 €
Bandeja de canapés variados	7,40 €	9,55 €
Tortilla de patatas (unidad)	7,40 €	9,55 €
Baguette Pizza individual	2,60 €	3,20 €
Chapata mini de embutido variado	1,85 €	2,40 €
Croquer Monsier	2,45 €	3,20 €
Sándwich de jamón york plancha	2,35 €	3,00 €
Sándwich mixto plancha	2,65 €	3,45 €
Sándwich de queso plancha	2,35 €	3,00 €
VENTA DE IMPULSO		
Bollicao	1,25 €	1,65 €
Caramelos Balsámicos	1,20 €	1,60 €
Caramelos de café	1,20 €	1,60 €
Caramelos de eucalipticos	1,20 €	1,60 €
Grageas	1,20 €	1,60 €
Caramelos de Tableta	1,20 €	1,60 €
Chocolatina crunch	1,65 €	2,10 €
Chocolatina huesitos	0,80 €	1,05 €
Chocolatina toke	1,95 €	2,45 €
Chocolatina milkibar	0,95 €	1,25 €
Donetes	1,70 €	2,15 €
Galletitas	2,35 €	3,20 €
Gominolas	2,00 €	2,55 €
Manganitos	1,45 €	1,80 €
Migue Huevos	1,65 €	2,10 €
Mini croissant	1,50 €	2,00 €
Regaliz rojo	1,95 €	2,55 €
Toblerone	1,25 €	1,65 €
Twist	1,25 €	1,65 €
SUPLEMENTOS		

Vaso para café	0,10 €	0,10 €
Set cubiertos de madera	0,25 €	0,25 €
Ensaladera de 750 CC PP	0,25 €	0,25 €
Ensaladera de 500 CC PP	0,15 €	0,15 €
Ensaladera de 200 CC PP	0,10 €	0,10 €
Suplementos de pimientos	0,20 €	0,35 €
Suplementos de queso	0,30 €	0,55 €
Suplementos de tomate	0,20 €	0,35 €
Margarina	0,25 €	0,30 €
Mermelada	0,25 €	0,30 €
Aceite monodosis	0,25 €	0,30 €
Vinagre monodosis	0,25 €	0,30 €

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

ANEXO 6**ARTICULOS DE CAFETERIA QUE SERÁN CONSIDERADOS PARA LA VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS 9.2.1. Y 9.2.2. DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES**

Café con Leche
Café en vaso 20 cl
Café y bollería
Café y barrita de pan con margarina y mermelada
Latas refrescos 33 cl
Agua 0,5 l
Menú del día

ANEXO 7

PRECIOS MÁXIMOS DE VENDING (CON IVA INCLUIDO)

LISTADO DE PRECIOS VENDING 2023		
Selección	Empleado	Publico
Productos Caliente	PVP	PVP
Cafés Estándar y descafeinados	0,85 €	1,10 €
Capuccinos y chocolates	0,85 €	1,10 €
Café Premium 100% Arábica y Capuchinos especiales	1,00 €	1,20 €
Productos Frio		
Agua 0,5 l	0,75 €	1,15 €
Agua 1,5 l	1,15 €	1,60 €
Agua con Gas 0,5 l	0,85 €	1,20 €
Refrescos Lata 33 cl.	1,15 €	1,50 €
Latas 33 cl Isotónicas, refrescos	1,15 €	1,50 €
Botella Refrescos 0,5 l	1,50 €	1,80 €
Botella Isotónica -0,5 l	1,50 €	1,80 €
Productos Solidos		
Bollería grande	1,10 €	1,20 €
Bollería pequeña	0,90 €	1,00 €
Patatas	1,00 €	1,10 €
Frutos Secos	0,90 €	1,00 €
Frutos Secos Crudos	1,10 €	1,20 €
Chocolate KitKat, Mars, Twix y similar	1,10 €	1,20 €
Chocolates Especiales Kinder bueno y similar	1,30 €	1,40 €
Galletas Unidad	1,00 €	1,10 €
Galletas Bolsa	1,30 €	1,30 €
BIO Zumos Lácteos 33 cl.	1,20 €	1,50 €
Sándwich Clásico 140gr	1,40 €	1,60 €
Sándwich Te Cuida 150gr	1,60 €	1,80 €
Sándwich Gourmet 160gr	1,60 €	1,80 €
Zumos 20 cl	1,10 €	1,10 €
Zumos Natural 33cl	1,50 €	1,60 €
Caramelos/Golosina/Chicle	1,30 €	1,50 €
Fruta Cortada en Vaso 125gr	1,60 €	1,70 €
Manzana Cortada bolsa 80gr	1,10 €	1,20 €

Yogurt Fresco con cereales y mermelada	1,60 €	1,70 €
Wrap Vegetariano	2,00 €	2,10 €
Café Late/ Capuccino Frio	1,60 €	1,70 €
Actimel	0,80 €	0,85 €
Platos Preparados (*)	2,70 €	2,90 €
Ensalada Fresca 150gr (*)	2,20 €	2,30 €

ANEXO 8**ARTICULOS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS QUE SERÁN CONSIDERADOS PARA LA VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS 9.3.1. Y 9.3.2 DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES**

Cafés Estándar y descafeinados
Agua de 0,5 l
Refrescos lata de 33 cl
Bollería grande
Sándwiches clásicos
Manzana cortada en bolsa de 80 gr

ANEXO 9

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

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