

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO
DE CAFETERÍAS-COMEDOR DEL HOSPITAL RÍO CARRIÓN DEL COMPLEJO
ASISTENCIAL DE PALENCIA

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto la contratación de la explotación del servicio de cafetería-comedor de personal del Hospital Río Carrión y de la cafetería-comedor de público en general, en adelante **cafeterías**.

La oferta del contrato se formula por 2 lotes designándose a estos efectos

Lote uno: Cafetería de Personal

Lote dos: Cafetería de Público

2.- DURACIÓN

La duración inicial del contrato será de dos años a contar desde la formalización del mismo, prorrogables por periodos anuales o inferiores a un año.

3.- HORARIO DEL SERVICIO

3.1- El horario de apertura de la cafetería del personal será de 8,00 h a 21,00 h, todos los días del año.

3.2- El horario de apertura de la cafetería del público será de 8,00 h a 22,45 h, todos los días del año.

Respetando el horario mínimo establecido, las empresas concursantes podrán proponer los horarios de servicios que consideren oportunos.

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 de la Dirección.

4.- UBICACIÓN DEL SERVICIO

La explotación de las cafeterías- comedores tendrá lugar en los locales que, a estos efectos dispone el Hospital Río Carrión:

Local cafetería personal en la primera planta

Local cafetería del público en la planta baja

Las instalaciones que el centro pondrá a disposición del adjudicatario deberán ser utilizadas con la diligencia y el cuidado debidos para los fines objeto del contrato.

Se acompañan planos de los locales.

5.- USUARIOS

5.1.- Los usuarios de la cafetería del personal serán los trabajadores del Complejo Asistencial de Palencia, quienes deberán acreditar su condición y aquellos otros que estando contratados por un tercero presten un servicio de forma habitual y permanente en el Hospital.

El local destinado a cafetería del personal permanecerá abierto al público general exclusivamente durante el horario de la comida.

5.2.- Los usuarios de la cafetería del público podrán ser tanto los pacientes y usuarios en general como los trabajadores del centro.

En ningún caso se podrá suministrar artículos de comida o bebida a los pacientes internados en el Hospital.

6- LOCALES, INSTALACIONES E INVENTARIO DE MATERIAL

6.1- El adjudicatario de cada lote está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Hospital que se relacionan en el **ANEXO I**.

Serán de cuenta del adjudicatario de cada lote las reparaciones necesarias derivadas del uso normal, debiendo dar cuenta de ellas a la Dirección del Centro.

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

6.1.1 Las empresas licitadoras podrán presentar, dentro de su oferta técnica, propuestas de reforma o modificación parcial de los locales o instalaciones, acompañadas de una memoria técnica que será vinculante para el concursante, en caso de resultar adjudicatario.

Las reformas o incorporaciones que se efectúen pasarán a ser propiedad del Hospital.

La adjudicación del contrato al licitador, no supondrá la autorización simultánea para la ejecución de obras de reforma o instalaciones que hubiera propuesto, que deberán ser acordadas con la Dirección del Centro y supervisadas por el Servicio de Mantenimiento del Complejo.

Cualquier otra obra de reforma en los locales e instalaciones, habrá de ser solicitada por escrito por el adjudicatario, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización, también por escrito, de la Dirección.

6.2 - El adjudicatario deberá hacerse cargo del mantenimiento de los aparatos e instalaciones de las cafeterías que se detallan en el Anexo I.

6.3 - El adjudicatario deberá aportar los muebles, vajilla, cristalería, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios que no sean aportados por el

Hospital, que deberán ser especificados en su oferta técnica detallándose la clase y el número de objetos a aportar con el compromiso de sustitución por rotura o deterioro.

7.- AGUA, LUZ Y GAS.

El suministro de agua, gas y energía eléctrica necesarios serán aportados por el Centro. Será por cuenta del adjudicatario la reparación o reposición de los elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc..) que se inutilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

8.- LIMPIEZA

8.1 - La limpieza de los locales de las cafeterías, así como las demás instalaciones adscritas al servicio, serán obligación del adjudicatario, que deberá mantener en todo momento la más escrupulosa limpieza de los mismos, así como del mobiliario, enseres y aparatos, debiendo poner a disposición del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Centro los etiquetados de los productos químicos de limpieza que se vayan a utilizar en la limpieza cotidiana.

8.2 - El adjudicatario contará asimismo con un programa de desinfección, desinsectación y desratización que deberá ser aprobado por el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Centro y autorizado por la Dirección.

