

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría comprobar el original.

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL QUE SE ENCUENTRA DE GUARDIA EN EL HOSPITAL Y PARA DONANTES, Y LA EXPLOTACION, MEDIANTE CONCESION DE SERVICIOS, DE LAS CAFETERIAS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE, A ADJUDICAR POR PROCIDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS.

INDICE

1. OBJETO.....	3
2. LOTE 1. Nº ORDEN 1	4
2.1. Locales.....	4
2.2. Obras, Instalaciones y Equipamiento.....	4
2.3. Horario.....	7
2.4. Prestación del Servicio.	7
3. LOTE 1. Nº ORDEN 2.....	9
3.1. Locales.....	9
3.2. Horario.....	10
3.3. Prestación del Servicio	11
3.4. Contraprestación económica	14
4. LOTE 1. Nº ORDEN 1 Y Nº ORDEN 2	14
4.1. Personal.	14
4.2. Usuarios del Servicio de cafetería	16
4.3. Productos.....	16
4.4. Prestación del Servicio	18
4.5. Limpieza, conservación y otras obligaciones.....	21
4.6. Contraprestación económica por servicios prestados.....	24
4.7. Control de Calidad.....	24
4.8. Proyecto organizativo.....	26
5. LOTE 2.-.....	28
5.1. Locales.....	28
5.2. Horario.....	28
5.3. Personal.	29
5.4. Usuarios del Servicio de Cafetería.....	30
5.5. Productos.....	30
5.6. Prestación del servicio.	31
5.7. Limpieza, conservación y otras obligaciones.....	33
5.8. Control de Calidad.....	35
5.9. Proyecto organizativo.....	36

1. OBJETO.

Será objeto del contrato la explotación de la cafetería de público del Nuevo Hospital Universitario 12 de Octubre, previa adecuación, equipamiento y dotación de las instalaciones, así como la cafetería/comedor de público y cafetería/comedor del personal, situado en el Centro de Actividades Ambulatorias y la cafetería de público y personal del antiguo Hospital Materno Infantil.

Quedando repartido en los siguientes lotes y números de orden:

LOTE	Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN
1	1	Explotación de la cafetería de público/profesionales previa adecuación, equipamiento y dotación de las instalaciones situadas en el Nuevo Hospital Universitario 12 de Octubre.
	2	Explotación de las cafeterías/comedor para público y cafeterías/comedor para profesionales del Centro de Actividades Ambulatorias del Hospital.
2	1	Explotación de la cafetería de público y personal del antiguo Hospital Materno Infantil.

Se desarrolla todo el contenido del presente PPT, definiendo cada uno de los puntos por cada uno de los lotes y dentro de cada lote por cada nº de orden, y también definiendo puntos en común.

Asimismo, dentro del alcance del contrato se encuentra la prestación del servicio al personal de guardia del Centro comprende desayuno comida y cena diariamente y otros servicios especiales, como es servir un refrigerio al público que acude a donar sangre. Así como la concesión del servicio de cafeterías en el nuevo Hospital, CAA y la cafetería del antiguo Hospital M.I

2. LOTE 1. Nº ORDEN 1

EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA DE PÚBLICO PREVIA ADECUACIÓN, EQUIPAMIENTO Y DOTACIÓN DE LAS INSTALACIONES SITUADAS EN EL NUEVO HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE

El desarrollo de la explotación de la cafetería de público/ personal se realizará en el nuevo Hospital Universitario 12 de Octubre en construcción actualmente. Se adjuntan planos en el **ANEXO PT-I PLANOS Nuevo Hospital.**

2.1. Locales.

El Nuevo Hospital Universitario 12 de Octubre, cuenta con los siguientes locales para la prestación del servicio:

- En la planta semisótano un espacio de 47 m² destinado a almacenes de cocina y zona de residuos.
- En la planta baja un espacio de 533 m² destinado a la zona de comedor, office de cafetería y una zona de autoservicio

2.2. Obras, Instalaciones y Equipamiento.

El Hospital pondrá a disposición del adjudicatario los locales reseñados en el punto 2 de este pliego totalmente diáfano, sin obra civil ni instalaciones y sin equipamientos, ni accesorios, ni mobiliario, ni enseres.

El diseño constructivo del nuevo equipamiento de las instalaciones se ofertará siguiendo la propuesta que fije el licitador, especificando las inversiones en cada uno de los siguientes puntos:

- Proyecto y Dirección Técnica,
- Ejecución de Obra con cronograma de la misma,
- Equipos y Maquinaria específica de restauración
- Mobiliario.
- Climatización del local.
- Las Acometidas a pie de local que cubran todas las necesidades de instalaciones de la propuesta.

- Falsos techos, Iluminarias, PCI y Pavimentos de la zona de comedor.
- Contorno que delimita el local según RF según normativa.

- 2.2.1. El importe estimado de la inversión rondará aproximadamente la cantidad de 1.300.000 €, que incluyen el IVA, permisos, licencias, tasas, impuestos y demás gastos necesarios para el inicio de la actividad. (La cantidad anteriormente reflejada es orientativa).
- 2.2.2. El adjudicatario deberá ajustarse a las características constructivas y de instalaciones definidas en el **ANEXO PT-II Obras** de este pliego.
- 2.2.3. Las empresas licitantes podrán visitar las instalaciones previa cita, contactando con el Servicio de Hostelería del Hospital en los tres días hábiles siguientes a contar desde la publicación del presente Pliego, fijándose fecha y hora para la misma por la Dirección del Hospital.
- 2.2.4. Deberán presentar un plan de amortización (lineal o decreciente) para la totalidad de la inversión, y por el tiempo de vigencia del contrato, en el que se detalle el valor pendiente de amortizar en cada momento. Se adjunta modelo para la presentación del plan, como **ANEXO PT-III Amortización** al Pliego de Cláusulas Administrativas de forma que si por alguna causa el contratista fuera relevado en la prestación del servicio tendrá derecho a recuperar el importe de la inversión pendiente de amortización siendo éste asumido por la nueva empresa adjudicataria sin perjuicio de otros derechos o responsabilidades que pudieran derivarse dependiendo de cuales fueran las causas de resolución del contrato.
- 2.2.5. El adjudicatario deberá instalar, obligatoriamente al inicio de la prestación del servicio, los contadores y/o equipos de medida necesarios para el control del consumo de fluidos, tales como los relativos a la luz, agua y gas, siendo por cuenta del adjudicatario los consumos que se efectúen en los locales de los mismos. Asimismo, serán por su cuenta los equipos y líneas que precisen para sus comunicaciones de voz y datos.

- 2.2.6. No podrá el adjudicatario realizar obras de reforma ni añadir elementos a la estructura, modificar la situación de la maquinaria, mostradores, etc. en los locales objeto del servicio de explotación sin la previa autorización por escrito de la Dirección del Hospital, una vez completado todo el proyecto de la instalación y finalizada la puesta en marcha del nuevo equipamiento. En el supuesto de que esta conviniera en la necesidad de realizar las obras de reforma propuestas podrá el adjudicatario acometerlas previa petición por escrito con descripción, presupuesto y plano de las obras a realizar. Se autorizará por escrito por parte del Hospital y las obras se realizarán bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento y/u Hostelería del Hospital. Las referidas obras, así como las obligaciones y gastos que de las mismas se deriven (permisos, licencias, visados, etc.) serán a cargo del adjudicatario, quedando a beneficio del Hospital sin derecho a indemnización al finalizar el contrato cualquiera que sea la causa de su extinción
- 2.2.7. Las empresas contratadas tendrán la Obligación de realizar coordinación de actividades empresariales con el Hospital, según el procedimiento establecido a tal efecto, con ello se pretende asegurar la seguridad y salud de los trabajadores y dar cumplimiento a lo especificado en el Art. 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, y del Real Decreto 171/2004 en Materia de Coordinación de Actividades Empresariales. Por otra parte, la empresa tendrá que entregar a la Dirección de Gestión y al Servicio de Prevención la siguiente documentación indicada en el **ANEXO PT-V Colaboración empresarial**.
- 2.2.8. El adjudicatario entregará en el plazo máximo de 3 meses desde la adjudicación un protocolo de mantenimiento preventivo de los aparatos, maquinaria de nueva instalación.
- 2.2.9. La vajilla, menaje, mobiliario auxiliar y lencería necesaria para el servicio, así como su reposición serán por cuenta del adjudicatario, conservando su propiedad. El Hospital reserva la decisión de aceptar o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas, y deberá conservarse en perfecto estado sin que puedan utilizarse piezas deterioradas. La reposición de los mismos correrá a cargo íntegramente por cuenta del adjudicatario, siendo él su propietario.

2.2.10. Los licitadores se encargarán de realizar propuestas de distribución de espacios, número de mesas, circulaciones, decoración, etc., de la cafetería de público/personal, para lo cual el Hospital facilitará los planos de planta de los espacios destinados a la explotación del servicio.

2.2.11. Una vez iniciada la actividad en la nueva cafetería, el adjudicatario deberá utilizar el muelle de carga existente en el nuevo hospital para el suministro y aprovisionamiento de todas las materias primas y demás materiales que puedan ser necesarios para el correcto funcionamiento de la nueva cafetería. Las circulaciones internas por el Hospital serán las establecidas en los planos que se adjuntan como anexo: **ANEXO PT-I PLANO CIRCULACIÓN**

2.2.12. La presentación de estas propuestas implicará el compromiso del oferente de que, en caso de resultar adjudicatario efectuará a su cargo las obras, instalaciones y equipamiento contenidas en estos proyectos en el **plazo máximo de cuatro meses** desde la formalización del contrato, debiendo acreditar fehacientemente la inversión efectuada mediante la presentación de certificaciones de obra ejecutada y de facturas de inversiones realizadas, en las que deberá aparecer obligatoriamente que el destinatario de las mismas es el Hospital Universitario 12 de Octubre.

2.2.13. Cualquier modificación del presupuesto ofertado para las distintas partidas de obras, instalaciones y equipamiento que puedan representar una minoración económica, deberán contar con la aprobación por escrito de la Dirección del Hospital.

La adjudicación del contrato al licitador no supondrá la autorización simultánea para la ejecución de los trabajos de acondicionamiento e instalación, ya que, como se ha indicado anteriormente deberá contar con el informe favorable por escrito de la Dirección del Hospital.

2.3. Horario.

- La cafetería tendrá un horario mínimo de apertura al público, de lunes a domingo de 7:45 h a 21:45 h.

2.4. Prestación del Servicio.

La oferta de la cafetería del nuevo Hospital será la siguiente:

Menú del día con dos opciones de primer plato y segundo plato, pan integral o pan blanco y diferentes postres en comidas, habiendo siempre fruta fresca para la elección y botella de agua de 500 ml. y/o vaso de refresco. Se adjunta toda la información sobre especificaciones, categorías y gramajes de materia prima en los anexos: **ANEXO PT-IV 1º (técnicas) y ANEXO PT-IV 2º y 3º (técnicas y gramaje).**

3. LOTE 1. Nº ORDEN 2.

EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERIAS/COMEDOR PARA PÚBLICO Y CAFETERIAS/COMEDOR PARA PROFESIONALES DEL CENTRO DE ACTIVIDADES AMBULATORIAS (CAA) DEL HOSPITAL

3.1. Locales.

El servicio se prestará en los locales habilitados al efecto, situados en los lugares especificados en los siguientes anexos: **ANEXO PT-I PLANO CAFETERIA PUBLICO CAA, ANEXO PT-I PLANO CAFETERIA PERSONAL CAA y ANEXO PT-I PLANO COCINA CAA.**

- 3.1.1. El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes a la Institución, que se relacionan en el **ANEXO PT-VII Inmovilizado CAA**, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso, hasta su entrega en el mismo estado al Hospital con la extinción del Contrato.
- 3.1.2. El adjudicatario deberá contratar el mantenimiento de los equipos e instalaciones con una empresa homologada. Dicho contrato obligará a la realización de las revisiones correspondientes de conformidad con la normativa vigente y las pautas establecidas por el Centro, debiendo existir un libro de mantenimiento con las operaciones a realizar donde se indiquen las incidencias ocurridas.
- 3.1.3. Así mismo, deberá de tener contratado el mantenimiento de los ascensores y montacargas de las cafeterías con una empresa homologada:
- 3.1.4. En el CAA: Dos ascensores eléctricos tipo E/13/2AA carga 1000 kg velocidad 1m/s
- 3.1.5. También se realizará el mantenimiento de la Central de gas adscrita a las cafeterías. El Hospital abastece de gas natural a las cafeterías del CAA, las cuales disponen de una línea independiente, con un contador.
- 3.1.6. Será por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza del separador de grasas del CAA al menos una vez al año, la limpieza de los conductos de las campanas

extractoras al menos cada 6 meses, el mantenimiento de la UTA y análisis de legionella con una periodicidad de 6 meses y el mantenimiento de la Central frigorífica de refrigeración de los locales en el CAA.

3.1.7. Las UTAS de climatización, dependerán del adjudicatario, pero el suministro de agua caliente y agua fría se produce en la Central de Instalaciones.

3.1.8. Las enfriadoras que disponen para las cámaras frigoríficas también dependerán del adjudicatario.

3.1.9. Las características de las Unidades de tratamiento de aire y de la central de frío existentes son las siguientes:

3.1...9.1. **UTA Cafetería para el Público:** Marca TERMOVEN Modelo CLA2018/2N/S49679-1 Potencia: 80,1/119,77 Antigüedad: 10 AÑOS

3.1...9.2. **UTA Cafetería de Personal:** Marca TERMOVEN Modelo CLA2018/2N/S49679-1 Potencia: 81,4/111,63 Antigüedad: 10 AÑOS

3.1...9.3. **UTA Cocina:** Marca TERMOVEN Modelo CLA2018/2N/S49679-2 Potencia 61,6/94,2 Antigüedad: 10 AÑOS

3.1...9.4. **Central de Frío:** Marca PECOMARK GAS R148A Antigüedad: 10 AÑOS

3.1.10. Será por cuenta del adjudicatario en los mismos términos anteriores todo el mantenimiento de todas las instalaciones de la cafetería del Nuevo Hospital.

3.2. Horario.

3.2.1. **Comedor/cafetería de Público:** El horario mínimo de apertura al público será, de lunes a viernes en días hábiles de 7:45 horas a 18:30 horas.

- 3.2.2. **Comedor/cafetería de Personal:** El horario se prestará de lunes a domingo los 365 días del año. La Dirección del Hospital fijará el horario de funcionamiento del servicio y podrá autorizar su modificación y ampliación, cuando lo considere conveniente, quedando inicialmente establecido para:

El comedor:

- Desayuno. De 07:45 a 11:00 horas.
- Comida. De 13:00 a 16:00 horas.
- Cena. De 21:00 a 23:00 horas.

- Cafetería: De 07:45 a 20:00 horas.

El oferente podrá proponer los horarios de Servicio que considere oportunos, si bien, la hora de cierre del comedor de personal y de todas las instalaciones no excederá de las 23,00 horas.

Asimismo, el horario podrá ser modificado siempre que cuente con la autorización escrita de la Dirección, en función de las necesidades del Centro.

Entre servicios podrán establecerse horarios de cierre para realizar la limpieza.

3.3. **Prestación del Servicio**

- 3.3.1. La Empresa adjudicataria deberá ofertar una gama de platos y menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año (menús estacionales) y menús para festividades especiales tanto nacionales como locales. Los menús de especiales de Nochebuena, Nochevieja, Navidad, Año Nuevo y la festividad de Reyes y día 12 de Octubre, para el personal que se encuentre de guardia que serán supervisados por el Servicio de Hostelería no supondrán ningún incremento en el precio establecido de los menús. Todos los menús serán revisados y deberán de contar con el visto bueno del Servicio de Endocrino y Nutrición del Hospital Universitario 12 de Octubre. Y cumplirán todas las especificaciones técnicas recogidas en los anexos: **ANEXO PT-IV 1º (técnicas) y ANEXO PT-IV 2º y 3º (técnicas y gramaje).**

- 3.3.2. La rotación de los menús será mensual.

3.3.3. El personal del Hospital que realiza guardias, se le ofrecerá un desayuno, una comida y una cena diariamente. La cantidad de desayunos, comidas y cenas es variable, siendo el dato estimativo de consumos diario de aproximadamente 180 profesionales, durante los 365 días del año. El Hospital tiene instalados en las cafeterías de personal ordenadores y lectores de tarjetas, para la firma de guardia. Estos ordenadores están integrados con el Hospital para el control y seguimiento de la tarjeta única de empleado que genera una información en tiempo real de las personas que han tenido acceso a la manutención de guardia, información usada para la facturación. Los terminales de punto de venta (TPV) instalados por el adjudicatario deberán respetar la aplicación informática de control establecida por el Hospital.

Las ingestas del personal de guardia se realizarán exclusivamente en el comedor de personal en la Planta 1ª del Centro de Actividades Ambulatorias.

El desayuno para el personal de guardia constará de:

- Café, café con leche, descafeinado, infusión (té, manzanilla poleo, tila) o cola cao.
- Pan blanco o integral con: Mantequilla y mermelada / Aceite y tomate.
- Bollería tipo: Ensaimada, Croissant, Napolitana, 4 churros o 2 porras
- Pieza de fruta o botella de agua 500 ml o producto lácteo.

El menú del día del personal de guardia tanto en la comida como en la cena y el menú del día del personal del Hospital, constará al menos de:

- Primer plato a elegir entre tres, de los cuales uno será siempre una variedad de ensaladas.
- Segundo a elegir entre tres con un mínimo de tres guarniciones.
- Postre a elegir entre varios de entre los cuales habrá que contar siempre con fruta fresca de temporada.
- Ración de pan blanco y /o integral.
- Bebida a elegir una botella de agua 500 ml y/o vaso de refresco.

El menú debe cumplir los requisitos dietéticos exigidos por el Servicio de Dietética y Nutrición del Hospital, siendo la aportación calórica mínima de 2.500 calorías, con una distribución del 25% en el desayuno, el 40% en la comida y el 35% en la cena.

3.3.4. El menú del día del personal del Hospital, constará al menos de:

- Primer plato a elegir entre tres, de los cuales uno será siempre una variedad de ensaladas.
- Segundo a elegir entre tres con un mínimo de tres guarniciones.
- Postre a elegir entre varios de entre los cuales habrá que contar siempre con fruta fresca de temporada y lácteos.
- Ración de pan blanco o integral.
- Bebida a elegir una botella de agua 500 ml y/o vaso de refresco.

El menú debe cumplir los requisitos dietéticos exigidos por el Servicio de Dietética y Nutrición del Hospital, siendo la aportación calórica mínima de 2.500 calorías, con una distribución del 25% en el desayuno, el 40% en la comida y el 35% en la cena.

3.3.5. De estos platos se establecerá un menú de dieta saludable, bajo en grasa y calorías. Todos estos menús serán comunicados con la suficiente antelación para poderlos anunciar en el portal del profesional en la Intranet del Hospital junto con la valoración nutricional y cumplirán los anexos: **ANEXO PT-IV 1º (técnicas) y ANEXO PT-IV 2º y 3º (técnicas y gramaje).**

3.3.6. Cualquiera de los platos que conforman el menú del día podrá servirse envasado en recipientes desechables para aquellos casos en los que el usuario quiera llevárselo para su consumo fuera del local. El adjudicatario no será responsable de la trazabilidad del producto una vez salga de las instalaciones.

Estos menús serán los mismos que se oferten en el comedor de público de la planta baja del CAA.

3.4. Contraprestación económica

- 3.4.1. El adjudicatario emitirá factura con cargo a los servicios prestados al Hospital en los siguientes casos:
- 3.4.2. Servicio de Guardia: El personal del Hospital que realiza guardias, se les ofrecerá un desayuno, una comida y una cena diariamente. La cantidad de desayunos, comidas y cenas es variable, siendo el dato estimativo de consumos diario de aproximadamente 180 profesionales, durante los 365 días del año. El precio de licitación se ha calculado tomando como base los precios unitarios siguientes: desayuno 2,50 €, comida 5,86 € y cena 5,86 € (Precios IVA incluido).
- 3.4.3. El Hospital tiene instalados en las cafeterías de personal, ordenadores y lectores de tarjetas, para la firma de guardia. Estos ordenadores están integrados con el Hospital para el control y seguimiento de la tarjeta única de empleado que genera una información en tiempo real de las personas que han tenido acceso a la manutención de guardia, información usada para la facturación.

4. LOTE 1. Nº ORDEN 1 Y Nº ORDEN 2

Los siguientes puntos son de aplicación tanto para la cafetería del Nuevo Hospital como las cafeterías del Centro de Actividades Ambulatorias.

4.1. Personal.

- 4.1.1. El adjudicatario se hará cargo de los trabajadores reseñados en el **ANEXO PT-IX Personal Subrogable** del presente Pliego, que en la actualidad prestan servicio y están contratados por la empresa adjudicataria del servicio de las cafeterías de la Residencia General, del Hospital Materno Infantil y Centro de Actividades Ambulatorias de acuerdo con el principio de subrogación establecido en el Convenio Colectivo de Restauración. Bajo ningún concepto se admitirá variación al alza de dicha plantilla.
- 4.1.2. La empresa adjudicataria estará obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, así como de Higiene y Seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente y en especial el R. D. 3484/2000, sobre normas

de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- 4.1.3. En relación con el personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto a la Comunidad de Madrid, Servicio Madrileño de Salud, ni al Hospital, toda vez que dependen única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Madrileño de Salud ni el Hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.
- 4.1.4. El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día en las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en el Convenio Colectivo de Hostelería y Actividades Turísticas de Madrid y velar por el cumplimiento de la legislación sobre higiene y seguridad en el trabajo.
- 4.1.5. En todo caso, mensualmente, deberán presentar los boletines de cotización a la Seguridad Social, TC1 y TC2, que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones como empleador.
- 4.1.6. Todo el personal que preste el servicio contratado deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será fijado por la Dirección del Hospital, así mismo estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.
- 4.1.7. La Dirección del Hospital se reserva el derecho a exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen

interior del Hospital.

- 4.1.8. Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de la Dirección del Hospital.
- 4.1.9. El Hospital se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico al personal que preste el servicio contratado, así como de exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos que como empresa le obligue la legislación vigente.
- 4.1.10. La empresa adjudicataria deberá tener un encargado/a de establecimiento, presente y localizable en todo momento, ante cualquier incidencia que pudiera ocurrir.

4.2. Usuarios del Servicio de cafetería

- 4.2.1. **Comedor/cafetería de personal:** A los efectos de este contrato tienen la consideración de usuario del servicio de comedor/cafetería de personal, todo aquel trabajador que acredite por medio de la tarjeta de identificación facilitada por el Hospital su condición de empleado, así como el de aquellas empresas que estén vinculadas contractualmente y debidamente autorizadas por la Dirección, para la prestación de algún servicio del mismo.
- 4.2.2. **Comedor/cafeterías de público:** Podrá hacer uso de este servicio el público en general. El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba de la Dirección del Hospital.

Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería.

4.3. Productos.

- 4.3.1. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria deberán ser de primera calidad y de marcas de reconocido prestigio, y tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la actual normativa legal y en particular al Código Alimentario

Español. Cumpliendo las especificaciones recogidas en los anexos: **ANEXO PT-IV 1º (técnicas) y ANEXO PT-IV 2º y 3º (técnicas y gramaje).**

- 4.3.2. La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo momento lo establecido en la Guía Práctica en Materia de Higiene para la Restauración Colectiva, así como tener implantado un sistema de A.P.P.C.C.
- 4.3.3. Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a menos dieciocho grados centígrados.
- 4.3.4. Las comidas que se sirvan han de asegurar las necesidades alimenticias y nutricionales del personal que las consume en los siguientes puntos:
- Aporte energético:
 - Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (grasas, proteínas e hidratos de carbono).
 - Frecuencia y variación en el consumo, de manera correcta en los alimentos fundamentales; carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan azúcar, leche, etc.
- 4.3.5. Las comidas tendrán que estar bien preparadas, guisadas y condimentadas, debido a que no cumplen sólo una finalidad alimentaria, sino que además son motivo de satisfacción personal y colectiva.
- 4.3.6. El Servicio de Nutrición intervendrá para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada.
- 4.3.7. En colaboración con el Servicio de Medicina Preventiva efectuará las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que considere convenientes, en los alimentos para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación o utilización de aditivos inadecuados.
- 4.3.8. El Hospital podrá establecer controles independientes del adjudicatario en y sobre los

productos, en todas las fases del proceso y el servicio.

