
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DE SERVICIO PARA LA EXPLOTACIÓN
DE LA CAFETERÍA DE TRABAJADORES DEL HOSPITAL
UNIVERSITARIO LA PAZ Y LA CAFETERÍA Y
MÁQUINAS DISPENSADORAS DEL HOSPITAL DE
CANTOBLANCO



ÍNDICE

1.- OBJETO Y ALCANCE.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

3.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA DE TRABAJADORES DEL HOSPITAL LA PAZ.

4.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA Y DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO.

5.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXO 1. ESPACIOS

ANEXO 2. PERSONAL A SUBROGAR

ANEXO 3. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

ANEXO 4 ARTÍCULOS Y ELABORACIONES OBLIGATORIOS

1.- OBJETO Y ALCANCE

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que han de regir en el contrato de concesión de servicios de la cafetería de trabajadores del Hospital Universitario La Paz (en adelante HULP) y de la cafetería y máquinas dispensadoras en el Hospital de Cantoblanco (en adelante HCB).

2.- OBLIGACIONES GENERALES

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

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

2.- El adjudicatario deberá contar en todo momento con las **autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación** para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, así como de los locales y zonas objeto del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas, así como de los impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase, a que dé lugar la explotación del servicio.

3.- El adjudicatario, recibirá en uso, en el momento de la adjudicación del contrato, los **espacios e instalaciones destinados a cafeterías**, que se detallan en el Anexo 1 de este PPT.

El adjudicatario, durante la vigencia del contrato, está obligado a conservar en perfectas condiciones los espacios e instalaciones recibidos en uso, por lo que se hará cargo de todos los costes derivados de su reforma, conservación, mantenimiento y de todas las actuaciones y modificaciones necesarias para su adecuación a la normativa que en cada momento, les sea de aplicación, así como la obtención y pago de todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasas que fueran necesarios. Dichas obras quedarán en propiedad del HULP/HCB sin que sea resarcible su coste al adjudicatario.

La reforma inicial de los espacios e instalaciones cedidos en uso a la empresa adjudicataria, para adecuar el espacio a su oferta técnica, ha de ser ejecutada en un plazo máximo de dos meses, salvo imposibilidad por motivos ajenos al adjudicatario apreciados por el HULP/HCB.

Los trabajos que se realicen en los espacios e instalaciones cedidos en uso, serán efectuados por personal que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HULP/HCB.

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

A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los locales e instalaciones cedidos en uso, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalmente por el Servicio de Mantenimiento del HULP/HCB siendo directamente deducible de la fianza

definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del HULP/HCB, a la fecha de extinción del contrato.

La señalización exhibida en los espacios en los que se desarrolle el servicio, deberá contar con la conformidad previa del HULP/HCB.

4.- El adjudicatario deberá aportar el **equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios para la prestación del servicio**. Asimismo, está obligado a conservar en perfectas condiciones los equipos, mobiliarios y enseres, siendo por su cuenta todos los costes de mantenimiento (preventivo, correctivo y técnico legal), así como la instalación y reposición de los mismos. Los trabajos de mantenimiento, serán efectuados por personal que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HULP/HCB.

4.1 En el Anexo 3 de este PPT, figura el equipamiento, mobiliario y/o enseres propiedad del HULP/HCB que pueden ser **puestos a disposición del adjudicatario**. Una vez adjudicado el contrato y antes de comenzar la prestación del servicio, la empresa adjudicataria firmará la correspondiente acta de recepción en la que se incluirá una relación de los elementos del Anexo 3, que utilizará única y exclusivamente para los servicios objeto del presente contrato. A la finalización del contrato, deberán entregarse al HULP/HCB en estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalmente por el Servicio de Mantenimiento del HULP/HCB siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del HULP/HCB, a la fecha de extinción del contrato.

Si hubiera equipos de los cedidos por el HULP/HCB, que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el adjudicatario lo comunicará al Servicio de Mantenimiento del HULP/HCB, para su valoración y en su caso, tramitación de la baja. El equipo dado de baja será sustituido por el adjudicatario, conservando en todo momento la propiedad del mismo y siendo retirado por éste a la finalización del contrato.

4.2 Equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios para la prestación del servicio **propiedad del adjudicatario**. La instalación de los mismos debe contar con la autorización del Servicio de Mantenimiento del HULP/HCB y deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación en cada momento. Sólo podrá instalar aquel equipamiento necesario y que se adapte a las licencias, autorizaciones o permisos de funcionamiento. A la finalización del contrato serán retirados por el adjudicatario en el plazo máximo de una semana a partir del día siguiente al que finalizo la prestación.

El adjudicatario quedará obligado a restituir, rematar o adecuar todas las posibles afecciones en paramentos y pavimentos que se deriven del montaje e instalación de los equipos o de sus alimentaciones a acometidas empleando los mismos materiales utilizados, o cambiándolos por nuevos que cumplan la normativa en vigor en el momento del cambio. El coste de estos trabajos será por cuenta del adjudicatario.

El mobiliario, cristalería, vajilla, menaje, etc. necesarios para la realización de las prestaciones objeto del contrato, así como el mantenimiento y reposición del mismo, será por cuenta del

adjudicatario. Estos elementos y materiales deberán reunir a juicio de la Dirección del HULP/HCB, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose el HULP/HCB aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.

5.- El **agua y la energía** necesaria para el funcionamiento de las instalaciones, serán facilitadas por el HULP/HCB. El adjudicatario se obliga a aplicar todas las medidas razonables de ahorro energético y de agua en consonancia con las políticas que la Comunidad de Madrid tiene al respecto. El Canon de fluidos a abonar por el adjudicatario para el HULP/HCB será de 50.000 €/año (sin IVA). Dicho importe será revisado y actualizado anualmente en función del IPC interanual publicado por el INE correspondiente al mes anterior a la fecha en que se efectúe la revisión del precio.

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

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

8.- El adjudicatario no pondrá **carteles** ni otro **material publicitario** en los locales y zonas objeto del contrato sin la previa autorización del HULP/HCB.

9.- El adjudicatario asumirá la plena **responsabilidad en relación con los daños y perjuicios** que se ocasionen al HULP/HCB y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.

