
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESION DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACION
DE LA CAFETERIA Y LAS MAQUINAS EXPENDEDORAS
DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO



ÍNDICE

1.- OBJETO Y ALCANCE

2.- OBLIGACIONES GENERALES

3.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA

4.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

5.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXO 1: MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

ANEXO 2: RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

ANEXO 3: RELACION DE ARTICULOS Y ELABORACIONES DEL SERVICIO DE CAFETERIA

ANEXO 4. GRUPOS DE ARTICULOS MAQUINAS EXPENDEDORAS

ANEXO 5: PRECIOS

ANEXO 6: LOCAL DE CAFETERIA

1.- OBJETO Y ALCANCE

1.1 El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que han de regir la contratación de la explotación de la cafetería y de las máquinas expendedoras en el Hospital de Cantoblanco (en adelante HC).

1.2 El alcance del contrato será el siguiente:

- Gestion de la cafetería del HC
- Gestion de las máquinas expendedoras del HC.

1.3 Todas las actividades se llevarán a cabo bajo la supervisión de los Servicios de Asuntos Generales y Mantenimiento del HC, cada uno en la medida de sus competencias, al objeto del debido cumplimiento de las diferentes normativas vigentes.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

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

1. Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su **riesgo y ventura**.
2. El adjudicatario, recibirá en uso **el local, instalaciones y equipos** pertenecientes al HC que se indican en el anexo de este PPT. La empresa adjudicataria los usará responsablemente, haciéndose cargo de la utilización y mantenimiento de los mismos.
3. 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, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas.

Serán por cuenta del adjudicatario el pago de impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase, a que dé lugar la explotación del servicio, así como los recargos establecidos o que en el futuro puedan establecerse.

Los licitadores deberán realizar la visita al local y zonas objeto del contrato que se indica en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

4. El **local, instalaciones y equipos que el HC ceda al adjudicatario** para la prestación del servicio se pondrá a su disposición en el momento de la adjudicación del contrato y previa aceptación por su parte, mediante la firma de la correspondiente acta de recepción en la que se incluirá una relación de los distintos elementos que deberán ser utilizados única y exclusivamente para los servicios objeto del presente contrato.

Antes de comenzar la prestación del servicio y en todo caso antes de comenzar cualquier tipo de adecuación o reforma, el adjudicatario verificara el correcto estado de los locales, instalaciones y equipos que se le entrega, notificando por escrito las posibles anomalías

que detecte en el plazo de quince días naturales. Si transcurrido este plazo no manifiesta queja alguna al respecto, se entenderá su conformidad con su buen funcionamiento, siendo a su cargo cuantas reparaciones sean precisas durante el contrato, sin perjuicio de la vigencia de las garantías a que los suministradores estén obligados o hayan ofrecido.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones y equipos objeto del contrato, siendo por su cuenta todos los costes que se deriven del mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico-legal exigido por la normativa vigente, así como todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasa.

Del mismo modo, será por cuenta del adjudicatario todos los costes que se deriven de la adecuación o reforma de los locales, instalaciones y equipos, para su adecuación a la oferta del adjudicatario o a la normativa que en cada momento le sea de aplicación, así como la reposición, retirada o reparación de cualquier elemento que se deteriore, desaparezca o se inutilice.

El adjudicatario repondrá, a su cargo los elementos y consumibles (grifos, enchufes, bombillas, fluorescentes, sistemas de climatización de confort, extracciones, etc.) que se inutilicen o presenten deficiencias por el uso de las instalaciones, 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.

Los trabajos de mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos, serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HC.

Si hubiera equipos de los cedidos por el HC, que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el adjudicatario lo comunicará al Servicio de Mantenimiento del HC, el cual valorará y decidirá si procede ser reparado o ser dado de baja y sustituido por el adjudicatario (en este caso el adjudicatario conservará la propiedad del mismo y será retirado a la finalización del contrato). En ningún caso se darán de baja sin el cumplimiento de estos trámites.

El adjudicatario solo podrá realizar obras de mejora o reforma en los espacios e instalaciones con la previa autorización del HC. Dichas obras quedaran en propiedad del HC sin que sea resarcible su coste.