4.3.9. El adjudicatario se comprometerá a aportar anticipadamente una relación de menús para un mínimo de un mes, siendo ésta su rotación mínima, con especificación de cantidades y calidades de los mismos. Además, deberá contemplarse la estacionalidad de los menús.

4.3.10. El adjudicatario prestará el servicio de alimentación en toda su amplitud, desde la gestión de compras de materias primas a su cargo, hasta la cocción y servicio.

4.4. Prestación del Servicio

4.4.1. En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

4.4.2. Se evitará la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o ajeno, así como la práctica de cualquier juego de azar.

4.4.3. No podrán expedirse bebidas alcohólicas, atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública y del Centro. Asimismo, queda terminantemente prohibida la venta de tabaco.

4.4.4. El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba de la Dirección del Hospital.

4.4.5. La instalación en los locales de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por la Dirección del Hospital, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio.

4.4.6. El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios, sellada por la Dirección del Hospital, en lugar visible y accesible y que sólo podrá ser modificada por acuerdo de la misma. La variación no podrá ser llevada a efecto por el adjudicatario hasta que reciba la oportuna autorización escrita de la Dirección del Centro.

- 4.4.7. Los precios de los productos objeto de este concurso tendrán como referencia los reflejados en el **ANEXO PT-VI** Precios Cafetería y nunca deberán exceder estos en más de un 3% para el personal, ni en más de un 3% para el público.
- 4.4.8. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios aprobados por el Hospital. Este no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.
- 4.4.9. El sistema de pago en todas las cafeterías permitirá el pago en efectivo y con tarjeta bancaria: Terminal Punto de Venta (TPV), gestor de cobro de efectivo CashDro y PinPad.
- 4.4.10. Además, el personal del Hospital contará con un sistema de pago adaptado a las necesidades del centro, que permita el cobro mediante la recarga de crédito en la tarjeta identificativa del trabajador (monedero electrónico). Los costes asociados por este sistema serán por cuenta del adjudicatario.
- 4.4.11. La calidad de los artículos y consumiciones que se ofrezcan, así como el servicio que se preste, será similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente.
- 4.4.12. Asimismo, a parte del menú normal, el adjudicatario deberá ofertar diariamente un menú de dieta, bajo en grasas y calorías, anunciado en la intranet.
- 4.4.13. En todas las cafeterías se dispondrá en número y variedad suficiente, de productos para usuarios celíacos debiendo estar además en disposición de suministrar artículos adaptados para comensales con alergias o intolerancias alimentarias.
- 4.4.14. La oferta de leche en todas las cafeterías y comedores será al menos: leche desnatada, semidesnatada, entera, leche sin lactosa y bebida de soja.
- 4.4.15. En todas las cafeterías habrá una amplia oferta en sándwiches y bocadillos, así como pincho de tortilla de patata acompañado de pan.
- 4.4.16. El adjudicatario se obliga a prestar el servicio de cafetería, en aquellos actos de

carácter extraordinario que se programen por el Hospital cuando le sea solicitado, tramitándose los gastos que se produzcan por estos conceptos con presupuesto separado, aceptado previamente por el Hospital. El contenido de este servicio de cafetería será de:

- Café con leche o infusión,
- agua,
- 2 unidades de mini bollería o 5 unidades de pastas de té.

Los precios a aplicar por este concepto serán como máximo de dos euros y cincuenta céntimos el primer año de vigencia del contrato, pudiéndose modificar por la variación del IPC en los años posteriores.

4.4.17. Asimismo, deberá atender la demanda de algunas Unidades especiales del Hospital y más concretamente del Banco de Sangre, disponiendo en la actualidad de dos mini cartas a ofrecer al donante según tramo horario:

Carta 1:

- Café con leche o zumo natural (200 ml)
- Bollería o tostada o ración de dos churros o una porra.

Carta 2:

- Baguette fría o caliente
- Lata de refresco o botella de agua 500 ml.

Los precios de este servicio no podrán ser superiores a la suma de los importes de estos productos en la lista de precios de personal.

4.4.18. No podrán elaborarse en estas instalaciones alimentos o servicios que tengan por objeto y destino el prestar una actividad externa y ajena a las necesidades del hospital.

4.4.19. La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo momento lo establecido en la guía Práctica en Materia de Higiene para la Restauración Colectiva, así como tener implantado un sistema de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos), con el fin de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos estandarizados los peligros que puedan afectar a la cadena

alimentaria. En cuanto al autocontrol, basado en un sistema APPCC, es obligatorio para todas las empresas del sector de alimentación, es obligatorio para todas las empresas del sector de alimentación, cumplan con la legislación vigente en dicha materia.

El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el hospital.

4.4.20. Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios.

Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos o instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

4.5. Limpieza, conservación y otras obligaciones.

- 4.5.1. El Hospital ejercerá un permanente control en los aspectos de la higiene y la limpieza, tanto sobre las comidas como los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de la cocina y cafeterías.
- 4.5.2. El adjudicatario repondrá, a su cargo, los elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones correspondientes, incluso en aquellos casos en que hayan sido como consecuencia de robos, hurtos, etc.
- 4.5.3. Deberán protocolizarse dos limpiezas generales bajo supervisión de la Dirección del Hospital, una por cada semestre.
- 4.5.4. Los locales e instalaciones, una vez iniciado el servicio, deberán estar en perfecto estado de higiene, limpieza, desinfección y desratización, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto y siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza de desinfección y desratización conservación y mantenimiento de los locales. Así mismo se pintarán los locales y los marcos de las puertas al menos una vez cada dos años.
- 4.5.5. La empresa adjudicataria deberá incorporar aquellos equipos y menaje que sean necesarios para complementar el servicio contratado, siendo de su competencia el mantenimiento preventivo y correctivo, así como la reposición del mismo.

- 4.5.6. La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente, separando de manera selectiva cada tipo de residuo (vidrio, papel/ cartón, envases de plástico, metal y bricks y restos orgánicos), mediante su depósito en diferentes contenedores (verde: vidrio, azul: papel/ cartón, amarillo: envases de plástico, metal y bricks, marrones: restos orgánicos) para que puedan ser reciclados.

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

Correrá por cuenta del personal de cafeterías la limpieza de los contenedores y tapas. Dichos contenedores tendrán una capacidad de 800 L, siendo su reposición por cuenta del adjudicatario.

- 4.5.7. Será obligatorio prescindir al máximo de menaje desechable (vasos, platos, cubiertos, etc.) y en el caso de utilizarlos, deberán ser de materiales 100% biodegradables y compostables.
- 4.5.8. Serán por cuenta de la empresa adjudicataria los equipos y líneas que precisen para las comunicaciones telefónicas.
- 4.5.9. Igualmente correrá a cargo del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas de cualquier clase, bien sean del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio.
- 4.5.10. Serán por cuenta de la empresa adjudicataria, los consumos de agua, electricidad, gas y cuantos fluidos necesarios para el buen funcionamiento de las instalaciones, debiendo instalar, obligatoriamente al inicio de la prestación del servicio los contadores y/o equipos de medida necesarios para su control, en caso que sean necesarios. La estimación actual es la siguiente:

ELECTRICIDAD		ES00220000084829766B L2. PRINCIPAL EDIFICIOS
		IMPORTE KW
2022	Enero	0,107344518
	Febrero	0,110366872
	Marzo	0,497842223
	Abril	0,377081244
	Mayo	0,363376431
	Junio	0,374468083
	Julio	0,389041796
	Agosto	0,451745239
	Septiembre	0,368073269
	Octubre	0,238585042
	Noviembre	0,220898989
	Diciembre	0,238092747
	TOTAL	3,736916452
	PROMEDIO AÑO 2022	0,311409704
		IMPORTE KW
2023	Enero	0,149540714
	Febrero y Marzo	0,198952690
	Abril	0,125469284
	Mayo	0,126884249
	TOTAL	0,600846938
	PROMEDIO	0,150211735

GAS		IMPORTE KW
2022	Enero	0,036620150
	Febrero	0,036564272
	Marzo	0,036738076
	Abril	0,043272534
	Mayo	0,044351946
	Junio	0,043596138
	Julio	0,053059326
	Agosto	0,053004321
	Septiembre	0,045708211
	Octubre	0,048844978
	Noviembre	0,151741875
	Diciembre	0,136822789
	TOTAL	0,730324617
	PROMEDIO	0,060860385
		IMPORTE KW
2023	Enero	0,139607370
	Febrero	0,081671269
	Marzo	0,079978828
	Abril	0,063312025
	Mayo	0,061187641
	TOTAL	0,425757134
	PROMEDIO	0,085151427

AGUA		IMPORTE M³
2022	Enero- Febrero	2,365934272
	Marzo-Abril	2,367160743
	Mayo-Junio	2,593344380
	Julio-Agosto	2,881066024
	Septiembre- Octubre	2,651108749
	Noviembre-Diciembre	2,365443757
	TOTAL	15,22405793
	PROMEDIO	2,537342988
		IMPORTE M³
2023	Enero- Febrero	2,337060704
	Marzo-Abril	2,368710508
	TOTAL	4,705771212
	PROMEDIO	2,352885606

Estos precios serán revisados al inicio del expediente en función de las tarifas existentes

4.5.11. El Centro fijará unilateralmente el horario de carga y descarga de los productos destinados a las cafeterías, comedor y cocina.

4.5.12. El incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones determinadas en las especificaciones de este pliego en el punto LOTE 1, orden 1 y orden 2, apartados 2,

4, 6, motivará el levantamiento del Acta de Infracción correspondiente por parte de la dirección del Centro. La acumulación de tres o más actas de infracción en un mismo ejercicio podrá dar lugar a la resolución del contrato con pérdida de la fianza.

4.6. Contraprestación económica por servicios prestados.

4.6.1. La oferta económica de este Servicio de comedor/cafetería de personal y público, se presentará desglosando los diferentes precios, conforme a la estructura de servicios y artículos definidos en el **ANEXO PT-VI Precios Cafetería para cumplimentar**.

4.6.2. El adjudicatario emitirá factura por los servicios prestados al Hospital en circunstancias específicas e imprevisibles.

4.6.3. El Hospital cuenta con una intensa actividad Docente y de Investigación. Esta circunstancia da lugar a la celebración de numerosos congresos, conferencias, actos académicos, encuentros profesionales en sus instalaciones a lo largo de todo el año, con una elevada presencia de personas de ámbito nacional e internacional. En estos eventos, se sirven servicios de catering, cuya contratación no son objeto del presente contrato, ya que, con carácter general, son las secretarías técnicas de los organizadores de los eventos quienes contratan los servicios de catering y restauración.

4.7. Control de Calidad.

4.7.1. La empresa adjudicataria deberá estar certificada según las normas ISO 9001/2015, y la ISO 14001:2015 y conseguir la certificación en las cafeterías/comedores del Nuevo Hospital Universitario 12 de Octubre y del CAA, bajo las mismas normas de calidad, en el primer periodo de vigencia del contrato.

4.7.2. El adjudicatario deberá concertar con un laboratorio especializado en controles microbiológicos la realización de los análisis e inspecciones correspondientes, que al menos deberán tener una frecuencia mínima mensual, según Reglamento (CE) 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Estos análisis serán:

1. Para las comidas preparadas para los **comedores de profesionales y de público del CAA**, se establece las siguientes tomas de muestras, con los parámetros y periodicidades siguientes:
 - 4 Analíticas:
 - **En comidas preparadas con tratamiento térmico:**
 - Parámetros a determinar: Aerobios mesófilos a 30°C, Enterobacteriáceas, Escherichia coli, Estafilococos coagulasa positivos, Salmonella, Listeria monocytogenes.
 - Periodicidad: 2 muestras de platos diferentes/mes.
 - **En comidas preparadas con tratamiento térmico:**
 - Parámetros a determinar: Escherichia coli (5N), Salmonella (5N), Listeria monocytogenes (5N).
 - Periodicidad: 1 muestra/trimestre. Nota: *El mes que se realiza esta analítica, se realiza una menos de la descrita anteriormente
 - **En comidas preparadas sin tratamiento térmico con productos fermentados o curados y en comidas con ingredientes crudos:**
 - Parámetros a determinar: Listeria monocytogenes, Salmonella, Escherichia coli, Estafilococos coagulasa positivos.
 - Periodicidad: 1 muestra/mes.
 - **En un equipo de riesgo o un manipulador:**
 - Parámetros a determinar: Bacterias aerobias, Enterobacteriaceas.
 - Periodicidad: 1 muestra/mes.
2. Para las comidas servidas en las cafeterías de público/profesionales del Hospital Nuevo y del CAA, se establece las siguientes tomas de muestras, con los parámetros y periodicidades siguientes:
 - 3 Analíticas:

- **En comidas preparadas con tratamiento térmico:**
 - Parámetros a determinar: Aerobios mesófilos a 30°C, Enterobacteriáceas, Escherichia coli, Estafilococos coagulasa positivos, Salmonella, Listeria monocytogenes.
 - Periodicidad: 1 muestras/mes.

- **En comidas preparadas sin tratamiento térmico con productos fermentados o curados y en comidas con ingredientes crudos:**
 - Parámetros a determinar: Listeria monocytogenes (5N), Salmonella (5N), Escherichia coli (5N), Estafilococos coagulasa positivos (5N).
 - Periodicidad: 1 muestra/trimestre.

- **En un equipo de riesgo o un manipulador:**
 - Parámetros a determinar: Bacterias aerobias, Enterobacteriaceas.
 - Periodicidad: 1 muestra/mes.
 -

4.8. Proyecto organizativo.

4.8.1. La empresa adjudicataria presentará en su oferta una Memoria Técnica, de los recursos humanos redistribuidos en las cafeterías y comedores dentro de los dos turnos, potenciando las instalaciones en los horarios de mayor afluencia de público con el fin de minorar las esperas. Igualmente asignará personal para el servicio de café en la zona de mesas altas de la cafetería del Centro de Actividades Ambulatorias, que atenderá este servicio como mínimo en el horario comprendido de 14:15 a 17:15.

4.8.2. El documento incluirá el modelo organizativo propuesto para las cafeterías y comedores, en el que se contemplarán diversos aspectos como:

- Anteproyecto de la obra de la nueva cafetría
- Prestación del servicio.
- Medios organizativos.

- Documentación descriptiva para la definición del modelo organizativo.
- Planos de implantación, que permitan comprobar la adecuación del equipamiento, mobiliario y el modelo organizativo.
- Infografías a color de la propuesta, así como imágenes renderizadas en 3D.
- Funcionalidad de la solución propuesta.
- Programa de trabajo.
- Minimización de tiempos de espera de los clientes.
- Objetivos para conseguir la satisfacción de clientes.
- Buenas prácticas, calidad del servicio y control del Sistema Seguridad Alimentaria.
- Planes de contingencia ante situaciones no previstas.
- Criterios Medioambientales y Responsabilidad Social Corporativa.

4.8.3. La adjudicación del contrato al licitador no supondrá la autorización simultánea para la ejecución de las propuestas presentadas, estas deberán de ser formuladas expresamente por la Dirección del Hospital. En este sentido y con carácter previo a la formalización del contrato, se procederá a la aprobación definitiva del proyecto.

Del mismo modo, a partir de la adjudicación, la realización de cualquier otra obra de reforma en los locales e instalaciones, habrá de ser solicitada por escrito por el adjudicatario, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del Hospital.

4.8.4. La ejecución de las reformas, así como las reparaciones, habrá de ser supervisada por personal del Servicio de Mantenimiento del Hospital. En cualquier caso, su coste será siempre a cargo del adjudicatario, sin que tal circunstancia pueda alterar el derecho de propiedad que ostenta el Hospital, sobre todos los locales e instalaciones que se utilicen para la gestión hostelera, ubicados en el Hospital.

4.8.5. Los locales, equipos e instalaciones usados por la empresa adjudicataria para el desarrollo de su actividad, al concluir el periodo de vigencia del contrato habrá de reintegrarlos al Hospital en perfecto estado de uso y conservación, siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados,

a criterio del Hospital, a la fecha de extinción del Contrato.

La Dirección del centro una vez adjudicado el servicio emitirá un informe de aprobación del proyecto, reservándose la posibilidad de introducir modificaciones para su posterior ejecución y quedando reflejado en un documento de proyecto de reforma definitivo, previo a la firma del contrato.

5. LOTE 2.-

EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA DE PÚBLICO Y PERSONAL DEL ANTIGUO HOSPITAL MATERNO INFANTIL.

La vigencia del contrato será de 1 año más 1 año de prórroga, tal y como se estipula en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, no obstante, el contratista queda obligado a continuar la prestación del servicio contratado, en los términos pactados, hasta que no se resuelva el correspondiente concurso.

5.1. Locales.

5.1.1. El servicio se prestará en el local habilitado al efecto, situado en la planta baja del antiguo hospital Materno Infantil, según **ANEXO PT-I MI**.

5.1.2. El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes a la Institución, que se relacionan en el **ANEXO PT-VIII Inmovilizado MI**, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso, hasta su entrega en el mismo estado al Hospital con la extinción del Contrato.

5.1.3. El adjudicatario deberá contratar el mantenimiento de los equipos e instalaciones, incluido el montacargas, con una empresa homologada. Dicho contrato obligará a la realización de las revisiones correspondientes de conformidad con la normativa vigente y las pautas establecidas por el Centro, debiendo existir un libro de mantenimiento con las operaciones a realizar donde se indiquen las incidencias ocurridas.

5.2. Horario.

5.2.1. De lunes a viernes de 8:00 a 16:00 h.

Así mismo el horario podrá ser modificado siempre que cuente con la autorización

escrita de la Dirección, en función de las necesidades del centro.

5.3. Personal.

5.3.1. En relación con el personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto a la Comunidad de Madrid, Servicio Madrileño de Salud, ni al Hospital, toda vez que dependen única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Madrileño de Salud ni el Hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

5.3.2. El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día en las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en el Convenio Colectivo de Hostelería y Actividades Turísticas de Madrid y velar por el cumplimiento de la legislación sobre higiene y seguridad en el trabajo.

En todo caso, mensualmente, deberán presentar los boletines de cotización a la Seguridad Social, TC1 y TC2, que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones como empleador.

5.3.3. Todo el personal que preste el servicio contratado deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será fijado por la Dirección del Hospital, así mismo estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

5.3.4. La Dirección del Hospital se reserva el derecho a exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos

manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen interior del Hospital.

- 5.3.5. Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de la Dirección del Hospital.
- 5.3.6. El Hospital se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico al personal que preste el servicio contratado, así como de exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos que como empresa le obligue la legislación vigente.

5.4. Usuarios del Servicio de Cafetería

- 5.4.1. A los efectos del este contrato tienen la consideración de usuario del servicio de cafetería todo aquel trabajador que acredite por medio de la tarjeta de identificación facilitada por el Hospital su condición de empleado así como el de aquellas empresas que estén vinculadas contractualmente y debidamente autorizadas por la Dirección, para la prestación de algún servicio del mismo. También podrá hacer uso de este servicio el público en general.

Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería.

5.5. Productos.

- 5.5.1. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria deberán ser de primera calidad y de marcas de reconocido prestigio, y tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la actual normativa legal y en particular al Código Alimentario Español. Cumpliendo las especificaciones recogidas sobre especificaciones, categorías y gramajes de materia prima en los anexos: **ANEXO PT-IV 1º (técnicas) y ANEXO PT-IV 2º y 3º (técnicas y gramaje).**
- 5.5.2. La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo momento lo establecido en la Guía Práctica en Materia de Higiene para la Restauración Colectiva, así como tener implantado un sistema de A.P.P.C.C.
- 5.5.3. El adjudicatario prestará el servicio de alimentación en toda su amplitud, desde la

gestión de compras de materias primas a su cargo, hasta la cocción y servicio.

5.6. Prestación del servicio.

- 5.6.1. En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.
- 5.6.2. Se evitará la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o ajeno, así como la práctica de cualquier juego de azar.
- 5.6.3. No podrán expedirse bebidas alcohólicas, atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública y del Centro. Asimismo, queda terminantemente prohibida la venta de tabaco.
- 5.6.4. El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba de la Dirección del Hospital.
- 5.6.5. La instalación en los locales de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por la Dirección del Hospital, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio.
- 5.6.6. El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios, sellada por la Dirección del Hospital, en lugar visible y accesible y que sólo podrá ser modificada por acuerdo de la misma. La variación no podrá ser llevada a efecto por el adjudicatario hasta que reciba la oportuna autorización escrita de la Dirección del Centro.
- 5.6.7. Los precios de los productos objeto de este concurso tendrán como referencia los reflejados en el **ANEXO PT-VI Precios Cafetería** y nunca deberán exceder estos en más de un 3% para el personal, ni en más de un 3% para el público.
- 5.6.8. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios aprobados por el Hospital. Este no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

- 5.6.9. El sistema de pago en todas las cafeterías permitirá el pago en efectivo y con tarjeta bancaria: Terminal Punto de Venta (TPV), gestor de cobro de efectivo CashDro y PinPad.
- 5.6.10. Además, el personal del Hospital contará con un sistema de pago adaptado a las necesidades del centro, que permita el cobro mediante la recarga de crédito en la tarjeta identificativa del trabajador (monedero electrónico). Los costes asociados por este sistema serán por cuenta del adjudicatario.
- 5.6.11. La calidad de los artículos y consumiciones que se ofrezcan, así como el servicio que se preste, será similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente.
- 5.6.12. La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo momento lo establecido en la guía Práctica en Materia de Higiene para la Restauración Colectiva, así como tener implantado un sistema de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos), con el fin de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos estandarizados los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria. En cuanto al autocontrol, basado en un sistema APPCC, es obligatorio para todas las empresas del sector de alimentación, cumplan con la legislación vigente en dicha materia.
- El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el hospital.
- 5.6.13. En todas las cafeterías se dispondrá en número y variedad suficiente, de productos para usuarios celíacos debiendo estar además en disposición de suministrar artículos adaptados para comensales con alergias o intolerancias alimentarias.
- 5.6.14. La oferta de leche en todas las cafeterías y comedores será al menos: leche desnatada, leche entera, leche sin lactosa y bebida de soja.
- 5.6.15. En todas las cafeterías habrá una amplia oferta en sándwiches y bocadillos.
- 5.6.16. Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios.

Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos o instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

5.7. Limpieza, conservación y otras obligaciones.

- 5.7.1. El Hospital ejercerá un permanente control en los aspectos de la higiene y la limpieza, tanto sobre las comidas como los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de la cocina y cafeterías.
- 5.7.2. El adjudicatario repondrá, a su cargo, los elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones correspondientes, incluso en aquellos casos en que hayan sido como consecuencia de robos, hurtos, etc.
- 5.7.3. Deberán protocolizarse dos limpiezas generales bajo supervisión de la Dirección del Hospital, una por cada semestre.
- 5.7.4. La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones actualmente existente. No obstante, la empresa adjudicataria deberá incorporar aquellos equipos y menaje que sean necesarios para complementar el servicio contratado, siendo de su competencia el mantenimiento preventivo y correctivo, así como la reposición del mismo.
- 5.7.5. Los locales e instalaciones, una vez iniciado el servicio, deberán estar en perfecto estado de higiene, limpieza, desinfección y desratización, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto y siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza de desinfección y desratización conservación y mantenimiento de los locales. Así mismo se pintarán los locales y los marcos de las puertas al menos una vez cada dos años.
- 5.7.6. Será obligatorio prescindir al máximo de menaje desechable (vasos, platos, cubiertos, etc.) y en el caso de utilizarlos, deberán ser de materiales 100% biodegradables y compostables.
- 5.7.7. Serán por cuenta de la empresa adjudicataria los equipos y líneas que precisen para

las comunicaciones telefónicas.

- 5.7.8. La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente, separando de manera selectiva cada tipo de residuo (vidrio, papel/ cartón, envases de plástico, metal y bricks y restos orgánicos), mediante su depósito en diferentes contenedores (verde: vidrio, azul: papel/ cartón, amarillo: envases de plástico, metal y bricks, marrones: restos orgánicos) para que puedan ser reciclados.

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

Correrá por cuenta del personal de cafeterías la limpieza de los contenedores y tapas. Dichos contenedores tendrán una capacidad de 800 L, siendo su reposición por cuenta del adjudicatario.

- 5.7.9. Igualmente correrá a cargo del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas de cualquier clase, bien sean del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio.

