

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y COMEDOR PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE GETAFE PAPC 2021-8-1 (CAF)

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de Prescripciones Técnicas, 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 comedor público del Hospital Universitario de Getafe.

1.1 La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión integral del Servicio de Cafetería y comedor público del Hospital Universitario de Getafe.

1.2 La gestión de este servicio incluye:

La gestión de aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidades, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.)

La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración del menú y dietas

La preparación y distribución de servicios de Bar-Cafetería y Comedor.

El lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualesquiera utensilios empleados.

La limpieza general de maquinaria, instalaciones, y utensilios de la cocina, cafetería y autoservicio.

El mantenimiento y puesta a punto de la maquinaria y equipamiento de cocina y autoservicio.

La reposición del menaje

Cualesquiera otra funciones inherentes a la prestación del servicio objeto de este procedimiento.

Todo ello debe conformar un sistema de gestión del proceso productivo según lo estipulado en el presente pliego.

1.3 Todas las actividades se llevarán a cabo bajo la supervisión del Servicio de Hostelería.

1.4 La preparación, traslado y distribución de los servicios especiales y alimentos que se dispensen con motivo de determinados eventos: coffe-break, cocktail, menús especiales, etc., autorizados por la Dirección del centro.

1.5 La atención a la unidad de donantes de acuerdo a las instrucciones que el servicio de hostelería determine como parte de los refrigerios o complementos que se les entreguen a los donantes de sangre.

2.- HORARIO DEL SERVICIO

2.1 El horario mínimo de prestación del servicio, será aquel que posibilite desayunos y comidas en días laborables; dentro del marco horario fijado se podrán contemplar distintas posibilidades en función de las necesidades debido a la demanda existente.

En la situación actual, el horario a cubrir será de:

- desde las 8:00 horas a las 11:00 horas para prestación del servicio de desayuno
- desde las 13:00 horas hasta las 16:00 horas para prestación del servicio de comidas.

2.2 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 necesidades sobrevenidas.



2.3 El horario que regirá, en situación de total normalidad, para la prestación del Servicio de cafetería será, tanto el destinado al público como al personal del Hospital:

- desde las 07.30 hasta las 22.00 horas, todos los días del año.

El horario que regirá para la prestación del servicio de comedor será, tanto el destinado al público como al personal del Hospital, desde las 13,00 horas hasta las 16,30 horas.

Asimismo, el horario de plancha de la cafetería estará comprendido entre las 8.30 y las 20.00 horas

3.- USUARIOS DEL SERVICIO

3.1 El derecho de admisión queda reservado al Hospital, pero será ejercido por el concesionario, según las instrucciones que reciba. Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán acceder a las instalaciones objeto de este servicio.

3.2 Expresamente queda prohibida la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o ajeno, así como la práctica de cualquier juego de azar.

3.3 Los precios de venta de los artículos lo serán tanto para público en general como para personal trabajador del hospital, debiendo efectuarse en este último caso un descuento mínimo de un 15% sobre dichos precios, sin que los precios resultantes puedan ser inferiores a las tarifas autorizadas para el autoservicio de personal trabajador de forma que ambos expedientes no entren en competencia por razón de precio.

3.4 Existirá a disposición de los usuarios un libro de reclamaciones e impresos de sugerencias con un buzón próximo para su depósito. La Dirección del centro será competente, sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos, para resolver las reclamaciones formuladas por los usuarios y adoptar las medidas correctivas que estime oportunas, siendo además preceptiva la presentación por parte de los licitadores en sus memorias o planes de trabajo de un protocolo estructurado de actuación en materia de atención al cliente que recoja estos y otros aspectos tales como la metodología, la cronología de las actuaciones, las responsabilidades y los sistemas de registro y auditoría etc., para poder ser valorado este aspecto por la mesa de contratación.

Tanto las reclamaciones como las sugerencias formuladas serán tenidas en cuenta para evaluar el parámetro VIII de la valoración mensual del servicio recogida en el apartado 18 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas.

4.- PUBLICIDAD Y APROBACIÓN DE LA LISTA DE PRECIOS

4.1 El concesionario está obligado a tener expuesta la lista de precios IVA incluido sellada y firmada por la Dirección del Centro.

4.2 La variación de precios no podrá ser llevada a efecto por el concesionario hasta que no se reciba la oportuna autorización escrita de la Dirección del Hospital.

4.3 Los servicios prestados por el concesionario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas aprobadas por el Hospital. Este no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

5.- PERSONAL

5.1 La plantilla en la que se subroga la empresa adjudicataria conforme al Anexo B de este pliego de prescripciones técnicas, que no podrá incrementarse ni variarse si genera derechos adquiridos e



incremento en su correspondiente contravalor económico, sin la conformidad por escrito de la Dirección del HUG. 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.

Se adjunta en el Anexo B el listado de personal de la empresa actual con su categoría, antigüedad, e importe bruto anual.

