

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRA DE REGIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACION DE CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS, Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE GUARDIA DEL COMPLEJO ASISTENCIAL UNIVERSITARIO DE LEON**

**1. OBJETO DEL CONTRATO.**

1.1. El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto la determinación de las especificaciones técnicas por las que se deberán regir las ofertas de las empresas licitantes en el procedimiento abierto convocado por el Complejo Asistencial Universitario de León, para contratar la explotación de las cafeterías de personal y público, máquinas expendedoras de bebidas y sólidos y la prestación del servicio de alimentación al personal de guardia del Complejo Asistencial Universitario de León, en los distintos edificios:

- HOSPITAL DE LEON
- HOSPITAL MONTE SAN ISIDRO
- HOSPITAL SANTA ISABEL

1.2. La prestación del Servicio se realizará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulen en este Pliego de Prescripciones así como en los diferentes Anexos que puedan existir.

1.3. Los licitadores podrán introducir en sus proposiciones las mejoras que consideren oportunas, siempre que vengan debidamente documentadas y en su caso cuantificadas, de modo que puedan ser valoradas a la hora de la adjudicación.

**2. PRESCRIPCIONES TECNICAS LOTE 1:. CAFETERIA HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LEON**

**2.1. UBICACIÓN DEL SERVICIO**

2.1.1. El Complejo Asistencial Universitario de León pondrá a disposición del adjudicatario los locales destinados a tal efecto.

2.1.2. No obstante, en el caso de que por necesidades funcionales del propio Complejo Asistencial Universitario de León se acordase el traslado de dichas instalaciones, se habilitará una nueva ubicación en otros espacios que posibiliten seguir prestando el servicio en las mismas características a las pactadas.

2.1.3. El Complejo Asistencial Universitario de León cuenta con los siguientes locales para la prestación del servicio de cafetería, según los edificios:

## HOSPITAL DE LEÓN

- 2.1.4. Un local destinado a cafetería de público en general, situado en la planta 0
- 2.1.5. Un local destinado a cafetería de personal, situado en la planta -1  
(se adjuntan planos de ambas cafeterías).

## **2.2. HORARIOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO EXTERNO Y PERSONAL DEL CENTRO.**

### 2.2.1. Comedor de personal

En uso exclusivo al personal del Hospital debiendo permanecer abierta en horario de 7:45 a 22 horas, todos los días del año. Deberá contener una zona reservada para comedor del personal de guardia aislada del resto del local.

### 2.2.2. Cafetería y restaurante de uso público

Se usará al fin que indica su nombre debiendo permanecer abierta como mínimo en horario de 8 a 22 horas, todos los días del año.

2.2.3. Una vez iniciada la prestación del servicio, el horario podrá ser modificado a iniciativa del adjudicatario o de la Dirección del centro cuando las condiciones asistenciales así lo aconsejen. En todo caso cualquier modificación requerirá autorización expresa de la Dirección.

2.2.4. En el caso de celebración de cursos, reuniones, actos oficiales, o cualquier otro acto o acontecimiento similar en las dependencias del Complejo Asistencial Universitario de León, si fuera preciso, el adjudicatario prestará el servicio objeto del contrato previa solicitud del adjudicatario y conformidad de la Dirección del centro, incluso fuera del horario y locales establecidos.

## **2.3. USUARIOS DEL SERVICIO**

2.3.1. **Cafetería de Personal:** los usuarios serán exclusivamente los que pertenezcan al personal propio del Complejo Asistencial Universitario de León, o aquellos que, estando contratados por un tercero, presten un servicio de forma habitual y permanente para el cumplimiento del desarrollo del normal funcionamiento del Hospital.

2.3.2. **Cafetería de público:** podrán hacer uso de este servicio las personas acompañantes o visitante del Hospital.

## **2.4. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO**

### 2.4.1. FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

2.4.2. En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias. El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta, quedando prohibido el establecimiento de

cualquier tipo de tienda/bazar. El incumplimiento de este punto podrá ser causa de resolución del contrato.

- 2.4.3. Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar. El adjudicatario deberá tener en cuenta la Ley 3/2001, de 4 de abril, de prevención, asistencia y reinserción social en materia de drogodependencias, en la que se establecen limitaciones a la venta y consumo de alcohol y tabaco (artículos 12, 13 y 14) en los centros sanitarios, Ley 28/2005, de 26 de diciembre y demás normas de obligado cumplimiento.
- 2.4.4. El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones para su consumo, quedando bajo su responsabilidad el cumplimiento de la normativa estatal, autonómica y local vigente sobre materia de seguridad alimentaria.
- 2.4.5. El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba.
- 2.4.6. Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las instalaciones de restauración ni serles dispensadas cosas distintas de agua envasada. En caso de producirse tal situación, el concesionario deberá hacerlo notar instándole a volver a su habitación o lugar de reposo.
- 2.4.7. La situación en el local de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, deberá ser autorizada expresamente por la Administración, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuestas y premio.
- 2.4.8. El Adjudicatario se obliga a prestar el servicio de cafetería y restaurante-autoservicio en aquellos actos de carácter extraordinario que se programen por el Complejo Asistencial, cuando le sea solicitado, tramitándose los costes de los gastos que se produzcan por estos conceptos con presupuesto separado, aceptado previamente por el Complejo Asistencial.
- 2.4.9. El Servicio habrá de organizarse por el adjudicatario de manera que en todo momento atienda con prontitud y adecuadamente las solicitudes de los usuarios, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas en relación al personal y su coordinación, respetando en todo caso la normativa laboral vigente en cada momento.
- 2.4.10. La calidad de los artículos y consumiciones que se ofrezcan al público así como el servicio que se preste, será similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente.
- 2.4.11. En el caso de huelga, la empresa adjudicataria se compromete a ofrecer las soluciones, con propuesta por escrito de las mismas a la Dirección del Hospital, que garanticen los servicios mínimos que determine el Centro.
- 2.4.12. Se asignará un interlocutor autorizado para las relaciones con el responsable designado por el CAULE.

## **2.5. LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO**

- 2.5.1. El Complejo Asistencial Universitario de León aportará las instalaciones y mobiliario que se detalla en el Anexo I exigiéndose la indemnización mediante reposición que la Dirección del Centro considere, en caso de producirse un deterioro de dicho material e instalaciones.
- 2.5.2. A la empresa adjudicataria se le entregará la zona destinada a las cafeterías acabada de obra e instalaciones, y equipada por el anterior adjudicatario.
- 2.5.3. Los planos y características de los locales se detallan en el Anexo II.
- 2.5.4. A la finalización del período de vigencia del contrato, el Complejo Asistencial Universitario de León será propietario de todo el equipamiento, mobiliario, instalaciones y actuaciones realizadas por la empresa adjudicataria.  
El adjudicatario estará obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Hospital, siendo por su correcta cuenta las reparaciones que se efectúen, necesarias para el correcto funcionamiento y el abono de los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidado.  
  
El adjudicatario quedará obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones de las cafeterías, incluidas las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos.
- 2.5.5. La empresa adjudicataria del servicio dispondrá de 1 mes (30 días) para presentar ante la dirección del Complejo Asistencial cualquier anomalía que detecte en las instalaciones o equipos que aporta el Centro, asumiendo a partir de ese momento la responsabilidad y mantenimiento de todas las instalaciones y equipos.
- 2.5.6. El adjudicatario está obligado a aportar el nuevo equipamiento, material auxiliar, vajilla, cristalería, lencería, cubertería, mobiliario y cualesquiera otros necesarios a criterio del Complejo Asistencial, incluso otras instalaciones precisas a los puntos de suministros de agua y energía que aporte el Centro, así como la realización de las obras necesarias para la adecuación del servicio.
- 2.5.7. La empresa deberá aportar la propuesta de material a emplear en el modelo de oferta técnica que presente, así como, durante la ejecución del servicio, cualquier modificación que pretenda realizar, bien entendido que esta aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad, así como que dicho material habrá de ser de primera calidad, y el necesario para garantizar la calidad en la prestación del Servicio.
- 2.5.8. Cualquier modificación o reparación que debe realizar con respecto a las instalaciones existentes en el local que aporta el Complejo Asistencial para la ejecución del servicio, deberá ser autorizada por la Dirección del Centro, y los gastos generados correrán a cargo del adjudicatario.



- 2.5.9. Si durante la prestación del servicio surgiera la necesidad de instalar o aportar más equipamiento, no recogido en la oferta técnica, este correrá a cargo del adjudicatario.
- 2.5.10. A lo largo de la prestación del servicio, se conservará en perfecto estado las instalaciones, mobiliario y restante material.
- 2.5.11. Correrá por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y eventual reposición de las instalaciones, mobiliario y equipos propiedad de la institución que se utilicen en el servicio hasta la entrega en condiciones adecuadas de uso con la resolución del contrato.
- 2.5.12. La conservación y mantenimiento (mano de obra y repuestos) de todas las instalaciones, aparatos y mobiliario aportados por el Complejo Asistencial y/o la empresa Adjudicataria, que estén incluidos o formen parte de las Cafeterías correrá por cuenta de ésta. De igual manera, se precisa que se realice el pintado de los locales en las partes no alicatadas antes de iniciar la puesta en funcionamiento y al menos una vez al año, si hubiese prórrogas. Se tendrá especial atención en los elementos eléctricos (clavijas, enchufes, etc.), que sufran roturas por impacto, los cuales deberán ser repuestos de forma inmediata para evitar los posibles riesgos, así como la reparación inmediata de fugas, roturas, etc., que produzcan impacto negativo en la imagen del Complejo Asistencial.
- 2.5.13. A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas Reglamentaciones por las que estén afectadas las instalaciones y equipos, contratando para ello empresas o instalaciones autorizadas para cada instalación afectada.  
Responderán de este particular las fianzas y garantías depositadas.
- 2.5.14. Las obras posteriores a la primera instalación del servicio que se precisen deberán ser autorizadas, previamente, por la Dirección del Hospital y supervisadas por los servicios responsables y técnicos, quedando estas en beneficio del centro sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario.
- 2.5.15. El adjudicatario realizará cada mes, por medio de un centro de control de calidad homologado especializado, el estudio de determinación Microbiológica referido a los componentes del menú y el estudio de placas de contaminación superficial, en los utensilios de uso común en cafetería y restaurante. Los estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán enviados a la Dirección de Gestión y Servicios Generales.