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

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

Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que su actividad genere, así como la limpieza de los contenedores y el traslado de los mismos, hasta el punto final de recogida que determine el HULP/HCB. La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por el HULP/HCB.

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

reparación del daño ambiental causado por ellos, así como todo lo relacionado con la gestión de la reparación.

12.- El adjudicatario ejecutará las prestaciones objeto del presente contrato de manera que cause las **mínimas interferencias con el habitual funcionamiento del HULP/HCB**, en particular en lo referido a ruidos, olores, movimiento de materiales, etc. El horario y los lugares de recepción de las comidas y mercancías que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio, serán las que determine el HULP/HCB.

13.- El adjudicatario deberá disponer en todo momento del **personal necesario y suficiente** para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución es competencia del mismo, debiendo en todo momento garantizar que tiene la titulación y los conocimientos exigidos para el puesto de trabajo y la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HULP/HCB.

El personal del adjudicatario deberá contar con la formación preceptiva en manipulador de alimentos. La obtención y renovación de esta formación, serán por cuenta y cargo del adjudicatario. Asimismo, deberá cumplir todos los requisitos que exija la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.

El adjudicatario desarrollará y mantendrá un plan de formación continuada anual para el personal empleado en la gestión y prestación del servicio que dependa de la misma. Dicho plan deberá proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tengan encomendados. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HULP/HCB.

El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HULP/HCB, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario.

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

El adjudicatario proveerá a su personal los medios de seguridad y prevención de riesgos laborales (gorros, guantes, mascarillas, EPIs, etc.) que resulten necesarios para la correcta realización de los trabajos objeto del contrato, incluyendo aquellos que se le indiquen por parte del HULP/HCB.

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

El personal de la empresa adjudicataria, 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.

El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable. El HULP/HCB se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución o que tome las medidas

que como empresario le correspondan, en caso de que su personal no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del HULP/HCB.

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

El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada u ordenada por el HULP/HCB.

Durante la ejecución del contrato cualquier incremento o decremento en el número de efectivos necesarios para la realización de las actividades objeto del contrato, deberá contar con la expresa autorización del HULP/HCB.

El HULP/HCB se reserva el derecho a solicitar los ajustes o la sustitución de cualquiera de los trabajadores adscritos a las prestaciones del presente contrato, por otros de la misma categoría, formación y experiencia si existieran razones justificadas que lo aconsejen. El adjudicatario, en el plazo de un mes deberá proceder a la modificación que se le indique.

14.- Para la gestión y explotación del servicio objeto del contrato, **el adjudicatario designará un responsable**, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con el HULP/HCB y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas órdenes, estará dotado de un medio de localización permanente y correo electrónico, no teniendo derecho de subrogación a la finalización del contrato.

El HULP/HCB, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en el plazo de una semana desde el día siguiente a la solicitud de la Dirección. Asimismo, podrá solicitar la presencia del responsable de la empresa adjudicataria cuando resulte necesario siendo en tal caso su presencia y colaboración obligatorias.

15.- El adjudicatario deberá cumplir la **legislación y normativa vigente en materia de seguridad alimentaria**, manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato.

El adjudicatario deberá contar con un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), el cual deberá mantener actualizado en todo momento, con la finalidad de identificar, evaluar y tener bajo control los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HULP/HCB.

El adjudicatario deberá presentar al HULP/HCB, en el plazo máximo de un mes desde el comienzo de la actividad el Plan de APPCC del servicio objeto del contrato, salvo que el adjudicatario justifique la imposibilidad del cumplimiento de este plazo y dicha justificación sea aceptada por la Dirección del HULP/HCB.

Todos los productos y materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico sanitarias estipuladas en las normas que las regulan, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte y distribución. Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas elaboradas, así como, un control continuo y estricto de las fechas de caducidad y consumo preferente.

El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de control de calidad homologados y especializados. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, con la frecuencia y alcance que determine la legislación vigente. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HULP/HCB.

16.- Los locales, instalaciones, equipos, mobiliario, enseres, etc. donde se desarrollan las prestaciones objeto del presente contrato, deberán estar en perfecto estado de **higiene y limpieza**, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones del HULP/HCB.

La limpieza y DDD (desinfección, desinsectación y desratización), serán por cuenta del adjudicatario, así como los materiales y productos a emplear (jabones, detergentes, papel higiénico, jabón, papel secamanos, toallitas de papel, productos para la DDD, etc.), los cuales deberán ser aprobados por el Servicio de Medicina Preventiva del HULP/HCB.

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

El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de los aseos públicos que estén dentro de los recintos objeto del contrato, asegurando la perfecta higiene de forma continua, así como la reposición permanente de papel higiénico, jabón y papel secamanos o toallitas de papel, que serán por cuenta del adjudicatario.

17.- El HULP/HCB, establecerá aquellos **sistemas de control de calidad, incluidas auditorías**, que considere adecuados. Dichas auditorías tendrán por objeto comprobar de manera periódica, la calidad y la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario. De las anomalías observadas se dará cuenta al representante del adjudicatario para su subsanación inmediata.

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

La Dirección del HULP/HCB, podrá establecer controles independientes sobre las actividades, locales o productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de inspecciones y análisis microbiológicos independientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.

18.- Durante el periodo de ejecución del contrato es previsible que en el HULP/HCB se realicen **obras de reforma o adecuación a nuevas actividades asistenciales**, por lo tanto, puede haber zonas que se modifiquen, cambien, cierren o desaparezcan. El adjudicatario deberá adaptarse en todo momento a lo que el HULP/HCB le indique, no pudiendo reclamar ningún tipo de compensación al respecto.

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

No podrá expendirse ningún tipo de bebida alcohólica ni ningún tipo de labor de tabaco. En todo caso, el HULP/HCB, podrá hacer excepciones para la cerveza y el vino. La instalación en las cafeterías de máquinas dispensadoras de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por el HULP/HCB, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas, las de tabaco y las de apuesta y premio.

Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán acceder a las instalaciones de las cafeterías.

