

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA REGIR EL CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS.

CSPA 2025-4-267

Índice

1. Objeto del contrato.....	- 2 -
2. Ámbito de aplicación.....	- 2 -
3. Condiciones generales de ejecución del servicio.....	- 4 -
3.1 Condiciones generales.....	- 4 -
3.2 Normas de higiene, conducta y uniformidad.....	- 5 -
3.3 Horarios de apertura y cierre de los locales.....	- 6 -
3.4 Usuarios.....	- 7 -
4. Menús y calidad de los productos de consumo.....	- 7 -
4.1 Productos alimentarios.....	- 7 -
4.2 Menús.....	- 8 -
5. Seguridad alimentaria.....	- 10 -
6. Precios.....	- 11 -
7. Reclamaciones.....	- 12 -
8. Uso y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.....	- 12 -
9. Recursos humanos.....	- 14 -
10. Régimen económico.....	- 15 -
11. Consumo de fluidos.....	- 16 -
12. Gestión de residuos.....	- 16 -
13. Tributos.....	- 17 -
14. Facultad de inspección y control.....	- 17 -
15. Propuesta técnica.....	- 18 -
16. Responsabilidad civil.....	- 20 -
17. ANEXO 1: LISTADO DE PRODUCTOS.....	- 21 -
18. ANEXO 2: RELACIÓN DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO.....	- 28 -
19. ANEXO 3: PLANO DE LOS LOCALES.....	- 29 -
20. ANEXO 4: INVENTARIO DE MOBILIARIO Y EQUIPOS.....	- 32 -
21. ANEXO 5: RELACIÓN DE PERSONAL.....	- 38 -

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

1. Objeto del contrato.

El objeto de este Pliego es establecer las condiciones técnicas para la Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital Clínico San Carlos (Cafetería de Personal y Cafetería de Público), en adelante, "cafetería", y para la gestión del servicio de alimentación para profesionales del hospital y donantes, que comprenderá las inversiones en equipamiento e instalaciones adecuadas para el correcto funcionamiento del Servicio y las mejoras propuestas.

El servicio se prestará en las instalaciones destinadas al efecto en dicho Hospital en la C/ Profesor Martín Lagos, s/n.

La prestación del servicio en las cafeterías, tanto en la de público como en la de personal, deberá incluir como mínimo los artículos contemplados en el Anexo 1 de los cuales es obligatorio presentar oferta.

Igualmente se ha de presentar oferta de los desayunos, comidas y cenas para el personal de guardia designado por el hospital, según se detalla en dicho Anexo 1.

También se ha de presentar oferta de la alimentación facilitada a los donantes de sangre tras la extracción, según se detalla en el Anexo 1.

Se deberá incluir en la oferta la gama de servicios de catering para eventos contemplados en el Anexo 1, que den servicio a los que se celebran anualmente en el Hospital, así como otros no periódicos que le sean demandados.

En la ejecución del presente contrato se tendrá en cuenta toda la legislación de obligado cumplimiento, tanto en el momento de su formalización como la que sea promulgada durante su vigencia.

2. Ámbito de aplicación.

El servicio se prestará en las instalaciones destinadas al efecto en el Hospital Clínico San Carlos:

- Cafetería de Personal, situada en la planta baja del ala sur (Pabellón San Carlos).
- Cafetería de Público, situada la planta baja en el pasillo entre el ala norte y el ala sur.

La prestación de dicho servicio incluirá:

- La preparación y distribución de servicios de Cafetería y Comedor.
- La confección y planificación de los menús según las indicaciones que constan en el presente pliego.

- La gestión del aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidad, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.).
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración del menú.
- La dotación de menaje, vajilla y lencería.
- El lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualesquiera utensilios empleados.
- La limpieza general de maquinaria, instalaciones y utensilios de la cocina y sala de público.

Cualquier otra función inherente a la prestación del servicio objeto de este procedimiento

Se aceptarán propuestas de puntos de servicio móviles de atención a los usuarios, teniendo en cuenta que la ubicación deberá en todo momento ser autorizada por la Dirección del Hospital y podrá ser modificada independientemente de la propuesta recogida en la oferta.

Se excluye del objeto del contrato la explotación de las máquinas Vending.

Todas las actividades se llevarán a cabo en estrecha colaboración con la Dirección del Hospital Clínico San Carlos.

Los licitadores deberán visitar las instalaciones y solicitar los planos de cada uno de los locales, incluidas todas las dependencias cocinas, almacenes, cámaras etc.

Es necesario, para poder licitar haber visitado todos los locales e instalaciones tras publicarse el concurso, emitiéndose por parte del Hospital el justificante de asistencia para su presentación en la propuesta de cada licitador.

Las instalaciones que el Centro pondrá a disposición del adjudicatario deberán ser utilizados con la diligencia y cuidados debidos para los fines objeto del contrato.

En relación con las cafeterías y cocina, los licitadores deberán presentar en su oferta un proyecto detallado y valorado, en el que se indicarán todos los aspectos relacionados con las inversiones en equipamiento e instalaciones iniciales, necesarias para el correcto funcionamiento del servicio, que incluirá el transporte y puesta en marcha de los mismos. En todo caso, el proyecto de inversión en equipamiento deberá recoger el contenido mínimo reflejado en el Anexo 2 del presente pliego.

El adjudicatario estará obligado a conservar en perfecto estado de funcionamiento las instalaciones, equipos, mobiliario y el resto de material. Las reparaciones necesarias o eventuales reposiciones serán por cuenta del adjudicatario durante la ejecución del contrato.

En el supuesto de producirse la rescisión del contrato con anterioridad a la finalización del periodo de vigencia del mismo, el equipamiento inicial aportado por el adjudicatario y que se encuentre en condiciones operativas, será objeto de tasación pericial independiente, quedando el nuevo adjudicatario subrogado en los derechos justificados pendientes de amortización, o el Hospital en última instancia.

Una vez finalizado el periodo de vigencia del contrato, las inversiones iniciales en equipamiento e instalaciones, quedarán en propiedad del Hospital, sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización o compensación de ningún tipo.

Por otra parte, el equipamiento adicional no incluido en el proyecto inicial, que el adjudicatario considere necesario incorporar durante el periodo de ejecución del contrato, correrá por cuenta del adjudicatario.

No podrán realizarse reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa previa de la Dirección del Hospital. Asimismo, la instalación de cualquier elemento de seguridad, alarmas o similares deberá ser previamente autorizado por la Dirección del Hospital.

3. Condiciones generales de ejecución del servicio.

El servicio se desarrollará en los términos propuestos por el adjudicatario en la Memoria de Ejecución del Servicio, que deberá incluirse en el sobre que contenga la oferta técnica, sin perjuicio de las condiciones mínimas establecidas a continuación:

3.1 Condiciones generales.

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

En las cafeterías no podrán expedirse bebidas alcohólicas, ni ningún tipo de tabaco. El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el concesionario, según las instrucciones que reciba.

Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las cafeterías. En caso de producirse tal situación, el concesionario deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo.

El adjudicatario no podrá hacer uso de la explotación de máquinas expendedoras de bebidas y de productos sólidos, tanto dentro como fuera del recinto de las cafeterías. Asimismo, quedan rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio.

No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta a la de su consumo en los locales, salvo para aquellos servicios autorizados expresamente por la Dirección.

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

3.2 Normas de higiene, conducta y uniformidad.

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

La Dirección se reserva el derecho a exigir al concesionario que exija a su personal que guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos higiénicos y cumplan la regulación de régimen general e interior del Hospital y en caso de no cambiar que adopte las medidas disciplinarias que procedan

Como normas higiénicas mínimas, la prestación del servicio se realizará atendiendo a las siguientes instrucciones:

a) Higiene del personal de Cafetería:

- Ropa limpia permanentemente
- Lavado de manos frecuente y siempre después de utilizar el W.C.
- Utilización de toallas de papel desechables para secado de manos

b) Normas generales:

- Utilización de lavado automático de vajilla
- Limpieza diaria y permanente de todas las superficies de trabajo, de manera que se garantice su higiene y desinfección en todo momento.
- Limpieza de cocina y plancha en lo recogido en el APPCC
- Revisión previa de las instalaciones de gas existentes al empezar la ejecución del contrato y revisiones periódicas posteriores conforme a la normativa vigente hasta la finalización del contrato.
- El adjudicatario realizara una recogida selectiva de residuos adaptándose en todo momento, a lo dispuesto en el Plan de Residuos del Hospital.
- Mantenimiento de los alimentos preparados en condiciones higiénicas y a las temperaturas adecuadas en cumplimiento de la reglamentación vigente.
- Deberán garantizarse las cadenas de frio y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos, para la correcta conservación de los mismos hasta su consumo.
- Delimitación y ejecución de los circuitos de limpio y de sucio en las instalaciones.

c) Limpieza de las instalaciones:

La limpieza de las instalaciones será a cargo del adjudicatario, así como los tratamientos de DDD, se realizarán según la normativa existente y acorde con la ofertada

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

por el adjudicatario y a su cargo y bajo la supervisión y control del Servicio de medicina preventiva del Hospital.

d) Descarga

La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio se realizara en los horarios y zonas habilitadas al efecto, quedando expresamente prohibida la coincidencia de esta actividad con la retirada de residuos, así como su realización por accesos distintos de los autorizados.

3.3 Horarios de apertura y cierre de los locales.

El adjudicatario está obligado a mantener en completo servicio las cafeterías en el horario y días que se señalen por el Hospital.

Podrán establecerse, previa autorización de la Dirección del Hospital, modificaciones de horarios y/o cierres parciales de las instalaciones, provisionales o definitivos, según las necesidades del Hospital en cada momento.

Dentro de los horarios que determine el Hospital el concesionario estará obligado a mantener puntos de venta rápidos, conforme con lo que se le requiera, con el objeto de agilizar el servicio en ambas cafeterías en horas punta.

El incumplimiento de estas condiciones podrá ser objeto de sanción por el Hospital.

Las cafeterías y sus comedores serán utilizados por el personal o el público en general, según los criterios que la Dirección determine. No obstante, y mientras la misma no se pronuncie en sentido contrario, la utilización de los servicios de los distintos locales será la siguiente:

Cafetería de Personal: Cuenta con servicio de cafetería y comedor. Su uso se reserva exclusivamente para personal del Hospital. Con servicio de lunes a domingo en horario de 07:30 a 23:30 horas. Dentro de este horario, se servirán las comidas de 13:00 a 16:00 horas y las cenas de 20:30 a 23:00 horas.