- 5.7.10. Serán por cuenta de la empresa adjudicataria, los consumos de agua, electricidad, gas y cuantos fluidos necesarios para el buen funcionamiento de las instalaciones, debiendo instalar, obligatoriamente al inicio de la prestación del servicio los contadores y/o equipos de medida necesarios para su control, en caso que sean necesarios.

Si no fuera posible establecer una instalación individualizada que permita realizar las medidas de los consumos mensuales de todos los fluidos (agua, gas y electricidad) se establecerá un canon por consumo cuya cuantía fija se estima será de 25.000 € al año (IVA no incluido).

Estos precios serán revisados al inicio del expediente en función de las tarifas existentes.

- 5.7.11. El Centro fijará unilateralmente el horario de carga y descarga de los productos destinados a las cafeterías, comedor y cocina.

5.7.12. El incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones determinadas en las especificaciones de este pliego en el punto **4. LOTE 1. Nº ORDEN 1, Nº ORDEN 2**, apartados 4, 6, 7, motivará el levantamiento del Acta de Infracción correspondiente por parte de la dirección del Centro. La acumulación de tres o más actas de infracción en un mismo ejercicio podrá dar lugar a la resolución del contrato con pérdida de la fianza.

5.8. Control de Calidad.

5.8.1. La empresa adjudicataria deberá estar certificada según las normas ISO 9001/2015, y la ISO 14001:2015 y conseguir la certificación en la cafetería, bajo las mismas normas de calidad, en el primer periodo de vigencia del contrato.

5.8.2. El adjudicatario deberá concertar con un laboratorio especializado en controles microbiológicos la realización de los análisis e inspecciones correspondientes, que al menos deberán tener una frecuencia mínima mensual, según Reglamento (CE) 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Estos análisis serán:

- Para las comidas servidas en la **cafetería del antiguo Hospital Materno Infantil**, se establece las siguientes tomas de muestras, con los parámetros y periodicidades siguientes:
 - 3 Analíticas:
 - **En comidas preparadas con tratamiento térmico:**
 - Parámetros a determinar: Aerobios mesófilos a 30°C, Enterobacteriáceas, Escherichia coli, Estafilococos coagulasa positivos, Salmonella, Listeria monocytogenes.
 - Periodicidad: 1 muestras/mes.
 - **En comidas preparadas sin tratamiento térmico con productos fermentados o curados y en comidas con ingredientes crudos:**

- Parámetros a determinar: Listeria monocytogenes (5N), Salmonella (5N), Escherichia coli (5N), Estafilococos coagulasa positivos (5N).
- Periodicidad: 1 muestra/trimestre.
- **En un equipo de riesgo o un manipulador:**
 - Parámetros a determinar: Bacterias aerobias, Enterobacteriaceas.
 - Periodicidad: 1 muestra/mes.

5.9. Proyecto organizativo.

5.9.1. La empresa adjudicataria presentará en su oferta una Memoria Técnica, de los recursos humanos redistribuidos en la cafetería y en los dos turnos potenciando las instalaciones en los horarios de mayor afluencia de público con el fin de minorar las esperas.

5.9.2. El documento incluirá el modelo organizativo propuesto para la cafetería, en el que se contemplarán diversos aspectos tales como:

- Prestación del servicio.
- Medios organizativos.
- Minimización de tiempos de espera de los clientes.
- Objetivos para conseguir la satisfacción de clientes.
- Buenas prácticas, calidad del servicio y control del Sistema Seguridad Alimentaria.
- Criterios Medioambientales y Responsabilidad Social Corporativa.

La adjudicación del contrato al licitador no supondrá la autorización simultánea para la ejecución de las propuestas presentadas, estas deberán de ser formuladas expresamente por la Dirección del Hospital. En este sentido y con carácter previo a la formalización del contrato, se procederá a la aprobación definitiva del proyecto.

Del mismo modo, a partir de la adjudicación, la realización de cualquier otra obra de reforma en los locales e instalaciones, habrá de ser solicitada por escrito por el

adjudicatario, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del Hospital.

- 5.9.3. La ejecución de las reformas, así como las reparaciones, habrá de ser supervisada por personal del Servicio de Mantenimiento del Hospital. En cualquier caso, su coste será siempre a cargo del adjudicatario, sin que tal circunstancia pueda alterar el derecho de propiedad que ostenta el Hospital, sobre todos los locales e instalaciones que se utilicen para la gestión hostelera, ubicados en el Hospital.
- 5.9.4. Los locales, equipos e instalaciones usados por la empresa adjudicataria para el desarrollo de su actividad, al concluir el periodo de vigencia del contrato habrá de reintegrarlos al Hospital en perfecto estado de uso y conservación, siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del Hospital, a la fecha de extinción del Contrato.
- 5.9.5. La Dirección del centro una vez adjudicado el servicio emitirá un informe de aprobación del proyecto, reservándose la posibilidad de introducir modificaciones para su posterior ejecución y quedando reflejado en un documento de proyecto de reforma definitivo, previo a la firma del contrato.

Madrid, a 16 de Febrero de 2024

JEFE DEL SERVICIO DE HOSTELERIA

Firmado por MARIA ISABEL
NAVARRO GARCIA - DNI ***9265**
el día 16/02/2024 con un
certificado emitido por SIA
SUB01

Maria Isabel Navarro Garcia

CRITERIO DE VALORACIÓN ANEXO "A"

GRUPO	ARTICULOS	MARCA (SI PROCEDE)	PRECIO (*) con iva PUBLICO	PRECIO (*) con iva PERSONAL
I	CAFE CON LECHE PEQUEÑO		1,25 €	0,80 €
I	CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO DE SOJA		1,25 €	0,80 €
I	CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO SIN LACTOSA		1,25 €	0,80 €
I	DESAYUNO COMPLETO (1,2,3 Y 4)**		2,78 €	1,87 €
I	CAFE CORTADO		1,10 €	0,75 €
I	CAFE SOLO		0,80 €	0,60 €
I	COLACAO MEDIANO		1,85 €	1,50 €
I	CHURROS RACIÓN (4 unidades)		1,20 €	0,80 €
I	BOLLERÍA (Croissant artesano)		1,60 €	1,15 €
I	BOLLERÍA (Napolitana)		1,50 €	1,10 €
I	BOLLERÍA (palmera)		1,75 €	1,30 €
I	BOLLERIA SIN GLUTEN (Magdalena)		1,50 €	1,20 €
I	GALLETAS SIN GLUTEN (3 unidades)		1,20 €	1,15 €
I	MADALENAS/PALMERAS SIN AZUCAR individual		0,95 €	0,85 €
I	PAN MOLLETE TOSTADO CON TOMATE ACEITE Y SAL**		1,60 €	1,25 €
I	MENU DE GUARDIA: DE, CO, CE			14,22 €
I	MENÚ DEL DÍA		7,50 €	5,20 €
II	BAGUETTE JAMON SERRANO CON TOMATE		3,75 €	3,10 €
II	BAGUETTE TORTILLA PATATA		2,50 €	2,05 €
II	BAGUETTE LOMO CON QUESO		3,95 €	3,25 €
II	BAGUETTE BACON Y QUESO		3,75 €	3,15 €
II	BAGUETTE VEGETAL CON ATUN		3,10 €	2,15 €
II	BOTELLA DE AGUA DE 1.1/2 LITROS		1,25 €	0,75 €
II	DESCAFEINADO		1,25 €	0,80 €
II	PINCHO DE TORTILLA		2,05 €	1,55 €
II	SANDWICH MIXTO		2,10 €	1,60 €
II	ENSALADA ELABORADA PROPIA		3,90 €	3,30 €
II	FRUTA FRESCA PIEZA		1,05 €	0,90 €
II	ZUMO NATURAL DE NARANJA (1/3)		2,20 €	1,65 €
III	YOGUR NATUTAL 120 GR		0,65 €	0,60 €
III	RACION DE TARTA DE MANZANA		2,85 €	2,75 €
III	PULGAS		1,60 €	1,25 €
III	FRUTA ENVASADA**		1,60 €	1,35 €
III	LATA DE REFRESCO DE COLA 33 CL		1,30 €	1,05 €
III	LATA DE REFRESCO DE NARANJA O LIMON 33 CL		1,30 €	1,05 €
III	BOTELLA DE BEBIDA ISOTÓNICA 500 ml		2,20 €	1,90 €
III	BOTELLA DE AGUA (1/2 LITRO)**		1,05 €	0,70 €
III	CERVEZA 1/3 SIN ALCOHOL		1,10 €	0,80 €

(*) Los precios a presentar por los licitadores serán con IVA, no pudiendo superar los precios máximos recogidos en esta tabla

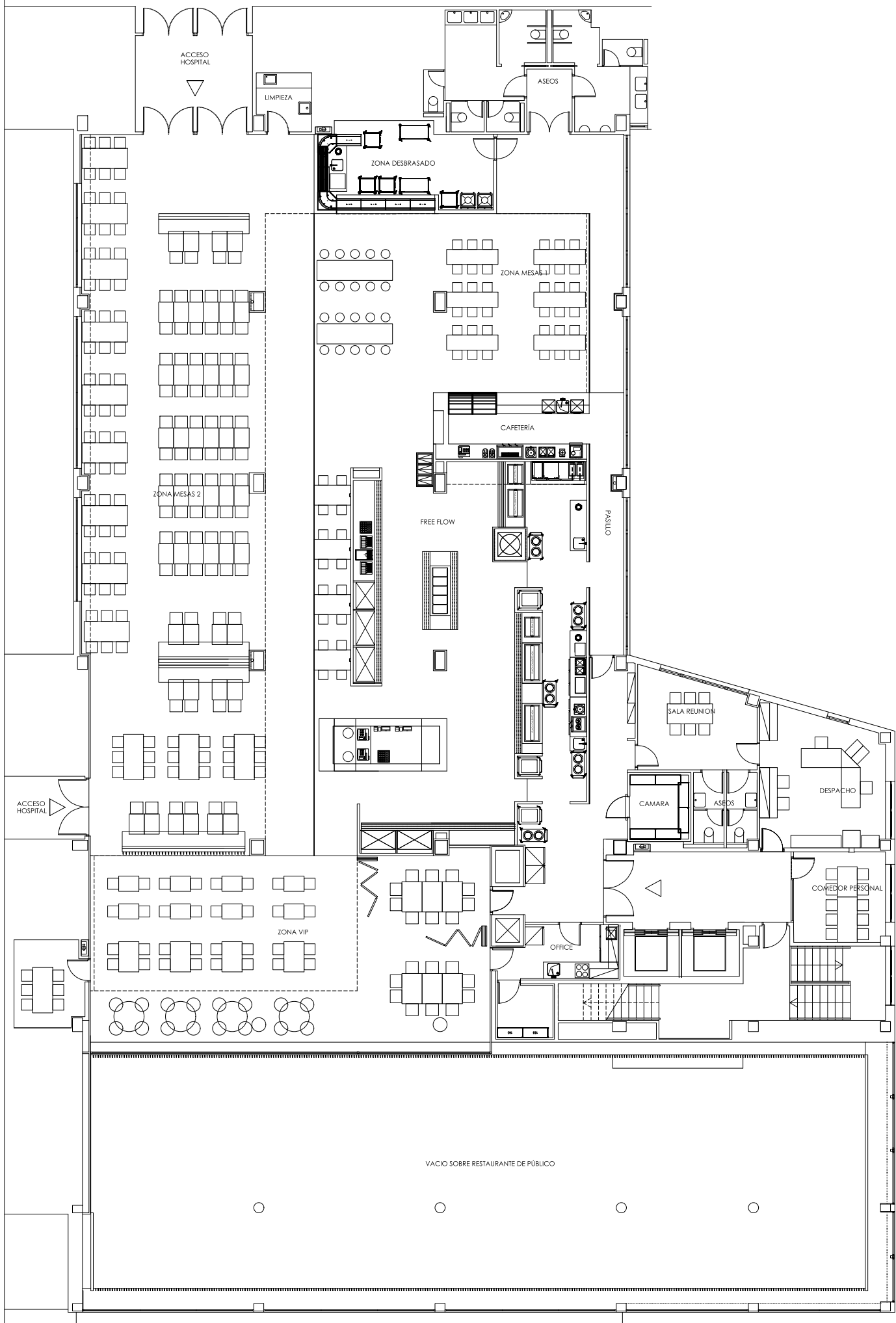
(**) Los precios estarán contemplados sobre recipientes que no contengan plástico.

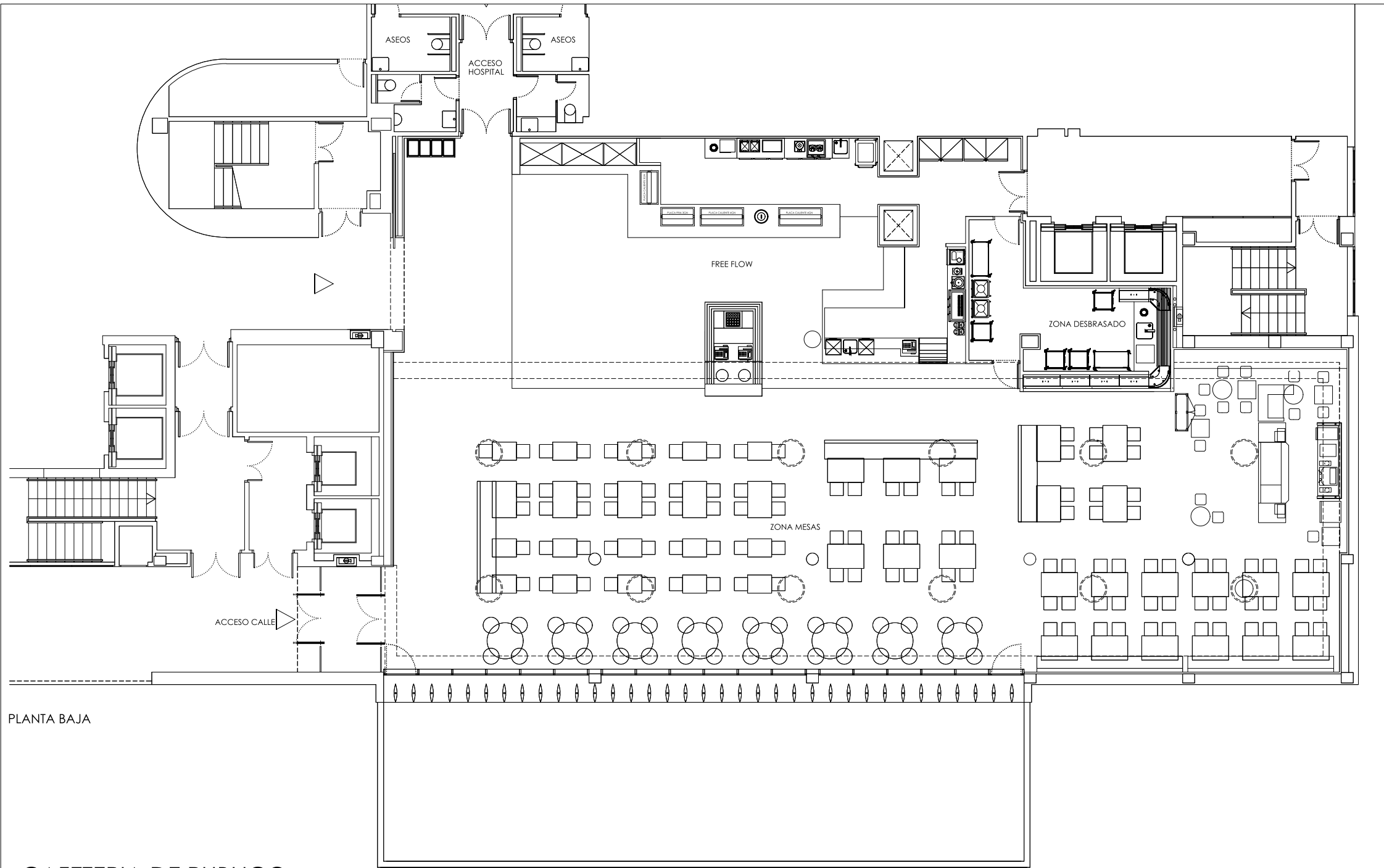
CRITERIO DE VALORACIÓN ANEXO "A"

GRUPO	ARTICULOS	MARCA (SI PROCEDE)	PRECIO (*) con iva PUBLICO	PRECIO (*) con iva PERSONAL
I	CAFE CON LECHE PEQUEÑO			
I	CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO DE SOJA			
I	CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO SIN LACTOSA			
I	DESAYUNO COMPLETO (1,2,3 Y 4)**			
I	CAFE CORTADO			
I	CAFE SOLO			
I	COLACAO MEDIANO			
I	CHURROS RACIÓN (4 unidades)			
I	BOLLERÍA (Croissant artesano)			
I	BOLLERÍA (Napolitana)			
I	BOLLERÍA (palmera)			
I	BOLLERIA SIN GLUTEN (Magdalena)			
I	GALLETAS SIN GLUTEN (3 unidades)			
I	MADALENAS/PALMERAS SIN AZUCAR individual			
I	PAN MOLLETE TOSTADO CON TOMATE ACEITE Y SAL**			
I	MENU DE GUARDIA: DE, CO, CE			
I	MENÚ DEL DÍA			
II	BAGUETTE JAMON SERRANO CON TOMATE			
II	BAGUETTE TORTILLA PATATA			
II	BAGUETTE LOMO CON QUESO			
II	BAGUETTE BACON Y QUESO			
II	BAGUETTE VEGETAL CON ATUN			
II	BOTELLA DE AGUA DE 1.1/2 LITROS			
II	DESCAFEINADO			
II	PINCHO DE TORTILLA			
II	SANDWICH MIXTO			
II	ENSALADA ELABORADA PROPIA			
II	FRUTA FRESCA PIEZA			
II	ZUMO NATURAL DE NARANJA (1/3)			
III	YOGUR NATUTAL 120 GR			
III	RACION DE TARTA DE MANZANA			
III	PULGAS			
III	FRUTA ENVASADA**			
III	LATA DE REFresco DE COLA 33 CL			
III	LATA DE REFresco DE NARANJA O LIMON 33 CL			
III	BOTELLA DE BEBIDA ISOTÓNICA 500 ml			
III	BOTELLA DE AGUA (1/2 LITRO)**			
III	CERVEZA 1/3 SIN ALCOHOL			

(*) Los precios a presentar por los licitadores serán con IVA, no pudiendo superar los precios máximos recogidos en esta tabla

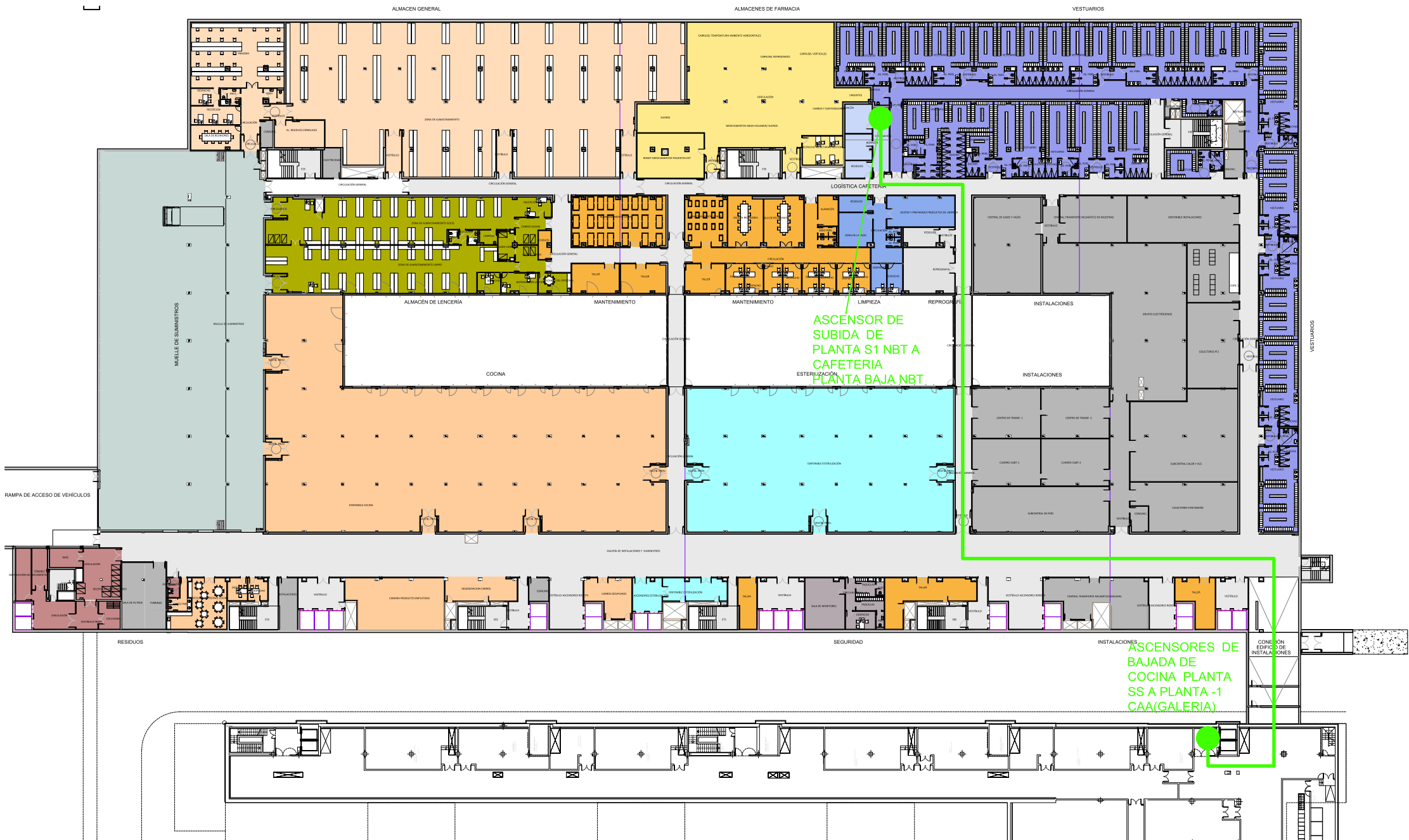
(**) Los precios estarán contemplados sobre recipientes que no contengan plástico.