A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá dejar, en el plazo máximo de una semana, los locales e instalaciones cedidas por el HC en el mismo estado de limpieza y de conservación en que se pusieron a su disposición al inicio de la ejecución del contrato, pudiendo detracer del importe de la garantía definitiva la cantidad necesaria para subsanar cualquier desperfecto o falta de limpieza.

5. El adjudicatario deberá aportar el **equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios para la prestación del servicio** y que no son cedidos por el HC siendo por su cuenta el mantenimiento y reposición de los mismos.

El equipamiento 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. Solo podrá instalar aquel equipamiento necesario y que se adapte a las licencias, autorizaciones o permisos de funcionamiento.

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 empleando los mismos materiales utilizados o cambiándolos por nuevos que cumplan la normativa en vigor en el momento del cambio. El coste de estos trabajos será por cuenta del adjudicatario.

El mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio, deberán reunir a juicio de la Dirección del HC, las condiciones de calidad e imagen correspondientes al servicio que ha de prestarse, pudiendo exigir su cambio si no reúne las características adecuadas.

La señalización exhibida en los espacios en los que se desarrolle el servicio, deberá contar con la conformidad previa del Hospital.

El adjudicatario procederá a retirar, en el momento de finalizar el contrato, aquellos elementos de su propiedad, en el plazo máximo de una semana, a partir del siguiente en el que deje de realizarse la prestación.

6. El **agua y la energía** necesaria para el funcionamiento de las instalaciones, serán facilitadas por el HC. El adjudicatario se obliga a aplicar todas las medidas razonables de ahorro energético y de agua en consonancia con las políticas que la Comunidad de Madrid tiene al respecto. Mensualmente el servicio de Mantenimiento del HC, comunicará al adjudicatario, para su abono, los datos de consumo de agua y energía de la cafetería, esta medición de consumos se llevara a cabo en presencia del adjudicatario.
7. 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.
8. El adjudicatario deberá aportar el **material de oficina y consumibles** necesarios para el desarrollo del servicio.
9. El adjudicatario no pondrá **carteles** ni otro **material publicitario** en los locales y zonas objeto del contrato sin la previa autorización del HC. Podrán proponer formulas o sistemas para dar a conocer sus servicios que requerirán la aprobación del HC para su realización.
10. El adjudicatario asumirá la plena **responsabilidad en relación con los daños y perjuicios** que se ocasionen al HC 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 Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. 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 deberá cumplir las normas de seguridad y de régimen interior establecidas por la Dirección del HC, 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.

11. Será por cuenta del adjudicatario **la retirada de embalajes o cualquier otro residuo** que su actividad genere, incluidas obras o retirada de RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos). La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por el HC. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza de los contenedores y tapas, así como el traslado de los contenedores, hasta el punto final de recogida que determine el HC.

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. Será por cuenta del adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como todo lo relacionado con la gestión de la reparación.

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.

12. **El horario y los lugares de acceso de las mercancías** que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio, serán las que determine la Dirección del HC.

No se permitirá el apilamiento de envases, cajas o cualquier otro elemento en el exterior de las instalaciones.

El adjudicatario ejecutará las prestaciones objeto del presente contrato de manera que cause las mínimas interferencias con el habitual funcionamiento del HC, en particular en lo referido a ruidos, olores, movimiento de materiales, etc.

13. El adjudicatario deberá disponer en todo momento del **personal necesario y suficiente** para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución es competencia del mismo, debiendo en todo momento garantizar que tiene la titulación y los conocimientos exigidos para el puesto de trabajo y la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite la Dirección del HC.

El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HC, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario.

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 (subrogación, salarios, días libres, etc.)

El adjudicatario proveerá a su personal los medios de seguridad y prevención de riesgos laborales (gorros, guantes, mascarillas, EPIs, etc.) que resulten necesarios para la correcta realización de los trabajos objeto del contrato, incluyendo aquellos que se le indiquen por parte de la Dirección del HC.

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

El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas. Deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será conforme al diseño y normativa que tiene el HC para las empresas externas.

El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable. La Dirección del HC 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 HC.

En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la Dirección del HC 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 HC.

