



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERIAS DEL HOSPITAL "LA INMACULADA" DE HUERCAL-OVERA, PERTENECIENTE AL AREA DE GESTIÓN SANITARIA NORTE DE ALMERÍA, ASÍ COMO LA INSTALACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE LIQUIDOS Y SÓLIDOS.

1.-ELEMENTOS TÉCNICOS DEL CONTRATO.

1.1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y las condiciones para la explotación del servicio de cafeterías (de público y de personal) del Hospital "La Inmaculada" de Huércal-Overa, así como la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos en el Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería.

1.2.- DENOMINACIÓN TÉCNICA.

1.2.1.- En adelante, se denominará servicio de cafetería, al conjunto formado por la explotación de la cafetería (tanto para personal de Hospital como para el público, en general) y máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, destinadas al público en general y al personal del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería., cuyas características esenciales se describen en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, y que servirán de fundamento para el cumplimiento del objeto de la explotación por parte del adjudicatario.

1.2.1.- La zona de cafetería se encuentran descrita en el plano adjunto e identificado como Anexo C del PPT.

1.3.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS

1.3.1.- Normas generales sobre la prestación del servicio de cafetería.

1.3.1.1.- El contratista deberá explotar directamente el servicio de cafetería, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa ni indirectamente la explotación, salvo autorización por escrito del Órgano de contratación.

1.3.1.2.- En la cafetería no podrá realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.

1.3.1.3.- Al contratista le estará terminantemente prohibido celebrar banquetes con motivo de fiestas o celebraciones particulares o privadas tanto del personal del

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)

Complejo Hospitalario Torrecárdenas

Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21

Paraje Torrecárdenas, s/n

04009-ALMERIA



Hospital como de personas ajenas al mismo. En caso de solicitud la celebración estará supeditada a la autorización del Hospital.

1.3.1.4.- De acuerdo con lo establecido en el artículo 26.1.c) de la Ley 4/1997, de 9 de julio, de Prevención y Asistencia en Materia de Drogas, en la cafetería no podrán expedirse bebidas alcohólicas con graduación concentrada superior a 20°, ni ningún tipo de marca de tabaco. El Órgano de contratación., se reserva el derecho de cambiar el índice de graduación alcohólica de las bebidas a suministrar, atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública y del Centro.

1.3.1.5.- El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercicio por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba. Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo o, en caso necesario, poniéndose en contacto con el servicio de seguridad del Centro.

1.3.1.6.- Queda rigurosamente prohibida en la cafetería la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio.

1.3.1.7.- El no efectuar consumición no priva del derecho a la utilización del local de cafetería al personal de la Institución que, en todo momento, deberá ser tratado con la misma diligencia y esmero que habrá de emplearse para los asistentes a la cafetería con el fin de consumo.

1.3.1.8.- El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta, quedando prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda / bazar.

1.3.1.9.- En el caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se compromete a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine el Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería.

1.3.1.10.- El adjudicatario deberá contar con las máquinas registradoras necesarias, expendedoras de ticket o justificante de pago que entregará a los usuarios aun en el caso de que no le sea requerido.

1.3.1.11.- El servicio deberá organizarse de forma que, en todo momento, atienda con prontitud y esmero las demandas de los usuarios, para lo que deberán adoptarse cuantas medidas sean necesarias en orden a evitar demoras y aglomeraciones en las horas de mayor afluencia de público y personal.

1.3.1.12.- Será obligatorio mantener un menú del día y un mínimo de tres platos combinados. El menú del día constará de un primer plato, a elegir entre tres como mínimo, un segundo plato, a elegir entre tres como mínimo, pan (70 gr. aproximadamente), un postre, a elegir entre tres o más y bebida (agua, refresco, cerveza o vino)

1.3.1.13.- En la composición del menú deberán estar previstas, como mínimo tres variantes, que no se repetirán durante un periodo mínimo quincenal.

1.3.1.14.- Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las Disposiciones Oficiales para los establecimientos de Hostelería, el contratista tendrá

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)

Complejo Hospitalario Torrecárdenas

Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21

Paraje Torrecárdenas, s/n

04009-ALMERIA



a disposición de los usuarios, un Libro de Reclamaciones, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente a la Dirección del Centro, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso, el contratista está obligado a presentarla en el plazo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros Organismos e Instituciones

1.3.1.15.- En ambas Cafeterías, y en lugares visibles, se colocarán carteles anunciadores de la existencia de estos libros.

1.3.1.16.- El adjudicatario deberá, en todo momento, tener expuesta al público en todos los locales una lista de precios legible debidamente autorizada por el Hospital, en la que figurarán los de todos los artículos que se sirvan. La incorporación de nuevos productos deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería.

1.3.1.17.- En la cafetería no podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta al objeto de expediente.

1.3.1.18.- El servicio de cafetería se prestará bajo la supervisión de la Dirección Económico-Administrativa y/o de Servicios Generales del Hospital de Huércal-Overa o persona en quien delegue y con expresa sumisión a las obligaciones que se deriven de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo, dimanantes de servicio público gestionado por el Centro en el que se ubica la cafetería, siendo causa suficiente para la resolución del contrato el incumplimiento de estas obligaciones.

1.3.1.19. El adjudicatario se abstendrá de hacer publicidad dentro del recinto hospitalario, ni usar altavoces o aparatos análogos.

1.3.1.20.- El contratista aportará el utillaje y mobiliario necesario y adicional al existente para la normal prestación del servicio, teniendo el Anexo B del presente Pliego carácter de mínimo.

1.3.1.21.-El contratista deberá atender los servicios de restauración que le serán requeridos por parte de la dirección para la celebración de eventos previa presentación de presupuesto y aprobación del mismo. Estos servicios serán abonados por la Administración Sanitaria al Contratista una vez satisfecho el servicio.