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. De conformidad con la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, se mantendrán reuniones conjuntas de coordinación de actividad empresarial entre empresas y hospital.

- 5.2 El personal necesario para la prestación normal del Servicio, así como aquel otro que pueda tomar temporalmente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el cumplimiento de todas las obligaciones derivadas de estos contratos.
- 5.3 El adjudicatario deberá presentar mensualmente 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 a la Responsable de Hostelería, las nuevas incorporaciones y las extinciones de contratos. Se valorará por la Dirección del Centro el incumplimiento o demora de esta obligación a efectos de lo establecido en el punto IX del apartado 24 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas administrativas.
- 5.4 El adjudicatario deberá presentar a la firma del contrato los documentos acreditativos de las titulaciones de su personal, y a lo largo de la vigencia del contrato las renovaciones o titulaciones correspondientes a las nuevas incorporaciones.
- 5.5 Para supervisar la asistencia del personal a su puesto de trabajo, así como el desempeño de las labores encomendadas 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. Con respecto a este nombramiento y al del jefe de cocina, el hospital se reserva la facultad de solicitar su cese, si las circunstancias en el desarrollo de sus funciones así lo aconsejasen.
- 5.6 El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.
- 5.7 Los daños que este personal ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de la Dirección del Hospital.
- 5.8 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 que deberá coincidir como mínimo con el que haya presentado en su oferta. El personal técnico del Hospital valorará el contenido de los planes de formación presentados por los licitadores, su adecuación a las necesidades del servicio y a la legislación en vigor así como la idoneidad de los mismos para contribuir a la mejora cualitativa del servicio de cafetería de los usuarios del Hospital Universitario de Getafe. En este sentido se especificará por el licitador los procesos formativos propios o subcontratados que pretenda impartir e implantar así como la acreditación de los formadores que se pretendan usar para dichos procesos. En el caso de ser subcontratados deberá el licitador aportar certificado de homologación de la empresa a subcontratar y en el caso de la autogestión acreditación que capacite a los formadores.



- 5.9 Será obligación del concesionario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación con fotografía colocada en un lugar visible.
- El concesionario velará 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.
- 5.10 El concesionario está obligado a presentar a la Dirección del Hospital la evaluación de riesgos laborales de sus trabajadores, y a cumplir todos los requisitos exigidos en la ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- 5.11 En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento del Hospital y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad competente. 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 abonados por el adjudicatario. Por ello los licitadores presentaran inexcusablemente un plan de actuación que cubra este y otro tipo de eventualidades a los que el servicio de cafetería del Hospital Universitario de Getafe pueda estar sujeto y que será valorado por la mesa de contratación.
- 5.12 En la oferta, las empresas licitadoras, deberán presentar la distribución del personal especificando número de personal por turnos y por categorías, así como la distribución de tareas y cuanta información estimen oportuna para la valoración de sus ofertas. La distribución de turnos y horarios será clara, concisa y contemplará la presencia de todos los turnos diarios a lo largo del año para la consecución efectiva tanto de tareas como de funciones que se requieren en un servicio de estas características y que serán especificadas para cada uno de los componente de la plantilla y las contingencias que del mismo pudiesen derivarse. Para que las ofertas puedan ser valoradas, los licitadores estructuraran su propuesta teniendo en cuenta todo lo estipulado en el presente apartado 5.
- 5.13 La empresa adjudicataria queda obligada y se compromete a cumplir la normativa legal vigente en materia de Prevención de Riesgos laborales, Ley 31/95 de 8 de Noviembre, los Reales Decretos que la desarrollan, así como aquella normativa de obligado cumplimiento aplicable para el desarrollo de la prestación del servicio. En este sentido, los licitadores presentaran compromiso de realización de la evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva para el servicio contratado, de cumplimiento de sus obligaciones con los trabajadores que vayan a prestar sus servicios en materia de información, formación y vigilancia de la salud. Así mismo se presentara compromiso de realización de coordinación de actividades empresariales acorde al Art. 24 de la Ley 31/95 desarrollado en el Real Decreto 171/2004 de 30 de Enero. Dichos compromisos deberán desarrollarse en una propuesta organizativa que incluya el modelo de gestión de la prevención de riesgos de la empresa licitante y la descripción de los todos y cada uno de los procesos con los que se pretenda dar cumplimiento a los aspectos mencionados en el punto 5 de este PPT, así como una planificación completa de dichas actividades preventivas a desarrollar durante la ejecución del contrato, indicando los medios humanos y materiales a emplear y los plazos previstos para su realización y sin cuya presentación las ofertas no serán valoradas. Deberán del mismo modo acreditar, para que sus propuestas sean valoradas, estar en posesión de un certificado mediante entidad acreditadas, por el que se certifica a través de la realización de auditorías reglamentarias, la eficacia de su sistema de gestión de la prevención el cual debe integrar todas las actividades preventivas de la empresa, conforme a normas aprobadas relativas a la seguridad y salud en el trabajo.

