

Anexo I

Pliego de prescripciones técnicas que ha de regir en la ejecución de la prestación del servicio de cafetería y cocina para el Hospital de Coslada de ASEPEYO, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social, nº 151.

Expte.: CP00236/2018

INDICE:

1.	Objeto.....	3
2.	Determinación de la forma de pago	3
3.	Contenido del servicio	4
3.1	Servicios con cargo a ASEPEYO	4
3.2	Servicios con cargo al consumidor.....	5
4.	Servicio de alimentación a pacientes	5
4.1	Elaboración de menús a pacientes	6
4.2	Composición de la pensión completa.....	7
4.3	Menús y Dietas Especiales.....	8
4.4	Alimentos extra.....	8
5.	Servicio de cafetería-restaurante	9
5.1	Cafetería	9
5.2	Restaurante (público y laboral).....	9
5.3	Servicios especiales	10
6.	Recursos para la prestación del servicio	11
6.1	Recursos humanos	11
6.2	Equipamiento, maquinaria y utillaje	13
7.	Condiciones comunes para los servicios de cocina y cafetería.....	16
7.1	Aprovisionamiento de materias primas	16
7.2	Instalaciones, mantenimiento y seguimiento de actividad.....	18
7.3	Aplicación informática.....	18
7.4	Plan de Calidad del servicio	19
7.5	Menaje y útiles de cocina, restauración y limpieza	20
7.6	Limpieza	21
7.7	Titularidad de la actividad empresarial	22
7.8	Consumos	22
7.9	Publicidad	23
7.10	Obligaciones de la empresa adjudicataria	23
8.	Contenido de la oferta técnica	23

ANEXOS:

- A Inventario de equipamiento cocina y cafetería
- B Relación materias primas y su calidad correspondiente
- C Relación personal a subrogar
- D Unidades orientativas de volumen de consumo
- E Plano zona limpieza servicio cafetería
- F Plano zona limpieza servicio cocina

1. Objeto

El objeto del presente Pliego es establecer la prescripciones técnicas del Servicio de Cafetería y Cocina para el Hospital de ASEPEYO, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 151, sito en la calle Joaquín de Cárdenas, 2 - Coslada (Madrid).

El adjudicatario prestará los siguientes servicios en el mencionado Hospital:

- Servicio de comedor a pacientes
- Servicio de gestión de la cafetería y comedor de personal y público en general.

2. Determinación de la forma de pago

Se agruparán en una factura por servicio realizado durante el mes. Las facturas deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1496/2003, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación, y se modifica el Reglamento del Impuesto sobre el Valor Añadido. Este reglamento se actualiza a través del Real Decreto 87/2005, de 31 de enero, y con lo dispuesto en la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, de impulso de la factura electrónica y creación del registro contable de facturas del Sector Público.

También deberá incluir, de forma visible, el número de contrato asignado por ASEPEYO.

ASEPEYO dará instrucciones a la empresa adjudicataria acerca de la forma de facturar por los distintos servicios indicados en este Pliego.

A cada factura mensual deberá acompañarse un fichero informático en formato Excel que contendrá, de forma detallada, los consumos del periodo de referencia. Para ello deberá seguir el formato establecido y que contendrá como mínimo, los campos que se recogen en el siguiente cuadro:

Campo	Descripción	Valores posibles
Nº Proceso	Número identificativo único de historia clínica del paciente	
Nº Expediente	Número administrativo identificativo	
Tipo		Desayuno-Comida-Merienda-Cena
Menú	Tipo de menú	Pacientes - Personal sanitario - Empleados (con cargo a ASEPEYO - Formación - Trabajo - Reuniones - Coffe break
Código Formación	Código identificativo (solo cuando Menú = Formación o Coffe break	
Nº empleado	Código de empleado (solo cuando Menú = Empleados)	
Número comensales	Siempre será 1, excepto cuando Menú = Trabajo o Reuniones)	
Importe (sin Iva)		
Cuota Iva		
Importe Total		

No se admitirá facturación al Hospital por servicios que no hayan sido autorizados por los diferentes responsables del mismo.