2.5.16. Serán por cuenta del adjudicatario los consumos que se efectúen en los locales de agua, gas, electricidad y climatización. A este efecto, el adjudicatario podrá **instalar** los equipos de medida que considere oportunos en caso contrario los servicios técnicos del centro efectuarán la valoración con criterios racionales.

El devengo de los citados importes se efectuará de forma mensual y mediante factura. Estas cantidades se repercutirán en más o menos, en función a la variación de los consumos en los momentos de producirse.

2.5.17. El adjudicatario deberá ceder una zona de la cafetería del personal para utilizarla como comedor del personal de guardia.

## **2.6. MAQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS**

2.6.1. La instalación en el recinto del Complejo Asistencial Universitario de León de máquinas expendedoras de diferentes tipos de bebidas (agua, refrescos, cafés etc) y sólidos alimentarios quedará adjudicada a la empresa que resulte adjudicataria de este lote.

El número autorizado de máquinas a instalar se establece en un mínimo de 5 y un máximo de 20 en el Hospital de León u otros edificios de centros de especialidades, que en principio estarán situadas en los espacios que la Dirección del CAULE determine. La oferta de las empresas concursantes deberá especificar el número de máquinas a instalar así como su propuesta de ubicación en el Centro.

2.6.2. Las empresas licitadoras presentarán relación de precios que oferten por los servicios de las máquinas dispensadoras. Dichos precios sólo podrán revisarse previa solicitud a la Dirección del Hospital y autorización expresa por escrito.

2.6.3. No podrá cambiarse la ubicación de ninguna máquina sin la autorización expresa de la Dirección del CAULE.

2.6.4. Serán por cuenta de la empresa adjudicataria la realización de las obras e instalaciones necesarias para el correcto funcionamiento de las máquinas, así como su mantenimiento y limpieza exterior.

2.6.5. La empresa adjudicataria instalará junto a cada máquina un contenedor con tapa y bolsa de basura, donde los usuarios podrán depositar los desechos.

2.6.6. Las máquinas deberán funcionar correctamente durante las 24 horas del día. En caso de averías, éstas deberán quedar resueltas en el menor plazo posible.

2.6.7. En ningún caso se venderán bebidas alcohólicas ni tabaco.

## **2.7. PENSION ALIMENTICIA DEL DE GUARDIA**

2.7.1. La manutención del personal de guardia consistirá en:

- Comidas y cenas: Menú del día (3 primeros platos a elegir, 3 segundos a elegir, pan postre y bebida)

Cuando el menú del día se hubiera agotado en su totalidad o faltara alguno de los componentes, el usuario podrá elegir otro componente o plato de entre los que figuren en el mismo grupo que el agotado y estén dentro de los ofertados por la que cafetería en su carta general dentro o fuera de menú, sin que ello pueda suponer un aumento sobre el precio del componente sustituido aunque el precio unitario del sustituto fuera superior.

Asimismo deberá proponer diariamente un mínimo de tres platos combinados que se ofrecerán como menú del día en sustitución del primer plato y segundo plato, los cuales deberán identificarse y contabilizarse como "menú plato combinado" e incluir de igual forma que el menú diario, la bebida, el postre y el pan. La exigencia del "menú plato combinado" no implica que el licitador no pueda ofertar otros platos combinados que no tendrán la consideración de menú.

2.7.2. El servicio de manutención el personal de guardia se dispensará en una zona reservada para comedor del personal de guardia aislada del resto del local, dentro de la cafetería de personal.

2.7.3. El número de trabajadores (personal de guardia y residentes) con derecho a pensión alimenticia (desayuno, comida y cena) se estima en un número de 57 diariamente y 25 sólo comida. Dichas cantidades se estiman orientativas, podrán estar sujetas a variación motivada por las necesidades del servicio.

2.7.4. Los licitadores propondrán las características técnicas de la prestación de este servicio, así como los Menús ofertados que tendrán, al menos, una rotación quincenal. Se tendrá en cuenta la posibilidad de ofrecer dietas especiales ajustadas a la patología que pueda presentar este personal diabéticos, celíacos, etc).

2.7.5. La Dirección del CAULE podrá pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno, siendo obligatoria para el adjudicatario dicha variación o sustitución del componente del menú que se solicite.

## **2.8. PRECIO Y CALIDADES DE LOS ARTÍCULOS**

2.8.1. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el código Alimentario Español.

2.8.2. El adjudicatario está obligado a ofertar dos listas de precios, una para el cafetería de personal y otra para la cafetería de público. Dicha relación de precios ofertados para los productos y servicios deberán contener como mínimo los productos especificados en el Anexo 5 del PCAP, que serán de dispensación

obligatoria. Mantendrá durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos, entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse, y expresamente el IVA.

2.8.3. El adjudicatario tendrá expuesto en lugar bien visible de la cafetería de uso público, así como en la cafetería de personal, las listas de precios autorizadas, para el personal visitante, que resulten aprobadas en el concurso.

2.8.4. Existirá un menú del día compuesto por: un primero, un segundo, un postre, pan, agua envasada o cerveza, a elegir entre tres opciones para los primeros y segundos platos, así como para los postres. Cuando el desayuno, comida o cena se hubiera agotado o alguno de sus componentes, el adjudicatario estará obligado a servir otros platos para que el usuario pueda elegir entre los que figuran en el mismo grupo que le pueda sustituir, sin alteración del precio unitario del componente en cuestión, aunque éste precio fuera superior.

El licitante deberá, asimismo, proponer en su oferta un mínimo de diez Platos Combinados.

Asimismo, se compromete a suministrar diariamente a los clientes y personal del Hospital, una carta que les permita escoger el menú entre un número de opciones que cada licitador especificará en su oferta técnica, debiéndose contemplar la posibilidad de menús para situaciones especiales (diabéticos)

2.8.5. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios deben cumplir con los controles de calidad que garanticen:

- La trazabilidad completa del proceso en todas sus fases, desde la compra hasta el consumidor final, así como de todo el proceso de preparación y elaboración (higiene y limpieza).
- El aporte nutricional
- Las características organolépticas

2.8.6. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimentaria, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

2.8.7. La elaboración de los productos utilizados tanto en la carga como en el menú deberá seguir la normativa existente a nivel Sanitario y en especial el REAL DECRETO 3484/2000 de 29 de diciembre, publicado en el BOE de 21 de enero de 2001, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y modificado por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (BOE nº 49 de 25/02/2010)..

2.8.8. De conformidad con lo dispuesto en artículo 5 b), de la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el

suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, queda prohibida la venta y suministro de TABACO, así mismo y de acuerdo con las normas internas del Complejo Asistencial se prohíbe LA VENTA, CON CARÁCTER ABSOLUTO DE BEBIDAS cuya graduación alcohólica sea superior a 10º, con excepción de la cerveza y el vino de mesa, este último se servirá únicamente con las comidas.

## **2.9. CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.**

- 2.9.1. El adjudicatario podrá contratar a su cargo el personal necesario para atender el buen funcionamiento del servicio.
- 2.9.2. El adjudicatario mantendrá, con respeto al personal que contrate, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, si que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con el SACYL, ni exigir a éste responsabilidad, de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operaciones, aún cuando las incidencias que le afecten sean por causas de incumplimiento, desarrollo, rescisión o interpretación del contrato.
- 2.9.3. El adjudicatario está obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los convenios colectivos vigentes y velar por el cumplimiento sobre higiene y seguridad en el trabajo de acuerdo con la ley de prevención de riesgos laborales 31/95 y normas legales de aplicación.
- 2.9.4. Todo el personal de la cafetería debe estar aseado y uniformado adecuadamente. Las prendas que utilice serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.
- 2.9.5. La administración se reserva el derecho a exigir razonadamente al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Hospital.
- 2.9.6. La empresa deberá cumplir las normas generales de higiene de los manipuladores de alimentos establecidas en el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, respecto a ella y el personal empleado y deberá pasar revisión médica en su Mutua o centro asistencial correspondiente, inicialmente o anual en cualquier momento que lo considere oportuno el Complejo Asistencial para proteger la salud de los consumidores.
- 2.9.7. Asimismo deberán cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección del Centro.
- 2.9.8. El Adjudicatario está obligado al cumplimiento de todo lo establecido en al legislación laboral y de Seguridad Social vigente en cada momento.



