



EXPEDIENTE 3401-345-1-2017-2020005991

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA PÚBLICO Y EMPLEADOS, Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ACONDICIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL HOSPITAL EL BIERZO

ÍNDICE

CAPITULO I–OBJETO DEL CONTRATO

1.1 Servicio de Cafetería y Restauración para personal del hospital y visitantes (público en general) del mismo.

1.2 Instalación y Explotación de Máquinas expendedoras de Productos Alimenticios.

CAPITULO II– DESCRIPCION TECNICA DE LOS DISTINTOS COMPONENTES DEL CONTRATO

2.1 Servicio de Cafetería y Restauración

- 2.1.1.** Horario del Servicio
- 2.1.2.** Control y Seguimiento
- 2.1.3.** Personal
- 2.1.4.** Instalaciones, Equipamiento y Menaje
- 2.1.5.** Artículos de Consumo
- 2.1.6.** Ejecución del Servicio
- 2.1.7.** Servicios Especiales
- 2.1.8.** Limpieza e Higiene
- 2.1.9.** Consumos

2.1.1 Servicio de Instalación y Explotación de Máquinas Expendedoras de Productos Alimenticios.

2.1.2 Objeto del Contrato

- 2.2.2 Ubicación
- 2.1.3 Especificaciones Técnicas
- 2.1.4 Normas Generales
- 2.2.4 Normas Operativas
- 2.2.5 Obligaciones
- 2.2.6 Inspección
- 2.2.7 Proyecto

CAPITULO III- TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL

CAPITULO IV- SISTEMA DE VALORACION DE CALIDAD Y ASPECTOS DISCIPLINARIOS

- 4.1 Valoración del Servicio Prestado
- 4.2 Parámetros y su puntuación
- 4.3 Instrumentos de Medición
- 4.4 Interpretación de Resultados
- 4.5 Penalizaciones

CAPITULO V- OFERTA TECNICA

ANEXOS

- A.** LISTADO DE PERSONAL SUBROGABLE
- B.** CONVENIO LABORAL DE APLICACION
- C.**
 - 1. INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES
 - 2. DATOS DEL HOSPITAL, NECESIDADES MÍNIMAS A SATISFACER Y VALORACIÓN ECONÓMICA ESTIMADA
- D.** PLANOS DE UBICACIÓN
- E.** LISTA DE PRECIOS MAXIMOS DE CAFETERIAS
- F.** LISTA DE PRECIOS MAXIMOS DE MAQUINAS EXPENDEDORAS
- G.** LISTA DE PRECIOS MAXIMOS DE SERVICIOS PARA EVENTOS

EXPEDIENTE 3401-345-1-2017-2020005991

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE PARA PUBLICO Y EMPLEADOS, Y EXPLOTACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ACONDICIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL HOSPITAL EL BIERZO

CAPITULO I OBJETO

Explotación del Servicio de Cafeterías y Restauración del Hospital El Bierzo, instalación y explotación de máquinas expendedoras de productos alimenticios (sólidos y líquidos) con acondicionamiento de las instalaciones y equipamiento La prestación de dichos servicios comprenderá:

1.1. Servicio de cafetería y restauración :

Este servicio consistirá en la atención por parte del adjudicatario de las labores y servicios propios de la cafetería del centro: despacho de bebidas frías y calientes, desayunos, aperitivos, meriendas, despacho de menús en modalidad de almuerzo y cena, así como todas las labores propias de una cafetería, ajustándose a las condiciones higiénico-sanitarias legalmente establecidas.

- ❖ Confección y planificación de los menús según las indicaciones que constan en el presente pliego.
- ❖ Gestión del aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidad, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.).
- ❖ Manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración del menú y dietas.
- ❖ Reposición del menaje, vajilla y lencería.
- ❖ Lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualquier utensilio empleado.
- ❖ El mantenimiento y puesta a punto de la maquinaria y equipamiento de cocina y cafetería.
- ❖ Preparación y distribución de servicios de Bar-Cafetería y Comedor.

1.2. Instalación y explotación de máquinas expendedoras de productos alimenticios:

- ❖ Instalación y explotación del servicio de dispensación de alimentos sólidos y líquidos (bebidas frías y calientes) de al menos 20 máquinas expendedoras de productos alimenticios sólidos y líquidos, situadas en los lugares descritos en el presente pliego.

CAPITULO II DESCRIPCION TECNICA DE LOS DISTINTOS COMPONENTES DEL CONTRATO

2.1.- SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURACIÓN

2.1.1.- Horario del servicio

- ❖ El horario que regirá la prestación del Servicio de cafetería será de 08:00 h. a 22:00 h. de lunes a domingo, incluidos los días festivos.
- ❖ El horario que regirá la prestación del Servicio de comedor será, tanto el destinado al público como al personal del Hospital, el siguiente:

Almuerzo de 12:30 h. a 16:00 h.

Cena de 20:00 h. a 22:00 h.

- ❖ Este horario podrá ser modificado de mutuo acuerdo entre las partes, debiendo contar en todo caso con la autorización expresa de la dirección del Hospital, en función de las estaciones del año, la demanda o de las necesidades que puedan surgir.
- ❖ La dirección del Centro se reserva la potestad de fijar unilateralmente el horario de carga y descarga de los productos destinados a dicha cafetería, así como variar el horario de atención establecido en este pliego cuando las circunstancias lo aconsejen o justifiquen.

2.1.2.- CONTROL Y SEGUIMIENTO

2.1.2.1- Los licitadores deberán presentar un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos que identifique 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.

2.1.2.2- Deberá realizarse como mínimo, a través de un Centro de control de Calidad homologado, un estudio mensual de determinación microbiológica y bromatológica referido a



HOSPITAL EL BIERZO



los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales así como estudio de placas de contaminación superficial. Los gastos derivados de estos estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán remitidos al Servicio de Hostelería del Hospital.

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

2.1.2.4-El Hospital El Bierzo establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que estime oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y la cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores, así como el cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

2.1.2.5-El Servicio de Medicina Preventiva y la Unidad de Dietética del Hospital podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es adecuada. Los citados Servicios podrán efectuar las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que consideren convenientes, sobre los alimentos, remitiéndolos a los Organismos especializados, siendo los gastos de la referida gestión por cuenta del adjudicatario.

2.1.2.6-La empresa adjudicataria deberá realizar una revisión del sistema anti-incendios de las campanas extractoras con una periodicidad anual.

2.1.2.7-Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente reseñadas se entregará al responsable del Servicio de Hostelería del Hospital en formato digital.

2.1.3.- PERSONAL

2.1.3.1-La plantilla en la que se subroga la empresa adjudicataria queda detallada en el "Anexo A", que no podrá incrementarse ni variarse si genera derechos adquiridos e incremento en su correspondiente contra-valor económico, sin la conformidad por escrito de la Dirección del Hospital El Bierzo. El incumplimiento de esta prohibición podrá conllevar la rescisión unilateral por parte del Hospital del contrato, sin perjuicio de la responsabilidad a que pueda haber lugar por los daños y perjuicios ocasionados.

Dicho personal no tendrá derecho alguno respecto al SACYL ni al Hospital El Bierzo, toda vez

que depende única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el SACYL ni el Hospital El Bierzo de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

2.1.3.2-El adjudicatario deberá presentar mensualmente en el Servicio de Hostelería del Hospital listado del personal a su cargo en que se refleje la situación y la antigüedad, así como los boletines de cotización a la Seguridad Social. Con carácter previo se comunicará por escrito al Responsable de Hostelería, las nuevas incorporaciones y las extinciones de contratos a fin de ser valoradas por la Dirección del Centro.

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

2.1.3.4-Los daños que este personal pudiera ocasionar a terceros o en el mobiliario e instalaciones del Hospital, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio del Hospital.