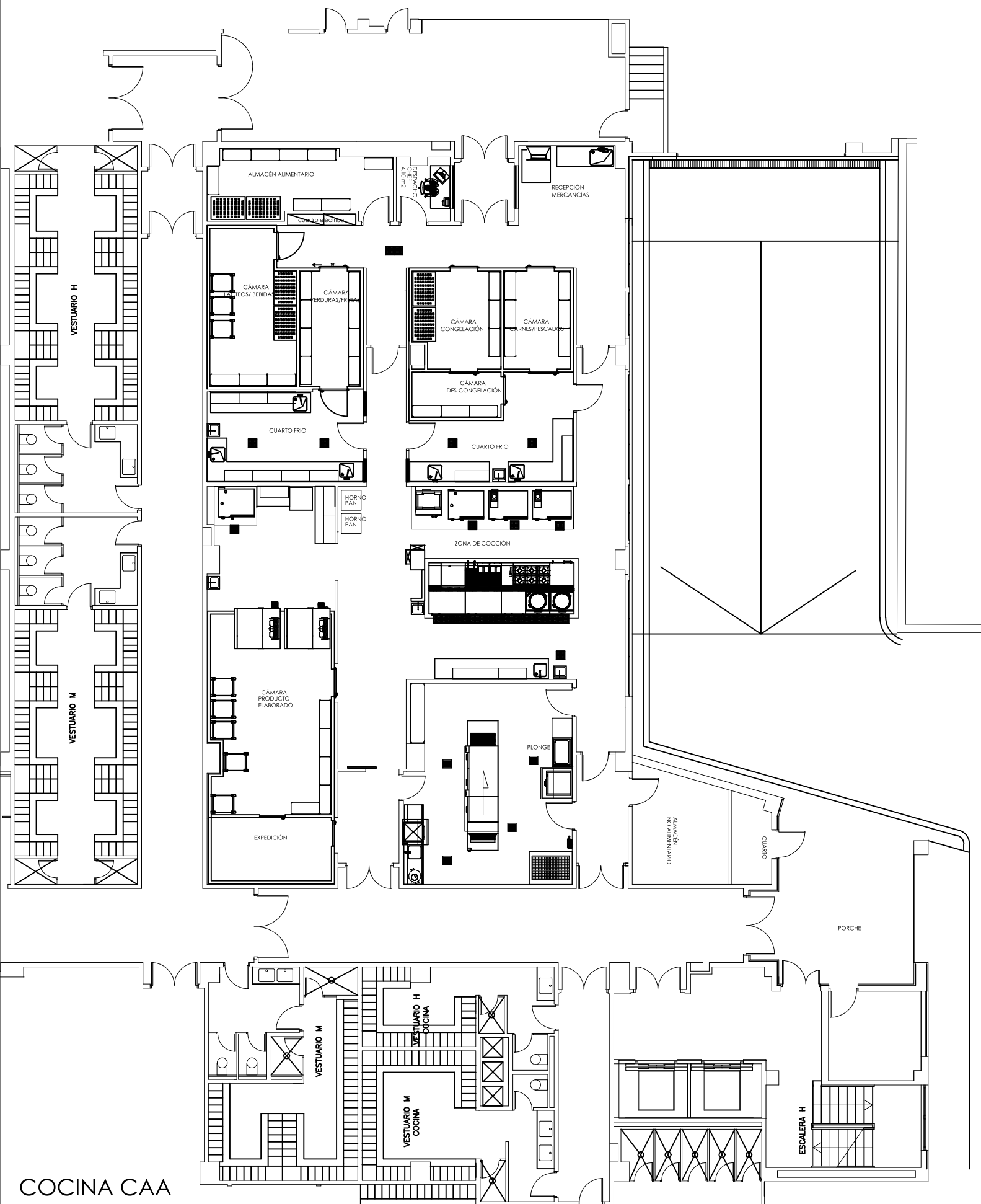


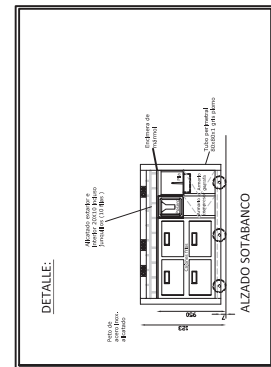


PLANTA BAJA

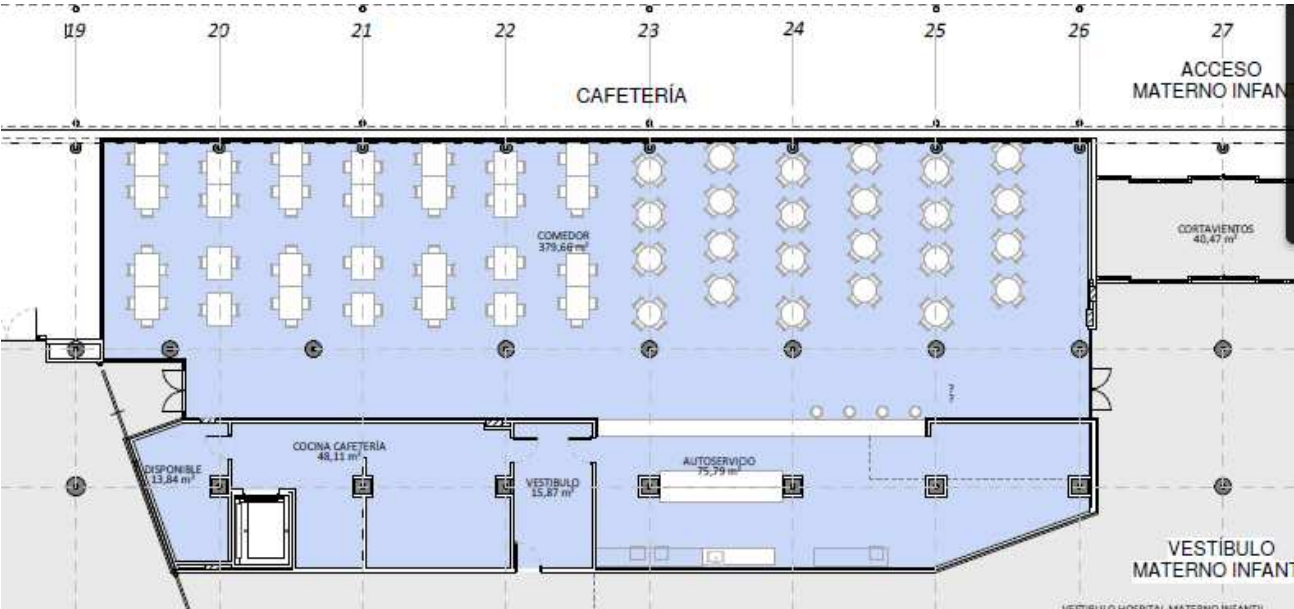
CAFETERIA DE PUBLICO





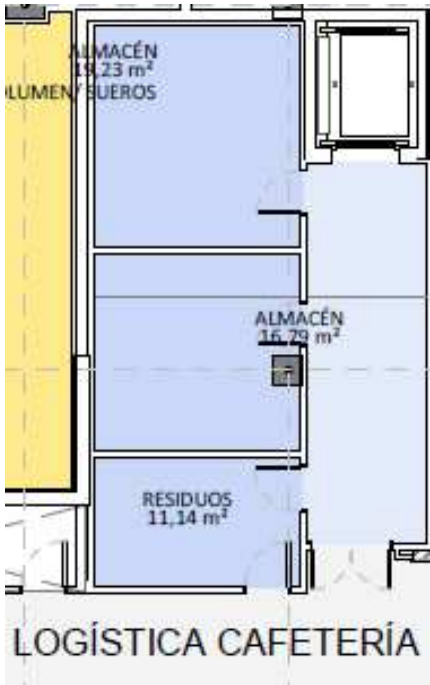


ANEXO



REV. Nº	FECHA	OBSERVACIONES
01	28-02-2020	Requerimiento Hospital 15-01-2020
<div><div><div><div>Hospital Universitario</div><div>12 de Octubre</div></div></div><div>SaludMadrid</div></div>		
Proyecto: PROYECTO BÁSICO Y DE EJECUCIÓN PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REFORMA DEL NUEVO BLOQUE TÉCNICO Y DE HOSPITALIZACIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE DE MADRID		Fecha: DICIEMBRE 2019
Situación y emplazamiento: Avda. de Córdoba, s/n, 28041, Madrid		North: 
Grupo de planos: C1 - ARQUITECTURA PLANTAS C1a - USOS Y SUPERFICIES		Plano: PLANTA BAJA
Escala gráfica: 0 2 4 8 m.		Escala: 1 : 250 E. reducido: 1/2(A3)
Autores del proyecto:     Luis González Sterling Ismael Aberrán Sánchez César L. Arribas Arribas Luis E. Escudero Escudero		Equipo redactor:  Nº plano: C1a-02

SOTANO 1: ZONA DE LOGISTICA DE CAFETERÍA



REV. Nº	FECHA	OBSERVACIONES
01	28-02-2020	Requerimiento Hospital 15-01-2020
<div><div></div><div><div>Hospital Universitario</div><div>12 de Octubre</div></div></div>		
Proyecto: PROYECTO BÁSICO Y DE EJECUCIÓN PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REFORMA DEL NUEVO BLOQUE TÉCNICO Y DE HOSPITALIZACIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE DE MADRID		Fecha: DICIEMBRE 2019
Situación y emplazamiento: Avda. de Córdoba, s/n, 28041, Madrid		Norte: 
Grupo de planos: C1 - ARQUITECTURA PLANTAS C1a - USOS Y SUPERFICIES		Plano: PLANTA SÓTANO 1
Escala gráfica : 		Escala: 1 : 250 E. reducida: 1/2(A3)
Autores del proyecto:  Luis González Sterling		Nº plano: C1a-01
 Ismael Albarán Sánchez		
 César L. Ambrós Ambrós		
 Luis E. Elcoudero Escariza		
		Equipo redactor: 

ANEXO PT- II

1.- DESCRIPCIÓN DE LAS OBRAS A EJECUTAR EN LA CAFETERÍA DEL NUEVO BLOQUE TÉCNICO Y DE HOSPITALIZACIÓN

En este anexo se describe en qué consisten las obras objeto del contrato. Recogerá la transformación que va a realizar en el área de influencia de la obra.

Obras

Parte del objeto del presente documento es describir las Prescripciones Técnicas que deben regir durante el suministro e instalación de la nueva cafetería, así como las condiciones que han de cumplir las instalaciones, la obra, el montaje, la puesta en marcha, en el Hospital Universitario 12 de Octubre.

El presente documento se refiere a un proyecto completo que, una vez ejecutado con arreglo al mismo, será susceptible de ser entregado al uso a que se destina, ya que comprende la descripción de todas y cada una de las obras e instalaciones necesarias para su buen funcionamiento.

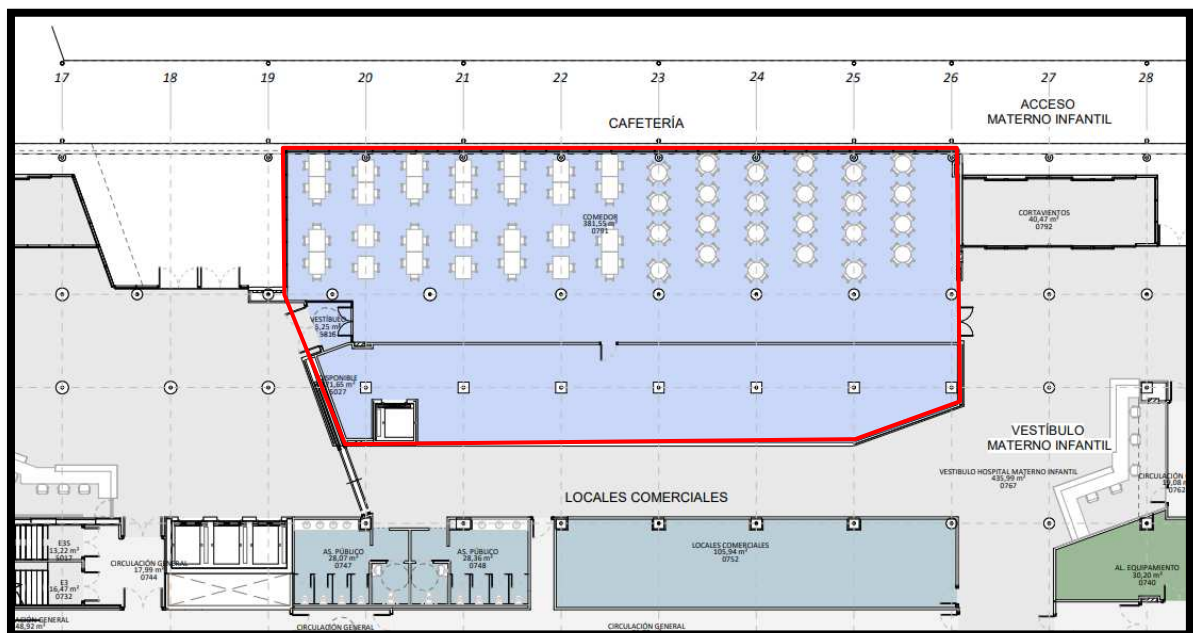
Alcance

Realización de los proyectos y obras necesarias para el acondicionamiento, instalación y puesta en funcionamiento.

Descripción del ámbito de actuación

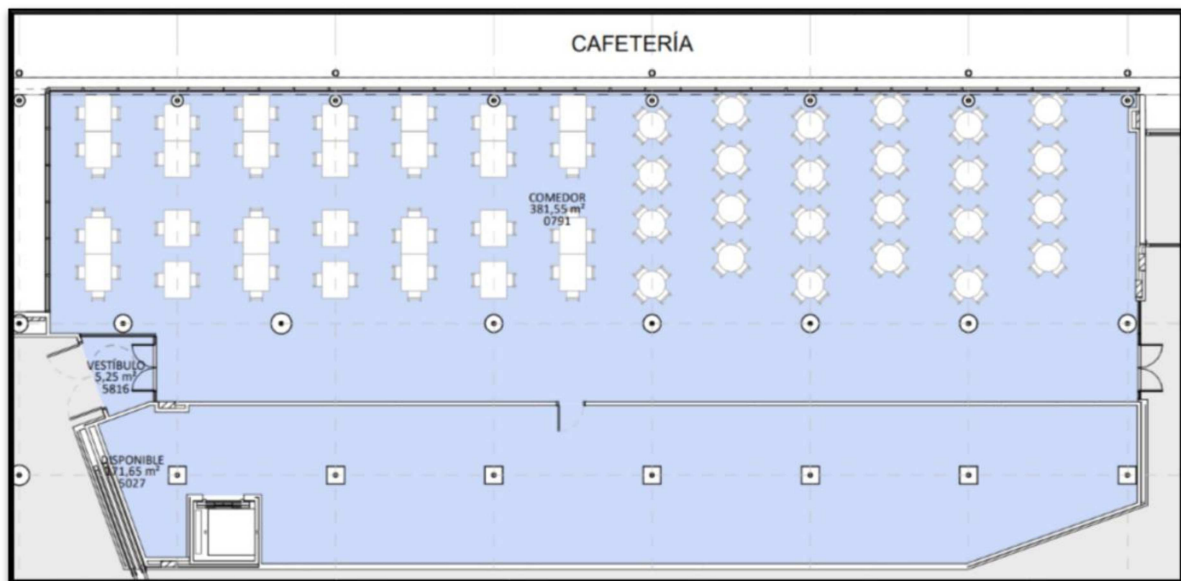
El ámbito de aplicación será el Hospital Universitario 12 de Octubre, más concretamente el nuevo bloque técnico y de Hospitalización situado en la Avenida de Córdoba S/N, en Madrid.

La zona para el diseño de la cafetería tiene una superficie disponible de 558.45 m² en la planta baja.



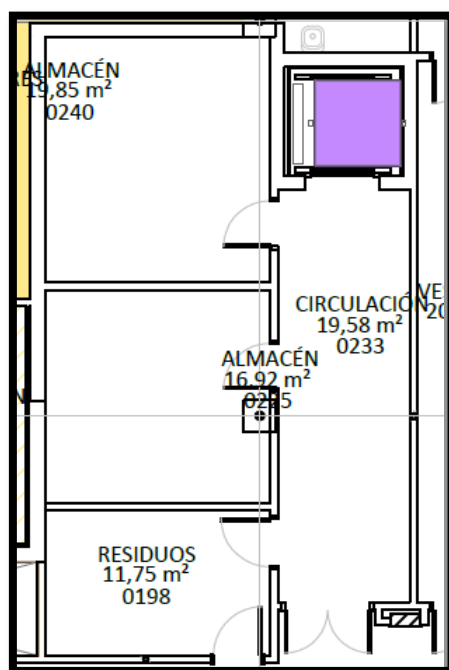
La imagen superior muestra el espacio definido para la instalación de la cafetería.

Figura 1: Planta Baja. Plano del espacio disponible para la CAFETERÍA (558.45 m²)



- Espacio destinado a comedor cuenta con una superficie de 381.55 m².
- Espacio disponible previsto para labora de preparación de comida con una superficie de 171.65 m².
- La zona de actuación se corresponde con lo remarcado y tiene una superficie total de 558.45 m².
- La altura libre en la planta baja, entre suelo terminado y la cara inferior de la losa de su techo es de 3.85 m aproximadamente. Teniendo en cuenta que el piso terminado del sótano, incluyendo los rellenos que fueran necesarios, lo debe instalar la empresa adjudicataria

Figura 2: Planta Sótano. Planta con la que se comunica la Cafetería mediante el montacargas, así como los espacios dedicados a los almacenes.



Además, se disponen de los siguientes suministros, en la zona de obra:

- No hay red de incendios para la conexión de rociadores en las proximidades. Se deberá prolongar la instalación y hacer el picaje a la red existente en la sala de bombas existente o cualquier otra solución que pueda proponer el adjudicatario. Siempre se deberá cumplir la normativa en vigor. Formará parte del alcance de los trabajos.
- Detección. Se disponen de detectores ópticos de humos, pulsador manual de alarma, avisador óptico-acústico de alarma. La cafetería está incluida en la CENTRAL 3 – Lazo1 de detección de incendios.

- Extinción. Se ha previsto la acometida de una tubería de agua DN50.
- Fuerza: Se dispone de un cuadro secundario, CS-CAFETERÍA, que alimenta la zona de la cafetería. Este cuadro dispone de una potencia de 90 kW
- Climatización: Se dispone climatización, tanto conductos de impulsión como conductos de extracción. La climatización de la cafetería se realiza a través de la UTA-001 y UTA-002.
- Fontanería: acometidas previstas:

Acometida en local Agua fría 22x1.2, ACS 22x1.2, retorno ACS 22x1.2.

- Montacargas. Se dispone de un montacargas que comunica la cafetería con la Planta Sótano del edificio, dónde se encuentran los almacenes y cocina entre otros.

Si las condiciones de los suministros no fuesen adecuadas para alguno de los equipos, será por cuenta del adjudicatario adoptar las medidas correctoras necesarias.

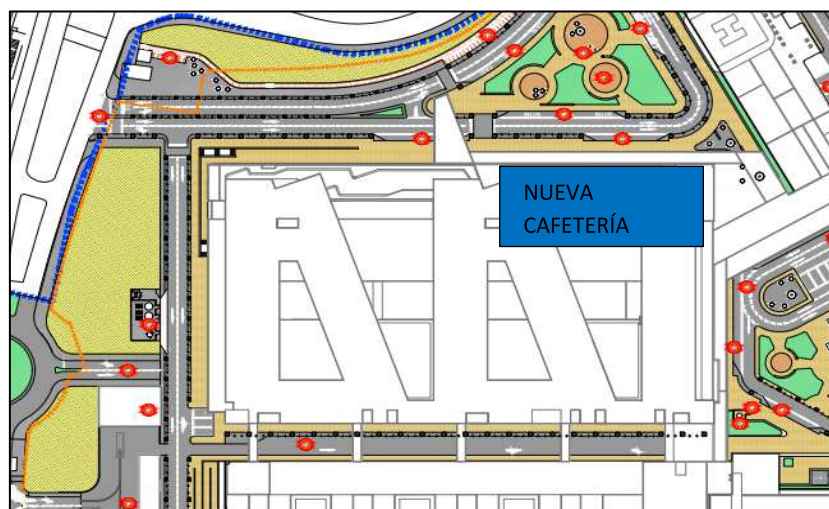
En cualquier caso, para la ejecución de las acometidas, se atenderá en todo caso a las indicaciones del servicio de Ingeniería del HU12O en todo momento sin que esto pueda suponer una reclamación o la presentación de precios contradictorios por parte del adjudicatario de los trabajos.

En cuanto a acabados, cabe indicar que la zona de *Disponible* 171.65 m2, zona prevista para labores de preparación de comida, se ha dejado en bruto sin pavimentar. A su vez la zona de *Comedor* de 381,55 m2 si dispone de pavimento de granito.

Para la realización del proyecto, la empresa adjudicataria deberá comprobar “in situ” la exactitud de todos los parámetros necesarios para la redacción del mismo, comunicando al Hospital en el plazo de 7 días naturales desde la formalización del contrato cualquier discrepancia o insuficiencia que impidan su realización. Una vez pasado este plazo, se entenderá que el adjudicatario no observa ningún impedimento para la redacción de los proyectos y la ejecución de las obras necesarias para la nueva cafetería, y sus espacios auxiliares en la planta sótano. En caso necesario, el adjudicatario realizará las acometidas adecuadas desde los cuadros de distribución para cada instalación.

Ubicación:

La nueva cafetería estará ubicada en el nuevo edificio técnico y de hospitalización en su planta baja, cuya ubicación dentro de la parcela del Hospital se refleja en el siguiente plano:



2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EQUIPAMIENTO

Si alguna de las características establecidas en las especificaciones técnicas determinara una marca o modelo exclusivo, dicha indicación deberá entenderse como equivalente.

Deberá suministrarse la última tecnología disponible en el momento de su instalación, siendo ésta de nueva fabricación.

2.1.- INTEGRACIÓN CON LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN DEL HOSPITAL

La oferta se adecuará a lo establecido en el ANEXO V

2.3 DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES TÉCNICAS DE ACONDICIONAMIENTO A EJECUTAR.

La instalación del equipamiento ha de comprender la puesta en servicio de todas las instalaciones y sistemas, previa realización de las obras e instalaciones de acondicionamiento necesarias en las áreas destinadas a tal fin, cuyos planos se incorporan como ANEXO I a este Pliego. Con carácter general se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos:

Están incluidas en este contrato todas las actuaciones necesarias y convenientes, tanto de obra como de instalación, para conseguir el óptimo funcionamiento, seguro y eficaz, de todos los equipos, máquinas e instalaciones de la nueva cafetería, así como, las mejores condiciones posibles para que el personal realice su trabajo.

El adjudicatario deberá asumir, suministrar y ejecutar cualquier instalación, infraestructura, mobiliario, equipamiento o elemento necesarios para una correcta legalización y puesta en marcha del local según la normativa de aplicación correspondiente, ya que se considera que están incluidos dentro del contrato del presente pliego.

El adjudicatario deberá cumplir cuanta legislación vigente en materia de Construcción, Instalaciones y Seguridad le sean de aplicación.

Por tanto, están incluidos en el alcance del contrato todos los suministros, servicios, trabajos, obras e instalaciones necesarios para el acondicionamiento de los locales, desde su estado actual hasta la total terminación, de su preparación para la recepción de los equipos y dotación de instalaciones, formando por tanto parte indivisible de las obligaciones del adjudicatario.

Ante cualquier discrepancia en cuanto a la ejecución o el resultado de las acciones contempladas en el presente pliego, será siempre el Órgano de Contratación, o en caso de nombramiento, el Responsable del contrato designado por el mismo, el que adoptará las decisiones y dictará las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación.

Será responsabilidad del adjudicatario, a la hora de la instalación de cualquier equipo o sistema, cubrir cualquier “necesidad” no prevista y que impida su adecuado funcionamiento, en el lugar físico exacto de su instalación definitiva

2.4.- GARANTÍA: CONTENIDO Y SOPORTE TÉCNICO.

Se establece un periodo de garantía de 2 años o superior en función de la oferta, para todo el equipamiento e instalaciones que integra el objeto del contrato.

Este plazo se contará a partir de la fecha en que tenga lugar la recepción del mismo en condiciones óptimas, una vez completada su instalación y puesta en funcionamiento efectivo.

Si hubiera elementos o componentes cuya garantía complementaria fuera diferente de la que afecta al resto del equipo, se hará constar.

Durante el periodo de garantía el adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de funcionamiento el equipamiento suministrado. Para ello realizará revisiones periódicas in situ de cada equipo, que tendrán carácter trimestral.

Dicha garantía incluirá la sustitución sin cargo de cualquier equipo, instalación o partes y componentes de éstos, que presenten deficiencias para su correcto funcionamiento; así como los repuestos, mano de obra, desplazamientos, dietas, transportes y demás costes que puedan derivarse del cumplimiento de la misma.

El adjudicatario se compromete a:

- Que todos los trabajos de mantenimiento serán efectuados por personal especializado de la empresa que garantice que el servicio se prestará adecuadamente en tiempo y forma.
- Proponer un plan de contingencia válido que incluya las opciones de trabajo alternativas ante una avería.
- Ofrecerá versatilidad y flexibilidad para cambiar los flujos de trabajo y los circuitos, ante un cambio puntual en las cargas de trabajo o ante una incidencia o avería.

2.5.- PLAZOS.

El plazo máximo para la realización de las obras e instalaciones y para la entrega, instalación, montaje y puesta en funcionamiento efectivo del equipamiento objeto del contrato; con sus componentes principales y accesorios, probados y en perfectas condiciones técnicas, legales y administrativas de funcionamiento, será la recogida en el cuadro siguiente contados a partir de la fecha de formalización del contrato.

CONCEPTO		PERIODO
Redacción de Proyectos.	21 días naturales	Desde el día siguiente a la firma del contrato
Ejecución obras y Suministro, instalación y montaje de equipos	100 días naturales	Desde el día siguiente a la firma del Acta de replanteo.
Garantía	2 años	Desde la puesta en marcha e inicio de la actividad

Los periodos especificados podrán ser simultáneos, de forma parcial o en su totalidad.

Los licitadores, presentarán en su oferta un anteproyecto, con una memoria técnica explicativa y los planos necesarios para explicar la solución propuesta.

El adjudicatario dispondrá de 21 días naturales, desde el día siguiente a la firma del contrato, para elaborar toda la documentación y proyectos necesarios para la realización de la obra.

Independiente de los proyectos que sean necesarios para la realización de la obra, es necesario la redacción de un proyecto técnico que contenga la medición completa de la obra a realizar, que será supervisado y aprobado como paso previo al inicio de la obra.