8.3 – El adjudicatario realizará una recogida selectiva de residuos, adaptándose en todo momento a lo dispuesto en el Plan de Gestión de Residuos del Hospital.

Las basuras se depositarán en recipientes cerrados provistos de tapa que incluirán una bolsa de plástico desechable que será retirada siempre que esté llena y al menos una vez por la mañana y otra por la tarde. El propio personal de la cafetería depositará estos en el lugar o contenedores establecidos por el Centro. Los recipientes y las tapas se limpiarán con agua y detergente al menos una vez al día.

9.- NORMAS DE HIGIENE Y UNIFORMIDAD

9.1 Normas de higiene y uniformidad relativas al personal

9.1.1.- El personal de la empresa adjudicataria deberá permanecer de forma continuada debidamente aseado, uniformado e identificado. Las prendas de trabajo que utilice este personal será aportado por el adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

9.1.2.- La Dirección del Hospital se reserva el derecho de exigir al concesionario 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.

9.1.3.- Como norma higiénica fundamental todo el personal cumplirá estrictamente con las condiciones que se reflejan el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos incluido el artículo 4 relativo a la formación continuada de los mismos, que correrá a cargo del adjudicatario.

9.2 Normas de higiene alimentaria

9.2.1.- Respecto a las normas generales de higiene deberá cumplirse todo lo establecido en el real decreto 3484/2000 de 29 de Diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

9.2.2.- Asimismo deberán cumplirse las normas de higienes relativas a los productos alimenticios establecidas en el Real Decreto 2207/1995 de 28 de diciembre.

10.- CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES

10.1 – La dotación de la plantilla será enumerada por la empresa en su oferta, teniendo en cuenta la cobertura de todas las actividades de las cafeterías, los horarios y las categorías

laborales, sin perjuicio de la obligatoriedad de subrogación en la contratación de personal establecida en la legislación vigente o en el convenio colectivo del sector.

Igualmente la empresa presentará un plan de sustituciones en caso de IT o de vacaciones de los trabajadores que garantice en todo momento la correcta prestación del servicio.

10.2.- Cualquier variación sobre el número de personas inicialmente ofertado, deberá contar obligatoriamente con la autorización de la Dirección del Hospital.

10.3 - Este personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, debiendo cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, retribuciones, Seguridad Social, Seguridad e Higiene en el trabajo, Mutualidades, Sanidad y cualesquiera otras medidas que afecten al mismo.

El adjudicatario quedará obligado a presentar ante la Dirección del Hospital, antes del comienzo de la prestación del servicio la Evaluación de Riesgos Laborales del Personal.

Igualmente queda obligado a presentar mensualmente a la Dirección, la copia de los boletines de cotización a la Seguridad Social de todo el personal a su cargo, así como el listado del personal contratado en ese momento y de los movimientos de altas y bajas producidos.

El incumplimiento de tales obligaciones por parte del adjudicatario o las infracciones que pudieran cometerse en las materias señaladas o las que eventualmente pudiera cometer el personal dependiente del adjudicatario, no generará responsabilidad de ningún orden para la Administración, ya que como consecuencia de este contrato, el Complejo Asistencial de Palencia, no contrae ningún vínculo laboral, jurídico, económico ni de cualquier otro género, ni aún en el supuesto que las medidas adoptadas por el adjudicatario con el personal, tengan por causa el cumplimiento o interpretación del contrato.

10.4. – Todo el personal de cafeterías queda vinculado a la obligación de mantener **la confidencialidad** sobre todos los datos de los que pudiera tener conocimiento con motivo

del desempeño de su actividad laboral. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de exigir al concesionario que prescinda del personal que no guarde la confidencialidad debida.

10.5 - En ningún caso podrá contratar para el Servicio de Cafetería personal vinculado profesionalmente con el SACYL.

10.6 - El adjudicatario se compromete a no utilizar la denominación del Complejo Asistencial de Palencia ni otra del SACYL, en relaciones con terceras personas a efectos de facturación, proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga o que pueda contraer.

10.7.- Como **ANEXO II** se adjunta la relación de la categoría profesional y antigüedad del personal que actualmente presta servicios en las cafeterías.

11.- CONDICIONES GENERALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

11.1.- En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

11.2.- En las cafeterías se aplicará, en todo momento, la legislación vigente sobre bebidas alcohólicas y tabaco.

11.3.- Los enfermos ingresados no podrán permanecer en las cafeterías. En caso de producirse tal situación, el concesionario deberá comunicárselo al paciente, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo o asistencia.