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

2.1.3.5-Para supervisar el servicio y servir de interlocutor con el Hospital, el contratista designará un representante con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantas incidencias se produzcan en la prestación del servicio. Respecto al nombramiento de este interlocutor el hospital se reserva la facultad de solicitar su cese si las circunstancias en el desarrollo de sus funciones así lo aconsejasen.

2.1.3.6.- Todo el personal de la empresa adjudicataria será sometido a reconocimiento médico periódico, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.

2.1.3.7.-Será obligación del adjudicatario uniformar e identificar con tarjeta por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, velando por la correcta higiene de la uniformidad del personal. 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.



2.1.3.8-La empresa adjudicataria deberá presentar anualmente a la Dirección del Hospital el programa de formación de su personal y la formación efectivamente llevada a cabo.

2.1.3.9-En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio de comedor de personal de guardia y al suministro de las máquinas expendedoras de comidas y bebidas, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento del Hospital y en el plazo y forma que este indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad. Si en el plazo y forma señalados el Adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio Hospital podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del Adjudicatario, debiendo la empresa adjudicataria hacerse cargo de los costes resultantes.

2.1.4.- INSTALACIONES EQUIPAMIENTO Y MENAJE

2.1.4.1- El servicio se prestará en los locales habilitados al efecto en la planta baja.

2.1.4.2-El adjudicatario recibirá las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes a la Institución, que se relacionan en el **ANEXO C1**, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso, hasta su entrega en el mismo estado al Hospital a la finalización del contrato. No obstante y ante el estado de deterioro u obsolescencia que presentan las instalaciones y equipamiento, y ante la **necesidad** de adaptación y actualización a la legislación vigente, los licitadores propondrán en sus ofertas las **reformas y adaptaciones** que consideren oportunas en aras al cumplimiento legislativo y al ofrecimiento al usuario de un servicio de restauración de calidad acorde a los requerimientos de un establecimiento como es el Hospital El Bierzo. Dichas adaptaciones o reformas deberán ser explicitadas por los licitadores en sus ofertas con el detalle suficiente para poder ser valoradas por la mesa de contratación.

A estos efectos se relacionan en el **ANEXO C2 “DATOS DEL HOSPITAL, NECESIDADES MÍNIMAS A SATISFACER Y VALORACIÓN ECONÓMICA ESTIMADA”** unos mínimos exigidos de acondicionamiento de instalaciones y renovación de equipos con una valoración económica estimativa de los mismos. A su vez, en el mismo **ANEXO (C2)** se indican los datos necesarios del Hospital al objeto de que el licitador pueda realizar una previsión de los ingresos que podrá obtener, de ser adjudicatario, de los usuarios del

servicio.

2.1.4.3- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del Hospital o aportados por él mismo dentro de su proyecto de **acondicionamiento**, siendo por su cuenta, tanto el mantenimiento preventivo como correctivo. Asimismo, deberá realizar contrato de mantenimiento tanto preventivo como correctivo de los equipos e instalaciones con empresa homologada. Dicho contrato obligará a la realización de las revisiones correspondientes de conformidad con la normativa vigente y las pautas establecidas por el Centro, debiendo existir un libro de mantenimiento con las operaciones a realizar, donde se indiquen las incidencias ocurridas.

2.1.4.4- La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones actualmente existentes.

2.1.4.5- La vajilla, menaje y lencería, necesario para el servicio, así como la reposición de los mismos, correrán también a cargo íntegramente del adjudicatario, conservando su propiedad a la terminación del contrato. Se exigirá por parte de la Dirección del Hospital, que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio correspondiendo al Servicio de Hostelería del Hospital la supervisión de la calidad de los productos propuestos. Se entiende por "existencias suficientes", respecto a vajilla, cristalería, cubiertos y lencería, las necesarias para prestar el servicio que se verán incrementadas en 1/3 en concepto de stock.

2.1.4.6- El adjudicatario repondrá, a su cargo, los elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones correspondientes incluso en aquellos casos que hayan sido como consecuencia de robos, hurtos, etc.

2.1.4.7- Será por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas, de cualquier clase que sean, del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio.

2.1.4.8- El adjudicatario deberá realizar los trámites necesarios para la obtención y abono de la Licencia Municipal que sea precisa para el desarrollo de la actividad.

2.1.4.9- No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin autorización expresa de la Dirección del Centro. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Mantenimiento del Hospital El Bierzo y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación.

2.1.4.10- 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 periodo de vigencia del contrato.

2.1.4.11 -Cualquier mejora o equipamientos presentados por la empresa en el momento de realizar su oferta o durante la vigencia del contrato para su incorporación al servicio, pasarán a ser propiedad del hospital, excepto acuerdo en contrario.

2.1.4.12- Sera obligación del Adjudicatario el mantenimiento de las instalaciones contra incendios y evacuación del área que le afecte en perfectas condiciones y normas vigentes, en especial deberá proceder a la limpieza de las conducciones de humos y campanas de su zona según lo indicado en el art. 55 del Real Decreto 341/99 sobre prevención de incendios, así como a mantener expeditas las zonas de evacuación.

2.1.5.- ARTÍCULOS DE CONSUMO

2.1.5.1- La Dirección del Hospital propone en el **ANEXO E** el listado mínimo de los productos de consumo, así como los precios máximos autorizados.

2.1.5.2- El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que estos solo sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizara un alto nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no solo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas del Servicio de Hostelería del Hospital, que podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos. Además deberá atender las indicaciones del Servicio de Medicina Preventiva y/o el Servicio de Dietética y Nutrición.

2.1.5.3-En la cafetería, existirá un menú compuesto por: un primer plato, un segundo plato con guarnición, un postre, pan, agua mineral envasada o refresco de 20 c.c. o cerveza 20 Cl., a elegir entre tres opciones para los primeros y segundos platos y entre varios para el postre, además se incluirá un menú de dieta en ambas opciones. Cuando el menú del día, o alguno de sus componentes se hubiera agotado, el adjudicatario estará obligado a servir otros platos para

que el usuario pueda elegir entre los que figuran en el mismo grupo que le pueda sustituir, sin alteración del precio unitario del componente en cuestión, aunque este precio fuera superior.

2.1.5.4- La empresa adjudicataria deberá ofertar una amplia gama de menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año (menús de invierno y verano).

2.1.5.5- La rotación de los menús será como mínimo de 14 días.

2.1.5.6- Las comidas deberán estar perfectamente preparadas en cuanto a condimentación y presentación, habida cuenta que además de su función nutricional debe considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

2.1.6.- EJECUCION DEL SERVICIO

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

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

2.1.6.3 -No podrán expedirse bebidas alcohólicas con graduación concentrada superior a 12 °, ni ningún tipo de labor de tabaco.

2.1.6.4- El Hospital se reserva el derecho de cambiar el índice de graduación alcohólica de las bebidas a suministrar atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública y del Centro.

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

2.1.6.6- Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las cafeterías, ni serles dispensada cosa distinta de agua envasada. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación.

2.1.6.7- No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta del consumo en los locales.

2.1.7. SERVICIOS ESPECIALES

2.1.7.1- El adjudicatario podrá realizar cualquier tipo de servicio especial, propio de la restauración (congresos, cocktail, vinos de honor, etc.) que se acuerde con la Dirección del Hospital con la suficiente antelación, así como el servicio de cafés para reuniones que indique la Dirección. El adjudicatario estará en todo momento dispuesto a realizar estos servicios que



serán facturados de forma independiente. También deberá poder dar servicio a otras unidades especiales como Banco de Sangre o áreas de Dirección.