Las cafeterías deberán disponer de hojas de reclamaciones y de un buzón de sugerencias a disposición del público cuya existencia anunciará en lugar visible. El adjudicatario deberá comunicar inmediatamente al servicio de Hostelería de HULP/HCB, a través de correo electrónico cualquier incidencia que se produzca en la realización del servicio que prestan.

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

El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar que los productos sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizará un alto nivel de calidad tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español, normativa complementaria y especificaciones técnicas del fabricante. El HULP/HCB, podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

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

21.- Los **artículos y elaboraciones** que obligatoriamente deberán tener las cafeterías de HULP/HCB y las máquinas dispensadoras en HCB serán los especificados en el Anexo 4.

Una vez comenzada la ejecución del expediente, el adjudicatario, podrá solicitar a la Dirección del HULP/HCB, autorización para ofertar productos y elaboraciones distintas a las obligatorias. La Dirección del HULP/HCB podrá autorizar o no, los artículos y precios propuestos por el adjudicatario.

22.- El adjudicatario deberá ser capaz de realizar **servicios de catering en otros lugares del HULP/HCB**, para atender a eventos o actos que se realicen. A tal efecto, los licitadores incluirán en el sobre de la proposición económica, en documento independiente, propuesta de productos y precios para servicios de este tipo. En ningún caso serán valorados para la adjudicación del contrato.

23.- Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento de la gestión de las cafeterías, los licitadores presentarán un **plan de contingencia** para atender posibles incidencias y situaciones sobrevenidas.

24.- Los **precios de los artículos y elaboraciones de las cafeterías** para el personal del HULP/HCB, serán los mismos en ambos Hospitales. En el caso del HCB, la cafetería puede ser utilizada por pacientes no ingresados y familiares. El precio que ambos pagarán no será superior al 10% del precio de personal.

Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios autorizados por el HULP/HCB, no asumiendo responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios. Se deberán expender tickets acreditativos de la consumición realizada.

El adjudicatario aceptará fórmulas especiales de pago (tickets, vales, tarjetas, tarjeta monedera con recarga, etc.) para los servicios objeto del presente contrato.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el sello de la Dirección del HULP/HCB, en lugar perfectamente visible de las cafeterías.

Asimismo, deberá tener expuesto el listado de alérgenos de los productos incluidos en el listado de precios, a excepción de la parte de menús, que irá incluida en el expositor diario preparado al efecto

25.- El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de adquirir cualquier producto o preparación mediante **la modalidad de comida para llevar**. El adjudicatario proporcionará los recipientes y en la lista de precios deberá quedar claramente reflejado el sobre coste que pudiera suponer.

26.- El adjudicatario esta obligado a colaborar con el HULP/HCB en las certificaciones de calidad o medio ambiente que estime oportuno.

27.- El adjudicatario, durante el periodo de ejecución del contrato, deberá presentar mensualmente en la Dirección del HULP/HCB un **informe** en formato electrónico, con la siguiente documentación:

- Servicios de desayunos y comidas.
- Facturación mensual de la cafetería
- Relación de la plantilla.
- Sugerencias y encuestas de satisfacción de los usuarios (el mes que se realice).
- Incidencias y reclamaciones de los usuarios.

- Análisis microbiológicos, registros temperaturas, registros de mantenimiento, registros de limpieza, registros de DDD.
- Cursos de formación realizados por los trabajadores.
- Verificación de temperaturas de equipos, de termómetros patrón y en el caso del HCB también de las máquinas expendedoras.
- Cualquier otra que le solicite el HULP/HCB, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este PPT.

3.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA DE TRABAJADORES DEL HOSPITAL LA PAZ.

1.- El **servicio se desarrollará en las instalaciones** en las que se presta en la actualidad, en la planta sótano del Hospital de Rehabilitación y Traumatología del HULP. En el Anexo 1 de este PPT se incluyen plano de este espacio.

2.- **La cafetería del HULP no dispone de instalaciones de cocina**, por lo que la elaboración de menús deberá hacerse en otros centros de producción, pudiendo optar por línea fría o caliente.

En relación al centro de producción, deberán acreditar: existencia, capacidad máxima de producción, permisos y autorizaciones necesarias para poder elaborar y trasladar los menús, así como las certificaciones de calidad que posea.

El adjudicatario será responsable del transporte de las comidas y productos hasta el HULP asegurando que las comidas llegan en perfectas condiciones para los usuarios del servicio, en lo referente a cantidades, calidad, higiene, temperatura puntualidad y seguridad alimentaria.

3.- Los licitadores deberán realizar un **proyecto de remodelación y gestión del espacio** destinado a cafetería de personal, así como la ejecución de la obra correspondiente, con el fin de mejorar el confort y la calidad del servicio, garantizando en todo momento la seguridad alimentaria. Dicho proyecto incluirá:

- Proyecto de reforma que obligatoriamente ha de incluir:

Mejora de la instalación de climatización de la sala y barra contemplando la sustitución del sistema de apoyo VRV y ampliando la instalación de aire primario (impulsión y retorno), incluida compuerta de regulación de caudal, difusores, rejillas, mano de obra, pequeños materiales, medios auxiliares. Considerando también puesta en marcha y verificación de funcionamiento todo ello cumpliendo la normativa de aplicación y siguiendo las indicaciones del servicio de mantenimiento del HULP.

A efectos informativos, Se estima que dicha actuación alcanzaría un importe de 24.000 €, excluido IVA.

Instalación extracción humos, conforme a las siguientes indicaciones:

Instalación de extracción de humos para una plancha y/o freidora de preparados de alimentos considerando suministro e instalación de todos los elementos necesarios para

que la instalación quede debidamente en funcionamiento, cumpliendo RITE, CTE-DB-SI, REBT y cualquier otra normativa de aplicación:

- Campana de extracción de intemperie con filtros para una superficie máxima de 1200x500 mm y potencia máxima de equipos cocina < 20 Kw.
- Conductos de extracción de humos desde campana extractora hasta cubierta mínimo El 30, con un recorrido aproximado de 90m (analizando la mejor opción), teniendo en cuenta codos, abrazaderas de unión, anclajes, registros de inspección y limpieza, sombrerete, ...
- Caja de extracción de intemperie, con puerta de gran dimensión para poder realizar el mantenimiento con gran facilidad y aislamiento acústico de 40 mm.
- Instalación eléctrica necesaria incluida alimentación trifásica del extractor, así como las protecciones necesarias en el cuadro eléctrico, incluso modificación y adaptación del cuadro eléctrico existente.