Cafetería de Público: Cuenta con servicio de cafetería y comedor. Podrá utilizarse indistintamente por el público o el personal del Hospital. Con servicio de lunes a domingo de 07:30 a 23:00 horas. Dentro de ese horario se servirán las comidas de 13:00 a 16:00 horas y las cenas de 20:30 a 22:30 horas.

Adicionalmente y asociado a esta cafetería, se podrá mejorar el servicio con la incorporación en régimen de franquicia de marcas de reconocido prestigio y ámbito nacional. Con servicio de lunes a viernes de 07:30 a 21:30 horas, siendo los sábados domingos y festivos de 08:00 a 20:00 horas.

Así mismo se permitirá la implantación de carros móviles en zonas autorizadas por la dirección del Hospital, siempre cumpliendo las normas de seguridad y las higiénico sanitarias

Y estarán incluidas en detalle en la oferta técnica

3.4 Usuarios.

Se entenderá que es personal del hospital, aquel que así lo demuestre mediante la presentación de la tarjeta de identificación del Hospital Clínico San Carlos. A estos efectos también se considerará personal del Hospital al de las empresas externas que tienen vínculo contractual con el Hospital (limpieza, seguridad etc.) y que vaya debidamente identificado.

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

Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las instalaciones de restauración. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá hacerlo notar instando al paciente a volver a su habitación o lugar de reposo.

4. Menús y calidad de los productos de consumo.

4.1 Productos alimentarios.

Los artículos servidos en las cafeterías serán de primera calidad, y estarán sujetos a todo lo establecido en la normativa legal vigente y en particular al Código Alimentario Español. Su control será realizado por los Servicios que designe la Dirección del Centro.

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.

La Dirección del Centro se reserva el derecho a exigir la retirada de aquellos productos que no reúnan las condiciones debidas, así como de los que por su naturaleza o forma de preparación resulten insalubres, inapropiados o que su consumo pudiera plantear cualquier tipo de inconveniente.

La contratación y adquisición de los artículos que se consuman en las cafeterías será por cuenta exclusiva del adjudicatario, no pudiendo utilizar el nombre de SERMAS ni del Hospital Clínico San Carlos en sus relaciones con terceros (clientes, proveedores o cualquier otra que pudiera tener con personas a su servicio), haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

4.2 Menús.

Para atender las distintas necesidades del personal usuario del servicio de cafetería, el adjudicatario deberá obligatoriamente presentar oferta del menú normal y otras opciones alternativas al mismo como son el menú y medio menú que también debe incluir entre sus platos dieta saludable, menú vegetariano y menú para celíacos.

Contenido del menú:

Es requisito obligatorio que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio, tanto para comidas como para cenas:

- Un primer plato
- Un segundo plato con guarnición
- Una ración de pan
- Un postre

Medio Menú

- Un primero o segundo
- Una ración de pan
- Un postre

Oferta mínima de platos: se presentarán tres opciones a elegir: tres primeros platos, tres segundos y como mínimo dos guarniciones.

Oferta mínima de postres: se presentarán tres opciones a elegir, siendo obligatoriamente una de ellas la fruta fresca de temporada.

Oferta mínima de pan: además del pan blanco se deberá poder elegir pan integral.

Oferta mínima de ensaladas. En las opciones a elegir siempre habrá oferta mínima de ensaladas.

La rotación de los menús será como mínimo quincenal y habrá menús de invierno y de verano.

Menú y desayuno saludable dieta:

Dentro de la oferta mínima de platos deberá establecerse a diario un menú saludable con alimentos autorizados por el Hospital.

Menú vegetariano:

Deberá establecerse a diario un menú, para aquellos usuarios que lo soliciten con anticipación al servicio de cafetería, con esta consideración, variado y que reúna variedad y nutricionalmente completo.

Menú celiaco:

Deberá establecerse a diario un menú, para aquellos usuarios que lo soliciten con anticipación al servicio de cafetería, con esta consideración. Así mismo estará disponibles productos específicos para Celiacos.

Oferta del desayuno:

Compuesto por café con leche o infusión con pan y aceite y tomate, bollería, churros, tostada o croissant a la plancha, con mantequilla y mermelada, cereales o fruta:

Se ofrecerá al menos una opción de desayuno saludable. La oferta de leche será al menos de: leche desnatada, leche entera, leche sin lactosa y bebidas de soja.

Las comidas deberán estar bien preparadas en cuanto a su condimentación, guiso y presentación. Esto es debido a que no sólo cumplen una función nutritiva sino de satisfacción natural. Por consiguiente, se evitará a toda costa que la visita al comedor se convierta en una obligación sin aliciente gastronómico alguno, siendo objetivo prioritario alcanzar un notable grado de satisfacción tanto personal como colectivo.

Presentación del Menú

Se deberá facilitar bandeja y mantel con el fin de garantizar la higiene.

Personal de guardia, donantes y eventos

Los servicios de desayuno, comida y cena para el personal de guardia y autorizados por la Dirección, se realizarán por el adjudicatario en las dependencias de la cafetería de personal, salvo que la Dirección determine otra ubicación. El número diario de estos servicios, únicamente a efectos estimativos se detalla a continuación, así como el de Donantes de sangre y Eventos

Los licitadores reflejaran en su oferta económica el precio unitario para cada uno de estos servicios: desayuno, comida y cena.

MES	ESTIMACIÓN ANUAL GUARDIA MEDICA						TOTAL
	UNIDADES			COSTE			
	DESAYUNO	COMIDA	CENA	DESAYUNO	COMIDA	CENA	
ENERO	2.050	3.467	2.989	4.476,38 €	16.765,09 €	14.268,41 €	35.509,89 €
FEBRERO	1.972	3.195	2.735	4.407,62 €	14.381,01 €	12.310,51 €	31.099,14 €
MARZO	2.229	3.515	2.925	5.087,61 €	16.168,17 €	13.465,96 €	34.721,74 €
ABRIL	2.091	3.423	2.923	4.673,59 €	15.407,27 €	13.156,72 €	33.237,57 €
MAYO	2.149	3.674	2.938	4.803,23 €	16.537,04 €	13.224,23 €	34.564,50 €
JUNIO	2.117	3.520	2.909	4.731,71 €	15.843,87 €	13.093,70 €	33.669,28 €
JULIO	2.345	3.721	2.915	5.241,31 €	16.748,59 €	13.120,71 €	35.110,61 €
AGOSTO	2.262	3.638	2.852	5.055,80 €	16.375,00 €	12.837,14 €	34.267,94 €
SEPTIEMBRE	2.184	3.549	2.878	4.881,46 €	15.974,40 €	12.954,17 €	33.810,03 €
OCTUBRE	2.197	3.648	3.020	4.910,51 €	16.420,01 €	13.593,32 €	34.923,85 €
NOVIEMBRE	2.080	3.516	2.849	4.777,55 €	16.260,45 €	13.175,77 €	34.213,77 €
DICIEMBRE	2.134	3.513	2.963	4.901,58 €	17.415,50 €	16.028,79 €	38.345,87 €
TOTAL	25.810	42.379	34.896	57.948,36 €	194.296,41 €	161.229,42 €	413.474,19 €

Estimación anual Donantes		
Mes	Unidades	Coste
Enero	255	650,11 €
Febrero	259	660,31 €
Marzo	223	568,53 €
Abril	273	712,03 €
Mayo	204	532,07 €
Junio	210	547,71 €
Julio	201	524,24 €
Agosto	173	451,21 €
Septiembre	206	537,28 €
Octubre	242	631,18 €
Noviembre	154	401,66 €
Diciembre	166	432,96 €
TOTAL	2.566	6.649,28 €

Eventos estimación anual. 12.926.5 €

Total, Costes anuales Hospital Clínico San Carlos 433.049, 78€ (IVA incluido)

5. Seguridad alimentaria.

El Reglamento CE N° 852/2004, contempla la necesidad de que las empresas alimentarias implanten un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

La empresa Adjudicataria deberá implantar un sistema de APPCC y mantenerlo durante la ejecución del contrato. Se deberán seguir las directrices y cumplir los requisitos mínimos que se han establecido en la Comunidad de Madrid para los sistemas de autocontrol basados en el APPCC dentro del cual se incluyen los planes de prácticas correctas de higiene.

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

El Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital podrá comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada y proponer medidas correctivas si hubiere lugar.

El Hospital podrá realizar en los alimentos los controles o determinaciones analíticas que estime convenientes, con el fin de detectar cualquier alteración, contaminación o utilización de aditivos inadecuados.

El adjudicatario realizará mensualmente, por medio de un Centro de Control de Calidad homologado y especializado, el estudio de determinación microbiológica referido a los componentes del menú, tanto de las materias primas como del producto final, así como el estudio de las placas de contaminación superficial en los utensilios de uso común en su actividad. Así mismo se realizará muestreo bimensual de análisis del aire. Debiendo cumplirse las normas microbiológicas según Reglamento CE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

La información sobre alérgenos estará visible según normativa.

Los estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán enviados a la Subdirección de Gestión de Servicios Generales. Los parámetros por los que se registrarán estos controles serán los fijados por el Servicio de Medicina Preventiva del Centro.

El almacenamiento, conservación y elaboración de los alimentos se realizará siguiendo la normativa en vigor durante el período de adjudicación del servicio. por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

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

6. Precios.

Los precios de todos los productos y servicios se ajustarán a la documentación del concurso de obligado cumplimiento, a la oferta presentada y al contrato que se celebre con el adjudicatario. Su modificación se ajustará a lo contemplado en ellos y requerirá la previa autorización de la Dirección del Hospital. La inclusión de nuevos artículos requerirá igualmente la previa autorización de la Dirección del Hospital.

El adjudicatario está obligado a tener expuestas las listas de precios en lugares visibles y accesibles de las cafeterías.

Los precios autorizados para la cafetería de personal se aplicarán también en la cafetería de Público al personal del centro que esté debidamente acreditado.

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

La Dirección propone en el Anexo 1 de este Pliego el listado de los productos de consumo mínimo, pudiendo los licitadores mejorar y ampliar la oferta. 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

Se adjunta Anexo1: Listado de precios para personal y público del Hospital.

Todos los precios ofertados, sean del listado de consumo mínimo o los de la oferta ampliada deberán tener precio personal y precio público, y serán aprobados por el órgano responsable del contrato.

7. Reclamaciones.

El adjudicatario pondrá a disposición de los usuarios de las cafeterías las hojas de reclamación conforme a la normativa vigente.

La Dirección del Hospital podrá conocer las reclamaciones que formulen los usuarios.