- 2.9.9. El Adjudicatario está obligado, así mismo a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad del personal a su servicio.
- 2.9.10. . El Adjudicatario vendrá obligado a justificar mensualmente a la Dirección del Complejo Asistencial o persona en quién delegue, el pago de las cuotas de la Seguridad Social de los trabajadores a su servicio en este Centro.
- 2.9.11. La empresa adjudicataria estará obligada a subrogarse en las relaciones laborales de los trabajadores que actualmente prestan sus servicios en las cafeterías del Complejo Asistencial que se relacionan en el Anexo 7 del PCAP.
- 2.9.12. En la oferta técnica se describirá la organización, estructura, evaluación de que disponen respecto de la Actividad preventiva relacionada con las operaciones a realizar objeto del presente pliego. La empresa adjudicataria tendrá la obligación de realizar en los 3 primeros meses la evaluación de Riesgos y planificación preventiva de los trabajadores afectados incluida la Vigilancia de la Salud y se mantendrán reuniones periódicas por los responsables de Seguridad y Salud del Complejo Asistencial.
- 2.9.13. La prestación de los servicios en cafetería ha de adecuarse a las siguientes normas higiénicas mínimas:
- 2.9.13.1. Higiene del personal de cafetería
- Cambiar la ropa, al menos, tres veces por semana.
  - Frecuentemente lavado de manos y siempre después de utilizar el WC
  - Utilizar rollos de papel desechable para secado de manos.
- 2.9.13.2. Normas generales:
- Carné de manipulador de alimentos para todo el personal de cafetería que deberá ser renovado conforme a la normativa vigente.
  - Utilización de lava-vasos y lavavajillas para platos y cubiertos.
  - Limpieza inmediata y diaria de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentos u otros, con lejía.
  - Limpieza diaria de cocina y planchas.
  - Limpieza semanal de campana y extractores de humos.
  - Desinfección y desratización dos veces al mes, facilitando la tarea y cerrando la cafetería una hora como mínimo.
  - Revisión, por compañías autorizadas y antes de su apertura, de las instalaciones existentes y revisiones periódicas de éstas.
  - Utilización de cubos de basura con tapa.
  - Mantenimiento en vitrinas de todos los alimentos preparados.
- 2.9.14. La contratación y adquisición de artículos que se consuman en Cafetería, serán por cuenta exclusiva del adjudicatario, no pudiendo utilizar el nombre del SACYL ni del Hospital en sus relaciones con terceros, tanto por lo que afecta a cliente,

proveedores, o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

## **ANEXO I**

### **Lote 1: CAFETERIAS HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LEON**

#### **INVENTARIO CAFETERIAS HOSPITAL DE LEON**

##### **CAFETERIA PERSONAL**

<u>CANTIDAD</u>	<u>ARTICULO</u>	<u>ANTIGÜEDAD</u>	<u>ESTADO</u>
32	Mesas de 120x80	2007	EN USO NORMAL
6	Mesas altas	2007	EN USO NORMAL
148	Sillas	2007	EN USO NORMAL
1	Self-service de 7 módulos	2007	EN USO NORMAL
5	Estanterías en la cima	2007	EN USO NORMAL
1	Panera con mueble para cubertería	2007	EN USO NORMAL
130	Bandejas de servicio grandes	2007	EN USO NORMAL
130	Bandejas de servicio pequeñas	2007	EN USO NORMAL
1	Barra de acero inoxidable de entrada al self-service	2007	EN USO NORMAL
1	Cafetera de 3 portas	2007	EN USO NORMAL
1	Cafetera de 2 portas	2007	EN USO NORMAL
1	Mueble mostrador	2007	EN USO NORMAL
2	Cámaras de frío marca "Coreco"	2007	EN USO NORMAL
1	Registradora	2007	EN USO NORMAL

##### **COCINA PERSONAL**

<u>CANTIDAD</u>	<u>ARTICULO</u>	<u>ANTIGUEDAD</u>	<u>ESTADO</u>
1	Cocina de 6 fuegos con horno	2007	EN USO NORMAL
2	Freidoras	2007	EN USO NORMAL
1	Fritop	2007	EN USO NORMAL
1	Sartén basculante	2007	EN USO NORMAL
4	Mesas de apoyo a cocina	2007	EN USO NORMAL
1	Cámara congeladora de obra dentro de cámara conservadora	2007	EN USO NORMAL
4	Cámaras conservadoras de 2 metros por 70 cm.	2007	EN USO NORMAL
2	Estanterías en pared	2007	EN USO NORMAL
1	Horno de convención con porta bandejas	2007	EN USO NORMAL
1	Tajo	2007	EN USO NORMAL
1	Máquina lava verduras	2007	EN USO NORMAL
1	Mueble fregadero de 2 x 70 cm.	2007	EN USO NORMAL
2	Fregaderos auxiliares	2007	EN USO NORMAL
1	Mesa de 2,80 x 70	2007	EN USO NORMAL
1	Mesa de 1,60 x 90	2007	EN USO NORMAL
1	Cortadora automática	2007	EN USO NORMAL
1	Lavavajillas con mesa incluida	2007	EN USO NORMAL

C/ Altos de Nava, s/n - 24080 León  
Tel.: 987 27 72 10 - Fax 987 27 72 32 /

1	Máquina de abrillantar cubertería	2007	EN USO NORMAL
2	Carros porta-platos	2007	EN USO NORMAL

#### **ALMACEN PERSONAL**

<u>CANTIDAD</u>	<u>ARTICULO</u>	<u>ANTIGUEDAD</u>	<u>ESTADO</u>
4	Estanterías de 2,50x60	2007	EN USO NORMAL

#### **CAFETERIA PUBLICO**

<u>CANTIDAD</u>	<u>ARTICULO</u>	<u>ANTIGUEDAD</u>	<u>ESTADO</u>
20	Mesas de 120x80	2009	EN USO NORMAL
3	Mesas de 2,40 x 80	2009	EN USO NORMAL
4	Mesas redondas	2009	EN USO NORMAL
11	Mesas de 80x 80	2009	EN USO NORMAL
170	Sillas	2009	EN USO NORMAL
4	Carros recoge bandejas	2009	EN USO NORMAL
1	Self-service con 3 estanterías y 7 módulos	2009	EN USO NORMAL
3	Cámara frío	2009	EN USO NORMAL
1	Mueble mostrador 4,10 x 70	2009	EN USO NORMAL
1	Mueble mostrador 4,10 x70	2009	EN USO NORMAL
2	Cafeteras de 3 grupos	2009	EN USO NORMAL
1	Máquina de zumo	2009	EN USO NORMAL

#### **COCINA PUBLICO**

<u>CANTIDAD</u>	<u>ARTICULO</u>	<u>ANTIGUEDAD</u>	<u>ESTADO</u>
1	Cocina con horno de 4 fuegos	2009	EN USO NORMAL
1	Fritop	2009	EN USO NORMAL
1	Sartén basculante	2009	EN USO NORMAL
1	Cocina de 2 fuegos	2009	EN USO NORMAL
1	Mesa de apoyo	2009	EN USO NORMAL
2	Freidoras	2009	EN USO NORMAL
2	Mesas de apoyo	2009	EN USO NORMAL
1	Horno de convención a vapor con mesa de bandejas	2009	EN USO NORMAL
2	Cámaras de frío	2009	EN USO NORMAL
1	Cámara conservadora	2009	EN USO NORMAL
1	Cámara congeladora	2009	EN USO NORMAL
2	Fregaderos	2009	EN USO NORMAL
1	Lavavajillas con mesa de apoyo	2009	EN USO NORMAL
2	Estanterías	2009	EN USO NORMAL

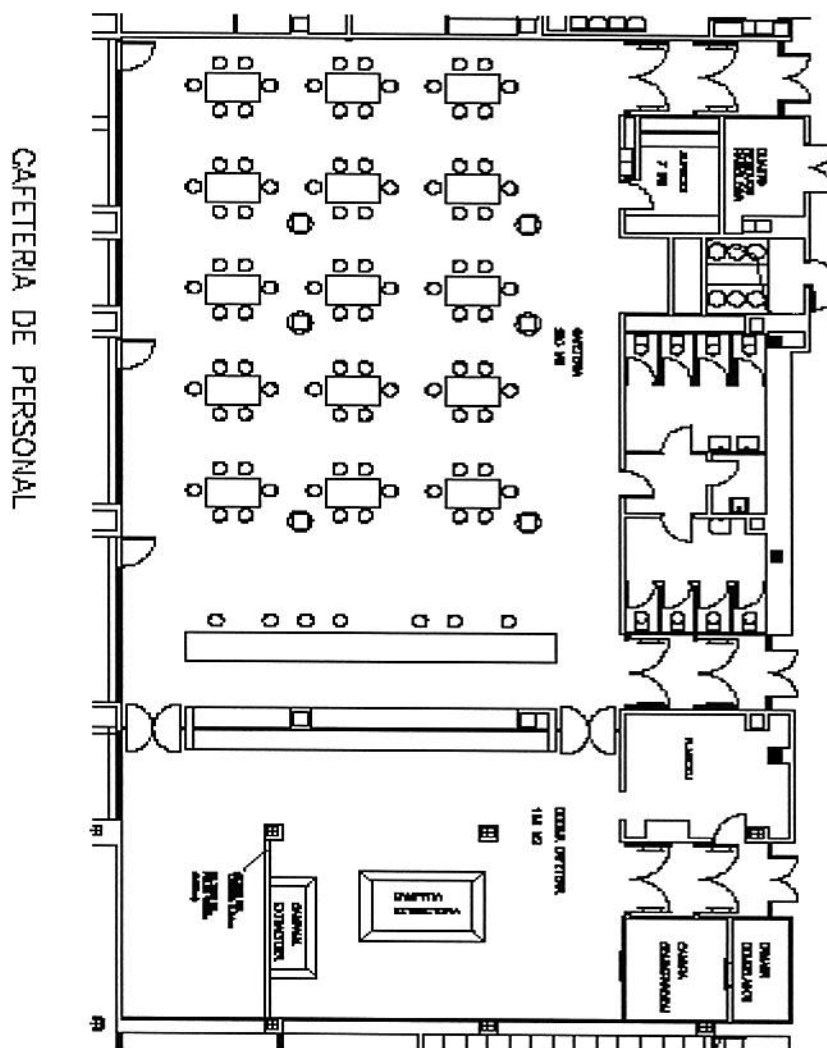
#### **ALMACEN PUBLICO**

<u>CANTIDAD</u>	<u>ARTICULO</u>	<u>ANTIGUEDAD</u>	<u>ESTADO</u>
1	Estanterías de 1,10 x 60	2009	EN USO NORMAL
2	Estanterías de 1,60 x 40	2009	EN USO NORMAL

## **ANEXO II**

### **Lote 1: CAFETERIAS HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LEON**

#### **PLANOS CAFETERIA DE PERSONAL Y CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL COMPLEJO ASISTENCIAL UNIVERSITARIO DE LEON CAFETERIA DE PERSONAL**