Todo ello, incluido la mano de obra, pequeños materiales, medios auxiliares, así como trabajos en altura realizados por empresa acreditada. Considerando también puesta en marcha y verificación de funcionamiento.

A efectos informativos, se estima que dicha actuación alcanzará un importe de 74.500€, excluido IVA.

Además de esto, los licitadores podrán incluir aquellas reformas que consideren necesarias.

- Proyecto de gestión del espacio destinado a la cafetería de personal, incluyendo: distribución de espacios, circuitos, equipamiento de cafetería y de servicio, circulación de clientes, decoración, mobiliario, así como el modo de realizar la gestión y el servicio en la cafetería (elaboración de menús en las instalaciones del HULP, en otros centros de producción o posibles sistemas de gestión mixtos).

Los licitadores han de tener en cuenta las limitaciones de los espacios en los que se realizará la actividad a la hora de elaborar sus propuestas de remodelación, gestión y dotación de equipos de cafetería, en los locales y anexos objeto del contrato.

4.- A la cafetería de trabajadores **únicamente podrá acceder el personal** del HULP o de las contratas externas que prestan sus servicios en él, mediante identificación con la tarjeta de personal del HULP.

5.- **El horario mínimo de apertura de la cafetería** será de: 7,30h a 18,30h de lunes a viernes (laborables), siendo el horario de comidas de 13,30h a 16,00h.

Los licitadores podrán aumentar los horarios descritos anteriormente, en función de las estaciones del año, la demanda, etc. previa autorización del HULP. La hora de cierre no excederá de las 21,00h.

6.- La empresa adjudicataria deberá ofertar una gama de **platos y menús** adaptados a la gastronomía local y a la época del año (menús de invierno y verano) y menús especiales para fechas de navidad, festivos locales, etc... La rotación de los menús será como mínimo de siete días. El adjudicatario dispondrá de platos aptos para personas celiacas.

Las comidas deberán estar perfectamente preparadas en cuanto a condimentación, presentación y contarán con los aportes nutricionales adecuados.

7.- **El adjudicatario ofertará, con y sin bebida, menú del día** compuesto por tres primeros, tres segundos con guarnición, tres postres (uno fruta de temporada) y pan (envasado individualmente), siendo al menos una de las opciones un menú de dieta bajo en grasas.

Los menús serán expuestos en lugares visibles y con una antelación mínima de 14 días, en ellos deberán aparecer los alérgenos presentes en las elaboraciones.

4.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA Y DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO.

4.1 Gestión de la cafetería en el HCB

1.- El servicio **se desarrollará en las instalaciones** en las que se presta en la actualidad. En el Anexo 1 de este PPT se incluye el plano de este espacio.

2.- **La cafetería del HCB dispone de instalaciones de cocina**, por lo que, aunque no es obligatorio, podrán elaborar menús para los trabajadores, pacientes y familiares del HCB.

3.- Los licitadores **deberán realizar un proyecto de remodelación y gestión del espacio** destinado a cafetería de personal, así como la ejecución de la obra correspondiente, con el fin de mejorar el confort y la calidad del servicio, garantizando en todo momento la seguridad alimentaria. El proyecto incluirá:

- Proyecto de reforma/equipamiento que obligatoriamente ha de incluir obras de reforma de la zona de cocina y anexos funcionales en HCB (suelos, techos, paramentos verticales). A efectos informativos, se estima que dicha actuación alcanzaría un importe de 28.330,00€, excluido IVA.
- Proyecto de gestión del espacio destinado a la cafetería de personal, incluyendo: distribución de espacios, circuitos, equipamiento de cafetería y de servicio, circulación de clientes, decoración, mobiliario, así como el modo de realizar la gestión y el servicio en la cafetería.

Además, los licitadores podrán incluir aquellas reformas que consideren necesarias.

4.- **El horario mínimo de apertura de la cafetería** será de lunes a viernes (no festivos) de 8,00h a 16,00h. Los licitadores podrán proponer otros horarios de servicio, pero deberán contar con la autorización del HCB, en ningún caso la hora de cierre excederá las 21,00h.

5.- El adjudicatario deberá **suministrar diariamente sin coste para el hospital** (365 días al año) tres desayunos, comidas y cenas, destinados a la guardia médica (aunque no oferte menú en la cafetería). El adjudicatario será el responsable de la entrega y recogida de estas manutenciones en el lugar y horarios que le indique el HCB garantizando la seguridad alimentaria de las mismas.

4.2 Gestión de las máquinas de dispensadoras en el HCB

1.- El adjudicatario conservará siempre **la propiedad de las mismas**, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones,

conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.

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

3.- Las máquinas a instalar **obligatoriamente serán de agua y bebidas frías**. Los licitadores podrán mejorar estos mínimos, ofertando máquinas de alimentos y bebidas calientes, teniendo en cuenta las limitaciones de los espacios del HCB.

4.- La **instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas** se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HCB.

Las instalaciones que se requieran para el funcionamiento de las máquinas, así como las ayudas de albañilería y pintura, correrán a cargo del adjudicatario, si bien el Servicio de Mantenimiento tendrá que definir y aprobar esos puntos de conexión de agua, luz, desagües, etc.

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

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

5.- La **propuesta de instalación de máquinas** dispensadoras por parte de los licitadores **deberá incluir, al menos**, una máquina en los siguientes pabellones: San Luis, San José, San. Francisco y Pabellón Quirúrgico. Los licitadores en su oferta, podrán proponer nuevas zonas, ubicaciones o máquinas. La instalación de las mismas requerirá autorización del HCB.

El adjudicatario señalará claramente cada máquina mediante un número único asociado a su ubicación. Las máquinas deberán incluir en un lugar visible, el nombre de la empresa, el domicilio y número de teléfono gratuito donde los usuarios podrán efectuar sus posibles reclamaciones. Este número deberá estar operativo todos los días de la semana y en todo caso, deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.