3. Contenido del servicio

3.1 Servicios con cargo a ASEPEYO

- **Servicio de Menú para pacientes ingresados** en planta hospitalaria, derivados de su actividad como entidad colaboradora con la Seguridad Social. El servicio se prestará durante todos los días del año.
- **Aportes y productos fuera de la pensión alimenticia:** Para pacientes que por su características deben ingerir algún alimento (vaso de leche/zumo) o pacientes intervenidos en el turno de la tarde o ingresos por urgencias en el turno de noche incluyen los aportes o productos que, fuera de lo que es la pensión alimenticia para enfermos ingresados, haya que suministrar durante su estancia, previa solicitud del personal sanitario de hospitalización mediante relación nominal de los pacientes afectados. El adjudicatario del servicio será el encargado de seguir la trazabilidad de estos productos (cada día se efectuará pedido de productos para pacientes (petición detallada), se depositarán en la nevera de las Unidades de hospitalización, y al siguiente lo no consumido deberá ser retirado por el adjudicatario). La relación de productos y sus precios máximos se detallan en el **Anexo V: Relación de productos extras, fuera de la pensión alimenticia**.
- **Servicio de Menú para pacientes en régimen de asistencia ambulatoria**, que por prescripción facultativa, precisen estar todo el día en el centro hospitalario, siendo necesaria su manutención.
- **Servicio de Menú para el Personal de Guardia y Urgencias de Asepeyo** que está en servicio de guardia en el Hospital, incluidos fines de semana y festivos. El menú consiste en desayuno y/o almuerzo y/o cena según turnos. Las peticiones de guardias y urgencias se distribuirán en bandejas en los correspondientes servicios, en el caso que el personal no pueda desplazarse.
- **Servicio Menú para Empleados de ASEPEYO** ante actuaciones de jornada laboral. El menú consiste en almuerzo e incluye primer plato, segundo plato, bebida, postre o café/infusión y pan.
- **Otros servicios de restauración** que ASEPEYO, en razón a su naturaleza, requiera preciso prestar, tales como:
 - **Menú jornadas de formación**, que consistirá en lo mismo que el menú de empleados ante actuaciones de jornada laboral.
 - **Menú de trabajo:** Menú servido por camarero en el comedor privado del hospital o donde éste indique. Será igual que el menú para empleados pero acompañado de vino si se solicita.
 - **Menú de reunión:** Servido por camarero en el comedor privado del hospital o donde éste indique. Consiste en almuerzo e incluye primer plato, segundo plato, bebida (incluyendo vino), postre y café/infusión y pan, pero con un producto de mayor calidad que el menú normal. Destinado a reuniones de dirección, congresos médicos, jornadas, etc.
 - **Desayuno de trabajo/formación**, que consistirá en bollería/pulguitas y café/infusión/zumo y agua, servidos en la cafetería del hospital o donde éste indique.

- **Menú de festividades navideñas.** Se deberá presentar menú especial que incluya comidas y/o cenas que no se ofertan el resto del año y deberán ofrecerse turrón y otros productos característicos de esos días.

3.2 Servicios con cargo al consumidor

- **Servicio Cafetería y Restaurante para Público y Personal Laboral.** Servicio de productos diversos de cafetería y menús con autoservicio para el público y personal laboral fuera de jornada.

4. Servicio de alimentación a pacientes

La gestión del servicio de alimentación a pacientes incluye, entre otros:

- La confección y planificación de los menús y dietas según las indicaciones que constan en el presente pliego.
- La gestión de aprovisionamiento (definición de productos, calidad y cantidad, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación).
- La toma de pedidos de los pacientes a pie de cama, dentro de las opciones predefinidas por el dietista y facultativo, y/o de las condiciones especiales (sin gluten, por cuestión religiosa, menús especiales según festividad), mediante dispositivo electrónico en su habitación. Dicho dispositivo deberá volcar sus datos en la aplicación de cocina por lo que el adjudicatario deberá garantizar toda la instalación y mantenimiento del hardware y software necesario.
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración del menú y dietas.
- El emplatado individual centralizado de las comidas en bandejas perfectamente identificadas y el cuidado de su presentación.
- La distribución de las bandejas a pie de cama en condiciones óptimas de temperatura.
- La retirada de las bandejas desde las habitaciones de los pacientes y traslado de vuelta a la cocina una vez acabado el servicio.
- El servicio de restauración garantizará las peticiones de productos extras de las áreas de hospitalización para cubrir cualquier demanda que se origine, garantizando dicho servicio durante el siguiente horario de 08:00h a 22:00h. La distribución y recogida de cualquier producto extra se realizará asimismo a pie de cama.

Asimismo se facilitarán 3 cenas frías fuera del horario establecido en el lugar que determine la Dirección Enfermería.

