

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACION DE LA CAFETERIA Y DE LAS MAQUINAS DE VENDING EN EL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO CON PLURALIDA DE CRITERIOS

- 1.- OBJETO Y ALCANCE
- 2.- OBLIGACIONES GENERALES
- 3.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA
- 4.- MAQUINAS EXPENDEDORAS
- 5.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXOS:

- 1.- Plano situación cafetería
- 2.- Instalaciones, equipos y accesorios
- 3.- Carta de productos
- 4.- Personal a subrogar
- 5.- Ubicación máquinas expendedoras

1.- OBJETO Y ALCANCE



El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que han de regir el contrato de concesión de servicios de la cafetería y de las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos en el Hospital Virgen de la Poveda (en adelante HVP).

El alcance del contrato será el siguiente:

- .- Gestión de cafetería del HVP
- .- Gestión de máquinas expendedoras en el HVP

2.- OBLIGACIONES GENERALES

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

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

El adjudicatario deberá contar en todo momento con las autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos,

2.2.- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del HVP, siendo por su cuenta el mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico-legal exigido por normativa vigente, así como todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasa.

Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones, locales o equipos para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación siendo por cuenta del adjudicatario todos los costes que se deriven de las mismas.

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

El adjudicatario quedará obligado a restituir, rematar o adecuar todas las posibles afecciones en paramentos y pavimentos que se deriven del montaje e instalación de los



equipos o de sus alimentaciones a acometidas empleando los mismos materiales utilizados. El coste de estos trabajos será por cuenta del adjudicatario.

Todos los trabajos de mantenimiento e instalaciones serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento.

Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que se produzca en los locales y zonas del contrato, como consecuencia de instalación o mantenimiento de equipos e instalaciones, así como de remodelaciones.

El equipamiento general y las máquinas expendedoras que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación.

2.3.- Los consumos de energía eléctrica, gas, agua, refrigeración, calefacción, necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrán a cargo del HVP, estableciendo en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) el canon mínimo de explotación y fluidos que deberá pagar el adjudicatario.

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

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

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

El adjudicatario tendrá derecho a la instalación de las cámaras de seguridad que estime convenientes en el recinto objeto del contrato. Dicha instalación, funcionamiento y control deberá cumplir con la correspondiente normativa legal. Deberá contar con la autorización de la Dirección del HVP y los costes de instalación y mantenimiento serán por cuenta del adjudicatario.



La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la gestión y prestación del servicio, se realizara en las zonas habilitadas al efecto y en los horarios que indique la Dirección del HVP.

El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad en relación con los daños y perjuicios que se ocasionen al HVP y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en el PCAP.

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

La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por el HVP. La limpieza de los contenedores completos, así como su traslado hasta el punto final de recogida que determine la Dirección del HVP, será por cuenta del adjudicatario.

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

2.6.- Para la gestión y explotación de los servicios objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable o coordinadora del servicio, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con la Dirección del HVP y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas ordenes, estará dotado de un medio de localización permanente, debiendo ser su respuesta inmediata. La persona coordinadora no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. La Dirección del HVP, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días.

La empresa adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario y suficiente para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma. Debiendo en todo momento garantizar que tiene la titulación exigida para el puesto de trabajo y tiene conocimientos suficientes para la



correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital

El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HVP, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario.

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

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

El personal de la empresa adjudicataria deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será conforme al diseño y normativa que tiene el HVP para las empresas externas.

El adjudicatario proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas, EPIs y de cualquier otro elemento que precise para las tareas a realizar según se indique en su evaluación de riesgos y/o a criterio del HVP.

El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud e higiene personal. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas. El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente en la zona de elaboración y en la zona de distribución de comidas (gorro, guantes, mascarilla, calzado de seguridad antideslizante).

El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable con el público y con los trabajadores del HVP.

La Dirección del HVP se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución o que tome las medidas que como empresario le correspondan en caso de que su personal no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del HVP.



Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el HVP, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.

El adjudicatario desarrollará y mantendrá un plan de formación continuada anual para el personal empleado en la gestión y prestación del servicio que dependa de la misma. Dicho plan deberá proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tienen encomendados. Será entregado y aprobado por la dirección del HVP. Posteriormente, serán entregados los justificantes de haberse realizado. Así mismo, el adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital

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

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

Durante la ejecución del contrato cualquier incremento o decremento en el número de efectivos que componen la plantilla, deberá contar con la expresa autorización de la dirección del HVP.