1.3.2. Precios y calidades de los artículos.

1.3.2.1.- El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, las cantidades de los artículos así como los precios ofertados (sin perjuicio a la revisión de precios a que tiene derecho según lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares) entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el IVA.

1.3.3.- Servicio de Manutención del Personal de Guardia, Continuidad Asistencial, Jornada Complementaria y Autorizada.

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)
Complejo Hospitalario Torrecárdenas
Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21
Paraje Torrecárdenas, s/n
04009-ALMERIA



1.3.3.1.- El adjudicatario estará obligado a suministrar a su cargo las dietas completas al personal autorizado por el Centro (guardia, continuidad asistencial, prolongación de jornada, etc...) hasta un **mínimo de 25 dietas completas diarias** (desayuno, almuerzo y cena) **o 50 medias dietas** (entre almuerzos y cenas) durante todos los días del año incluidos sábados, domingos y festivos. Esta cantidad podrá ser mejorada por el licitador en su oferta.

1.3.3.2.- El resto de servicios que, en su caso, excedan de esta cantidad serán sufragados por el Centro al contratista, al precio que éste haya ofertado en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, sin que en ningún caso pueda superar los 10,93 euros por menú completo (desayuno+almuerzo+cena), 4,80 euros para la media dieta (almuerzo o cena) o 1,33 euros para el desayuno (café/descafeinado solo/con leche +tostada).

1.3.3.3.- Se ofertarán el desayuno, el almuerzo y la cena, variando los dos últimos en consonancia con la época del año.

1.3.3.4.- Se ofrecerán al menos, 3 primeros, 3 segundos y 3 postres a elegir, pan y bebida (cerveza, refresco, agua, vino, etc).. Se dará como opción la alternativa de buffet de ensaladas al primer plato o al segundo plato. Del propio modo, se ofertará como alternativa al menú diario, relación de platos combinados en cantidad suficiente y adecuada. También se ofertará un *Menú Dietético* diseñado para personas que opten por un régimen alimenticio especial. El licitador en su oferta indicará propuesta de desayuno, almuerzo y cena para el personal autorizado por el Centro.

1.3.3.5.- Las cenas navideñas de los días 24, y 31 de diciembre de cada año y los menús navideños de los días 25 de diciembre y 1 de enero, serán a cuenta del adjudicatario y se confeccionarán de forma diferente a las del resto del año, esto es, serán típicas y acordes con las referidas fechas, siendo sometidas y acordadas con la Dirección Económica-Administrativa y de Servicios Generales a la que se le harán llegar con la debida anticipación alternativa y composición de las mismas.

1.3.3.6.- La Dirección del Centro establecerá los protocolos o autorizaciones necesarios para indicar al contratista la relación diaria del personal autorizado al que hay que prestar el servicio.

1.3.3.7.- Cada comensal autorizado que haga uso de este servicio especificará o se identificará en el Sistema de control o estadillo Diario que habilite la empresa, facilitando a la empresa sus datos personales: nombre completo y servicio al que pertenece, firmando en el cuadro del servicio, en su caso.

1.3.3.8.- El adjudicatario se dotará de los medios técnicos y personales adecuados para la prestación de la manutención del personal de continuidad asistencial, jornada complementaria y autorizado, durante todos los días del año.

1.3.3.9.- El cómputo de los servicios de comidas servidas se realizará con carácter mensual, de manera que el exceso de dietas o medias dietas diarias servidas sobre las que figuran en el apartado 1.3.3.1 ó en su caso las ofertadas por el adjudicatario, podrá compensarse con los días en que el número de éstas sea menor. A este respecto el adjudicatario deberá dotarse de los medios de control informáticos

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)

Complejo Hospitalario Torrecárdenas

Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21

Paraje Torrecárdenas, s/n

04009-ALMERIA



adecuados para la identificación de los servicios causados por los comensales, dando oportuna cuenta de todas las incidencias así como de la facturación, hojas de control y estadillo resumen a la Dirección Económica-Administrativa y de Servicios Generales, la cual comprobará en todo momento sobre estos extremos.

La Administración Sanitaria, cuando se aporte justificación detallada del exceso (tras hacer las compensaciones mensuales), satisfará al contratista el precio convenido de los servicios, siempre y cuando el importe total mensual supere el exceso de lo ofertado por el adjudicatario. Este exceso se calculará multiplicando las dietas completas o medias dietas por el número de días que tenga el mes. La factura con el exceso se deberá remitir al Hospital, dentro de los 15 primeros días del siguiente mes.

1.3.4.- Horario de Servicio

1.3.4.1.- El contratista prestará el servicio de forma regular y continuada según horario establecido, durante todos los días de la semana, y ello con las limitaciones que pueda establecer la Dirección del Centro. El horario mínimo de apertura del servicio de cafetería será de 7.30 horas a 23.00 horas

1.3.4.2.- El horario aproximado para la prestación del Servicio de Manutención del Personal de Guardia, Continuidad Asistencial, Jornada Complementaria y Autorizada será:

- Desayunos: de 8:00 horas a 11:30 horas
- Almuerzos: de 13:00 horas a 16:00 horas
- Cenas: de 20:30 horas a 22:30 horas

1.3.4.3.- El personal, será el necesario para una prestación óptima del servicio y estará distribuido en función de la demanda que normalmente se produzca.

1.3.4.4.- Cualquier propuesta de variación sobre el horario indicado deberá ser autorizado previamente por el Hospital "La Inmaculada". Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado con carácter no permanente, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección del Centro, exponiendo los motivos, la cual resolverá a su criterio.

1.3.5. Locales, Instalaciones y Equipos.

1.3.5.1.- El Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (en adelante, AGSNA) cuenta con un espacio específicamente dedicado, en el Hospital de la "La Inmaculada", a la cafetería de público y otro espacio destinado a cafetería de personal. En concreto la zona destinada a cafeterías del Hospital "La Inmaculada" se divide en tres núcleos diferenciados:

- Cafetería de público con una superficie de 190m², dotada con zona de autoservicio.
- Cafetería de personal con una superficie de 190 m², dotada con barra de atención directa. Existe un espacio diferenciado de 24 m² separado por una mampara de cristal y madera para el servicio de menú diario (desayuno, comida y cena) para el personal Facultativo y Sanitario de guardia médica durante 17

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)

Complejo Hospitalario Torrecárdenas

Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21

Paraje Torrecárdenas, s/n

04009-ALMERIA



horas al día.