Cualquier cambio en el número o ubicación de las máquinas ofertadas por el Adjudicatario o en las características de las mismas, deberá ser solicitado y autorizado previamente por el HCB.

El HCB podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés o decidir un cambio de ubicación de las instaladas, siendo por cuenta del adjudicatario los costes de transporte, instalación y traslado.

6.- El adjudicatario deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el **mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal** de las máquinas dispensadoras con el fin de garantizar su correcto funcionamiento.

En caso de avería de alguna de las máquinas, el adjudicatario deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas, salvo motivo justificado por parte del adjudicatario y aceptado por el HCB.

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

8.- Los licitadores deberán **ofertar obligatoriamente**, las bebidas que se detallan en el Anexo 4 de este PPT.

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

10.- El Adjudicatario será el encargado de la **limpieza interior y exterior de las máquinas** dispensadoras. La limpieza será semanal y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan. Dicha limpieza será realizada por el personal del adjudicatario. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, que en todo caso deberá ser aprobado por el HCB.

11.- La empresa adjudicataria, deberá garantizar la **reposición de las máquinas**, siendo adecuada al consumo de las mismas y prestando especial atención al stock del fin de semana.

12.- La empresa adjudicataria, deberá colaborar con el HCB en programas medioambientales, de economía circular o de incentivación del reciclaje, en los que participe o pueda participar, por sí mismo o en colaboración con otras empresas.

5.- MEMORIA TÉCNICA.

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

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

La Memoria Técnica deberá tener un máximo de 60 páginas en formato DIN-A4, que deberán estar numeradas, en letra Calibri o Arial y tamaño 10 o superior. El cómputo del número de páginas se realizará cara a cara, de forma que, si la impresión se realiza a una cara, el número máximo de formatos A4 será 60, y si la impresión se realiza a dos caras, el número máximo de formatos A4 será 30. Es decir, que el número máximo de caras impresas será de 60 en cualquier caso, tanto si la impresión se realiza a una cara como si se realiza a dos caras.

No se consideran incluidos dentro de este cómputo los planos, fichas técnicas, croquis o diagramas que complementen la documentación, para los que se podrá emplear hasta un máximo de 30 páginas formatos A4 o A3. La documentación a presentar deberá incluir índice y deberá organizarse en apartados que se ajusten a los criterios a valorar. Deberá estar redactada en castellano. En caso de superar la extensión máxima de la documentación indicada

anteriormente, sólo se puntuará el criterio afectado en base a las 60 primeras hojas, sin tomar en consideración las restantes.

La Memoria Técnica deberá contener, en el orden indicado, los siguientes puntos:

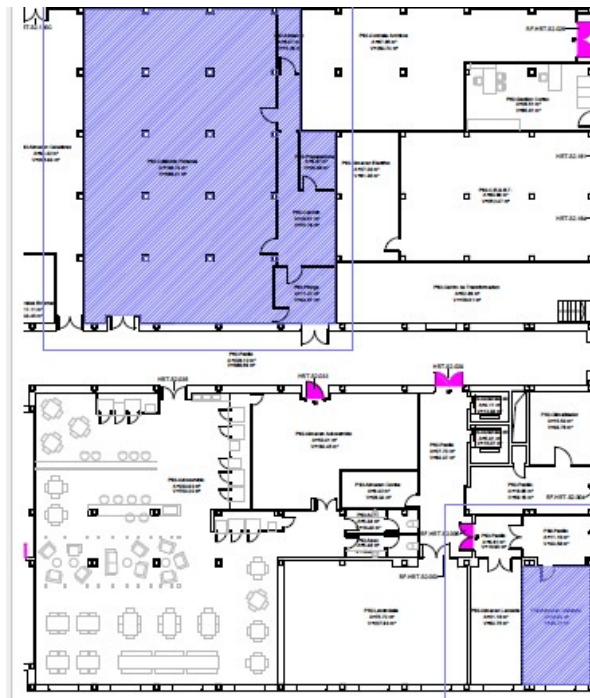
1. Proyecto de remodelación de los espacios destinados a cafeterías. Los licitadores deberán tener en cuenta que en todo momento se deberá mantener operativos los accesos y circuitos del HULP/HCB. Deberá, al menos, contener:
 - Propuesta de reforma de los espacios destinados a las cafeterías. Siendo obligatorio la inclusión de las reformas indicadas en este PPT.
 - Programa de trabajo por fases en el que se detallen las actuaciones a realizar y las medidas a adoptar para mantener operativas las cafeterías o el tiempo necesario que permanecerán cerradas para realizar las remodelaciones. Organigrama funcional de los distintos medios personales y técnicos que el adjudicatario utilizará en las remodelaciones.
 - Proyecto descriptivo del uso y optimización de los espacios, distinguiendo los distintos usos y sus instalaciones: distribución de espacios, circuitos, equipamiento de cafetería y de servicio, circulación de clientes, separando las distintas zonas (cocina/plancha, mostradores, almacenamiento, mesas y otro mobiliario). El equipamiento debe ser adaptado a las características del local en el que se realizará la actividad. Se deberán aportar simulaciones con soporte de audiovisuales de cualquier tipo para una mejor comprensión del proyecto propuesto.
2. Proyecto de equipamiento y mantenimiento de instalaciones y equipos
 - Relación de equipamiento, planos de ubicación, ficha técnica, así como toda aquella información que los licitadores consideren relevante para la valoración de la oferta presentada.
 - Planos a escala con la ubicación del equipamiento, elementos auxiliares, mobiliario, etc.
 - Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los equipos e instalaciones, incluyendo protocolos y programas de actuación.
3. Proyecto de gestión de los espacios destinados a las cafeterías.
 - Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación de los servicios objeto de este contrato, especificando número de trabajadores, categoría, funciones, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores.

- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona responsable del contrato en el HULP/HCB.
- Sistema de gestión de las cafeterías, indicando en su caso, donde se elaborarán los menús. Deberán acreditar: existencia, capacidad máxima de producción, permisos y autorizaciones necesarias para poder elaborar y trasladar los menús, así como las certificaciones de calidad que posea. En todo momento se deberá garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de la legislación vigente.
- Estudio detallado de los servicios de las cafeterías, horarios, personal, menús, composición y rotación de los mismos, variaciones estacionales, menús de festividades especiales. Utilización, en su caso, de productos ecológicos, regionales o de comercio justo.
- Habitabilidad de las cafeterías, propuestas de decoración, carteles y señalización. Tipo de menaje, vajilla, uniformes del personal.
- Tipos de sistemas de pago a utilizar.
- Plan de formación a impartir a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, así como de higiene y seguridad en el trabajo.
- Plan de Prevención de Riesgos Laborales de los trabajadores vinculados a la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
- Plan de limpieza de locales instalaciones y maquinaria: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos.
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD): métodos empleados, frecuencias del tratamiento, registros profesionales de la empresa que vaya a prestar dicho servicio.
- Plan de contingencia ante incidencias en el servicio (obras, rotura de equipos, problemas de transporte, etc.) con objeto de asegurar el correcto funcionamiento del servicio.
- Fichas técnicas de las máquinas dispensadoras ofertadas para el HCB, número de máquinas a instalar y zonas.
- Equipamiento que aportarán para la recogida y segregación de residuos en las máquinas dispensadoras de HCB (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
- Cualquier otra información que los licitadores consideren relevante para la valoración de su oferta.

EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN Y SSGG

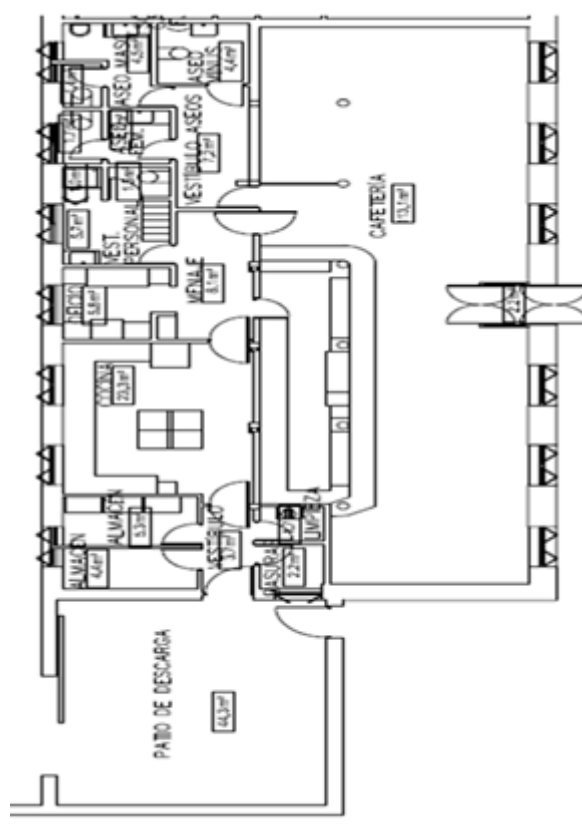
ANEXO 1. ESPACIOS

ESPACIOS DESTINADOS A LA CAFETERÍA DE TRABAJADORES EN EL HULP



Nota: Los espacios destinados a cafetería de trabajadores son los marcados en azul.

ESPACIOS DESTINADOS A LA CAFETERÍA EN EL HCB



ANEXO 2. PERSONAL A SUBROGAR

CAFETERÍA DE TRABAJADORES DEL HULP

Categoría profesional	antigüedad	Tipo de contrato	vencimiento contrato	convenio	% Jornada	H semanales	Salario Bruto Anual 12 meses (*)	variables 12 meses	Salario Bruto Anual 12 meses (*)
AUXILIAR COLECTIVIDADES	19/11/2024	502	19/03/2025	COLECT.NAC MADRID	50,00	20,00	7.938,00	80,00	8.018,00
CAMARERO/A	09/08/2012	189		COLECT.NAC MADRID	100,00	40,00	18.224,71	950,00	19.174,71
CAMARERO/A	01/05/1999	100		COLECT.NAC MADRID	100,00	40,00	17.291,88	1.390,00	18.681,88
CAMARERO/A	27/11/2017	189		COLECT.NAC MADRID	100,00	40,00	16.948,32	3.570,00	20.518,32
CAMARERO/A	31/01/2023	189		COLECT.NAC MADRID	100,00	40,00	15.876,00	2.760,00	18.636,00
CAMARERO/A	28/03/2024	189		COLECT.NAC MADRID	100,00	40,00	15.876,00	1.680,00	17.556,00
CAMARERO/A	30/09/2024	189		COLECT.NAC MADRID	100,00	40,00	15.876,00	310,00	16.186,00
CAMARERO/A	14/02/2025	402	20/02/2025	COLECT.NAC MADRID	100,00	40,00	15.876,00	0,00	15.876,00
JEFE/A COCINA	01/06/1998	100		COLECT.NAC MADRID	100,00	40,00	20.621,76	0,00	20.621,76
RESPONSABLE DE SECCION	01/10/2015	189		COLECT.NAC MADRID	100,00	40,00	30.975,00	120,00	31.095,00

Pendiente aplicación nuevo SMI 2025 y revisión convenio año 2025 nº 99100165012016

DATOS A 11/02/2025

CAFETERÍA DE TRABAJADORES DEL HCB

Nº Empleado	Fecha efecto alta	TC	Categoría	Hora semana	Contrato
1	29.01.2023	200	Ay. Camarero	20 H/S	indefinido
2	08.07.2011	189	Ay. Camarero	40 H/S	Indefinido
3	30.11.2013	200	Ay. Camarero	20 H/S	indefinido