2.7.- El adjudicatario, en todas las prestaciones relacionadas con la restauración y la alimentación, deberá cumplir la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato.

El adjudicatario deberá contar con el correspondiente Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), 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 alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución. A estos efectos se tendrá en cuenta la "Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la Restauración Hospitalaria" editada por el Ministerio de Sanidad y Consumo. El adjudicatario deberá mantener dicho plan actualizado



en todo momento. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital., así como el coste de la gestión de los mismos si no se hiciese cargo de la misma.

El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de Control de Calidad homologados y especializados. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, y la frecuencia mínima será mensual. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

La Dirección del HVP tiene las facultades de dirección, inspección y control de las prestaciones objeto de este contrato y podrá establecer controles independientes sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.

La Dirección del HVP, establecerá aquellos sistemas de control de calidad, incluidas auditorias, que considere adecuados. Dichas auditorias tendrán por objeto comprobar de manera periódica, la calidad y la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

De las anomalías observadas se dará cuenta al representante del adjudicatario para su subsanación inmediata. Dicho representante será el interlocutor con el personal que preste el servicio.

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

El HVP podrá solicitar la presencia del responsable de la empresa adjudicataria cuando resulte necesario siendo en tal caso su presencia y colaboración obligatoria.

2.8.- El material utilizado en los impresos de todo tipo que sean utilizados por el adjudicatario para el desempeño de las prestaciones objeto del contrato o cualquier otro aspecto que incida en la imagen del Hospital deberán ser aprobados previamente por la Dirección del HVP.

2.9.- A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los locales, instalaciones, mobiliario y equipamiento (cedido por el HVP al inicio del contrato), en el estado de



conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalente por el Servicio de Mantenimiento del HVP siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del HVP, a la fecha de extinción del contrato.

2.10.- La empresa adjudicataria entregará mensualmente a la Dirección del HVP un informe en formato electrónico, de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá incluir, como mínimo, la información que se detalla a continuación:

- Facturación realizada en cafetería, indicando el número de unidades vendidas de cada producto
- Facturación realizada en máquinas de vending, indicando el número de unidades vendidas de cada producto
- Relación de personal, así como TC1 y TC2 de los trabajadores.
- Sugerencias de los usuarios.
- Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
- Registros de temperaturas de máquinas.
- Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
- Registros de limpiezas y DDD realizados.
- Registros de cursos de formación realizados por sus trabajadores.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Resultados de encuestas de satisfacción realizadas.
- Resultados de las auditorías de calidad externas.
- Cualquier otra que se solicite por la Dirección del HVP, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

2.11.- Los precios de los artículos serán actualizados anualmente por el adjudicatario, previa autorización de la gerencia del HVP, en función de la variación que experimente el índice de precios de consumo correspondiente al Grupo I, alimentación y bebidas no alcohólicas, de los que conforman el índice general que publica el INE. El índice de referencia será el correspondiente a la Comunidad Autónoma de Madrid.

2.12.- El adjudicatario deberá enviar un archivo en formato Excel con el listado de todos los productos y servicios disponibles para su venta, tanto en la cafetería como en las máquinas de vending con sus correspondientes precios tanto para el público como para el personal del HVP. El formato del archivo se ajustará a lo indicado por la Dirección del HVP.



2.13.- El precio de venta de todos los productos y servicios para el personal del HVP será al menos un 15% inferior sobre el precio de venta al público

3.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA

3.1.- El servicio se desarrollará en las instalaciones en las que se presta en la actualidad, en la planta baja del HVP. La cafetería tiene una superficie aproximada de 255m² aproximadamente. En el Anexo 1 de este PPT se incluyen plano de este espacio.

3.2.- El adjudicatario, recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes al HVP, que se relacionan en el Anexo 2 de este PPT durante la vigencia del contrato, no adquiriendo derechos adicionales sobre ellos. Todos los gastos de instalación y retirada son por cuenta del adjudicatario.