De igual manera se redactará y aprobará el plan de seguridad por el órgano correspondiente. Y obtenidas los correspondientes permisos y licencias administrativas para ejecutar las obras, se firmará el acta de replanteo, comenzando el plazo de ejecución de obras. El plazo máximo para la realización de las obras será de 100 días naturales a contar desde el día siguiente a la firma del Acta de replanteo.

La empresa adjudicataria, impartirá toda la formación que se precise para la correcta utilización de los equipos por parte del personal encargado de su funcionamiento.

De igual manera y coincidiendo con el periodo de Garantía se realizará el mantenimiento de Obras y equipos con el fin de garantizar el funcionamiento de la Cafetería objeto de este contrato.

2.6.-FORMACIÓN

El adjudicatario impartirá al personal de la cafetería las sesiones formativas relacionadas con el uso eficiente y seguro de las instalaciones.

2.7.-NORMATIVA ESPECÍFICA RELACIONADA CON EL OBJETO DEL CONTRATO.

Tanto el equipamiento como las instalaciones que constituyen el objeto del contrato, deberán cumplir toda la normativa vigente general o específica que le sea de aplicación.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa vigente relativa a cualquier materia que afecte al objeto del contrato.

Necesidad de adaptarse a las exigencias ISO 9000 y 9002 AENOR o equivalente y resto de normativa comunitaria que aplique.

Por otro lado, la empresa deberá estar en posesión de los permisos pertinentes para la realización de los trabajos incluidos en este contrato.

El adjudicatario se compromete a cumplir con todos los requisitos legales vigentes, que le sean de aplicación, en materia ambiental y de residuos.

El licitador deberá cumplir todas las disposiciones legales y administrativas que le sean de aplicación en materia de Seguridad, Higiene y Salud en el Trabajo que estén en vigor durante la ejecución de los trabajos, siendo el responsable exclusivo de su aplicación y de las consecuencias derivadas de su incumplimiento, tanto en lo concerniente al mismo como a sus posibles subcontratistas.

Los productos y accesorios deberán, en el momento en el que se realice su suministro estar conformes, con las condiciones que les sean de aplicación constando la declaración conforme del fabricante que acredite el cumplimiento de las normas técnicas de aplicación obligada, para cada uno de los equipos que oferten.

Los licitadores acreditarán, mediante la oportuna documentación, que el equipamiento cumple con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que sea de aplicación, así como la que pudiera producirse durante el periodo de vigencia de la garantía, siendo por cuenta del adjudicatario cualquier gasto que se derive de su aplicación.

3.-GESTIÓN AMBIENTAL, DE CALIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- Los equipos deberán disponer de dispositivos de minimización del consumo energético.
- Asimismo, se indicarán los factores de carácter medioambiental de los equipos, tales como programas de reciclado y reutilización de cualquier tipo de residuo del equipo, su embalaje, accesorios, envases, consumibles a lo largo de su vida útil y contar con dispositivos de minimización de radiaciones, generaciones de residuos, emisiones o ruidos. Se facilitará

información sobre si los equipos incorporan el etiquetado de una baja incidencia medioambiental, tales como etiqueta ecológica de la UE (European Union Eco-label) o etiquetado energético europeo, entre otros.

- En caso necesario, dentro de las tareas de mantenimiento se medirá el nivel acústico del equipo, retirando las piezas que, por su uso, sobrepasen el nivel acústico de origen.

4.- DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR POR EL ADJUDICATARIO.

La empresa adjudicataria deberá entregar la siguiente documentación:

Presentar en el plazo de 21 días a partir del siguiente al de la fecha de formalización del contrato, para su supervisión y aprobación, el Proyecto Técnico de las obras e instalaciones, para la realización de las mismas y de la implantación de todo el equipamiento, realizado en desarrollo de la Memoria Técnica. (Anteproyecto)

Cuanta documentación resulte necesaria en relación con licencias, permisos y autorizaciones de instalación y/o funcionamiento. La tramitación administrativa que se precise al efecto, incluidos el pago de las tasas, impuestos o licencias, será por cuenta del adjudicatario.

5.- NORMAS PARA LA REALIZACIÓN DE LA OFERTA.

Las empresas licitadoras deberán ofertar los equipos y obras necesarias para disponer de la cafetería central que el Hospital Universitario 12 de Octubre necesita y se describe en este anexo.

Se establece como criterio de selección la presentación de un ANTEPROYECTO que defina las actuaciones a desarrollar y contendrá la siguiente documentación:

- Una memoria donde se recoja y sistematice con información precisa, el planteamiento de los programas de necesidades aportados, la exposición de aspectos fundamentales de las características generales de la obra: funcionales, formales, constructivas y económicas, al objeto de proporcionar una primera imagen global de la misma
- Planos de planta, alzado y secciones a escala, con o sin cotas,
- Representaciones tridimensionales que aporten imágenes de la solución planteada.
- Avance de presupuesto con estimación global, por superficie construida u otro método que se considere idóneo.
- Propuesta de documento BEP. Building Execution Plan.

Se entregará el proyecto con el suficiente nivel de detalle para su comprensión tanto en la memoria descriptiva de las características generales de la obra como la justificativa de las soluciones concretas adoptadas. Se aportarán planos generales a escala y acotados, de plantas, alzados y secciones, así como un presupuesto con estimación global de cada capítulo, oficio o tecnología.

El incumplimiento de la presentación de la documentación técnica requerida en este apartado, será objeto de desestimación de la empresa licitadora.

La documentación que conforme la propuesta, no podrá exceder de 25 hojas DIN A-4 a doble cara, redactado con tipo de letra "arial" en tamaño 11, e interlineado simple, sin espacio anterior ni posterior, márgenes superior, izquierdo e inferior de 2,50cm y margen derecho de 2,00cm., debiéndose presentar en formato digital (pdf).

La documentación gráfica que se incluya en la documentación se deberá presentar en formato DIN A3, sin computar a efectos del número de hojas.

6. METODOLOGÍA DE TRABAJO (BIM)

La documentación a aportar en cada fase de la redacción del proyecto será la exigida por los colegios oficiales profesionales correspondientes, el Código Técnico de la Edificación, así como toda aquella normativa que afecta a los contratos de obras de las Administraciones Públicas.

Además de lo anterior, el trabajo tanto el del desarrollo del proyecto, hasta entregar el del proyecto de ejecución, como el de la ejecución de la obra de reforma, será desarrollado mediante metodología BIM conforme a la norma UNE-EN ISO 19.650.

Para hacerlo posible, se desarrollará un plan de ejecución BIM (BEP) de forma coordinada con los diferentes agentes que intervengan en cada una de las fases. De esta manera se podrá consensuar el nivel de desarrollo o de detalle del modelo (LOD) y de nivel de información necesaria (LOIN) de cada elemento incorporado al modelo y del conjunto de todos estos en cada una de las fases de desarrollo del contrato.

7 PROYECTO DE EJECUCIÓN

El contratista procederá al desarrollo del proyecto básico redactado en la etapa anterior, con la determinación completa de detalles, y especificaciones de todos los materiales, elementos, sistemas constructivos y equipos para que puede llevarse a cabo la construcción, en la totalidad.

Antes del comienzo de la obra. Se realizarán los trabajos de cálculo y diseño que permitan definir todas las unidades de obra de la reforma con el grado de detalle necesario para hacer posible la contratación y ejecución de las obras objeto de la actuación prevista, de forma que garantice su construcción y funcionamiento. Además, y en todo momento se cumplirán los apartados definidos en el Código Técnico de la Edificación, Parte I, Anexo I, Contenido del Proyecto.

Se aportará:

- Datos básicos de los intervinientes.
- Memoria descriptiva y justificativa.
- Memoria Constructiva.
- Memoria de cada una de las Instalaciones.
- Planos de cada una de las memorias de instalaciones con sus esquemas de principio, cálculos y dimensionamiento de las mismas.
- Pliegos de condiciones técnicas particulares y generales del proyecto.
- Planificación de la obra, plazo de ejecución, inversiones mensuales.
- Definición de la clasificación empresarial necesaria para ofertar a la obra las empresas constructoras.
- Mediciones detalladas por planta y área funcional.
- Presupuesto obtenido por aplicación de precios unitarios de obra. Se tomará como base de precios de construcción los publicados por la Comunidad de Madrid del año 2022, en caso de no localizar una partida concreta, se utilizará la base de precios de la construcción del Ayuntamiento de Madrid 2022.

- Resumen de presupuesto con diferenciación del 10 IVA en las partidas afectadas por la Gestión de Residuos que se presentara como capítulo independiente en la misma hoja resumen.
- Acta de Replanteo del Proyecto conforme al modelo oficial de la Subdirección General de Infraestructuras Sanitarias, firmado entre el contratista y la Dirección Gerencia del Hospital.

Su contenido reglamentario es suficiente para obtener el visado colegial o la supervisión del proyecto conforme a la Ley de Contratos del Sector Público, necesario para iniciar las obras.

Así mismo deberá consultar los servicios afectados de todas las instalaciones que puedan afectar a la ejecución.

Se incluye cualquier otro trabajo necesario para la ejecución de trámites necesarios para la construcción, legalización y puesta en marcha ante cualquier organismo público o privado. La asistencia técnica respecto de cualquier trámite exigible por la administración, ayuntamiento u otros organismos oficiales necesarios para la construcción, legalización y puesta en marcha, así como el seguimiento en la tramitación de la contratación de servicios y el pago de sus tasas.

Se considerará en la redacción del proyecto y se incluirá en las mediciones y presupuesto del mismo las afecciones tanto técnicas como asistenciales que interfieran directamente con la ejecución de la obra y en caso de no estar recogidas ni en mediciones ni en presupuesto, serán asumidas por la empresa contratista, no pudiendo considerarse como partida nueva ni como precio nuevo ni como incremento de medición.

Se hará manifestación expresa y justificada de que el Proyecto se refiere a una obra completa especificando los siguiente:

- Clasificación del tipo de obra (Art. 232 LCSP)
- Clasificación y registro del contratista (Art. 25 RGLCAP)
- Programación de los trabajos de la obra. Diagrama de Tiempo-Costes (mensual y referido al Presupuesto de Ejecución por Contrata). Plan de Obra.
- Plan de control de calidad.

En todas las etapas, los documentos deberán ser firmados por el adjudicatario, en prueba de conformidad en el acto de presentación del mismo, así como en la formalización del contrato.

La presentación de todos los documentos de proyecto a entregar será al menos la siguiente:

- **Un ejemplar de la documentación gráfica en formato papel** A3 y resto de la documentación en formato papel A4 firmados por la empresa adjudicataria, extraídos del modelo de gestión de información BIM.
- **Un ejemplar en formato digital** (pdf) con firma digital y los archivos modificables en AUTOCAD (dwg), REVIT (rvt), Modelo federado (ifc), WORD (doc, docx), para su supervisión, extraídos del modelo de gestión de información BIM.
- Tabla en formato excell con las “rooms” o espacios identificados mediante código BIM correlativo a los asignados en el proyecto de construcción y montaje de la cocina del NBTyH y donde se indique por columnas, las dimensiones geométricas, acabados de paramentos verticales y horizontales, elementos terminales de las diferentes instalaciones que afecten a cada “room” o espacio.

- Se aportará el modelo de intercambio de información colaborativa (IFC) manejable mediante software o app gratuito tipo OpenBIM donde como mínimo contendrá la información del punto anterior y utilizará la clasificación y estructura del modelo del NBTyH.
- Los ficheros digitales se entregarán grabados en **soporte digital** CD-ROM o DVD con carátula indicativa del nombre del proyecto y pendrive en ambos casos vendrán organizados con una estructura de directorios que permita una fácil localización de los mismos.

8 EJECUCIÓN DE LA OBRA

8.1 GENERALIDADES

Los trabajos se realizarán como mínimo, según las fases indicadas en el proyecto de ejecución y con las instrucciones dadas por el Director de Obra, Director de Ejecución y el Coordinador de Seguridad y Salud, cada uno en su ámbito y durante la ejecución de la obra.

En cualquier caso, se tratará siempre de no perjudicar la labor asistencial y se pondrán los medios necesarios según las indicaciones de los Protocolos para la Prevención y el Control de Infecciones, así como lo prescrito por los Servicios de Medicina Preventiva y Prevención de Riesgos Laborales del Hospital 12 de Octubre.

Serán objeto de ejecución en obra, todas aquellas partidas necesarias para evitar afecciones asistenciales, así como aquellas otras partidas no consideradas en el proyecto de ejecución, que sean necesarias para la construcción, recepción y puesta en funcionamiento de la obra a ejecutar sin poder tener la consideración de precio nuevo ni exceso de medición en la relación valorada.

Así mismo, se incorporará la planificación de ejecución de la obra, adaptación de la planificación recogida en el proyecto. Será una planificación detallada con sus distintos hitos, fases, capítulos y partidas necesarias para la ejecución de la obra. Estará estructurada en mensualidades, con los importes mensuales y acumulados de la obra ejecutada y la prevista.

El Código Técnico de la Edificación (CTE) es de aplicación en su totalidad; además de los Reglamentos Específicos de cada instalación (RITE, REBT, RSIF, etc...). Igualmente, será tenida en cuenta, la normativa vigente que le sea de aplicación, cualquiera que sea su rango (local, autonómica, estatal o europea).

Se deberá tener en cuenta toda la normativa local y autonómica aplicable al contrato. Se deberá prestar especial atención a la ORDENANZA 4/2021, DE 30 DE MARZO, DE CALIDAD DEL AIRE Y SOSTENIBILIDAD.

En el perímetro de la zona de actuación se estarán realizando las obras de ejecución correspondiente al Nuevo Bloque Técnico y de Hospitalización, por tanto, los trabajos de ejecución objeto de este contrato deberán ejecutarse simultáneamente con estas obras. Por parte del adjudicatario, deberán establecerse las coordinaciones necesarias a fin de garantizar el cumplimiento de todos los hitos parciales establecidos en el contrato.

8.2 OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

La empresa que resulte adjudicataria estará obligada a:

- ✓ Realizar y presentar toda la documentación y proyectos necesarios para poder realizar la obra incluyendo obtener la correspondiente licencia del Ayuntamiento.

- ✓ Conseguir todo tipo de licencias y permisos, así como el pago de las tasas necesarias para la realización de los trabajos, incluso las relativas a la legalización, puesta en marcha y funcionamiento de las instalaciones.
- ✓ Ejecutar las obras necesarias para la instalación de los equipos objeto del contrato.
- ✓ Realizar la instalación y puesta en marcha en condiciones operativas de los equipos suministrados y sus accesorios, sin perjudicar las instalaciones existentes, debiéndose planificar su ejecución con el Centro, de manera que evite o reduzca al mínimo las molestias e interacciones con el normal funcionamiento de la actividad asistencial.
- ✓ Cumplir estrictamente y hacer cumplir, en su caso, a sus subcontratistas, las obligaciones relacionadas con la legislación laboral y las normas de seguridad, higiene y salud laboral vigentes.
- ✓ Realización de los trabajos de obras en coordinación con el contratista principal de ejecución de las obras del Nuevo Bloque Técnico y de Hospitalización.
- ✓ Llevar a cabo las pruebas de aceptación correspondientes, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- ✓ Incluirá la totalidad de programas de software, dispositivos de hardware, licencias, servicios de implantación, carga de datos, puesta en funcionamiento, formación y apoyo a usuarios y enlace con los sistemas de información del Hospital.
- ✓ Elaboración de los procedimientos generales.
- ✓ Actualizaciones. La empresa adjudicataria se comprometerá, durante la vigencia del contrato, a implementar todas las actualizaciones de SW y aquellos elementos de HW necesarios para su correcta aplicación, que el fabricante genere y que tengan como objetivo la mejora del equipo, en lo que se refiere a la fiabilidad, calidad, seguridad, etc, pero que no impliquen cambios de la funcionalidad original del equipo.
- ✓ Llevar a cabo las pruebas y obtener las correspondientes actas de aceptación, seguridad y funcionamiento de las instalaciones, conforme a la legislación vigente.
- ✓ Confeccionar los planos “as built”, tanto de la arquitectura como de cada una de las instalaciones, y entregarlos en formato digital (*.dwg) al Órgano de Contratación, para su incorporación al programa de gestión y mantenimiento del hospital. Asimismo deberá realizar
- ✓ La empresa adjudicataria, se hará cargo durante el periodo de duración del contrato, sin coste alguno para el hospital, de la retirada, una vez causen baja, y gestión de los residuos a la finalización de la vida útil de los equipos conforme a lo estipulado en el Real Decreto 110/2015, de 20 de febrero, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
- ✓ Todo el desarrollo se realizará en metodología BIM

8.3 RECURSOS HUMANOS MÍNIMOS

Durante la Fase de ejecución de obra se dispondrá de un equipo mínimo de técnicos:

En oficina técnica:

- Un técnico de grado medio o superior con funciones de **Coordinación BIM**: (BIM Coordinator / BIM Specialist / BIM Consultant), experto en distintas áreas de la metodología BIM, responsable de coordinar a los equipos de modeladores.
- Un técnico grado medio o superior con funciones de **Modelador BIM**, quien llevará acabo las principales tareas de modelado (geometría y metadatos) del activo, tanto de arquitectura como de estructura o de instalaciones.

En ejecución de obra:

- Un arquitecto superior.
- Un graduado en Ingeniería de Tecnologías Industriales o Ingeniero superior.
- Un Aparejador, Arquitecto Técnico o Ingeniero de Edificación.

El equipo de ejecución de obra tendrá presencia permanente en la obra y dedicación exclusiva 100% de su horario laboral, de igual modo estará cubierto tanto el horario de mañana como el de tarde.

Cualquier cambio y/o modificación de obra será consensuada con la Subdirección de Gestión Técnica y deberá ser aceptada posteriormente por el Órgano de Contratación quién tramitará la misma con todos los requisitos exigibles en la legislación vigente.

Las propuestas que los licitadores presenten en la memoria técnica y las recogidas en cualquier apartado de la documentación de la oferta, quedarán incluidas en la oferta económica presentada sin que ello conlleve ningún tipo de sobrecoste adicional y serán de obligada ejecución. Estas propuestas tendrán que tener la conformidad de los técnicos de la Subdirección de Gestión Técnica.

Cualquier solicitud de ampliación de plazo de ejecución será solicitada por escrito a la Subdirección de Gestión Técnica quien informará al Órgano de Contratación y este será quien autorice o deniegue la ampliación del plazo.

El adjudicatario suscribirá para la realización de las obras el correspondiente documento de coordinación de labores empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos del Hospital Universitario 12 de Octubre, en caso de no estar ocupado el edificio por el HU12O, será coordinado con la empresa contratista principal.

El contratista elaborará el Plan de Seguridad y Salud en el trabajo o la Evaluación de riesgos según proceda y se ocupará de la contratación y liquidación del coordinador de seguridad y salud de la obra en nombre de la propiedad. En caso de tener contratado el coordinador de seguridad y salud la propiedad, no ha lugar la contratación y liquidación del coordinador de seguridad y salud por parte de la empresa adjudicataria.

El adjudicatario gestionará en nombre de la propiedad y liquidará a su costa todas las licencias, permisos y legalizaciones necesarias para la realización de la obra.

Durante el plazo de garantía el contratista cuidará en todo caso de la conservación de las obras con arreglo a lo previsto en los pliegos y a las instrucciones que diere la Subdirección Técnica del Hospital Universitario 12 de Octubre.

Si descuidase la conservación y diera lugar a que peligrase la obra se ejecutarán por la Administración y a costa del contratista los trabajos necesarios para evitar el daño. (Art 167 RD 1.098/2.001)

7.- RED INTEGRADA DE COMUNICACIONES

El adjudicatario realizará las instalaciones correspondientes al cableado estructurado de voz y datos, necesario para dar servicio a la cafetería y al equipamiento objeto del contrato, conforme a la normativa de la Comunidad de Madrid (Madrid Digital).

También los cuartos de datos y todos los elementos de dicha instalación destinados para tal fin deberán estar dimensionados y se deberá cumplir dicha normativa.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Los equipos descritos en las ofertas serán entregados con todos aquellos dispositivos o elementos de interconexión, conexiones a las instalaciones fijas del edificio, accesorios de anclaje o fijación necesarios, así como montados en los locales de destino definitivos y en condiciones óptimas de funcionamiento; incluyendo la retirada de elementos de embalaje o cualquier otro desperdicio que se produzca en el montaje.

Será responsabilidad del adjudicatario, a la hora de la instalación del equipo o sistema, cubrir cualquier “necesidad” no prevista y que impida su adecuado funcionamiento, en el lugar físico exacto de su instalación definitiva

TABLA INVERSIÓN 12 DEL OCTUBRE

Fecha	Capital Vivo	Cuota Mensual	Interes	Amortización
1	1.100.000,00 €	13.925,91 €	4.583,33 €	9.342,58 €
2	1.090.657,42 €	13.925,91 €	4.544,41 €	9.381,51 €
3	1.081.275,92 €	13.925,91 €	4.505,32 €	9.420,60 €
4	1.071.855,32 €	13.925,91 €	4.466,06 €	9.459,85 €
5	1.062.395,47 €	13.925,91 €	4.426,65 €	9.499,26 €
6	1.052.896,21 €	13.925,91 €	4.387,07 €	9.538,84 €
7	1.043.357,36 €	13.925,91 €	4.347,32 €	9.578,59 €
8	1.033.778,77 €	13.925,91 €	4.307,41 €	9.618,50 €
9	1.024.160,27 €	13.925,91 €	4.267,33 €	9.658,58 €
10	1.014.501,69 €	13.925,91 €	4.227,09 €	9.698,82 €
11	1.004.802,87 €	13.925,91 €	4.186,68 €	9.739,23 €
12	995.063,64 €	13.925,91 €	4.146,10 €	9.779,81 €
13	985.283,83 €	13.925,91 €	4.105,35 €	9.820,56 €
14	975.463,26 €	13.925,91 €	4.064,43 €	9.861,48 €
15	965.601,78 €	13.925,91 €	4.023,34 €	9.902,57 €
16	955.699,21 €	13.925,91 €	3.982,08 €	9.943,83 €
17	945.755,38 €	13.925,91 €	3.940,65 €	9.985,26 €
18	935.770,11 €	13.925,91 €	3.899,04 €	10.026,87 €
19	925.743,24 €	13.925,91 €	3.857,26 €	10.068,65 €
20	915.674,60 €	13.925,91 €	3.815,31 €	10.110,60 €
21	905.563,99 €	13.925,91 €	3.773,18 €	10.152,73 €
22	895.411,27 €	13.925,91 €	3.730,88 €	10.195,03 €
23	885.216,23 €	13.925,91 €	3.688,40 €	10.237,51 €
24	874.978,72 €	13.925,91 €	3.645,74 €	10.280,17 €
25	864.698,56 €	13.925,91 €	3.602,91 €	10.323,00 €
26	854.375,55 €	13.925,91 €	3.559,90 €	10.366,01 €
27	844.009,54 €	13.925,91 €	3.516,71 €	10.409,21 €
28	833.600,33 €	13.925,91 €	3.473,33 €	10.452,58 €
29	823.147,76 €	13.925,91 €	3.429,78 €	10.496,13 €
30	812.651,63 €	13.925,91 €	3.386,05 €	10.539,86 €
31	802.111,76 €	13.925,91 €	3.342,13 €	10.583,78 €
32	791.527,98 €	13.925,91 €	3.298,03 €	10.627,88 €
33	780.900,11 €	13.925,91 €	3.253,75 €	10.672,16 €
34	770.227,94 €	13.925,91 €	3.209,28 €	10.716,63 €
35	759.511,32 €	13.925,91 €	3.164,63 €	10.761,28 €
36	748.750,03 €	13.925,91 €	3.119,79 €	10.806,12 €
37	737.943,91 €	13.925,91 €	3.074,77 €	10.851,15 €
38	727.092,77 €	13.925,91 €	3.029,55 €	10.896,36 €
39	716.196,41 €	13.925,91 €	2.984,15 €	10.941,76 €
40	705.254,65 €	13.925,91 €	2.938,56 €	10.987,35 €
41	694.267,30 €	13.925,91 €	2.892,78 €	11.033,13 €
42	683.234,17 €	13.925,91 €	2.846,81 €	11.079,10 €
43	672.155,06 €	13.925,91 €	2.800,65 €	11.125,27 €
44	661.029,80 €	13.925,91 €	2.754,29 €	11.171,62 €
45	649.858,18 €	13.925,91 €	2.707,74 €	11.218,17 €
46	638.640,01 €	13.925,91 €	2.661,00 €	11.264,91 €
47	627.375,09 €	13.925,91 €	2.614,06 €	11.311,85 €
48	616.063,25 €	13.925,91 €	2.566,93 €	11.358,98 €
49	604.704,26 €	13.925,91 €	2.519,60 €	11.406,31 €
50	593.297,95 €	13.925,91 €	2.472,07 €	11.453,84 €
51	581.844,12 €	13.925,91 €	2.424,35 €	11.501,56 €
52	570.342,55 €	13.925,91 €	2.376,43 €	11.549,48 €
53	558.793,07 €	13.925,91 €	2.328,30 €	11.597,61 €
54	547.195,46 €	13.925,91 €	2.279,98 €	11.645,93 €
55	535.549,53 €	13.925,91 €	2.231,46 €	11.694,46 €
56	523.855,08 €	13.925,91 €	2.182,73 €	11.743,18 €
57	512.111,89 €	13.925,91 €	2.133,80 €	11.792,11 €
58	500.319,78 €	13.925,91 €	2.084,67 €	11.841,25 €
59	488.478,53 €	13.925,91 €	2.035,33 €	11.890,58 €
60	476.587,95 €	13.925,91 €	1.985,78 €	11.940,13 €
72	329.976,83 €	13.925,91 €	1.374,90 €	12.551,01 €
73	317.425,82 €	13.925,91 €	1.322,61 €	12.603,30 €
74	304.822,52 €	13.925,91 €	1.270,09 €	12.655,82 €
75	292.166,70 €	13.925,91 €	1.217,36 €	12.708,55 €
76	279.458,15 €	13.925,91 €	1.164,41 €	12.761,50 €
77	266.696,65 €	13.925,91 €	1.111,24 €	12.814,68 €
78	253.881,97 €	13.925,91 €	1.057,84 €	12.868,07 €
79	241.013,90 €	13.925,91 €	1.004,22 €	12.921,69 €
80	228.092,21 €	13.925,91 €	950,38 €	12.975,53 €
81	215.116,69 €	13.925,91 €	896,32 €	13.029,59 €
82	202.087,09 €	13.925,91 €	842,03 €	13.083,88 €
83	189.003,21 €	13.925,91 €	787,51 €	13.138,40 €
84	175.864,81 €	13.925,91 €	732,77 €	13.193,14 €
85	162.671,67 €	13.925,91 €	677,80 €	13.248,11 €
86	149.423,56 €	13.925,91 €	622,60 €	13.303,31 €
87	136.120,24 €	13.925,91 €	567,17 €	13.358,74 €
88	122.761,50 €	13.925,91 €	511,51 €	13.414,41 €
89	109.347,09 €	13.925,91 €	455,61 €	13.470,30 €
90	95.876,79 €	13.925,91 €	399,49 €	13.526,43 €
91	82.350,37 €	13.925,91 €	343,13 €	13.582,79 €
92	68.767,58 €	13.925,91 €	286,53 €	13.639,38 €
93	55.128,20 €	13.925,91 €	229,70 €	13.696,21 €
94	41.431,99 €	13.925,91 €	172,63 €	13.753,28 €
95	27.678,71 €	13.925,91 €	115,33 €	13.810,58 €
96	13.868,13 €	13.925,91 €	57,78 €	13.868,13 €