El adjudicatario también pondrá a disposición de los usuarios de las cafeterías un libro de sugerencias que podrá ser requerido por la Dirección del Hospital en cualquier momento y realizará encuestas de satisfacción mensuales que presentará al hospital.

8. Uso y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.

Locales:

El Hospital pondrá a disposición del adjudicatario para la prestación del servicio los locales cuyos planos se detallan en el Anexo 3. Correrán por cuenta del adjudicatario las actuaciones necesarias de mantenimiento que aseguren su correcto estado de funcionamiento. No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin autorización expresa de la Dirección del Hospital. Las obras que se realicen quedarán a beneficio del Hospital sin derecho alguno de indemnización.

El adjudicatario en ningún momento tendrá o adquirirá derecho alguno sobre los locales o instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

Instalaciones y Equipos:

El Hospital aportará el equipamiento instalado en los locales y el mobiliario que se detallan en el Anexo 4. Correrán por cuenta del adjudicatario las acciones necesarias de mantenimiento que aseguren su correcto estado de funcionamiento. No se podrán realizar cambios ni alterar su composición sin autorización previa de la Dirección del Hospital.

Plan de condiciones y mantenimiento de locales instalaciones y equipos.

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

El licitador presentará un Plan de Mantenimiento que describa el conjunto de requisitos, actividades y controles a poner en marcha en las cafeterías del Hospital para garantizar un correcto diseño, dotación, funcionamiento y conservación de locales dependencias, instalaciones, equipos maquinaria y utillajes.

Los locales, las dependencias, las instalaciones, los equipos y el utillaje deberán mantenerse en un estado óptimo de funcionamiento y conservación.

La Dirección del Hospital podrá exigir al adjudicatario, la presentación de los documentos que acrediten la realización de todo el mantenimiento en las condiciones indicadas, los contratos de mantenimiento suscritos con terceros, los registros de mantenimiento, así como todas las revisiones y actuaciones relativas al mantenimiento técnico legal de las instalaciones.

El adjudicatario asumirá a su cargo el mantenimiento preventivo y mantenimiento correctivo y las revisiones periódicas que sean necesarias contando para ello con compañías autorizadas.

A lo largo de la ejecución del contrato, se conservarán, en perfecto estado de funcionamiento las instalaciones, equipamiento, mobiliario y restante material cedido por el Hospital y/o incorporado como consecuencia del Anteproyecto Técnico de Implantación que deberá reponer o/y reparar el adjudicatario, en los casos en los que se produzca deterioro del mismo de forma inmediata, adecuándolo a las modificaciones que la legislación vigente exija en cada momento. El utillaje propio aportado por el adjudicatario deberá conservarse y reponerse de igual modo.

El adjudicatario a la finalización del contrato deberá hacer entrega en condiciones adecuadas de todas las instalaciones, equipos, mobiliario y ser aceptado por la Dirección del Hospital.

Menaje y otros:

La vajilla, cubertería y todo tipo de menaje tanto de servicio como de cocina, necesarios para el correcto funcionamiento del servicio, así como su reposición durante todo el periodo de vigencia del contrato correrán íntegramente por cuenta del adjudicatario, conservando la propiedad de los mismos. Deberán utilizarse artículos que garanticen la inocuidad de los alimentos. Serán de buena calidad, suficientes y se mantendrá en buen estado de uso.

Por otra parte, la limpieza íntegra de los locales, mobiliario y todo tipo de equipamiento necesarios para la prestación del servicio será por cuenta del adjudicatario. La limpieza y dotación de material de los aseos en los locales de las cafeterías, se realizará cuantas veces sea necesario para su buen estado de uso en todo momento.

9. Recursos humanos.

Cualquier aumento o disminución de la plantilla sobre la indicada en el pliego, deberá ser justificada por el adjudicatario y autorizada previamente por la Dirección del Hospital y su coste será asumido completamente por el adjudicatario.

La empresa adjudicataria adquiere la obligación ineludible de abonar al personal contratado el importe de todos los conceptos retributivos de los salarios de su personal, así como efectuar el alta y las cotizaciones a la Seguridad Social y Seguros de Accidentes de Trabajo, tal y como dispongan convenios y la normativa que resulte de aplicación.

Mensualmente deberá presentar los documentos TC1 y TC2, donde se reflejen separadamente los trabajadores de la empresa destinados en este Hospital, que acrediten que está al corriente de pago de sus cotizaciones. La no aportación de esta documentación mensualmente dará lugar a las sanciones previstas en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

La empresa que resulte adjudicataria deberá hacerse cargo en la forma establecida por la legislación vigente en cada momento del personal procedente de la contrata anterior, cuando así lo exijan las normas en vigor incluido en el anexo 5 y asumir cualquier coste que fuera de aplicación o pudiera acontecer.

Todo el personal empleado debe ir provisto de tarjeta de identificación que contendrá fotografía, y cuyo diseño debe ser previamente aprobado por la Dirección del Hospital, y estar aseado y uniformado adecuadamente.

Las prendas que utilicen serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas, teniendo en cuenta que el personal dedicado a la manipulación de alimentos debe disponer de ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza y calzado adecuado a su función en perfecto estado de limpieza.

Los licitadores deberán aportar propuesta de uniformidad, así como el modelo de la tarjeta de identificación. La uniformidad en ningún caso será igual o similar a la del personal del Hospital.

El concesionario deberá atenerse a lo dispuesto en los Convenios Provinciales de Hostelería, y velar por el cumplimiento de la legislación sobre higiene y seguridad en el trabajo.

La empresa adjudicataria se compromete, en los supuestos de ausencias por enfermedad, vacaciones, sanciones de la empresa, bajas del personal u otras causas análogas, a efectuar la cobertura de estas plazas de forma que se mantenga permanente el número de personal en la plantilla ofertada.

En el supuesto de huelga de personal que afecte a la gestión del servicio de cafetería objeto de la contratación, el adjudicatario vendrá obligado a ofrecer soluciones

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

que garanticen los servicios mínimos imprescindibles. Asimismo, el adjudicatario se compromete a no establecer ningún tipo de acuerdo referido a los trabajadores comprendidos en el ámbito del presente contrato, bien de tipo salarial o de beneficios sociales o de cualquier otro tipo que pueda representar un incremento de costes y que no sean los directamente relacionado con el convenio colectivo en vigor a la firma del contrato, sin el consentimiento por parte del órgano de contratación

El adjudicatario y el personal que vaya a prestar el servicio objeto del contrato, deberá respetar las disposiciones y exigencias establecidas en la Normativa Interna y de Seguridad del Centro.

10. Régimen económico.

A Propuesta de carta de precios.

La propuesta de Carta de Precios Anexo 1 se dividirá en grupos de productos; en cada grupo se incluye un grupo de artículos que constituyen el mínimo del grupo, de inexcusable oferta; en las siguientes líneas pueden indicarse los productos o combinaciones que se deseen ofertar al margen de las señaladas (si se precisa más espacio utilice hojas aparte numerando el grupo de que se trate).

En el Anexo 1 se establecen los precios máximos de licitación para los artículos de venta al público y al personal. También se establecen los precios máximos para las ingestas del personal de guardia, los donantes y los posibles eventos. En todos los precios ya está incluido el IVA.

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

B Menús.

Se establecen precios fijos para los siguientes menús:

- Menú y medio menú dispensado al personal del Centro:
 - Desayuno
 - Comida:
 - Cena:
- Menú y medio menú dispensados al personal de guardia y cualquier otro autorizado personal autorizado por el Hospital
 - Desayuno

- Comida:
- Cena:
- Desayuno médicos de guardia:

El resto de artículos con sus precios máximos para el primer año serán los recogidos en el anexo 1. El cobro de precios superiores a los autorizados tendrá el carácter de causa grave de incumplimiento del contrato.

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

En todos los precios estará incluido el IVA.

La revisión de precios podrá realizarse con periodicidad anual, previa solicitud por parte de la empresa adjudicataria del concurso y autorización por parte de la Dirección del Hospital. No podrá ser superior al incremento del IPC interanual general, ni se podrá aplicar durante el primer año de ejecución del contrato. Los precios incrementados se redondearán a 5 céntimos de euro para su aplicación práctica.

C Canon.

El canon mínimo a ofertar será de 39.271,83 € (IVA incluido) anuales

D Inversión.

Inversión Mínima de 484.000,00 euros IVA incluido.

11. Consumo de fluidos.

Serán por cuenta del adjudicatario los consumos de agua, gas, electricidad, WIFI, telefonía y cualquier otro fluido necesario para el desarrollo de la actividad que se efectúen en los locales. A este efecto, el adjudicatario instalará los equipos de medida que el Hospital determine, o bien se efectuará medición objetiva por parte del Servicio Técnico del Centro.

La empresa adjudicataria velará por el uso racional y proporcionado en el consumo de los citados servicios.

12. Gestión de residuos.

En todo lo referente al tratamiento de residuos, gasto que correrá a cargo del Hospital, el adjudicatario asume el Plan de Gestión Integral de Residuos implementado por el Centro.

En cuanto a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario se atenderá a la normativa y metodología recogida en la Ley 1/2025 de 1 de abril que transponen las directivas 2014/23UE y 2014/24/UE.

13. Tributos.

Serán por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas, estatales, autonómicos o locales, a que dé lugar la explotación del servicio, así como la tramitación de las correspondientes licencias. Especialmente está obligado al Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que los precios ofertados deberán tener en cuenta esta circunstancia.

14. Facultad de inspección y control.

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

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

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

La dirección e inspección de la ejecución de las prestaciones que se contratan, sin perjuicio de las inspecciones oficiales que procedan, corresponderá a la Dirección del Hospital Clínico San Carlos, quien podrá dirigir instrucciones al adjudicatario siempre que no supongan modificaciones de la prestación del servicio ni se opongan a las disposiciones en vigor o a las contenidas en las cláusulas del presente Pliego y demás documentos contractuales.

En el ejercicio de estas funciones, el personal que tenga atribuida esta misión, estará facultado para entrar en todos y cada uno de los locales de cafetería, autoservicio, cocina y zonas de almacenamiento intermedio de residuos para comprobar las condiciones higiénicas y salubres de ejecución del servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en el contrato.