11.4.- La calidad de los artículos y las consumiciones así como el servicio que se preste será similar a la de una cafetería de categoría especial de las reguladas por la legislación vigente.

11.5.- El adjudicatario asegurará los locales y enseres destinados a la cafetería contra incendios, robo, explosiones, **intoxicaciones alimentarias** y **responsabilidad civil**.

El adjudicatario será responsable de la renovación de la póliza por todo el tiempo que dure del contrato.

12.-GASTOS E IMPUESTOS

El adjudicatario asumirá todos los gastos de explotación del servicio, excepto los gastos de agua, luz y gas que son de cuenta del Hospital.

Los impuestos, contribuciones, arbitrios, tasas o gravámenes que pesen sobre el contrato o sobre el objeto del mismo aún en el supuesto de estar reconocido el derecho a su repercusión.

13.- INSPECCION Y CONTROL DEL SERVICIO

La Dirección del Centro podrá inspeccionar el servicio a través de las personas que designe, quienes en el ejercicio de estas funciones, podrán entrar en todos los locales de cafetería, comedor, cocina, almacenes, etc., para comprobar el cumplimiento de las normas de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, pudiéndose realizar, en particular, las siguientes actuaciones:

- a) Controles microbioógicos de utensilios y alimentos
- b) Técnicas de preparación
- c) Calidad y cantidad de las materias
- d) Verificación de que los proveedores cumplen con la reglamentación técnico-sanitaria vigente

13.2. En cumplimiento de la normativa vigente, el servicio contratado podrá ser objeto de inspección sanitaria. En este caso el adjudicatario informará del resultado de la inspección a la Dirección del Centro pudiendo constituir una causa de rescisión del contrato la imposición de una sanción grave en materia de seguridad alimentaria.

14.- PROPUESTA ECONÓMICA

14.1.- La propuesta económica incluirá una relación vinculante de los diversos artículos de cafetería y comedor que los concursantes se comprometan a ofrecer en caso de resultar adjudicatarios.

La relación de productos contendrá los referidos a los siguientes grupos:

GRUPO I: CAFÉS, INFUSIONES Y LÁCTEOS
GRUPO II: BEBIDAS
GRUPO III: BOLLERÍA
GRUPO IV: BOCADILLOS
GRUPO V: PINCHOS VARIADOS
GRUPO VI: RACIONES Y APERITIVOS
GRUPO VII: MENÚ DEL DÍA
GRUPO VIII: PLATOS COMBINADOS

14.2.- La calidad de los artículos y productos ofertados será determinada en la oferta económica resultando vinculante durante toda la vigencia del contrato.

Cualquier variación que suponga un incumplimiento de las calidades contratadas por parte del adjudicatario podrá ser motivo de rescisión del contrato.

14.3.- Los precios consignados por los concursantes serán los de venta final a los usuarios de las cafeterías.

15.- CANON DE EXPLOTACIÓN

15.1.- Se establece un canon anual mínimo por la explotación del Servicio de dieciséis mil Euros (16.000 €) por el lote nº 1 y de veinte mil Euros (20.000 €) por el lote nº 2, cuya oferta podrá ser mejorada por cada concursante de acuerdo con su proyecto de explotación.

15.2.- El canon de explotación resultante habrá de ser abonado por el adjudicatario en los cinco días siguientes al de recibo de la factura expedida por el Servicio de Contabilidad del Complejo Asistencial de Palencia, en la que se consignará el IVA separadamente.

16.- LISTA DE PRECIOS

16.1- El adjudicatario está obligado a tener expuestos en sitio perfectamente visible para el público, relación total de artículos a servir, con expresión de calidad, cantidad, macas precios de los mismos, debidamente visados y sellados por la Dirección del Hospital.

16.2- Cualquier modificación de precios calidades y cantidades que pretenda introducir, siempre que no alteren fundamentalmente las que sirvieron de base para la adjudicación del concurso, deberá solicitarla por escrito debidamente razonado a la Dirección del Hospital, señalando las causas, indicando las repercusiones que en los precios pudieran tener las alzas que legalmente pudieran establecerse (especificando la disposición reguladora) y acompañarlo de un estudio o propuesta que justifique la modificación que se solicita. En todo caso no podrá solicitar revisión de precios en un plazo mínimo de un año.

Cualquier revisión de precios conllevará la revisión del canon de explotación en el mismo porcentaje.

17.- PLAN HOSTELERO

Los concursantes presentarán un plan hostelero en el que se detallarán los horarios de las comidas y cenas, teniendo en cuenta que el menú del día tendrá un precio único y válido para todos los días y que estará compuesto como mínimo de:

Primer plato: con tres alternativas para que el usuario elija una de ellas.

Necesariamente una de dichas alternativas deberá tratarse de verduras.

Segundo plato: con tres alternativas para que el usuario elija una de ellas.

Necesariamente una de dichas alternativas deberá tratarse de pescado

Bebida: Deberá estar envasada para elegir entre agua mineral, cerveza, vino ó refresco.

Postre: Se ofertarán como mínimo 3 variedades, siendo una de ellas yoghurt.

Pan : Bollo 60 ó 70 gr.

El menú del día deberá ser publicado antes de las 10 horas del mismo día en el tablón que a tal fin se instalen en las Cafeterías-Comedor con expresión de la modalidad de cada plato.

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 sin que ello pueda suponer un aumento sobre el precio del componente sustituido aunque el precio unitario del sustituto fuera superior.

La empresa adjudicataria deberá ofertar una amplia gama de menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año, incluyendo menús especiales en las festividades.

El plan hostelero deberá contemplar la periodicidad de la rotación de los menús.

18.- RECLAMACIONES Y RESPONSABILIDAD

18.1- En cumplimiento de la normativa vigente en esta materia en la comunidad de Castilla y León, existirán a disposición del usuario hojas de reclamaciones debiendo constar en lugar bien visible la existencia de las mismas.

18.2- El adjudicatario, con independencia de su trámite oficial, se obliga a dar cuenta a la Dirección de todas las reclamaciones presentadas en un plazo de 24 horas.

19.- CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN

Se tomarán en consideración los siguientes aspectos:

- 1.- Precio del canon ofertado por la explotación.
- 2.- Mejoras propuestas referidas a:
 - a) Plazo de puesta en marcha de la gestión en caso de resultar adjudicatario.
 - b) Calidad y reposición del equipamiento ofertado.
 - c) Mejora de la imagen externa e interna del Hospital.
- 3.- Relación calidad-precio de los productos y menús ofertados.
- 4.- La calidad del modelo de gestión hostelera ofertado.
- 5.- Referencias profesionales de la empresa licitadora.
- 6.- Propuesta de plantilla para la cobertura del servicio contratado.

20.- PENALIDADES

Además de las causas comunes de rescisión, serán causa de rescisión del contrato con pérdida total de la fianza definitiva:

- 1.- La omisión grave en el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria.
- 2.- La violación del deber de confidencialidad por parte de la empresa adjudicataria
- 3.- La sanción administrativa grave en materia de salud alimentaria.
- 4.- La variación maliciosa a la baja de las calidades ofertadas.

Palencia, 11 de Mayo de 2.007

EL DIRECTOR GERENTE DE
ATENCIÓN ESPECIALIZADA

Fdo. Miguel Ángel Ortiz Valdivielso

ANEXO 1

INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES DE LAS CAFETERÍAS DEL HOSPITAL RÍO CARRIÓN DEL COMPLEJO ASISTENCIAL DE PALENCIA

CAFETERÍA DE PERSONAL

ZONA OFFICE-COCCIÓN

- Mesa entrada lavavajillas acero inox. (1400 x 750 x 850)
- Lavavajillas compacto (650 x 775 x 1450)
- Mesa salida lavavajillas (700 x 700 x 850)
- Campana mural acero inox. (3000 x 900 x 900)
- Fry-top a gas (700 x 700 x 240) (ANGELO PO)
- 2 Mesas neutras acero inox. (350 x 700 x 900)
- 1 Cocina a gas de 4 fuegos (700 x 700 x 900) (ANGELO PO)
- 1 Armario frío de 2 puertas y 1.500 l. (1500 x 800 x 2150) (ANGELO PO)
- 1 Peladora patatas, PPC-6 con bancada en acero
- 1 Armario frío de 3 puertas 1.500 l. (CASFRI)
- 1 Armario frío de 3 puertas 1.500 l. (SOPAC)
- 1 Mesa de trabajo de acero inox., armazón de hierro (1,80 x 0,70)
- 1 Máquina de cortar patatas (DITO SAMA)
- 1 Arcón congelador (1,33 x 0,64 m.)
- 2 Mesas de trabajo, acero inox., cerradas (1,50 x 0,70 y 2 x 0,70 m.)
- 1 Cortadora de fiambres con cuchilla de 30 cm. (BRAVER)
- 1 Mesa con 1 seno/fregadero de 1,40 x 0,70 m. (office)
- 1 Mesa con 2 senos de 1,40 x 0,70 m (office)
- 1 Mesa de acero inox. de 1,60 x 0,70 m. (office)
- 1 Lavamanos en acero inox, con grifo