- Zona de cocina subdividida en distintas secciones y comunes a las dos cafeterías: zona de preparación de carnes, zona preparación de pescados, zona preparación de vegetales, zona de cocción y plonge, zona de lavado, y de residuos con una superficie de 99.68 m2.

1.3.5.2.- La zona de cafetería se encuentra descrita en el plano adjunto e identificado como Anexo C del PPT.

1.3.5.3.- A la empresa adjudicataria se le pondrá a su disposición el uso de los citados espacios con el equipamiento y mobiliario para el desarrollo de la actividad contenido en el Anexo A del presente pliego y que corresponden al dominio público del Hospital "La Inmaculada", debiendo garantizar un correcto uso de los mismos, y respondiendo el adjudicatario de cualquier anomalía y/o reparación de que pudieran ser objeto. El servicio técnico de mantenimiento preventivo, correctivo e instalación puesta en marcha y reparación de averías correrá a cargo del adjudicatario (tanto en el equipamiento propiedad del contratista como en el que es propiedad del Hospital y que se pone a disposición del adjudicatario para la prestación del servicio).

1.3.5.4.- El contratista no tendrá sobre el local ni las instalaciones fijas, más derecho que el de su utilización durante el periodo de vigencia de contrato. Al contratista no se le concede la posesión, que seguirá siendo del Servicio Andaluz de Salud y solo se le concede el uso en cuanto sea necesario. Específicamente serán de cuenta del adjudicatario, el mantenimiento de las instalaciones, así como las revisiones obligatorias de todas las instalaciones y equipos.

1.3.5.5.- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería, que se ponen a disposición para la ejecución del contrato debiendo realizar cuantas actuaciones la Administración estime obligatorias para que aquellas se adecuen a las condiciones de habitabilidad, uso y confortabilidad acordes con su función o que sean exigida por la normativa sectorial de aplicación, siendo por cuenta del adjudicatario las reparaciones necesarias que se efectúen para el correcto funcionamiento de las instalaciones así como el abono de los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un buen uso y cuidado. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos los cuales se entenderán a su cargo.

1.3.5.6.- En caso de que la instalación de un nuevo elemento, de cualquier clase, suponga la retirada de alguno de los existentes del Centro, el nuevo material instalado, siempre con la oportuna autorización de la Dirección, quedará en propiedad del centro.

1.3.5.7.- El adjudicatario no podrá gravar ni enajenar los bienes que ocupa, propiedad exclusiva del Servicio Andaluz de Salud, en virtud del contrato suscrito.

1.3.5.8.- El adjudicatario está obligado a dar pintura a todos los paramentos de sus dependencias al menos una vez al año. Los locales estarán limpios y presentables, no permitiéndose humos ni malos olores. Será por cuenta del adjudicatario los trabajos y obras de adaptación necesarios para conseguir lo primero y evitar lo segundo.

1.3.5.9.- El adjudicatario no podrá realizar reformas ni añadir elementos a la estructura

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)

Complejo Hospitalario Torrecárdenas

Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21

Paraje Torrecárdenas, s/n

04009-ALMERIA



sin la autorización expresa de la Dirección del Centro, y si esto ocurre quedarán en beneficio del Centro, sin derecho alguno a indemnización ni compensación del canon adeudado por el adjudicatario.

1.3.5.10.- El contratista está obligado a aportar el equipamiento necesario adicional que será de buena calidad. La aportación de este tipo de material así como las reposiciones del mismo será sin pérdida de la propiedad por el contratista a la finalización de la presente contratación. En el Anexo B del presente Pliego, se detallará el equipamiento mínimo y con carácter orientativo necesario que el contratista deberá aportar para la prestación del servicio y que en todo caso deberá reflejar los aparatos y mobiliario no aportados por la el Hospital "La Inmaculada", así como la vajilla, menaje, lencería y otros utensilios necesarios para el servicio. La reposición de los mismos, correrán íntegramente por cuenta del adjudicatario, conservando la propiedad de los mismos en todo momento. Éstos serán suficientes, se mantendrán en perfecto estado de uso y deberán ser de primera calidad. El contratista deberá detallar en su oferta (en el Anexo VII del Pliego de Cláusulas administrativas particulares) las características técnicas de los mismos, reservándose el Hospital "La Inmaculada" la capacidad de solicitar el cambio o modificación de aquellos que pudieran no reunir las características adecuadas en cuanto a calidad.

1.3.5.11.- El adjudicatario se encargará de la limpieza y conservación de los locales de Cafeterías a su cargo, incluyendo la limpieza de los sistemas de extracción y elementos anexos que se hallen en el interior de la cocina así como los accesorios de la climatización situados en el falso techo de las cafeterías (difusores y rejillas), no permitiéndose humos ni malos olores, siendo cuenta del contratista los trabajos y obras de adaptación necesarios para conseguir lo primero y evitar lo segundo.

1.3.5.12.- Los aseos públicos de las cafeterías deberán disponer continuamente de papel higiénico, dispositivos de jabón y toallas de papel o secadores de mano de aire, que serán suministrados por el adjudicatario.

1.3.5.13.- El gasto originado por los consumos normales de agua, gas, electricidad, como consecuencia de la actividad objeto del contrato serán soportados por el AGSNA. Ahora bien, durante la ejecución del contrato el AGSNA se reserva la potestad de exigir al contratista la instalación de contadores independientes que recojan el consumo de los citados suministros, así como los gastos derivados de la instalación de dichos contadores y sus consumos posteriores.

