

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LAS CAFETERIAS-COMEDORES, DEL PÚBLICO Y DEL PERSONAL DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA Y PARA LA ADQUISICION Y EXPLOTACION DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTICIOS EN EL HOSPITAL DE LA PRINCESA Y CENTRO DE ESPECIALIDADES DE HNOS. GARCÍA NOBLEJAS DE MADRID.**

**P.A. 41/2012 HUP**

## **INDICE**

- 1.- OBJETO DE LA CONTRATACION**
- 2.- CONDICIONES DEL SERVICIO**
- 3.- PRODUCTOS Y SERVICIOS**
- 4.- HORARIO Y USOS DE LAS CAFETERIAS**
- 5.- SERVICIOS ESPECIALES**
- 6.- INSTALACIONES MOBILIARIO Y MATERIAL**
- 7.- CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES**
- 8.- CONDICIONES PARA LA GESTION DEL SERVICIO DE MAQUINAS EXPENDEDORAS**
- 9.- CONTROL Y SEGUIMIENTO**
- 10.- FACULTADES DE DIRECCION E INSPECCION**
- 11.- RECLAMACIONES**
- 12.- REGIMEN SANCIONADOR**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LAS CAFETERIAS-COMEDORES, DEL PÚBLICO Y DEL PERSONAL DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA Y PARA LA ADQUISICION Y EXPLOTACION DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTICIOS EN EL HOSPITAL DE LA PRINCESA Y CENTRO DE ESPECIALIDADES DE HNOS. GARCÍA NOBLEJAS DE MADRID.**

**P.A. 41/2012 HUP**

## **1.- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

1.1. El concurso que regula este Pliego, tiene por objeto la contratación del servicio de explotación de la Cafetería y Comedor de Personal (planta -1), la Cafetería de Público (planta 0) y la adquisición y explotación de las máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimenticios en el Hospital Universitario de la Princesa de Madrid, C/ Diego de León, 62 y Centro de Especialidades Hnos. García Noblejas, C/Doctor Esquerdo, 45.

1.2. La prestación del servicio se realizará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulen en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

## **2.- CONDICIONES DEL SERVICIO**

Las condiciones de obligado cumplimiento se detallan en los párrafos siguientes:

### **2.1. Condiciones Generales:**

2.1.1. Los materiales necesarios para el desarrollo correcto del servicio, así como la limpieza de las cafeterías y restaurante serán por cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento hostelero y especialmente en un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa y a lo especificado en este pliego.

2.1.2. Las cafeterías y comedores se limpiarán al final de cada turno, y cuando sea necesario para el mantenimiento diario, más lo programado periódicamente, siguiendo las pautas y frecuencias especificadas en el **Anexo I** de este pliego de prescripciones técnicas. Asimismo, se expondrán en las puertas de los baños (planta -1) las frecuencias de la limpieza con la fecha y firma del empleado que la realice.

2.1.3. El adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales, incluido contenedores de residuos con tapa, las zonas de acceso a la cafetería y almacenes de víveres, en especial los accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de las mercancías, debiendo realizar la segregación de

residuos según la normativa vigente. La retirada de aceites usados se realizará por empresa autorizada y se justificará dicha retirada con la documentación correspondiente. El cartón será doblado y depositado en la zona establecida por el Centro para tal fin. También se hará cargo del reciclado de vidrio que genere dentro de su actividad.

2.1.4. El adjudicatario contratará a su cargo los servicios de una empresa especializada en desinsectación y desratización (D+D) para que haga la programación periódica de las intervenciones que sean necesarias, sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales que por motivo de plagas sean necesarias. En caso de necesidad se efectuarán simultáneamente los tratamientos de desinsectación y desratización con los realizados por el Hospital, entregando el comprobante de las actuaciones a la Dirección del Centro o persona en quien ésta delegue.

Los licitadores presentarán dentro del sobre de **Documentación Administrativa** la documentación **(1)** acreditativa de la contratación de un servicio de D+D (desinsectación y desratización) externo o la relativa a la existencia de un servicio interno dentro de la empresa, o documento que justifique suficientemente el compromiso de realización del D+D en la que se especifique tanto la metodología como los medios utilizados y la frecuencia de actuación, que como mínimo tendrá carácter trimestral.

2.1.5. En tanto no existan contadores con los que se pueda determinar el consumo de agua y energía eléctrica producido por las cafeterías, dichos consumos serán asumidos por el Hospital Universitario de la Princesa.

De ser éstos instalados por el Hospital, serán facturados a la empresa adjudicataria por los importes resultantes de dichos consumos produciéndose la liquidación oportuna resultante de dichos importes.

En caso de existir aparatos cuya fuente de energía sea el gas, éste será contratado directamente por el adjudicatario si no hubiera impedimento técnico a dicha contratación.

El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos deteriorados, tales como grifos, enchufes, bombillas, etc.

La empresa adjudicataria del concurso presentará los correspondientes certificados de los equipos adquiridos por ésta, dando así cumplimiento a la normativa vigente en relación a la prevención de incendios y a las instalaciones de gas natural.

La empresa que preste el servicio tendrá que disponer de los correspondientes certificados sobre el estado de conservación y mantenimiento de los elementos que componen los equipos y aparatos cuyo funcionamiento dependen del suministro de gas natural, así como tener en perfecto estado los sistemas de detección de gas natural en las instalaciones de las cocinas de las cafeterías.

De la misma forma será responsabilidad del adjudicatario la instalación y mantenimiento de los sistemas de extinción de campanas extractoras de las cafeterías de acuerdo a la normativa interna y al plan propio del Hospital Universitario de la Princesa que le será comunicado. El mantenimiento del resto de medios de extinción correrá a cargo del Hospital.

2.1.6. Será obligación del adjudicatario adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento del Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/95, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales y en el Reglamento de los Servicios de Prevención, aprobado por RD 39/1997, de 17 de enero, y modificado por el RD 604/06 de 19 de Mayo así como las que se promulguen durante la ejecución del contrato. En este sentido, los licitadores presentarán dentro del sobre de **Documentación Administrativa** justificante del modelo organizativo de prevención de riesgos laborales, certificado de auditoría legal del sistema de prevención en caso de no tener concertadas todas las especialidades con un servicio de prevención ajeno, certificación por la empresa licitadora de obligación al conocimiento, aceptación y cumplimiento de todas las normas que, en materia de prevención de riesgos laborales, dictamine el departamento correspondiente del Centro objeto de concurso, sin perjuicio de lo establecido en la legislación vigente, y su observación por parte de todos los trabajadores, plan de prevención de riesgos laborales y documentación acreditativa de su política preventiva **(2)**

El adjudicatario mantendrá reuniones periódicas de coordinación donde se revisará la documentación requerida por el Hospital Universitario de la Princesa y en las que se abordará el cumplimiento de la normativa en materia de prevención y las incidencias acaecidas durante la prestación del servicio.

Se respetará la normativa vigente sobre las medidas medioambientales que estén relacionadas con la ejecución del presente concurso. Del mismo modo, el adjudicatario colaborará activamente con la política medioambiental establecida por el Hospital, adoptando las medidas necesarias que le sean indicadas para favorecer la gestión de residuos y el reciclaje de materiales.

2.1.7. Las líneas telefónicas de uso externo que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.

2.1.8 Queda expresamente prohibida la publicidad dentro del recinto hospitalario, y especialmente fuera de los espacios de cafetería, permitiéndose en todo caso las reseñas o logotipos propios de los productos a suministrar o de la propia empresa adjudicataria dentro de los parámetros que marque la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa y con los límites que ésta indique. Cualquier otro tipo de elemento publicitario, deberá ser inexcusablemente aprobado por la Dirección del Hospital.

2.1.9. Será por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas de cualquier clase que sean del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio.

### 3.- PRODUCTOS Y SERVICIOS

3.1. Los productos servidos por la empresa adjudicataria tanto en cafeterías como en máquinas expendedoras, tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español. El Hospital se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que considere no reúnan las debidas condiciones, así como de los platos que por su naturaleza o forma de preparación resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

En caso de ofertar 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 la marca ofertada o una del mismo nivel de calidad y cantidad que contará con la autorización previa de de la Dirección del Centro o persona en quien delegue.

3.2. El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas condiciones para el consumo, revisando especialmente la fecha de caducidad y la temperatura

3.3. Será imprescindible que la oferta incluya en el sobre de **Documentación Administrativa** las siguientes relaciones (6)

- Relación de menús estacionales para la cafetería de público y comedor de personal cuya composición constará al menos de tres primeros, tres segundos platos y postres variados para las comidas y dos primeros, dos segundos platos y postre para las cenas con una rotación mínima de 15 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno.
- Relación de artículos a la venta tales como bocadillos fríos y calientes, sándwiches, bebidas, platos combinados etc. con estricta sujeción al **Anexo VI**
- Relación de artículos a la venta para máquinas expendedoras tales como bebidas calientes, bebidas frías y snacks con estricta sujeción al **Anexo VII**
- Relación de servicios especiales con estricta sujeción al listado del **Anexo XI**

Las cuatro relaciones expresadas en los puntos anteriores, deberán ir acompañadas de las fichas técnicas correspondientes en las que se expresen

los ingredientes de cada artículo (bien sean platos del menú, artículos elaborados o productos sin elaboración), sus cantidades y cuanta información sea relevante para su identificación y tratamiento (método de conservación, características especiales, incompatibilidades o contraindicaciones para determinadas patologías como celiaquía o alergias, información nutricional etc.

La **no presentación** de las cuatro relaciones anteriores así como la **no presentación o presentación incompleta** de las fichas técnicas de producto dentro del sobre de Documentación Administrativa, **llevará aparejada la desestimación de la oferta.**

3.4. Los menús diarios cumplirán los siguientes requisitos:

- Calidad nutritiva.
- Calidad en la elaboración.
- Calidad en la presentación.
- Calidad organoléptica.
- Cantidad suficiente
- Calidad bromatológica.
- Variedad en las elaboraciones

El Hospital realizará auditorías para el control de la calidad con la frecuencia que estime necesaria a fin de determinar el grado de cumplimiento de estos seis parámetros aplicándose el régimen sancionador por incumplimiento más adelante descrito, en caso de existencia y / o persistencia de no conformidades.

A efectos de dar cumplimiento a este punto, los licitadores presentarán en el sobre de **Documentación Administrativa** contrato (7) con laboratorio externo homologado, por el que se comprometen a la realización a su cargo de análisis bromatológicos de acuerdo a los Reglamentos (CE) 2073/2005 y (CE) 1441/2007 por los que se regulan los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios en cantidad no inferior a 6 bimensuales de productos crudos, terminados, superficies, utensilios y manipuladores cuyos resultados serán entregados a la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa para su verificación.

En la capacidad de vigilancia y control que se le otorga al Hospital sobre el servicio de cafetería y máquinas expendedoras, éste podrá solicitar al adjudicatario análisis de verificación del cumplimiento de la calidad bromatológica marcada por la legislación en vigor en cada momento, más allá de los establecidos como obligatorios en este pliego de prescripciones técnicas. Estos análisis de verificación serán a cargo del adjudicatario.

Los licitadores presentarán en el sobre de **Documentación Administrativa** un plan de autocontrol (8) con estricta sujeción a la legislación vigente en materia de

seguridad alimentaria, tanto **para el servicio de cafeterías como para las máquinas expendedoras**, con especial atención a las medidas a adoptar para la conservación y transporte de alimentos crudos y preparados.