ANEXO 3. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

CAFETERÍA DE TRABAJADORES DEL HULP

EQUIPAMIENTO	UDS.
EQUIPAMIENTO OFFICCE DERECHA	
MESA ENTRADA CON 1 SENO DERECHA Medidas: 1600x800x900	1,00
TALADRO DESPERDICIOS CON ARO SILICONA D.232 MM	1,00
GRIFO DUCHA DE LAVADO CAÑO ALTO DE PALANCA (z. lavado)	1,00
LAVAVAJILLAS DE CUPULA CON NRG (antiguo) Medidas: 724x818x2228	1,00
MESA SALIDA LISA PARA LAVAVAJILLAS Medidas: 600x800x900	1,00
CAMPANA MURAL DE VAHOS DE 1000x1000x600	1,00
CAJA DE VENTILACION DE 400º/2H 12/6 2,2 KW DE 850x540x650	1,00
COMPUERTA AUTOMATICA 2 hojas CORTAFUEGOS EI 120 CON FUSIBLE TERMICO	1,00
MESA DE TRABAJO CENTRAL CON 1 ESTANTE. Medidas: 1200x500x850 y pack de 4 ruedas.	1,00
ESTANTERIA DE DURALUMINIO DE 4 NIVELES DOBLE gris y azul con soporte centro vertical Medidas: 2,2mX1,72mX24cm	1,00
EQUIPAMIENTO OFFICCE IZQUIERDA	
ESTANTE MURAL DE PARED (delante camara congelador) Medidas: 2000x400x250	2,00
ESTANTERÍA PASILLO DESPENSA 3 NIVELES 202CMx104CMx36CM	1,00
ESTANTERÍA PASILLO DESPENSA 3 NIVELES 2 150CMx106CMx36CM	1,00
ESTANTERÍA DESPENSA 4 NIVELES 165CMx90CMx41CM	1,00
EQUIPAMIENTO EN EL ALMACEN	
MESA ENCIMERA INOX. CON PILA A IZQUIERDA 260 de largo x 84.	1,00
LAVAVAJILLAS FAGOR (comprado despues)	1,00
ARMARIO CON PUERTAS CORREDERAS (ALMACÉN) Medidas: 1200x600x1900	1,00
PALE PLASTICO NEGRO	2,00
ESTANTERIA HIERRO GRIS ALTA (224x100x48)	2,00
ESTANTERIA HIERRO GRIS ALTURA MEDIA (190x92x40)	1,00
ESTANTERIA HIERRO GRIS ALTURA MEDIA (198x90x40)	2,00
ESTANTERIA ACERO INOX. (180x98x54)	1
EQUIPAMIENTO CUARTO FRÍO	
MESA MURAL CON PERFIL SALVAAGUAS, CUBETA IZQ. Y ESTANTE Medidas: 1200x700x850 (CUARTO FRÍO)	1,00
KIT LAVAMANOS CON PULSADOR DE PEDAL	1,00
GRIFO DUCHA DE LAVADO CAÑO ALTO DE PALANCA (CUARTO FRÍO)	1,00
MESA FRIA 3 PUERTAS GN 1/1 + MOTOR Medidas: 1960x700x850 (CUARTO FRÍO)	1,00
ESTANTERÍA PARED CUARTO FRÍO 200X40	1,00
EQUIPAMIENTO COCINA	
LAVAMANOS CON PULSADOR DE PIE	1,00

ARMARIO DE REFRIGERACION GN 2/1 DE 2 PUERTAS Medidas: 1385x794x1969	1,00
ESTACION DE FRONTCOOKING+CRISTAL PROTECTOR+ILUMINARIA LED+GALERIA+ ENCHUFES Medidas: 1943x750x1361	1,00
FRYTOP ELECTRICO PLANCHA CROMO DURO LISA Marca: ANGELOPO Modelo: 0G0FT4E Medidas: 350x700x240	2,00
FREIDORA ELECTRICA 1 CUBA 9 L Marca: ANGELOPO Modelo: 0G0FR3E Medidas: 350x700x240	1,00
ESTANTERÍA PARED COCINA 140CMx40cm	1,00
MESA DE TRABAJO MURAL CON 1 ESTANTE (pasillo) Medidas: 150mX85cmX50cm (PASILLO COCINA)	1,00
EQUIPAMIENTO SELF	
MUEBLE CAFETERO 1000MM Modelo: MCAF1000CD Medidas: 1000x600x1050 (LINEA SELF)	1,00
MESA DE TRABAJO MURAL CON 2 ESTANTES Medidas: 1600x500x850	1,00
PLACA REFRIGERADA PARA 3 GN 1/1 Medidas: 1115x610x510	1,00
PROTECTOR HIGIENICO DE CRISTAL A 3 CARAS Medidas: 120CMx40CMx20CM	1,00
CUBA BAÑO MARIA PARA 3 GN 1/1 (self - arriba) Medidas: 1115x610x295	2,00
PROTECTOR HIGIENICO DE CRISTAL A 3 CARAS Medidas: 120CMx40x20CM	2,00
PLACA CALIENTE VITRO PARA ENCASTRAR Medidas: 530x530x65	1,00
LAMPARA MANTENEDORA DE COMIDA CALIENTE + SUPLEMENTO POR LAMPARA INFRARROJO DE LUZ BLANCA DE 250W	1,00
MESA FRIA GN 1/1 SERIE 700 SNACK 1 PUERTA Medidas: 1000x650x640 (cajones, linea self)	1,00
RESERVA CALIENTE HUMEDA 2 PTAS GN 1/1 (Abajo self) Medidas: 1200X750X600	2,00
VITRINA EXPOSITORA VENTILADA AUTOSERVICIO Medidas: 1300x730x1379	1,00
VITRINA EXPOSITORA VENTILADA AUTOSERVICIO Medidas: 1300x730x1379	2,00
LAVAMANOS CON PULSADOR DE PIE	1,00
ESTANTERÍA SELF 4 NIVELES 196CMx107CMx60CM	1,00
EQUIPAMIENTO BARRA	
VITRINA EXPOSITORA REFRIG.CERRADA Medidas: 1300x730x1379	1,00
MESA FRIA SNACK REFRIGERACION. Medidas: 1495x600x850	1,00
EXPOSITOR REFRIGERADO DE SOBREMESA. Medidas: 1375x520x900	1,00
MURAL REFRIGERADO ABIERTO MS. Medidas: 1018x685x2000 con iluminacion LED por estante y pack 4 ruedas.	1,00
EQUIPAMIENTO CONGELADOR	
ESTANTERIA DE DURALUMINIO DE 4 NIVELES Medidas: 170x126x40	3,00
KIT DE SEGURIDAD PARA CAMARA DE CONGELACION - HACHA	1,00
RECINTO + EQUIPO FRIGORIFICO PARTIDO PARA CAMARA DE CONGELACION	1,00
CORTINA LAMAS CAMARA DE CONGELACION	