1.3.5.14.- Podrá autorizarse la instalación de teléfonos directos, previa petición expresa del contratista, siempre que asuma los gastos de instalación, abono y utilización, quedando prohibida la instalación de teléfonos públicos por parte del adjudicatario dentro de las cafeterías.

1.3.5.15.- Serán de cuenta del adjudicatario los recibos y gastos derivados de la recogida de basura, desde el primer día de inicio de explotación del servicio, debiendo el contratista realizar las gestiones oportunas ante la empresa encargada de la recogida de basuras, para sufragar los recibos devengados durante la ejecución del contrato; asimismo la adquisición y reposición de cubos y contenedores para la recogida de la basura generada en las cafeterías de público y personal correrán a cargo del contratista.

1.3.5.16.- Todos los gastos tanto administrativos (permisos, licencias, etc.) como técnicos que sean necesarios para el acondicionamiento de las instalaciones y el

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)

Complejo Hospitalario Torrecárdenas

Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21

Paraje Torrecárdenas, s/n

04009-ALMERIA



equipamiento correrán por cuenta del contratista.

1.3.5.17.- Para el comienzo de la prestación la empresa adjudicataria tiene que, tener a punto todo el equipamiento de material, mobiliario, enseres, gestiones diversas etc., para garantizar la correcta prestación del servicio.

1.3.6.- Mobiliario, material auxiliar y utillaje.

1.3.6.1.- El contratista está obligado a aportar el material auxiliar, vajilla, cristalería, lencería, cubertería y cualesquiera otro material necesario para prestar el servicio que de detalla en el Anexo B y habrá de ser de primera calidad y digno de la instalación y servicios en que han de utilizarse. En ningún caso podrán utilizarse piezas deterioradas. Esta aportación lo será sin pérdida de la propiedad una vez finalizado el contrato. Se identificará por el licitador en el Anexo VII del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, la relación de bienes aportados.

1.3.6.2.- Durante el período de ejecución del contrato el contratista presentará a la Dirección del Centro, propuesta de material a utilizar en caso de que pretenda realizar cualquier modificación del mismo.

1.3.6.3.- Toda reposición diaria de máquinas, limpieza e higiene de las mismas, se realizará por personal autorizado para la manipulación de alimentos. Todos los gastos que se originen por la realización de estas actividades serán abonados por el contratista, excluyéndose cualquier vinculación con la Administración contratante o responsabilidad en el orden social de la misma.

1.3.6.4.- El servicio técnico de mantenimiento preventivo y correctivo, instalación, puesta en marcha y reparación de averías de todas las instalaciones y equipos correrá a cargo de la empresa contratista.

1.3.7.- Limpieza, higiene y salubridad de las instalaciones.

1.3.7.1.- La limpieza de los locales destinados a la cafetería, así como de los cristales exteriores de la misma será realizada por el contratista en horas que no causen molestias al usuario. En todo caso, deberá mantener un perfecto estado de limpieza y de higiene que evite peligro alguno para la salud pública, no permitiéndose, asimismo, humos ni malos olores.

1.3.7.2.- La empresa adjudicataria asumirá la limpieza, conservación y reposición de los enseres puestos a su disposición por el AGSNA, e igualmente la limpieza, conservación y reposición del material propio.

1.3.7.3.- Los locales estarán perfectamente limpios y presentables, a cuyos efectos deberá dedicar el personal necesario en cada uno de los turnos de las respectivas cafeterías para mantener el adecuado nivel de orden y limpieza.

1.3.8.- Reclamaciones y responsabilidad

1.3.8.1.- Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las Disposiciones Oficiales para los establecimientos de Hostelería, el contratista tendrá a disposición de los usuarios, un Libro de Reclamaciones, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente a la Dirección del Centro,

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)

Complejo Hospitalario Torrecárdenas

Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21

Paraje Torrecárdenas, s/n

04009-ALMERIA



salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso, el contratista está obligado a presentarla en el plazo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros Organismos e Instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver de las reclamaciones que formulen los usuarios.

1.3.8.2.- Asimismo, las cafeterías deberán de contar con un *Buzón de Sugerencias*, ubicado en lugar visible y accesible para atender las propuestas o reclamaciones que por esta vía realicen los usuarios. Deberá estar habilitado de tal manera, que disponga en cada momento de papel y bolígrafo, para poder así cumplir de forma efectiva con objeto al que está destinado. Mensualmente se darán traslado a la Dirección de estas sugerencias y reclamaciones realizadas a través de esta fórmula.

1.3.9.- Artículos de consumo.

1.3.9.1.- Todos los artículos expedidos en la cafetería y en las máquinas expendedoras deberán reunir las debidas condiciones de sanidad y calidad, y serán controlados por el Servicio de Salud Pública y Medicina Preventiva del Hospital "La Inmaculada", sin perjuicio de los controles oficiales previstos en la normativa vigente de aplicación en materia de Salud Pública.

1.3.9.2.- Todos los artículos expedidos en las cafeterías deberán ser de primera calidad, y reunir las condiciones higiénicas y organolépticas, cuidándose al máximo su elaboración y presentación.

1.3.9.3.- El adjudicatario cumplirá la normativa sanitaria de aplicación y en especial el Real Decreto 109/2010, 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, el Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente, y cuantas aquéllas otras disposiciones legales que le sean de aplicación.

1.3.9.4.- Sin perjuicio de lo anterior, la empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del Área de Gestión Sanitaria una copia de su Sistema de Autocontrol Sanitario basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, previsto en el artículo 10 del Real Decreto 3484/2000, en el que obligatoriamente se incluirá su Plan de Higiene y Limpieza.

1.3.9.5.- La Dirección del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería podrá en cualquier momento proceder a la inspección tanto de los locales como de la prestación del servicio de cafetería, debiendo el adjudicatario acometer las correcciones que en su caso le sean notificadas por escrito.

1.3.9.6.- La Administración se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones higiénico-sanitarias, así como los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.