6.- ALIMENTACIÓN

- 6.1 La empresa adjudicataria deberá ofertar una amplia gama de menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año, incluyendo otras alternativas de menús para festividades especiales.



6.2 Existirá un menú del día con un precio unitario y la alternativa de elegir por separado alguna de sus partes. Estará compuesto por primer plato (sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces ...), segundo plato (carnes, pescados, huevos y sus derivados y guarnición) pan, postre (fruta o lácteos..) y bebida (de 250 cc a elegir entre agua, refrescos, cerveza o vino).

Se facilitará la elección de entre 3 primeros platos, 3 segundos y al menos 4 postres, 2 de los cuales deberán ser fruta.

Independientemente del punto anterior, se tendrá la opción de elección de filete o pescado plancha.

Ofertaran diariamente un menú para celíacos, detallando su composición. Así mismo ofertaran productos sin lactosa, tanto para desayuno como para comida.

6.3 La relación de menús deberá tener una rotación al menos quincenal y estacional (primavera/verano y otoño/invierno).

En la relación de menús, se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se incluirá la información relevante que permita la valoración nutricional y gastronómica e los platos que componen los menús ofertados. Igualmente se relacionarán las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizados para la elaboración de menús, su relación de calidades y la relación de proveedores de los mismos con expresión de sus acreditaciones para serlo. La no presentación de la información solicitada en este apartado o su presentación incompleta será objeto de exclusión de la oferta.

6.4 Asimismo, la empresa adjudicataria deberá poner a disposición de los clientes y personal del Hospital, una carta que les permita escoger diferentes productos que cada licitador especificará en su oferta técnica, para los servicios de comidas y cenas y que incluya aquellos artículos que se dispensan habitualmente dentro de un servicio de bar – cafetería, cumpliendo como mínimo en su oferta con los indicados en el Anexo A. En relación a los artículos ofertados por los licitadores se estará en materia de fichas técnicas a lo referido en el apartado 6.3 del presente PPT.

6.5 Ante cambios en la demanda o necesidades sobrevenidas o situaciones excepcionales el menú podrá ser modificado por otro tipo de platos de mutuo acuerdo entre las partes. Para ello el adjudicatario propondrá unos platos alternativos: sopas, cremas calientes y frías, platos combinados y raciones, debiendo contar en todo caso con la autorización expresa de la Dirección del Hospital.

6.6 En los casos en los 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 la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad que deberá contar con el Vº Bº de la responsable de hostelería del Hospital. El incumplimiento de este punto llevará aparejada su correspondiente sanción en el mes en que se produzca la evaluación del parámetro VIII de la penalización contemplada en el Anexo I del pliego de cláusulas administrativas. El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor o autorización expresa del Hospital Universitario de Getafe a mantener los productos ofertados, durante la vigencia del contrato y en cualquier caso siempre los contenidos en el Anexo A.

6.7 Se incluirán al menos dos opciones de desayunos tipo, con un precio unitario por servicio:

TIPO A: café sólo o con leche o chocolate o infusión con bollería, churros o tostada

TIPO B: café sólo o con leche o chocolate o infusión con bollería a la plancha con mantequilla y mermelada.

6.8 Dentro de las opciones de desayuno, se incluirán desayuno para celíacos y productos sin lactosa.

6.9 Deberán ofertarse diversas alternativas para los servicios especiales que se dispensen con motivo de determinados eventos: coffee-break, cocktail, menús especiales



6.10 Deberá prestar el servicio especial a Donantes de Sangre que será con cargo al adjudicatario hasta un máximo de **100 servicios mensuales**, siendo el resto con cargo al hospital, la empresa adjudicataria deberá presentar alternativas para desayuno o merienda, con un único precio (el ofertado), que posibiliten al usuario la elección de:

- BEBIDA: café o infusiones o leche o yogur o refrescos o zumos y
 - SÓLIDOS: bollería o churros o tostada o bocadillos (especificando la lista de variedades)
- Estas opciones incluirán productos para celíacos y productos sin lactosa

6.11 Todo el personal deberá cumplir la normativa vigente relativa a manipulación de alimentos.

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

6.13 En todo momento, los servicios competentes del hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada reservándose el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. Así mismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes, para detectar cualquier tipo de alteración.

6.14 Los artículos que han de expendirse responderán a los usuales para un servicio de Bar - Cafetería, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino de mesa y cerveza. Queda igualmente prohibida la venta de tabaco.

6.15 El adjudicatario será responsable de velar por el cumplimiento de la legislación vigente, especialmente en lo que respecta a la prohibición al consumo de tabaco en todas las dependencias.

7.- INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y MENAJE:

7.1 El Hospital pone a disposición del concesionario, para la prestación del servicio objeto del presente contrato, los locales, instalaciones, maquinaria y menaje que se detallan en los Planos adjuntos y en los Inventarios del Anexo C a este Pliego.

7.2 El uso de cualquier otra instalación, equipo o local no adscrito inicialmente, aunque sea ocasional, deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital para cada caso.