3.5. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. La Empresa adjudicataria será la responsable de las alteraciones que pueden sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que para la salud de los usuarios puedan derivarse.

3.6. La adquisición, conservación, elaboración y venta de los productos que se dispensen en cafetería y en máquinas expendedoras en cualquiera de sus modalidades seguirán la normativa existente, y en concreto:

- Normas relativas a la Seguridad Alimentaria y la Higiene:

- Ley 17/2011, de 15 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- Reglamento (CE) 852/2004, por el que se fijan los requisitos generales de higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- Reglamento de Ejecución (UE) 931/2011 de la Comisión de 19 de septiembre de 2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.

- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.

#### Norma relativa a Prácticas de Higiene:

- Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación técnico sanitario sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.
- Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitario sobre condiciones generales de almacenamiento no frigorífico de alimentos y productos alimentarios (modificado en su artículo 8 por el RD 1112/1981).
- Código internacional de prácticas recomendado. Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP-1-1969, rev. 4 (2003).
- Código de prácticas de higiene para los alimentos pre-cocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades CAC/RCP-39-1993.

#### Norma relativa al Etiquetado de alimentos:

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de 1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. (B.O.E. 24.08.1999) Modificados por: RD 238/00, RD 1324/02, RD 2220/04, RD 892/05, RD 26/06, RD 36/08 y RD 1245/08), Directivas de transposición o Directivas objeto de transposición

Todo ello en cumplimiento de las características, categoría y calidad marcadas de las materias primas establecidas en el **Anexo V**.

3.7. En la cafetería del personal se dispondrá de carne o pescado a la plancha para personas con un régimen especial.

En ambas cafeterías se dispondrá, en número y variedad suficiente de productos para usuarios celíacos así como para peticiones reiteradas de productos para usuarios con otro tipo de patologías tales como alergias e intolerancias.

3.8. Queda suprimida la venta de bebidas alcohólicas con excepción de la cerveza y el vino de mesa; en la cafetería del público, este último se servirá únicamente con las comidas, por lo que no podrá ser suministrado fuera de este horario. Queda expresamente prohibida la venta de bebidas alcohólicas a través de las máquinas expendedoras.

3.9. Estará prohibida la venta de tabaco.

3.10. Se evitará, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero y la práctica de cualquier juego de azar.



3.11. Quedan prohibidas las máquinas recreativas y las de apuestas y premios.

3.12 Los licitadores presentarán en la documentación Económica listado de precios con IVA incluido de todos los productos, sus variedades y calidades que se oferten para cada uno de los servicios detallados a continuación y de acuerdo al formato de los **Anexos VIII al XI**:

- Lista de precios para cafetería de público
- Lista de precios para cafetería de personal
- Lista de precios de máquinas expendedoras para público
- Lista de precios de máquinas expendedoras para de personal
- Lista de precios de desayuno, menú de comida y menú de cena para personal.
- Listado de precios de servicios especiales.

Los precios ofertados no superarán los máximos establecidos en los anexos indicados, quedando excluido automáticamente cualquier licitador que presente precios superiores a los establecidos como máximos en dichos anexos.

3.13. La incorporación de nuevos productos y las modificaciones sobre los precios pactados deberá recibir el Visto Bueno de la Dirección del Centro. Los precios establecidos en el contrato tendrán el carácter de máximo, no pudiendo ser objeto de revisión durante el primer año de vigencia del contrato. Los precios ofertados para desayuno, comida y cena de personal sufrirán un descuento del 5%, 11% y 11% respectivamente para empresas e instituciones.

3.14. En ambas cafeterías se expondrán las listas de precios, con IVA, firmadas y selladas por el adjudicatario y la Dirección del Hospital. Del mismo modo, las máquinas expendedoras tendrán expuestos los precios I.V.A. incluido de los productos que se ofertan de acuerdo con las tarifas aprobadas por la Dirección del Hospital, que sólo podrán ser modificados con su aprobación, en los términos recogidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

#### **4.- HORARIO Y USO DE LAS CAFETERIAS**

4.1. El adjudicatario queda obligado a dar el servicio de Cafetería del Público durante el horario de 7,30 a 22,30 horas de forma ininterrumpida, de lunes a sábado. Los domingos y festivos de 8,00 a 21,00 horas. La Cafetería de Personal estará abierta de 7,30 a 23 horas de lunes a domingo.

4.2. Los horarios de servicio de comidas en el Comedor de Personal del Centro serán los indicados a continuación, todos los días de la semana:

COMIDAS: 13,30 a 16 horas.

CENAS : 20 a 22,30 horas.

4.3. La Dirección del Centro podrá modificar en su caso los horarios propuestos en los pliegos.

4.4. La autorización a pensión alimenticia de los profesionales del Centro, será objeto de regulación interna del Hospital.

4.5. Se prohíbe suministrar artículos de comida o bebida a los enfermos internados en la institución.

4.6. El servicio de Cafetería y Comedor de la planta –1 será utilizado únicamente por el personal al servicio del Hospital; dicho personal acreditará su condición siempre que fuese requerido para ello, mediante la identificación del Centro.

4.7. A fin de poder ejercer el necesario control económico por parte del Hospital Universitario de la Princesa, las empresas licitadoras presentarán en el sobre de **Documentación Administrativa** una propuesta **(9)** de implantación de un sistema mecanizado de control e identificación de usuarios para el personal autorizado. Dicho sistema identificará claramente la persona que realiza el servicio), la fecha y el tipo de servicio que realiza o consume (desayuno, comida o cena).

En el periodo comprendido entre la adjudicación y la completa instalación del sistema, que no será superior a tres meses en ningún caso. Los usuarios autorizados del servicio de comedor de personal que realicen sus desayunos comidas o cenas en dicho comedor, habrán de ser identificados por el adjudicatario de acuerdo al sistema que establezca el Hospital.

4.8. El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el Servicio de Cafeterías y Comedor y máquinas expendedoras, se establecerá previo acuerdo con el Hospital y con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones están establecidas o puedan establecerse.

## 5.- SERVICIOS ESPECIALES

5.1 El adjudicatario realizará cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (congresos, servicios de cocktail, vinos de honor, etc.) que se acuerde con la Dirección del Hospital con la suficiente antelación, así como a la realización del servicio de cafés para las reuniones que indique la Dirección. El adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuestos para la realización de estos servicios, que serán facturados de forma independiente. Los servicios especiales se realizarán con diferentes trabajadores a los asignados a los trabajos rutinarios con el objeto de no desatender la actividad diaria. La Dirección se reserva la capacidad para contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al adjudicatario.

5.2 En casos especiales, por no poder los profesionales abandonar el puesto de trabajo o que se prevea que no podrán acceder durante el horario estipulado al comedor y siempre con autorización de la Dirección del Centro, como UCI, Quirófanos, U. Coronaria y Anestesiología o cualquier otro Servicio que se estime por la Dirección, el adjudicatario servirá la comida en el puesto de trabajo o preparará un plato que pueda consumirse con calidad aceptable fuera del horario de comidas.

5.3 El adjudicatario ofrecerá los menús de Nochebuena y Navidad (comida y cena) para el personal de guardia o permanencia en el Centro, que será supervisado por la Dirección del Hospital, pero no supondrá ningún incremento en el precio establecido para los menús.

5.4 Como servicio especial en la Unidad de Donantes (planta 2ª) y Hospital de Día Onco-Hematológico (planta 0) se pondrán unas máquinas de café express autolimpiable y los productos consumibles de la misma, sin ningún coste para el Hospital U. de la Princesa, cuyos límites de consumo serán fijados de mutuo acuerdo entre el adjudicatario y la Dirección del Hospital.

## **6.- INSTALACIONES- MOBILIARIO Y MATERIAL**

6.1. El Hospital aportará las instalaciones, mobiliario, aparatos y utensilios necesarios para la explotación del servicio y que se detallan en el inventario de este Pliego **Anexo II**. Además, se dotará de carros cerrados para atender lo estipulado en el apartado 5.2.

El adjudicatario realizará un informe diagnóstico al comienzo del periodo contractual en las áreas de Seguridad Alimentaria, infraestructuras, Prevención de Riesgos Laborales y equipamiento y mobiliario que trasladará a la Dirección del Hospital a fin de poder detectar necesidades o incumplimientos de la legislación vigente en esas materias y que puedan o deban ser subsanadas durante la vida del contrato.

La empresa adjudicataria aportará el mobiliario que considere necesario para la correcta prestación del servicio, cuyas características tendrán que ser autorizadas por Dirección del Hospital, además de muebles, enseres y equipos, siendo por su cuenta tanto el mantenimiento preventivo como correctivo.

6.2 El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá ningún derecho sobre los locales o instalaciones fijas o móviles a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

6.3 El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento, tanto el material del Hospital como el aportado

por él mismo, incluso en el momento de cesar en el disfrute de la adjudicación, con responsabilidad personal plena por pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc. Será de su cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento, siendo de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que asciende la reposición.

6.4. El adjudicatario realizará un plan de mantenimiento de los equipos e instalaciones que remitirá al Servicio Técnico del Centro con la periodicidad que se establezca por dicho Servicio.

6.5. La reposición de bandejas, platos, vasos, tazas, utensilios de cocina, etc., así como el resto de menaje que se considere necesario, correrá a cargo del adjudicatario. El material repuesto se aprobará previamente por la Dirección del Hospital o persona en quien delegue.

6.6 El adjudicatario retirará de la circulación de forma inmediata, cualquier plato, vaso, taza o cubierto, etc., que presente roturas, pequeños desconchones o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que menoscabe la calidad del Servicio exigido por el Hospital.

6.7. El pintado de los locales en las partes no alicatadas se efectuará, al menos, una vez al año. Se tendrá especial atención en los elementos eléctricos (clavijas, enchufes, etc.), que sufran roturas, los cuales serán repuestos de forma inmediata para evitar los posibles riesgos, así como la reparación inmediata de fugas, roturas, etc.

6.8 A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas Reglamentaciones por las que estén afectadas las instalaciones y equipos.

6.9 Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que en caso de avería, ésta quedará resuelta en un plazo máximo de 24 horas.

## **7.- CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES**

7.1. El personal que preste sus servicios para la empresa adjudicataria en el Hospital Universitario de la Princesa, dependerá exclusivamente de dicha empresa y por ende, ésta tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación al SERMAS, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopten se basen en el incumplimiento del contrato.

7.2. A los efectos descritos en el punto 7.1, se adjunta como **Anexo III** listado de los trabajadores que prestan servicio actualmente en las cafeterías y que, en virtud de la legislación laboral vigente, son de obligada subrogación por la empresa adjudicataria siempre que se cumplan todos los requisitos que dicha legislación establece.

7.3. Cualquier cambio en el número o categoría sobre el personal que figura en el **Anexo III**, deberá ser comunicado a la Dirección del Hospital con antelación suficiente y aprobado por ésta, constituyéndose la no comunicación en un incumplimiento del contrato que puede dar lugar a la resolución del mismo.

El Hospital Universitario, se reserva la potestad de autorizar o no las modificaciones en número o categoría que el adjudicatario quiera realizar, toda vez que modificaciones de este tipo pueden tener repercusión económica en las condiciones de licitación y por tanto en el equilibrio económico-financiero de la explotación

7.4. La empresa adjudicataria nombrará un responsable del servicio con cualificación profesional suficiente, bien por su titulación, bien por su experiencia, al que se le otorgarán los poderes necesarios para la resolución de cuantas cuestiones se susciten en el desarrollo diario del servicio.