1.3.9.7.- El adjudicatario deberá garantizar, en todo momento, el cumplimiento de las cadenas de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de los mismos hasta su consumo.

1.3.9.8.- El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos, con las actualizaciones que procedan para mantener el equilibrio financiero del contrato; entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el IVA.

1.3.9.9.- Los residuos serán evacuados por la puerta que se señale dentro de los contenedores apropiados, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los Servicios Municipales.

1.3.9.10.- Correrá a cargo del adjudicatario la limpieza, desinfección y desratización de los locales, mobiliario, instalaciones, servicios y demás efectos de su competencia, manteniéndolos, en todo momento, limpios y aseados. Todos los licitadores, deberán incluir en la plica técnica, planning de estas actuaciones de acuerdo a la normativa vigente.

1.3.9.11.- Sin perjuicio de lo establecido en los apartados anteriores, el control periódico del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en los apartados anteriores y el análisis bromatológico de los alimentos, será realizado por un laboratorio especializado, y con cargo al adjudicatario.

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

1.3.9.13.- El adjudicatario sólo podrá expender sus artículos en el local que ocupa la cafetería quedando totalmente prohibido despachar artículos para su consumo fuera de ella.

1.3.9.14.- Quedan prohibidas la venta y consumo de bebidas alcohólicas superiores a 20 grados centesimales, de conformidad con lo establecido en el artículo 26.1.c) de la Ley 4/1997, de 9 de julio, de Prevención y Asistencia en Materia de Drogas. Igualmente queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase así como la instalación de máquinas recreativas, de juego o de azar.

1.3.10.- Listas de precios.

1.3.10.1.- Además de lo establecido en este sentido en el PCAP, el licitador presentará en la Documentación Económica los precios que oferta (IVA incluido) referidos al Anexo I del Pliego de Condiciones administrativas particulares.

1.3.10.2.- Asimismo y en hoja separada y con igual formato podrá presentar otros artículos con indicación del producto, cantidad y precios según cafetería de público o personal.

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)
Complejo Hospitalario Torrecárdenas
Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21
Paraje Torrecárdenas, s/n
04009-ALMERIA



Podrá adjuntar fotografías que reflejen la variedad y presentación de los distintos menús.

1.3.10.3.- La lista definitiva de precios que tendrá que ser autorizada por la Dirección del Centro se encontrará expuesta en lugar visible. Las variaciones a la misma estarán sujetas a las previsiones reguladas en el PCAP.

1.3.10.4.- El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, las cantidades de los artículos así como los precios ofertados (sin perjuicio a la revisión de precios a que tiene derecho según lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares) entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el IVA.

1.3.11.- Condiciones laborales y sociales.

1.3.11.1.- Todo el personal que preste servicios en la explotación, dependerá única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empleador respecto al citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente, si que en ningún caso resulte responsable el centro de las obligaciones existentes entre ellos, incluida la de accidente de trabajo y enfermedad profesional que deberá ser contratado con la mutualidad correspondiente.

1.3.11.2.- El contratista se ajustará a lo legalmente establecido en materia de contratación adecuando la plantilla para obtener el máximo nivel de calidad en las prestaciones objeto de la presente contratación

1.3.11.3.- Todo el personal de la cafetería deberá estar aseado y uniformado adecuadamente. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que la limpieza y reposición de las mismas. En la oferta técnica se deberá incluir características y modelaje de la *Uniformidad*. El Hospital se reserva el derecho de elegir la uniformidad del personal de cafeterías entre las propuestas por el adjudicatario.

1.3.11.4.- El personal que preste servicios en las cafeterías no podrá utilizar más enseres, locales y servicios que los señalados especialmente para ello.

1.3.11.5.- El Hospital se reserva el derecho a exigir 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 Centro.

1.3.11.6.- La prestación de los servicios en la cafetería habrá de adecuarse a las siguientes normas higiénicas mínimas:

- a) Higiene del personal de cafetería:
 - Cambiar de ropa diariamente.
 - Lavado de manos frecuente y siempre después de usar el W.C.
 - Utilizar toallas de papel desechables para secado de manos.

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)

Complejo Hospitalario Torrecárdenas

Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21

Paraje Torrecárdenas, s/n

04009-ALMERIA



b) Normas Generales

- Carnet de manipulador de alimentos para todos los miembros de las cafeterías, que deberá ser presentado obligatoriamente al inicio de la actividad y renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente.
- Utilización de lavavasos y lavavajillas para platos y cubiertos.
- Utilización de lavaverduras con dispositivo incorporado para su desinfección.
- Limpieza inmediata y diaria de todas las superficies de trabajo manchadas por la alimentación u otros, con lejía.
- Limpieza diaria de cocinas y planchas.
- Limpieza semanal de campanas y extractores de humos.
- Desinfección y desratización dos veces al mes, facilitando la tarea y cerrando la cafetería dos horas mínimo (hora a convenir), realizando posteriormente una limpieza a fondo antes de su apertura al público.
- Las bolsas para la recogida de residuos serán de color negro, y tendrán que cumplir obligatoriamente con la Norma UNE-53-147-85 y galga mínima 200, llevándolas a los contenedores debidamente cerradas.
- Utilización de cubos de basuras con tapa.
- Utilización de contenedores con tapa normalizados y revestidos por dentro con bolsa de color negro, que tendrán que cumplir obligatoriamente con la Norma UNE-53-147-85 y galga mínima de 400 y tamaño suficiente para replegar en los borde; éstas deberán cerrarse correctamente antes de su traslado al contenedor de la empresa municipal de recogida de basuras, debiéndose limpiar los contenedores antes de una nueva utilización.

c) El Hospital podrá establecer controles independientes del adjudicatario en y sobre los productos, en todas las fases del proceso y el servicio.

1.3.11.7.- Respecto a la plantilla a utilizar, el contratista deberá contar con el personal necesario para la correcta ejecución del contrato y observará lo previsto en el correspondiente Convenio del Sector Hostelería que le sea de aplicación.