Capital	1.100.000,00 €
Años Amortización	8
Mensualidades	96
Tipo Aplicable	5,00%
CONCEPTO:	
1.100.000,00 €	Obra y equipamiento

ANEXO PT- III

CUADRO DE AMORTIZACION DE LAS INVERSIONES

Oferta de la Inversión:

TIEMPO DE AMORTIZACION	IMPORTE ANUAL DE AMORTIZACIÓN			IMPORTE PENDIENTE DE AMORTIZAR			
	AÑOS	OBRAS E INSTALACIONES	EQUIPAMIENTO	TOTAL	OBRAS E INSTALACIONES	EQUIPAMIENTO	TOTAL
1 ^{er.} AÑO							
2º AÑO							
3 ^{er.} AÑO							
4º AÑO							
5º AÑO							
6º AÑO							
7º AÑO							
8º AÑO							

ANEXO PT- ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES

ANEXO PT IV -1º

ESPECIFICACIONES PARA CARNE DE GANADO VACUNO Y OVINO.

Las carnes adquiridas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y a la normativa que lo desarrolle. (Orden de 18 de Septiembre de 1.975, R. D. 362/1.985, R.D. 1916/1997, Reglamento CE nº 1760/2000).

Serán tipo añojo 1ª categoría (A 1).

Deberá ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por este Centro Sanitario.

ESPECIFICACIONES PARA PESCADOS

Pescados Frescos:

El suministro del mismo será en función de la estación y las existencias en el mercado, de acuerdo con lo solicitado.

Deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente.

Los pescados serán de Clase Extra y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

Deberá ajustarse a la normativa vigente en relación a las normas sanitarias aplicables a la comercialización de productos los productos pesqueros (R.D. 1437/1992, R.D. 331/1999 de 26 de febrero)

Pescados Congelados:

Deberán cumplir con los requisitos establecidos en la normativa vigente, ajustándose a la Norma General de Etiquetado, Publicidad y Presentación de los Productos Alimenticios Envasados (R.D. 2058/82, de 12 de Agosto), debiendo constar la denominación de "Congelado en Alta Mar", así como la temperatura de conservación (-18º).

Las piezas serán enteras sin cabezas y sin vísceras, en filetes o en rodajas según

sean solicitadas.

ESPECIFICACIONES PARA AVES

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el exterior.

Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente, cumpliendo las condiciones señaladas en el Capítulo X para el transporte de carne fresca. Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida. Todas las aves que se suministren serán de categoría I.

Deberá cumplir la normativa vigente que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral (R.D. 2087/1994 de 20 de octubre).

ESPECIFICACIONES PARA FRUTAS Y VERDURAS

Las frutas y verduras serán suministradas de acuerdo a las peticiones y la época del año en que se encuentre.

En todo caso deberán cumplir con la normativa vigente: Código Alimentario Español y normas que lo desarrollen (R.D. 2192/1.984 de 28 de Noviembre; R.D.2340/1.986, de 19 de Septiembre; Orden de 24 de Marzo de 1.986, Reglamento CEE nº 2251/92, etc.).

Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas.

Serán de 1ª calidad, con expresión del calibrado cuando ello sea preceptivo.

Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de frutas y hortalizas frescas.

ESPECIFICACIONES PARA CONSERVAS

Todas las conservas que se suministren, deberán ajustarse a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Envasados.

Deberán, además, especificar en el envase el peso neto y peso escurrido si contiene líquido de cobertura.

En caso de semiconservas, contendrán la indicación de "manténgase en frío".

Los productos serán de 1ª categoría.

Deberá ir indicada la fecha de envasado: día, mes y año, así como la fecha de duración mínima.

Se mencionarán los parámetros a que obligan la Norma Técnica General y Específica.

ESPECIFICACIONES PARA PRODUCTOS LACTEOS

Los productos lácteos que se suministren deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa que los desarrolle (Orden 11 de Febrero de 1.987; Orden de 8 de Mayo de 1.987; R.D. 1679/1994, etc.).

Deberá cumplir en materia de etiquetado lo establecido en la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, R.D. 1334/1999 de 31 de julio.

El suministro será diariamente en el horario establecido por este Centro Sanitario.

ANEXO PT-IV 2º Y 3º ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS

GRUPO DE CARNES Y HUEVOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Bacón	Primera	Tocino entreverado de cerdos apropiados, sometidos a los procesos de salazón, adobo y ahumado, envasado al vacío.
2	Carcasas de pollo		
3	Carne para ragout	Primera	Carne de ternera procedente del cuarto delantero porcionada en dados de 4 x 4 cm para su preparación en ragout.
4	Carne picada	Primera	Carne picada de ternera con un max de 30% materia grasa. Debe estar suficientemente ligada formando un conjunto homogéneo.
5	Chopped	Primera	Preparado especialmente con carne de porcino autorizada que se ha sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas.
6	Chorizo (vela)	Primera	Mezcla de carne picada o troceada de cerdo o cerdo y vacuno, tocino y/o grasa de cerdo, adicionada con sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados.
7	Chorizo de guisar	Primera	Mezcla de carne picada o troceada de cerdo o cerdo y vacuno, tocino y/o grasa de cerdo, coloración roja y sabor característico.
8	Chuletas de cerdo	Primera	Procedentes del chuletero fresco de cerdo, incluyendo su aguja correspondiente.
9	Chuletas de cordero	Primera	Procedente de un cordero menor de 9 Kg en carrés.
10	Cinta de lomo	Extra	Cinta de lomo de porcino.
11	Codillos de jamón	Primera	Codillos de jamón serrano curados, envasado al vacío en formato estandar.
12	Costillas de cerdo	Primera	
13	Filete Contramuslo Pollo	Primera	
14	Filete Pavo Fresco	Primera	Pechugas.
15	Filetes de cerdo	Primera	Procedente de la maza trasera de cerdo, (Jamón deshuesado) de porcino fresco.
16	Filetes de pollo	Primera	Pechugas.
17	Filetes ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla.
18	Gallina	Primera	
19	Hamburguesa Preparada	Primera	Carne picada de color rojizo, con consistencia firme y compacta al tacto, pero sin estar muy aglomerada. Con unos valores de: Proteínas (14-18%), Grasas (15-25%), Colágeno (2-3%) y Humedad (55-65%).
20	Huesos de caña		
21	Huevos	A-Tipo L	

ANEXO PT-IV 2º Y 3º ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS

GRUPO DE CARNES Y HUEVOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
22	Jamón de York dulce	Extra	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Contenido en sal no superior a 1,1% total u 11.000 P.P.M, sin gluten.
23	Jamón Serrano	Primera	Pernil o pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada en al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Envasado unitariamente al vacío.
24	Jamoncito Pavo	Primera	Pierna del pavo, procedente de carne fresca de pavo.
25	Jamoncitos Pollo	Primera	
26	Magro de cerdo	Primera	Troceado y procedente de las mazas traseras de cerdo dados de 4 x 4 cm.
27	Mazas de cerdo	Primera	Mazas traseras de cerdo, (jamón deshuesado) de porcino fresco, muy magra.
28	Morcillas	Primera	
29	Morcillo y falda de ternera rosada	Primera	Morcillo: Carne con poca grasa y gran riqueza en colágeno. Falda: Carne muy magra.
30	Orejas y rabos	Primera	De cerdo fresco.
31	Paleta de York	Primera	Procedente de la paleta entera, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa.
32	Panceta fresca	Primera	Tocino entreverado, fresco, salado o adobado.
33	Paté		Elaborado a base de hígado picado, procedente de pato, oca, cerdo ó vacuno, mezclado con grasa de ave ó cerdo. Latas de 1000 g.
34	Pavo Deshuesado Rotti	Primera	Procedente de carne de pavo fraccionada, cocida, aglutinada en un molde redondo y con una capa de grasa exterior que facilita su asado.
35	Pechuga de pollo	Primera	
36	Pollo	Primera	
37	Ragout de pavo	Primera	
38	Redondo de ternera	Primera A	Apropiadas para asar. En piezas de 2 Kilos Aprox. Envasadas al vacío.
39	Salchichas frescas	Primera	Procedentes de la carne picada de porcino, posteriormente amasada, aderezada y embutida en tripa natural o artificial autorizada.
40	Salchichón	Primera	Embutido crudo, curado y blanco, elaborado con carne picada de cerdo y vacuno con la adición de cubitos de tocino finamente picado, metido en tripa natural o artificial autorizada, con sabor y olor característico.
41	Ternera Aleta	Primera	Podrá estar rellena de los siguientes elementos: Huevo Cocido, Pimiento Rojo, Guisantes y Carne Picada.

ANEXO PT-IV 2º Y 3º ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS

GRUPO DE CARNES Y HUEVOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
42	Tocino salado	Primera	Capa de grasa que recubre todo el cuerpo del cerdo, principalmente del dorso.
43	Traseros de pollo	Primera	

GRUPO DE PESCADOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Bonito Fresco	Primera	
2	Boquerones	Primera	
3	Calamares	Primera	
4	Cangrejo	Primera	
5	Chirlas	Primera	
6	Mejillones	Primera	
7	Pescadilla/ merluza	Primera	En supremas de 150 g. o rodajas de 200 g.
8	Pez Espada	Primera	
9	Salmón	Primera	En supremas de 150 g. o rodajas de 200 g.
10	Sardinas	Primera	
11	Trucha	Primera	
12	Albacora	Primera	
13	Dorada	Primera	En supremas de 150 g. o rodajas de 200 g.
14	Lenguadina	Primera	
15	Lubina	Primera	En supremas de 150 g. o rodajas de 200 g.

GRUPO DE CONGELADOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Aleta de Calamar	Primera	
2	Anillas de calamar	Primera	
3	Atún	Primera	Lomos enteros sin piel.
4	Bacalao	Extra	Lomos enteros sin piel.
5	Filete de Abadejo	Primera	
6	Filete de Fogonero	Primera	
7	Filete de Mero	Primera	
8	Filete de Tilapia	Primera	
9	Gamba pelada	Primera	
10	Langostinos	Primera	40-60.
11	Marrajo lomo	Primera	
12	Merluza filetes c/p y s/p	Extra	Filetes de 150 g.
13	Merluza rodaja	Extra	Filetes de 200 g.
14	Pescadilla Fritura	Primera	
15	Platija	Primera	
16	Tubo de Pota	Primera	

GRUPO DE LÍQUIDOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Aceite de Girasol	Primera	Garrafa de 25 ó 5 Litros.
2	Aceite de Oliva	0,4 Grados	Garrafa de 5 Litros/sobre 10 cc.
3	Agua Mineral	Extra	Envase de 1/2 Litro y 33 cl.
4	Cerveza	Primera	Caja de 24 unidades.
5	Refresco de cola, naranja	Primera	Caja de 24 unidades.
6	Sidra	Primera	Envase de 1/4 de Litro.
7	Vinagre	Primera	Envase de 5 Litros.
8	Vino Común	Primera	Envase de 1 Litro.
9	Zumo de Manzana	Primera	Envases de 1 Litro y 200 c.c.
10	Zumo de Naranja	Primera	Envases de 1 Litro y 200 c.c.
11	Zumo de Piña y manzana	Primera	Envases de 1 Litro y 200 c.c.
12	Zumo Melocotón y manzana	Primera	Envases de 1 Litro y 200 c.c.

*Todos los zumos deben ir sin uva

GRUPO DE LÁCTEOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Actimel	Primera	Unidad.
2	Arroz con leche	Primera	Unidad.
3	Batido Individual	Primera	Mini-brick de 200 cc.
4	Bombón helado	Primera	Unidad.
5	Cuajada	Primera	Unidad.
6	Flan Vainilla	Primera	Unidad.
7	Helados	Primera	Unidades de 70 ml.
8	Leche desnatada	Primera	Litro
9	Leche en polvo	Primera	500 g.
10	Leche entera	Primera	Litro
11	Leche fresca	Primera	Envase de 1 Litro.
12	Leche sin lactosa	Entera	Litro
13	Margarina porción	Primera	Unidad de 10 g.
14	Margarina bloque	Primera	Kg.
15	Mousse de yogur	Primera	Unidad.
16	Natillas	Primera	Unidad.
17	Petit Suisse	Primera	Unidad.
18	Queso barra	Primera	Kg.
19	Queso de Burgos	Primera	Kg.
20	Queso Manchego semicurado	Primera	Kg.
21	Queso porciones	Primera	Caja 8/16/24 unidades.
22	Queso rallado	Primera	Kg.
23	Tarta helada	Primera	Unidad.
24	Yogur Natural	Primera	Unidad.
25	Yogurt desnatado natural	Primera	Unidad.
26	Yogurt desnatado Sabores	Primera	Unidad.
27	Yogurt sabores	Primera	Unidad.
28	Yogurt Activia	Primera	Unidad.

GRUPO DE VARIOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Arroz Redondo	Primera	Kg.
2	Arroz Vaporizado	Primera	Kg.
3	Azafrán	Primera	Cajas de 200 bolsas.
4	Azúcar	Primera	Envases de 1 Kg.
5	Azúcar Sobres	Primera	Sobres de 7-8 g.
6	Bacalao	Primera	Kg.
7	Baguette	Primera	Barra 100 g.
8	Bebida de Soja	Primera	Mini -brick de 200-250 cc.
9	Bicarbonato	Primera	Envases de 1 Kg.
10	Bollería	Primera	Unidad.
11	Cacao soluble	Primera	Sobre individual
12	Cacao Soluble	Primera	Envases de 18 g.
13	Café descafeinado	Primera	Sobre de 2 g.
14	Café Natural	Primera	Kg. Mezcla 50% Natural y 50% Torrefacto.
15	Caramelo líquido	Primera	Envases de 1 Litro.
16	Cereales Individuales	Primera	Envase Individual 35-40 g.
17	Chocolate Leche	Primera	Tabletas.
18	Espicias Cocina	Primera	Pimienta negra, blanca, colorante, cominos, etc.
19	Fideos	Primera	Kg.
20	Galletas María	Primera	Envases de 5 unidades.
21	Galletas sin gluten	Primera	paquete 200 g.
22	Galletas sin Gluten	Primera	5 unidades.
23	Garbanzos	Extra	Kg.
24	Harina de Maíz	Primera	Kg.
25	Harina de Trigo	Primera	Kg.
26	Infusiones	Primera	Bolsas sobreenvelopadas de 1,3 g. (Manzanilla, tila, menta-poleo, te).
27	Judías Blancas	Extra	Kg.
28	Judías Pintas	Extra	Kg.
29	Lentejas	Extra	Kg.

GRUPO DE VARIOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
30	Letras sopa	Primera	Kg.
31	Limón marisco	Primera	Envases de ½ Litro.
32	Macarrones	Primera	Kg.
33	Mahonesa/kepchup Sobres	Primera	Sobres de 14 g.
34	Mostaza	Primera	Envases de 120 g.
35	Pan	Primera	Barrita 60 g. Envase unitario. Con o sin sal.
36	Pan Molde Normal/ sin Gluten	Primera	Paquete peso variable.
37	Pan Rallado	Primera	Sacos de 15 Kg.
38	Pan tostado sin Sal	Primera	Paquete de 2 unidades.
39	Perdigón	Primera	Kg.
40	Petit Sabores	Primera	Unidad.
41	Pimentón Dulce	Primera	Envases de 1 Kg.
42	Potitos	Primera	Tarros de 190-200 g.
43	Puré de Patatas	Primera	Sacos de 25 Kg.
44	Roscón de Reyes	Primera	Individual.
45	Sal	Primera	Kg.
46	Sal	Primera	Sobres de 2 g.
47	Sémola	Primera	Kg.
48	Sopa de Ave con Arroz	Primera	Kg.
49	Sopa de Estrellas	Primera	Kg.
50	Sopa de Lluvia	Primera	Kg.
51	Sopa sin Sal	Primera	Kg.
52	Tapioca	Primera	Kg.
53	Tomate Tarrina	Primera	Envase Individual 20 g.
54	Vinagre		Litro.

GRUPO DE VERDURAS Y HORTALIZAS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Acelgas	Primera	
2	Ajos	Primera	
3	Alcachofas	Primera	
4	Berenjenas	Primera	
5	Brócoli	Primera	
6	Calabacines	Primera	
7	Cebollas	Primera	
8	Champiñón natural	Primera	
9	Coliflor	Primera	
10	Escarolas	Primera	
11	Espinacas	Primera	
12	Judías verdes	Primera	
13	Lechugas	Primera	
14	Limonos	Primera	
15	Patatas	Primera	
16	Patatas pelada	Cal. 45-80	
17	Pepinos	Primera	
18	Pimientos	Primera	
19	Puerros	Primera	
20	Repollo	Primera	
21	Tomate ensalada	Primera	
22	Tomate freír	Primera	
23	Zanahorias	Primera	

GRUPO DE FRUTAS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Albaricoques	Primera	Calibre 4 (50-60 mm.)
2	Caquis-Palosanto	Primera	Calibre núm. 5 (73 a 84 mm.)
3	Cerezas	Primera	Calibre mínimo 12 mm.
4	Ciruelas	Primera	Calibre superior a 30 mm.
5	Fresón	Primera	Calibre mínimo 18 mm.
6	Fresquillas	Primera	Calibre AA, 73-80 mm. En una sola capa 24 piezas.
7	Kiwis	Extra	Peso +100 g.
8	Mandarinas /Clementina	Primera	Calibre 1-X; (63-74 mm.)
9	Manzanas	Primera	Calibre 5-6 (70-84 mm.)
10	Melocotones	Primera	Calibre AA 73-80 mm.
11	Melones	Primera	Peso medio aprox. 1,8 a 2,2 Kg.; en cajas de 10 Kg., 5 piezas.
12	Naranjas de mesa	Primera	Calibre núm. 4-5. (73 a 88 mm.)
13	Naranjas zumo	Primera	Calibre núm. 6. (43 a 52 mm.)
14	Nectarinas	Primera	Calibre AA, 73-80 mm. En una sola capa 24 piezas.
15	Nísperos	Primera	Calibre GG
16	Pera	Primera	Calibre 5-6 (60-65 mm.)
17	Piña	Primera	Piezas Enteras.
18	Plátanos	Extra	Longitud mínima 18 Cm., calibre central mínimo 36 mm.
19	Sandías	Primera	Peso medio aprox. 3 Kg.
20	Uvas blancas	Primera	Moscatel español e italiana.

GRUPO DE CONSERVAS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Bonito	Primera	Atún Blanco Migas. Bonito del Norte, en aceite de oliva y sal. Tronco y rueda grande. Peso escurrido 1,200 Kg., envases de R.O. pandereta de 1,400.
2	Miel	Primera	Miel de Azahar. En envase individuales de 15 g.
3	Miel	Primera	Miel multiflores. En envase individuales de 15 g.
4	Sardinas	Primera	En aceite vegetal. Peso escurrido de 850 g., talla 3.
5	Aceitunas	Primera	Enteras en latas de 5 Kg. verdes y negras calibre 200/260.
6	Alcachofas	Primera	Forma de presentación al natural, corazones enteros en envases de A-10; 3,100 Kg., de 72/82 piezas, o latas de 3 Kg., de 70/80.
7	Almíbar lata Individual	Primera	En mitades; almíbar de 17° a 20° Brix.
8	Champiñón	Primera	En rodajas; latas de 3 Kg.
9	Confitura	Extra	En porciones individuales de un peso mínimo de 30 Gr., con un contenido en azúcares aproximado del 63% y de fruta del 50%.
10	Dulce Membrillo	Primera	En envases individuales de 170 Gr., de 8 porciones; contenido de fruta mínimo 45%.
11	Espárragos enteros	Extra	Blancos tamaño grueso, envases de 1 Kg.
12	Espinacas	Primera	Enteras al natural en latas de 3 Kg.
13	Guisantes	Primera	Al natural, calibre fino, envases de 3 Kg.
14	Judías Verdes		Cortadas en trozos, en variedad plana y calibre fino.
15	Melocotón en almíbar	Extra	En mitades de peso mínimo 55 Gr.; almíbar de 17° a 20° Brix. Envases de A-10; 3,100 Kg.
16	Pepinillos	Extra	Ácidos envase de cristal, calibre medio 20/30, peso neto aprox. 3,750 Kg.
17	Pimiento Morrón		Enteros, al natural en envases de 3 Kg. y/o A-10.
18	Piña en su Jugo	Extra	En rodajas; latas de 3 Kg.
19	Tallos de espárragos	Segunda	Calibre medio, envases de 3 Kg., y/o A-10, 3,100 Kg.
20	Tomate Frito	Primera	En envases de 3 Kg.
21	Tomate Natural	Primera	Variedad pera, entero, pelado y en su jugo con 4,5ª Brix mínimo; envases de A-10 y/o 3 Kg.
22	Tomate Triturado	Primera	En envases de 5 Kg.
23	Zanahoria	Primera	Al natural, cortada en cubos, envases de 3 Kg.