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

En caso de resolución o no renovación del contrato, el adjudicatario deberá de continuar, salvo decisión en contra del Hospital, prestando sus servicios hasta la tramitación del oportuno expediente de contratación, que permita disponer de nuevo adjudicatario y éste inicie la prestación de los servicios

15. Propuesta técnica.

De conformidad con lo dispuesto en el punto 10.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas, los licitadores presentarán en el sobre B, la documentación que a continuación se detalla, al objeto de su valoración, de acuerdo con los criterios establecidos en el punto 12 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

a) Calidad y peso de los artículos ofertados:

Los artículos ofertados deberán ser de primera calidad con indicación de clase, marca o distintivo acreditativo de esta cualidad y acreditando el peso propio del artículo y menú de que se trate y cuanta información se considere aportar con la finalidad de evaluar la proposición.

A tal efecto, y al objeto de verificar la calidad de los artículos ofertados, personal del Hospital podrá efectuar una visita in situ a centros en los que la empresa esté prestando el servicio.

b) Variedad de Menús:

Deberá existir la posibilidad de elección en la carta de menús entre tres primeros y tres segundos

Se valorará la diversidad de platos ofertados que compongan menús suficientemente equilibrados dietética y nutricionalmente.

c) Organización del Servicio:

- Estudio detallado del servicio que se propone y las características técnicas de su prestación, así como la proposición de empleo con especificación de funciones y categorías. A tal efecto deberá indicar el número mínimo de trabajadores que se obliga a mantener en presencia física en el comedor y en la cafetería, con la debida distribución entre laborables, sábados y festivos, y turno de mañana y tarde. Este número de personas deberá quedar cubierto en todo momento, incluyéndose los casos de ausencia por enfermedad, accidente, vacaciones, permisos, licencias, etc.

- Horarios de servicio. Ateniéndose cuando menos a los especificados en este Pliego.

- Relación de medios materiales y técnicos de que dispone la empresa para la prestación del servicio, así como aquellos que pondrá a disposición del Centro durante la ejecución del contrato.

d) Otras Prestaciones:

Certificación expedida por el máximo responsable de la dirección de la empresa licitadora, en la que se detallen las prestaciones complementarias a las exigidas en el pliego de Prescripciones Técnicas. Se valorarán aquellas prestaciones complementarias que tengan por objeto entre otras:

-Estudio detallado y valorado del equipamiento adicional necesario, no incluido en el equipamiento mínimo inicial, requerido por el Centro.

-Implementación de un sistema de control informático de gestión de guardia compatible con el del Hospital, que permita el control y la gestión de las ingestas del personal de guardia y autorizados. Deberá asumir siempre a cargo del adjudicatario, tanto el sistema informático actual como el nuevo, cuando le sea solicitado, que será compatible con los nuevos programas que instale el hospital y que siempre tendrá ser aprobado por la Dirección.

El adjudicatario deberá asumir el coste de la instalación y soporte de la aplicación informática.

a) Proyecto de inversión mínimo inicial en equipamiento.

Estudio detallado del proyecto de inversión inicial mínimo y las mejoras sobre este en equipamiento requerido por el Centro, detallando marcas y modelos de los equipos en aquellos casos que sea posible, así como las características técnicas mínimas de los equipos.

b) Contenido del Anteproyecto de Implantación de adecuación y reforma:

El objetivo es modernizar, adaptar y adecuar las dependencias objeto de este contrato y crear espacios más acordes con la seguridad alimentaria, especialmente en las áreas de cocina, zonas de apoyo y almacenes, mejorando el confort y la gastronomía de los clientes, así como la adecuación en ambas cafeterías de aseos para los usuarios.

Contenido mínimo del Anteproyecto:

- 1.- Situación inicial. - informe de situación elementos a sustituir o reparar y de los elementos a reponer
- 2.- Propuestas de diseño de espacios
- 3.- Propuestas de instalaciones, equipamiento y mobiliario
- 4.- Alternativas para que la prestación del servicio se mantenga sin alteraciones durante la ejecución de la adecuación o reforma.
- 5.-Se aportarán planos, bocetos y todos aquellos elementos que ayuden a la visualización del Anteproyecto.

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

La tramitación y el pago de licencias necesarias para la realización de las reformas y adecuaciones correrán a cargo del Adjudicatario.

El Anteproyecto de Implantación y adecuación se presentará en el sobre técnico y será valorable dentro de los criterios de adjudicación de contrato. El Importe económico de las adecuaciones y reformas se aportará en el sobre económico, desglosado por partidas y globalmente.

La Dirección del Hospital, una vez adjudicado el contrato por el órgano de contratación autorizará, si así lo considera y aprobará el Anteproyecto de implantación de adecuaciones y reformas propuesto, asegurando las fases de desarrollo e implantación según lo previsto en la oferta del licitante. El adjudicatario presentará una auditoria externa sobre el importe total de las inversiones ofertadas que presentará a la Subdirección de Servicios Generales.

Plazos máximos:

- Para la Presentación del Proyecto de Implantación de adecuación de obras y reformas: 60 días desde la firma del contrato.
- Supervisión del Proyecto. - Subsanan incidencias. De 15 a 30 días
- Inicio de la reforma y adecuación: 15 días después del Informe de Supervisión
- Ejecución de la reforma y adecuación: Máximo dos meses

Actuaciones de comprobación y verificación de las adecuaciones y reformas La empresa entregará a la Dirección del Hospital la relación detallada de los elementos instalados o suministrados como elementos fijos y que deberá coincidir, salvo causa justificada, con la relación que suministró en los Pliegos.

La Dirección del Hospital podrá exigir al adjudicatario la presentación de las facturas que acrediten el importe de todas las inversiones realizadas.

Una vez realizadas las comprobaciones, se firmará por ambas partes, Acta de Conformidad con detalle de las inversiones realizadas, que pasarán a ser propiedad del Hospital sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario.

Terminadas todas las actuaciones el adjudicatario asumirá el mantenimiento, reparación y conservación de instalaciones, equipamiento y mobiliario en perfecto estado.

16. Responsabilidad civil.

La vigencia del seguro de responsabilidad civil se acreditará mediante la presentación de copia compulsada de la póliza suscrita y recibo al corriente de pago del importe de la prima, o mediante certificado de la compañía aseguradora en el que expresen los capitales garantizados y el corriente del pago.

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

17. ANEXO 1: LISTADO DE PRODUCTOS.

***Todos los precios son con IVA INCLUIDO*

Artículos y precios para el público:

Hospital Clínico San Carlos. Lista de precios	PVP 2026	%
CAFÉS E INFUSIONES	Precio máx. licitación	PONDERACIÓN
Café solo	1,35 €	1,50%
Café con leche	1,50 €	3,50%
Café cortado	1,50 €	2,00%
Café descafeinado	1,50 €	1,50%
Infusiones	1,35 €	2,00%
Infusiones con leche	1,50 €	1,50%
Vaso de leche	1,40 €	1,10%
Leche con cacao en polvo	1,75 €	1,20%
DESAYUNOS	Precio máx. licitación	PONDERACIÓN
Desayuno completo (café o infusión con bollería, churros o tostada)	3,25 €	5,50%
BOLLERÍA	Precio máx. licitación	PONDERACIÓN
Bollos (palmeras, croissants, magdalenas, sobaos etc.)	2,15 €	2,00%
Bollos a la plancha	2,35 €	1,50%
Churros (unidad)	0,70 €	1,50%
Porras (unidad)	1,00 €	1,50%
Donuts	1,90 €	1,00%
Tostada de pan con mantequilla y mermelada o con aceite de oliva y tomate	2,10 €	1,00%
Croissant mixto	3,75 €	1,00%
Tostada de jamón serrano	3,50 €	1,00%
Porción de tarta	3,40 €	1,00%
AGUAS Y REFRESCOS	Precio máx. licitación	PONDERACIÓN
Agua mineral 1/2 litro	1,40 €	2,50%
Agua mineral 1,5 litros	2,00 €	1,50%
Refrescos (Coca cola, Fanta, etc.) lata de 33 cl.	1,75 €	2,00%
Zumo envasado o batidos 200 cc.	1,70 €	1,50%
Zumo de naranja natural 200 cc.	2,90 €	1,50%
Zumo de narnanja natural 300 cc.	3,30 €	1,50%
BOCADILLOS	Precio máx. licitación	PONDERACIÓN
Bocadillos fríos (embutido, atún, queso etc. u opción vegana) un componente	3,00 €	1,50%

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

Bocadillos fríos (embutido, atún, queso etc. u opción vegana) con dos componentes	3,40 €	2,00%
Bocadillos calientes (tortilla, bacon, lomo, calamares, etc. u opción vegana)	3,10 €	1,50%
Bocadillos calientes (tortilla, bacon, lomo, calamares, etc. u opción vegana) con dos componentes	3,50 €	2,00%
Mollete de jamón ibérico	4,85 €	2,00%
<u>MONTADOS</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Montados fríos (embutido, atún, queso etc. u opción vegana)	2,10 €	1,50%
Montados fríos (embutido, atún, queso etc. u opción vegana) con dos componentes	2,50 €	2,00%
Montados calientes (tortilla, bacon, lomo, calamares, etc. u opción vegana)	2,20 €	1,50%
Montados calientes (tortilla, bacon, lomo, calamares, etc. u opción vegana) con dos componentes	2,60 €	2,00%
<u>SANDWICHES</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Vegetal	3,20 €	2,00%
Mixto	3,20 €	2,00%
Mixto con huevo	3,95 €	1,50%
<u>RACIONES</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Pincho de tortilla	2,80 €	2,00%
<u>ENSALADAS</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
MIXTA	4,25 €	1,00%
RUSA	4,25 €	1,00%
PASTA	4,85 €	1,00%
ARROZ	4,85 €	1,00%
CESAR	6,05 €	1,00%
BACON	6,05 €	0,50%
FRUTOS SECOS	6,05 €	0,50%
<u>COMIDA RÁPIDA</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Hamburguesa normal	4,50 €	1,50%
Hamburguesa de bacon y queso	6,00 €	1,50%
Hamburguesa vegana	6,00 €	1,50%
<u>MENÚ DEL DÍA</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Comida o cena (primer plato, segundo plato, pan y postre)	12,00 €	8,50%
Comida o cena con bebida (primer plato, segundo plato, agua o refresco, pan y postre)	13,00 €	8,50%
Medio menú (primer plato o segundo plato, pan y postre)	8,50 €	4,10%
<u>OTROS</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Bolsa de patatas fritas pequeña	1,50 €	0,50%