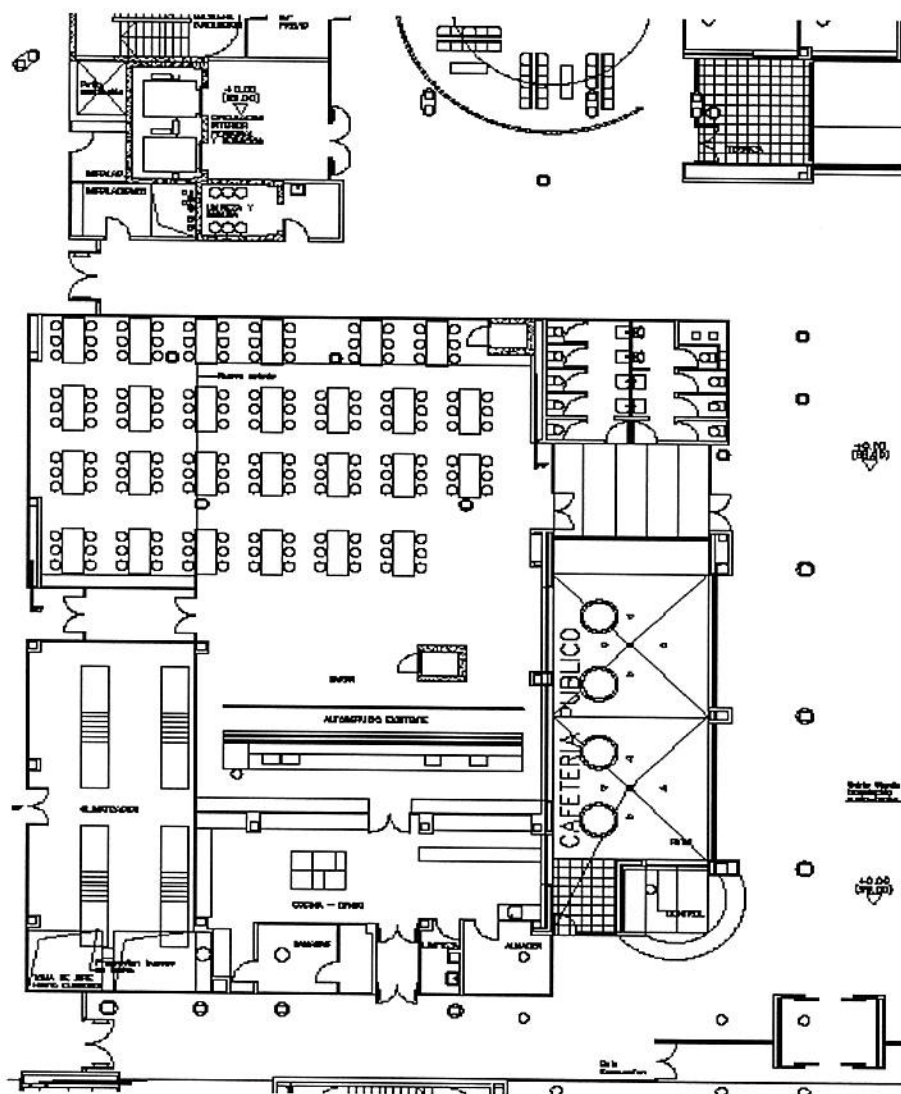


Complejo Asistencial  
Universitario de León



C/ Altos de Nava, s/n - 24080 León  
Tel.: 987 27 72 10 - Fax 987 27 72 32 /

## CAFETERIA DE PUBLICO



Junta de  
Castilla y León

**ANEXO III**

**Lote 1: CAFETERIAS HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LEON**

**ARTICULOS DE VENTA OBLIGATORIA EN LAS CAFETERIAS DE PERSONAL Y PÚBLICO  
DEL COMPLEJO ASISTENCIAL UNIVERSITARIO DE LEON**

		PRODUCTOS		MARCA	GR/CC/UNIDADES POR RACIÓN
<b>GRUPO 1</b>	-	<b>CAFÉ, INSUFIONES , LACTEOS, REPOSTERIA, DESAYUNOS:</b>			
	1	CAFÉ SOLO			
	2	CAFÉ CON LECHE			
	3	CAFÉ CORTADO			
	4	CAFÉ DESCAFEINADO			
	5	INFUSIONES			
	6	VASO DE LECHE 200 CC			
	7	COLACAO			
	8	TOSTADAS (con mantequilla y mermelada)	TOSTADA		
			MANTEQUILLA		
			MERMELADA		
	9	BOLLERIA DEL DIA (NAPOLITANA, CROISSANT, PALMERA)			
	10	MAGDALENAS			
	11	SOBAOS			
	12	CHURROS			
	13	CAFÉ CON LECHE GRANDE, INFUSIÓN O CHOCOLATE CON TOSTADA O BOLLERÍA Y MERMELADA Y MANTEQUILLA			
	14	CAFÉ CON LECHE GRANDE, INFUSIÓN O CHOCOLATE CON BOLLERÍA Y MERMELADA Y MANTEQUILLA Y ZUMO			
	15	CAFÉ CON LECHE GRANDE, TÉ O CHOCOLATE CON TOSTADAS O BOLLERÍA Y ZUMO NATURAL DE NARANJA			
	16	ZUMO NATURAL DE NARANJA Y TOSTADA O BOLLERÍA			
<b>GRUPO 2</b>	-	<b>BEBIDAS FRIAS: REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS MINERALES</b>			
	1	ZUMO NATURAL			
	2	ZUMO ENVASADO			
	3	ZUMO TETRA BRIK 1 L.			
	4	BATIDOS EMBOTELLADOS			
	5	REFRESCOS CRISTAL			

C/ Altos de Nava, s/n - 24080 León  
Tel.: 987 27 72 10 - Fax 987 27 72 32 /

	6	REFRESCOS LATA		
	7	AGUA 1,5 L		
	8	AGUA ½ L		
	9	MOSTO		
<b>GRUPO 3</b>		<b>CERVEZAS</b>		
	1	CERVEZA CORTO		
	2	CERVEZA CAÑA		
	3	CERVEZA BOTELLA 1/3		
	4	CERVEZA SIN ALCOHOL		
<b>GRUPO 4</b>		<b>TAPAS Y RACIONES (Con pan)</b>		
	1	EMPANADILLA		
	2	CHAMPÍÑÓN (1/12) DOCENA		
	3	CROQUETA		
	4	CHORIZO FRITO		
	5	GAMBAS AL AJILLO (RACIÓN)		
	6	ACEITUNAS RELLENAS (RACIÓN)		
	7	ACEITUNAS CON HUESO (RACIÓN)		
	8	ENSALADILLA RUSA (RACIÓN)		
	9	CALAMARES (RACIÓN)		
	10	JAMÓN SERRANO		
	11	QUESO CURADO		
	12	PINCHO TORTILLA		
<b>GRUPO 5</b>	-	<b>BOCADILLOS Y SANDWICHES</b>		
		<b>BOCADILLOS ( PAN DE 80 a 100 GRAMOS)</b>		
	1	JAMÓN SERRANO		
	2	CHORIZO		
	3	LOMO		
	4	TORTILLA		
		<b>MINI BOCADILLOS (PAN DE 50 a 60 GRS)</b>		
	5	JAMÓN SERRANO		
	6	CHORIZO		
	7	LOMO		
	8	TORTILLA		
		<b>SANDWICHES</b>		
	9	JAMON YORK Y QUESO		
	10	VEGETAL		
<b>GRUPO 6</b>		<b>PLATOS COMBINADOS (PAN y 50 cl de agua mineral o 50 cl de cerveza)</b>		
	1	DOS HUEVOS FRITOS, LOMO FRESCO, PATATAS Y ENSALADA		
	2	TORTILLA, TERNERA, CROQUETAS, PATATAS Y ENSALADA		

C/ Altos de Nava, s/n - 24080 León  
Tel.: 987 27 72 10 - Fax 987 27 72 32 /

	3	PECHUGA DE POLLO, ENSALADILLA, ESPÁRRAGOS, PIMIENTO Y TOMATE		
	4	MERLUZA, TERNERA, ENSALADILLA, HUEVO Y LECHUGA		
<b>GRUPO 7</b>	-	<b>MENÚ DEL DÍA</b>		
<b>GRUPO 8</b>	1	<b>MENU PERSONAL DE GUARDIA (COMIDA – CENA)</b>		
	2	<b>MENU PERSONAL DE GUARDIA (COMIDA)</b>		

**LOTE 2 . CAFETERIA HOSPITAL MONTE SAN ISIDRO Y HOSPITAL  
SANTA ISABEL**

**2.10. UBICACIÓN DEL SERVICIO**

- 2.10.1. El Complejo Asistencial Universitario de León pondrá a disposición del adjudicatario los locales destinados a tal efecto.
- 2.10.2. No obstante, en el caso de que por necesidades funcionales del propio Complejo Asistencial Universitario de León se acordase el traslado de dichas instalaciones, se habilitará una nueva ubicación en otros espacios que posibiliten seguir prestando el servicio en las mismas características a las pactadas.
- 2.10.3. El Complejo Asistencial Universitario de León cuenta con los siguientes locales para la prestación del servicio de cafetería, según los edificios:

**HOSPITAL MONTE SAN ISIDRO**

- 2.10.4. Un local destinado a cafetería de público en general y personal situado en la planta 0.  
(se adjuntan planos de ambas cafeterías).

**HOSPITAL SANTA ISABEL**

- 2.10.5. Un local destinado a cafetería de público en general y personal situado en la planta 0.  
(se adjuntan planos de ambas cafeterías).

**2.11. HORARIOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO**

- 2.11.1. Deberán permanecer abiertas como mínimo en el siguiente horario:
- H. Monte San Isidro. De 8:30 a 21:30 horas, todos los días del año.
  - H. Santa Isabel: De 8:30 a 12:00 y de 14:00 a 18:00, todos los días del año.
- 2.11.2. Una vez iniciada la prestación del servicio, el horario podrá ser modificado a iniciativa del adjudicatario o de la Dirección del centro cuando las condiciones asistenciales así lo aconsejen. En todo caso cualquier modificación requerirá autorización expresa de la Dirección.
- 2.11.3. En el caso de celebración de cursos, reuniones, actos oficiales, o cualquier otro acto o acontecimiento similar en las dependencias del Complejo Asistencial Universitario de León, si fuera preciso, el adjudicatario prestará el servicio objeto del contrato previa solicitud del adjudicatario y conformidad de la Dirección del centro, incluso fuera del horario y locales establecidos.

**2.12. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO**



#### **2.12.1. FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO**

- 2.12.2. En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias. El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta, quedando prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda/bazar. El incumplimiento de este punto podrá ser causa de resolución del contrato.
- 2.12.3. Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar. El adjudicatario deberá tener en cuenta la Ley 3/2001, de 4 de abril, de prevención, asistencia y reinserción social en materia de drogodependencias, en la que se establecen limitaciones a la venta y consumo de alcohol y tabaco (artículos 12, 13 y 14) en los centros sanitarios, Ley 28/2005, de 26 de diciembre y demás normas de obligado cumplimiento.
- 2.12.4. El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones para su consumo, quedando bajo su responsabilidad el cumplimiento de la normativa estatal, autonómica y local vigente sobre materia de seguridad alimentaria.
- 2.12.5. El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba.
- 2.12.6. Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las instalaciones de restauración ni serles dispensadas cosas distintas de agua envasada. En caso de producirse tal situación, el concesionario deberá hacerlo notar instándole a volver a su habitación o lugar de reposo (excepto pacientes ingresados en el Hospital Santa Isabel).
- 2.12.7. La situación en el local de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, deberá ser autorizada expresamente por la Administración, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuestas y premio.
- 2.12.8. El Adjudicatario se obliga a prestar el servicio de cafetería y restaurante-autoservicio en aquellos actos de carácter extraordinario que se programen por el Complejo Asistencial, cuando le sea solicitado, tramitándose los costes de los gastos que se produzcan por estos conceptos con presupuesto separado, aceptado previamente por el Complejo Asistencial.
- 2.12.9. El Servicio habrá de organizarse por el adjudicatario de manera que en todo momento atienda con prontitud y adecuadamente las solicitudes de los usuarios, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas en relación al personal y su coordinación, respetando en todo caso la normativa laboral vigente en cada momento.
- 2.12.10. La calidad de los artículos y consumiciones que se ofrezcan al público así como el servicio que se preste, será similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente.

- 2.12.11. En el caso de huelga, la empresa adjudicataria se compromete a ofrecer las soluciones, con propuesta por escrito de las mismas a la Dirección del Hospital, que garanticen los servicios mínimos que determine el Centro.

### **2.13. LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO**

- 2.13.1. El Complejo Asistencial Universitario de León aportará las instalaciones y mobiliario que se detalla en el Anexo IV exigiéndose la indemnización mediante reposición que la Dirección del Centro considere, en caso de producirse un deterioro de dicho material e instalaciones.

- 2.13.2. A la empresa adjudicataria se le entregará la zona destinada a las cafeterías acabada de obra e instalaciones, y equipada por el anterior adjudicatario.

- 2.13.3. Los planos y características de los locales se detallan en el Anexo V.

- 2.13.4. A la finalización del período de vigencia del contrato, el Complejo Asistencial Universitario de León será propietario de todo el equipamiento, mobiliario, instalaciones y actuaciones realizadas por la empresa adjudicataria.

El adjudicatario estará obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Hospital, siendo por su correcta cuenta las reparaciones que se efectúen, necesarias para el correcto funcionamiento y el abono de los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidado.

El adjudicatario quedará obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones de las cafeterías, incluidas las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos.

- 2.13.5. La empresa adjudicataria del servicio dispondrá de 1 mes (30 días) para presentar ante la dirección del Complejo Asistencial cualquier anomalía que detecte en las instalaciones o equipos que aporta el Centro, asumiendo a partir de ese momento la responsabilidad y mantenimiento de todas las instalaciones y equipos.

- 2.13.6. El adjudicatario está obligado a aportar el nuevo equipamiento, material auxiliar, vajilla, cristalería, lencería, cubertería, mobiliario y cualesquiera otros necesarios a criterio del Complejo Asistencial, incluso otras instalaciones precisas a los puntos de suministros de agua y energía que aporte el Centro, así como la realización de las obras necesarias para la adecuación del servicio.

- 2.13.7. La empresa deberá aportar la propuesta de material a emplear en el modelo de oferta técnica que presente, así como, durante la ejecución del servicio, cualquier modificación que pretenda realizar, bien entendido que esta aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad, así como que dicho material habrá de ser de primera calidad, y el necesario para garantizar la calidad en la prestación del Servicio.

- 2.13.8. Cualquier modificación o reparación que debe realizar con respecto a las instalaciones existentes en el local que aporta el Complejo Asistencial para la ejecución del servicio, deberá ser autorizada por la Dirección del Centro, y los gastos generados correrán a cargo del adjudicatario.
- 2.13.9. Si durante la prestación del servicio surgiera la necesidad de instalar o aportar más equipamiento, no recogido en la oferta técnica, este correrá a cargo del adjudicatario.
- 2.13.10. A lo largo de la prestación del servicio, se conservará en perfecto estado las instalaciones, mobiliario y restante material.
- 2.13.11. Correrá por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y eventual reposición de las instalaciones, mobiliario y equipos propiedad de la institución que se utilicen en el servicio hasta la entrega en condiciones adecuadas de uso con la resolución del contrato.
- 2.13.12. La conservación y mantenimiento (mano de obra y repuestos) de todas las instalaciones, aparatos y mobiliario aportados por el Complejo Asistencial y/o la empresa Adjudicataria, que estén incluidos o formen parte de las Cafeterías correrá por cuenta de ésta. De igual manera, se precisa que se realice el pintado de los locales en las partes no alicatadas antes de iniciar la puesta en funcionamiento y al menos una vez al año, si hubiese prórrogas. Se tendrá especial atención en los elementos eléctricos (clavijas, enchufes, etc.), que sufran roturas por impacto, los cuales deberán ser repuestos de forma inmediata para evitar los posibles riesgos, así como la reparación inmediata de fugas, roturas, etc., que produzcan impacto negativo en la imagen del Complejo Asistencial.
- 2.13.13. A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas Reglamentaciones por las que estén afectadas las instalaciones y equipos, contratando para ello empresas o instalaciones autorizadas para cada instalación afectada. Responderán de este particular las fianzas y garantías depositadas.
- 2.13.14. Las obras posteriores a la primera instalación del servicio que se precisen deberán ser autorizadas, previamente, por la Dirección del Hospital y supervisadas por los servicios responsables y técnicos, quedando estas en beneficio del centro sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario.
- 2.13.15. El adjudicatario realizará cada mes, por medio de un centro de control de calidad homologado especializado, el estudio de determinación Microbiológica referido a los componentes del menú y el estudio de placas de contaminación superficial, en los utensilios de uso común en cafetería y restaurante. Los estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán enviados a la Dirección de Gestión y Servicios Generales.
- 2.13.16. Serán por cuenta del adjudicatario los consumos que se efectúen en los locales de agua, gas, electricidad y climatización. A este efecto, el adjudicatario

podrá instalar los equipos de medida que considere oportunos en caso contrario los servicios técnicos del centro efectuarán la valoración con criterios racionales.

El devengo de los citados importes se efectuará de forma mensual y mediante factura. Estas cantidades se repercutirán en más o menos, en función a la variación de los consumos en los momentos de producirse.

- 2.13.17. El adjudicatario deberá ceder una zona de la cafetería del personal para utilizarla como comedor del personal de guardia.

## **2.14. MAQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS**

- 2.14.1. La instalación en el recinto del Complejo Asistencial Universitario de León de máquinas expendedoras de diferentes tipos de bebidas (agua, refrescos, cafés etc) y sólidos alimentarios quedará adjudicada a la empresa que resulte adjudicataria de este lote.

El número autorizado de máquinas a instalar se establece en un mínimo de 2 y un máximo de 5 para los dos centros hospitalarios de este lote, que en principio estarán situadas en los espacios que la Dirección del CAULE determine. La oferta de las empresas concursantes deberá especificar el número de máquinas a instalar así como su propuesta de ubicación en el Centro.

- 2.14.2. Las empresas licitadoras presentarán relación de precios que oferten por los servicios de las máquinas dispensadoras. Dichos precios sólo podrán revisarse previa solicitud a la Dirección del Hospital y autorización expresa por escrito.

- 2.14.3. No podrá cambiarse la ubicación de ninguna máquina sin la autorización expresa de la Dirección del CAULE.

- 2.14.4. Serán por cuenta de la empresa adjudicataria la realización de las obras e instalaciones necesarias para el correcto funcionamiento de las máquinas, así como su mantenimiento y limpieza exterior.

- 2.14.5. La empresa adjudicataria instalará junto a cada máquina un contenedor con tapa y bolsa de basura, donde los usuarios podrán depositar los desechos.

- 2.14.6. Las máquinas deberán funcionar correctamente durante las 24 horas del día. En caso de averías, éstas deberán quedar resueltas en el menor plazo posible.

- 2.14.7. En ningún caso se venderán bebidas alcohólicas ni tabaco.

- 2.14.8. La Dirección del CAULE podrá pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno, siendo obligatoria para el adjudicatario dicha variación o sustitución del componente del menú que se solicite.

## **2.15. PENSION ALIMENTICIA DEL DE GUARDIA**

- 2.15.1. La manutención del personal de guardia consistirá en:

- Comidas y cenas: Menú del día (3 primeros platos a elegir, 3 segundos a elegir, pan postre y bebida)

Cuando el menú del día se hubiera agotado en su totalidad o faltara alguno de los componentes, el usuario podrá elegir otro componente o plato de entre los que figuren en el mismo grupo que el agotado y estén dentro de los ofertados por la que cafetería en su carta general dentro o fuera de menú, sin que ello pueda suponer un aumento sobre el precio del componente sustituido aunque el precio unitario del sustituto fuera superior.

Asimismo deberá proponer diariamente un mínimo de tres platos combinados que se ofrecerán como menú del día en sustitución del primer plato y segundo plato, los cuales deberán identificarse y contabilizarse como "menú plato combinado" e incluir de igual forma que el menú diario, la bebida, el postre y el pan. La exigencia del "menú plato combinado" no implica que el licitador no pueda ofertar otros platos combinados que no tendrán la consideración de menú.

2.15.2. El servicio de manutención el personal de guardia se dispensará en una zona reservada para comedor del personal de guardia aislada del resto del local, dentro de la cafetería de personal.

2.15.3. El número de trabajadores (personal de guardia y residentes) con derecho a pensión alimenticia (desayuno, comida y cena) se estima en un número de 3 diariamente. Dichas cantidades se estiman orientativas, podrán estar sujetas a variación motivada por las necesidades del servicio.

2.15.4. Los licitadores propondrán las características técnicas de la prestación de este servicio, así como los Menús ofertados que tendrán, al menos, una rotación quincenal. Se tendrá en cuenta la posibilidad de ofrecer dietas especiales ajustadas a la patología que pueda presentar este personal diabéticos, celíacos, etc).

2.15.5. La Dirección del CAULE podrá pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno, siendo obligatoria para el adjudicatario dicha variación o sustitución del componente del menú que se solicite.

## **2.16. PRECIO Y CALIDADES DE LOS ARTÍCULOS**

2.16.1. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el código Alimentario Español.

2.16.2. El adjudicatario está obligado a ofertar dos listas de precios, una para el cafetería de personal y otra para la cafetería de público. Dicha relación de precios ofertados para los productos y servicios deberán contener como mínimo los productos especificados en el Anexo 6, que serán de dispensación obligatoria. Mantendrá durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos, entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse, y expresamente el IVA.



2.16.3. El adjudicatario tendrá expuesto en lugar bien visible de la cafetería de uso público, así como en la cafetería de personal, las listas de precios autorizadas, para el personal visitante, que resulten aprobadas en el concurso.

2.16.4. Existirá un menú del día compuesto por: un primero, un segundo, un postre, pan, agua envasada o cerveza, a elegir entre tres opciones para los primeros y segundos platos, así como para los postres. Cuando el desayuno, comida o cena se hubiera agotado o alguno de sus componentes, el adjudicatario estará obligado a servir otros platos para que el usuario pueda elegir entre los que figuran en el mismo grupo que le pueda sustituir, sin alteración del precio unitario del componente en cuestión, aunque éste precio fuera superior.

El licitante deberá, asimismo, proponer en su oferta un mínimo de diez Platos Combinados.

Asimismo, se compromete a suministrar diariamente a los clientes y personal del Hospital, una carta que les permita escoger el menú entre un número de opciones que cada licitador especificará en su oferta técnica, debiéndose contemplar la posibilidad de menús para situaciones especiales (diabéticos)

- Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios deben cumplir con los controles de calidad que garanticen:
  - La trazabilidad completa del proceso en todas sus fases, desde la compra hasta el consumidor final, así como de todo el proceso de preparación y elaboración (higiene y limpieza).
  - El aporte nutricional
  - Las características organolépticas

2.16.5. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimentaria, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

2.16.6. La elaboración de los productos utilizados tanto en la carga como en el menú deberá seguir la normativa existente a nivel Sanitario y en especial el REAL DECRETO 3484/2000 de 29 de diciembre, publicado en el BOE de 21 de enero de 2001, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y modificado por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (BOE nº 49 de 25/02/2010).

2.16.7. De conformidad con lo dispuesto en artículo 5 b), de la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, queda prohibida la venta y suministro de TABACO, así mismo y de acuerdo con las normas internas del Complejo Asistencial se prohíbe LA VENTA, CON CARÁCTER ABSOLUTO DE BEBIDAS cuya graduación alcohólica sea superior a 10º, con excepción de la cerveza y el vino de mesa, este último se servirá únicamente con las comidas.

## **2.17. CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.**

- 2.17.1. El adjudicatario podrá contratar a su cargo el personal necesario para atender el buen funcionamiento del servicio.
- 2.17.2. El adjudicatario mantendrá, con respeto al personal que contrate, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, si que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con el SACYL, ni exigir a éste responsabilidad, de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operaciones, aún cuando las incidencias que le afecten sean por causas de incumplimiento, desarrollo, rescisión o interpretación del contrato.
- 2.17.3. El adjudicatario está obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los convenios colectivos vigentes y velar por el cumplimiento sobre higiene y seguridad en el trabajo de acuerdo con la ley de prevención de riesgos laborales 31/95 y normas legales de aplicación.
- 2.17.4. Todo el personal de la cafetería debe estar aseado y uniformado adecuadamente. Las prendas que utilice serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.
- 2.17.5. La administración se reserva el derecho a exigir razonadamente al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Hospital.
- 2.17.6. La empresa deberá cumplir las normas generales de higiene de los manipuladores de alimentos establecidas en el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, respecto a ella y el personal empleado y deberá pasar revisión médica en su Mutua o centro asistencial correspondiente, inicialmente o anual en cualquier momento que lo considere oportuno el Complejo Asistencial para proteger la salud de los consumidores.
- 2.17.7. Asimismo deberán cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección del Centro.
- 2.17.8. El Adjudicatario está obligado al cumplimiento de todo lo establecido en la legislación laboral y de Seguridad Social vigente en cada momento.
- 2.17.9. El Adjudicatario está obligado, así mismo a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad del personal a su servicio.
- 2.17.10. El Adjudicatario vendrá obligado a justificar mensualmente a la Dirección del Complejo Asistencial o persona en quién delegue, el pago de las cuotas de la Seguridad Social de los trabajadores a su servicio en este Centro.

- 2.17.11. La empresa adjudicataria estará obligada a subrogarse en las relaciones laborales de los trabajadores que actualmente prestan sus servicios en las cafeterías del Complejo Asistencial que se relacionan en el Anexo 8 del PCAP.
- 2.17.12. En todo caso, el Adjudicatario, mensualmente, deberá entregar al complejo Asistencial copia de los boletines de cotización a la Seguridad Social TC1 y TC2 que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Complejo Asistencial pudiera requerir para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones.
- 2.17.13. En la oferta técnica se describirá la organización, estructura, evaluación de que disponen respecto de la Actividad preventiva relacionada con las operaciones a realizar objeto del presente pliego. La empresa adjudicataria tendrá la obligación de realizar en los 3 primeros meses la evaluación de Riesgos y planificación preventiva de los trabajadores afectados incluida la Vigilancia de la Salud y se mantendrán reuniones periódicas por los responsables de Seguridad y Salud del Complejo Asistencial.
- 2.17.14. La prestación de los servicios en cafetería ha de adecuarse a las siguientes normas higiénicas mínimas:
- 2.17.15. Higiene del personal de cafetería
- Cambiar la ropa, al menos, tres veces por semana.
  - Frecuentemente lavado de manos y siempre después de utilizar el WC
  - Utilizar rollos de papel desechable para secado de manos.
- 2.17.16. Normas generales:
- Carné de manipulador de alimentos para todo el personal de cafetería que deberá ser renovado conforme a la normativa vigente.
  - Utilización de lava-vasos y lavavajillas para platos y cubiertos.
  - Limpieza inmediata y diaria de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentos u otros, con lejía.
  - Limpieza diaria de cocina y planchas.
  - Limpieza semanal de campana y extractores de humos.
  - Desinfección y desratización dos veces al mes, facilitando la tarea y cerrando la cafetería una hora como mínimo.
  - Revisión, por compañías autorizadas y antes de su apertura, de las instalaciones existentes y revisiones periódicas de éstas.
  - Utilización de cubos de basura con tapa.
  - Mantenimiento en vitrinas de todos los alimentos preparados.
  - Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenarán en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados.

- 2.17.17. La contratación y adquisición de artículos que se consuman en Cafetería, serán por cuenta exclusiva del adjudicatario, no pudiendo utilizar el nombre del SACYL ni del Hospital en sus relaciones con terceros, tanto por lo que afecta a cliente, proveedores, o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

## **ANEXO IV**

### **Lote 2: CAFETERIAS HOSPITAL MONTE SAN SIDRO Y SANTA ISABEL**

#### **INVENTARIO CAFETERIAS HOSPITAL MONTE SAN ISIDRO**

<u>CANTIDAD</u>	<u>ARTICULO</u>	<u>ANTIGUEDAD</u>	<u>ESTADO</u>
1	Equipo de fritura eléctrica MRS mod. 10+10 de acero inoxidable	1992	BIEN
1	Campana extractora de humos MRS mod. 2.500 de acero inoxidable	1992	BIEN
1	Lavaplatos industrial mod. SAMMI (LV-750-A)	1992	BIEN
1	Cocina industrial MRS Mod. 120 de acero inoxidable	1992	BIEN
4	Baldas de acero inoxidable	1992	BIEN
2	Fregaderos de acero inoxidable con meseta	1992	BIEN
1	Mesa de acero inoxidable con balda en la parte inferior	1992	BIEN
1	Armario bajo construido en acero inoxidable con 5 puertas	1992	BIEN
1	Mueble cafetero MRS mod. 1.500 en acero inoxidable	1992	BIEN
1	Máquina de café electrónica 3G mod. GAGGIA-SYS-EM-KB-200	2009	BIEN
1	Termo para leche MRS Mod. TLM 7	1992	BIEN
1	Molinillo de café MRS con prensa de café adosada al mismo	1992	BIEN
1	Exprimidor industrial de cítricos MRS mod. LOMI	1992	BIEN
1	Máquina de hielo MRS mod. GY-140 cubito macizo	2009	BIEN
1	Botellero/frigorífico MRS mod. 1.500	1992	BIEN
1	Lavaplatos industrial FAGOR mod. LVC-15	2014	BIEN
1	Mesa refrigeradora de preparación MRS mod. 2.00 en acero inoxidable	1992	BIEN
2	Fregaderos de acero inoxidable con meseta y baldas hechas a medida con el mostrador	1992	BIEN
1	Reloj de pared	1992	BIEN
1	Extintor y manguera de incendios	1992	BIEN
13	Mesas 90 x 90	1992	BIEN
50	Sillas tapizadas	2011	BIEN

***INVENTARIO CAFETERIAS HOSPITAL SANTA ISABEL***

CANTIDAD	ARTICULO	ANTIGUEDAD	ESTADO
8	Aplicques de pared de 7 focos	1999	BIEN
1	Armario de TV de madera con estanterías	1999	BIEN
1	TV PHILIPS Color	1999	BIEN
12	Mesas de madera	1999	BIEN
26	Sillas de madera	1999	BIEN
2	Mesas de madera bajas	1999	BIEN
5	Banquetas de bar	1999	BIEN
3	Papeleras	1999	BIEN
12	Cuerpos de estanterías metálicas de 5 pisos	1999	BIEN
1	Fregadero de 2 cuerpos con encimera	1999	BIEN
1	Mueble mostrador	1999	BIEN
1	Expositor de alimentos	1999	BIEN
1	Lavavajillas	1999	BIEN
1	Cámara frigorífica de 4 cuerpos	1999	BIEN
1	Estantería metálica de tabaco	1999	BIEN
1	Estantería metálica de mostrador	1999	BIEN
1	Mostrador	1999	BIEN
1	Máquina cortadora de fiambres	1999	BIEN
1	Mesa baja metálica, formica	1999	BIEN
1	Escalera de aluminio	1999	BIEN
1	Microondas	1999	BIEN
1	Frigorífico de pie de 2 puertas mod. VERECA	1999	BIEN
1	Plancha eléctrica mod. LAXON	1999	BIEN
1	Mueble cafetera con tres cajones y 6 baldas	1999	BIEN
1	Molinillo de café	1999	BIEN
1	Cafetera 3G mod. GAGGIA-SYS-EM-KB-200	1999	BIEN
1	Mueble metálico bajo mostrador	1999	BIEN
2	Bandejas metálicas	1999	BIEN
1	Extintor	1999	BIEN
	<b>MENAJE</b>	1999	BIEN
12	Tazas de café normal	1999	BIEN
10	Tazas de café cortado	1999	BIEN
9	Tazas de café desayuno	1999	BIEN
22	Vasos de café	1999	BIEN
45	Platos de café	1999	BIEN
6	Teteras	1999	BIEN
8	Cubiertos grandes	1999	BIEN
7	Cuchillos	1999	BIEN
60	Cucharillas de café	1999	BIEN
12	Vasos de agua	1999	BIEN
2	Jarras de leche	1999	BIEN
1	Tijera	1999	BIEN
1	Abrelatas	1999	BIEN
2	Cuchillos de cocina	1999	BIEN
8	Servilleteros	1999	BIEN

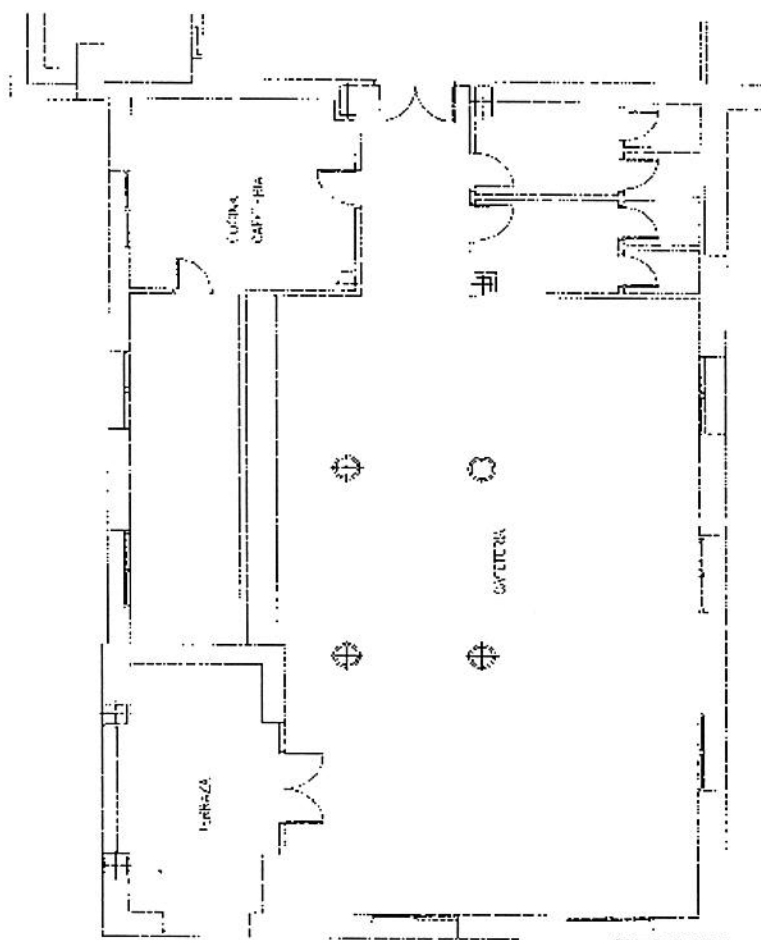


C/ Altos de Nava, s/n - 24080 León  
Tel.: 987 27 72 10 - Fax 987 27 72 32 /

## **ANEXO V**

### **Lote 2: CAFETERIAS HOSPITAL MONTE SAN SIDRO Y SANTA ISABEL**

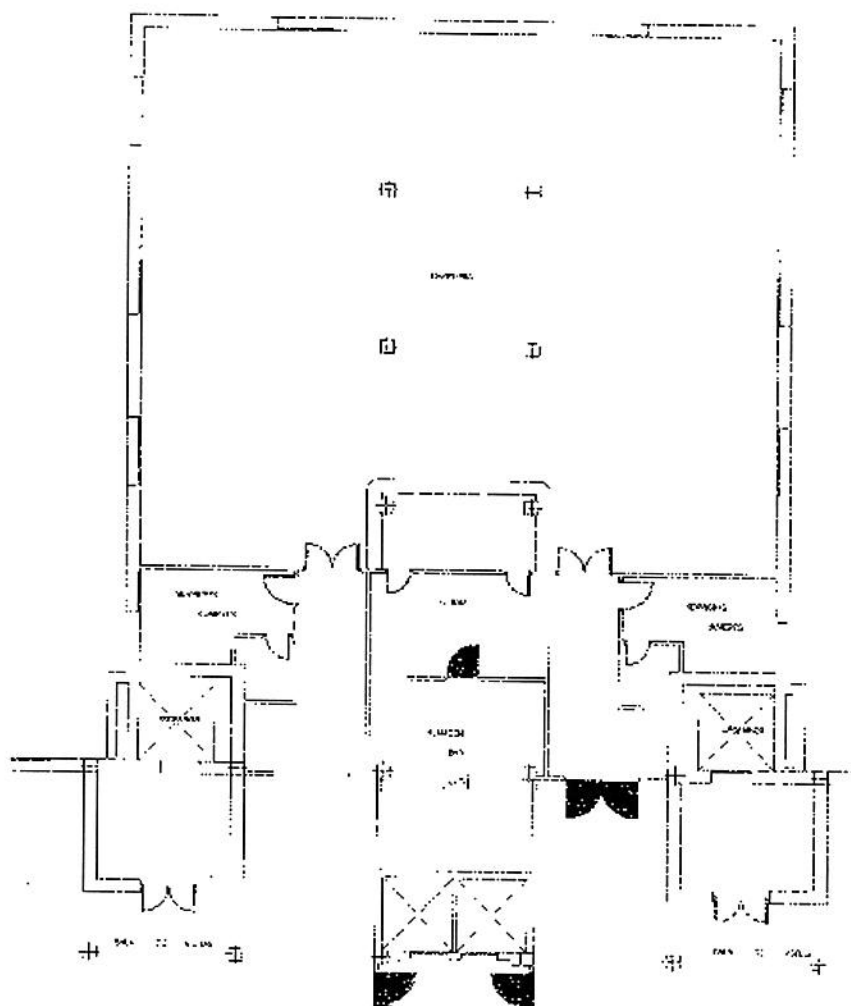
#### **PLANOS CAFETERIA HOSPITAL MONTE SAN ISIDRO**



Plano de planta. Cafetería Hospital Monte San Isidro  
Complementación: planta 0

Revisado 1/1/05

# **PLANOS CAFETERIA HOSPITAL SANTA ISABEL**



Plano de planta: Cafetería Hospital Psiquiátrico Santa Isabel  
Enfrazamiento: planta 0

Escala: 1:100

## **ANEXO VI**

### **Lote 2: CAFETERIAS HOSPITAL MONTE SAN SIDRO Y SANTA ISABEL**

#### **ARTICULOS DE VENTA OBLIGATORIA EN LAS CAFETERIAS DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL MONTE SAN ISIDRO Y SANTA ISABEL**

		PRODUCTOS	MARCA	GR/CC/UNIDAD ES POR RACIÓN
<b><u>GRUPO 1</u></b>	-	<b>CAFÉ, INSUFIONES, LACTEOS, REPOSTERIA, DESAYUNOS:</b>		
	1	CAFÉ SOLO		
	2	CAFÉ CON LECHE		
	3	CAFÉ CORTADO		
	4	CAFÉ DESCAFEINADO		
	5	INFUSIONES		
	6	VASO DE LECHE 200 CC		
	7	COLACAO		
	8	TOSTADAS (con mantequilla y mermelada)	TOSTADAS MANTEQUILLA MERMELADA	
	9	BOLLERIA DEL DIA (NAPOLITANA, CROISSANT, PALMERA)		
	10	MAGDALENAS		
	11	SOBAOS		
	12	CHURROS		
	13	CAFÉ CON LECHE GRANDE, INFUSIÓN O CHOCOLATE CON TOSTADA O BOLLERÍA Y MERMELADA Y MANTEQUILLA		
	14	CAFÉ CON LECHE GRANDE, INFUSIÓN O CHOCOLATE CON BOLLERÍA Y MERMELADA Y MANTEQUILLA Y ZUMO		
	15	CAFÉ CON LECHE GRANDE, TÉ O CHOCOLATE CON TOSTADAS O BOLLERÍA Y ZUMO NATURAL DE NARANJA		
	16	ZUMO NATURAL DE NARANJA Y TOSTADA O BOLLERÍA		
<b><u>GRUPO 2</u></b>	-	<b>BEBIDAS FRIAS: REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS MINERALES</b>		
	1	ZUMO NATURAL		
	2	ZUMO ENVASADO		
	3	ZUMO TETRA BRIK 1 L.		
	4	BATIDOS EMBOTELLADOS		
	5	REFRESCOS CRISTAL		
	6	REFRESCOS LATA		