OTRO EQUIPAMIENTO	
BANCADA MADERA linea self	1,00
MUEBLE MADERA BLOQUE ESTANTERIA lateral caja en linea self	1,00
BANCADA MADERA en U detrás de la barra del fondo.	1,00
EQUIPOS AIRE ACONDICIONADO	3,00
TELEFONO	1,00
MÁQUINA HIELO	1,00
FUENTE AGUA	1,00
CARROS BANDEJEROS	4,00

MOBILIARIO	UDS.
MESA CUADRADA COMPACTO FENOLICO 70x70 ROBLE NATURAL	13
MESA REDONDA COMPACTO FENOLICO Ø70 ROBLE NATURAL	4
SILLA WOODY AZUL RETRO	28
SILLA WOODY MARFIL	36
SILLA WOODY ARENA	19
MESA RECTANGULAR DOBLE COMPACTO Y BASE FUNDICION HIERRO	13
MESA DOBLE ALTO ROBLE Y BASE FUNDICION HIERRO	2
SILLA ALTA KIBO CREMA	12

DECORACIÓN	UDS.
CUADROS CON VEGETAL LIOFILIZADO DE 100X50	2,00
CUADROS CON VEGETAL LOFILIZADO 60X60 CM	6,00
MADERAS ADICIONALES 100X50	5,00
COPETE DE MADERA EN LISTONES DE 4X10 CM PARA ENMARCADO DE TECHO	1,00
CUADROS DECORATIVOS GRANDES	2,00
CUADROS DECORATIVOS PEQUEÑOS	3,00
SEPARADOR DE MADERA VINILADO EN EFECTO MADERA Y RUEDAS	2,00
MUEBLE ESTANTERIA HIERRO CON BALDA Y 2 CAJAS ROBLE PARA SOPORTE DE VASOS, PAN, ETC.	1,00
CAJONERA/ESTANTERIA DECORATIVA PARED LINEA SELF	3,00
TABLON DE ANUNCIOS/MENUS	1,00
ESTANTERIAS DECORATIVAS PARED BARRA DEL FONDO. (VERDE Y ROBLE)	2,00
LAMPARAS VERDES	3,00
LAMPARAS BLANCAS	4,00
LAMPARAS COLGANTES 1 BOMBILLA	12,00
LAMPARAS BOMBO NEGRAS	4,00
LAMPARAS REJILLA BLANCAS	7,00

CAFETERÍA DE HCB

EQUIPAMIENTO COCINA
1 Bloque suspendido para cocción Fagor 2, a gas, cuatro fuegos, plancha y freidora.
1 Horno mixto Fagor
1 Campana estándar central
1 Lavavajillas de capota Fagor
1 Mesa de entrada de lavavajillas en acero inoxidable
2 Fregaderos de 1 seno cada uno
1 Lavamanos de pulsador Soberana
1 Mesa Frigorífica (Asber)
1 fregadero de dos senos con escurridor (plonge)
1 Fabricador de cubitos I.T.V. en acero inoxidable
EQUIPAMIENTO CAFETERÍA
1 Plancha eléctrica marca Clima Hostelera
1 Campana Snack acero inoxidable
1 Lavavasos (LC 2000 Línea Blanca)
2 Botelleros marca Coreco
1 Bancada acero inoxidable para cafetería
7 mesas 80X60
6 mesas 120X70
23 sillas metálicas negras.

ANEXO 4 ARTÍCULOS Y ELABORACIONES OBLIGATORIOS

ARTICULOS Y ELABORACIONES	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
CAFETERIA DE TRABAJADORES DEL HOSPITAL LA PAZ Y DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO: Cafes e infusiones		
Café solo, con hielo, con leche, descafeinado, cortado, te o infusiones, vaso de leche con o sin cacao soluble.	1,47 €	1,62
CAFETERIA DE TRABAJADORES DEL HOSPITAL LA PAZ Y DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO: Bollería y tostadas	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Bollería: (Croissant, napolitana, pepito, palmera, donut, caracola o similar)	1,47 €	1,62 €
Tostada (pan o molde) con mantequilla y mermelada o aceite y tomate	1,78 €	1,96 €
CAFETERIA DE TRABAJADORES DEL HOSPITAL LA PAZ Y DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO: Desayunos (hasta las 12,00h)	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Bollería (croissant, napolitana, tortel o similar) - Tostada (pan o molde) con mermelada y mantequilla o aceite y tomate	1,72 €	1,89 €
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Pincho de Tortilla - Sándwich mixto (jamón de york y queso)	3,13 €	3,44 €
CAFETERIA DE TRABAJADORES DEL HOSPITAL LA PAZ Y DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO: Bebidas frías	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Agua mineral ½ litro	0,80 €	0,88 €
Refrescos: cola, naranja, limón (33cl)	0,98 €	1,08 €
Zumos variados envasados (20 cl)	1,59 €	1,75 €
CAFETERIA DE TRABAJADORES DEL HOSPITAL LA PAZ Y DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO: Snacks	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Patatas fritas bolsa pequeña	1,47 €	1,62 €
CAFETERIA DE TRABAJADORES DEL HOSPITAL LA PAZ Y DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO: Sandwich, Ensaladas, Bocadillos, Pinchos.	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Sándwich mixto (jamón de york y queso)	2,08 €	2,29 €
Ensalada mixta	4,41 €	4,86 €
Bocadillo de fiambre: chorizo, salchichón, jamón york etc	2,08 €	2,29 €
Bocadillo de lomo o bacon	2,82 €	3,10 €
Pincho de Tortilla Española	2,08 €	2,29 €
CAFETERIA DE TRABAJADORES HOSPITAL LA PAZ: Menus	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Cafeteria de HULP. Menu compuesto de: 1ª plato, 2º Plato/ pan/ bebida y postre	6,56 €	7,22 €
Cafeteria de HULP. Menu compuesto de: 1ª plato/2º Plato/ pan y postre	5,58 €	6,14 €
HOSPITAL DE CANTOBLANCO: Maquinas expendedoras	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Refrescos (latas de 33cl)	1,08 €	1,19 €
Agua 0,5 lt	1,08 €	1,19 €