1.3.11.8.- El personal que por su cuenta aporte y utilice el contratista para la adecuada ejecución del contrato, será el necesario y suficiente para la plena cobertura/horario del servicio público. Dicho personal, no tendrá derecho alguno acerca del Hospital "La Inmaculada", toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, quién de acuerdo con su calidad de patrono podrá ejercer sus derechos y deberá cumplir sus obligaciones con arreglo a la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento, sin que en ningún caso resulte vinculado el Hospital "La Inmaculada" con dicho personal, aún cuando las medidas que adopte el contratista incluso la de despido, sean de algún modo consecuencia directa o indirecta, de las facultades de inspección que se reserva el Centro.

1.3.11.9.- El adjudicatario se compromete a dar de alta a sus trabajadores, dentro del plazo preceptivo, presentando mensualmente en la Administración del Hospital los modelos TC-1 y TC-2 acreditativos de estar al corriente en el pago de las cuotas de la Seguridad Social. El contrato se dará automáticamente por resuelto, una vez conste a la Administración, la demora, retraso o dilación en el pago.

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)

Complejo Hospitalario Torrecárdenas

Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21

Paraje Torrecárdenas, s/n

04009-ALMERIA



1.3.11.10.- El personal deberá tener siempre y en lugar visible la identificación proporcionada por el adjudicatario donde se recoja bajo el título de “SERVICIO DE CAFETERÍA”, fotografía actual y nombre y apellidos.

1.3.11.11.- La jornada normal de los trabajadores que componen dicha plantilla corresponderá al número de horas semanales que establezca la legislación vigente para este sector laboral. En cualquier caso cada licitador deberá aportar en su oferta, las siguientes consideraciones:

****Detalle de los puestos de trabajo por categorías profesionales según las clasificaciones de la normativa laboral del sector, y jornada de cada trabajador expresando la distribución de turnos de mañana y tarde que mantendrá permanentemente en presencia física todos y cada uno de los días de la semana, conforme al modelo Anexo VIII del PCAP.**

1.3.11.12.- Obligación de que en caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal, vacaciones reglamentarias, y otras causas análogas, mantener en todo caso el servicio con un nivel óptimo de atención al cliente.

1.3.11.13.- En caso de que la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestre insuficiente para el cumplimiento de las prestaciones objeto del contrato, con los criterios de calidad y tiempo exigidos, deberá incrementarla a su costa en número suficiente, para cumplimentar correctamente los criterios exigidos.

1.3.11.14.- En relación con el personal que presta sus servicios, el contratista está obligado a cumplir y vigilar la observancia de las obligaciones impuestas por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales (Ley 31/1995, de 8 de noviembre) y por la legislación que esté en vigor y le sea de aplicación, en relación con el personal que presta sus servicios. Durante los tres primeros meses de prestación del servicio deberá presentar Plan de Prevención e identificación de riesgos de los distintos puestos de trabajo.

1.3.11.15.- El adjudicatario se compromete a retribuir adecuadamente el personal que contrate, asumiendo de forma directa y no trasladable al Hospital “La Inmaculada” el coste de cualquier mejora en la condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal, tanto si dicha mejora ha sido consecuencia de convenios colectivos, pactos o acuerdos de cualquier índole, que puedan conllevar equiparación a otras situaciones.

1.3.11.16.- Obligación de comunicar a la Dirección del centro cualquier cese o incorporación de trabajadores excepto aquellas que correspondan a la normal sustitución por ausencias reglamentarias.

1.3.11.17.- El contratista será responsable de los daños que pudiesen ocasionar los trabajadores a los bienes propiedad del Hospital. Los daños que se puedan producir en la zona de explotación por uso inadecuado de los equipos e instalaciones, serán inmediatamente reparados por el contratista.



2.-FACULTAD DE INSPECCIÓN POR EL CENTRO SANITARIO.

2.1.- El Centro se reserva el derecho de materializar auditorias de la gestión de la cafetería, bien con medios propios o contratándolas con terceros (cuyo coste correrá a cuenta del adjudicatario). Si en estas se detectasen anomalías, en orden a la ocultación de datos, defectos de forma o irregularidades, sería causa inmediata de resolución de contrato.

2.1.- Para ejercer las funciones de control e inspección, el Centro contará con un representante ante el adjudicatario, con las siguientes facultades:

- a) Podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, presentación, temperatura, controles bromatológicos a realizar por laboratorio independiente (al menos se realizará 1 mensual de alimentos fríos, calientes y superficies a cargo del adjudicatario), distribución e higiene de la comida, así como del grado de limpieza existente sobre el material o utensilios.
- b) Podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en la elaboración de los platos, menús..., pudiendo modificar una u otra si a su criterio no cumplen los mínimos exigibles.
- c) Podrá ejercer control sobre los stocks de alimentos almacenados, exigiendo que la cantidad mínima de alimentos almacenados sea suficiente para hacer frente durante varios días a cualquier eventualidad y que los stocks sean renovados regularmente.
- d) Para una mejor vigilancia de la asistencia y control de entrada al personal que compone la plantilla del adjudicatario en el Hospital, esté podrá exigir que se efectúe en presencia de la persona que a tal efecto se designe, o establecer el método de control que se estime oportuno. Si las asistencias reales al trabajo no alcanzasen las señaladas en la oferta de personal, el Hospital podrá imponer una penalización a la empresa contratista, evaluada en número de horas no trabajadas.

3.- EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

La prestación de este servicio se proporcionará mediante la instalación de máquinas expendedoras en las zonas del Hospital "La Inmaculada" y Centros de Salud que se indican en el apartado 3.1.2 del presente Pliego, con objeto de facilitar a los familiares de los pacientes y personal del Centro la posibilidad de adquirir bebidas frías (excepto bebidas alcohólicas), bebidas calientes y alimentos sólidos en el propio Centro.