2.1.8.-LIMPIEZA E HIGIENE

2.1.8.1- La empresa licitadora deberá presentar un programa de limpieza, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: procedimientos, metodología, medios técnicos y materiales, etc. Se adjunta como **Anexo D**, plano de las instalaciones en que se ubicara el servicio.

2.1.8.2- La limpieza de los locales destinados a cafeterías, (cocinas y autoservicio) objeto del concurso será por cuenta del adjudicatario debiendo de mantenerlos en perfectas condiciones, sujetándose a las inspecciones higiénico-sanitarias de los organismos competentes en dicha materia, así como las que efectué la Dirección del Hospital, el Servicio de Hostelería y/o el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.

2.1.8.3-El adjudicatario deberá tener en las salas de forma continua personal suficiente destinado a la retirada de vajilla y cubertería usada, así como a la limpieza de mesas, manteniendo en todo momento el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y en particular en un Hospital.

2.1.8.4- La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la desinsectación y desratización de los locales, debiendo remitir copia de los trabajos realizados a Hostelería y Servicios Generales del Hospital.

2.1.8.5-Diariamente se procederá a la limpieza de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentos u otros, así como del equipamiento utilizado en las cocinas. Igualmente deberán estar en perfectas condiciones de higiene la zona de descarga, cámaras, y almacenes.

2.1.8.6- Se procederá frecuentemente a las limpiezas generales de paredes, techos, cristales y ventanas, persianas así como en los cuartos de baño y cocinas el alicatado completo, puertas y mobiliario en general, lámparas y tubos fluorescentes, así como rejillas de aire acondicionado, campanas y filtros extractores.

2.1.8.7- La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la Legislación vigente. Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapaderas que

incluirán una bolsa de plástico del color que determine la ley. Corresponderá al personal de las cafeterías la limpieza de los contenedores y tapas.

El adjudicatario deberá realizar la retirada selectiva y ecológica de todos los residuos grasos generados en el desempeño propio de la actividad.

2.1.8.8- El incumplimiento por parte del contratista de alguna de las obligaciones determinadas en las especificaciones anteriores, motivara el levantamiento de Acta de infracción correspondiente, por parte de la Dirección del Centro. La acumulación de tres o más Actas de infracción en un mismo ejercicio, podrá dar lugar a la resolución del Contrato con pérdida de la fianza.

2.1.9. CONSUMOS

2.1.9.1- Los consumos de energía eléctrica, agua, gas y de redes de comunicaciones precisos para el funcionamiento de las instalaciones y del servicio correrán a cargo del Hospital El Bierzo.

2.2.- SERVICIO DE INSTALACION Y EXPLOTACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

2.2.1- OBJETO DEL CONTRATO

El contrato que se regula por el presente Pliego tiene por objeto la prestación del servicio de un mínimo de 20 máquinas expendedoras de productos alimenticios sólidos y líquidos.

Las máquinas, que constituirán un solo lote, serán de los siguientes tipos:

- ✓ Bebidas calientes
- ✓ Bebidas frías
- ✓ Sólidos

2.2.2- UBICACION

- Hall entrada Consultas Externas:
 - 2 Bebidas frías
 - 1 Bebidas calientes
- Sala Espera de Urgencias:
 - 2 Bebidas frías (refrescos y agua)
 - 1 Bebidas calientes
 - 1 Sólidos



- Sala Espera B Hospitalización planta 1:
 - 2 Bebidas frías (refrescos y agua)
 - 1 Bebidas calientes
- Sala Espera D Hospitalización planta 2:
 - 2 Bebidas frías (refrescos y agua)
 - 1 Bebidas calientes
- Sala Espera B Hospitalización planta 2:
 - 2 Bebidas frías (refrescos y agua)
- Sala C Hospitalización planta 3:
 - 2 Bebidas frías (refrescos y agua)
 - 1 Bebidas calientes
- Quirófanos
 - 1 Bebidas calientes
- HALL Dirección
 - 1 Bebidas calientes (café...)

2.2.3 – ESPECIFICACIONES TECNICAS

2.2.3.1- Las máquinas de bebidas calientes tendrán como mínimo la posibilidad de selección para café en todas sus variantes: solo (corto y largo), con leche, cortado, descafeinado, etc. Además podrán tener otras selecciones como te, chocolate, leche. Tendrán también la opción de seleccionar las bebidas con o sin azúcar.

2.2.3.2- Las máquinas de bebidas frías deberán disponer de un sistema de refrigeración que permita dispensar las bebidas frías. Dispondrán de diversas selecciones para refrescos, zumos y agua. En ningún caso se expenderá bebidas alcohólicas.

2.2.3.3- Las máquinas de sólidos expenderán productos alimenticios, como sándwich, bollería, frutos secos, etc. Todos ellos debidamente precintados en sus envases correspondientes.

2.2.3.4- Todos los productos dispensados deben tener una calidad óptima y cumplir con la

normativa en vigor, en concreto, se presentara especial atención en las fechas de caducidad de los productos sólidos.

2.2.3.5- Todas las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico de fácil manejo que permita su correcto uso, el funcionamiento, la calidad del servicio incluso a personas discapacitadas.

2.2.3.6- Todas las máquinas dispondrán de dispositivos que permitan devolver cambio, o en su defecto que avise para introducir el precio exacto. Asimismo también permitirá la recuperación de monedas.

2.2.3.7- El adjudicatario instalará las máquinas con un contenedor o papelera con capacidad suficiente para garantizar la limpieza del entorno de la máquina, cuyo modelo deberá tener el visto bueno de la Dirección del Hospital.

2.2.3.8- Los concursantes presentaran relación de los precios de venta al público con el fin de que les sea valorado como criterio de adjudicación teniendo en cuenta los precios máximos establecidos en el **ANEXO F**. El adjudicatario no podrá modificar los precios adjudicados, sin autorización previa de la Dirección del Hospital.

2.2.4-NORMAS GENERALES

2.2.4.1 Seguridad

El adjudicatario está obligado a observar cuantas disposiciones le sean de aplicación así como de seguir todas las directrices dadas por la Dirección del Hospital respecto al mantenimiento del orden, con especial consideración hacia la seguridad del Hospital.

2.2.4.2 Uso de locales

El adjudicatario está obligado a usar las superficies que se entreguen con el único propósito especificado en el punto primero. No venderá, exhibirá o expondrá a la venta bienes, artículos o servicios, ni ejercerá otra clase de actividades que no sea la propia del objeto del contrato.

2.2.5-NORMAS OPERATIVAS PARA EL SERVICIO DE MAQUINAS

Con el fin de ofrecer un alto nivel de calidad que en todo momento satisfaga las necesidades y los deseos de los clientes, se observarán las siguientes normas operativas:

2.2.5.1- Horario

El adjudicatario se compromete a mantener operativas las maquinas durante 24 horas de cada día, todos los días del año, incluidos festivos, salvo los periodos necesarios para el



mantenimiento y reposición de productos, los cuales se realizarán en el menor tiempo posible, y en horario de mínima incidencia para los consumidores.

2.2.5.2- Limpieza

El adjudicatario se obliga a mantener cada máquina limpia y en perfecto estado, sin perjuicio de lo especificado en el punto 2.2.3.7-

2.2.5.3- Mantenimiento

El adjudicatario se obliga a realizar el mantenimiento técnico adecuado en horas de mínimo uso para garantizar la máxima calidad en el servicio.

En caso de avería de alguna máquina, esta debe ser reparada o reemplazada en un plazo máximo de 48 horas.

Las máquinas deberán indicar con claridad y de manera fácilmente visible el nombre del adjudicatario, su dirección y número de teléfono al que dirigirse para resolver los problemas operativos que se puedan presentar, tales como devolución de cobros indebidos, etc.

2.2.5.4- Consumos

Los consumos de energía eléctrica y los de agua precisos para el funcionamiento de las máquinas correrán a cargo del Hospital El Bierzo.

2.2.5.5- Personal

El personal de la empresa adjudicataria destinado al mantenimiento y reposición deberá estar debidamente identificado y/o uniformado.

Asimismo, en concreto, el personal destinado a la reposición de los productos alimenticios acreditará la formación sobre Manipulación de alimentos, de conformidad con la normativa en vigor.

2.2.6-OBLIGACIONES

Además de las obligaciones especificadas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, el adjudicatario deberá observar las siguientes:

2.2.6.1- Deberá atender cuantos impuestos, arbitrios, derechos y tasas, tanto estatales como de las Administraciones Autónomas, provincial o local, que graven el objeto del contrato y de la

actividad comercial.

2.2.6.2- Se obliga a conservar y mantener en buen estado todas las instalaciones que le sean entregadas, y las que aporte para el desarrollo del contrato, así como a reponerlas en caso de deterioro, efectuando por su cuenta y cargo todas las reparaciones que fueran precisas para ello.

2.2.6.3-El adjudicatario conservará siempre la propiedad de las máquinas instaladas, corriendo a su cargo los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento y reclamaciones, así como cualquier otro de análoga naturaleza.

2.2.6.4-A la finalización del contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas instaladas, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación y retirada de las máquinas.

2.2.6.5-La instalación de las máquinas correrá a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará en un plazo no superior a un mes contado desde la firma del contrato.

Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión del Servicio Técnico del Hospital y de acuerdo a las directrices de la Dirección del mismo.

2.2.7- INSPECCION

La dirección del Hospital o las personas autorizadas que se designen podrán inspeccionar las máquinas y su contenido en cualquier momento para comprobar el cumplimiento de las normas contenidas en este Pliego y de los términos de la oferta del adjudicatario.

2.2.8- PROYECTO

Las empresas licitadoras deberán incluir un proyecto de número y disposición de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos sólidos que, en cualquier caso deberá respetar la ubicación y el número mínimo de máquinas definidas en este pliego y expresar los requerimientos de instalación.

CAPITULO III TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL

3.-TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL

3.1.-El adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del Hospital El Bierzo en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturación de proveedores, o



cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

3.2.- El adjudicatario en relación a la cesión y subcontratación del contrato cumplirá con lo establecido en la cláusula 19 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

CAPITULO IV SISTEMA DE VALORACION DE CALIDAD

4.1-VALORACION DEL SERVICIO PRESTADO

Mensualmente, el Servicio de Hostelería del Hospital realizará una evaluación de la calidad del servicio prestado, que se remitirá a la empresa adjudicataria, sobre un máximo de 100 puntos, de acuerdo a la valoración de los siguientes parámetros y con los criterios de medición que se establecen a continuación. Esta valoración forma parte del contrato, siendo vinculante para el adjudicatario. El hospital se reserva la facultad de encargar a una empresa externa la realización de esta valoración.

4.2- PARAMETROS Y SU PUNTUACION:

1.- *Limpieza de los locales, instalaciones y equipamientos así como mantenimiento afectos a la prestación de su servicio.* Se iniciará la prestación con un saldo de 20 puntos de los que se irán detrayendo 1 punto por incumplimiento o incidencia detectada.

2.- *Higiene del personal.* Este parámetro se refiere a conceptos tales como la uniformidad en general (gorro, guantes, delantales, etc.) y la higiene de los trabajadores. Se le asigna una puntuación inicial de **3 puntos** de los que se detraerá 0,3 puntos por incidencia.

3.- *Limpieza de menaje, utensilios...* y cuales quiera otros conceptos no incluidos en el punto 1. Se le asigna una valoración de **7 puntos**, de los que se detraerá 0,7 puntos por incidencia.

4.- *Calidad de materias primas*, concepto que ha de entenderse referido al transporte, recepción, conservación, control de gramaje y condiciones organolépticas de los alimentos. A este parámetro se le asignan **18 puntos** de los que se restará 1 punto por incidencia.

5.-Manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa vigente: proceso de descongelación, adecuación de las zonas de trabajo, manipulación de alimentos elaborados, no uso de anillos, relojes, utilización de guantes con motivo de heridas en las manos, la puntuación asignada a este parámetro será de **7 puntos** de los que se detraerá 0,7 puntos por incidencia.

6.-Presentación de los alimentos al consumidor final. Puntuación asignada **13 puntos** de los que se deducirá 1 punto por incidencia.

7.-Calidad percibida y cantidad. Este parámetro se valora en **12 puntos** de los que se detraerá 1 punto por incidencia detectada.

8.-Relación con la empresa adjudicataria: se valorará con un máximo de **10 puntos** la fluidez en la comunicación con la empresa, su capacidad, efectividad y prontitud en la resolución de problemas planteados, su colaboración, el cumplimiento puntual de las obligaciones contenidas en el presente pliego, detrayéndose un punto por incidencia y 2 si la incidencia es relativa a presencia o sustitución de personal.

4.3 INSTRUMENTOS DE MEDICION:

Dichos parámetros descritos serán evaluados:

- Mensualmente por el Servicio de Hostelería de este hospital mediante inspecciones y en presencia del Responsable designado por la contrata, de las que se levantará correspondiente acta.
- Por las quejas y sugerencias recogidas de los usuarios del servicio.

De estas incidencias se notificará a la empresa adjudicataria para su conocimiento y efecto. Por otra parte cuando se realice por la Comunidad de Castilla León inspecciones para verificar el cumplimiento de la normativa vigente, se valorarán los incumplimientos detectados, en la evaluación del mes correspondiente, en los parámetros afectados.

4.4 – INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS:

- DE 75 A 100 PUNTOS: BUENA calidad del servicio prestado
- DE 60 A 75 PUNTOS: ACEPTABLE calidad del servicio
- INFERIOR A 60 PUNTOS: DEFICIENTE CALIDAD del servicio

4.5- PENALIZACION A PRACTICAR AL ADJUDICATARIO

Solo se penalizara el servicio valorado como Deficiente, es decir cuando la puntuación obtenida sea INFERIOR a 60 PUNTOS. Una puntuación igual o inferior a 60 puntos durante cuatro meses consecutivos o seis alternos, podrá ser causa de rescisión del contrato. El porcentaje de incumplimiento será la diferencia entre la máxima puntuación (100) y la puntuación obtenida.



De conformidad con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, la oferta técnica contemplará al menos los siguientes aspectos:

a) Listado de todos los artículos que oferta, así como los diferentes menús y su composición, incluyendo fichas técnicas de cada uno con los siguientes apartados:

Componentes del menú del día (comida y cena)

Productos de cafetería

Productos para servicios especiales

Productos de máquinas expendedoras

b) Descripción del **proyecto de acondicionamiento de los locales así como del equipamiento**, indicando marca, modelo, plazo de entrega e instalación y el alcance de la propuesta del conjunto del proyecto. **Se tendrán en cuenta las necesidades mínimas a satisfacer, relacionadas en el ANEXO C2.**

c) Memoria Técnica, en la que se describan, al menos los siguientes puntos:

c.1) Estudio detallado del servicio que se propone y las características técnicas de su prestación.

c.2) Personal que, en caso de resultar adjudicatario, prestará sus servicios en la explotación de las cafeterías y máquinas expendedoras con expresión de turnos y horarios que den total cobertura al servicio y sistema de organización a llevar a cabo, planes de formación a impartir y actuaciones en materia de prevención de riesgos laborales.

c.3) Plan APPCC o de análisis de riesgos de control de los puntos críticos.

c.4) Documentación relativa a los planes de calidad y medioambientales que se pretenden implantar y en su caso certificar.

c.5) Plan de mantenimiento de equipamiento a instalar en Cafeterías

d) Proyecto de instalación y memoria de trabajo relativa a máquinas expendedoras en la que se reflejen las características generales del servicio que los licitadores proponen, las pautas de actuación relativas a la reposición de productos, mantenimiento de máquinas, limpieza de

componentes, organización del trabajo y cuantas consideraciones quieran los licitadores aportar.

e) Cualquier otro documento que se considere conveniente.

Ponferrada, 20 de marzo de 2017



Fdo.: Olegario Posadilla González
Jefe de Servicio de Hostelería

ANEXO A

PLANTILLA DE CAFETERÍA

Nº	CAF	CATEGORIA	FECHA DE ANTIGÜEDAD	TIPO DE CONTRATO
1	XXXXX	CAMARERO	8 de agosto de 1983	FIJO
2	XXXXX	AYTE. COCINA	8 de noviembre de 1976	FIJO
3	XXXXX	COCINERA	1 de marzo de 1988	FIJO
4	XXXXX	ENCARGADO	2 de febrero de 2014	FIJO
5	XXXXX	CAMARERA	6 de agosto de 2009	FIJO
6	XXXXX	CAMARERA	28 de julio de 1999	FIJO
7	XXXXX	CAMARERO	10 de enero de 2000	FIJO
8	XXXXX	AYTE. COCINA	25 de agosto de 2005	FIJO
9	XXXXX	AYTE. COCINA	30 de julio de 2005	FIJO
10	XXXXX	AYTE. CAMARERO	5 de agosto de 2005	FIJO
11	XXXXX	CAMARERA	1 de mayo de 2009	FIJO
12	XXXXX	CAMARERA	26 de agosto de 2006	FIJO
13	XXXXX	CAMARERA	1 de junio de 2005	FIJO
14	XXXXX	COCINERA	10 de junio de 2005	FIJO
15	XXXXX	AYTE. CAMARERO	31 de agosto de 2006	FIJO
16	XXXXX	AYTE. CAMARERO	25 de septiembre de 2007	FIJO
17	XXXXX	AYTE. CAMARERO	1 de marzo de 2016	TEMP

La jornada es de 40 horas semanales.

Actualmente tienen reducción de jornada 4 operarias:

1 Camareras: reducción de 1 hora.

- 1 Ayudante de camarera: reducción de 1 hora.
- 2 Ayudantes de camarera: reducción de 2 horas.

ANEXO B

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Núm. 70 Martes 22 de marzo de 2016 Sec. III. Pág. 21298

III. OTRAS DISPOSICIONES MINISTERIO DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

2856

Resolución de 24 de febrero de 2016, de la Dirección General de Empleo, por la que se registra y publica el Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.

ANEXO C1

INVENTARIO

(Equipos propiedad del Hospital)

- 01** 1 ARMARIO FRIGORÍFICO de 0.70 x 0.80 x 1.90 m., dotado de tres puertas con cerradura y llave. Grupo frigorífico incorporado. Exterior construido en acero inoxidable e interior en aluminio especial para contenedores frigoríficos.
- 02** 1 MARMITA a gas de 60 litros. Marmita baño maría a gas, de 0.70 x 0.70 mm. y 60 litros de capacidad.
- 03** 1 FRY-TOP c/lisa de 0.70 m. Fry-top a gas, de 0.70 x 0.70 x 0.85 m.
- 04** 1 FREIDORA de 0.35 x 0.70 x 0.85, dotada de una cuba.
- 05** 1 COCINA sobre horno a gas. Cocina a gas, de seis fuegos sobre horno.
- 06** 1 CAMPANA mural de humos con dos filtros corta-llamas por metro lineal, dotada de extractor y conducto de chapa de acero galvanizado.
- 07** 1 LAVAVAJILLAS de cesto fijo. Lavavajillas automático de cesto fijo de 480 platos / hora.
- 08** 1 Sotabanco-cafetera.
- 09** 1 FABRICADOR DE HIELO para una producción de 85 kg / día.
- 10** 1 Máquina corta-fiambre.
- 11** 1 CAJA REGISTRADORA
- 12** 1 LAVAMANOS. Lavamanos automático de 500 x 450 x 850 mm., dotado de célula fotoeléctrica.
- 13** 2 MOSTRADORES sotabanco refrigerado de 2000 x 550 x 1000 mm. De 356 litros de capacidad.
- 14** 2 FREGADEROS de 0.90 x 0.55 x 0.85 dotados de un seno con rebosadero y escurridor.
- 15** 4 Sotabanco estantería con encimera, bastidor y zócalo.
- 16** 3 Mesas de trabajo construidas en chapa de acero inoxidable.
- 17** Estanterías.
- 18** 6 Taquillas.

- 19** 25 Mesas rectangulares.
- 20** 112 Butacas.
- 21** Lavaplatos GS-8 Jemi.
- 22** Campana acero Decoración Cafetera.
- 23** Mueble Cafetera.
- 24** Máquina Registradora.
- 25** Caja fuerte electrónica.
- 26** Registradora.
- 27** Televisor Grundig.
- 28** Botellero.
- 29** Chocolatera.
- 30** Mobiliario de cocina.
- 31** Freidora (Marca: Zanussi)
- 32** Acuario
- 33** Mostrador Cafetería Público.
- 34** Mueble Caja Central.
- 35** 27 Estores.
- 36** 6 Taburetes.
- 37** Mueble cubertería.
- 38** Expositor Bollería Aluminio.
- 39** Mesa acero Bajo Mostrador.
- 40** Cortadora de Fiambres (Marca: Lama 300).
- 41** Mostrador Cafetería Personal.
- 42** Módulos Centrales Cafetería Personal
- 43** Exprimidora de zumos (marca Tecma).

ANEXO C2

DATOS DEL CENTRO, NECESIDADES MÍNIMAS A SATISFACER Y VALORACIÓN ECONÓMICA ESTIMADA

A) DATOS DEL HOSPITAL

Ubicación:

El Hospital del Bierzo se encuentra situado a 5 Km. del Centro Urbano de Ponferrada, en la C/ Médicos sin Fronteras nº 7. La Parcela tiene una superficie de 70.250 m², con una superficie construida de 36.697,75 m², siendo el total de zona ajardinada y aparcamiento de 59.996,25 m². *Las cafeterías están situadas en la planta baja del edificio y a una distancia de 800 m. de otras instalaciones que ofrecen la misma prestación.*

El espacio destinado a cafeterías se divide en tres áreas, cafetería para personal del hospital, cafetería de personal propio del hospital y zonas de elaboración y limpieza. Ocupan una superficie de 400 m². El servicio de cafetería se complementa con el servicio de máquinas expendedoras de comidas y bebidas distribuidas en diferentes ubicaciones del hospital.

Población del Área Sanitaria: 136.480 usuarios

Camas instaladas: 408

Urgencias: S/57.400 año

Ingresos: S/14.600 año

Estancias: S/108.000 año

Consultas externas: S/285.844 año

Plantilla: 1.412 empleados

B) NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS

1.- Desde la seguridad alimentaria.

Garantizar el máximo nivel posible de protección de la vida y salud de las personas, cumpliendo en todo momento con las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y

comercio de comidas preparadas, reguladas por el Reglamento 852/2004 (CE) y el R.D. 3484/2000, mediante la adaptación cuantitativa y cualitativa de los medios de conservación, producción, servicio de alimentos y bebidas, así como la limpieza y evacuación de residuos que la actividad genere.

Adecuar los espacios de conservación, preparación, cocinado y servicio de alimentos y bebidas para evitar contaminaciones cruzadas de acuerdo con el artículo 6 del R.D. 3484/2000, o, mediante la creación de superficies individualizadas (almacenes, cuartos de preparación, cocina, zonas de limpieza, evacuación de residuos, salones de servicio, etc.)