	7	AGUA 1,5 L		
	8	AGUA ½ L		
	9	MOSTO		
<b>GRUPO 3</b>		<b>CERVEZAS</b>		
	1	CERVEZ CORTO		
	2	CERVEZA CAÑA		
	3	CERVEZA BOTELLA 1/3		
	4	CERVEZA SIN ALCOHOL		
<b>GRUPO 4</b>		<b>TAPAS Y RACIONES (Con pan)</b>		
	1	EMPANADILLA		
	2	CHAMPIÑÓN (1/12) DOCENA		
	3	CROQUETA		
	4	CHORIZO FRITO		
	5	GAMBAS AL AJILLO (RACIÓN)		
	6	ACEITUNAS RELLENAS (RACIÓN)		
	7	ACEITUNAS CON HUESO (RACIÓN)		
	8	ENSALADILLA RUSA (RACIÓN)		
	9	CALAMARES (RACIÓN)		
	10	JAMÓN SERRANO		
	11	QUESO CURADO		
	12	PINCHO TORTILLA		
<b>GRUPO 5</b>	-	<b>BOCADILLOS Y SANDWICHES</b>		
		<b>BOCADILLOS ( PAN DE 80 a 100 GRAMOS)</b>		
	1	JAMÓN SERRANO		
	2	CHORIZO		
	3	LOMO		
	4	TORTILLA		
		<b>MINI BOCADILLOS (PAN DE 50 a 60 GRS)</b>		
	5	JAMÓN SERRANO		
	6	CHORIZO		
	7	LOMO		
	8	TORTILLA		
		<b>SANDWICHES</b>		
	9	JAMON YORK Y QUESO		
	10	VEGETAL		
<b>GRUPO 6</b>		<b>PLATOS COMBINADOS (PAN y 50 cl de agua mineral o 50 cl de cerveza)</b>		
	1	DOS HUEVOS FRITOS, LOMO FRESCO, PATATAS Y ENSALADA		
	2	TORTILLA, TERNERA, CROQUETAS, PATATAS Y ENSALADA		

	3	PECHUGA DE POLLO, ENSALADILLA, ESPÁRRAGOS, PIMIENTO Y TOMATE		
	4	MERLUZA, TERNERA, ENSALADILLA, HUEVO Y LECHUGA		
<b>GRUPO 7</b>	-	<b>MENÚ DEL DÍA</b>		
<b>GRUPO 8</b>	1	<b>MENU PERSONAL DE GUARDIA (COMIDA – CENA)</b>		

### 3. LIMPIEZA Y CONDICIONES HIGIENICAS

- 3.1.1. La limpieza de los locales destinados a cafetería y comedor será de cuenta del adjudicatario, debiendo tener personal permanentemente disponible para mantener en todo momento el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en un centro sanitario.
- 3.1.2. La limpieza de la cafetería y restaurante y los materiales necesarios para el desarrollo correcto del servicio será por cuenta de la Empresa Adjudicataria, quien **mantendrá en todo momento la más escrupulosa limpieza de los locales, mobiliario, enseres, aparatos, etc.** con el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección y lo especificado en este pliego.
- 3.1.3. La limpieza de las cafeterías ha de incluir un conjunto de actuaciones de limpieza **en las horas en que no causen molestias a los usuarios**, al final de cada turno, limpieza diaria y las limpiezas programadas periódicas, siguiendo las pautas y frecuencias del cuadro que se incluye en este apartado y de los puntos siguientes.
- 3.1.4. Periódicamente cada seis meses, los locales destinados a cafetería, deberán ser sometidos a una limpieza integral en profundidad, para lo cual permanecerán cerradas un plazo no inferior a 24 horas, para proceder a la limpieza señalada.
- 3.1.5. El Adjudicatario mantendrá limpias de cualquier tipo de materiales, las zonas de acceso a la cafetería y almacenes de víveres, en especial los accesos de carga y descarga que se utilice para la recepción de las mercancías.
- 3.1.6. El Adjudicatario contratará los servicios de una empresa especializada en desinsectación y desratización para que haga la programación periódica de las intervenciones que sean necesarias sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales cuando el caso lo requiera por motivo de plagas entre dos de las intervenciones programadas. Estas acciones se realizarán combinadas con las acciones de desinsectación y desratización que realice el complejo Asistencial para la globalidad, **que deberá ser aprobado en todo caso por el Servicio de Medicina Preventiva del Complejo Asistencial.**
- 3.1.7. El Complejo Asistencial, ejercerá un permanente control en los aspectos de la limpieza, tanto de los alimentos y bebidas, como de los recipientes que los contengan, así como de las instalaciones y la calidad de las materias primas.

- 3.1.8. El Servicio de Medicina Preventiva del Complejo Asistencial podrá ejercer funciones inspectoras en cuanto a los requisitos higiénicos sanitarios, tanto de instalaciones como de los artículos de consumo, pudiendo proponer a la Dirección la clausura de las cafeterías hasta tanto no se subsanen las deficiencias que se hayan observado.
- 3.1.9. Las basuras se depositarán en recipientes cerrados provistos de tapadera que incluirán una bolsa de plástico desechable que será retirada siempre que esté llena y por lo menos una vez a la mañana y tarde. Los recipientes se conservarán en perfecto estado de limpieza para lo cual al menos se realizará una limpieza diaria con agua o presión y producto específico. Se adecuará una sala para el almacenamiento de basuras, desperdicios y embalajes de acuerdo con las condiciones higiénico-sanitarias que fije la norma procedente. En ningún caso se almacenará material de este tipo fuera del recinto de la cafetería.
- 3.1.10. El adjudicatario facilitará a la Dirección de Gestión del Hospital fotocopia de las hojas del libro de visitas y copia de las actas que la inspección levante. Se hará cargo de las sanciones y las hubiese y en el plazo máximo de 1 mes desde la firmeza de la sanción pasará a la dirección informe exhaustivo sobre las acciones llevadas a cabo para corregir los defectos apuntados por la Inspección.
- 3.1.11. Las empresas concursantes presentarán un Plan genérico de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) que deberá ser aplicado en el primer trimestre de contrato. Asimismo, incluirá un Programa detallado de formación del personal (manipuladores de alimentos) en cumplimiento del RD 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos (BOE nº 48, 26/02/2000) y Decreto 269/2000, de 14 de diciembre, por el que se regulan los planes sobre higiene de los alimentos en industrias y establecimientos alimentarios (BOCyL nº 244, 20/12/2000)

#### **4. TRIBUTOS**

- 4.1. Serán por cuenta del adjudicatario el pago de impuestos, arbitrios y tasas de cualquier clase que sean, del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que de lugar la explotación del Servicio. Especialmente está obligado al Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que los precios ofertados, deberán tener en cuenta esta circunstancia.

#### **5. FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL Y SEGUIMIENTO DE LA INFORMACIÓN**

Por la Dirección del Centro, se designará al personal autorizado para realizar en cualquier momento *y sin previo aviso* una inspección de las instalaciones del adjudicatario que se compromete a facilitar dichas inspecciones. De cualquier anomalía observada se dará cuenta por escrito al adjudicatario de forma inmediata disponiendo éste de 48 horas para corregirlas *reportando a la Dirección las acciones emprendidas*.

La no corrección de las anomalías apuntadas en el anterior párrafo, así como la existencia de un elevado número de reclamaciones puede llevar a:

- ❖ Sanciones de carácter económico. Abono del coste de las soluciones adoptadas por el Hospital remitiendo factura al adjudicatario.



- ❖ Advertencia formal de cancelación del contrato.
- ❖ Cancelación formal si no se adoptan medidas solicitadas.

Mensualmente se remitirá a la Dirección de Gestión y SSGG información detallada sobre la evolución del servicio prestado a través de un cuadro de mando a definir y elaborar conjuntamente con el Hospital en el plazo máximo de un mes desde la adjudicación del servicio.

## **6. RECLAMACIONES**

- 6.1. Existirá a disposición de los usuarios de las cafeterías hojas de reclamaciones de cuya existencia se expondrá notificación al público en lugar visible, accesible y permanente. Estas hojas se presentarán inmediatamente a la Dirección del Hospital si se consigna alguna reclamación. No obstante, mensualmente se pasará copia a la Dirección del Hospital de las reclamaciones que se hayan producido
- 6.2. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos e instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y resolver de las reclamaciones que formulen los usuarios de las cafeterías contratadas
- 6.3. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos e instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y resolver de las reclamaciones que formulen los usuarios de las cafeterías contratadas.

## **7. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES DEL ADJUDICATARIO**

- 7.1. El adjudicatario responderá civil y penalmente de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando al Hospital de cualquier responsabilidad sobre el mismo. Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión.

Residuos:

- 7.2. Deberá disponer el adjudicatario de un programa de gestión de residuos con clasificación, separación y gestión por tipo de residuo. Coordinará esta actividad con la del Hospital reportando al responsable de esta área en el Hospital cuadro de mando mensual. Dispondrá de separador de grasas y programa de eliminación a través de gestor autorizado de las grasas y aceites recogidos.

León, 6 de octubre de 2016

La Directora de Gestión y SS. GG. Del Complejo Asistencial Universitario de León



Fdo.: Eva M.ª Santos Flórez