Este responsable deberá contar irremediabilmente con el Visto Bueno de la Dirección del Hospital para su nombramiento una vez analizada su cualificación profesional.

7.5. Todo el personal adscrito al servicio recibirá la formación obligatoria y suficiente en materia de Seguridad Alimentaria, y Prevención de Riesgos Laborales en virtud de lo dispuesto en el artículo 19 de la Ley 31/95 de 8 de Noviembre de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, y a la Ley 25/2009 de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, en el que se deroga el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

El adjudicatario pondrá a disposición del Servicio de Prevención copia en formato electrónico de todas las fichas de seguridad además de los productos utilizados.

7.6. Será obligación del adjudicatario uniformar a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado y guardando siempre la máxima pulcritud. Igualmente, y para todo el personal que por sus funciones específicas lo precise, el

adjudicatario proveerá de gorros, mascarillas desechables, guantes, EPI's y cualquier otro elemento que resulte necesario.

La empresa contratista dotará a los trabajadores de los equipos de protección individual necesarios que la evaluación de riesgos laborales de su puesto de trabajo y las fichas de seguridad de los productos que se utilicen.

7.7. El personal irá siempre provisto de tarjeta o placa de identificación, colocada en lugar visible de la indumentaria. El Hospital se reserva la potestad de pedir a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad, si así lo estima oportuno.

7.8. Asimismo, cumplirá cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Legislación vigente, la Dirección del Centro o el Servicio de Medicina Preventiva del Centro. Igualmente está obligado a presentar a la Dirección del Hospital la evaluación de riesgos laborales de sus trabajadores, y a cumplir todos los requisitos exigidos en la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/97, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención y sus posteriores modificaciones recogidas en el RD 604/06 de 19 de Mayo y 337/2010, de 19 de marzo.

7.9. El adjudicatario está obligado al cumplimiento de todo lo establecido en la legislación laboral y de Seguridad Social vigente en cada momento. Igualmente se comprometerá a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad del personal a su servicio, vacaciones, etc. La empresa adjudicataria estará obligada a comunicar la realización de todos los contratos como consecuencia de la cobertura de puestos por vacaciones, festivos, enfermedades, excedencias etc. Así presentará de forma mensual a la Dirección del Centro o a quien ésta designe, informe pormenorizado sobre la situación laboral de sus trabajadores en el Centro en el que se expresen las diferentes incidencias y situaciones (altas, bajas, vacaciones, absentismo, enfermedades, accidentes, festivos etc.) A este informe le acompañarán inexcusablemente los boletines de cotización de todos los trabajadores de cafeterías y máquinas expendedoras (TC1 y TC2). Del mismo modo, presentará los turnos de trabajo pormenorizados con expresión de los horarios a realizar por cada uno de los trabajadores y de cada uno de los puestos.

7.10. De cualquier modo, es potestad de la Dirección del Hospital solicitar a la empresa adjudicataria la retirada del servicio de cualquiera de sus trabajadores siempre que concurran razones suficientes de seguridad o salud o atención

De igual modo la Dirección del Hospital podrá solicitar de la empresa el incremento de sus efectivos cuando concurran razones de peso que así lo justifiquen (incremento de la actividad hospitalaria, eventos, catástrofes etc.).

El personal mínimo que debe aportar el adjudicatario para la mejor prestación del servicio, estará en relación a las necesidades que se origine en cada momento

como consecuencia de la utilización de las cafeterías y comedores por los usuarios.

7.11. Los daños que este personal pudiera ocasionar a terceros o en el mobiliario e instalaciones del Hospital, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizadas por el contratista, siempre a juicio del Hospital, el cual podrá detraer la compensación procedente del importe del presente contrato.

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

7.12. El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.

7.13. En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio de comedor de personal de guardia, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento del Hospital y en el plazo y la forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad. El Hospital podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, deduciéndose por tanto, de su facturación el importe de los referidos contratos.

7.14. Los licitadores presentarán en el **sobre de Documentación Administrativa** un programa de gestión de recursos humanos **(10)** que incluya como mínimo la distribución de la plantilla, sus funciones y tareas, los turnos de trabajo pormenorizados por puesto y día de la semana y el programa de formación propuesto por la empresa. Indicarán asimismo la persona que asumirá la coordinación de la gestión del servicio de modo que el Hospital pueda identificar en todo momento con claridad quien asume la responsabilidad de la representación de la empresa adjudicataria a efectos de garantizar una interlocución fluida y permanente, siendo la persona que deberá presentar los cuadrantes de los trabajadores de presencia física diaria.

La no presentación de este programa, o su presentación incompleta, significará la exclusión automática de la licitación.

## **8.- CONDICIONES PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS:**

8.1. La gestión de este servicio incluirá la adquisición y puesta a disposición por parte de la empresa adjudicataria, de máquinas expendedoras de bebidas frías, bebidas calientes y productos sólidos o mixtas (bebidas frías y productos sólidos), en cantidad suficiente para su ubicación en los puntos que se definen en el

**Anexo IV**, o los que se estimen durante la duración del contrato de acuerdo con la Dirección del Centro.

8.2. La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas adquiridas e instaladas a su riesgo y ventura.

Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo de su cuenta todo gasto originado por las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, reclamaciones, sustituciones, recaudación y renovación o reposición de productos a expedir.

8.3. Las zonas previstas para la ubicación de las máquinas se detallan en los pliegos (**Anexo IV**) si bien pueden presentarse variaciones, que se valorarán por la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa. Una vez se proceda a la adjudicación no se podrá variar el número de máquinas expendedoras ni modificar la oferta de productos dispensados, sin la autorización expresa de la Dirección del Centro.

8.4 El uso de cualquier espacio no adscrito inicialmente a la ejecución de este contrato, aunque sea ocasional, deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital, constituyendo el incumplimiento de este apartado así como la modificación de la oferta de productos a dispensar causa de resolución del contrato.

8.5. La instalación de las máquinas deberá realizarse adecuándose al entorno y respetando el espacio designado, con muebles que encastran las máquinas y que deberán además disponer de papeleras para reciclaje e iluminación, dando una estética agradable a la zona.

8.6. Las reformas en instalaciones que se consideren necesarias (**3**) se presentarán en el sobre de **Documentación Administrativa**. Dichas reformas, serán por cuenta del adjudicatario, así como su retirada y reparación de los desperfectos causados en las instalaciones del Hospital, debiendo contar con la aprobación del Servicio de Mantenimiento.

8.7. Las máquinas dispondrán de un monedero electrónico de al menos 5 tubos, que acepten las monedas de 5 céntimos, 10 céntimos, 20 céntimos 50 céntimos 1 y 2 euros, además de un mínimo de 5 tubos para las devoluciones sobre el consumo, que funcionen con un sistema cerrado de retroalimentación del monedero y un lector de billetes (de 5 y 10 euros) para la compra de productos, además de un lector para tarjetas inteligentes que permitirá sumar y restar saldo según consumo. La entrega de tarjetas será sin coste para los empleados del Centro.

8.8. Las máquinas a instalar serán totalmente automáticas y cumplirán toda la normativa vigente del ámbito nacional y europeo. Estas máquinas puestas a



disposición de los usuarios para ofrecer el servicio objeto del contrato, serán de fácil manejo, sus instrucciones de uso estarán explicadas en castellano y de forma clara, además estarán adaptadas para dar el servicio a personas discapacitadas.

8.9. Las máquinas de bebidas calientes tendrán entre 8 y 18 pulsadores para seleccionar diferentes productos y permitir la personalización de hasta 5 niveles de azúcar.

Las máquinas de bebidas frías o agua dispondrán de un sistema de refrigeración hermético con termostato graduable que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán de un mínimo de seis canales de distribución independientes entre sí, pudiendo ser utilizables para latas de 0,3 ltrs., botellas de 0,5 ltrs., o botellas de 1,5 ltrs.

Las máquinas de alimentos sólidos, deberán tener al menos 18 selecciones de producto diferentes y poseer dos zonas de temperatura diferenciada, siendo la temperatura de una de ellas no superior a 5°C.

Todas las máquinas deberán exhibir en todo momento el precio de los artículos que tienen a la venta.

8.10. Las máquinas admitirán el pago del producto en tres modalidades: monedas, billetes y tarjetas recargables (esta última para los empleados del Centro, la cual no tendrá coste final y se podrá recargar en las propias máquinas expendedoras).

En el caso de pago con moneda se garantizará la devolución íntegra de las cantidades que correspondan.

Si llegase a agotarse el cambio disponible, la máquina deberá informar que solo puede cobrar "precio exacto".

8.11. La reposición y control de calidad de productos se realizará de forma diaria, siguiendo el circuito que a tal efecto determine la Dirección del Centro.

La autonomía y capacidad de carga de las máquinas será como mínimo para 24 horas de funcionamiento, debiendo realizarse la reposición de los artículos de tal forma que no se produzcan carestías de ningún tipo. Si fuera necesario, se establecerá más de una visita al día en función del consumo de las máquinas.

Los licitadores presentarán un plan de trabajo **(4)** en el sobre de **Documentación Administrativa** en el que en función de su criterio, indique las rutas y tiempos de reposición, el sistema de mantenimiento y limpieza de máquinas, describa las máquinas a instalar, sus sistemas de pago etc. Este plan deberá ser aprobado

previamente por la Dirección del Centro, y será objeto de supervisión por las personas que se designen

8.12. Las máquinas funcionarán correctamente todo el día. En caso de averías éstas tendrán que quedar resueltas en el menor plazo posible y nunca en más de 24 horas desde la aparición de la avería.

Si la máquina no pudiese ser reparada en el Centro, se sustituirá por otra de características similares en un plazo no superior a 48 horas.

8.13. El adjudicatario será responsable de la limpieza exterior e interior diaria de las máquinas instaladas y retirada de los restos generados en las operaciones de carga y descarga de las máquinas expendedoras, hasta las zonas de almacenamiento intermedio de residuos del Hospital o Centro de Especialidades, para lo que deberán contar con una dotación de contenedores.

8.14. En cada máquina habrá de figurar en lugar visible el nombre de la empresa adjudicataria y su domicilio, así como un número de teléfono gratuito y activo las 24 horas, donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones referidas al funcionamiento de las máquinas o a la calidad del servicio.

8.15. El adjudicatario será responsable del abono a los usuarios de las cuantías económicas correspondientes, en caso de problemas para conseguir la retirada de productos o la devolución de cambio.

8.16. En el supuesto de que la empresa licitadora fuese a subcontratar este servicio, tendrá que indicarlo en su oferta, así como todos los datos de la mercantil que prestará dicho servicio (razón social, CIF, etc.) y cuanta información considere necesaria para la evaluación de la misma.

En el supuesto de resultar adjudicataria, deberá mantener la empresa ofertada como subcontratada salvo supuestos de fuerza mayor debidamente razonados, precisando informe favorable de la Dirección del Hospital para el cambio de la misma.

Esta documentación **(5)** deberá incluirse en el sobre de **Documentación Administrativa**

8.17 Todas las actividades se llevarán a cabo bajo la supervisión del Servicio de Asuntos Generales.

## **9.-CONTROL Y SEGUIMIENTO**

9.1.- Los licitadores presentarán en el sobre de **Documentación Administrativa** un Plan para la implantación de un completo sistema de autocontrol **(8)** basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos

que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimenticia: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración y manipulación. La no presentación de este plan o su presentación incompleta supondrá la exclusión automática de la oferta.

9.2.- Se realizará como mínimo, a través de un Centro de Control de Calidad homologado, un estudio cada uno o dos meses como máximo de determinación microbiológica y bromatológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como estudio de placas de contaminación superficial, en los términos descritos en el punto 3.4 Los gastos derivados de estos estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán remitidos al Servicio de Asuntos Generales del Hospital.

9.3. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.

9.4. La empresa adjudicataria realizará una revisión del sistema antiincendios de las campanas extractoras con una periodicidad anual. De igual modo, suscribirá un contrato de mantenimiento preventivo y correctivo del cual entregará copia al a Dirección del Hospital Universitario de la Princesa, en el que figuren como mínimo, los equipos a inspeccionar y mantener, la metodología y la frecuencia y tipo de actuaciones.

9.5. El adjudicatario presentará a la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa, o a quien ésta designe un plan de trabajo para la determinación de la satisfacción del cliente basado en un sistema de encuestas a público y personal del Hospital.

Este sistema integrará la metodología necesaria y suficiente para poder determinar con verosimilitud la calidad percibida de los servicios prestados en cafetería y máquinas expendedoras.

Dicho plan, que podrá realizarse con medios propios o ajenos, contemplará como mínimo, la metodología, los objetivos, la frecuencia de análisis y el sistema de valoración.

9.6. Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregarán al responsable del Servicio de Asuntos Generales.

## 10.- FACULTADES DE DIRECCIÓN E INSPECCIÓN

10.1. La supervisión e inspección del servicio que se contrata estará a cargo de la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa a través de su responsable de Servicios Generales.

10.2. La Dirección del Hospital establecerá un sistema de control de calidad de forma periódica, para hacer la comprobación tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

El Servicio de Asuntos Generales podrá realizar inspecciones sin previo aviso y en presencia del responsable designado por la contrata, de la que se levantará la correspondiente acta, valorándose los siguientes puntos:

- Limpieza de los locales, instalaciones y equipamientos afectos a la prestación de su servicio. Grado de cumplimiento de los programas de mantenimiento
- Higiene del personal: se valorará la uniformidad en general (gorro, guantes, delantales, etc.). certificaciones de manipuladores de alimentos.
- Limpieza de menaje, utensilios, superficies y cualesquiera otros relacionados con la prestación del servicio.
- Calidad de materias primas, concepto que ha de entenderse referido al transporte, recepción, conservación, control de gramaje y mantenimiento de los alimentos hasta su elaboración, así como las calidades a las que se refiere el **Anexo V**
- Manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa vigente: Proceso de descongelación, adecuación de las zonas de trabajo, manipulación de alimentos elaborados.
- Presentación de los alimentos al consumidor. Listados de precios y productos.
- Calidad percibida y cantidad.
- Plantilla en el momento de la inspección y grado de cumplimiento respecto de las obligaciones marcadas en este pliego.
- Relación con la empresa adjudicataria. Se valorará la fluidez en la comunicación con la empresa, su capacidad, efectividad y prontitud en la resolución de problemas planteados, su colaboración y el cumplimiento puntual de las obligaciones contenidas en el presente pliego.

10.3. La Sección de Nutrición del Hospital podrá intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es adecuada. La referida Sección podrá efectuar las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que

considere conveniente sobre los alimentos, remitiéndolos a los Organismos especializados, siendo los gastos de la referida gestión por cuenta del adjudicatario.

10.4. La Dirección del Hospital Universitario de la Princesa, podrá exigir al adjudicatario cuantos informes necesite en relación con la actividad de las cafeterías a fin de determinar necesidades actuales o futuras, conocer el funcionamiento operativo y económico o supervisar el grado de cumplimiento del contrato. En especial la información que podrá requerirse del adjudicatario podrá incluir:

- Informes de actividad, de servicios prestados, de actividad económica o de evolución de las ventas, en términos porcentuales.
- Informes relativos a la gestión de los recursos humanos, la actividad preventiva, la formación y la contratación, la cotización de los trabajadores a la Seguridad social y estabilidad del empleo
- Informes relativos a las acciones encaminadas a garantizar la seguridad alimentaria, registros de planes de autocontrol, planes de higiene y análisis bromatológicos.
- Informes relativos al mantenimiento de las instalaciones, enseres y equipos.
- Informes relativos a las materias primas utilizadas, los proveedores contratados y los sistemas de control y auditorías sobre éstos.
- Cualquier otro informe que permita la verificación del cumplimiento o la viabilidad del contrato.

## 11. RECLAMACIONES

11.1. Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios, según el formato establecido en la Ordenanza Municipal de 27 de marzo de 2003 de protección de los consumidores (BOE 1/07/03), modificado por la Ordenanza Municipal de 30/03/2011 Toda reclamación cursada por los usuarios deberá ser inmediatamente puesta en conocimiento de la Dirección del Centro.

11.2. La Empresa atenderá las reclamaciones de los usuarios con el formato establecido en la Ordenanza Municipal de 27 de marzo de 2003 de protección de los consumidores (BOE 01/07/03) modificado por la Ordenanza Municipal de 30/03/2011. Las averías en el panel de información para el turno de citaciones a pacientes, situado en la Cafetería del Público (planta 0), será comunicado al Servicio de Informática para su reparación inmediata.

## 12. REGIMEN SANCIONADOR

Podrán ser causas específicas de resolución del contrato:

1. La interrupción injustificada del servicio por tres días consecutivos o alternos en un mes.
2. El incumplimiento de las obligaciones laborales o sociales del empresario con su personal. La variación no consentida por el Hospital de la plantilla que presta sus servicios en el Centro.
3. Las reiteradas deficiencias en el trato al público.
4. La entrega o comercialización de productos prohibidos.
5. La no entrega de cualquiera de los documentos o informes reflejados en este pliego de prescripciones
6. El cobro de precios no autorizados, la venta de tabaco o de bebidas alcohólicas más allá de los límites autorizados en este pliego de prescripciones.
7. Las infracciones graves en materia de prevención de riesgos laborales o de seguridad alimentaria que derivasen en perjuicios graves para el hospital como responsable subsidiario siempre que exista sanción firme.
8. El incumplimiento de cualquiera de los preceptos establecidos en este pliego y que hayan sido objeto de un informe de no conformidad como consecuencia de las inspecciones realizadas por el Hospital de las establecidas en el punto 9.2 de este pliego de prescripciones.

El adjudicatario se compromete a no utilizar el nombre del Hospital de la Princesa ni el del SERMAS, en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación, albaranes, proveedores, o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga o pueda contraer.

**DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR dentro del sobre nº 1 y  
perfectamente individualizado.**

1. Documentación acreditativa de contratación o existencia de servicio D+D de acuerdo con el punto 2.1.4 de este PPT
2. Documentación relativa a Prevención de Riesgos Laborales de acuerdo con el punto 2.1.6.
  - a. Justificante del modelo organizativo de Prevención de riesgos.
  - b. Certificado de auditoría legal del sistema de prevención en caso de no tener concertadas todas las especialidades con un servicio de prevención ajeno.
  - c. Certificación por la empresa licitadora de obligación al conocimiento, aceptación y cumplimiento de todas las normas que, en materia de prevención de riesgos laborales, dictamine el departamento correspondiente del centro objeto de concurso, sin perjuicio de lo establecido en la legislación vigente, y su observación por parte de todos los trabajadores.
  - d. Plan de prevención de riesgos laborales.
  - e. Documentación acreditativa de su política preventiva.
3. Reformas en instalaciones de máquinas expendedoras. De acuerdo con el punto 8.6. de este PPT
4. Plan de trabajo para máquinas expendedoras de acuerdo con el punto 8.11. de este PPT.
5. Documentación relativa a la empresa a subcontratar para la gestión de máquinas expendedoras en caso de optar por esta modalidad de acuerdo con lo indicado en el punto 8.16
6. Relación de productos de acuerdo con el punto 3.3 de este PPT:
  - a. Relación de menús estacionales para al menos 15 días por estación y fichas técnicas de platos.
  - b. Relación de artículos de cafetería, fichas técnicas de productos terminados y especificaciones técnicas de artículos que no requieran transformación
  - c. Relación de artículos de máquinas expendedoras, fichas técnicas de artículos y especificación técnicas de productos.
  - d. Relación de servicios especiales y composición.
7. Contrato con laboratorio externo para la realización de análisis de acuerdo con el punto 3.4 de este PPT
8. Plan de autocontrol para cafetería y máquinas expendedoras de acuerdo con lo especificado en el punto 3.4 y 9.1 de este PPT
9. Propuesta de sistema de control e identificación de profesionales de acuerdo con el punto 4.7. de este PPT
10. Programa de Gestión de Recursos Humanos según lo especificado en el punto 7.14 de este PPT.

## ÍNDICE DE ANEXOS

1. Anexo I. Planificación de labores de limpieza.
2. Anexo II. Inventario de equipos y enseres aportados por el hospital.
3. Anexo III. Listado de trabajadores del actual adjudicatario en el centro.
4. Anexo IV. Ubicación de máquinas expendedoras.
5. Anexo V. Especificación técnicas de materias primas.
6. Anexo VI. Relación de artículos para cafetería.
7. Anexo VII. Relación de artículos para maquinas.
8. Anexo VIII. Lista de precios máximos público y personal para cafeterías.
9. Anexo IX. Lista de precios máximos público y personal para máquinas expendedoras.
10. Anexo X. Lista de precios de desayuno y menú de comida y cena para personal.
11. Anexo XI. Relación de productos y lista de precios máximos de servicios especiales.



## ANEXO I

### METODOLOGÍA Y FRECUENCIAS DE LIMPIEZA

Se tomarán las siguientes precauciones:

- En el Hospital no se barrerá en seco, utilizándose como único sistema la limpieza húmeda.
- El agua no se empleará sola, ya que puede convertirse en un cúmulo de gérmenes, siempre se añadirá detergente más desinfectante en dilución, en el porcentaje que establezca el Servicio de Medicina Preventiva.
- Se utilizará siempre sistema de doble cubo, uno para el enjabonado y otro para el aclarado.
- Las bolsas de basura se cerrarán previamente antes de ser evacuadas y en ningún caso se arrastrarán por el suelo para conducir las al contenedor que corresponda.
- Nunca se utilizará el mismo par de guantes para los cuartos de baño que para el resto de las dependencias de cafetería, comedor y cocina.
- La limpieza se realizará siempre desde las zonas más limpias a las más sucias.
- La retirada de residuos deberá realizarse clasificándola en sus diferentes contenedores, según la normativa vigente.

#### Limpiar de aseos de las cafeterías personal

Dada la importancia de estas zonas por tratarse de un medio de posible transmisión y contagio de enfermedades, se procede a la desinfección, utilizando para ello productos de amplio espectro, que a la vez mantengan un olor agradable y limpio.

Se llenarán las jaboneras, se procederá a la reposición de las toallas de papel y el papel higiénico, tantas veces como sea necesario durante la jornada. La rotura de los dispensadores deberá ser cubierta por el adjudicatario.

Material de uso: 1 pulverizador, 1 bayeta tipo "vileda" universal, 1 estropajo, 1 escobilla de W.C.

Productos: Detergente – Desinfectante, Detergente ácido.

Procedimiento: Vaciar las papeleras, echar el agua del inodoro, hacer correr el agua del lavabo, rociar con la solución desinfectante al inodoro por dentro y por fuera, rociar el lavabo, los grifos, espejos, pomos de las puertas, paredes alrededor del inodoro, dejar actuar 5 minutos; frotar y secar con estropajo o bayeta al lavabo, espejos, pomos grifos y paredes, frotar el interior del inodoro con escobilla, echar el agua desechable, fregar el suelo con solución desinfectante.

Una vez a la semana, se limpiará el inodoro, urinarios y lavabos con detergente ácido.

Se utilizará para la limpieza de inodoros una bayeta de color distinto al lavabo.

Se llevará cuadro de frecuencias de limpiezas diarias que se entregarán semanalmente a la Dirección o personas en las que se deleguen.

## **FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA DE LOS DIVERSOS ELEMENTOS DE CAFETERIAS, COMEDOR Y ASEOS**

<b>ELEMENTOS</b>	<b>FRECUENCIAS</b>
Hornos, freidoras, planchas, marmitas, y en general cualquier fijo para la preparación, condimentación o emplatado.....	DIARIO
Mesa y superficies de trabajo.....	DIARIO
Fregadero, lavamanos, etc. y sus correspondientes accesorios	DIARIO
Superficies horizontales exteriores de armarios, estantes, etc.	DIARIO
Mandos, áreas de puertas, paredes, separaciones verticales afectadas directamente por el trabajo diario y/o por salpicaduras, manchas, grasa, etc.....	DIARIO
Conjunto de paredes y superficies verticales, redes de tuberías conductos, etc.....	SEMANTAL
Campanas y rejas de aspiración, con sus filtros correspondientes	SEMANTAL
Rejas de desagües.....	DIARIO
Techos y luminarias correspondientes.....	MENSUAL
Cámaras frigoríficas y antecámaras.....	MENSUAL
Cubos o contenedores de residuos sólidos .....	DIARIO
Recogida de residuos .....	DIARIO
Oficinas.. .....	DIARIO
Carros y útiles .....	DIARIO
Aseos, inodoros y suelos .....	Mínimo cuatro veces al día
Suelos y recogida de mesas .....	Cada vez que sea necesario.

## ANEXO II

### INVENTARIO DE EQUIPOS CAFETERÍA DE PERSONAL

#### COMEDOR:

66	Mesas de Madera de 80x60 cm.
132	Sillas de Madera.
11	Cuadros de 65 x 80 cm., 3 de 60x75 cm., 3 de 65x70 cm. y 5 de 80x60 cm.
2	Aires Acondicionados, Marca PANASONIC. GS-GTV11NPMRKK de 160 x 70 cm.
2	Extintores de 6 Kgr.
2	<b>Grifos de Serpentin de agua, Acero Inox. 45x45x85, Propiedad de Cervezas el Aguila</b>
1	Cámara de acero inox. 220x80 cm. c/3 puertas y 3 baldas, c/buffet de ensaladas de 6 senos de 30x52 cm.
1	Cinta transportadora de 290x60 cm.

#### OFFICE

2	Carros de Desemplantaje, Acero Inox. de 82x50x152 cm. C/capacidad de 24 bandejas.
1	Lavavajillas, Acero Inox, Marca INFRICO <sub>1</sub> de 56x54.
1	Mesa de Desemplantaje, Acero Inox, c/Pila de 1 Seno y Grifo ducha 154x74 cm.
1	Lavavajillas. Acero Inox, ZANUSSI 60x75x150 cm.
1	Chapa de Acero Inox, para Salpicaduras, de 90x45 cm.
1	Mueble de Acero Inox, de 105x75 cm. C/1 Balda de 105x75 cm.
1	Chapa de Acero Inox, 155x60 cm.
1	Pila de fregar de acero inox. De 80x70 cm. Cada seno.

#### COCINA:

1	Estante de Acero Inox, 90x30 cm. C/2 Baldas de Rejilla de 90x30 cm
1	Extintor de 6 Kgr.
1	Pila c/2 Senos, Acero Inox, 80x70 cm., cada uno y 1 grifo.
1	Mueble de Acero Inox, 175x60 cm. C/1 Balda de 175 x60 cm.
1	Mueble de Acero Inox, 60x80 cm.
3	Chapas de Acero Inox, 230x60 cm.
1	Chapa de Acero Inox, 135x37 cm.

- 1 Horno de Convención, Acero Inox, Marca FAGOR, 102x108 cm. para 10 Bandejas.
- 1 Cocina C/4 fuegos y horno, Acero Inox, 90x90 cm. Marca ZANUSSI
- 1 Mueble de Acero Inox, 40x90 cm.
- 1 Freidora de acero inox. C/2 senos marca ZANUSSI.
- 1 Plancha de Acero Inox, Marca SAMMI, de 80x90 cm.
- 1 Marmita de 150 litros, Acero Inox, 80x90 cm.
- 1 Mueble Acero Inox, 80x86 cm. C/1 Balda.
- 1 Cámara Acero Inox, 148x60 cm. Marca INFRICO, C/2 Puertas.
- 1 Pila Acero Inox, C/2 Senos de 60x60 cm. Cada una y 1 grifo.
- 1 Campana de Humos, Acero Inox, 640x120 cm.
- 1 Cortadora de fiambre, Acero Inox.
- 1 Cámara frigorífica en "U", Acero Inox, 560x80 cm. C/6 puertas.

### **ALMACÉN DE COMIDA**

- 1 Cámara congeladora de 240x130 cm.
- 1 Estantería de chapa, 70x46 cm. C/5 baldas.
- 1 Estantería de chapa, 180x46 cm. C/12 baldas.
- 1 Estantería de chapa, 120x46 cm. C/12 baldas.

### **SERVICIO DEL PERSONAL DE CAFETERÍA**

- 1 Lavabo c/grifo.
- 1 Portarrollo industrial.
- 1 Jabonera.
- 1 Portarrollo papel higiénico.

### **ENTRADA A LOS ALMACENES**

- 1 Cámara frigorífica 160x120 cm. Marca DAGARD

### **SERVICIO PARA EL PERSONAL DEL CENTRO(PLANTA -1)**

#### **Caballeros:**

- 2 Portarrollos de papel higiénico industrial.
- 1 Jabonera.
- 1 Aparato de aire para secar las manos marca ROTISAM.

**Señoras:**

- 2 Portarrollos de papel higiénico industrial.
- 1 Jabonera.
- 1 Aparato de aire para secar las manos marca ROTISAM.

**BARRA DE CAFETERÍA**

- 1 Mueble compuesto de panera, cubertero y bandejero 80x80 cm.
- 1 Cámara frigorífica de acero inox. c/expositor de frío, 145x80 cm. 2 puertas, c/1 cristal con terminación ovalada de 135x52 cm. En el autoservicio 4 puertas de acero inox c/cristal 64x21 cada una.
- 1 Mesa caliente, acero inox, 215x80 cm. c/6 huecos para bandejas y 2 puertas correderas.
- 1 Cristal c/terminación ovalada, 207x52 cm.
- 2 Cristales de 207x40 cm.
- 1 Cámara frigorífica, acero inox, INFRICO 148x60 cm. c/2 puertas.
- 1 Mueble de platos calientes, acero inox, 120x80 cm. c/2 huecos para ello.
- 1 Cámara frigorífica, c/expositor de frío 145x80 cm. c/2 puertas.
- 1 Mueble acero inox., 80x80 cm., c/1 balda.
- 1 Mueble acero inox., 80x80 cm., c/1 cajón de 40x40 cm.
- 1 Mueble acero inox., INFRICO 150X60 CM. C/3 baldas 150X60, cada una.
- 1 Botellero acero inox. INFRICO c/3 puertas de 43x26 cm., cada una.
- 1 Fregadero acero inox., 90x55 cm., c/1 grifo.
- 1 Mueble acero inox., INFRICO 150x60 cm., c/3 baldas de 150x60 cm., cada una.
- 1 Mueble acero inox., INFRICO 200x60 cm., c/3 baldas de 200x60 cm., cada una.
- 1 Mueble acero inox., INFRICO 250X60 cm.
- 1 Mueble acero inox., 80x60 cm. c/cajón para posos de café 34x30 cm. y 2 puertas de 40x60 cm., cada una.
- 1 Lavavasos marca INFRICO.
- 1 Termo de 17 litros KLASON.
- 1 Chapa de aluminio ovalada 330 cms.
  
- 1 Barra de madera de 590x60 cm.
- 1 Cafetera.
- 1 Molinillo.

## CAFETERÍA PÚBLICA

### SERVICIO DEL PERSONAL EMPLEADO EN CAFETERÍA

- 1 Jabonera.
- 1 Portarrollo papel higiénico.
- 1 Portarrollo de papel de manos.
- 1 Jabonera empotrada en pared de la ducha.
- 1 Percha empotrada en la pared.

### COCINA

- 2 Jaboneras
- 1 Mueble acero inox., c/1 fregadero de 1 seno, 1 grifo de mano y otro de rodilla 190x60 cm., c/1 balda de acero inox. 190x60 cm.
- 1 Horno de convención FAGOR, 86x74 cm.
- 1 Mueble de acero inox., c/1 balda 50x60 cm., con capacidad de 10 bandejas.
- 1 Cocina 90x80 cm., c/4 fuegos y horno REPAGAS.
- 1 Plancha de acero inox., 80x90 cm. REPAGAS.
- 1 Pila de 1 seno c/grifo de mano 54x60 cm.
- 1 Cámara frigorífica, acero inox., 146x60 cm., c/2 puertas.
- 1 Campana de humos, acero inox., MAINLA S.A. 360x120 cm. c/6 filtros de acero inox.

### OFICCE

- 1 Fregadero acero inox., c/2 senos de 80x70 cm., cada uno.
- 1 Campana acero inox., 120x100 cm.
- 1 Tren de lavado JEMÍ 320x77 cm., c/1 puerta.
- 1 Fregadero de 2 senos 60x73 cm., cada uno, c/grifo de ducha.

### COMEDOR

- 20 Mesas de madera 80x60 cm.
- 80 Sillas de madera.
- 5 Cuadros 65x57 cm.

### AUTOSERVICIO

- 1 Mueble panera c/cubertero y bandejero, acero inox. 76x80 cm.
- 1 Mesa acero inox., 120x80 cm. c/1 balda de 57x80 cm.
- 1 Cámara frigorífica acero inox., c/exposición de frío 145x80 cm., c/2 puertas de 38x40 cm., cada una.



- 1 Cristal con terminación ovalada 134x52 cm.
- 1 Mesa caliente acero inox., 215x80 cm., c/6 huecos para bandejas y 2 puertas correderas.
- 1 Termo de 17 lts. K LASON.
- 1 Botellero acero inox. 300x60 cm. c/4 puertas de 49x78 cm., cada una.
- 1 Mueble acero inox. 260x60 cm., c/cajón de posos 34x30 cm. y una puerta de 30x42 cm.; una balda de 48x55 cm y otra de 48x35 cm.
- 1 Chapa de acero inox. 280 cm.
- 1 Mueble de platos calientes acero inox. 80x80 cm., c/2 huecos para platos.
  
- 1 Cámara frigorífica y exposición de platos fríos en acero inox., 145x80 cm. c/2 cristales de 65x75 cm., y 2 puertas de acero inox.
- 1 Mesa de acero inox., 70x80 cm., para la caja registradora.
- 1 Botellero acero inox., 145x57 cm., INFRICO, c/3 puertas de 43x26 cm., cada una.
- 1 Fregadero de 1 seno 90x55 cm., c/1 grifo manual.
- 1 Barra de granito 5,15x60 cm.
- 2 Muebles bomboneras sin marca con 2 cristales cada uno
- 1 Mueble de acero inox. De 80x60 cm.
- 1 Estantería en metacrilato con 3 baldas.
- 1 Cafetera.
- 1 Molinillo.

### ANEXO III

#### RELACIÓN DEL PERSONAL DE LA CAFETERÍA

Nº	CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	CLAVE CONTRATO
1	DEPTE. BARRA	08/10/1986	100
2	CAMARERO	01/03/1976	100
3	CAMARERO	10/07/1980	100
4	CAMARERO	01/03/1978	100
5	CAMARERO	01/02/1987	100
6	CAJERA	16/03/1992	100
7	DEPTE.BARRA	10/07/1997	100
8	CAJERO	04/09/1995	100
9	CAJERA	13/11/1997	100
10	A.S.L.	31/05/2001	100
11	COCINERO	19/07/1993	100
12	AYDTE. COCINA	08/04/1991	100
13	A.S.L.	13/05/2004	150
14	COCINERO	02/10/2000	189
15	A.S.L.	01/07/2006	189
16	A.S.L.	16/06/2006	189
17	CAMARERO	14/08/1995	100
18	A.S.L.	12/05/1998	100
19	A.S.L.	15/02/1985	100
20	A.S.L.	01/11/2007	189
21	A.S.L.	04/08/2007	189
22	A.S.L.	27/02/2008	289
23	A.S.L.	01/04/2010	410
24	DEPTE.BARRA	20/01/1988	100
25	AYDTE.COCINA	10/10/2010	189
26	CAMARERO	08/10/2007	289
27	COCINERO	16/06/1999	100
28	A.S.L.	25/07/1991	100



## ANEXO IV

### UBICACIÓN MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SNACKS

#### Planta -1

**- Servicio de Urgencias (Zona de sala de espera de urgencias):**

- 1 máquina de bebidas calientes.
- 1 máquina de bebidas frías.
- 2 máquinas de snacks/bebidas frías.

**- Hall principal de ascensores centrales:**

- 2 máquinas de snacks/bebidas frías.
- 1 máquina de bebidas calientes.

#### Planta 1ª

**- Descansillo de la escalera principal:**

- 1 máquina de bebidas calientes.

**- Servicio de Inmunología (Laboratorio):**

- 1 máquina de bebidas calientes

#### Planta 2ª

**- Hall principal de ascensores:**

- 1 máquina de snacks/bebidas frías.

#### Planta 3ª

**- Descansillo de la escalera principal:**

- 1 máquina de bebidas calientes.

#### Planta 4ª

**- Descansillo de la escalera principal:**

- 1 máquina de bebidas calientes.

**- Hall principal de ascensores:**

- 1 máquina de snacks/ bebidas frías.

#### Planta 5ª

**- Descansillo de la escalera principal:**

- 1 máquina de bebidas calientes.

#### Planta 6ª

**- Descansillo de la escalera principal:**

- 1 máquina de bebidas calientes.

**Planta 7ª**

- **Hall principal de ascensores:**  
1 máquina de snacks/bebidas frías.

**Planta 8ª**

- **Descansillo de la escalera principal:**  
1 máquina de bebidas calientes.

**Planta 9ª**

- **Descansillo de la escalera principal:**  
1 máquina de bebidas calientes.
- **Hall principal de ascensores:**  
1 máquina de snacks/bebidas frías.

**Planta 10ª**

- **Hall principal de ascensores:**  
1 máquina de snacks/bebidas frías.

**Planta 11ª**

- **Descansillo de la escalera principal:**  
1 máquina de bebidas calientes

**Planta 12ª**

- **Zona de Administración:**  
1 máquina de bebidas calientes.
- **Zona de Dirección**  
1 máquina de bebidas calientes pequeña (sin monedero)

**CENTRO DE ESPECIALIDADES DE HNOS. GARCÍA NOBLEJAS**

- 1 máquina de bebidas calientes.
- 1 máquina de snacks / bebidas frías.

## ANEXO V

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

#### GRUPO I CARNES FRESCAS Y HUEVOS

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Carcasas de pollo		Limpias de grasa y vísceras
2	Codillos de Jamón	Tercera	Textura compacta con hueso y piel
3	Conejo	Primera	Fresco y troceado. Limpio de vísceras y cabeza
4	Cuartos traseros de pollo	Primera	Exento de roturas de huesos o magulladuras. Piel desprovista de plumas y cañamones. Carne no viscosa.
5	Escalopines de ternera	Primera	Procedentes de la cadera, tapa y babilla. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervio.
6	Filetes de ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervio.
7	Filetes de pollo	Primera	Contramuslos Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras
9	Fiambre de pavo cocido	Primera	deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Sin Sal. Sin gluten ni lactosa
10	Gallinas	Primera	Sin manchas en la piel ni roturas de huesos. Desprovistos de plumas y cañamones. Peso de 2 a 3 Kg.
11	Huevos	Clase M	De 53 a 65gr
12	Jamón cocido	Primera	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Sin Sal/con sal Sin gluten ni lactosa
13	Jamón Serrano curado sin Hueso	Primera	Pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Curación mínima 10 meses. Deberá llevar grabado el sello de la semana de comienzo de la salazón. Envasado al vacío
14	Lacón fresco		Procedentes de paletillas de cerdo frescos
15	Rabo de toro	Primera	
16	Filetes de Pavo	Primera	Pechugas de pavo frescas fileteadas.

## GRUPO II CARNES

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Babilla de ternera	Primera	Entera textura compacta. Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje admitido de grasas 1%
2	Cinta de lomo	Extra	Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto de grasa y sebos innecesarios
3	Huesos de ternera	Congelados	Rodilla y caña
4	Jamón de cerdo	Primera	Picada. Limpio de nervios, tendones y cartílagos
5	Magro de cerdo	primera	Troceado de aguja de tamaño uniforme.
6	Morcillo de añejo	Primera	Procedente de cuartos traseros.
7	Ragout, añejo de 2ª	Segunda	Limpia de huesos y ternillas.
8	Panceta	Primera	Tocino entreverado fresco.
9	Pierna de cordero lechal	Primera	Textura compacta, color blanco.

### **GRUPO III FRUTAS, VERDURAS Y FRUTOS SECOS**

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORI A/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Aceitunas		Verdes y Negras. Con hueso. Garrafas de 5Kg.
2	Acelgas de penca	Primera	
3	Ajetes	Extra	
4	Ajos	Primera	
5	Albaricoques	Primera	Calibre 49-54mm
6	Almendras		Crudas y peladas
7	Apio	Primera	
8	Berenjenas	Primera	
9	Calabacín	Primera	
10	Castañas		
11	Cebollas	Primera	
12	Cerezas	Extra	
13	Ciruelas	Primera	Negras o Amarillas
14	Champiñón Fresco	Primera	
15	Escarola	Primera	
16	Fresas	Extra	
17	Fresquillas	Extra	Calibre A 67-80mm
18	Grelos	Primera	
19	Kiwis	Primera	
20	Laurel		
21	Lechugas	Primera	
22	Limonos	Primera	Calibre mínimo 45mm
23	Mandarina	Primera	Clementina Calibre
24	Manzana	Primera	Golden, starky y reineta calibre 75-80
25	Melocotón	Extra	Calibre 75-80mm
26	Melón	Primera	Peso aproximado 2Kg.
27	Nabos	Extra	
28	Naranjas de Mesa	Primera	Calibre Nº 4, mínimo 53mm.
29	Naranjas de Zumo	Primera	
30	Nectarinas	Extra	Calibre A
31	Patata entera	Primera	Entera Calibre 45-80mm. Para asar calibre inferior.
32	Patata pelada	Primera	Entera pelada. Calibre 45-80 mm. Para asar calibre inferior
33	Pepinos	Primera	Diámetro 4-7cm. Peso mínimo 180gr
34	Peras	Primera	De agua: Calibre 60-65mm; Limonera y de San Juan.
35	Perejil		
36	Pimientos verdes	Primera	
37	Pimientos rojos	Primera	
38	Piña Fresca	Primera	
39	Piñones		Pelados
40	Plátanos	Extra	
41	Puerros	Primera	
42	Rabanitos	Primera	
43	Repollo	Primera	
44	Sandía	Primera	Peso medio aproximado 4Kg
45	Setas	Extra	
46	Tomates ensalada	Extra	
47	Tomate para asar	Extra	Peso aproximado 90g/unidad
48	Tomillo	Primera	
49	Uvas Blancas	Primera	
50	Uvas Blancas	Primera	
51	Zanahorias	Primera	

### **GRUPO IV PESCADOS FRESCOS**

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Almejas	Primera	
2	Atún	Primera	
3	Boquerón	Primera	
4	Bacaladilla	Primera	
5	Cangrejo de mar	Primera	
6	Caballa	Primera	
7	Chirlas		
8	Lubina	Primera	
9	Salmón	Primera	
10	Sardinas	Primera	
11	Trucha de ración	Primera	
12	Trucha Fileteada	Primera	

### **GRUPO V PESCADOS CONGELADOS**

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Atún	Primera	Sin ventresca. Limpio y fileteado
2	Filete abadejo	extra	Filetes
3	Bacalao	Extra	Lomos en su punto de sal
4	Bacalao	Segunda	Salado desmigado.
5	Cabezas de rape y mero		
6	Calamar tubo prensado	Primera	En anillas
7	Calamar	Nº 4	Limpio
8	Carne de mejillones		Desconchado y limpio
9	Cazón	Primera	Fileteado sin piel.
10	Chirlas	Primera	
11	Espinas de pescado		
12	Fogonero	Primera	Fileteado sin piel ni espinas.
13	Gamba arrocera	Calibre nº 3	
14	Gamba Pelada	Gamba Pelada	Calibre 70/90
15	Langostinos	Extra	Calibre 60/70.
16	Langostinos	Primera	Colas de langostino peladas.
17	Limanda	Extra	
18	Merluza filetes	Extra	Sin piel ni espinas.
19	Merluza filetes	Extra	En filetes. Envueltos individualmente
20	Pez platino oriental		

### **GRUPO VI CONGELADOS: VERDURAS, Y PRECOCINADOS**

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Acelgas de penca	Extra	
2	Brócoli	Extra	
3	Coliflor	Extra	
4	Croquetas		
5	Ensaladilla vegetal	Extra	
6	Empanadillas		
7	Espinacas	Extra	
8	Guisantes	Primera	
9	Judías Verdes	Extra	
10	Lasaña de carne	Extra	Caja de 12 unidades.
11	Maíz	Primera	En granos.
12	Menestra de verduras	Extra	
13	Zanahoria	Extra	Cortada en dados
14	Zanahoria baby	Extra	

### **GRUPO VII LACTEOS, PAN Y BOLLERÍA**

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Arroz con leche		Tarrina.
2	Cereales Integrales		
3	Flan de vainilla		Tarrina.
4	Helados		Sabores Nata, fresa o vainilla.
5	Leche desnatada		Brick de 1 litro.
6	Leche semidesnatada		Pasteurizada brick de 1 litro.
7	Leche de Soja		Brick de 1 litro
8	Magdalenas		Envase individual de 40g. No aceite animal ni vegetal de coco y palma.
9	Mantequilla		Porciones.
10	Margarina vegetal		Porciones de 10g.
11	Mazapán	Extra	
12	Mouse de Chocolate		Tarrina.
13	Mouse de Yogur		Tarrina. Sabores natural, limón y fresa
14	Nata en spray		
15	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate.
16	Pan		En barritas o alcachofas. Envasadas individualmente
17	Pan Molde		Paquetes de 1Kg. Sin Lactosa
18	Pan Molde Integral		Rebanadas.
19	Pan rallado		

20	Roscón de Reyes		
21	Queso de Burgos		Envasados individualmente sin sal/con sal.
22	Queso Manchego Semicurado		
23	Queso Rallado		
24	Queso porciones		Cajitas
25	Queso Lonchas		Para Sandwich. Envasado en lonchas individuales.
26	Bandeja Turrón y Sidra		Bandeja de dulces variados para 1 ración con 1 botellín de sidra.
27	Bandeja Turrón Blando y Sidra		Bandeja de dulces variados de fácil masticación para 1 ración con 1 botellín de sidra.
28	Bandeja Turrón Diabético y Sidra		Bandeja de dulces variados Sin azúcar apto para diabéticos para 1 ración con 1 botellín de sidra.
29	Yogur		Tarrina: natural, sabores. Tarrina desnatados: natural, sabor edulcorado.
30	Yogur Líquido		Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.

### **GRUPO VIII PRODUCTOS APTOS PARA PACIENTES SIN GLUTEN**

Todos los artículos llevarán el sello de la FACE.

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Galletas		Sin Gluten Ni Lactosa
2	Pan sin gluten		Sin Gluten ni Lactosa
3	Pastas		Sin Gluten ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguetis.
4	Postres Lácteos		Arroz con leche, yogures, flan de huevo

### **GRUPO IX PRODUCTOS NO PERECEDEROS**

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA /CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Aceite de Oliva virgen		1º en garrafas de 5 litros
2	Aceite de Oliva virgen		0,4º en garrafas de 5 litros
3	Aceite oliva virgen	Extra	monodosis
3	Atún en conserva		En aceite en vegetal. Latas de 1 Kg
4	Arroz	Extra	Saco de 50 Kg. Grano Largo.
5	Arroz Vaporizado	Primera	Bolsas de 5 Kg. Grano Largo
6	Azafrán		
7	Azúcar	Primera	Blanca. Sobres de 10 g .
8	Azúcar	Primera	Paquetes de 1 Kg.
9	Café soluble normal		Sobres de 2g
10	Café soluble descafeinado		Sobres de 2g
11	Cacao en polvo azucarado		Sobres de 15-20 g
12	Canela		En rama y molida.
13	Canelones		Laminas en paquetes de 10-12 láminas.
14	Cereales		



15	Cerveza Rubia		Botellas de 1 Litro.
16	Cava seco		Botellas de 1 Litro.
17	Champiñón en conserva	Primera	Laminado. Latas de 2 Kg.
18	Chocolate		En forma de virutas.
19	Clavo		En grano. Bote de 1 Kg.
20	Colorante artificial		Botes de 1 Kg.
21	Cominos en grano		
22	Dulce de Membrillo	Primera	Porciones.
23	Edulcorante		
24	Eneldo		Fresco
25	Espárragos Blancos	Extra	Enlatados.
26	Galletas tostadas	Extra	Tipo "María". Paquete de 25g sin grasas animales, aceites de coco y/o palma.
27	Garbanzos	Extra	Castellano
28	Gelatina		Neutra y de sabores variados.
29	Harina de maíz	Extra	Sin gluten ni trazas
30	Harina de trigo	Extra	Saco de 25 Kg.
31	Jerez		Dulce y Seco
32	Judías Blancas	Extra	
33	Judías Pintas	Extra	
34	Judías Pochas	Extra	Botes de $\pm$ 2,5 Kg
35	Lentejas	Extra	
36	Macedonia de Frutas en almíbar	Extra	Latas de $\pm$ 3 Kg
37	Manzanilla		Infusiones de 1,3 g
38	Melocotón en almíbar	Extra	Latas de $\pm$ 3 Kg. Mitades de peso mínimo de 55g
39	Mermelada	Extra	Porciones de 20-25 gr s/azúcar para diabéticos Sabores variados
40	Mermelada	Extra	Porciones de 25g: sabores variados.
41	Mousse		Sabores Chocolate y vainilla.
42	Nuez moscada		En polvo.
43	Noras Secas	Primera	
44	Orégano		
	Pan Tostado		Paquete de 15g. Con sal y Sin sal.
45	Pastas		Tipos: lluvia, estrella, letras, fideo cabellín, fideua, tornillos, caracolillos, macarrones, espaguetis y tallarines.
46	Pepinillos en vinagre	Segunda	
47	Pera en almíbar	Extra	Latas de $\pm$ 3 Kg. Mitades de peso mínimo de 55g.
48	Pimentón dulce		
49	Pimienta Blanca		
50	Pimiento Morrón	Primera	Entero pelado.
51	Poleo		Infusión de 1,3 g
52	Puré de patata		En escamas.
53	Sal fina		Yodada.
54	Sal fina		Sobres.
55	Sirope de Caramelo		

56	Té		Infusión de 1,3g
57	Tila		Infusión de 1,3g
58	Tomate en conserva	Primera	Natural Triturado.
59	Vinagre de vino		
60	Vino Blanco		Brik de 1 litro
61	Vino Blanco seco		
62	Vino Oporto		
63	Vino tinto dulce Tipo Pedro Ximénez		
64	Vino Tinto		Brik de 1 litro
65	Zumos		En brik. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja

## ANEXO VI

### LISTA DE PRODUCTOS DE PUBLICO Y PERSONAL PARA CAFETERIAS

#### DESAYUNOS

##### PRODUCTO

Café con Leche, bollería, churros, porras o barrita 60 grs.  
Cacao bollería, churros, porras o barrita 60 grs.  
Café con Leche, bollería, churros, porras o barrita 60 grs. y zumo natural

#### CAFES

##### PRODUCTO

CAFÉ EXPRES SOLO  
CAFÉ EXPRES CORTADO  
CAFÉ EXPRES CON LECHE TAZA DESAYUNO  
DESCAFEINADO SOLO  
DESCAFEINADO CORTADO  
DESCAFEINADO CON LECHE TAZA DESAYUNO  
CACAO TAZA  
CHOCOLATE TAZA  
VASO DE LECHE  
INFUSIONES  
TÉ CON LECHE O LIMÓN

#### BOLLERIA

##### PRODUCTO

CROISSANT  
DONUTS DE AZUCAR  
CARACOLA, ENSAIMADA, NAPOLITANA  
PALMERA, BAYONESA, PEPITO, TORTEL  
CHURROS (4 UNIDADES)  
PORRAS (3 UNIDADES)  
TARTAS VARIADAS  
BOLLERIA ENVASADA  
PASTAS DE TE

#### SANDWICHES

##### PRODUCTO

JAMÓN YORK  
VEGETAL  
MIXTO  
MIXTO CON HUEVO  
ENVASADOS

## **BOCADILLOS**

### **PRODUCTO**

JAMÓN YORK  
JAMÓN SERRANO  
QUESO  
CHORIZO  
SALCHICHÓN  
LOMO A LA PLANCHA  
PEPITO DE TERNERA  
ANCHOAS  
CALAMARES ROMANA  
TORTILLA FRANCESA  
TORTILLA ESPAÑOLA  
BACÓN  
CHISTORRA  
MORCILLA  
ATÚN EN ACEITE

## **BOCATINES Y PINCHOS**

### **PRODUCTO**

MONTADO DE JAMON  
MONTADO DE QUESO  
MONTADO DE LOMO EMBUCHADO  
MONTADO DE LOMO A LA PLANCHA  
MONTADO DE CHORIZO  
MONTADO DE TORTILLA FRANCESA  
MONTADO DE TORTILLA ESPAÑOLA  
MONTADO DE CALAMARES  
MONTADO DE CHISTORRA  
MONTADO DE BONITO

## **AGUAS MINERALES**

### **PRODUCTO**

BOTELLA DE 1/3  
BOTELLA DE 1/2  
BOTELLA DE 1 1/2

## **REFRESCOS**

### **PRODUCTO**

COCA COLA, PEPSI-COLA 330 C.C.  
NARANJA O LIMÓN, TONICA 330 C.C.  
ZUMOS NATURALES 200 C.C.  
ZUMOS ENVASADOS 200 C.C.  
CERVEZA EN CAÑA  
CERVEZA ENVASADA 330 C.C.  
CERVEZA ENVASADA 200 C.C.  
BATIDOS

## **MENUS Y PLATOS**

### **PRODUCTO**

MENU DEL DIA  
PRIMER PLATO  
SEGUNDO PLATO  
POSTRE  
PAN  
YOGUR  
PIEZA DE FRUTA  
ENSALADA MIXTA  
ENSALADA DE PASTA  
ENSALADILLA RUSA  
FILETE A LA PLANCHA CON PATATAS  
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA CON PATATAS  
ENTRECOTTE A LA PLANCHA CON GUARNICION  
MERLUZA A LA PLANCHA O A LA ROMANA

## **PLATOS COMBINADOS**

### **PRODUCTO**

Nº 1 HUEVOS FRITOS LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS  
Nº 2 MERLUZA A LA ROMANA, ENSALADA, MAYONESA  
Nº 3 PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, PIMIENTOS FRITOS Y ENSALADA  
Nº 4 TORTILLA ESPAÑOLA, ENSALADILLA RUSA, FIAMBRE  
Nº 5 CROQUETAS, EMPANADILLAS, FLAMENQUINES Y ENSALADA  
Nº 6 ENTRECOTTE A LA PLANCHA PIMIENTOS  
DEL PIQUILLO , PATATAS FRITAS

Todos los artículos de este listado deberán llevar anexa la especificación técnica ofertada así como su ficha técnica

## ANEXO VII

### **LISTA DE PRODUCTOS DE PUBLICO Y PERSONAL PARA MAQUINAS EXPENDEDORAS**

#### **BEBIDAS CALIENTES**

##### **PRODUCTO**

Café solo  
Café cortado  
Café con leche  
Capuchino  
Chocolate  
Infusión  
Caldo

#### **BEBIDAS FRIAS**

##### **PRODUCTO**

Agua 500 c.c.  
Agua 1.500 c.c.  
Refresco cola 330 c.c.  
Refresco Naranja 330 c.c.  
Refresco limón 330 c.c.