- La reposición de menaje y útiles que se solicite por las unidades de hospitalización.
- La adquisición de servilletas, manteles, menaje, bandejas para los pacientes de la planta hospitalaria (isotérmicas o específicas dependiendo del sistema de traslado a planta), vajilla, y resto de pequeño material no incluidos en el **Anexo A** y que sean necesarios para el correcto desarrollo de la ejecución de este servicio. Todo este material deberá conservarse en condiciones óptimas pudiendo ASEPEYO

exigir la retirada y reposición de alguno de ellos por deficiente presentación o conservación.

- Todo tipo de informe que sobre la actividad para con los pacientes y personal laboral sea menester por parte de ASEPEYO.

Todas las actividades se llevaran a cabo en estrecha colaboración con las unidades de enfermería del Hospital ASEPEYO Coslada.

El horario de prestación del servicio es competencia del Hospital ASEPEYO Coslada y cualquier variación del mismo será comunicada al adjudicatario con un mínimo de siete días de antelación.

- **Servicio de reparto a pie de cama. Limite de horarios**

Desayuno	De 08:30 a 11:30 horas
Almuerzo	De 13:30 a 14:30 horas
Merienda	De 16:30 a 18:00 horas
Cena	De 20:30 a 21:30 horas

La recogida posterior se realizará como máximo 1 hora después de la finalización del reparto.

La petición de cambios de dietas desde las unidades de hospitalización se realizará antes de las 13:00h para los almuerzos y antes de las 20:00h para los servicios de cenas.

4.1 Elaboración de menús a pacientes

La empresa adjudicataria será la encargada de la confección de los diferentes menús de los pacientes según el tipo de dieta, atendiendo a las directrices contenidas en este pliego y a las definidas por el experto en Nutrición.

Una vez elaborada la propuesta con arreglo a estos criterios, deberá ser sometida a supervisión por parte del Hospital ASEPEYO Coslada para su aprobación definitiva.

La relación de menús deberá tener una rotación al menos de 3 semanas y estacional (primavera, verano, otoño e invierno).

En la relación de menús de las distintas dietas que se presenten para su aprobación se adjuntarán las correspondientes fichas técnicas en las que desglosarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, etc. Igualmente se relacionarán las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizadas para la elaboración de menús.

Se dará la opción de elección de menús para dietas basales especiales (blanda III, pobre en grasas y diabético), con al menos dos opciones en el primer plato, dos opciones para el segundo plato y dos opciones de postre, a elección del paciente.

El personal de cocina responsable de la manipulación de alimentación, seguirá en todo momento las directrices marcadas al respecto por la normativa sanitaria.

Todos los productos cocinados en el Hospital lo serán con cantidades mínimas de sal (máximo dos gramos por ración). Excepto las dietas sin sal que solo llevarán la sal propia de cada alimento.

Los aceites a emplear serán de girasol (a utilizar en freidoras) y de oliva (0,4º). Los aceites de freidora deberán cambiarse frecuentemente y nunca ser vertidos a la red de saneamiento, debiendo ser retirados para su reciclaje y acreditando periódicamente dicha segregación.

Las comidas de la dieta triturada deben prepararse, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumidas. No se permite conservarlas.

El pan, las galletas, la bollería y cualquier producto que se adquiriera elaborado para consumir directamente, deberá presentarse en envoltorio individual en el que constará la fecha de caducidad.

Las bandejas isotérmicas de comida deberán presentarse con cubertería completa y servilleta, por cuenta del adjudicatario, todo estuchado con envoltorio hermético y precintado.

La cubertería no será desechable excepto en los casos que determinen los servicios médicos. Se garantizará y asegurará, igualmente, la adecuada temperatura de las comidas en el momento que estas son servidas.

4.2 Composición de la pensión completa

La pensión alimenticia para las dietas basales o asimilables estará compuesta de:

Desayuno

- A elegir entre: café, café con leche, café descafeinado, café descafeinado con leche, infusión, leche, leche con cacao, zumo de naranja natural o yogur:
 - Elección de leches vegetales; soja o avena, y sin lactosa.
 - Elección azúcar, sacarina o azúcar moreno.
- A elegir entre: bollería fresca, cereales, fruta, churros (sábados y festivos), panecillo normal, panecillo integral, o 2 paquetes de biscotes. Los panecillos o biscotes irán con un complemento de:
 - Mermelada y mantequilla o
 - Aceite y tomate o
 - Dos Lonchas de jamón de York o 2 lonchas de queso como alternativa para pacientes de menú sin cerdo.