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

Bolsa de patatas fritas grande	2,00 €	1,00%
Bolsa de frutos secos pequeña	2,15 €	0,25%
Bolsa de snacks pequeña	1,50 €	0,25%
ENVASES COMPOSTABLES	Precio máx. licitación	PONDERACIÓN
Vasos	0,10 €	0,10%
Set de cubiertos	1,15 €	0,10%
ENVASES DESECHABLES	Precio máx. licitación	PONDERACIÓN
Tupper para platos de comida	0,20 €	0,10%
Bolsa de plástico para transporte de comidas o bebidas	0,10 €	0,10%
EVENTOS	Precio máx. licitación	PONDERACIÓN
Coffee nº 1	5,25 €	0,10%
Coffee nº 2	5,57 €	0,10%
Coffee nº 3	9,48 €	0,10%
Brunch nº 1	12,45 €	0,10%
Brunch nº 2	13,24 €	0,10%
Cocktail nº 1	18,27 €	0,05%
cocktail nº 2	22,72 €	0,05%
Cocktail nº 3	32,88 €	0,05%
Cocktail nº 4	43,16 €	0,05%

**** Los eventos actuales están integrados por los siguientes productos:**

Coffee nº1

Bebidas frías y calientes
Café
Leche
Infusiones
Agua mineral
Surtido de mini bollería (2 piezas por persona)

Coffee nº2

Bebidas frías y calientes
Café
Leche
Infusiones
Agua mineral
Zumo de naranja natural
Surtido de mini bollería (2 piezas por persona)

Coffee nº3

Bebidas frías y calientes
Café
Leche
Infusiones
Agua mineral
Zumo de naranja natural
Yogur natural con cereales
Tostada integral con aceite y tomate

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

Brunch nº1

Bebidas frías y calientes
Café
Leche
Infusiones
Agua mineral
Zumo de naranja natural
Mini bollería (2 piezas por persona)
Mini muffin
Flautín de jamón ibérico
Mini sándwiches variados (2 piezas por persona)

Brunch nº2

Bebidas frías y calientes
Café
Leche
Infusiones
Agua mineral
Zumo de naranja natural
Mini bollería (2 piezas por persona)
Mini wrap
Mini sándwiches variados (2 piezas por persona)
Brocheta de fruta

Cocktail nº1

Tabla de quesos
Tabla de embutidos
Empanada
Tortilla de patatas
Surtido de croquetas
Pasteles variados
Bebidas:
Agua mineral
Refrescos variados

Cocktail nº2

Pizarra de quesos variados con uvas y nueces.
Brocheta Cherry con Mozzarella
Dados de salmón ahumado con salsa
mostaza y coco.
Mini hamburguesas
Surtido de croquetas (jamón y chipirón)
Cazuelita de arroz a banda
Pasteles variados
Bebidas:
Agua mineral
Refrescos variados

Cocktail nº3

Pizarra de Ibéricos
Pizarra de quesos con uvas y nueces.
Croquetas de jamón y chipirón
Tartaleta de hummus con aguacate y queso feta.
Sushi y makis variados.
Samosas de curry
Mini hamburguesas
Langostino Panko.
Cazuelita de arroz negro con ali-oli
Pasteles variados
Bebidas:
Agua mineral
Refrescos variados

Cocktail nº4

Pizarra de jamón ibérico con picos de Jerez.
Pizarra de quesos variados con uvas y nueces.
Milhoja de salmón con queso crema, pasas de corinto y eneldo.
Cucharita de foie con mermelada de frambuesa
Surtido de conos con crema de gamba y crema de bacon y puerro
Bomba de queso Manchego
Brocheta de pollo yakitori.
Croqueta de xangurro
Langostino Panko
Mini hamburguesa .
Gyozas de pollo y verdura
Arroz del senyoret
Cakepop variado
Bebidas:
Agua mineral
Refrescos variados

Artículos y precios para personal:

Hospital Clínico San Carlos. Lista de precios.	PVP 2026	%
CAFÉS E INFUSIONES	Precio máx. licitación	PONDERACIÓN
Café solo	0,90 €	1,00%
Café con leche	0,90 €	2,50%
Café cortado	0,90 €	1,25%
Café descafeinado	0,90 €	1,25%
Infusiones	0,90 €	1,00%
Infusiones con leche	0,75 €	1,00%
Vaso de leche	0,75 €	1,00%
Leche con cacao en polvo	1,25 €	1,00%
BOLLERÍA	Precio máx. licitación	PONDERACIÓN
Bollos (palmeras, croissants, magdalenas, sobaos etc.)	1,05 €	1,50%
Bollos a la plancha	1,05 €	1,00%
Churros (unidad)	0,20 €	1,00%
Porras (unidad)	0,55 €	1,00%

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

Donuts	1,05 €	0,80%
Tostada de pan con mantequilla y mermelada o con aceite de oliva y tomate	1,10 €	0,50%
Croissant mixto	3,00 €	0,50%
Tostada de jamón serrano	2,25 €	1,00%
Porción de tarta	2,25 €	0,50%
Yogourt	1,25 €	0,50%
<u>DESAYUNOS</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Desayuno completo para personal (café o infusión con bollería, churros o tostada)	1,70 €	6,50%
<u>AGUAS Y REFRESCOS</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Agua mineral 1/2 litro	0,70 €	3,50%
Agua mineral 1,5 litros	1,05 €	1,20%
Refrescos (Coca cola, Fanta, etc.) lata de 33 cl.	1,25 €	2,00%
Zumo envasado o batidos 200 cc.	1,25 €	1,50%
Zumo de naranja natural 200 cc.	1,85 €	2,00%
Zumo de naranja natural 300 cc.	2,55 €	2,00%
<u>BOCADILLOS</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Bocadillos fríos (embutido, atún, queso etc. u opción vegana)	1,80 €	1,50%
Bocadillos fríos (embutido, atún, queso etc. u opción vegana) con dos componentes	1,80 €	2,00%
Bocadillos calientes (tortilla, bacon, lomo, calamares, etc. u opción vegana)	1,80 €	1,50%
Bocadillos calientes (tortilla, bacon, lomo, calamares, etc. u opción vegana) con dos componentes	1,80 €	2,00%
Mollete de jamón ibérico	3,00 €	1,50%
<u>MONTADOS</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Montados fríos (embutido, atún, queso etc. u opción vegana)	1,05 €	2,00%
Montados fríos (embutido, atún, queso etc. u opción vegana) con dos componentes	1,05 €	2,00%
Montados calientes (tortilla, bacon, lomo, calamares, etc. u opción vegana)	1,05 €	2,00%
Montados calientes (tortilla, bacon, lomo, calamares, etc. u opción vegana) con dos componentes	1,05 €	2,00%
<u>SANDWICHES</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Vegetal	1,55 €	2,50%
Mixto	1,55 €	2,50%
Mixto con huevo	2,35 €	2,50%
<u>RACIONES</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Pincho de tortilla	1,35 €	2,50%
<u>COMIDA RÁPIDA</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Hamburguesa normal	1,70 €	1,50%
Hamburguesa de bacon y queso	2,55 €	2,00%

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

Hamburguesa vegana	2,55 €	2,00%
<u>MENÚ DEL DÍA</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Comida o cena (primer plato, segundo plato, pan y postre)	7,05 €	9,00%
Comida o cena con bebida (primer plato, segundo plato, agua o refresco, pan y postre)	7,45 €	9,00%
Medio menú (primer plato o segundo plato, pan y postre)	4,70 €	5,50%
Bono de 10 comidas o cenas sin bebida	59,65 €	3,00%
Bono de 30 comidas o cenas sin bebida	159,00 €	3,00%
<u>OTROS</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Bolsa de patatas fritas pequeña	1,30 €	0,50%
Bolsa de patatas fritas grande	1,90 €	0,50%
Bolsa de frutos secos pequeña	2,50 €	0,20%
Bolsa de snacks pequeña	1,50 €	0,10%
<u>ENVASES COMPOSTABLES</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Vasos	0,05 €	0,05%
Set de cubiertos	0,10 €	0,05%
<u>ENVASES DESECHABLES</u>	<u>Precio máx. licitación</u>	<u>PONDERACIÓN</u>
Tupper para platos de comida	0,15 €	0,05%
Bolsa de plástico para transporte de comidas o bebidas	0,05 €	0,05%

Artículos y precios para la guardia y donantes:

INGESTA	Precio máx. licitación	<u>PONDERACIÓN</u>
Desayuno	2,33 €	14%
Comida sin bebida	4,67 €	46%
Cena sin bebida	4,67 €	38%

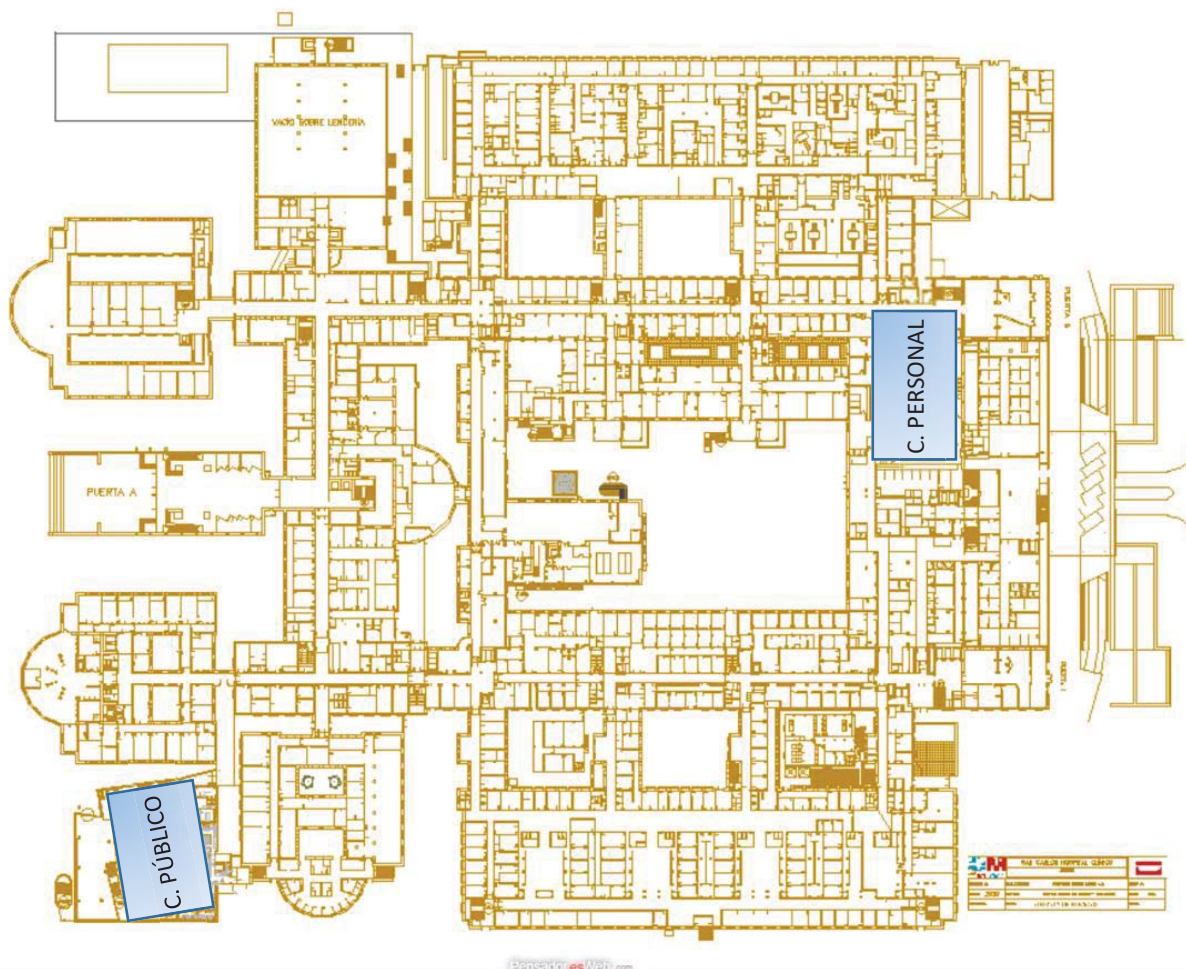
Donantes	Precio máx. licitación	<u>PONDERACIÓN</u>
Ticket de comida y bebida tras la donación	2,73 €	2%