GRUPO DE VERDURA CONGELADA:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Acelgas	Primera	
2	Alcachofas	Primera	Troceadas con una altura máxima de 3,5 Cm. (tomándose como eje desde la unión de las bracteas hasta las puntas). Envasadas en bolsas de plástico de 2 Kg.
3	Brócoli	Primera	
4	Calabacín dado	Primera	
5	Champiñón	Primera	
6	Coliflor	Primera	De textura firme, con floretes sin ningún tipo de alteraciones.
7	Ensaladilla Rusa	Primera	Formada por trozos de: patata, 40% a 50%; zanahoria, 20% a 30%; guisantes 20% a 30%.
8	Esparrago triguero	Primera	
9	Espinacas	Primera	Hojas con color y textura uniforme y típica. Ausencia de hojas secas, troncos y filamentos. El contenido de arena será como máximo de 0,1% Envasadas en bolsas de plástico de 2 Kg.
10	Guisantes	Primera	Calibre grande. Será de consistencia excelente. Para ello deberá reunir los siguientes requisitos: - El núm. de guisantes que se hunde en 10" en una salmuera del 11%, será como máximo del 20% de las unidades. - El núm. de guisantes que se hunde en 10", en una salmuera del 13,5%, será como máximo del 2% de las unidades. - El núm. de guisantes que se hunde en 10", en una salmuera del 16%, será de 0% unidades. Serán uniformes, de color verde, enteros, limpios y exentos de materias extrañas y daños causados por insectos y enfermedades.
11	Judías Verdes Redonda y Plana	Primera	Variedad redondas. Cortadas en trozos de una longitud mínima de 2,6 cm. y máxima de 6,5 cm. El calibre será de 8,5 a 10 mm. Exentas de pedúnculos, rabillos y materias extrañas, hilos correosos y otras unidades fibrosas. Envasadas en bolsas de plástico de 2 Kg.
12	Maíz Grano	Primera	De textura firme y tierna, sabor dulce y color amarillo.
13	Menestra	Primera	Composición: guisantes, 20% a 50%; alcachofas, 20% a 40%; espárragos, 10% a 20%; judías verdes, 10% a 20%; habas 10% a 20%; y zanahoria, 12% a 25% , champiñón 5% a 15%.
14	Patata prefrita	Primera	Distintos tipos de cortes.
15	Pimientos cubos	Primera	
16	Puerro rodaja	Primera	
17	Zanahoria Baby/rodaja	Primera	
18	Zanahoria Dado	Primera	De textura firme y tierna, sabor típico, color rojo de pálido a intenso, con un tamaño el dado de 9x9 mm.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS

ANEXO PT- IV, 2º y 3º GRAMAJE MÍNIMO DEL MENU DE DIA

TODOS LOS PESOS SON EN CRUDO Y LIMPIO

ALBÓNDIGAS(6 UNIDADES)	150 g.
ALETA TERNERA RELLENA	190 g.
ATÚN	150 g.
CARRILLERA DE TERNERA	180 g.
CHULETA DE CERDO	170 g.
CONTRAMUSLO FILETE POLLO	130 g.
CONTRAS	190 g.
FILETE DE POLLO	160 g.
FILETES DE CERDO	140 g.
FILETES DE MERLUZA S/PIEL S/ESPINAS	160 g.
FILETES DE TERNERA 1ª A (SOLO TAPA Y CADERA)	150 g.
GALLO (CON CABEZA)	220 g.
HAMBURGUESA (2 UNIDADES)	140 g.
LENGUADINA (CON CABEZA)	220 g.
LOMO ADOBADO	150 g.
MAGRO DE CERDO	140 g.
MAZA DE CERDO	190 g.
PAVO (JAMONCITOS)	300 g.
PAVO FILETE	150 g.
PESCADILLA FRESCA	200 g.
PESCADOS EN RODAJA	200 g.
PESCADOS EN SUPREMA	150 g.
PEZ MARTILLO	160 g.
PLATIJA	200 g.
REDONDO	190 g.
RODAJA MERLUZA CONGELADA (LIMPIA)Nº 5	200 g.
ROSADA (FILETE) S/HIELO	160 g.
ROTI PAVO	190 g.
SALMÓN (RODAJAS)	200 g.
TERNERA RAGOUT	220 g.
TRASEROS DE POLLO	340 g.
TRUCHA (LIMPIA)	220 g.
TUBO CALAMAR/POTA	160 g.

EMPRESA:

Relación de **documentación** que el responsable de gestión de su empresa **deberá aportar a la Dirección de Gestión** y al **Servicio de Prevención de Atención Especializada** del Área 11 SERMAS, exigible a todas las empresas contratadas, en virtud de lo previsto en el Art. 24 Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, y del R.D.171/2004 en materia de Coordinación de Actividades Empresariales.

ANEXO PT-V

FECHA INICIO TRABAJOS:			
DOCUMENTACION A ENTREGAR AL SERVICIO DE PREVENCIÓN	SE APORTA (FECHA)	NO PROCEDE	OBSERVACIONES
(1) DATOS DE EMPRESA: ACTIVIDAD PRINCIPAL, C.I.F.,DOMICILIO SOCIAL, TELEFONO			
(2) RELACION DE PERSONAL			
(3) EVALUACION DE RIESGOS			
(4) PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD (Para Obras de Construcción)			
(5) MODALIDAD ORGANIZATIVA PREVENCIÓN			
Sº PREVENCIÓN PROPIO <input type="checkbox"/> Sº PREVENCIÓN AJENO <input type="checkbox"/> (Copia Contrato)			
(6) RELACION DE MAQUINARIA APORTADA POR LA EMPRESA			
(7) AUTORIZACIÓN A TRABAJADORES PARA USO DE MAQUINARIA			
(8) LISTADO APTITUD DE LOS TRABAJADORES (RECONOCIMIENTO MEDICO)			
(9) RELACION (fecha y firmada) DE FORMACION IMPARTIDA A TRABAJADORES			
(10) DECLARACION (fecha y firmada por los trabajadores) DE ENTREGA DE EPI'S			
(11) COPIA ANEXO VI del Documento "Control y Coordinación de Empresas Auxiliares en Materia de Seguridad y Medio Ambiente", CUMPLIMENTADA Y FIRMADA			
DOCUMENTACION A ENTREGAR A LA DIRECCIÓN DE GESTIÓN	SE APORTA (FECHA)	NO PROCEDE	OBSERVACIONES
El resto de la Documentación requerida incluyendo los DATOS DE EMPRESA: (C.I.F.,DOMICILIO SOCIAL, TELEFONO), (12) el Modelo de AVISO PREVIO (Preceptivo para las Obras de Construcción incluidas en el ámbito del R.D.1627/1997)y el PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD (Para Obras de Construcción), junto con (13) La POLIZA SEGURO ACCIDENTES Y ÚLTIMO RECIBO ABONADO y (14) La POLIZA SEGURO RESPONSABILIDAD CIVIL Y ÚLTIMO RECIBO ABONADO.			

Con respecto a la documentación a que se hace referencia en los puntos 7, 8, 9, y 10, y para el caso de que no sea posible determinar, con carácter previo al inicio de la ejecución de la obra, la relación nominal de trabajadores que vayan a desempeñar los trabajos, dichos trabajadores deberán aportarla EN EL Servicio de Prevención antes de comenzar las tareas.

RECIBÍ Fdo. D/Dª.....

ARTÍCULO	PÚBLICO	PERSONAL
TARTA DE MANZANA	2,85 €	2,75 €
BAGUETTE 60 GRS.	0,70 €	0,55 €
BOLLERIA SIN GLUTEN	0,90 €	0,75 €
CHURRO UNIDAD	0,25 €	0,20 €
CROISSANT	0,80 €	0,65 €
CROISSANT ARTESANO	1,50 €	1,15 €
CROISSANT MIXTO	3,15 €	2,50 €
DONUT	1,30 €	0,90 €
DONUT CHOCOLATE	1,30 €	0,90 €
GALLETAS MARIA SIN GLUTEN	1,20 €	1,15 €
MAGDALENA SIN GLUTEN	1,50 €	1,20 €
MOLLETE	- €	1,05 €
MOLLETE CON ACEITE	1,50 €	1,25 €
MOLLETE CON TOMATE	1,50 €	1,25 €
MOLLETE MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,50 €	1,25 €
MUFFIN DOBLE CHOCO	1,80 €	1,50 €
MUFFIN YOGUR Y ARÁNDANOS	1,80 €	1,50 €
NAPOLITANA CHOCOLATE/CREMA	1,50 €	1,15 €
PALMERA CHOCOLATE	1,75 €	1,30 €
PORRA UNIDAD	0,60 €	0,30 €
TARTA ZANAHORIA	3,60 €	3,45 €
TOSTADA SOLA	0,70 €	0,45 €
PANECILLO TOSTADO MANT Y MERMELADA	1,40 €	1,10 €
PANECILLO TOSTADO TOMATE/ACEITE	1,20 €	1,10 €
MAGDALENA SUPREM.S/AZUC.INDIV.	0,95 €	0,85 €
PALMERA 0% SIN AZUCAR	0,95 €	0,85 €
BOCADILLO AL MOMENTO ATUN CON MAIZ	4,10 €	3,05 €
BOCADILLO BACON CON QUESO	3,75 €	3,15 €
BAGUETTE CABALLA CON PIMIENTOS	3,90 €	2,85 €
BOCADILLO VEGETAL CON ATUN	3,10 €	2,15 €
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	3,60 €	2,80 €
BAGUETTE LOMO	3,65 €	3,00 €
BOCADILLO LOMO CON QUESO	4,35 €	3,25 €
BAGUETTE POLLO C/ BACON Y QUESO	5,10 €	5,00 €
BAGUETTE SALCHICHON	3,25 €	2,20 €
BOCADILLO DE JAMON CON TOMATE	3,75 €	3,10 €
BAGUETTE SERRANO Y QUESO	4,05 €	3,35 €
BAGUETTE TORTILLA DE PATATAS	2,50 €	2,05 €
BOCADILLO AL MOMENTO TORTILLA PATATAS	3,50 €	2,85 €
BAGUETTE VEGETAL DE SALMON	3,65 €	2,70 €
BOCADILLO POLLO BARBACOA	3,60 €	2,85 €
BOCADILLO DE SALCHICHON	3,05 €	2,25 €
PANINI DE POLLO, PESTO	2,95 €	2,50 €
MOLLETE SERRANO	4,00 €	3,65 €
PINCHO TORTILLA	2,00 €	1,55 €
PINCHO TORTILLA RELLENA	2,15 €	2,15 €
PULGA DE JAMON YORK Y QUESO	1,60 €	1,25 €
PULGA DE TORTILLA DE PATATA	1,60 €	1,25 €
PULGA DE JAMON	1,60 €	1,25 €
PULGA ATUN C/ PIMIENTOS	1,60 €	1,25 €
PULGA DE CHORIZO	1,60 €	1,25 €
PULGA SALCHICHON	1,60 €	1,25 €
AGUA 50CL	1,05 €	0,70 €
AGUA 1,5 LT	1,25 €	0,75 €
MAHOU SIN LATA	1,10 €	0,80 €
CAFÉ FRIO KAIKU	2,55 €	2,30 €
TONICA LATA 33CL	1,60 €	1,45 €
AQUARADE NARANJA 50 CL	2,20 €	1,90 €
AQUARADE LIMON 50 CL	2,20 €	1,90 €
PEPSI LATA	1,30 €	1,05 €
PEPSI MAX LATA	1,30 €	1,05 €
PEPSI PET	2,30 €	2,05 €
PEPSI MAX PET	2,30 €	2,05 €
KAS NARANJA PET	2,30 €	2,05 €
KAS LIMON PET	2,30 €	2,05 €
ZUMO VIDA ENVASADO VIDRIO	1,25 €	1,20 €
ZUMO VIDA ENVASADO VIDRIO	1,25 €	1,20 €
ZUMO VIDA ENVASADO VIDRIO	1,25 €	1,20 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL	2,70 €	2,65 €

ZUMO DE NARANJA NATURAL	2,20 €	1,65 €
TRINA PET 500 LIMON	2,35 €	2,05 €
TRINA PET 500 NARANJA	2,35 €	2,05 €
LIPTON TE PET 500	2,35 €	2,05 €
LIPTON GREEN PET 33CL	1,50 €	1,05 €
GAZPACHO BOT 250 ML	2,55 €	2,30 €
ACEITE SOBRE 10 CC	0,35 €	0,30 €
KETCHUP SOBRE 12 GR	0,30 €	0,25 €
MAHONESA SOBRE	0,30 €	0,25 €
MARGARINA TARRINA 10GR	0,30 €	0,25 €
MERMELADA DE MELOCOTON 20 GRS	0,30 €	0,25 €
MOSTAZA SOBRE	0,30 €	0,25 €
VINAGRE SOBRE 10 CC	0,25 €	0,20 €
SUPLEMENTO TOMATE	0,60 €	0,50 €
BOLSA DE PAPEL	0,20 €	0,20 €
SUPL. CAFÉ PARA LLEVAR	0,10 €	0,10 €
CAFÉ AMERICANO	0,90 €	0,65 €
CAFÉ BOMBON	1,80 €	1,10 €
CAFÉ CAPUCCINO PEQUEÑO	1,90 €	1,00 €
CAFÉ CAPUCCINO GRANDE	2,60 €	2,00 €
CAFÉ CAPUCCINO MEDIANO	2,25 €	1,65 €
CAFÉ CARAMELO MACCHIATO	1,95 €	1,00 €
CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO	1,25 €	0,80 €
CAFÉ CON LECHE GRANDE	1,70 €	1,65 €
CAFÉ CON LECHE MEDIANO	1,40 €	1,25 €
CAFÉ CON LECHE DE SOJA	1,25 €	0,80 €
CAFÉ CON LECHE SIN LACTOSA	1,25 €	0,80 €
CAFÉ CORTADO	1,25 €	0,80 €
CAFÉ DESCAFEINADO MAQUINA C/LECHE	1,25 €	0,80 €
CAFÉ SOLO	0,80 €	0,62 €
DESCAFEINADO (SOBRE)	1,25 €	0,80 €
CAFÉ ESPECIAL	2,05 €	1,05 €
CHOCOLATE CALIENTE PEQUEÑO	1,60 €	1,50 €
CHOCOLATE CALIENTE MEDIANO	2,65 €	2,55 €
COLACAO	1,60 €	1,30 €
VASO DE LECHE	0,90 €	0,75 €
VASO DE LECHE GRANDE	1,35 €	1,05 €
COLA CAO MEDIANO	1,85 €	1,50 €
COLA CAO GRANDE	2,20 €	2,00 €
INFUSIONES ESPECIALES	1,50 €	1,00 €
TE CON LECHE	1,50 €	0,75 €
INFUSIONES (TE, MANZANILLA, POLEO)	1,20 €	0,60 €
INFUSION PREMIUM	1,45 €	0,85 €
CHICLES	1,20 €	0,95 €
GALLETA S/GLUTEN S/LACTOSA INTEGRAL	0,85 €	0,80 €
GALLETAS MARIA PQ. 5U	0,85 €	0,80 €
HALLS	1,60 €	1,40 €
KIT KAT	1,60 €	1,25 €
MARS	1,60 €	1,25 €
TWIX	1,60 €	1,25 €
PALITOS TRIGO-SNATTS	1,90 €	1,75 €
PATATAS FRITAS LAYS SAL 44 G	1,40 €	1,20 €
SUNBITES QUESO Y CEBOLLA 28GR	1,05 €	1,00 €
NESTLE ALMENDRADO	2,70 €	2,30 €
MAXIBON 360	2,70 €	2,30 €
PIRULO COOL LIMA LIMON	1,85 €	1,55 €
VASITO HELADO	1,10 €	1,05 €
YOGUR	0,70 €	0,60 €
FLAN	0,90 €	0,75 €
FLAN VAINILLA	0,90 €	0,75 €
NATILLAS	1,15 €	0,95 €
NATILLAS DE VAINILLA 125 GR	1,15 €	0,95 €
PIEZA DE FRUTA	1,05 €	0,90 €
FRUTA ENVASADA	1,60 €	1,35 €
FLAN CASERO	1,30 €	1,10 €
ARROZ CON LECHE	1,30 €	1,10 €
NATILLAS CASERAS	1,30 €	1,10 €
ENSALADA ELABORACION PROPIA	3,90 €	3,30 €
ENSALADA ENVASADA	4,95 €	4,15 €
ENSALADA CESAR CON POLLO	4,95 €	4,15 €
CROQUE MONSIEUR TOSTADO 180G	2,95 €	2,60 €

SANDWICH MIXTO	2,10 €	1,60 €
SAND. S/GLUTEN	4,05 €	3,90 €
EMPANADA PORCION	3,50 €	2,60 €
SANDWICH ENVASADO	3,70 €	3,50 €
CHEESE BURGER PREMIUM	5,10 €	5,10 €
MENU GUARDIA		14,22 €
MENU COMPLETO	7,50 €	5,20 €
MENU CON BOT AGUA 1/2	7,50 €	- €
MENU CON LATA	8,15 €	- €
MENU CON PET	8,95 €	- €
DESAYUNO 1 (café+mollete tosta mantequilla y mermelada)	2,75 €	1,95 €
DESAYUNO 2 (café+mollete tosta aceite y tomate)	2,75 €	1,95 €
DESAYUNO 3 (café+bollería fresca)	2,75 €	1,95 €
DESAYUNO 4 (café+croissant plancha)	2,75 €	1,95 €

REPOSTERIA	PVP PÚBLICO	PVP PERSONAL	BEBIDAS FRIAS	PVP PÚBLICO	PVP PERSONAL
CHURRO UNIDAD			AGUA 50CL		
CROISSANT			AGUA 1,5 LT		
DONUT			MAHOU CLASICA LATA		
MAGDALENA SUPREM.S/AZUC.INDIV.			MAHOU SIN LATA		
NAPOLITANA CHOCOLATE/CREMA			TONICA LATA 33CL		
PALMERA 0% SIN AZUCAR			AQUARADE NARANJA 50 CL		
PALMERA CHOCOLATE			AQUARADE LIMON 50 CL		
PORRA UNIDAD			PEPSI LATA		
CROISSANT ARTESANO			PEPSI LIGHT LATA		
MUFFIN DOBLE CHOCO			PEPSI MAX LATA		
MAGDALENA SIN GLUTEN			PEPSI PET		
CROISSANT SIN GLUTEN			PEPSI LIGHT PET		
NAPOLITANA SIN GLUTEN			PEPSI MAX PET		
MUFFIN YOGUR Y ARÁNDANOS			ZUMO VIDA ENVASADO VIDRIO		
TARTA DE MANZANA			ZUMO DE NARANJA NATURAL		
TARTA ZANAHORIA			TRINA PET 500 LIMON		
CROISSANT CHOCO SIN GLUTEN			TRINA PET 500 NARANJA		
PANECILLO TOSTADO MANT Y MERMELADA			LIPTON TE PET 500		
MOLLETE MANTEQUILLA Y MERMELADA			TE ARIZONA VERDE MIEL		
BAGUETTE 60 GRS.			BEBIDAS CALIENTES	PVP	PVP
PANECILLO TOSTADO TOMATE/ACEITE			CAFÉ AMERICANO		
TOSTADA SOLA			CAFÉ BOMBON		
MOLLETE CON TOMATE			CAFÉ CAPUCCINO PEQUEÑO		
MOLLETE CON ACEITE			CAFÉ CAPUCCINO GRANDE		
BOCATERIA	PVP	PVP	CAFÉ CAPUCCINO MEDIANO		
BAGUETTE TORTILLA DE PATATAS			CAFÉ CARAMELO MACCHIATO		
BAGUETTE VEGETAL DE SALMON			CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO		
BAGUETTE AL MOMENTO ATUN CON MAIZ			CAFÉ CON LECHE GRANDE		
BAGUETTE AL MOMENTO TORTILLA PATATAS			CAFÉ CON LECHE MEDIANO		
BAGUETTE DE CHORIZO			CAFÉ CORTADO		
BAGUETTE DE JAMON CON TOMATE			CAFÉ MOCCA		
BAGUETTE DE JAMON SERRANO			CAFÉ SOLO		
BAGUETTE DE JAMON YORK Y QUESO			CAFÉ VAINILLA MACCHIATO		
BAGUETTE DE SALCHICHON			CAFÉ VIENÉS		
BAGUETTE BACON CON QUESO			DESCAFEINADO (SOBRE)		
BAGUETTE ESPACIO			LATTE MACCHIATO		
BAGUETTE LOMO CON QUESO			COLACAO		
BAGUETTE POLLO BARBACOA			VASO DE LECHE		
BAGUETTE VEGETAL CON ATUN			VASO DE LECHE GRANDE		
PANINI DE POLLO, PESTO			COLA CAO MEDIANO		
PINCHO TORTILLA			COLA CAO GRANDE		
PINCHO TORTILLA RELLENA			INFUSIONES ESPECIALES		
PULGA SALCHICHON			MANZANILLA		
PULGA ATUN C/ PIMIENTOS			MENTA POLEO		
PULGA DE CHORIZO			TE		
PULGA DE JAMON			TILO		
PULGA DE JAMON YORK Y QUESO			MENU	PVP	PVP
PULGA DE TORTILLA DE PATATA			MENU GUARDIA (DE./CO./CE)		
COMPLEMENTOS	PVP	PVP	MENU COMPLETO		
ACEITE SOBRE 10 CC			MENU C/ BOT AGUA 1/2		
KETCHUP SOBRE 12 GR			MENU C/ LATA		
MAHONESA SOBRE			MENU C/ PET O CERVEZA		
MARGARINA TARRINA 10GR			POSTRES	PVP	PVP
MERMELADA DE MELOCOTON 20 GRS			YOGUR		
MOSTAZA SOBRE			ARROZ CON LECHE		
SUPLEMENTO TOMATE			FLAN		
VINAGRE SOBRE 10 CC			NATILLAS		
BOLSA DE PAPEL			NATILLAS CASERAS		
IMPULSO	PVP	PVP	FLAN CASERO		
CHICLES			PIEZA DE FRUTA		
GALLETA S/GLUTEN S/LACTOSA INTEGRAL			ENSALADAS	PVP	PVP
GALLETAS MARIA PQ. 5U			ENSALADA ELABORACION PROPIA		
HALLS			ENSALADA ENVASADA		
KIT KAT			SANDWICH	PVP	PVP
MARS			CROQUE MONSIEUR TOSTADO 180G		
TWIX			SANDWICH ENVASADO		
NESTLE ALMENDRADO			SANDWICH MIXTO		
MAXIBON 360			SAND. S/GLUTEN		
PIRULO COOL LIMA LIMON			EMPANADA (PORCIÓN)		
VASITO HELADO			DESAYUNOS COMPLETOS	PVP	PVP
PALITOS TRIGO-SNATTS			DESAYUNO 1 (café + mollete tosta mantequilla y mermelada)		
PATATAS FRITAS LAYS SAL 44 G			DESAYUNO 2 (café + mollete tosta aceite y tomate)		
SUNBITES QUESO Y CEBOLLA 28GR			DESAYUNO 3 (café + bollería fresca)		
			DESAYUNO 4 (café + croissant plancha)		

Nota 1: Todos los precios incluyen IVA

Nota 2: Los precios de los desayunos completos son la combinación del café pequeño y el complemento

INVENTARIO INMOLIZADO CAA - OFICINA

Nº	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	DIMENSIONES	UNIDADES
1	ARCHIVADOR PARED				2
2	CAJONERA 3 CAJONES				3
3	CAJONERA 3 CAJONES				1
4	MESA			80x130	3
5	MESA			80x160	2
6	MESA			120x80	1
7	MESA			180x80	1
8	MESA DOS CAJONES			60x170	1
9	SILLAS BLANCAS				4

INMOVILIZADO CAFETERÍA DE MATERNIDAD 2023

Nº	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	DIMENSIONES	UNIDADES
1	Campana extractora de vapores			1x1metros	1
2	Timbre de frio acero inox 3 puertas frontales	RUALBA			1
3	Frabricador de cúbitos de hielo	ITV			1
4	Lavavajillas de capota	FAGOR	ADVANCE AD90		1
5	Horno microondas	JOCEL			1
6	Termo de leche	SAMMIC			1
7	Merrychef				1
8	Vitrina expositora refrigeradora	JORDAO		1,25x77x1,22	2
9	Plantaforma hidráulica con dos paradas 300 kg				1
10	Armario refrigerador de una puerta	LUFRI	CORECO		1
11	Vitrina refrigeradora mural 1880			1,96x80x2,10	1
12	Ventana corredera con tres hojas			1,44x56x93	1
13	Estanterias				4
14	Mueble de cocina de falseo en escuadra en acero inox con hueco para timbre con baldas en los extremos con fregadero de dos senos y grifo no manual (Offis)			7,00x65	1
15	Frente y mostrador para TPV con esquina hasta la columna			3,70x60x1,10	1
16	Mesa con ruedas para office			75x45x98	1
17	Mostrador TPV con entrepaño			2,10x60x1,10	1
18	Carro bandejero para 6				2
19	Caja fuerte	FORTIS		46x57x74	1
20	Mesas Manhattan			180x80	2
21	Mesas Manhattan			120x80	8
22	Sillas				44
23	Maceteros con plantas artificiales			80x30x30	8
24	Mesa de entrada a lavavajillas con fregadero y grifo ducha			2,7x70x90	1
25	Mesa salida lavavajillas			64x70x90	1
26	Taquilla de 1 puerta				1
27	Taquilla de 2 puertas				5
28	Estantería acero inox de pared (colgadas)				4
29	Camarera de acero inox.			92x50x88	1
30	Mueble 4 puertas con encimera			1,80x75x90	1
31	Mueble 4 puertas con pila , grifo con sensor y grifo no manual			3,30x60x90	1
32	Mueble 4 puertas con encimera de apoyo			1,82x74x90	1
33	Mesa Abatible			60x50	1
34	TPVs	HIOPOS			2
35	CPU, PANTALLA, IMPRESORA	HP			1