7.3 La reposición de vajilla, cristalería, menaje, bandejas, lencería y material desechable necesario para la prestación del servicio será por cuenta del adjudicatario. Se exigirá por parte de la Dirección del hospital, que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio correspondiendo a la Dirección del hospital la supervisión de la cantidad y calidad de los elementos propuestos.

Se entiende por “ existencias suficientes”, respecto a vajilla, cristalería y cubiertos, las necesarias para prestar el servicio, incrementadas en 1/3 en concepto de stock.

En caso de que la reposición no sea llevada a cabo por el adjudicatario, el hospital se reserva la facultad de efectuar la reposición a su cargo, deduciéndose de las facturas de donantes que se presenten al cobro, hasta cubrir la totalidad del desembolso.

7.4 El adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones los locales y equipamiento que aporta el Hospital, así como el nuevo que se adquiera tanto por parte del Hospital como de la empresa adjudicataria. Deberá realizar el mantenimiento preventivo que marque el fabricante de cada



equipamiento, para lo cual presentará obligatoriamente en su programa de trabajo las actuaciones que pretende llevar a cabo en esta materia.

- 7.5 Tanto las revisiones preventivas como las correctivas, se entregarán al servicio de Mantenimiento del Hospital el parte de trabajo, especificando la revisión y los tratamientos correctivos realizados.
- 7.6 A la finalización del contrato deberán entregar el equipamiento en las mismas condiciones en que fue recepcionado, a excepción del desgaste por su uso. El Servicio de Mantenimiento realizará una revisión del mismo certificando su correcto funcionamiento, en caso contrario se valorara económicamente la puesta a punto de los mismos, no liquidándose el contrato hasta que se reparen los problemas o en su caso el contravalor económico.
- 7.7 Entregarán al Servicio de Hostelería un programa de limpieza de las campanas de extracción de acuerdo con la legislación vigente.
- 7.8 El mantenimiento tanto preventivo como correctivo del equipamiento de Bar – Cafetería y Comedor será por cuenta del adjudicatario.
- 7.9 No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la 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, y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación.
- 7.10 Correrá por cuenta del adjudicatario los gastos correspondientes a líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo.
- 7.11 El adjudicatario en ningún caso tendrá o adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.
- 7.12 Los consumos de energía eléctrica, gas, agua, alumbrado, necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrán a cargo del Hospital Universitario de Getafe, no permitiéndose el uso indebido de estos elementos. Estableciéndose en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares el canon mínimo de explotación y fluidos que deberá pagar el adjudicatario.
- 7.13 Cualesquiera mejoras 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.

8.- PLAN DE CALIDAD

- 8.1 Los licitadores deberán presentar un Plan para la Implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos que identifica a 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 alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración manipulación, emplatado, distribución y cuantas labores los licitadores estimen son necesarias para un servicio de estas características. Dicho plan seguirá estrictamente los preceptos recogidos en los Reglamentos (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004 y el RD 640 de 2006, de 26 de mayo por los que se establecen y regulan diferentes aspectos relativos a la seguridad alimentaria y la higiene de los productos alimenticios. En



dicho plan se identificarán los riesgos concretos de la actividad y se determinarán las medidas que de forma preventiva se implanten para su control. Se estará en cualquier caso a lo que indique la legislación vigente. Tendrán en cuenta los licitadores en la presentación de su plan, los preceptos establecidos en la Ley 17/2011, de 15 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, así como el RD 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por el 135/2010 de 12 de febrero por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios, las recomendaciones recogidas en los principios Generales de Higiene de los alimentos CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003) y la normativa relativa al etiquetado de alimentos en el Reglamento (CE) nº 1169/2011 de 25 de octubre y el RD 1334/199 de 31 de julio y modificaciones posteriores. Además se tendrá en cuenta el Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007 (D.O.U.E 07/12/2007) y el RD 1420/2006, de 1 de diciembre de 2006, relativo a la prevención de parasitosis. Se cumplirá con lo expuesto en el RD nº 140/2003 de 7 de febrero de 2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano además de la decisión de la Comisión 2002/359/CE, de 13 de mayo sobre el procedimiento de certificación de la conformidad de productos de construcción en contacto con el agua destinada al consumo humano. Se estará en cualquier caso a lo que indique la legislación vigente en cada momento.

8.2 Deberá realizarse como mínimo, a través de un Centro de control de Calidad homologado, un estudio cada dos meses de determinación microbiológica referido a 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 a la Responsable de Hostelería. El incumplimiento de esta obligación se penalizará en el mes correspondiente en la evaluación del parámetro V de las penalidades contempladas en el Anexo I del Pliego de cláusulas administrativas. Los licitadores incluirán en su plan de autocontrol desarrollado bajo los parámetros del apartado 8.1 la documentación acreditativa del cumplimiento del requisito aquí expresado, acreditación que será de obligada presentación para que las ofertas sean valoradas.