ZONA AUTOSERVICIO

- Mueble distribuidor de pan, cubiertos, vasos y bandejas (870 x 700 x 1520)
- Armario y cuba refrigerados p/recipientes GN (1450 x 750 x 880)
- Armario, cuba y vitrina refrigerados p/recipientes GN (1450 X 750 X 880)
- Armario y baño maría, 4 recipientes GN 1/1 (1450 x 750 x 880)
- Módulo cajero (1200 x 820 x 870)
- Encimera barra acero inox. de 2900 mm. de longitud
- 1 Fregadero acero inox. de un seno, con grifo
- 1 Vitrina frigorífica de 1 m. (INFICO)
- 2 Sotabancos traseros (uno cafetero) con 3 estantes, de 2,45 x 0,60 m.
- 1 Registradora (CASSIO)

CAFETERÍA DE PÚBLICO

ZONA LAVADO

- Mesa entrada acero inox. (1400 x 750 x 850)
- Lavavajillas compacto (650 x 775 x 1450)
- Mesa salida (500 x 750 x 850)

ZONA COCCIÓN

- Fregadero industrial de dos cubas (1800 x 600 x 850)
- Freidora gas de dos cubas, 12 l. (700 x 700 x 900)
- Fry-top a gas (700 x 700 x 240)
- Cocina a gas de cuatro fuegos con horno (700 x 700 x 900)
- Elemento neutro apoyo (700 x 700 x 900)
- Campana central, filtros acero (3000 x 900 x 900)
- Peladora patatas Mod. PPC-6
- 4 Mesas acero inox. de 150 x 60 cm. (2 con puertas)
- 1 Mueble frigorífico de cuatro puertas.
- 1 Lavamanos en acero inox. con grifo.
- 1 Arcón congelador de 1,33 x 0,64 m.

ZONA AUTOSERVICIO

- Mueble distribuidor de pan y cubiertos, acero inox. (870 x 700 x 1520)
- Armario y cuba refrigerados (1450 x 750 x 880)
- Armario, cuba y vitrina refrigerados, acero inox. (1450 x 750 x 1730)
- Armario y baño maría, 4 recipientes GN 1/1 (1450 x 750 x 880)
- Módulo cajero (1200 x 820 x 870)
- Cámara frigorífica panelable (2600 x 2500 x 2400)
- Encimera barra acero inox. de 5000 mm. de longitud, forma de "L"
- 1 Mesa de apoyo en acero inox. de 1,80 x 0,60 m.
- 1 Vitrina expositora sobremostrador INFRICO de 1 m.
- 1 Mueble sotabanco con 3 estantes de 1,30 x 0,60 m. en acero inox.
- 1 Mueble sotabanco cafetero en acero inox. de 1,95 x 0,60 m.
- 1 Mueble neutro, acero inox. de 0,57 x 0,60 m.
- 1 Máquina de hielo de 50 Kg.
- 1 Fregadero con grifo, acero inox.
- 1 Equipo de aire acondicionado
- 1 Registradora, CASSIO-TK 6000

ANEXO II

PERSONAL ADSCRITO A LAS CAFETERÍAS DEL HOSPITAL RÍO CARRIÓN DEL COMPLEJO ASISTENCIAL DE PALENCIA

CAFETERÍA DE PERSONAL

<u>Categoría</u>	<u>Fecha antigüedad</u>	<u>Observaciones</u>
Cocinera	15/03/1998	
Ayudante cocina	24/04/1996	
Camarero	15/12/1997	
Camarero	13/05/2003	
Ayudante camarero	08/09/2002	
Ayudante camarero	20/06/2006	Sustituye una excedencia de otra persona con antigüedad de 01/09/2000
Limpiadora	19/02/2007	Termina contrato el 18/05/2007
Director	19/01/2005	

CAFETERÍA DE PÚBLICO

<u>Categoría</u>	<u>Fecha antigüedad</u>	<u>Observaciones</u>
Cocinera	13/06/1998	
Ayudante cocina	10/11/2006	Sustituye una incapacidad laboral de otra persona con antigüedad de 17/04/2002
Camarera	10/04/2001	
Camarera	09/04/1998	
Camarera	18/10/2004	
Ayudante camarero	01/01/2003	
Encargada	01/01/2000	