Dotar a la instalación de los medios necesarios en cuanto a número y capacidad para la conservación de alimentos a temperatura controlada, tales como cámaras refrigeradoras y congeladoras en cumplimiento del Apartado 3, Art. 3 R3484/2000, y del Apart.4 art. 6 R.D. 3484/2000. Todo ello de acuerdo a la producción necesaria para las cafeterías de un hospital cuyas características se describen en el apartado 1.

Dotar del equipamiento necesario que en cumplimiento del Art 1.1 apartados "b" y "d" del Reglamento 852/2004 (CE) y del Art. 3 Apdo. 2 del R.D. 3484/2000 de forma que permita la elaboración y servicio de alimentos y bebidas en cantidad y calidad suficiente de acuerdo a las características del hospital descritas en el apartado 1 (cocinas, sartenes, freidoras, marmitas, hornos, mostradores, cafeteras, molinos, cortadoras, planchas, batidoras, lavamanos, etc.)

Dotar del menaje de cocinado y servicio que en cumplimiento del Art 1.1 apartados "b" y "d" del Reglamento 852/2004 (CE) y del Art. 3 Apdo. 2 del R.D. 3484/2000 que permita la elaboración y servicio de alimentos y bebidas en cantidad y calidad suficiente de acuerdo a las características del hospital descritas en el apartado 1.

Dotar de los elementos de mobiliario y decoración tales como mesas, sillas, aparadores, iluminación, atriles, mantelería, elementos decorativos etc., que en cumplimiento del Art 1.1 apartados "b" y "d" del Reglamento 852/2004 (CE) y del Art. 3 Apdo. 2 del R.D. 3484/2000, permitan hacer de las cafeterías del hospital un lugar de confort y servicio acorde con los estándares de calidad del hospital y el propio SACYL, y contribuya a la humanización de los servicios prestados en una institución sanitaria de cara a pacientes, acompañantes y trabajadores, mejorando a su vez la imagen del Hospital y la calidad percibida por los usuarios del mismo.

2.- Desde las infraestructuras e instalaciones.

Seguridad contra incendios. Realizar las adaptaciones necesarias de acuerdo con el Código Técnico de la Edificación en su Documento Básico de Seguridad en caso de incendios, revisado y comentado, **actualizado a fecha 23 de diciembre de 2.016** y con ello reducir a límites aceptables el riesgo de que los usuarios del edificio sufran daños derivados de un incendio de origen accidental, actuando sobre:



Sectorización de los espacios, teniendo en cuenta que la cocina de la cafetería del Hospital El Bierzo está considerada como "Locales de Riesgo Especial" al estar situada en edificio de uso hospitalario (paredes y techos REI de 180 minutos, puertas EI₂₄₅-C5, resistentes al fuego durante 45 minutos, chimeneas con clasificación de al menos EI30).

Protección contra incendios, instalando medios automáticos de extinción, especialmente en zonas de aparatos susceptibles de provocar ignición en áreas de preparación de alimentos.

Seguridad de las instalaciones receptoras de gas natural. Realizar las modificaciones y adaptaciones necesarias para dar cumplimiento de la normativa de aplicación que viene definida por el Real Decreto 919/2006 de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11, así como por la Norma UNE 60670 en su ITC – ICG 07 que es de aplicación. Y en concreto sobre:

Volumen mínimo de locales en función del aparataje dispuesto.

Sistemas de ventilación.

Sistemas de corte de suministro ante fugas.

Ubicación de centralita de detección y manejo.

Sistema de corte eléctrico vinculado ante siniestro.

Seguridad de las instalaciones eléctricas de baja tensión. Realizar las modificaciones para dar cumplimiento a lo recogido en el Real Decreto Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión y concretamente en lo referido a:

Ubicación de cuadros de distribución principales y secundarios.

Alimentación de aparatos que consuman más de **16** amperios.

Protección de dichos cuadros contra incendios.

Dispositivos de mando y protección de líneas.

Alumbrado convencional y de emergencia.

Sistemas de **protección de sobrecargas y cortocircuitos.**

Aislamiento de canalizaciones según lo dispuesto en las ITC-BT-19 e ITC-BT-20 para conductores aislados y rígidos.

Prevención de riesgos laborales Realizar las modificaciones infraestructurales necesarias para dar cumplimiento al CTE DB SUA 1 aprobado por el RD 314/2006 sobre **seguridad frente al riesgo de caídas**, definiendo las zonas húmedas y secas (barras, comedor, cocina, office, almacenes etc. y sobre la exposición a las **condiciones ambientales (termohigrométricas)** de los lugares de trabajo según lo requerido por el R.D. 486/1997

por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo. Dotar a la instalación de la **señalización de los lugares de trabajo** en conformidad con el R.D. 485/1997, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo, de los sistemas necesarios de **límite de exposición de los trabajadores al ruido** de acuerdo con el R.D. 286/2006, de aquellas condiciones que garanticen la seguridad de las personas y de los bienes en cuanto al diseño constructivo de **cámaras de refrigeración y congelación** de acuerdo con las Instrucciones Técnicas Complementarias "IF" dispuestas en el R.D. 138/2011 y de los **Equipos de trabajo** que deberán cumplir con el R.D. 1215/1997, que establece las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

Mejora medioambiental. Realizar las adecuaciones necesarias para la gestión medioambiental de la actividad mediante políticas de sostenibilidad en lo referido a consumos energéticos, gestión de residuos, materiales constructivos y de uso en la actividad.

C) ESTIMACIÓN ECONÓMICA

El importe **mínimo** estimado para la reposición de equipos y la adecuación de las instalaciones a la normativa está en torno a **180.000** euros.

La amortización de la inversión se realizará a lo largo del periodo de ejecución del contrato que, para facilitar la viabilidad económica de la misma, no podrá ser inferior a 10 años.