18.ANEXO 2: RELACIÓN DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO.

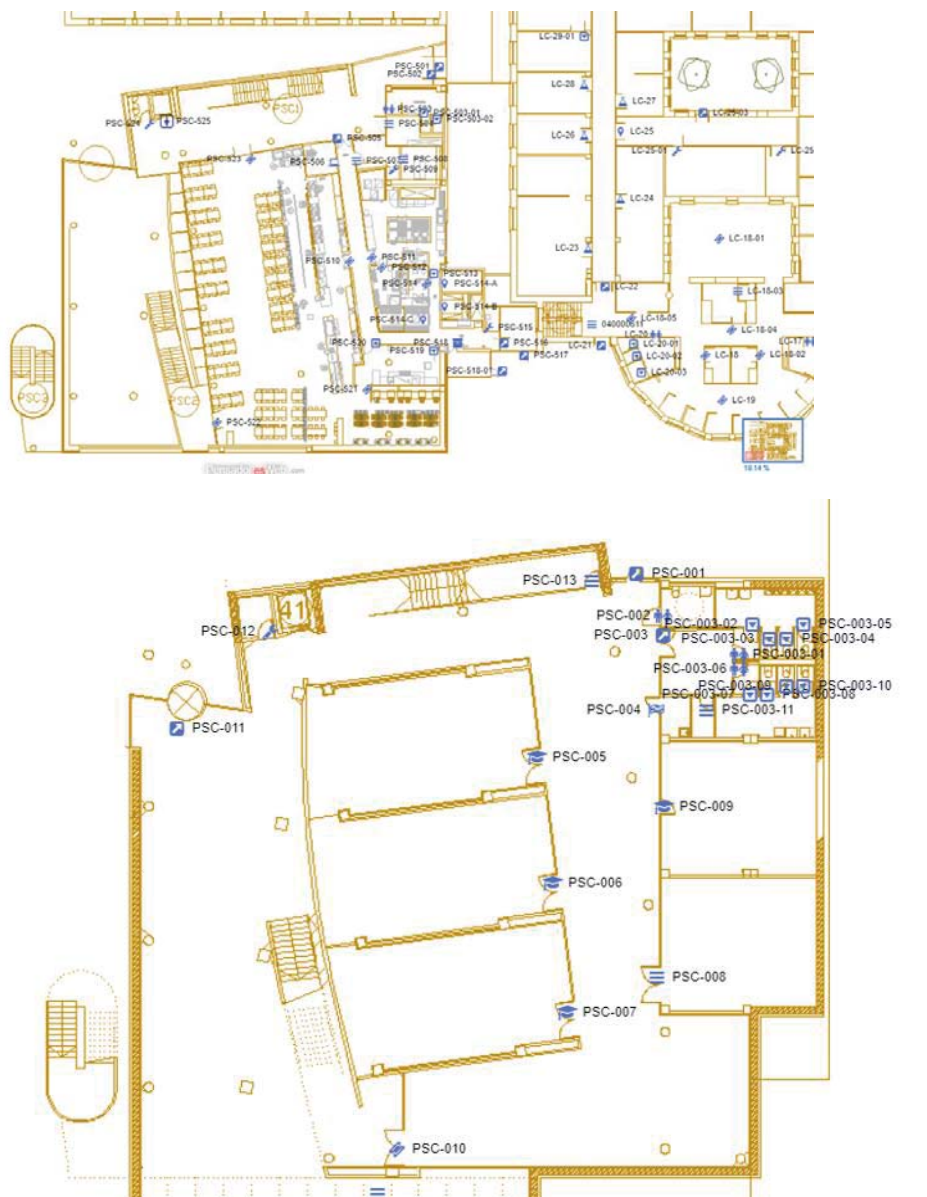
INVERSIÓN MÍNIMA	
UNIDADES	ARTÍCULO
1	EQ PARTIDO PARA CAMARA DE CONGELACIÓN - tipo SPLIT Vol. 17,18 m3
2	TERMO DE LECHE - Capacidad: 20 a 25l.
1	CORTADORA FIAMBRE AUTOMÁTICA USO INDUSTRIAL
2	GRIFO EXTENSIBLE
4	DOSIFICADOR DE JABON DE MANOS
4	DISPENSADOR DE PAPEL DE MANOS TOALLA ZIG-ZAG
2	TRITURADOR, TVF-450
2	BAÑO MARIA -MESA CALIENTE ELECTRICO
2	REHABILITACIÓN ASEOS PÚBLICOS EN AMBAS CAFETERIAS -conforme a normativa vigente.
1	MÁQUINA DE REFRIGERACIÓN CUARTO BASURAS
1	HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN VAPOR 10 NIVELES
	REHABILITACIÓN DESAGUES HORNOS
	CUBOS DE BASURA CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS
	CUALQUIER OTRO EQUIPAMIENTO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO -conforme a normativa vigente- y
	MEJORAS PROPUESTAS EN LA OFERTA DEL LICITADOR.

19. ANEXO 3: PLANO DE LOS LOCALES.

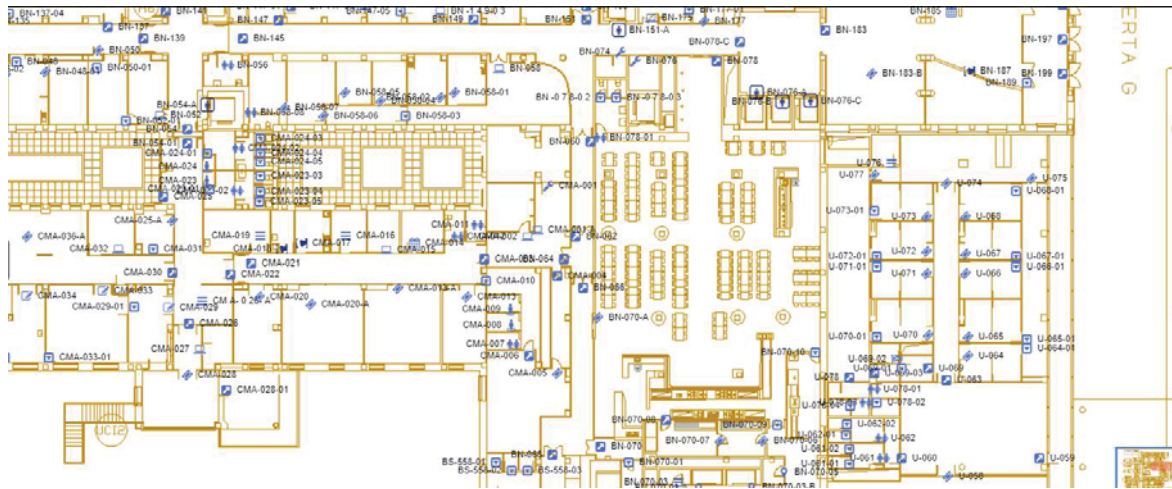
Plano Cafeterías:



Cafetería personal:



Cafetería público:



20.ANEXO 4: INVENTARIO DE MOBILIARIO Y EQUIPOS.

INVENTARIO CAFETERÍA PÚBLICO			
DESTINO	UNIDADES	ARTÍCULO	UBICACIÓN/ZONA
CAF.PUBLICO	1	ESTANTERIA MODULAR 1,90X0,40X1,85	Almac..cámaras
CAF.PUBLICO	3	CONJUNTO ESTANTERIAS CON 4 ENTREPAÑOS	Almac..cámaras
CAF.PUBLICO	2	CÁMARAS FRIGORÍFICAS DESMONTABLES	Almac..cámaras
CAF.PUBLICO	1	CÁMARA CONGELADORA	Almac..cámaras
CAF.PUBLICO	1	SOTOBANCO 9,5 CON 3 ELEMENTOS FRÍOS Y 2 CALIENTES Y 2 EXPOSITORES Y PORTAVASOS Y MÓDULO CAJA	Cafetería
CAF.PUBLICO	1	DESLIZABANDEJAS 9,5M	Cafetería
CAF.PUBLICO	6	CARROS PORTABANDEJAS 12 ALTURAS	Cafetería
CAF.PUBLICO	3	MÁQUINA REGISTRADORA	Cafetería
CAF.PUBLICO	1	TERMO DE LECHE	Cafetería
CAF.PUBLICO	1	MAQUINA DE HIELO INDUSTRIAL	Cafetería
CAF.PUBLICO	1	LAVAMANOS	Cafetería
CAF.PUBLICO	1	BARRA 2 M Y BOTELLERO	Cafetería
CAF.PUBLICO	1	TELEFONO INTERNO	Cafetería
CAF.PUBLICO	2	DOSIFICADOR LAVADO MANOS	Cocina
CAF.PUBLICO	1	MESA TRABAJO MURAL 2 X 0,60	Cocina
CAF.PUBLICO	1	MESA TRABAJO MURAL 1 X 0,60	Cocina
CAF.PUBLICO	1	PILA DE LAVADO SENOS	Cocina
CAF.PUBLICO	1	FREIDORA ELÉCTRICA	Cocina
CAF.PUBLICO	1	MESA DE APOYO COCINA	Cocina
CAF.PUBLICO	1	CAMPANA EXTRACTORA	Cocina
CAF.PUBLICO	1	CUBOS DE BASURA	Cocina
CAF.PUBLICO	1	CORTADORA FIAMBRE	Cuarto frío
CAF.PUBLICO	1	MESA FRIGORÍFICA 3 CUERPOS SENO 1,70	Cuarto frío
CAF.PUBLICO	1	LAVAVAJILLAS 0,70X0,80	Office
CAF.PUBLICO	10	BANDEJAS LAVAVAJILLAS	Office
CAF.PUBLICO	1	MESA LAVADO 1 SENO	Office
CAF.PUBLICO	1	MESA ENTRADA A LAVAVAJILLAS	Office
CAF.PUBLICO	1	MESA SALIDA LAVAVAJILLAS	Office
CAF.PUBLICO	20	BANDEJAS ALUMINIO PEQUEÑAS	Almacen pasillo
CAF.PUBLICO	1	BANDEJERO 1,60 X 0,60	Self Comedor
CAF.PUBLICO	1	PANTALLA ILUMINACION PC 411	Self Comedor
CAF.PUBLICO	1	CRISTALES CURVOS PROTECTORES	Self Comedor
CAF.PUBLICO	1	FRY-TOP GAS	Self Comedor
CAF.PUBLICO	1	EXTINCION SISTEMA ALT-ON	Self Comedor
CAF.PUBLICO	1	CUBA REFRIGERADA	Self Comedor