Una vez comenzada la prestación del servicio, el adjudicatario verificará el correcto funcionamiento de las instalaciones y el equipamiento que se le entrega, notificando por escrito las posibles anomalías que detecte, en el plazo de 15 días. Si transcurrido este plazo, no se manifestasen discrepancias, se entenderá su conformidad con los mismos, siendo a su cargo las reparaciones que se precisasen con posterioridad a dicho plazo.

La empresa adjudicataria usará las instalaciones, equipos y demás accesorios del HVP responsablemente, haciéndose cargo de su limpieza, cuidado, mantenimiento, reparación y reposición, en su caso, hasta su entrega con la extinción del contrato.

3.3.- Los licitadores deberán realizar inversiones por un valor mínimo de 48.500,00 €. Estas inversiones podrán consistir en la adquisición de equipamiento o en la realización de obras relacionadas con los servicios objeto del contrato, según se indique desde la Gerencia del HVP.

3.4.- Los licitadores podrán instalar en los jardines del HVP un kiosko-bar en la época estival, que comprenderá desde el 1 de mayo hasta el 30 de septiembre. La acometida de los suministros de agua y electricidad serán por cuenta del hospital, mientras que la instalación del kiosko-bar será por cuenta del adjudicatario. Deberá realizar una memoria explicativa de su instalación y funcionamiento, que deberá ser aprobada por la Dirección del HVP.



3.5.- Será por cuenta del adjudicatario la cristalería, vajilla, menaje, lencería, etc., necesarios para la realización de las prestaciones objeto del contrato, así como el mantenimiento y reposición del mismo, conservando su propiedad. Estos elementos y materiales deberán reunir a juicio de la Dirección del HVP, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose el HVP aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.

El adjudicatario deberá reponer de forma inmediata, cualquier elemento de la vajilla que presente roturas, esté deteriorado o suponga un menoscabo de la calidad debida.

3.6.- La empresa adjudicataria se encargará de la limpieza de todos los elementos, dependencias, locales e instalaciones, donde se desarrollarán las prestaciones objeto del presente contrato, las cuales deberán estar en perfecto estado de higiene y limpieza, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones que efectúe la Dirección del HVP. Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos de limpieza, así como los de DDD (desinfección, desinsectación y desratización). Estos últimos deberán realizarse con una periodicidad mínima mensual, informando de ello a la dirección del HVP. Así mismo, se realizarán tratamientos DDD puntuales cuando se detecte la necesidad del mismo.

Se cuidará especialmente la limpieza de las mesas y las sillas, así como de la retirada rápida y efectiva del menaje utilizado, de forma que se garantice que no existan mesas que no puedan ser utilizadas por estar pendientes de limpieza.

Se realizarán el número de limpiezas de las campanas extractoras que la normativa legal indique y de los conductos hasta los extractores exteriores, además de las que sean necesarias si se observase una acumulación excesiva de suciedad, informando a la Dirección del HVP.

El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de los espacios que como consecuencia de las obras que se realizasen, se encontraran dentro del recinto objeto del contrato, (servicios, vestuarios, etc), así como de la reposición del material que dichos espacios necesitaran (toallitas, papel, jabón, etc).

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



La gestión y el coste de todos los residuos generados por la prestación del servicio (residuos urbanos clase I), residuos para reciclar: cartón/papel, plásticos, vidrios, tóner; residuos peligrosos y envases que hayan contenido residuos peligrosos, aceite usado vegetal, etc., serán por cuenta del adjudicatario, así como los costes de la gestión de dichos residuos y cumplirán la normativa vigente, así como lo establecido en el HVP con el Sistema de Gestión Medioambiental implantado con la Norma ISO 14001, y además facilitarán toda la información y documentación necesaria: Kgr. residuos generados, gestor autorizado, transportistas autorizados, planta de tratamiento, vertederos, etc.

La retirada de dichos residuos será realizada por empresas externas, siempre que cumplan los requisitos legales existentes y aporten la documentación que solicite el HVP.

Además, la empresa adjudicataria deberá presentar una declaración jurada de su compromiso de reducción de la huella de carbono de forma activa.

La empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del Hospital una copia del Plan de Limpieza e Higiene, así como del de desinfección y residuos.

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

No podrá expendirse tabaco ni ningún tipo de bebida alcohólica. En todo caso, la Dirección del HVP, podrá hacer excepciones para la cerveza y el vino.

Quedan rigurosamente prohibidas la instalación de máquinas recreativas, las de tabaco y las de apuesta y premio.