HOSPITAL EL BIERZO

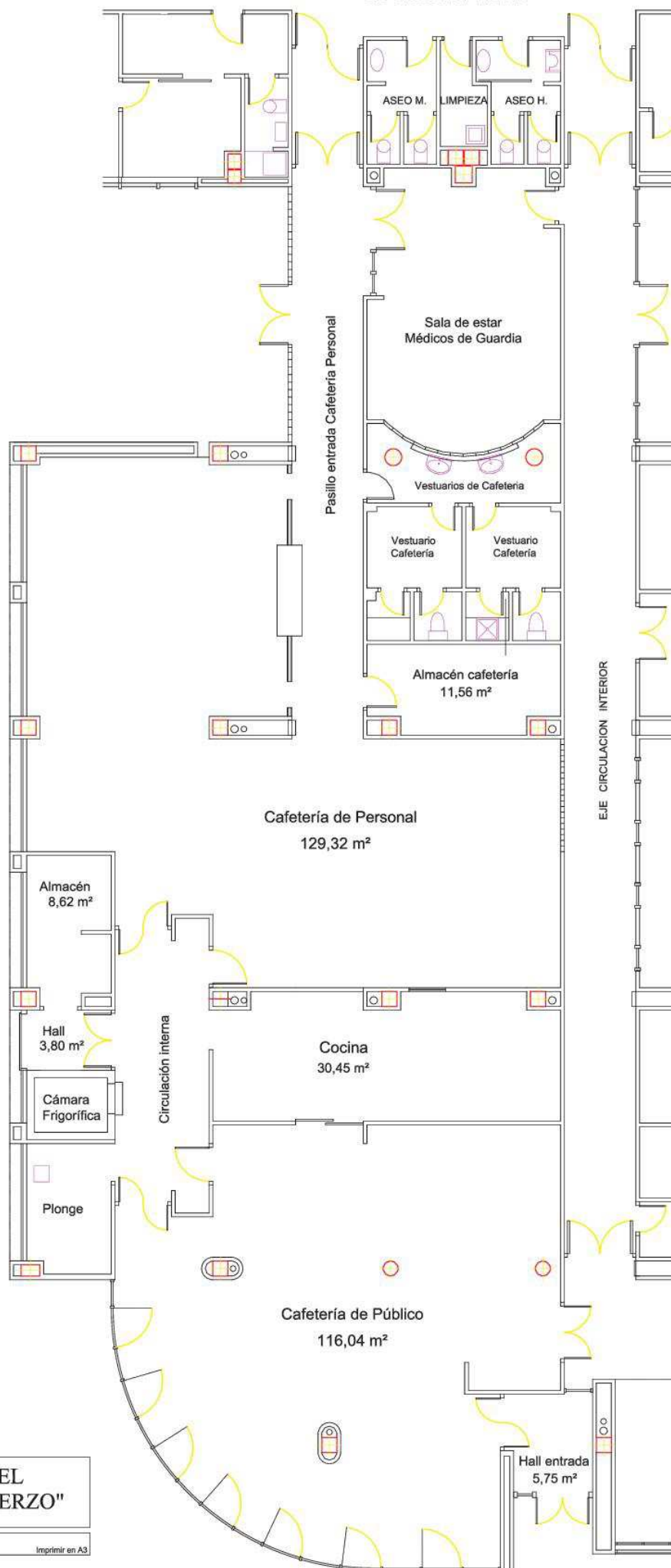


ANEXO D

PLANOS DE UBICACIÓN



EJE CIRCULACION INTERIOR



CAFETERÍA DEL
"HOSPITAL EL BIERZO"

Escala 1:100

Imprimir en A3

PRECIOS CAFETERIAS - ANEXO E

CONCEPTOS	PRECIO MAXIMO PUBLICO	PRECIO MAXIMO PERSONAL
BEBIDAS:		
CAÉ CON LECHE	1,25 €	0,95 €
CAFÉ CON LECHE MEDIANO	1,25 €	0,95 €
INFUSIONES	1,10 €	0,80 €
COLA CAO	1,20 €	0,90 €
BEBIDAS:		
COCA COLA 20 CL	1,50 €	0,90 €
COCA COLA LIGHT 20 CL	1,50 €	0,90 €
FANTA NARANJA 20 CL	1,50 €	0,90 €
FANTA LIMON 20 CL	1,50 €	0,90 €
TONICA 20 CL	1,50 €	0,80 €
CAÑA	1,40 €	0,90 €
CAÑA LIMON	1,40 €	0,90 €
CAÑA CASERA	1,40 €	0,90 €
TUBO	1,80 €	1,30 €
TUBO+CASERA	1,80 €	1,30 €
TUBO+LIMON	1,80 €	1,30 €
CORTO	1,00 €	0,70 €
CORTO+LIMON	1,00 €	0,70 €
CORTO+CASERA	1,00 €	0,70 €
CERVEZA QUINTO	1,40 €	0,90 €

CERVEZA QUINTO 0,0	1,40 €	0,90 €
VINO TINTO	1,70 €	1,20 €
BEBIDAS:		
COCA COLA LATA	1,50 €	1,00 €
COCA COLA LIGHT LATA	1,50 €	1,00 €
FANTA NARANJA LATA	1,50 €	1,00 €
FANTA LIMON LATA	1,50 €	1,00 €
AQUARIOS NARANJA	1,50 €	1,00 €
AQUARIOS LIMON	1,50 €	1,00 €
TONICA LATA	1,50 €	1,00 €
BOTE DE CERVEZA	1,50 €	1,00 €
BOTE DE CERVEZA SIN ALCOHOL	1,50 €	1,00 €
LIPTON TÉ	1,60 €	1,20 €
AGUA CON GAS 33 CL	1,20 €	0,70 €
AGUA 33 CL	1,20 €	0,70 €
AGUA 500	1,30 €	0,80 €
AGUA 1,500	1,50 €	0,90 €
ZUMO DE PIÑA	1,50 €	1,00 €
ZUMO DE MELOCOTON	1,50 €	1,00 €
ZUMO DE NARANJA BOTELLA	1,50 €	1,00 €
MOSTO	1,50 €	1,00 €
ZUMO NATURAL	1,90 €	1,50 €
ZUMO NATURAL DOBLE	2,80 €	2,20 €



PAN Y BOLLERIA:		
CROISANTS	1,30 €	1,00 €
ENSAIMADA	1,30 €	0,90 €
MAGDALENA	0,90 €	0,80 €
DONUTS	1,15 €	0,90 €
NAPOLITANA DE CREMA	1,30 €	0,90 €
NAPOLITANA DE CHOCOLATE	1,30 €	0,90 €
CHURROS	1,30 €	0,90 €
PALMERA	1,30 €	0,90 €
SOBAOS	1,10 €	0,80 €
PAN PLANCHA	1,10 €	0,80 €
SUPLEMENTOS:		
ACEITE	0,40 €	0,35 €
MANTEQUILLA	0,60 €	0,35 €
MERMELADA	0,60 €	0,35 €
KETCHUP	0,40 €	0,35 €
MAYONESA	0,40 €	0,35 €
TOMATE	0,60 €	0,50 €
PIMIENTOS	0,60 €	0,50 €
QUESO	0,60 €	0,50 €
BOCADILLOS:		
JAMON SERRANO	2,10 €	1,50 €
CHORIZO	1,80 €	1,20 €
SALCHICHON	1,80 €	1,20 €
LOMO	2,10 €	1,50 €
ANCHOAS	2,00 €	1,50 €
MEJILLONES	1,80 €	1,20 €
SARDINAS	1,80 €	1,20 €
TORTILLA	1,95 €	1,50 €
BACON	1,90 €	1,50 €
PECHUGA DE POLLO, LECHUGA, MAYONESA	2,95 €	2,25 €
CALAMARES	2,75 €	1,90 €
PEPITO DE TERNERA	3,25 €	2,50 €
TORTILLA FRANCESA	1,95 €	1,50 €
TORTILLA FRANCESA DE QUESO	2,40 €	1,90 €
TORTILLA FRANCESA DE JAMON YORK	2,40 €	1,90 €
TORTILLA FRANCESA DE ATUN	2,40 €	1,90 €
TORTILLA DE JAMON SERRANO	2,95 €	2,25 €
TORTILLA FRANCESA DE BACON	2,40 €	1,90 €
ATUN CON TOMATE	2,50 €	1,90 €
ATUN CON PIMIENTOS	2,50 €	1,90 €
QUESO MANCHEGO	2,40 €	1,90 €
BACON, QUESO Y PIMIENTOS	2,95 €	1,90 €
JAMON YORK	1,80 €	1,20 €
JAMON YORK Y QUESO	2,40 €	1,80 €
CHORIZO CASERO	2,40 €	1,50 €
ATUN CON MAYONESA	2,40 €	1,50 €
JAMON SERRANO CON QUESO	2,50 €	1,90 €
LOMO QUESO	2,50 €	1,90 €
BACON QUESO	2,50 €	1,75 €
DE ATUN	2,00 €	1,50 €