Durante la ejecución del contrato cualquier incremento o decremento en el número de efectivos necesarios para la realización de las actividades objeto del contrato, deberá contar con la expresa autorización de la Dirección del HC.

El HC se reserva el derecho a solicitar los ajustes o la sustitución de cualquiera de los trabajadores adscritos a las prestaciones del presente contrato, por otros de la misma

categoría, formación y experiencia si existieran razones justificadas que lo aconsejen. El adjudicatario, en el plazo de un mes deberá proceder a la modificación que se le indique.

El personal del adjudicatario deberá contar con la formación preceptiva en manipulador de alimentos. La obtención y renovación de esta formación, serán por cuenta y cargo del adjudicatario. Asimismo, deberá cumplir todos los requisitos que exija la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.

14. Para la gestión y explotación del servicio objeto del contrato, **el adjudicatario designará un responsable**, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con la Dirección del HC 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 órdenes, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. Asimismo, proporcionará, al menos, una dirección de correo electrónico para las comunicaciones con éste.

La Dirección del Hospital, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en el plazo de una semana desde el día siguiente a la solicitud de la Dirección. Así mismo, podrá solicitar la presencia del responsable de la empresa adjudicataria cuando resulte necesario siendo, en tal caso, su presencia y colaboración obligatoria.

15. El adjudicatario deberá cumplir la **legislación y normativa vigente** en materia de seguridad alimentaria, 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 un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), el cual deberá mantener actualizado en todo momento, con la finalidad de identificar, evaluar y mantener bajo control los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del Hospital, en el plazo máximo de un mes desde el comienzo de la actividad el Plan de APPCC del servicio objeto del contrato, salvo que la Dirección encuentre motivos justificados para autorizar que se entregue en un plazo superior.

Todos los productos y materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico sanitarias estipuladas en las normas que las regulan, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte y distribución. Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas elaboradas, así como, un control continuo y estricto de las fechas de caducidad y consumo preferente.

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.

16. Los locales, instalaciones, equipos, mobiliario, enseres, etc. donde se desarrollan las prestaciones objeto del presente contrato, deberán estar en perfecto estado de **higiene y limpieza**, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones de la Dirección del Hospital.

La limpieza y DDD (desinfección, desinsectación y desratización), serán por cuenta del adjudicatario, así como los materiales y productos a emplear (jabones, detergentes, papel higiénico, jabón, papel secamanos, toallitas de papel, productos para la DDD, etc.).

17. La Dirección del Hospital, establecerá **auditorias** periódicas para verificar que las prestaciones objeto del contrato se cumplen de acuerdo a lo estipulado en los pliegos de condiciones.

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

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.

La Dirección, podrá establecer controles adicionales sobre las actividades, locales o productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de inspecciones y análisis microbiológicos independientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.

18. Durante el período de ejecución del contrato es previsible que el HC se realicen **obras de reforma o adecuación a nuevas actividades asistenciales**, por lo tanto, puede haber zonas que se modifiquen, cambien, cierren o desaparezcan. El adjudicatario deberá adaptarse en todo momento a lo que la Dirección del HC le indique no pudiendo reclamar ningún tipo de compensación al respecto.

19. El adjudicatario, durante el período de ejecución del contrato, deberá presentar mensualmente a la Dirección un **informe** en formato electrónico, con la siguiente documentación:

- Facturación en cafetería y vending
- Relación de la plantilla.
- Sugerencias y encuestas de satisfacción de los usuarios.
- Incidencias y reclamaciones de los usuarios.
- Informe APPCC: análisis microbiológicos, registros temperaturas, mantenimiento, limpieza, DDD, etc.

- Cursos de formación realizados por los trabajadores.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Cualquier otra que se solicite la Dirección del Hospital, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este PPT

3.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA

1. La prestación del servicio de cafetería se realizará en el **espacio** destinado a tal fin que se detalla en los anexos de este PPT.

Los licitadores deberán realizar un proyecto de acondicionamiento, decoración y gestión del espacio destinado a cafetería, con el objetivo de mejorar el confort y la calidad del servicio, garantizando en todo momento la seguridad alimentaria. El proyecto incluirá: distribución de espacios, circuitos, equipamiento de cafetería y de servicio, circulación de clientes, decoración, mobiliario, etc. Si derivado de ese proyecto se modifican los cuadros eléctricos, ya sea cambio o modificación, el adjudicatario presentara la inspección de los mismo pasada con organismo oficial habilitado a tal efecto.

A la hora de elaborar su proyecto, los licitadores deberán tener en cuenta las limitaciones de los espacios en los que se realizará la actividad. A tal efecto, es imprescindible la realización de la visita técnica a las instalaciones que se indica en Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Sera por cuenta del adjudicatario todas las actuaciones necesarias para que el local esté en condiciones de prestar servicio (obras, instalaciones, equipamiento, licencias, autorizaciones, permisos, visados, etc.). La empresa adjudicataria debe tener a pleno funcionamiento el servicio de cafetería en el plazo de un mes, salvo imposibilidad por motivos ajenos al adjudicatario apreciados por la Dirección del Hospital.

2. La relación de **artículos y elaboraciones del servicio de cafetería** estará constituida por los especificados en el anexo correspondiente de este PPT. Los precios ofertados por los licitadores para estos productos no serán objeto de revisión durante la duración del contrato (incluidas posibles prórrogas)

Una vez adjudicado el expediente, el adjudicatario presentará obligatoriamente a la Dirección productos aptos para celíacos que se podrán consumir en la cafetería, así como el listado de alérgenos reconocidos en sus platos.

Del mismo modo, una vez adjudicado el expediente, el adjudicatario podrá presentar productos y elaboraciones distintas a los especificados en los anexos (desayunos, menús, aperitivos, pinchos, tapas, meriendas, ensaladas, sándwiches, bocadillos fríos y calientes, pulgas, montados, tartas, dulces, etc.). La Dirección autorizará o no, las propuestas del adjudicatario.

Los artículos ofertados, así como las materias primas utilizadas para las elaboraciones, deberán ser de calidad extra o primera. y deberán estar perfectamente preparados en cuanto a condimentación, presentación y aportes nutricionales.

En el caso de que las comidas destinadas a la venta no se elaboren en las instalaciones objeto del contrato, deberán realizarse en un centro de producción que cuente con las licencias y permisos necesarios para la realización y el transporte de comidas. Estas, llegarán en perfectas condiciones para los usuarios del servicio, en lo referente a cantidades, calidad, higiene, temperatura, puntualidad y seguridad alimentaria.

La lista de precios de los productos de cafetería y comedor, así como el listado de alérgenos presentes en los mismos. se colocarán en un lugar efectamente visible. La modificación de la lista, así como la inclusión de nuevos artículos y sus alérgenos, deberá ser autorizada por la Dirección, previa solicitud del adjudicatario.

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

El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de adquirir cualquier producto o preparación mediante la modalidad de comida para llevar, en recipientes adecuados que proporcionará el adjudicatario, debiendo quedar claramente reflejado y visible el sobrecoste, que pudiera suponer, en la lista de precios o anuncio adicional.

3. 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 será realizado directamente por el adjudicatario.

Los alimentos serán suministrados por empresas autorizadas, con su número de registro sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate.

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

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

El adjudicatario, garantizará un alto nivel de calidad en la selección y conservación de los alimentos y materias primas (extra o primera) así como en su manipulación, preparación, y temperatura. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas en la normativa que les sea de aplicación. La Dirección, podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, instar al adjudicatario a que los cambie.

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.

4. 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.
5. La instalación en la cafetería, de **máquinas expendedoras** de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por la Dirección, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas, las de tabaco y las de apuesta y premio.
6. El servicio de cafetería está destinado a los **pacientes, trabajadores y usuarios del Hospital**. Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán acceder a las instalaciones de la cafetería.
7. El adjudicatario deberá disponer de **buzón de sugerencias** a disposición del público cuya existencia anunciará en lugar preferente y visible.
8. El adjudicatario deberá comunicar inmediatamente a través de correo electrónico cualquier **incidencia** que se produzca en la realización del servicio que prestan.
9. El adjudicatario deberá ser capaz de realizar **servicios de catering en otros lugares del Hospital**, para atender a eventos o actos que se realicen.
10. El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de **publicidad dentro del recinto hospitalario**. Carteles o similares requerirán permiso previo de la Dirección del HC, aunque estos vayan destinados al servicio de comedor.
11. Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento de la gestión de la cafetería, los licitadores presentaran un **plan de contingencia** para atender posibles incidencias y situaciones sobrevenidas.
12. El adjudicatario aceptará **fórmulas especiales de pago** (tickets, vales, tarjetas, tarjeta monedero con recarga, etc.) para los servicios objeto del presente contrato.
13. El adjudicatario deberá tener en los espacios destinados a este servicio, **personal suficiente** para la retirada de vajilla, cubertería usada, así como la limpieza de mesas. Cuidará especialmente la limpieza de suelos, aseos y el vaciado de papeleras, evitando la presencia de papeles o basura en el suelo.
14. El **horario mínimo** de apertura de la cafetería será de lunes a viernes (no festivos) de 8,00 a 16,00h. Los licitadores podrán proponer otros horarios de servicio, pero deberán contar con la autorización de la Dirección, en ningún caso la hora de cierre excederá las 21,00h.

15. El adjudicatario deberá suministrar diariamente sin coste para el hospital 3 desayunos, comidas y cenas, destinados a la **guardia médica**. El adjudicatario será el responsable de la entrega y recogida de estas mantenciones en el lugar y horarios que le indique la Dirección del Hospital.

4.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

1. El adjudicatario realizará la gestión de las **maquinas** a su riesgo y ventura. 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.

Los licitadores deberán aportar ficha técnica de las máquinas a instalar, indicando certificación energética, superficie máxima a ocupar por cada máquina, e instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisara).

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. Incluirán la posibilidad de pago con tarjeta.

2. Los **tipos de máquinas a instalar** se clasifican, de conformidad con la naturaleza del servicio prestado, en:
 - Máquinas de bebidas calientes.
 - Máquinas de bebidas frías y de productos alimenticios.

Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas serán de primera calidad.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos las siguientes selecciones: Café, en todas sus variantes, así como las selecciones de té, leche y chocolate. Las dosificaciones de las bebidas calientes, así como la marca comercial, se precisarán en la oferta de los licitadores.

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración que permita regular la temperatura de los productos.

3. La **reposición de los productos** será la adecuada al consumo de las máquinas, poniendo especial atención a las temperaturas de conservación y a las fechas de caducidad de los productos alimenticios, asegurando en todo momento el aprovisionamiento y la seguridad alimentaria.

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 a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro.

El adjudicatario realizará a su costa una verificación anual de los termómetros de las máquinas expendedoras en las que se expidan productos con restricciones de temperatura, y siempre que a criterio del hospital resulte necesario para asegurar el correcto control de la temperatura y comprobar su funcionamiento. Se realizará también una verificación inicial de los termómetros en todas las máquinas para comprobar su correcto funcionamiento en su puesta en uso, que se llevará a cabo en los primeros 15 días desde su instalación. Dichas verificaciones se realizarán con termómetro verificado. Se facilitará toda la documentación al respecto a la Dirección. El adjudicatario llevará a cabo a su costa los trabajos que resulten necesarios en aquellas máquinas que presenten diferencias superiores a 1 grado en la verificación para no superar ese límite.

4. Los licitadores incluirán en su oferta relación de los **productos ofertados** para cada uno de los siguientes grupos objeto de valoración:
 1. Refresco de cola, naranja, limón, aquarius, nestea (todos en latas de 33cl).
 2. Sándwich Clásico, Brioche.
 3. Snack de barquillo de chocolate, palmera de chocolate y patatas fritas.
 4. Café con y sin leche, cortado, descafeinado, té, chocolate y agua de 0,5lt.
 5. Agua de 1,5 lt.

La oferta de los licitadores deberá contemplar necesariamente productos para cada uno de los grupos anteriores. Los precios ofertados por los licitadores para los productos ofertados en estos grupos, serán los que se apliquen a público y personal y no serán objeto de revisión durante la duración del contrato (incluidas posibles prórrogas).

Una vez adjudicado el expediente, el adjudicatario podrá presentar productos distintos a los ofertados para los grupos de valoración. La Dirección autorizará, o no, las propuestas del adjudicatario. Los trabajadores del Hospital tendrán un descuento del 15% en relación a estos productos.

El adjudicatario únicamente podrá vender artículos no incluidos en su oferta con la autorización de la Dirección del Hospital.

5. El adjudicatario indicará en su oferta los **sistemas de pago** que utilizan las máquinas. Será por cuenta del Adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de estos sistemas, así como la gestión de los mismos.

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, la cual deberá dar la oportuna autorización. El adjudicatario deberá habilitar un sistema para que los trabajadores puedan mantener y dar de alta sus tarjetas, sin coste alguno para el Hospital ni para los empleados y sin tener que dedicar personal del Hospital a estas tareas. Todo lo relacionado con los sistemas de pago será por cuenta del adjudicatario.

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 y el mantenimiento de los mismos.

6. Todos los productos ofertados deberán cumplir con las **especificaciones del fabricante, de la legislación vigente y de las autoridades sanitarias**. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas ni ningún tipo de labor de tabaco. Mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Dirección.
7. En caso de **avería de alguna de las máquinas**, El adjudicatario 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.
8. La **instalación y puesta en funcionamiento** de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HC.

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

La Dirección podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés, siendo de obligado cumplimiento para el adjudicatario, la instalación de las mismas.

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

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 que se requieran para el funcionamiento de las máquinas, así como las ayudas de albañilería y pintura, correrán a cargo del adjudicatario, si bien el Servicio de Mantenimiento tendrá que definir y aprobar esos puntos de conexión de agua, luz, desagües, etc.

9. El Adjudicatario deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el **mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal** de las máquinas expendedoras con el fin de garantizar su correcto funcionamiento.
10. Una vez **finalizado el contrato** el adjudicatario 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.

11. Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la **recogida y segregación de los residuos generados** (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
12. El Adjudicatario será el encargado de la **limpieza interior y exterior de las máquinas** expendedoras, así como de los conjuntos panelados 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 del adjudicatario. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, que en todo caso deberá ser aprobado por la Dirección.
13. La propuesta de instalación de máquinas dispensadoras por parte de los licitadores deberá incluir, al menos, una máquina de bebidas calientes y otra de bebidas frías y productos alimenticios en los siguientes pabellones: San Luis, San Jose, S. Francisco y Pabellón Quirúrgico. Los licitadores en su oferta, podrán proponer nuevas zonas, ubicaciones o máquinas. La instalación de las mismas requerirá autorización de la Dirección.

El adjudicatario 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.

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 la Dirección.

14. La empresa adjudicataria, deberá colaborar con el Hospital en programas medioambientales, de economía circular o de incentivación del reciclaje, en los que participe o pueda participar el Hospital, por sí mismo o en colaboración con otras empresas.

5.- MEMORIA TÉCNICA

Cada licitador deberá presentar una Memoria Técnica al objeto de valorar la propuesta 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 el adjudicatario.

Deberá atenerse, como mínimo, a lo especificado en este PPT, pudiendo mejorar dichos mínimos, debiendo indicarse claramente aquellos puntos que mejoren lo establecido en él. La Memoria Técnica deberá incluir, en el orden indicado, al menos, la siguiente documentación:

- Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato, especificando número de trabajadores, categoría, funciones, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores.
- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona designada por el licitador como responsable del contrato en el Hospital
- Plan de formación a impartir a todo al personal destinado a la ejecución del contrato.
- Plan de Prevención de Riesgos Laborales de los trabajadores vinculados a las prestaciones objeto del presente contrato.
- Programa de limpieza de locales, instalaciones y maquinaria de los servicios objeto del contrato, así como de las máquinas expendedoras: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos, material a utilizar, fichas técnicas de los jabones y detergentes. Se aportará también, un documento tipo para el registro y contabilización de las limpiezas
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD) en los locales objeto del contrato: métodos empleados, frecuencias del tratamiento, empresa que realizaría dicho servicio y autorizaciones de que está autorizada para realizarlo.
- Plan de contingencia ante incidencias en el servicio, con objeto de asegurar el correcto funcionamiento de las prestaciones objeto del contrato.
- En relación a la gestión de la cafetería:
 - Obras, instalaciones, obtención de licencias, autorizaciones, permisos, visados, etc. Distribución de espacios, circuitos, circulación de clientes, zonas (cocina/plancha, mostradores, almacenamiento, mesas y otro mobiliario).
 - Cronograma de actuaciones.
 - Decoración del espacio, mostrando mobiliario, cartelería, señalización, iluminación, elementos auxiliares, etc. Se podrán aportar simulaciones con soporte de audiovisuales de cualquier tipo para una mejor comprensión del proyecto propuesto.
 - Medios personales y técnicos que el adjudicatario utilizará en el proyecto de acondicionamiento y decoración.
 - Relación de equipamiento que los licitadores aportarán a la gestión de la cafetería, deberán presentar listado de equipamiento, planos de ubicación, ficha técnica, marcado CE. El equipamiento debe ser adaptado a las características del local en el que se realizará la actividad y al modelo de cafetería que propongan los licitadores.

- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los equipos e instalaciones, incluyendo protocolos y programas de actuación.
- Gestión del servicio de cafetería, horarios, menaje, sistemas de pago, uniformidad del personal, etc.
- Relación de productos ofertados, detallando marcas y gramajes.
- En relación a la gestión de las máquinas dispensadoras:
 - Relación de los productos ofertados para cada uno de los grupos de alimentos que tienen precio máximo de licitación, según lo indicado en los anexos de este PPT.
 - Fichas técnicas de las máquinas expendedoras, certificación energética de las mismas, número de máquinas a instalar y zonas, relación de productos a incluir en las mismas, medios de pago.
 - Dosificaciones de las bebidas calientes de las máquinas dispensadoras, así como la marca comercial.
 - Equipamiento necesario para la recogida y segregación de residuos en las máquinas dispensadoras (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
 - Propuesta de panelación en grupos de máquinas y de vinilado de las máquinas expendedoras con mensajes corporativos.
- Cualquier otra información que los licitadores consideren relevante para la valoración de su oferta.

EL SUBDIRECTOR DE GESTION Y SSGG

ANEXO 1: MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

EQUIPAMIENTO DE COCINA:

- 1 Bloque suspendido para cocción Fagor 2, a gas, cuatro fuegos, plancha y freidora.
- 1 Horno mixto Fagor
- 1 Campana estándar central
- 1 Lavavajillas de capota Fagor
- 1 Mesa de entrada de lavavajillas en acero inoxidable
- 1 Lavamanos de pulsador Soberana.
- 2 Mesas Frigoríficas (una Fagor y otra Asber)
- 1 fregadero de dos senos con escurridor (plonge)
- 1 Fabricador de cubitos L.T.V. en acero inoxidable

EQUIPAMIENTO DE CAFETERIA:

- 1 Plancha electrica marca Clima Hostelera
- 1 Campana Snack acero inoxidable
- 1 Lavavasos
- 2 Botelleros marca Coreco
- 1 Mesa frigorífica para frente de mostrador Fagor
- 1 Fregadero de dos senos Soberana, acero inoxidable
- 1 Bancada acero inoxidable para cafetería

ANEXO 2: RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

Nº Empleado	Fecha efecto alta	TC	Categoría	Horas semana	Contrato
1	30.11.2013	200	Ay. Camarero	20 H/S	Indefinido
2	08.07.2011	189	Ay. Camarero	40 H/S	Indefinido
3	29.01.2023	200	Ay. Camarero	20 H/S	Indefinido