El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario. Carteles o similares requerirán permiso previo de la Dirección del HVP, aunque estos vayan destinados al servicio de comedor.

La dirección del HVP, se reserva el derecho de autorizar la venta de cualquier tipo de alimentos y de bebidas a pacientes hospitalizados, dado que no es aconsejable la ingesta de alimentos fuera de la dieta prescrita y controlada por el personal sanitario.

El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, aunque regulado según las instrucciones de la dirección del HVP.



3.8.- El adjudicatario dispondrá de hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios, según el formato establecido en la correspondiente Ordenanza Municipal. Toda reclamación cursada por los usuarios deberá ser inmediatamente puesta en conocimiento de la Dirección del Centro.

Así mismo, el adjudicatario deberá disponer de buzón de sugerencias a disposición del público cuya existencia anunciará en lugar preferente visible.

Dispondrá de hojas de reclamaciones a petición de los usuarios, según el formato establecido en la Ordenanza Municipal correspondiente. Toda reclamación cursada por los usuarios deberá ser inmediatamente puesta en conocimiento de la Dirección del Centro

3.9.- El adjudicatario aceptará fórmulas especiales de pago (tickets, vales, tarjetas de crédito/debito, tarjeta monedero con recarga, etc.) para los servicios objeto del presente contrato. Todos los costes de instalación y mantenimiento relacionados con estas fórmulas especiales, correrán por cuenta del adjudicatario. Su instalación deberá contar con la correspondiente autorización de la dirección del HVP.

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

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

3.12.- Todos los alimentos preparados habrán de conservarse en vitrinas y en las debidas condiciones de conservación, ajustadas a la normativa en vigor.

3.13.- El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar que los productos sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizará un alto nivel de calidad tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español, normativa complementaria y especificaciones técnicas del fabricante. La Dirección del HVP, 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.

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

3.15.- Se contempla la explotación del servicio objeto del contrato mediante la modalidad de autoservicio. En el caso de que los menús no se elaboren en las instalaciones objeto del contrato, deberán realizarse en un centro de producción de la Comunidad de Madrid, debiéndose acreditar su existencia, capacidad máxima de producción, permisos y autorizaciones necesarias para poder elaborar y trasladar los menús, así como las certificaciones de calidad que posea. El adjudicatario será responsable del transporte de las comidas y productos hasta el HVP asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones para los usuarios del servicio, en lo referente a cantidades, calidad, higiene, temperatura puntualidad y seguridad alimentaria.

3.16.- La relación de artículos expedidos por el servicio de cafetería estará constituida , como mínimo, por los especificados en el Anexo 3 del presente pliego, sin perjuicio de la ampliación de la oferta por parte del adjudicatario. En este caso, los nuevos productos y precios deberán ser autorizados previamente por la dirección. El Anexo 3 contempla también los precios máximos que los productos pueden tener para el público en general y para el personal del Hospital, que será inferior al precio de venta al público.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el sello de la Dirección, en la cafetería, en lugar perfectamente visible. El formato, contenido y redacción de la lista de artículos, deberá ser aprobada por la Dirección del HVP. Su modificación, así como la inclusión de nuevos artículos, deberá ser autorizada por la Dirección, previa solicitud expresa por parte del adjudicatario.

3.17.- Horario de servicio:

El horario mínimo de apertura de la cafetería, será de 07:30 a 21:00 horas todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos.



El horario mínimo de comidas será de 13:00 a 16:00 horas.

El servicio de plancha deberá estar operativo desde las 07:45 hasta las 20:45

A criterio del adjudicatario, se podrá prestar el servicio hasta las 21:00 horas.

Los horarios descritos anteriormente podrán ser modificados siempre que cuente con la autorización de la Dirección del HVP, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades del HVP.

3.18.- Menús:

El adjudicatario ofertará las siguientes modalidades de menús:

- .- Menú del día completo, compuesto por 3 primeros, 3 segundos con guarnición, 3 postres (uno fruta de temporada), pan, botella de agua de 50cl y café o postre.
- .- Medio menú del día completo, compuesto por 1 plato a elegir entre los primeros y segundos disponibles, pan y botella de agua de 50cl.o refresco.
- .- Menu especial, compuesto por los mismos primeros que el menú del día, y dos segundos a elegir entre platos de superior categoría a los del menú del día.
- .- Menú combo ensalada, formado por una ensalada (a elegir entre al menos 3 variedades diarias) y botella de agua de 50cl.