3.1.-. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MAQUINAS

A) Distribuidor automático de bebidas calientes.

- La máquina expendedora deberá estar capacitada para suministrar diferentes tipos de café, en sus variantes de dulce, amargo y extra-dulce, así como otros

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)

Complejo Hospitalario Torrecárdenas

Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21

Paraje Torrecárdenas, s/n

04009-ALMERIA



productos como leche, chocolate, té o cualquier otra opción a ofertar por los licitadores.

La capacidad de almacenaje de los diferentes productos y útiles de uso será, como mínimo, la siguiente:

- Vasos de 160cc..... 400 unidades
- Paletinas 400 unidades
- Café en grano2,5 kilos
- Café soluble..... 1,2 kilos
- Azúcar.....4,2 kilos
- Leche 1,4 kilos
- Infusiones4,3 kilos
- Chocolate3,0 kilos

B) Distribuidor automático de bebidas frías.

Dicho distribuidor constará de 6 selecciones como mínimo y 8 como máximo, al objeto de expender diferentes refrescos y botellas de agua mineral.

C) Distribuidor automático de alimentos sólidos.

Deberá constar de un mínimo de 20 selecciones y un máximo de 80, con objeto de ofertar diferentes alimentos sólidos, pero prestando especial atención a lo previsto en la Ley de Seguridad Alimentaria (Ley 17/2011 de 5 de julio). Por tanto el licitador deberá ofertar una alimentación variada, equilibrada y adaptada a las necesidades de nutricionales de los usuarios del servicio, respetando la normativa vigente de aplicación.

Igualmente deberá estar dotada de un sistema de refrigeración que posibilite el mantenimiento de los productos a una temperatura media entre + 7° y +10° para garantizar la perfecta conservación de los mismos.

D) Distribuidor automático de botellas de agua.

Dicho distribuidor expenderá botellas de agua mineral fría de 1,5 litros, debiendo constar de una capacidad global mínima de almacenaje de 80 y máxima de 100 unidades.

3.1.2. Localización máquinas expendedoras.

El nº total de máquinas que se exigen asciende a **quince** expendedores automáticos, los cuales estarán emplazados en el lugar que se indica en el cuadro siguiente:

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I)
Complejo Hospitalario Torrecárdenas
Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21
Paraje Torrecárdenas, s/n
04009-ALMERIA



A.G.S.N.A. (Hospital "LA INMACULADA" y Centros de Salud)

UBICACIÓN	PRODUCTO / TIPO DE MÁQUINA	UNIDADES	TOTAL
PLANTA BAJA en CONSULTAS EXTERNAS	Expendedor automático de bebidas calientes (café, chocolate e infusiones)	1	2
	Expendedor automático de bebidas frías	1	
PLANTA BAJA en URGENCIAS	Expendedor automático de bebidas calientes (café, chocolate e infusiones)	1	4
	Expendedor automático de bebidas frías	1	
	Expendedor automático de alimentos sólidos	1	
	Expendedor automático de botellas de agua mineral de 1,5 L.	1	
PLANTA PRIMERA en HOSPITAL (Frente al ascensor de la derecha)	Expendedor automático de bebidas calientes (café, chocolate e infusiones)	1	2
	Expendedor automático de botellas de agua mineral de 1,5 L.	1	
PLANTA PRIMERA en HOSPITAL (Frente al ascensor de la izquierda)	Expendedor automático de bebidas calientes (café, chocolate e infusiones)	1	1
PLANTA PRIMERA en HOSPITAL (Área de Pediatría)	Expendedor automático de botellas de agua mineral de 1,5 L.	1	1
PLANTA SEGUNDA en HOSPITAL	Expendedor automático de botellas de agua mineral de 1,5 L.	1	1
CENTRO SALUD en OLULA DEL RIO	Expendedor automático de bebidas calientes (café, chocolate e infusiones)	1	2
	Expendedor automático de bebidas frías	1	
CENTRO SALUD en ALBOX	Expendedor automático de bebidas calientes (café, chocolate e infusiones)	1	1
CENTRO SALUD en VELEZ RUBIO	Expendedor automático de bebidas calientes (café, chocolate e infusiones)	1	1

Plataforma Provincial de Logística Integral de Almería (P.P.L.I.)
Complejo Hospitalario Torrecárdenas
Teléfono/Fax: 950 01 61 72 / 950 01 61 21
Paraje Torrecárdenas, s/n
04009-ALMERIA



TOTAL DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS: 15 Ud.

3.1.3. Actuaciones previas al inicio de explotación de máquinas expendedoras.

3.1.3.1- La empresa adjudicataria deberá efectuar a su cargo toda la infraestructura de equipamiento y obras que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento del Servicio. La ubicación definitiva de las mismas deberá contar con la previa autorización de la Dirección del centro.

3.1.3.2- Para ello, deberá acometer con anterioridad las actuaciones de preparación del espacio destinado por el Centro para la ubicación de las máquinas expendedoras, en aquellos lugares que sea necesario (red de cableado y enchufes necesarios para el suministro eléctrico, partiendo de los cuadros eléctricos que el Centro le indique.

3.1.3.3- Todo conjunto de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos sólidos deberán estar colocados sobre mobiliario integral preferentemente de aluminio y deberá estar dotado de luminaria propia y papeleras. Se deberá incluir en la oferta técnica modelaje y características de los mobiliarios integrales. Las *máquinas de bebidas calientes deberán llevar incorporado un sistema de autoabastecimiento de agua*, con objeto de evitar conexiones con la red de distribución de agua del Centro, siendo de cuenta del adjudicatario la reposición y gastos del consumo de agua.

3.1.3.4- El Hospital destinará el espacio físico para la instalación de las máquinas expendedoras y permitirá a la empresa ejecutar las instalaciones y actuaciones previas a la prestación del servicio, siempre y cuando las mismas no perjudiquen las instalaciones del propio Centro ni su funcionamiento y orden interno.