Almuerzo y cena

- **Un primer plato**, a escoger entre tres opciones, elaborado a base de sopas, caldos, cremas, pastas, ensaladas, legumbres, arroces o verduras.
- **Un segundo plato** a escoger entre tres opciones, elaborado a partir de carnes, pescados, aves o huevos y sus derivados, con tres variedades de guarnición (diferente del primer plato).
- **Pan** a escoger entre normal, integral o biscotes.

- **Postre.** A elegir entre un mínimo de tres opciones a elegir entre fruta fresca, producto lácteo o postre elaborado.
- **Bebida.** Agua mineral embotellada de 50 cl.

Merienda

- A elegir entre: café, café con leche, café descafeinado, café descafeinado con leche, infusión, leche, leche con cacao, zumo de naranja natural o yogur:
 - Elección de leches vegetales; soja o avena, y sin lactosa.
 - Elección azúcar, sacarina o azúcar moreno.
- Dos paquetes de galletas o 1 bocadillo variado o fruta variada.

4.3 Menús y Dietas Especiales

El adjudicatario consensuará con la Dirección de Enfermería las diferentes dietas especiales a establecer. Estas deberán establecerse cuatrimestralmente junto con los menús basales presentados:

- Dieta hiperproteica- hipercalórica
- Dieta baja en ácido úrico
- Dieta hiposódica
- Dieta líquida completa
- Dieta para celíacos
- Dieta rica en fibra
- Dieta de protección gástrica
- Dieta de protección renal
- Dieta para la intolerancia a la lactosa
- Dieta post-operatoria
- Dieta vegetariana
- Dieta hipolipemiente

Las dietas blandas (trituras y/o batidas) solicitadas por prescripción facultativa, incluirán purés hiperproteicos e hipolipídicos, elaborados en la cocina del hospital, de acuerdo a las características que previamente consensue el experto en Nutrición y el Hospital.

Para las festividades navideñas, 24, 25 y 31 de diciembre, 1 y 6 de enero, se deberá presentar menú especial que incluya comidas y/o cenas que no se ofertan el resto del año las cuales serán aprobadas por el Hospital ASEPEYO Coslada, y deberán ofrecer entrante, primer y segundo plato, postre y cava, con productos característicos de esos días.

4.4 Alimentos extra

Los alimentos solicitados que no estén recogidos en la pensión diaria serán considerados como extras y deberán ser ofertados de manera independiente.

Sólo se abonarán los productos cuya petición haya sido formulada por el personal autorizado a tal efecto por la Dirección.

Se relacionaran las marcas ofertadas para cada uno de los productos.

5. Servicio de cafetería-restaurante

5.1 Cafetería

Todos los productos servidos por el adjudicatario estarán sujetos a los especificados en la normativa legal vigente.

La oferta deberá incluir la relación de artículos que figurarán en la carta (bocadillos, bollería, tapas, snacks, bebidas,...) con indicación de calidades, cantidades y marcas.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el visto bueno de Mutua ASEPEYO de acuerdo con la lista de precios ofertados.

Los alimentos estarán protegidos del público por medio de cristaleras, quedando prohibido ponerlos encima de éstas. La bollería y pastelería será manipulada siempre con pinzas. Los alimentos como mayonesas, salsas en general, natas, cremas, etc., deberán permanecer en frigorífico, así como los alimentos perecederos no consumidos en el día, según lo establecido por la normativa de manipulación alimentaria.

Estará prohibida la venta de tabaco.

La venta de bebidas alcohólicas se ajustará a la normativa vigente.

Días de servicio: De lunes a domingo.

El horario del servicio de cafetería será desde las 8:00h a las 22:00h. Estos horarios podrán ser modificados a petición de la Dirección del Hospital ASEPEYO Coslada.

Desde cafetería se servirán las peticiones de Quirófano, URPO, así como las comidas/cenas de guardias y urgencias, distribuyendo las bandejas en los correspondientes servicios o en envases para llevar de un solo uso si el empleado así lo solicita. Asimismo, el servicio de Cafetería servirá los desayunos del Centro de Formación en las zonas estipuladas para ello o desayunos de reuniones en la sala indicada por el hospital.

5.2 Restaurante (público y laboral)

Los artículos que han de expendirse cubrirán los servicios de desayuno, almuerzo, merienda y cena, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebida alcohólica, excepto la cerveza y vino en el servicio de almuerzo en el comedor del público y siempre bajo cumplimiento de la normativa vigente.