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

La autenticidad de este documento se puede comprobar en
https://gestiona.comunidad.madrid/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación:

CAF.PUBLICO	1	PANTALLA LUZ	Self Comedor
CAF.PUBLICO	1	CRISTALES CURVOS PROTECTORES CC-411	Self Comedor
CAF.PUBLICO	1	ENCIMERA DE BARRA	Barra cafetería
CAF.PUBLICO	1	MESA DE PREPARACION CON SENO	Barra cafetería
CAF.PUBLICO	1	GRIFO MONOMANDO	Barra cafetería
CAF.PUBLICO	1	MESA PARA CAFETERA	Barra cafetería
INVENTARIO CAFETERÍA PERSONAL			
CAF.PERSONAL	1	MESA DE PREPARACION 800x600	Recep.Mercancias
CAF.PERSONAL	1	GRIFO EXTENSIBLE	Recep.Mercancias
CAF.PERSONAL	1	VISOR ELECTRÓNICO DE ACERO INOX.	Recep.Mercancias
CAF.PERSONAL	1	BALANZA SOLO PESO B-30	Recep.Mercancias
CAF.PERSONAL	1	SUMIDERO C/SIFÓN SALIDA VERTICAL	Recep.Mercancias
CAF.PERSONAL	1	REJILLA LAMAS ANTIDESLIZANTES	Recep.Mercancias
CAF.PERSONAL	1	ARCÓN CONGELADOR	Recep.Mercancias
CAF.PERSONAL	1	CONJUNTO CAMARAS DE REFRIGERACION	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	2	EQ PARTIDO PARA CAMARA DE REFRIGERACION	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	EQ PARTIDO CAMARA REFRIG Y P.TERMINADO	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	CONJUNTO ESTANTERIA 4 NIVELES, KIT-91	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	SOPORTE PARA ESTANTERIA, P-44	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	ESTANTE MODULAR DE POLIETILENO, S-84	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	CONJUNTO ESTANTERIA 4 NIVELES, KIT-94	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	SOPORTE PARA ESTANTERIA, P-44	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	ESTANTE MODULAR DE POLIETILENO, S-114	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	CONJUNTO ESTANTERIA 4 NIVELES, KIT-96	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	SOPORTE PARA ESTANTERIA, P-44	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	ESTANTE MODULAR DE POLIETILENO, S-134	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	CONJUNTO ESTANTERIA 4 NIVELES, KIT-101	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	SOPORTE PARA ESTANTERIA, P-44	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	ESTANTE MODULAR DE POLIETILENO, S-94	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	ESTANTE MODULAR DE POLIETILENO, S-84	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	SUMIDERO C/SIFÓN SALIDA VERTICAL ISN-3 H	Almac..cámaras
CAF.PERSONAL	1	MESA DE TRABAJO MURAL EN L	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	GRIFO GM-PL-25 E	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	CAÑO GRIFO ELECTRÓNICO, CEL-12	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	DOSIFICADOR DE JABON 460202	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA ZIG-ZAG	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	MONTANTE MURAL, MM-60	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	RECIPIENTE GASTRONORM, GN-1/6 - 100	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	MESA SNACK, MSP-200 (SIN ENCIMERA)	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	ESTANTERIA DE PARED, EML-1440	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	TABLA DE TROCEO, TC-240	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	ARMARIO ESTERILIZADOR CUCHILLOS U.V.	Preparaciones

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

La autenticidad de este documento se puede comprobar en
https://gestiona.comunidad.madrid/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación:

CAF.PERSONAL	1	TRITURADOR, TVF-450	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	SOP.PARED BRAZO TRIT. SPB-35	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	CORTADORA DE FIAMBRE, CGSP-300	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	DISCO DE CORTE EN RODAJAS, DR-8	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	DISCO CORTE EN RODAJAS ONDULADAS, DRO-8	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	DISCO PARA CORTAR EN JULIANA, DJ-1	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	DISCO PARA CORTAR PATATAS FRITAS, DBG-8	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	DISCO PARA RALLAR, DRL-1	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	DISCO PARA CORTAR EN DADOS, DD-8	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	CUBO DE BASURA, CUV-105	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	SUMIDERO C/SIFÓN SALIDA VERTICAL ISN-3 H	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	CARRO DE 2 ESTANTES, CE-852	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	MARMITA A GAS, MPG9-15	Cocción
CAF.PERSONAL	1	EXTIN CAMPANA INDUCT SIST ALT-ON	Cocción
CAF.PERSONAL	1	EXTRACCION CAMPANA MARMITAS	Cocción
CAF.PERSONAL	1	CARRO DE 2 ESTANTES, CE-852	Cocción
CAF.PERSONAL	1	LAVAMANOS DE PIE LP-44-EL	Cocción
CAF.PERSONAL	1	DOSIFICADOR DE JABON 460202	Cocción
CAF.PERSONAL	1	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA ZIG-ZAG	Cocción
CAF.PERSONAL	1	SOPORTE DE HORNO, SH-11	Cocción
CAF.PERSONAL	1	FRY-TOP A GAS, FTG9-10 VL	Cocción
CAF.PERSONAL	1	MUEBLE BAJO, MB9-10	Cocción
CAF.PERSONAL	1	KIT PUERTA DCHA.	Cocción
CAF.PERSONAL	1	KIT PUERTA IZDA.	Cocción
CAF.PERSONAL	1	FREIDORA ELECTRICA FE9-10	Cocción
CAF.PERSONAL	1	ELEMENTO NEUTRO, EN9-05	Cocción
CAF.PERSONAL	1	MUEBLE BAJO, MB9-05	Cocción
CAF.PERSONAL	1	KIT PUERTA DCHA.	Cocción
CAF.PERSONAL	1	COCINA A GAS, CG9-40	Cocción
CAF.PERSONAL	1	MUEBLE BAJO, MB9-10	Cocción
CAF.PERSONAL	1	KIT PUERTA DCHA.	Cocción
CAF.PERSONAL	1	KIT PUERTA IZDA.	Cocción
CAF.PERSONAL	1	ELEMENTO NEUTRO, EN9-10	Cocción
CAF.PERSONAL	1	MUEBLE BAJO, MB9-10	Cocción
CAF.PERSONAL	1	UNION DE MODULOS	Cocción
CAF.PERSONAL	1	UNION MOD. DOBLE COCINA G900	Cocción
CAF.PERSONAL	1	KIT ZOCALO GAS 4 1/2M G900	Cocción
CAF.PERSONAL	2	ANTERIOR DE MESA 2 1/2 M.	Cocción
CAF.PERSONAL	1	CAMPANA CENTRAL DE EXTRACCIÓN	Cocción
CAF.PERSONAL	1	EXTIN CAMPANA INDUCT SIST ALT-ON	Cocción
CAF.PERSONAL	1	CUBO DE BASURA, CUV-105	Cocción
CAF.PERSONAL	1	TURBOTRITURADOR PTF0020	Cocción

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

CAF.PERSONAL	1	FREGADERO, FI-66/10	Cocción
CAF.PERSONAL	1	GRIFO GM-PL-25 E	Cocción
CAF.PERSONAL	1	MESA DE PREPARACION 1400x600	Cocción
CAF.PERSONAL	1	CAJONERA CJ-4	Cocción
CAF.PERSONAL	1	MESA DE PREPARACION 1000x600	Cocción
CAF.PERSONAL	1	SUMIDERO C/SIFÓN SALIDA VERTICAL ISN-3 H	Cocción
CAF.PERSONAL	1	REJILLA LAMAS ANTIDESLIZANTES IL-13	Cocción
CAF.PERSONAL	1	ESTANTERIA DE PARED, EML-1440	Cocción
CAF.PERSONAL	1	ARMARIO ESTERILIZADOR CUCHILLOS U.V.	Cocción
CAF.PERSONAL	1	ABATIDOR DE TEMPERATURA, ATM-161	Cocción
CAF.PERSONAL	1	FREGADERO, FI-107/10	Plonge
CAF.PERSONAL	1	GRIFO DUCHA, GDM2	Plonge
CAF.PERSONAL	1	CANAleta SIFÓN SALIDA HORIZONTAL ICSH5-3	Plonge
CAF.PERSONAL	1	REJILLA LAMAS ANTIDESLIZANTES IL-14	Plonge
CAF.PERSONAL	1	ESTANTERIA DE PARED, EMT-1240	Plonge
CAF.PERSONAL	1	CONJUNTO ESTANTERIA 4 NIVELES, KIT-92	Plonge
CAF.PERSONAL	1	SOPORTE PARA ESTANTERIA, P-44	Plonge
CAF.PERSONAL	1	ESTANTE MODULAR DE POLIETILENO, S-94	Plonge
CAF.PERSONAL	1	LAVADORA DE UTENSILIOS LP-70	Plonge
CAF.PERSONAL	1	MESA DE DESBARASADO, MD3C	Lavado
CAF.PERSONAL	1	CUBO DE BASURA, CUV-105	Lavado
CAF.PERSONAL	1	MESA LAVAVAJILLAS, MFDB-1500 LM IZDA	Lavado
CAF.PERSONAL	1	MESA A RODILLOS, MR2C	Lavado
CAF.PERSONAL	1	CONJUNTO ESTANTERIA 4 NIVELES, KIT-96	Lavado
CAF.PERSONAL	1	SOPORTE PARA ESTANTERIA, P-44	Lavado
CAF.PERSONAL	1	ESTANTE MODULAR DE POLIETILENO, S-134	Lavado
CAF.PERSONAL	1	CANAleta SIFÓN SALIDA VERTICAL ICSH5-38	Lavado
CAF.PERSONAL	1	REJILLA LAMAS ANTIDESLIZANTES IL-15	Lavado
CAF.PERSONAL	1	CAMPANA MURAL PARA VAHOS	Lavado
CAF.PERSONAL	1	LAVAVAJILLAS ADVANCE, AD-48 B	Lavado
CAF.PERSONAL	1	MUEBLE BUFFET VITRINAS DE PASE	Barra de bar
CAF.PERSONAL	1	VITRINAS REFRIGERADAS PASANTES	Barra de bar
CAF.PERSONAL	1	MUEBLE BUFFET VITRINAS y CAJAS	Barra de bar
CAF.PERSONAL	1	VITRINA VISTA 850	Barra de bar
CAF.PERSONAL	1	MUEBLE BUFFET CALIENTE	Buffet
CAF.PERSONAL	1	CRISTAL ESTANTE CE-311	Buffet
CAF.PERSONAL	1	CRISTAL PROTECTOR CF-311	Buffet
CAF.PERSONAL	1	PANTALLA LUZ-CALOR PC-311 230V 50/60Hz	Buffet
CAF.PERSONAL	2	SOPORTES CRISTALES SPCFE-L	Buffet
CAF.PERSONAL	1	CRISTAL ESTANTE CE-311	Buffet
CAF.PERSONAL	1	CRISTAL PROTECTOR CF-311	Buffet
CAF.PERSONAL	1	MURAL REFRIGERADO SLIM INOX 130	Buffet