8.3 Limpieza de los locales e instalaciones:

Deberá presentarse un programa de limpieza, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: zonas, equipamientos (incluyendo campanas de extracción) e instalaciones incluidos en el programa, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, productos de limpieza a utilizar, etc., teniendo en cuenta que los programas DD correrán a cargo del hospital.

Deberán presentar un plan de limpieza especial y de señalización de zonas, con motivo de la situación de covid-19, teniendo en cuenta que estas medidas pueden ser modificadas por las normativas vigentes en cada momento.

Aseos Públicos: Los aseos públicos se limpiarán 3 veces en cada turno como mínimo, y siempre que fuera necesario para mantenerlos en estado de higiene adecuado. El personal de limpieza deberá rellenar y firmar una hoja de registro con la fecha y hora en el que se ha realizado la limpieza así como con el material de aseo que se ha repuesto.

Este impreso deberá estar colocado en los aseos en un lugar visible y en un soporte adecuado. Los soportes y la instalación de los mismos serán por cuenta de la empresa adjudicataria

La empresa adjudicataria repondrá el papel higiénico, los dispensadores de jabón y papel secamos y el jabón de manos y papel secamos, siempre que sea necesario, que deberán estar en perfecto estado de funcionamiento

La limpieza de los aseos públicos permitirá la utilización de los mismos por los usuarios simultáneamente, siempre y cuando permitan mantener la intimidad de los mismos. En caso contrario se señalará adecuadamente que se está procediendo a su limpieza y se indicará aquel más cercano.



La empresa adjudicataria instalara ambientadores pulverizadores en los aseos públicos de la planta baja y primera. La instalación y consumibles de los mismos será por cuenta de la empresa adjudicataria. La dirección del Hospital deberá dar autorización previa al ambientador pulverizador que se pretenda instalar.

9.- VALORACION DEL SERVICIO PRESTADO

Mensualmente, el servicio de hostelería del Hospital realizará una evaluación de la calidad de los siguientes parámetros y con los criterios de medición que se establecen la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas. 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, siendo los costes de la misma por cuenta del adjudicatario.

10.- TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL Y OBLIGACIONES

- 10.1 El adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del Hospital Universitario de Getafe 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.
- 10.2 El adjudicatario no podrá bajo ningún concepto ceder, traspasar o subarrendar la explotación del servicio objeto del presente concurso, siendo causa de resolución del contrato este incumplimiento.
- 10.3 En caso de resolución o no renovación del contrato, habrá de continuar, salvo decisión en contra del Hospital, prestando sus servicios hasta que la tramitación del oportuno expediente de contratación, permita disponer del nuevo adjudicatario y éste inicie la prestación de los servicios.
- 10.4 Serán 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.
- 10.5 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.

11.- LEGISLACIÓN

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario, en lo que le sea aplicable, toda la legislación vigente en materia de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, higiene de los productos alimenticios y cuantas otras le sean se aplicación.

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

POR LA ADMINISTRACIÓN,
EL DIRECTOR GERENTE



ANEXO A				
CAFETERIA EXTERNA HOSPITAL UNIVERSITARIO DE GETAFE				
	CAFETERIA	Base imponible	IVA	Total
*	CAFÉ EXPRES SOLO O CON LECHE Y DESCAFEINADO SOLO O C/ LECHE EN TAZA O EN VASO 180CC , COLACAO, O LECHE SOLA EN VASO DE 180CC	1,1818	0,118	1,30
	INFUSIONES VARIAS	1,1364	0,114	1,25
	AGUAS MINERALES	Base imponible	IVA	Total
	BOTELLA DE 1,5 PLÁSTICO	1,5455	0,155	1,70
*	BOTELLA DE 1/2 DE PLASTICO	0,9091	0,091	1,00
	REFRESCOS	Base imponible	IVA	Total
*	COCA COLA 250 CC	1,3636	0,136	1,50
	NARANJA , LIMÓN 250 CC	1,3636	0,136	1,50
*	NARANJA, LIMÓN, COCA COLA, LATA 33CC	1,6364	0,164	1,80
	NARANJA, LIMÓN, COCA COLA, 500 CC	2,5000	0,250	2,75
	CERVEZAS	Base imponible	IVA	Total
	CERVEZA BOTELLA 1/3	1,5455	0,155	1,70
*	CERVEZA BOTELLA 1/5	1,3182	0,132	1,45
	CERVEZA LATA	1,5455	0,155	1,70
	CERVEZA SIN ALCOHOL LATA	1,6364	0,164	1,80
	VINOS	Base imponible	IVA	Total
	VINO RIOJA BOTELLÍN 180CC	3,3182	0,332	3,65
	ZUMOS	Base imponible	IVA	Total
*	ZUMO NATURAL VASO 180CC	2,0454	0,204	2,25
	ZUMO VARIADO DE 200 CL	1,7273	0,173	1,90
	MONTADOS	Base imponible	IVA	Total
	BACON	1,6364	0,164	1,80