ANEXO PT-IX Personal Subrogable

ANTIG	ID_CON	HORARIO	N_CONVENIO	CATEGORIA
07/06/2023	410	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
23/05/1995	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	AUX. CAJA N.IV
20/12/2022	410	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	DEPENDIENTE/A BARRA N.IV
17/08/1998	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Dietista N.I
04/02/2019	R289	35 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
11/01/1990	100	20 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
01/10/1982	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	DEPENDIENTE/A BARRA N.IV
01/12/2006	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III
10/04/1996	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	Responsable Aux.Serv.Limp. N.II
28/08/1996	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	DEPENDIENTE/A BARRA N.III+ DE 10 AÑOS
20/11/2017	R189	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	COCINERO/A N.II
11/11/1992	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
02/01/2000	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III
21/08/1998	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	COCINERO/A NII (+ de 10 años)
25/11/1992	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	DEPENDIENTE/A
22/07/1992	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	DEPENDIENTE/A BARRA N.III+ DE 10 AÑOS
05/08/1999	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Encargado/a de Exp. Colec. N.I
21/08/2017	R189	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
28/08/2003	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	DEPENDIENTE/A BARRA
01/12/1992	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III
01/03/2017	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
10/05/1995	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Responsable Aux.Serv.Col. N.II
03/09/2007	100	35 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
01/06/2023	402	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	COCINERO/A N.II
10/02/2020	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
22/03/2018	R289	30 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
16/08/2001	R189	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III
13/03/1978	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	DEPENDIENTE/A
01/07/2004	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	JEFE/A DE COCINA N.I
11/01/2018	R289	30 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
08/06/2015	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	JEFE/A DE COCINA N.I
21/08/2017	R189	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
02/04/2005	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IX
04/01/2018	R189	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	DEPENDIENTE/A BARRA N.IV
04/03/1994	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
27/11/1997	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III
09/12/2001	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III
10/07/2007	189	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III
01/06/2009	R189	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	DEPENDIENTE/A BARRA N.III+ DE 10 AÑOS
03/06/1992	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III
01/10/2018	R189	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
08/05/1978	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Encargado/a Establecimiento N.I
06/06/2023	510	30 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
20/02/1984	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	DEPENDIENTE/A BARRA N.III+ DE 10 AÑOS
03/06/1998	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Responsable Aux.Serv.Col. N.II
12/03/1993	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
01/04/1978	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	DEPENDIENTE/A
01/10/1983	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	DEPENDIENTE/A
01/12/2001	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	Auxiliar
14/01/2016	R289	20 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
01/01/1990	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
02/11/1992	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	AUX. CAJA N.IV
24/11/2022	410	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
28/09/1995	100	40 HORAS SEMANALES	HOSTELERIA-MADRID-12OCTUBRE	AUX. SERV. LIMPIEZA N.IV
07/01/2004	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Responsable Aux.Serv.Col. N.II
15/02/2000	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III
23/05/1995	100	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	AUX.ADMINISTRATIVO/A NII (+ 10 a. antig)
18/10/2001	R189	40 HORAS SEMANALES	COLECTIVIDADES NACIONAL (HM)	Auxiliar Servicio Limpieza(+10 a.) N.III

**ACUERDO LABORAL DE LAS "CAFETERIAS DEL HOSPITAL 12 DE OCTUBRE" DE MADRID
PARA EL PERIODO 2019 A 2023.**

REUNIDOS

DE UNA PARTE, en calidad de representantes de la empresa SODEXO IBERIA, S.A. D. Fernando Fernandez Gomez con DNI [REDACTED], D^a. Laura Barragán Muñoz con DNI [REDACTED], D^a. Agustina Filip Corral con DNI 50.040.862K

DE OTRA PARTE, en calidad de delegados de personal:

D^a Maria Victoria Caraballo Gota con DNI [REDACTED], D^a Olga Pozas Bautista con DNI [REDACTED] asesora de la Federación de Servicios de Comisiones Obreras de Madrid, Sheila Bermejo Sánchez.

MANIFIESTAN

Que ambas partes se reconocen mutuamente la capacidad legal suficiente, y en su virtud, tras las reuniones mantenidas al efecto.

ACUERDAN

Firmar el presente pacto en Madrid, a 26 de junio de 2023, de acuerdo con el siguiente contenido:

ARTICULO 1º.- AMBITO DE APLICACIÓN Y FUNCIONAL. El presente acuerdo tendrá carácter de empresa para el centro de trabajo de las Cafeterías del Hospital 12 de Octubre, sustituyendo al acuerdo de fecha 1 de Octubre de 2017. El presente acuerdo será exclusivamente de aplicación a la plantilla de alta a día de hoy en Sodexo Iberia S.A. en las cafeterías General y Maternidad del Hospital 12 de Octubre que se relacionan en el anexo 1. El personal incluido en el Anexo 1 que pase a prestar servicios en las cafeterías del Centro de Actividades Ambulatorias les continuara siendo de aplicación las condiciones del presente pacto como derecho ad personam.

ARTICULO 2º.-AMBITO TEMPORAL Y VIGENCIA. El presente acuerdo surtirá efectos a partir del 1 de enero de 2019 hasta 31 de diciembre de 2023, prorrogándose de año en año natural si no hubiese denuncia expresa por cualquiera de las partes. En caso de denuncia del presente acuerdo y en tanto en cuanto las partes no alcancen otro nuevo se mantendrá vigente todo su contenido. Se entiendo por denuncia válida la efectuada por escrito certificado, dirigido a la otra parte, con una antelación mínima de un mes a la fecha de expiración del acuerdo.

ARTICULO 3º.- TRASLADOS EXTERIORES. No se producirá ningún traslado del centro de trabajo salvo que existan causas que pudiesen justificarlo. Para que se puedan llevar a cabo,

será preceptivo acordarlo por escrito con la Representación Legal de los Trabajadores. Si se llegase a producir algún traslado, la empresa preavisara por escrito al interesado con un plazo mínimo de 30 días naturales.

A la hora de acordar los traslados, se tendrá en cuenta y por orden de voluntariedad, la cercanía al domicilio del nuevo centro, la conciliación de la vida familiar y laboral y la antigüedad en las cafeterías, teniendo en cuenta también, en todo caso, que el perfil del/a empleado/a sea acorde a los requisitos marcados por la empresa del puesto de trabajo a cubrir. En el caso no haya voluntariedad y haya reducción de actividad que conlleve exceso de plantilla la empresa podrá trasladar a cualquier trabajador/a a cualquier centro de la Comunidad de Madrid por un periodo máximo de dos meses al año, adhiriéndose a los turnos del centro de destino y acordándose previamente con la Representación Legal de los Trabajadores la elección de la persona y/o personas que se trasladen atendiendo al criterio de cercanía al domicilio del nuevo centro, conciliación de la vida familiar y laboral, antigüedad en las cafeterías y que el perfil del/a empleado/a sea acorde a los requisitos marcados por la empresa del puesto de trabajo a cubrir.

B) MOVIMIENTOS ESTABLES AL CENTRO DE ACTIVIDADES AMBULATORIAS:

Los trabajadores movidos al CAA no formaran parte de la plantilla del mismo y seguirán rigiéndose sus condiciones económicas y laborales por lo establecido en el presente acuerdo, si bien mientras permanezcan en el CAA se adaptarán a las necesidades de turno de dicho centro. La jornada de estos/as trabajadores/as será de 40 horas semanales de jornada efectiva.

C) MOVIMIENTOS CIRCUNSTACIALES ENTRE LAS CAFETERIAS DEL HOSPITAL 12 DE OCTUBRE

La empresa podrá realizar movimientos de trabajadores desde las cafeterías Residencia General y Materno Infantil a la Cafeteria de CAA por necesidades organizativas y de servicio hasta un máximo anual de 5 días por trabajador/a y con carácter rotativo. si bien en estos movimientos se respetaran los horarios/turnos del trabajador/a que sea trasladado.

En ambos casos, siempre que las presencias en cada turno estén cubiertas.

ARTÍCULO 4º.- JORNADA Y TURNOS DE TRABAJO.

- 1) Ambas partes acuerdan que los actuales turnos de trabajo que realiza la plantilla tienen las condiciones de fijos y consolidados, sin la posibilidad de modificación si no es de acuerdo con el/la trabajador/a y conocimiento de la RLT, a salvo de lo indicado en el artículo 3.
- 2) La empresa y la RLT, en el supuesto de existir vacantes en un turno determinado cubrirán las mismas con los trabajadores fijos del centro, previa publicación de dichas vacantes en el tablón de anuncios con cinco días de antelación, teniendo en cuenta para cubrir dichas vacantes criterios tales como las aptitudes y la antigüedad de los trabajadores/as que soliciten dicho turno por escrito.
- 3) La jornada semanal para todos/as los trabajadores/as de las cafeterías será de 40 horas incluido en dicho computo 30 minutos de almuerzo o merienda.

ARTICULO 5º.- VACACIONES ANUALES Y FESTIVOS. Todos los trabajadores de la empresa Sodexo Iberia S.A. en el Hospital 12 de Octubre afectados por este acuerdo disfrutaran de un

periodo de 30 días naturales ininterrumpidos de vacaciones al año o parte proporcional, entre los meses de julio, agosto y septiembre, con carácter rotativo. Se podrán realizar cambios entre los trabajadores previa comunicación por escrito a la dirección del centro.

Sin perjuicio de lo anterior, el trabajador podrá solicitar el cambio de disfrute de sus vacaciones en meses distintos a los pactados en este acuerdo, si bien será potestad de la empresa concederlo o no en función de las necesidades organizativas y de servicio. La dirección del centro tendrá un plazo de quince días para contestar a la citada petición, entendiéndose que en el caso de no existir la misma, se dará por aceptado el cambio por la empresa. En caso de discrepancia entre las partes se aplicará lo pactado en calendario laboral.

El disfrute de los días festivos que se trabajen o coincidan con el descanso semanal del/a trabajador/a se realizara de acuerdo con el convenio estatal del sector laboral de restauración colectiva, si bien podrán disfrutarse en dos periodos diferenciados que se reflejaran en el calendario laboral o en días sueltos en caso de que así de acuerde con el/la trabajador/a.

ARTICULO 6º.- TIEMPO PARA ASUNTO PROPIOS. Todos/as los/as trabajadores/as de la plantilla disfrutaran además de los oportunos descanso, licencias y festivos establecidos en el convenio colectivo estatal de sector laboral de restauración colectiva, de tres días laborables retribuidos para asuntos propios, sin necesidad de justificación alguna por parte del trabajador/a, preavisando a la empresa con cinco días de antelación para el disfrute.

Asimismo, los/as trabajadores/as podrán disponer de un tiempo máximo anual de cuatro horas previa justificación para acompañar a consultas médicas a familiares de primer grado de consanguinidad y/o afinidad que por razón de edad o discapacidad lo necesiten.

ARTICULO 7º.- CREACION "PLUS DE ACUERDO"

Se pacta la creación del "Plus Acuerdo": un completo lineal para todos los trabajadores por que se abonara la cantidad anual de 150 € para el 2023; este concepto no se devengara en las pagas extras. Para años sucesivos este plus se incrementará anualmente según las subidas salariales pactadas en las tablas salariales del Convenio Colectivo de Restauración Colectiva.

El "Plus Acuerdo" se abonará íntegro en las nóminas del mes de septiembre de cada año en el Concepto "**PLUS ACUERDO**". Este plus no podrá ser prorrateado en función de la jornada ni será compensable ni absorbible con las mejoras que por cualquier concepto vinieran ya disfrutando las personas trabajadoras.

ARTICULO 8º.- PLUS DE ASISTENCIA. - Se mantiene un plus de asistencia, para todos los trabajadores incluidos en el anexo 2 de este acuerdo, y por los importes establecidos en el mencionado anexo. Para el año 2023 se incrementará según lo establecido en el artículo 10 del presente acuerdo, si lo hubiese, sobre las cantidades establecidas y el personal recogido en el anexo 2. Este complemento no se devengará en las pagas extras, es decir, se abonará por la empresa en 12 mensualidades.

Se perderá el derecho a percibir este plus, en la cuantía de DOS CON NOVENTA Y OCHO (2,98 €/día) cuando el/la trabajador/a en el transcurso del mes de devengo, no asista al trabajo por

cualquiera de las situaciones siguientes; excepto en los supuesto a) b) y e) en los que el plus de asistencia se perderá en su totalidad en caso de producirse el hecho contemplado en los mismos.

- a) Falta al trabajo sin la correspondiente justificación, en el periodo de mes natural de devengo.
- b) Faltar justificadamente al trabajo durante dos días en el periodo del mes de devengo, aunque estas faltas sean producidas por la asistencia a consulta médica del trabajador y siempre que las mismas sean superiores a 3 horas diarias. Quedan excluidas de este artículo las licencias retribuidas en el convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva, que no tengan consideración de faltas justificadas, ni los 3 días de asuntos propios que se establecen en el art. 6º de este acuerdo.
- c) Encontrarse se situación de IT.
- d) Encontrarse sancionado con suspensión de empleo y sueldo en e mes de devengo (sanción por escrito)
- e) Encontrarse en situación de IT que supere los 8 días naturales en el periodo de 1 mes.

ARTÍCULO 9º.- RETIBUCION EN IT

Se abonará a el/la trabajador/a que se encuentre en incapacidad temporal por enfermedad común o accidente de trabajo y por un periodo de 12 meses el siguiente complemento:

- Hasta el 100% del salario real en caso de accidente de trabajo, desde el primer día del hecho causante.
- En la enfermedad común y accidente no laboral, la primera baja de año natural la prestación se complementará hasta el 100% del salario real.
- En la segunda baja del año natural las empresas complementaran la prestación hasta el 100% del salario de convenio, incluidos los complementos de convenio.
- En la tercera y siguientes bajas, se estará a la prestación de la seguridad social; si estas bajas se prolongan más allá de 21 días, a partir del 21º se complementará la prestación al 100% del salario convenio incluido los complementos. En todos os supuestos las empresas no complementaran la prestación más allá de doce meses. Cuando surjan controversias sobre la concreta interpretación y alcance de los dispuesto en el presente artículo, la comisión paritaria del convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva resolverá en su seno las mismas, atendiendo a la realidad de cada empresa interesada.

No obstante, lo anterior, en caso de hospitalización y/o intervención quirúrgica el complemento alcanzará el 100% del salario desde el primer día de la incapacidad temporal.

En todo caso, el trabajador/a que faltase con justificación escrita (parte oficial de enfermedad o documento que los sustituya) tendrá derecho a percibir una cantidad equivalente a la debería percibir como Plus de ayuda al Transporte.

No obstante, la empresa no estará obligada a complementar ni abonar cantidad alguna, si el/la trabajador/a se negase expresamente a pasar la revisión médica de su enfermedad por la Mutua de Accidentes a la que este adscrita la Empresa.

ARTÍCULO 10º.- REVISION DE SALARIOS. Para el año 2019 se pacta una subida para todos los conceptos incrementables, del 1,5%; para el año 2022 el incremento será de un 3% de aplicación desde el mes de julio. Y para el año 2023 la subida acordada será del 2,5%.

Se actualizarán las tablas salariales vigentes recogidas en el anexo 3; en los sucesivos años, estas tablas salariales serán actualizables con los incrementos salariales que se regulen en el Convenio Estatal de Restauración Colectiva, siendo de aplicación estos incrementos salariales para todos los conceptos regulados en las presentes tablas.

ARTÍCULO 11º.- BOLSA DE NAVIDAD. Se establece una Bolsa de Navidad de carácter anual de 504,37 € a este importe se le debe aplicar la subida acordada en el artículo 10º, para el año 2019 un incremento del 1,5%, para el año 2022 se aplicará el 3% desde julio, y para el año 2023 una subida del 2,5%. Habrá que tener en cuenta los atrasos generados porque el importe abonado esos meses fue de 442,18 €. Estas cantidades son las asignadas a trabajadores que desarrollan jornadas completas de 40 horas semanales, calculándose la parte proporcional de las mismas para aquellos que desarrollen jornadas parciales.

El periodo de devengo es del 1 de enero a 31 de diciembre. El abono de la misma se efectuará de una sola vez antes del día 20 de diciembre de cada año.

ARTICULO 12º.- PLUS DE AYUDA AL TRANSPORTE. El plus transporte se abonará por 12 mensualidades sin que genere devengo en pagas extraordinarias. El importe de este plus será el resultado de aplicar los porcentajes de subida pactados en el art. 10º de presente acuerdo a las tablas salariales del 2018.

ARTÍCULO 13º.- MANUTENCION. El complemento de manutención se abonará durante el mes de vacaciones. La cantidad correspondiente será incrementable según los porcentajes establecidos en las tablas salariales.

ARTICULO 14º.- GRATIFICACIONES EXTRAORDIANRIAS (PAGAS EXTRAS). Se abonarán dos Gratificaciones Extraordinarias con devengo anual. La cuantía de cada una de ellas será el importe del salario base en vigor para cada año más la antigüedad de cada trabajador/a. Estas gratificaciones se abonarán de forma prorrateada en las doce mensualidades.

ARTICULO 15º.- COMPLEMENTO PERSONAL. El complemento personal no será compensable, ni absorbible y su importe figura establecido para cada trabajador/a en las tabias salariales. Tal complemento se pagará en los doce meses de año, en los importes recogidos en las tablas y sufrirá revisiones anuales que se regulan en el artículo 10º del presente Acuerdo.

ARTICULO 16º.- COMPENSACION Y ABSORCION. Las condiciones económicas establecidas en este Acuerdo no podrán ser objeto de compensación ni absorción.

ARTICULO 17º.- HORAS SINDICALES. Las partes acuerdan acumular el crédito horario de todos/as los/las Representantes Legales de los Trabajadores/as en cómputo anual, pudiendo hacer uso del mismo uno o varios de ellos/as, previa comunicación a la Empresa. A tal efecto, las horas sindicales de cada Representante Legal, en cómputo anual, serán las que legal o confesionalmente le correspondan por meses multiplicadas por doce. No entrarán en dicho cómputo ni tendrán dicho carácter las horas utilizadas por la RLPT para reuniones con la Representación de la Empresa.

ARTICULO 17ºB.- Las delegadas de empresa renuncian expresamente a la compensación económica pactada en el art. 7 del anterior acuerdo de fecha 1 de Octubre de 2017 por entender dicha compensación innecesaria para el ejercicio de sus funciones representativas.

ARTÍCULO 18º.- ASCENSOS. Las partes acuerdan que el establecido en el Convenio Estatal del Sector Laboral de Restauración Colectiva serán de aplicación en este centro de trabajo, siempre referido al salario base de la categoría inmediatamente superior que figure en las tablas salariales del anexo 3 vigente del presente Acuerdo.

ARTICULO 19º.- FLEXIBILIDAD FUNCIONAL. Dada la organización del autoservicio y actual configuración del mismo en las cafeterías, las funciones de los puestos de camarero/a, dependiente/a de barra y auxiliar de caja que a continuación se definen serán desempeñadas de modo indistinto cuando las necesidades del servicio y atención del cliente así lo exijan:

- Participar en el servicio, distribución y venta de alimentos y bebidas en los puntos de consumo, colaborar en la elaboración y preparación de productos básicos, así como en el desarrollo de las tareas de limpieza y buen estado de mesas, materiales y máquinas que utilicen para su trabajo.
- Atención directa al cliente para el consumo de comidas y bebidas en las líneas de autoservicio, comedor o sala.
- Preparar las áreas de trabajo para el servicio.
- Ayudar en la preparación de desayunos, raciones, bocadillos, alimentos en plancha y en general trabajo menores de cocina.
- Facturación y cobro al cliente. Cuadre y liquidación de la recaudación en su sección.
- Transportar géneros, mercancías, útiles y enseres del área correspondiente a su departamento
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes y servicios especiales.
- Conservar adecuadamente su zona de utensilios de trabajo.

Asimismo, las funciones del/a Responsable de Auxiliares de Servicio y Limpieza serán las siguientes:

- Realizar funciones de verificación y control de todas las tareas del personal a su cargo.

- Organizar el trabajo y las actividades del personal a su cargo.
- Distribuir al personal en el autoservicio, cocina, lavado, comedor y zona de emplatado.
- Participar en la realización de tareas complementarias de apoyo
- Cobrar y facturar, cuadre y liquidación, si fuera necesario, en su área de responsabilidad.
- Realizar de manera cualificada las funciones de control y supervisión del sector bajo su responsabilidad.
- Atenderá y resolverá dentro de sus capacidades y responsabilidades las reclamaciones de los clientes.
- Supervisar los controles de calidad y cumplimiento de PRL del personal a su cargo.
- Conservar adecuadamente su zona y utensilios de trabajo.

DISPOSICIONES FINALES.-

PRIMERA.- Todos estos acuerdos se entienden sin perjuicio de las otras condiciones del Convenio Colectivo Estatal del Sector Laboral de Restauración Colectiva que aquí estén reguladas, así como el Estatuto de los Trabajadores, Ley Orgánica de Libertad Sindical y demás legislación que sea de aplicación. Incluido el acuerdo firmado en acta con Sodexo España el 12 de mayo de 2010 únicamente en referencia al punto 4 de indica la manutención, no siendo de aplicación el resto de puntos.

SEGUNDA.- Ambas partes acuerdan que en el caso de que no haya acuerdo entre las mismas, para la solución de las discrepancias producidas en la aplicación o interpretación del presente acuerdo, así como la de los conflictos que afecten entre empresario/a y trabajadores/as en el ámbito que representan, se efectuara conforme a los procedimientos regulados en el Acuerdo Interprofesional sobre la Creación del Sistema de Solución Extrajudicial de Conflictos del Instituto Laboral de la C.A.M y su reglamento.

TERCERA.- La representación de la Empresa reconoce que fruto de los acuerdos económicos y las subidas salariales pactadas en el presente Acuerdo existen cantidades pendientes de abonar. Consecuentemente, se fija un plazo de tres meses desde la entrada en vigor del presente acuerdo para el abono de estas cantidades adeudadas y la liquidación total de los importes generados.

Estas cantidades serán abonadas en nómina aparte en el concepto de atrasos.

CUARTA.- Desde el 1 de enero de 2019 y hasta el 31 de diciembre de 2023 no se producirán ningún despido ni colectivo, ni objetivo.

En prueba de conformidad lo firman las partes en Madrid, 26 de Junio de 2023

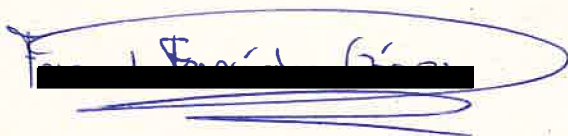


7




REPRESENTACION DE LA EMPRESA

SODEXO IBERIA, S.A.



FERNANDO FERNANDEZ GOMEZ

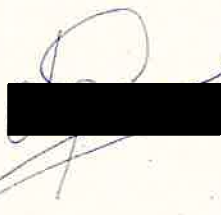


LAURA GARRAGAN MUÑOZ



AGUSTINA FILIP CORRAL

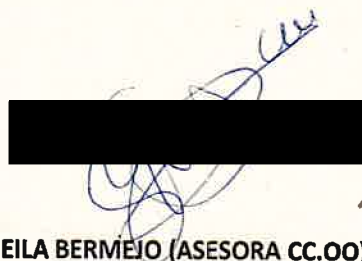
REPRESENTACION LEGAL DE LOS TRABAJADORES



OLGA POZAS BAUTISTA



MARIA VICTORIA CARABALLO GOTA



SHEILA BERMEJO (ASESORA CC.OO)