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación:

CAF.PERSONAL	1	MUEBLE BUFFET VITRINAS	Buffet
CAF.PERSONAL	1	ESTANTERIAS 4 ESTANTES	Almacenes
CAF.PERSONAL	1	CÁMARA VARIOS	Cámaras conservación
CAF.PERSONAL	1	CÁMARA PRODUCTOS CONGELADOS	Cámaras conservación
CAF.PERSONAL	1	CÁMARA PESCADOS	Cámaras conservación
CAF.PERSONAL	1	CÁMARA CARNES	Cámaras conservación
CAF.PERSONAL	1	UNIDAD CONDENSADORA SEMIHERMÉTICA	Cámaras conservación
CAF.PERSONAL	1	ESTANTERIAS 4 ESTANTES ACERO INOXIDABLE	Cámaras conservación
CAF.PERSONAL	1	TAJOS DE CORTE	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	MESAS DE TRABAJO Y PREPARACION MURALES	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	REJILLAS DE PISO	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	CORTADORA DE HORTALIZAS	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	MESAS FRIGORÍFICAS	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	CORTADORA DE FIAMBRES	Preparaciones
CAF.PERSONAL	1	MESAS FRIGORÍFICAS	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	MESAS DE TRABAJO Y PREPARACION APOYO	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	REJILLAS PISO	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	FREIDORAS ELECTRICAS	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	COCINA CENTRAL GAS	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	CAMPANA DE HUMOS	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	REJILLAS EN PISO	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	SARTEN BASCULANTE A GAS	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	MESAS DE TRABAJO Y PREPARACION APOYO	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	HORNO DE CONVECCIÓN-VAPOR ELECTRICO	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	MESA FRIGORÍFICA G.N (AVATIDOR)	Condimentación
CAF.PERSONAL	1	ESTANTERIAS ACERO INOXIDABLE	lavado vajilla y plonge
CAF.PERSONAL	1	FREGADERO	lavado vajilla y plonge
CAF.PERSONAL	1	REJILLAS EN PISO	lavado vajilla y plonge
CAF.PERSONAL	1	MESA AUXILIAR LAVADORA CON RODILLOS	lavado vajilla y plonge
CAF.PERSONAL	1	REJILLA PISO	Basuras
CAF.PERSONAL	1	MANGUERA	Basuras
CAF.PERSONAL	1	HORNO DE CONVECCIÓN-VAPOR ELECTRICO	Office
CAF.PERSONAL	1	SOPORTE HORNOS CON GUÍAS	Office
CAF.PERSONAL	1	MESA DE PREPARACIÓN	Office
CAF.PERSONAL	1	ESTANTERIA SENCILLA DE PARED	Office
CAF.PERSONAL	1	ESTANTERIAS ACERO INOXIDABLE	Cafetería
CAF.PERSONAL	1	MUEBLES SOTABANCOS MURALES	Cafetería
CAF.PERSONAL	1	MUEBLE CAFETERA MURAL	Cafetería
CAF.PERSONAL	1	TERMO LECHE	Cafetería
CAF.PERSONAL	2	CAFETERA TRES GRUPOS ELECTRONICA	Cafetería
CAF.PERSONAL	1	MAQUINA DE HIELO EN CUBITOS	Cafetería
CAF.PERSONAL	1	MOLINO DE CAFÉ	Cafetería
CAF.PERSONAL	1	HORNO MICROONDAS	Cafetería

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

CAF.PERSONAL	1	VITRINA EXPOSITORA	Cafetería
CAF.PERSONAL	1	MUEBLES BOTELLEROS FRIGORIFICOS	Cafetería
CAF.PERSONAL	1	MUEBLES SOTABANCOS	Cafetería
CAF.PERSONAL	1	BAÑO MARIA -MESA CALIENTE ELECTRICO	Autoservicio
CAF.PERSONAL	1	DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES	Autoservicio
CAF.PERSONAL	1	MUEBLE CAJA	Autoservicio
CAF.PERSONAL	1	ARMARIO FRIGORIFICO EXPOSITOR	Autoservicio
CAF.PERSONAL	1	ESTANTERIAS BAJA	Autoservicio
CAF.PERSONAL	1	ARMARIO FRIGORIFICO EXPOSITOR	Autoservicio
CAF.PERSONAL	1	FRENTE DE AUTOSERVICIO	Autoservicio
CAF.PERSONAL	1	DESLIZADOR DE BANDEJAS	Autoservicio

21. ANEXO 5: RELACIÓN DE PERSONAL

CATEGORIA	F. ANTIGÜEDAD	CONTRATO	JORNADA SEMANAL	BASE COTIZ	CONVENIO COLECTIVO
A.S.L.	24/09/2022	200	16	6.926,88	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
JEFE DE COCINA	01/02/1990	100	40	34.709,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	01/12/1993	100	40	23.096,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	19/02/2020	189	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	26/10/1997	100	40	24.188,76	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	10/03/2024	189	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	18/03/2006	100	40	18.023,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	10/01/1994	100	40	19.617,24	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
ENCARGADO/A	29/05/2015	189	40	29.320,68	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	23/11/2023	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	01/06/2005	189	40	17.718,96	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	08/05/2024	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
JEFE DE COCINA	28/09/1998	100	40	40.347,84	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	13/07/2019	189	40	18.050,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
COCINERO/A	27/11/2023	410	40	16.452,48	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	02/12/2024	402	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	23/09/2022	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
ADMINISTRATIVO/A	01/04/2018	189	40	19.228,44	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	20/09/2001	100	40	18.023,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	13/11/2024	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	19/04/1996	100	40	19.537,92	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	01/04/1981	100	40	33.259,92	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	28/01/2008	189	40	17.718,96	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
AUX. COLECTIVIDADES	04/06/2024	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	13/08/1998	100	40	18.023,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
AUX. COLECTIVIDADES	28/11/2024	402	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	06/04/2004	100	40	18.023,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
ENCARGADO/A	13/02/2014	289	40	21.024,84	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	01/10/2022	189	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	26/02/2024	100	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	29/05/2001	100	40	17.718,96	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
COCINERO/A	05/03/2019	410	40	16.514,64	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	13/04/2006	100	40	19.518,96	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	01/10/2006	189	40	18.023,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA

CAMARERO	16/12/2024	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	03/04/2017	189	40	16.603,68	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	23/07/2024	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	05/06/2024	510	20	8.514,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	23/12/2024	502	20	8.514,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
JEFE ALMACEN	15/07/2003	100	40	19.450,68	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	01/09/2001	100	40	20.551,92	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	30/01/2006	100	40	18.023,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	08/05/2024	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
COCINERO/A	08/02/2017	189	40	16.514,64	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	06/10/1988	100	40	20.598,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
AUX ADMINISTRATIVO/A	02/01/1986	100	40	23.282,52	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	01/09/1989	100	40	23.218,20	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
ENCARGADO/A	01/10/1993	100	40	35.290,92	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	24/08/2001	100	40	18.023,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	04/11/2024	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
AUX. COLECTIVIDADES	05/09/2024	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
COCINERO/A	28/03/2005	100	40	18.509,04	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
AYUDANTE DE COCINA	01/09/2019	189	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	02/11/1981	100	40	29.487,00	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAJERO	05/10/2002	100	40	18.023,28	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	25/11/2024	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	26/07/2023	200	20	8.514,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	10/09/2007	189	40	17.718,96	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
COCINERO 10 AÑOS	15/10/2012	189	40	20.029,08	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO	01/10/1979	100	40	23.596,20	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
AUX. COLECTIVIDADES	03/12/2018	189	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L. + 10 AÑOS	01/11/2012	189	40	17.718,96	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
AUX. COLECTIVIDADES	04/04/2024	100	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
A.S.L.	07/10/2024	410	40	16.452,60	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
ENCARGADO/A	20/06/1998	100	40	35.712,72	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
COCINERO/A	01/03/2005	100	40	18.509,08	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
CAMARERO/A	08/05/2007	189	40	18.609,52	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
COCINERO/A	01/03/2007	100	40	20.242,48	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA
ENCARGADO/A	28/11/2016	100	40	31.969,66	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA

Firmado digitalmente por: MARTINEZ ARRANZ JAVIER
Fecha: 2025.11.12 15:31

Firmado digitalmente por: GOMEZ DERCH CESAR ADOLFO
Fecha: 2025.11.17 15:05

La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación:

CONTRATO MIXTO: PROCEDIMIENTO ABIERTO. PLURALIDAD DE CRITERIOS

CSPA 2025-4-267 "CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS"

SARA