	ATÚN	1,6364	0,164	1,80
	CALAMARES	1,8182	0,182	2,00
	CHORIZO FRITO	1,6364	0,164	1,80
*	TORTILLA ESPAÑOLA	1,6364	0,164	1,80
	BOCADILLOS	Base imponible	IVA	Total
	BACON CON QUESO	2,4545	0,245	2,70
	ATÚN	2,4545	0,245	2,70
	CALAMARES	2,7727	0,277	3,05
	CHORIZO FRITO	2,4545	0,245	2,70
	JAMÓN SERRANO	2,4545	0,245	2,70
*	LOMO	2,4545	0,245	2,70
	MORCILLA	2,4545	0,245	2,70
	PEPITO DE TERNERA	2,7727	0,277	3,05
	TORTILLA ESPAÑOLA	2,2273	0,223	2,45
	SANDWICHES VARIADOS	Base imponible	IVA	Total
	ENVASADAS AL VACÍO VARIADOS 2 CUÑAS TRIÁNGULAR	2,7727	0,277	3,05
	MIXTO DE YORK Y QUESO (PLANCHA)	2,4091	0,241	2,65
	BOLLERIA	Base imponible	IVA	Total
*	CROISSANT	1,3182	0,132	1,45
	DONUTS	1,3182	0,132	1,45
	PEPITO CREMA O CHOCOLATE	1,5455	0,155	1,70
*	BOLLERIA VARIADA	1,6364	0,164	1,80
	DESAYUNOS	Base imponible	IVA	Total
	TIPO A			
*	CAFÉ CON LECHE O SOLO, DESCAFEINADO O VASO DE LECHE(O SIMILAR) CON CHURROS/ PORRAS, BOLLERÍA O BOLLERÍA TIPO SUIZO, CROISSANT, ENSAIMADA EXCLUIDO CUALQUIER OTRO	1,6818	0,168	1,85
	TIPO B			
*	CAFÉ CON LECHE O SOLO, DESCAFEINADO O VASO DE LECHE (O SIMILAR) CON PAN PLANCHA, BOLLO PLANCHA, TOSTADA CON MANT Y MERMEL. ACEITE Y TOMATE	2,2727	0,227	2,50

DESAYUNOS DONANTES DE SANGRE		Base imponible	IVA	Total
	BEBIDA: CAFÉ O INFUSIONES O LECHE O YOGUR O ZUMOS			
	SOLIDOS: BOLLERIA O CHURROS O TOSTADA O BOCADILLO	1,0000	0,100	1,10
MENU DEL DIA		Base imponible	IVA	Total
*	1 PRIMER PLATO A ELEGIR ENTRE 3			
	1 SEGUNDO A ELEGIR ENTRE 3			
	1 POSTRE A ELEGIR ENTRE 4			
	1 BARRA DE PAN			
	1 BEBIDA DE REFRECO 250 CC./AGUA 500CC.	7,9091	0,791	8,70
PRECIO POR SERVICIO		Base imponible	IVA	Total
	PRIMER PLATO	2,5455	0,255	2,80
	SEGUNDO PLATO	3,7273	0,373	4,10
	POSTRE DEL DIA	1,4545	0,145	1,60
	PAN	0,3636	0,036	0,40
	1 BEBIDA DE REFRECO 250 CC./AGUA 500CC.	1,3636	0,136	1,50

Nota: los artículos marcados con asterisco (*) son los denominados de alto consumo.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0965281174065228016476**

ANEXO B- PERSONAL SUBROGABLE

Nº ORDEN TRABAJADOR	CATEGORÍA	CÓDIGO TIPO DE CONTRATO	JORNADA	(%)	DENOMINACION DEL CONTRATO	FECHA NACIMIENTO	ANTIGÜEDAD RECONOCIDA	OBSERVACIONES	BRUTO ANUAL
1	AUXILIAR DE LIMPIEZA	502	100		DURAC.DET.TIEMPO PARCIAL EVEN.CIRC.PRODUC.	14/07/1976	09/11/2019		15.395,94
2	AUXILIAR COLECTIVIDADES	402	100		DURAC.DET.TIEMPO COMPLETO EVE.CIRC.PRODUC.	04/08/1977	01/02/2020		15.395,24
3	AUXILIAR DE LIMPIEZA	100	100		INDEF. TIEMPO COMPLETO ORDINARIO	20/11/1962	08/03/2003		15.841
4	CAMARERO/A	100	100		INDEF. TIEMPO COMPLETO ORDINARIO	19/12/1973	03/06/1991		22.358,44
5	AUXILIAR DE COLECTIVIDADES	230ED	60		CTO.INDEF.DISCAPACITADOS JOR PARC	07/09/1993	17/09/2019		9.974,33
6	CAMARERO/A	100	100		INDEF. TIEMPO COMPLETO ORDINARIO	18/01/1964	01/09/1991		21.116,28
7	JEFE DE COCINA	189	100		IND.TI.COMPL.TRANSF.CONT.TEMP.	20/03/1976	29/06/2015		22.651,44
8	AUXILIAR DE LIMPIEZA	100	100		INDEF. TIEMPO COMPLETO ORDINARIO	31/12/1962	21/11/2010		15.395,24
9	AUXILIAR DE COLECTIVIDADES	402	100		DURAC.DETER.TIEMPO COMPLETO EV.CIR.PRODUC	08/03/1965	07/10/2019		15.395,24
10	AUX. DE LIMPIEZA	100	100		INDEF. TIEMPO COMPLETO ORDINARIO	03/09/1959	08/02/2000	baja IT desde 23/12/2019	16.417,36
11	ENCARGADO	100	100		INDEF. TIEMPO COMPLETO ORDINARIO	12/12/1965	27/05/1998		24.164,24
12	CAMARERO/A	100	100		INDEF. TIEMPO COMPLETO ORDINARIO	20/08/1962	07/06/2004		15.841
13	CAMARERO/A	100	100		INDEF. TIEMPO COMPLETO ORDINARIO	23/02/1990	03/08/2012		15.841