PINCHOS: (MEDIOS BOCADILLOS)		
1/2 TORTILLA FRANCESA	1,50 €	1,10 €
ATUN CON TOMATE	1,50 €	1,10 €
ANCHOAS	1,50 €	0,90 €
TORTILLA DE PATATA	1,50 €	0,90 €
SALCHICHON	1,40 €	0,90 €
BACON, QUESO Y PIMIENTOS	1,75 €	1,00 €
MEJILLONES	1,40 €	0,90 €
SARDINAS	1,40 €	0,90 €
QUESO	1,40 €	0,90 €
JAMON SERRANO	1,60 €	1,00 €
LOMO	1,60 €	1,00 €
CALAMARES	1,60 €	1,00 €
JAMON YORK	1,40 €	0,90 €
CHORIZO	1,40 €	1,00 €
SERRANO/QUESO	1,50 €	1,25 €
PECHUGA DE POLLO	2,00 €	1,60 €
FRANCESA DE QUESO	1,60 €	1,25 €
BACON QUESO	1,60 €	1,25 €
CHORIZO QUESO	1,60 €	1,25 €
JAMON YORK QUESO	1,60 €	1,25 €
ATUN CON PIMIENTOS	1,50 €	1,10 €
BANDEJA DE PINCHOS	15,00 €	12,00 €
FRANCESA SERRANO	2,00 €	1,60 €
CHORIZO CASERO	1,50 €	1,00 €
FRANCESA ATUN	1,50 €	1,25 €
LOMO QUESO	1,75 €	1,25 €

TAPAS Y RACIONES:		
ENSALADA MIXTA	3,95 €	2,75 €
ENSALADA VARIADA	2,75 €	1,95 €
ENSALADILLA RUSA	2,95 €	1,95 €
REVUELTO DE SETAS Y CHAMPIÑONES	3,30 €	2,50 €
CALAMARES	3,00 €	2,50 €
CROQUETAS	3,00 €	2,50 €
LACON CON PIMIENTOS	3,75 €	3,00 €
TORTILLA DE PATATAS	2,75 €	1,75 €
TORTILLA ENTERA	10,00 €	8,00 €
PATATAS FRITAS	1,95 €	1,00 €
EMBUTIDOS	6,00 €	4,00 €
RACION DE PIZZA	1,80 €	1,60 €

SANDWICH:		
MIXTO	1,70 €	1,30 €
MIXTO CON HUEVO	2,25 €	1,75 €
VEGETAL DE POLLO	2,50 €	1,95 €
VEGETAL DE ATUN	2,50 €	1,95 €
ESPECIAL TRES PISOS	3,75 €	2,95 €
VEGETAL NORMAL	2,25 €	1,80 €
POSTRES:		
FRUTA	0,70 €	0,60 €
YOGURT	1,00 €	0,70 €
FLAN	1,40 €	0,80 €
TARRINA DE HELADO	1,40 €	1,10 €
RACION DE TARTA	3,25 €	2,00 €
BATIDO DE CHOCOLATE	1,50 €	1,00 €
MENU DEL DÍA:		
PLATO COMBINADO	7,75 €	6,50 €
MENU	8,30 €	6,95 €
MENU CON CAFÉ	9,50 €	7,50 €

ANEXO F

LISTADO DE PRECIOS MAXIMOS PARA ARTICULOS DE MAQUINAS EXPENDEDORAS

ARTICULOS	PRECIO MAXIMO
-----------	---------------

BEBIDAS CALIENTES

Café Solo	0,80
Café con leche	0,80
Café cortado	0,80
Café doble	0,80
Café capuccino	0,80
Café solo descafeinado	0,80
Café cortado descafeinado	0,80
Café con leche descafeinado	0,80
Café gama premium	1,00
Chocolate con leche	0,80
Chocolate a la taza	0,80
Infusiones	0,80
Infusiones con leche	0,80
Leche	0,80
Leche Manchada	0,80
Consomé	0,80

PRODUCTOS SOLIDOS



Patatas Fritas	1,10
Doritos	1,10
Pelotazos	1,10
3 D	1,10
Fritos de Maíz	1,10
Patatas Gourmet	1,25
Cacahuetes	0,90
Kikos	0,90
Almendras	0,90
Galletas saladas	0,90
Avellanas	1,00
Bocadillo de fiambre	1,85
Bocadillo de Jamón	1,85
Bocadillo de queso	1,85
Bocadillo de tortilla	1,85
Sandwich vegetal	1,85
Sandwich mixto	1,85
Sandwich ensaladilla	1,85
Sandwich de bacon y queso	1,85
Sandwich de atun y ensalada	1,85
Sandwich de pollo con ensalada	1,85
Sandwich Gourmet	2,00
Maxi Sandwiches	2,75

Medias lunas de chocolate,	1,10
Medias lunas de crema	1,10
Medias lunas de bombón cointreau	1,20
Palmera de azúcar	1,20
Palmera de chocolate	1,20
Caña de chocolate (hojaldre relleno de chocolate)	1,20
Napolitana de crema	1,00
Napolitana de chocolate	1,00
Magdalena cuadrada rellena de chocolate (2 unidades)	1,00
Magdalena alargada (2 unidades)	0,75
Donuts Glacé	1,00
Donuts Chocolate	1,15
Paquete de Cookies	1,25
Galleta Artinata (30grs)	1,00
Filipinos Chocolate (75grs)	1,75
Galletas Oreo grande	1,75
Galletas Oreo pequeñas	1,40
Bocaditos nata, chocolate, limón	1,00
Sobaos grandes	0,80
Galletas Miniprincesa (40 grs)	1,00
Chiquilin energy (50grs)	1,00
Barrita All Bran Chocolate	1,50
Barrita Chocolate	1,50
Energeticas crugientes	1,50
Barrita de cereales con miel	1,00
Cajita de cheerios	1,00
Cajita de Frosties	1,00



HOSPITAL EL BIERZO



Cajita de Chococrispies	1,00
Bony	1,10
Tigretón	1,10
Pantera Rosa	1,10
kinder Bueno	1,25
Chocolatinas Nestle	1,00
Crunch	1,10
Kit Kat	1,15
Toblerone	1,20
Palitos de trigo	1,75
Bolsa Gominolas	1,30
Bolsa Regalices	2,30
Caramelos	1,20
Chicles	1,10
Plato caliente refrigerado	1,95
Ensalada individual	2,95

BEBIDAS FRIAS

Cocacola, Pepsi..... Lata	1,20
Refresco de naranja lata	1,20
Refresco de limon lata	1,20
Tónica lata	1,20
Cocacola, Pepsi..... pet	1,60

Refresco de naranja pet	1,60
Refresco de limon pet	1,60
Nestea Pet	1,60
Batido de chocolate	1,10
Batido de vainilla	1,10
Zumo de naranja	1,10
Zumo de piña	1,10
Bebidas isotónicas	1,25
Agua mineral (1,5 litros)	1,20
Agua mineral (0,5 litros)	0,90
Bebidas energéticas Lata	1,60
Bebidas isotónicas Pet	2,00
Bebidas de Soja (250ml)	1,25

ANEXO G

LISTADO DE PRECIOS MAXIMOS PARA EVENTOS

ARTICULOS	PRECIO MAXIMO
CAFÉ REUNIONES (Cafés e infusiones, pastas, zumos y agua mineral)	3,75 €
VINO ESPAÑOL 1 (Refrescos, Cerveza, Vino D.O, 3 canapés o tartaletas, empanada y embutido y 5 aperitivos calientes).	8,00 €
VINO ESPAÑOL 2 (Refrescos, Cerveza, Vino D.O, 5 canapés o tartaletas, empanada, embutido y jamón y 8 aperitivos calientes)	11,00 €
VINO ESPAÑOL 3 (Refrescos, Cerveza, Vino D.O blanco y tinto, cava. 5 canapés o tartaletas, empanada, embutido y jamón y lomo ibérico y 10 aperitivos calientes, dulces).	16,00 €
MENÚ ESPECIAL (Primer plato a base de platos de la gastronomía Leonesa, segundo plato a elegir entre carne o pescado fresco, postre, café, agua mineral y vino Ribera de Duero).	10,00 €
CELEBRACIONES. 1 Tortilla, 1 Ración de Jamón o Lomo, 1 ración de Empanada, Refrescos, Cervezas, Vino blanco y tinto, Cava y Pastelillos	15,00 €