3.1.3.5- El Hospital a través de la persona que designe, podrá supervisar e inspeccionar las actuaciones a efectuar por el adjudicatario. Una vez finalizado el contrato de explotación, las obras e instalaciones que hubiera realizado la empresa pasarán a propiedad del Centro hospitalario.

3.2. CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

3.2.1.- Los aparatos receptores satisfarán los requisitos concernientes a una correcta instalación, utilización y seguridad.

3.2.2.- Durante su funcionamiento las máquinas no deberán producir perturbaciones en las redes de distribución y las comunicaciones del Centro.

3.2.3.- Los receptores se instalarán de acuerdo con su destino, con las condiciones de ventilación necesarias para impedir que se produzca temperaturas peligrosas, tanto para la propia instalación como para los objetos próximos. Además deberán estar acondicionadas para soportar la influencia de los agentes exteriores a que estén sometidos en su servicio como polvo, humedad, etc.

3.2.4.- Los circuitos que formen parte de los receptores deberán estar protegidos contra sobreintensidades y derivaciones, siendo de aplicación para ello, lo dispuesto en la Instrucción MIBT 020 del Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (R.E.B.T.).



3.2.5.- Independientemente de las indicaciones señaladas como obligatorias, para todo aparato, en el art 7º del R.E.B.T., llevarán además, si fuese preciso, para su utilización o instalación las indicaciones de identificación sobre los dispositivos incorporados al mismo, tales como indicadores de posición, así como las instrucciones referentes a su correcta instalación, funcionamiento y mantenimiento.

3.2.6.- Los aparatos no deberán conectarse a las instalaciones cuya tensión nominal sea superior a la indicada en el mismo. Sobre éstos podrá señalarse una única tensión nominal o una gama nominal de tensiones que señale con sus límites inferior o superior las tensiones para su funcionamiento, asignadas por el fabricante del aparato.

3.2.7.- Todo receptor será accionado por un dispositivo que puede ir incorporado al mismo o a la instalación alimentadora. Para este accionamiento se utilizará alguno de los dispositivos en la Instrucción MIBT 007.

3.2.8.- Los receptores podrán conectarse a las canalizaciones directamente o por medio de conductores empotrados. Cuando esta conexión se efectúe directamente a una canalización fija, los receptores se situarán de manera que se pueda verificar su funcionamiento, proceder a su mantenimiento y controlar la citada conexión.

3.2.9.- En cualquier caso, los conductores de la entrada al aparato estarán protegidos contra los riesgos de tracción, torsión, cizallamiento, etc., por medio de dispositivos apropiados constituidos por material aislante. No se permitirá anudar los conductores o atarlos al receptor. Los conductores de protección tendrán una longitud tal que, en caso de fallar el dispositivo impeditivo de tracción, queden únicamente sometido a ésta después que lo haya soportado los conductores de alimentación.

3.2.10.- La conexión de los conductores movibles a la instalación alimentadora se realizará utilizando tomas de corriente. La conexión de conductores movibles a los aparatos destinados a uso doméstico o análogo, se realizará utilizando un conductor flexible, con cubierta de protección, tensión nominal 1KV., sección normalizado de acuerdo a la potencia demandada, fijado al aparato por medio de un conector, de manera que las partes activas del mismo no sean accesibles cuando están bajo tensión.

3.2.11.- Para el caso de las máquinas expendedoras de alimentos sólidos, el adjudicatario se ajustará a las disposiciones reguladas en el R.D. 3484/2000 que establece normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, debiendo efectuar, con especial incidencia, las siguientes actuaciones:

-Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros mencionado y un programa de desinsectación y desratización según lo estipulado en el artículo 10 del citado Real Decreto.

-Las temperaturas de refrigeración de los alimentos sólidos serán las que se establecen en el artículo 7 del citado Real Decreto.



-Asimismo, el adjudicatario dispondrá en todo momento de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacena, suministra, vende o sirve.

4.-DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.

4.1.-Documentación obligatoria.

Ordenados conforme a lo establecido en el Apartado 7.4.2.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas, relativo a Criterios de adjudicación deberán presentarse debidamente ordenadas la siguiente documentación técnica en el Sobre N° 2:

- Plan sobre Organización del Servicio (Apartado A del PCAP), incluirá los apartados A1 a A6 del PCAP. Se recogerán los siguientes aspectos reflejados en los Pliegos:
 - Respecto al Personal (Anexo VIII)
 - Libro de Menús y Productos
 - Relación de Materiales Auxiliares (Anexo VII)
 - Controles de calidad:
 - Encuestas de satisfacción y
 - Control de calidad sobre los APPCC Y PGH
 - Protocolo de Limpieza de locales e instalaciones
 - Proyecto de Instalación y explotación de Máquinas expendedoras.
- Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), se detalla en el PCAP (Apartado B del PCAP).
- Plan General de Higiene se detalla en el PCAP (Apartado C del PCAP).
- Plan de Gestión ambiental (Apartado 9.4.2.4 del PCAP)

La documentación técnica para su valoración conforme a criterios que no dependan de un juicio de valor y que se especifica a continuación se incluirá en el Sobre N° 4:

- Especificación de las propuestas de mejora, debidamente valoradas con indicación de la finalidad, objetivo que se pretende, asunción de costes y cronograma de implantación.

4.2.- Documentación complementaria.

El licitador podrá aportar toda aquella documentación que considere oportuna y que sea complementaria para dar soporte y justificación a la propuesta que presenta.



5.- PROCEDIMIENTO DE EVALUACION Y CALIFICACIÓN.

Por el Órgano de contratación a los efectos de estudiar las ofertas y documentación técnica presentada por los licitadores se designarán unos asesores especializados que elaborarán un informe donde se incluirá la ponderación de los criterios de adjudicación establecidos en el Cuadro Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Conocido y aceptado en su totalidad
POR EL CONTRATISTA

POR EL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

Fdo: FRANCISCA ANTÓN MOLINA

FDO: