

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS.

EXPEDIENTE N° A/SER-048109/2023

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

ANEXOS:

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **129503435350920424214**

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 del Hospital Virgen de la Poveda (en adelante HVP).

El alcance del contrato será el siguiente:

- .- Gestión de cafetería del 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 del HVP.

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 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.

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 podrá instalar las cámaras de seguridad que estime convenientes en el recinto objeto del contrato, previa solicitud por escrito a la Dirección-Gerencia del Hospital, la cual comunicará por escrito al adjudicatario la autorización o no para la realización de dicha instalación, cuyo funcionamiento y control deberá cumplir con la correspondiente normativa legal. 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-Gerencia 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 adjudicatario, además de contar con su propio plan de autoprotección, deberá conocer y participar en el plan de autoprotección del HVP, incluidos los simulacros correspondientes.

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 por escrito u ordenada por la Dirección-Gerencia 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.

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 Virgen de la Poveda.

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 escrito 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 documentalmente 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 remitirá entre el día 1 y 15 de cada mes a la Dirección del HVP a través de correo electrónico, un informe de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá incluir, como mínimo, la documentación que se detalla a continuación:

- Facturación realizada en cafetería, indicando el número de unidades vendidas de cada producto (formato Excel).
- 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 por escrito 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 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 y deberá ser aprobado por la misma por escrito.



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.

2.14.- 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.

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 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 escrito por la Dirección-Gerencia del HVP.

3.4.- 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.

3.5.- 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.

3.6.- 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. Para ello, el adjudicatario deberá solicitar permiso por escrito para su venta a la Dirección-Gerencia del Hospital.

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, previa solicitud por escrito a la Dirección-Gerencia 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.



3.7.- 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.

3.8.- 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 por escrito de la dirección del HVP.

3.9.- 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.

3.10.- 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.

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

3.12.- 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.



3.13.- 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.

3.14.- 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.

3.15.- 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 escrito por la Dirección-Gerencia del Hospital. 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 escrito por la Dirección del HVP antes del arranque de la prestación del servicio. Su modificación, así como la inclusión de nuevos artículos, deberá ser autorizada mediante escrito de la Dirección-Gerencia, previa solicitud escrita por parte del adjudicatario.



3.16.- Horario de servicio:

El horario mínimo de apertura de la cafetería, será de 07:30 a 19:30 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 19:00

Los horarios descritos anteriormente podrán ser modificados previa solicitud por escrito del adjudicatario, siempre que cuente con la autorización escrita de la Dirección-Gerencia del HVP, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades del HVP.

El horario de apertura de la cafetería deberá estar expuesto en un lugar visible dentro del recinto de la misma, así como en la puerta de entrada.

3.17.- Menús:

El adjudicatario ofertará las siguientes modalidades de menús:

- .- Menú del día, 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, compuesto por 1 plato a elegir entre los primeros y segundos disponibles, pan y botella de agua de 50cl.o refresco.
- .- Menú combo ensalada, formado por una ensalada (a elegir entre al menos 3 variedades diarias) y botella de agua de 50cl.

Todos los menús deberán indicar claramente los alérgenos potenciales en los elementos del mismo y ofrecer información nutricional detallada para los comensales. Así mismo, en el caso de alergias, intolerancias, etc. hacia algún plato de los indicados en el menú, el adjudicatario deberá ofrecer siempre una alternativa.

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.

4.- 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 alimentarias, fichas técnicas de los platos, especificando composición nutricional y gramajes y materias primas utilizadas.

6.- 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.

7.- 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 Cláusulas Administrativas, la memoria técnica deberá incluir la parte del contrato que se pretende subcontractar.

POR LA ADMINISTRACIÓN,
FECHA Y FIRMA CONFORME:

EL ADJUDICATARIO

FECHA Y FIRMA



**ANEXO II: 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
Mesada soporte horno	1
Mesas de apoyo	3
Mesas con pila (zona lavado de menaje, zona lavado de verduras)	2
Mesada soporte horno	1
Baldas (estantes aéreos)	4
Vitrina (sin frío) barra	1
Muebles de madera (salón)	2
Lavavajillas (uno cocina, otra en barra)	2
Neveras blancas	2
Cafetera y sus molinillos	1
Freidoras	2
Termo de leche	1
Cajas fuertes	2



ANEXO III: Carta de productos

ARTÍCULOS CAFETERÍA	PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN		
	Publico		Personal
	pvp sin IVA	PVP con IVA	PVP con IVA
BEBIDAS CALIENTES			
Café solo, con leche, descafeinado, infusiones	1,36 €	1,50 €	1,00 €
BEBIDAS FRIAS			
Agua mineral 0,5l	1,36 €	1,50 €	0,85 €
Agua mineral 1,5 l	1,82 €	2,00 €	1,20 €
Agua con gas 0,5l	1,36 €	1,50 €	1,10 €
Refrescos lata 33cl	1,82 €	2,00 €	1,25 €
Cerveza 1/3 sin alcohol	1,91 €	2,10 €	1,25 €
ZUMOS			
Naranja natural vaso pequeño 200cl	1,82 €	2,00 €	1,40 €
Zumo brick 20cl	1,23 €	1,35 €	1,05 €
COMBOS			
Café con tostada/barrita de pan con mant y mermel, tomate o bollería	2,55 €	2,80 €	2,00 €
Café con pincho de tortilla	2,55 €	2,80 €	2,00 €
Refresco con pincho de tortilla	2,73 €	3,00 €	2,20 €
BOCADILLOS			
Jamón serrano	3,18 €	3,50 €	2,80 €
Jamon york, queso, chorizo o salchichón	2,73 €	3,00 €	2,35 €
Lomo a la plancha	3,64 €	4,00 €	2,75 €
Bacon plancha	3,64 €	4,00 €	2,60 €
Tortilla francesa	3,64 €	4,00 €	1,90 €
Tortilla española	3,64 €	4,00 €	1,85 €
MONTADOS			
Jamón serrano	2,27 €	2,50 €	1,80 €
Jamón york, queso, chorizo, salchichón	1,82 €	2,00 €	1,45 €
Lomo a la plancha	2,27 €	2,50 €	1,90 €
Bacon plancha	2,27 €	2,50 €	1,50 €
Tortilla francesa	2,27 €	2,50 €	1,15 €
Tortilla española/pincho	2,27 €	2,50 €	1,35 €
SANDWICHES			
Sandwich mixto plancha	2,27 €	2,50 €	1,90 €
Sandwich frío de jamón york y queso, vegetal o similar	1,82 €	2,00 €	1,50 €
MENUS			
Menú completo con postre o café (2 platos, agua 50cl, pan y postre o cafe)	11,82 €	13,00 €	8,00 €
1/2 menu (1 plato a elegir, pan, botella agua 50cl o refresco)	6,82 €	7,50 €	5,00 €
Menu ensalada (ensalada a elegir, agua 50cl)	4,55 €	5,00 €	3,50 €
SNACKS			
Bolsa de patatas fritas/cortezas/fritos	1,00 €	1,10 €	0,85 €
BOLLERIA			
Palmera, croissant, caracola o napolitana	1,14 €	1,25 €	1,00 €
Donuts azucar	0,91 €	1,00 €	0,80 €
Donuts chocolate	1,00 €	1,10 €	0,90 €
Magdalenas o similar envasadas	0,91 €	1,00 €	0,75 €

ANEXO IV: PERSONAL A SUBROGAR

CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	PORECENTAJE JORNADA
No existe personal a subrogar			