ANEXO 3. RELACION DE ARTICULOS Y ELABORACIONES DEL SERVICIO DE CAFETERIA

CAFES E INFUSIONES
Café solo, con hielo, con leche, descafeinado, cortado, te o infusiones, vaso de leche con o sin cacao soluble.
BOLLERIA Y TOSTADAS
Bollería: (Croissant, napolitana, pepito, palmera, donut, caracola o similar)
Tostada con mantequilla y mermelada o aceite y tomate
Tostada de pan con mantequilla y mermelada o aceite tomate
DESAYUNOS (hasta las 12,00h)
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Bollería (croissant, napolitana, tortel o similar) - Tostada con mermelada y mantequilla o aceite y tomate - Tostada de pan con mantequilla y mermelada o aceite tomate
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Pincho de Tortilla - Sándwich mixto (jamón de york y queso)
BEBIDAS FRIAS
Agua mineral ½ litro
Refrescos: cola, naranja, limón (33cl)
Zumos variados envasados (20 cl)
SNACKS
Patatas fritas bolsa pequeña
SANDWICHES, ENSALADAS, BOCADILLOS, PINCHOS, PLATOS COMBINADOS
Sándwich mixto (jamón de york y queso)
Sándwich mixto con huevo
Sándwich vegetal
Ensalada mixta
Bocadillo de fiambre: chorizo, salchichón, jamón york etc
Bocadillo de lomo y bacon
Pincho de tortilla
Combinado de lomo y huevo (incluye pan y guarnición)
Hamburguesa (incluye guarnición)

ANEXO 4. GRUPOS DE ARTICULOS MAQUINAS EXPENDEDORAS

MAQUINAS DISPENSADORAS GRUPOS DE ARTICULOS
Grupo 1: Refresco de cola, naranja, limón, Aquarius, Nestea (latas de 33cl)
Grupo 2: Sándwich clásico, brioche
Grupo 3: Snack de barquillo de chocolate, palmera de chocolate y patatas fritas
Grupo 4: Café con o sin leche, cortado, descafeinado, te, chocolate y agua de 0,5 lt
Grupo 5: Agua 1,5 lt

ANEXO 5: PRECIOS

CAFETERIA: ARTICULOS Y ELABORACIONES	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
CAFES E INFUSIONES		
Café solo, con hielo, con leche, descafeinado, cortado, te o infusiones, vaso de leche con o sin cacao soluble.	1,27 €	1,40 €
BOLLERIA Y TOSTADAS	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Bollería: (Croissant, napolitana, pepito, palmera, donut, caracola o similar)	1,36 €	1,50 €
Tostada con mantequilla y mermelada o aceite y tomate	1,55 €	1,70 €
Tostada de pan con mantequilla y mermelada o aceite tomate	1,55 €	1,70 €
DESAYUNOS (hasta las 12,00h)	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Bollería (croissant, napolitana, tortel o similar) - Tostada con mermelada y mantequilla o aceite y tomate - Tostada de pan con mantequilla y mermelada o aceite tomate	2,27 €	2,50 €
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Pincho de Tortilla - Sándwich mixto (jamón de york y queso)	3,18 €	3,50 €
BEBIDAS FRIAS	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Agua mineral ½ litro	1,09 €	1,20 €
Refrescos: cola, naranja, limón (33cl)	1,36 €	1,50 €
Zumos variados envasados (20 cl)	1,36 €	1,50 €
SNACKS	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Patatas fritas bolsa pequeña	1,18 €	1,30 €
SANDWICHES, ENSALADAS, BOCADILLOS, PINCHOS, PLATOS COMBINADOS	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Sándwich mixto (jamón de york y queso)	2,36 €	2,60 €
Sándwich mixto con huevo	3,00 €	3,30 €
Sándwich vegetal	2,36 €	2,60 €
Ensalada mixta	3,45 €	3,80 €
Bocadillo de fiambre: chorizo, salchichón, jamón york etc	2,18 €	2,40 €
Bocadillo de lomo y bacon	2,73 €	3,00 €
Pincho de tortilla	2,50 €	2,75 €
Combinado de lomo y huevo (incluye pan y guarnición)	4,09 €	4,50 €
Hamburguesa (incluye guarnición)	4,09 €	4,50 €
MAQUINAS DISPENSADORAS GRUPOS DE ARTICULOS	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO
Grupo 1: Refresco de cola, naranja, limón, Aquarius, Nestea (latas de 33cl)	0,83 €	1,00 €
Grupo 2: Sándwich clásico, brioche	1,18 €	1,30 €
Grupo 3: Snack de barquillo de chocolate, palmera de chocolate y patatas fritas	0,95 €	1,05 €
Grupo 4: Café con o sin leche, cortado, descafeinado, te, chocolate y agua de 0,5 lt	0,64 €	0,70 €
Grupo 5: Agua 1,5 lt	0,91 €	1,00 €

ANEXO 6: LOCAL DE CAFETERIA