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **096528174065228016476**

14	COCINERO	402	100	DURAC.DETER.TIEMPO COMPLETO EV.CIR.PRODUC	31/08/1979	01/10/2019		16.281,16
15	AUXILIAR COLECTIVIDADES	502	100	DURAC.DET.TIEMPO PARCIAL EVEN.CIRC.PRODUC.	12/09/1983	27/01/2020		15395,94
16	AUXILIAR COLECTIVIDADES	130EG	40	CTO.INDEF.DISCAPACITADOS JOR PARC	13/03/1985	05/03/2018		7.263,87

ANEXO C					
SERVICIO: Autoservicio - Cafetería público					
Código	Cant.	Artículo	Marca	Modelo	Ubicación
PLANTA BAJA					
	33	MESA RECTANGULAR MARRON 120X80			Autoservicio - Cafetería
	130	SILLA JASPEADA MARRON			
	1	MESA EXPOSITOR BANDEJAS			
	1	ISLETA MOSTRADOR MADERA, CON MUEBLE BAJO (Cajera)			
	1	MOSTRADOR MADERA con correbandejas			
	1	ESTANTERIA EXPOSITOR BOLLERIA -BOCADILLOS NEUTRO			
	1	MOSTRADOR ACERO CON LÍNEA/AUT. 1ESTANTE CON PLATAFORMA SOPORTE DE PLATOS			
	1	TERMO DE LECHE REDONDO			
754	1	CÁMARAS FRÍO BAJO MOSTRADOR 5 PUERTAS			
	3	JARDINERA PIEDRA CUADRADA PEQUEÑA			
	1	LAVAMANOS CON PULSADOR DE PIE			
	1	ASCENSOR EXTERIOR			
	3	VITRINAS EXPOSITORAS FRIGORIFICAS			
	2	VELADORES CUADRADOS			
	8	TABURETES ALTOS			
	4	INSECTOCUTORES			
	1	ESTRUCTURA METALICA SOPORTE HORNO			
	2	PLANCHA GRILL	LACOR		
PLANTA BAJA					
Código	Cant.	Artículo	Marca	Modelo	Ubicación
	1	HORNO CONVECCIÓN ELECTRICO -20 GN 1/1	RATIONAL		Cocina
	1	HORNO CONVECCIÓN ELECTRICO -20 GN 1/1	RATIONAL		Cocina
	1	MARMITA GAS	FLORES VALLES	100 litros	
	1	FREIDORA DOBLE ELECTRICA	MARENO	30 X 2 litros	
	1	MESA AUXILIAR ACERO 90x90 cm.	EURAST		
	1	CUERPO COCINA GAS 4 FUEGOS 1 PLACA	FAGOR		
	1	CAMPANA EXTRACTORA			
	1	PLANCHA GAS - 80x80 cm.	FLORES VALLES		
	1	SARTEN BASCULANTE GAS	FLORES VALLES	80 litros	
	1	HORNO CONVECCIÓN ELECTRICO - 10 GN 2/1	RATIONAL		