Todos los menus deberán indicar claramente los alérgenos potenciales en los elementos del mismo y ofrecer información nutricional detallada para los comensales.

Los menús tendrán una rotación mínima de 2 semanas

Los licitadores deberán tener capacidad para la realización de servicios especiales de restauración, en la celebración de jornadas, cursos, reuniones, etc. en el HVP y se facturarán con independencia del valor principal del contrato.

Los servicios especiales de restauración demandados por parte del HVP serán los siguientes:

- .- Menú coffe break dulce:
 - Café, leche, infusiones, zumos.
 - Bollería.



Agua mineral.

.- Menú coffe break salado:

Cervezas, refrescos, agua mineral, vinos blanco y tinto.

Canapés variados.

Otros aperitivos a detallar en la oferta.

.- Menú comida de trabajo:

Menú completo, compuesto por 2 primeros, 2 segundos, 2 postres, café o infusión, pan y bebida.

3.1.- De conformidad con lo establecido en el Convenio Colectivo de Restauración, el adjudicatario del contrato viene obligado a subrogarse en el personal que actualmente viene prestando sus servicios en la cafetería de personal del HVP, cuya relación se recoge en el Anexo IV correspondiente del presente PPT.

4.- MAQUINAS EXPENDEDORAS

4.1.- El número de máquinas a instalar será como mínimo de 8, realizándose su instalación en un plazo máximo de 15 días desde la comunicación de la adjudicación. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HVP.

A efectos informativos el número y distribución de las máquinas instaladas actualmente, así como su ubicación se detallan en el Anexo V correspondiente de este PPT.

4.2.- Las máquinas expendedoras a instalar se clasifican en:

.- Máquinas de bebidas calientes.

.- Máquinas de bebidas frías.

.- Máquinas de productos alimenticios.

.- Máquina de frutas.



Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos, ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado, así como las selecciones de té, leche y chocolate.

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 cl, en el caso de los refrescos y de 0,5 y 1,5 litros de capacidad en el caso de las botellas de agua.

4.3.- El precio de los productos dispensados en dichas máquinas no podrá ser superior al precio de venta en la cafetería.

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

El adjudicatario deberá implantar un sistema de pago con tarjeta monedero o similar que permita a los trabajadores del centro realizar los pagos a los precios reducidos en todas las máquinas dispensadoras instaladas en el centro con su tarjeta identificativa. El sistema de pago deberá ser propuesto a la Dirección del Centro, la cual deberá dar la oportuna autorización.

Será por cuenta del adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de los sistemas de pago, tanto para público como para trabajadores, así como la gestión de los mismos.

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

En el Pliego de Clausulas Administrativas Particulares se establecen como condiciones especiales de ejecución del contrato, la utilización de vasos de un solo uso biodegradables y paletinas de madera.

4.5.- La empresa adjudicataria conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los



productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.

Las máquinas instaladas deberán ser nuevas y energéticamente eficientes, debiendo aportar certificación de las mismas, así como superficie máxima a ocupar por cada máquina, consumo eléctrico máximo e instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisara).

En caso de avería de alguna de las máquinas, la empresa adjudicataria deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.

En el caso de que la Dirección del HVP decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta de la empresa adjudicataria el traslado e instalación en la nueva ubicación.

La Dirección del Hospital podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés para el HVP, siendo de obligado cumplimiento para el adjudicatario.

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

La empresa adjudicataria deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el mantenimiento preventivo, legal y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento.

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

Las instalaciones eléctricas, de fontanería, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario y en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones del Servicio de Mantenimiento del HVP.

4.7.- El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras, así como del conjunto panelado en el que se integren. La limpieza será semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan, dicha limpieza será realizada por el personal de la empresa adjudicataria. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, siempre con la autorización de la Dirección del HULP.



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

4.9.- Cualquier cambio en el número o ubicación de las máquinas ofertadas por el adjudicatario o en las características de las mismas, deberá ser solicitado y autorizado previamente por escrito por la Dirección del HVP.

4.10.- Los licitadores incluirán en su oferta, propuesta de panelación de las máquinas con imagen o mensaje corporativo. La panelación de las mismas ha de contar con la conformidad previa de la Dirección del HULP.

4.11.- La reposición de los productos deberá asegurar en todo momento su aprovisionamiento, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos alimenticios.

El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperatura para su conservación, se llevará cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro. También se llevará a cabo en las máquinas que expidan productos con restricción de temperatura la verificación del termómetro integrado en la máquina con frecuencia según lo indicado en el Plan de APPCC o, en su defecto, con carácter anual.

Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas serán de primera calidad. Los licitadores incluirán en su oferta las fichas técnicas de los productos, y mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa del HVP.

El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en la selección transporte, almacenamiento y reposición de los productos. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente que les sea de aplicación.



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

5.- MEMORIA TÉCNICA.

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

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

1.- Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación de los servicios objeto de este contrato, especificando número de trabajadores, categoría, funciones, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores.

2.- Plan de formación a impartir a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.

3.- Plan de Prevención de Riesgos Laborales de los trabajadores vinculados a la prestación de los servicios objeto del presente contrato.

4.- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona responsable del contrato en el HVP, que hará de interlocutor entre la empresa y el HVP

5.- Ofertas de carta: menús, con o sin bebida, con o sin postre, platos combinados, bocadillos, sándwich, etc. Productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentaria, fichas técnicas de los platos, especificando composición nutricional y gramajes y materias primas utilizadas.



6.- Relación y ficha técnica de los productos ofertados en las máquinas expendedoras incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos, así como la inclusión de productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias. Deberán indicar también la dosificación de las bebidas calientes

7.- Programa de limpieza de estancias, instalaciones y maquinaria: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos, material a utilizar, fichas técnicas de los jabones y detergentes.

8.- Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD): métodos empleados, frecuencias del tratamiento, fichas técnicas de los productos a utilizar, registros profesionales de la empresa y del personal que vaya a prestar dicho servicio.

Así mismo, según el punto 31 de la cláusula 1 del Pliego de Clausulas Administrativas, la memoria técnica deberá incluir la parte del contrato que se pretende subcontratar.

POR LA ADMINISTRACIÓN,
FECHA Y FIRMA CONFORME:

EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA



ANEXO III: INSTALACIONES, EQUIPOS Y ACCESORIOS PROPIEDAD DEL HOPITAL

DESCRIPCION	CANTIDAD
Mesa de comedor	20
Silla de comedor	76
Mueble acero inoxidable estantería lateral	1
Cámaras bajas	3
Máquina de hielo	1
Cocina de gas	1
Plancha	1
Máquina aire acondicionado	2
Expositor de menús	3
Estantería metálica, cuerpos	3
Nevera industrial 2 cuerpos	1
Cortadora de fiambre	1