#### **SNACKS**

##### **PRODUCTO**

Patatas fritas bolsa  
Frutos secos  
Chocolatina Kit Kat  
Chocolatina Twix  
Maltesers  
Tokke

#### **BOLLERIA FRESCA**

##### **PRODUCTO**

Donuts glace.  
Donuts Chocolate  
Bollería envasada ( Palmera, caña, concha, plum cake )

#### **VARIOS**

##### **PRODUCTO**

Actimel  
Cola Cao  
Batidos brick 200 c.c.  
Zumos brick 200 c.c.  
Caramelos Hall menta o fresa  
Chicles sabores  
Emparedados envasados

Todos los artículos de este listado deberán llevar anexa la especificación técnica ofertada así como su ficha técnica

## ANEXO VIII

### LISTA DE PRECIOS DE PUBLICO Y PERSONAL PARA CAFETERIAS

DESAYUNOS				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
Café con Leche, bollería, churros, porras o barrita 60 grs.	1,85 €		---	
Cacao bollería, churros, porras o barrita 60 grs.	2,00 € *		1,35 € *	
Café con Leche, bollería, churros, porras o barrita 60 grs. y zumo natural	3,15 €		2,45 €	

CAFES				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
CAFÉ EXPRES SOLO	0,95 €		0,65 €	
CAFÉ EXPRES CORTADO	1,00 €		0,70 €	
CAFÉ EXPRES CON LECHE TAZA DESAYUNO	1,20 €		0,80 €	
DESCAFEINADO SOLO	0,95 €		0,65 €	
DESCAFEINADO CORTADO	1,00 €		0,70 €	
DESCAFEINADO CON LECHE TAZA DESAYUNO	1,20 € *		0,80 € *	
CACAO TAZA	1,45 €		1,00 € *	
CHOCOLATE TAZA	1,45 €		1,00 € *	
VASO DE LECHE	1,20 €		0,75 €	
INFUSIONES	0,95 €		0,65 €	
TÉ CON LECHE O LIMÓN	1,00 € *		0,75 € *	

BOLLERIA				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
CROISSANT	1,00 €		0,75 €	
DONUTS DE AZUCAR	1,00 € *		0,75 € *	
CARACOLA, ENSAIMADA, NAPOLITANA, PALMERA etc.	1,00 €		0,75 €	
CHURROS (4 UNIDADES)	1,00 € *		0,75 € *	
PORRAS (3 UNIDADES)	1,00 € *		0,80 € *	
TARTAS VARIADAS	3,00 € *		2,30 € *	
BOLLERIA ENVASADA	1,00 € *		0,75 € *	
PASTAS DE TE	2,50 € *		1,50 € *	

SANDWICHES				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
JAMÓN YORK	3,00 € *		1,20 € *	
VEGETAL	3,25 €		1,40 €	
MIXTO	3,00 €		1,30 €	
MIXTO CON HUEVO	3,25 € *		1,65 € *	
ENVASADOS	2,20 € *		1,75 € *	

BOCADILLOS				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
JAMÓN YORK	2,40 €		1,25 €	
JAMÓN SERRANO	2,50 €		1,50 €	
QUESO MANCHEGO	2,50 €		1,50 €	
CHORIZO	2,40 €		1,35 €	
SALCHICHÓN	2,40 € *		1,35 € *	
LOMO A LA PLANCHA	2,85 €		1,60 €	
PEPITO DE TERNERA	2,85 €		1,60 €	
ANCHOAS	2,85 € *		1,50 € *	
CALAMARES ROMANA	2,85 €		1,60 €	
TORTILLA FRANCESA	1,20 €		1,00 €	
TORTILLA ESPAÑOLA	2,30 €		1,50 €	
BACÓN	2,85 €		1,60 €	
CHISTORRA	2,85 € *		1,60 € *	
MORCILLA	2,85 € *		1,60 € *	
ATÚN EN ACEITE	2,50 € *		1,50 €	

BOCATINES Y PINCHOS				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
MONTADO DE JAMON	1,50 €		1,15 €	
MONTADO DE QUESO	1,50 €		1,15 €	
MONTADO DE LOMO EMBUCHADO	1,50 €		1,15 €	
MONTADO DE LOMO A LA PLANCHA	1,50 €		1,15 €	
MONTADO DE CHORIZO	1,50 € *		1,15 € *	
MONTADO DE TORTILLA FRANCESA	1,50 € *		1,15 € *	
MONTADO DE TORTILLA ESPAÑOLA	1,50 €		1,15 €	
MONTADO DE CALAMARES	1,50 € *		1,15 € *	
MONTADO DE CHISTORRA	1,50 € *		1,15 € *	
MONTADO DE ATUN	1,50 €		1,15 €	



AGUAS MINERALES				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
BOTELLA DE 1/3	1,00 € *		0,65 € *	
BOTELLA DE 1/2	1,05 €		0,65 €	
BOTELLA DE 1 1/2	1,50 €		1,00 €	

REFRESCOS				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
COCA COLA, PEPSI-COLA, NARANJA O LIMON 330 C.C.	1,40 €		1,00 €	
ZUMOS NATURALES 200 C.C.	1,75 €		1,25 €	
ZUMOS ENVASADOS 200 C.C.	1,55 €		0,90 €	
CERVEZA EN CAÑA	1,25 €		0,75 €	
CERVEZA ENVASADA 330 C.C.	1,45 € *		1,00 € *	
CERVEZA ENVASADA 200 C.C.	1,25 € *		0,75 € *	
BATIDOS	1,50 €		0,95 €	

MENUS Y PLATOS				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
MENU DEL DIA	7,95 €		--	
PRIMER PLATO	3,20 €		2,10 €	
SEGUNDO PLATO	4,10 €		3,10 €	
POSTRE	1,20 €		0,65 €	
PAN	0,40 € *		0,30 €	
YOGUR	0,95 € *		0,65 € *	
PIEZA DE FRUTA	0,95 €		0,65 €	
ENSALADA MIXTA	3,75 €		3,40 € *	
ENSALADA DE PASTA	3,75 € *		2,75 € *	
ENSALADILLA RUSA	3,50 €		2,45 €	
FILETE A LA PLACHA CON PATATAS	4,25 € *		3,75 €	
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA CON PATATAS	4,00 € *		3,50 € *	
ENTRECOTTE A LA PLANCHA CON GUARNICION	7,50 €		5,75 €	
MERLUZA A LA PLANCHA O A LA ROMANA	5,75 €		4,95 €	

PLATOS COMBINADOS				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
Nº 1 HUEVOS FRITOS LOMO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS	6,10 €		4,95 €	
Nº 2 MERLUZA A LA ROMANA, ENSALADA, MAYONESA	6,25 €		5,25 €	
Nº 3 PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, PIMIENTOS FRITOS Y ENSALADA	6,25 €		5,30 €	
Nº 4 TORTILLA ESPAÑOLA, ENSALADILLA RUSA, FIAMBRE	6,10 €		4,95 €	
Nº 5 CROQUETAS, EMPANADILLAS, FLAMENQUINES Y ENSALADA	6,10 €		4,95 € *	
Nº 6 ENTRECOTTE A LA PLANCHA PIMIENTOS DEL PIQUILLO , PATATAS FRITAS	8,25 €		6,25 € *	

Los artículos no marcados con asterisco serán utilizados en la valoración de los criterios de adjudicación

## ANEXO IX

### LISTA DE PRECIOS DE PUBLICO Y PERSONAL PARA MAQUINAS EXPENDEDORAS

BEBIDAS CALIENTES				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
Café solo	0,75 €		0,50 €	
Café cortado	0,75 €		0,50 €	
Café con leche	0,75 €		0,50 €	
Capuchino	0,75 €		0,50 €	
Chocolate	0,75 €		0,50 €	
Infusión	0,75 € *		0,50 € *	
Caldo	0,75 € *		0,50 € *	
BEBIDAS FRIAS				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
Agua 500 c.c.	0,95 € *		0,60 € *	
Agua 1.500 c.c.	1,20 €		1,00 €	
Refresco cola, naranja o limón 330 c.c.	1,25 €		1,00 €	
SNACKS				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
Patatas fritas bolsa	1,15 €		0,80 €	
Frutos secos	1,20 €		1,00 €	
Chocolatina Kit Kat	1,15 €		0,85 €	
Chocolatina Twix	1,15 €		0,85 €	
Maltesers	1,15 €		0,85 €	
Tokke	1,15 € *		0,85 €	
BOLLERIA FRESCA				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
Donuts glace	1,15 €		0,85 €	
Donuts Chocolate	1,25 €		1,00 €	
Bollería envasada ( Palmera, caña, concha, plum cakee )	1,15 €		0,80 €	



VARIOS				
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO OFERTADO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL	PRECIO OFERTADO PERSONAL
Actimel	1,15 € *		0,95 €	
Cola Cao	1,30 € *		0,90 €	
Batidos brick 200 c.c.	1,10 €		0,90 €	
Zumos brick 200 c.c.	1,10 €		0,90 €	
Caramelos Hall menta o fresa	1,25 €		0,95 €	
Chicles sabores	1,15 €		0,80 €	
Emparedados envasados	1,85 €		1,50 €	

Los artículos no marcados con asterisco serán utilizados en la valoración de los criterios de adjudicación



## ANEXO X

### PRECIOS DESAYUNOS Y MENUS PARA PERSONAL

CONCEPTO	PRECIO MAXIMO	PRECIO OFERTADO
MENU COMIDA:	5,60 €	
MENU CENA:	5,60 €	
DESAYUNO:	1,40 €	
TOTAL PENSION COMPLETA	12,60 €	

## ANEXO XI

### LISTA DE PRECIOS DE SERVICIOS ESPECIALES

COFEE BREAKS		
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO	PRECIO OFERTADO
<b>Coffee Break A.</b> Cafés, infusiones, agua mineral, mini bollería	3,50 €	
<b>Coffee break B</b> Cafés, Infusiones, Agua Mineral, zumo de naranja natural, mini bollería, pastas de té	4,00 €	
<b>Coffee break B</b> Cafés, Infusiones, Agua Mineral, zumo de naranja natural, mini bollería, sandwich mixtos	4,50 €	
COCKTAILS		
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO	PRECIO OFERTADO
<b>Cocktail A.</b> Canapés, 5 variedades aperitivo frío, 5 variedades aperitivo caliente, cerveza, refrescos, vino tinto	8,50 €	
<b>Cocktail B.</b> 8 variedades aperitivos fríos, 8 variedades aperitivos calientes, Chacinería. Cerveza, Vino blanco y tinto , refrescos y dulces	11,50 €	
<b>Cocktail C.</b> 10 variedades aperitivos fríos, 10 variedades aperitivos calientes, jamón, lomo y queso. Cerveza, Vino blanco y tinto, refrescos, cava y dulces	15,50 €	
MENUS ESPECIALES		
PRODUCTO	PRECIO MAXIMO	PRECIO OFERTADO
<b>Menú especial A.</b> Primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida. Café	10,00 €	
<b>Menú especial B.</b> Primer plato, segundo plato, postre, pan y agua mineral y vino tinto. Café	14,00 €	
<b>Menú especial C.</b> Primer plato, segundo plato a elegir carne (entrecot, solomillo, etc.) o pescado (lubina, dorada, merluza etc.), postre, pan y agua mineral, vino tinto o blanco. Café y dulces	18,00 €	

Todos los servicios llevarán incluido el material necesario (vajilla, cubertería, cristalería, decoración, mantelería), así como el personal necesario para su ejecución.

Se entenderá como servicios especiales, aquellos descritos en el cuadro anterior y que trasciendan los servicios habituales de cafetería con motivo de reuniones, visitas, congresos o cualquier evento organizado y / o autorizado por la Dirección del Hospital Universitario de la Princesa.

Los artículos no marcados con asterisco serán los utilizados en la valoración de los criterios de adjudicación.



## PROCEDIMIENTO ABIERTO MEDIANTE CRITERIO ÚNICO PRECIO 41/2012 HUP.

Una vez elaborado el pliego de prescripciones técnicas correspondientes al Procedimiento Abierto mediante criterio único precio 41/2012 HUP, y para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 116 del R.D.L. 3/2011 de 14 de Noviembre, por el que se aprueba el TRLCSP (B.O.E. de 16 de Noviembre de 2011), el Director Gerente del Hospital Universitario de la Princesa, en uso de las atribuciones que le confiere la Resolución de 25 de febrero de 2011, de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria, de delegación de competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria en los Gerentes de Atención Especializada, Servicio de Urgencias Médicas de Madrid y Centro de Transfusión, apartado primero (B.O.C.M. núm. 76, de 31 de marzo de 2011).

### RESUELVE:

Aprobar dichos pliegos para el mencionado Procedimiento Abierto mediante criterio único precio.

Madrid, 9 de mayo de 2012

EL DIRECTOR GERENTE

Fdo.: Miguel Ángel ANDRÉS MOLINERO