	1	MESA ACERO 2 CUERPOS			
8260	1	MESA CAJONERA 1 CUERPO 1 ESTANTE			
	1	FREGADERO 2 SENOS			
8259	1	MESA CAJONERA 1 ESTANTE			
	5	CARRO TRANSPORTE RECTANGULAR			
8318	1	FREGADERO 2 SENOS			
8261	1	MESA CAJONERA 2 CUERPOS 1 BALDA			
8257	1	ESTANTERIA ACERO 1 BALDA			
8255	1	ESTANTERIA ACERO 1 BALDA			
8254	1	ESTANTERIA ACERO 4 BALDAS 1 CUERPO			
	1	MÁQUINA HIELO			Cuarto trastero
724	1	CÁMARA FRIGORÍFICA: carnes, pescado y elaborados			Sala de preparación
		CÁMARA FRIGORÍFICA: Frutas y verduras			
		CÁMARA FRIGORÍFICA: Bebidas			
		CÁMARA CONGELADORA			
	1	MESA CAJONERA ACERO 1BALDA 2 CUERPOS			
	3	MESA CAJONERA ACERO 1BALDA 1 CUERPOS			
8325	1	ESTANTERIA ACERO 2 BALDAS			
725	1	CORTADORA DE FIAMBRE			
724	1	ARMARIO FRIGORIFICO 4 PUERTAS			
	1	LAVAMANOS CON PULSADOR DE PIE			
	1	ESTANTERIA REJILLA 4 BALDAS			
	1	BATIDORA MANO GRANDE	COMPER		
PLANTA BAJA					
Código	Cant.	Artículo	Marca	Modelo	Ubicación
8250	1	MESA ESTANTERÍA ACERO 1 CUERPO 1 BALDA			Tunel de lavado
	1	TUNEL DE LAVADO	FAGOR		
	1	MESA DESBARASADO			
	1	MESA DESBARASADO CON PILA 1 SENO			
	2	ARMARIO ARTÍCULOS DE LIMPIEZA	DISTFORM		
8253	1	PILA FREGADERO			
	1	MESA ACERO 1 CUERPO 1 BALDA CUADRADA			
	1	BÁSCULA ELECTRÓNICA 150KG.	BALANCO		Entrada proveedores
8234	1	MESA DE PARED			
8246	1	ESTANTERIA ACERO 1 BALDA			
8235	1	ESTANTERIA ACERO 1 BALDA			
	20	MODULOS DE 2 TAQUILLAS			VESTUARIO

PLANTA 1ª					
8230	1	FREGADERO 1 SENO			Lavado
8233	1	MESA AUXILIAR ACERO			Túnel de lavado
7742	1	TUNEL DE LAVADO	JEMI		
8226	1	MESA DESBARASADO			
	1	FREGADERO 2 SENOS 2 ESCURRIDORES			
	2	CARRO PORTABANDEJAS ALTO			
	1	ESTANTERIA REJILLA ACERO 4 BALDAS	SISTHOS		Cuarto de sucio
	2	INSECTOCUTORES			
	1	CAMPANA EXTRACTORA ACERO INOX.			
PLANTA 1ª					
	4	ESTANTERIA ACERO REJILLA 4 BALDAS			Almacén
	1	ESTANTERIA ACERO REJILLA 5 BALDAS			
8256	1	ESTANTERIA ACERO 1 BALDA			
	2	ESTANTERIA ACERO 4 BALDA			nevera
	1	ESTANTERIA ACERO PARED 3 BALDA			
	1	ESTANTERIA ACERO PARED 1 BALDA			
	1	CUADROS			salón VIP
	2	MESA CUADRADA 120X120			
	18	SILLAS CUERO			
	2	BUTACONES			
	1	APARADOR			
	1	MESA ORDENADOR			Despacho encargado
	1	MESA DESPACHO			
	1	SILLA DESPACHO			
	1	ESTANTERIA 4 BALDAS			
	3	ARMARIO EMPOTRADO CON LLAVE			
PLANTA 1ª					
Código	Cant.	Artículo	Marca	Modelo	Ubicación
	1	TERMO DE LECHE CUADRADO			
	3	CARROS PORTABANDEJAS ALTOS			
	1	CAMARA FRIGORIFICA: Bebidas y postres			
	1	MODULO NEUTRO 1 BALDA			
	1	MODULO BAÑO MARIA 4 SENOS CON MESA CALIENTE BAJA MOSTRADOR			
	1	MODULO NEUTRO			
	1	MODULO BAÑO MARIA 4 SENOS CON MESA CALIENTE BAJA MOSTRADOR			
	1	MODULO NEUTRO DE ESQUINA			

1	EXPENDEDOR DE VASOS ACERO			
1	MESA FRIA 4 SENOS CON CAMARA FRIGO. BAJO MOSTRADOR			
3	ESTANTERIAS ANTIVAHO 2 BALDAS			
1	MESA 2 BALDAS 120 cm.			
1	MESA 2 BALDAS 220 cm.			
1	MAQUINA HIELO	ITV	45-A	
1	LAVAMANOS CON PULSADOR DE PIE			
1	VITRINAS REFRIGERADAS EXPOSITORAS			
1	MODULO PAN, CUBIERTOS Y BANDEJAS			
1	APARADOR 200 cm.			
1	MICROONDAS	DAEWOO		
1	ISLA ACERO/MADERA CON PUESTO CAJA			
16	MESA RECTANGULAR 180X80			
18	MESA RECTANGULAR 120X80			
138	SILLA JASPEADA MARRON			
1	ISLETA EXPOSITOR ENSALADAS Y POSTRES			
10	BUTACONES			
3	JARDINERA PIEDRA CUADRADA PEQUEÑA			

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0963281174065228016476