ANEXO III: CARTA DE PRODUCTOS

PRODUCTO	PRECIO PUBLICO IVA incluido	PRECIO PERSONAL IVA incluido
BEBIDAS CALIENTES		
Café solo	1,10 €	0,90 €
Café con leche	1,10 €	0,90 €
Descafeinado	1,10 €	0,90 €
Infusiones	0,95 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS		
Agua mineral 50 cl	1,00 €	0,80 €
Agua mineral 1,5 cl	1,35 €	1,10 €
Agua con gas 50cl	1,30 €	1,00 €
Gaseosa 50cl	1,05 €	0,80 €
Refrescos lata 33cl	1,35 €	1,10 €
Cerveza 1/5 sin alcohol	1,30 €	1,00 €
Cerveza 1/3 sin alcohol	1,40 €	1,10 €
ZUMOS		
Naranja natural vaso pequeño 200cl	1,70 €	1,25 €
Naranja natural vaso grande 333cl	2,30 €	1,80 €
Zumo brick 20cl	1,25 €	1,00 €
COMBOS		
Café con tostada/barrita de pan con mant y mermel o bollería	1,80 €	1,50 €
Café o refresco con pincho de tortilla o pulga	2,30 €	2,00 €
BOCADILLOS FRIOS		
Jamón serrano	3,20 €	2,70 €
Jamon york	2,70 €	2,30 €
Jamon york con queso	2,80 €	2,30 €
Queso	2,70 €	2,30 €
Chorizo	2,70 €	2,30 €
Salchichon	2,70 €	2,30 €
BOCADILLOS CALIENTES		
Lomo	3,30 €	2,70 €
Lomo con queso	3,50 €	2,70 €
Lomo con tomate	3,50 €	2,70 €
Lomo con pimientos	3,50 €	2,70 €
Bacon	3,00 €	2,60 €
Bacon con queso	3,30 €	2,70 €
Bacon con tomate	3,30 €	2,70 €
Bacon con pimientos	3,30 €	2,70 €
Panceta	2,80 €	2,40 €
Panceta con queso	3,10 €	2,50 €
Panceta con tomate	3,10 €	2,50 €
Panceta con pimientos	3,10 €	2,50 €
Tortilla francesa	2,30 €	2,00 €
Tortilla francesa con tomate	2,60 €	2,00 €
Tortilla francesa con pimientos	2,60 €	2,00 €
Tortilla española	2,00 €	2,00 €
MONTADOS Y PINCHOS		
Jamón serrano	2,20 €	1,75 €
Jamón york	1,65 €	1,40 €
Jamón york con queso	1,85 €	1,40 €
Lomo	2,30 €	1,85 €
Lomo con queso	2,50 €	1,85 €
Lomo con tomate	2,50 €	1,85 €
Lomo con pimientos	2,50 €	1,85 €
Bacon	2,00 €	1,65 €
Bacon con queso	2,20 €	1,65 €
Bacon con tomate	2,20 €	1,65 €
Bacon con pimientos	2,20 €	1,65 €
Panceta	1,90 €	1,50 €
Panceta con queso	2,10 €	1,50 €
Panceta con tomate	2,10 €	1,50 €
Panceta con pimientos	2,10 €	1,50 €
Tortilla francesa	1,30 €	1,10 €
Tortilla francesa con tomate	1,50 €	1,10 €
Tortilla española	1,30 €	1,10 €
Pincho de tortilla	1,80 €	1,30 €



PULGAS		
Jamón serrano	1,50 €	1,30 €
Jamón york	1,35 €	1,10 €
Jamón york con queso	1,35 €	1,10 €
Chorizo	1,35 €	1,10 €
Salchichon	1,35 €	1,10 €
Tortilla	1,40 €	1,10 €
Lomo	1,60 €	1,30 €
Lomo con queso	1,60 €	1,30 €
Lomo con tomate	1,60 €	1,30 €
Lomo con pimientos	1,60 €	1,30 €
Bacon	1,35 €	1,10 €
Bacon con queso	1,40 €	1,10 €
Bacon con tomate	1,40 €	1,10 €
Bacon con pimientos	1,40 €	1,10 €
SANDWICHES Y CROISSANT RELLENOS		
Sandwich mixto plancha	2,40 €	1,85 €
Sandwich de jamón york y queso	1,90 €	1,50 €
Sandwich vegetal, york y queso	3,50 €	3,00 €
Sandwich envasados varios	2,60 €	1,60 €
Croissant de jamón york	2,55 €	2,00 €
Croissant de jamón y queso	2,55 €	2,00 €
Croissant de jamón serrano con tomate	2,80 €	2,20 €
MENUS		
Menú completo con postre o café (2 platos, bebida, pan y postre o cafe)	8,50 €	6,80 €
1/2 menu (1 plato a elegir, pan, botella agua 50cl o refresco)	4,50 €	3,80 €
Menu especial (mismos primeros que menú y un segundo der superior categoría, bebbida, pan y postre o café).	10,00 €	8,50 €
Menu ensalada (ensalada a elegir, agua 50cl)	4,00 €	3,00 €
SNACKS		
Bolsa de patatas fritas/cortezas/fritos	0,90 €	0,80 €
BOLLERIA		
Palmera, croissant, caracola o napolitana	1,00 €	0,75 €
Donutos azucar	1,00 €	0,75 €
Donuts chocolate	1,10 €	0,75 €
Magdalenas envasadas	1,00 €	0,75 €
Sobaos envasados	1,00 €	0,75 €



ANEXO IV: PERSONAL A SUBROGAR

CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	PORECENTAJE JORNADA
Limpiador/a	23/04/2015	200	40,00
Cocinero/a	01/07/2009	100	100,00
Camarero/a	31/03/2016	289	77,50
Cocinero/a	10/09/2019	200	70,00
Ayudante cocina	31/12/2019	502	60,00