Disponibilidad de lo que se oferta durante todo el horario.

Los comedores del personal y del público se mantendrán separados como están en la actualidad.

Los almuerzos y cenas, contemplarán como mínimo las siguientes opciones:

- Un primer plato a elegir entre tres opciones
- Un segundo plato a elegir entre tres opciones.
- Un postre a elegir entre 6 opciones, tres de las cuales serán fruta fresca o café/infusión
- Una bebida (agua embotellada de 50cl. o refresco 33cl.)
- Un panecillo (normal o integral)

Horarios **Almuerzo:** 14:00 a 16.00. **Cenas:** 20:00 a 22:00

Las propuestas de menú seguirán las recomendaciones de la dieta mediterránea, y se completarán con al menos dos opciones de carne (ternera y pollo) y pescado a la plancha y guarniciones a base de ensaladas o verduras al vapor. En el caso de intolerancias y/o alergias alimentarias y supuestos de limitación por razón de credo religioso, solo se dará una opción de menú y no tres.

En los almuerzos, además se completará la oferta con una opción de menú saludable para los comensales que lo soliciten diferente para cada día, en formato ensalada, así como plato combinado saludable, que tendrán como base el menú del día. Igualmente se dispondrá de un menú vegetariano y para celiacos.

Los **desayunos de reunión/formación** se servirán en la cafetería o en la sala que se especifique, y estarán compuestos como mínimo de:

- Café, infusiones, cacao, y leche. Elección azúcar, sacarina o azúcar moreno.
- Zumo de naranja natural y agua mineral de 20 cc.
- Mini bollería variada (2 unid/persona).
- Bocatines variados (1 unid/persona).

El derecho de admisión queda reservado al Hospital, pero será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba, siendo responsabilidad del adjudicatario garantizar que la prestación de dicho servicio se limita al personal expresamente acreditado.

La presencia y profesionalidad del personal del servicio tiene que distinguirse por su **gran capacidad en la atención al aliente**, dando respuesta adecuada en cada momento a las peticiones de los mismos, ofreciendo siempre una excelente imagen personal y de su entorno de trabajo.

Existirán impresos de sugerencia a disposición de los usuarios del servicio de cafetería-restaurant, y ASEPEYO podrá requerir del adjudicatario un informe de las sugerencias recibidas y tenerlas en cuenta para modular el servicio en pro de una mayor calidad.

5.3 Servicios especiales

La Dirección del Hospital podrá solicitar a la empresa adjudicataria servicios especiales propios de la actividad de restauración, que se autorizarán bajo presupuesto.

El proveedor deberá poder garantizar el servicio en el horario escogido para el evento especial, pudiendo incluirse los servicios de decoración de mesas, servicio a la carta, servicio de camareros, propuestas con buffet, y toda la mantelería, cubertería, menaje y cristalería necesaria, según la categoría del evento

relacionado en el punto 4. Contenido del servicio / Otros servicios de restauración.

6. Recursos para la prestación del servicio

6.1 Recursos humanos

Las empresas licitadoras presentarán su propuesta de organización del servicio: un estudio del dimensionamiento y la optimización de la plantilla, en función de las necesidades expresadas en este pliego (incluirá el número de personas, categoría laboral, horarios, presencias por turno, etc.).

El adjudicatario procederá a la subrogación del personal adscrito al centro (se detalla en **Anexo C. Relación de personal a subrogar**) en cumplimiento de lo legalmente previsto.

Categoría profesional	Tipo Contrato	% Jornada	Fecha Antigüedad	Vto. Contrato	Salario Bruto Anual
10COCINERO	100	100	09/04/1990		21.944,14 €
JEFE DE COCINA	100	100	10/10/1991		34.999,94 €
AUX.COLECTIVIDADES	100	100	25/10/2002		15.922,00 €
CAMARERO/A	200	50	24/09/2001		8.922,98 €
AUX.COLECTIVIDADES	200	72,5	17/02/2006		11.749,30 €
AUX.COLECTIVIDADES	100	100	21/04/2003		15.922,00 €
ENCARGADO ESTBTO	100	100	04/10/1999		27.304,92 €
10AUX.COLECTIVIDADES	100	100	18/10/2001		15.922,00 €
10AUX.COLECTIVIDADES	100	100	15/06/2005		15.922,00 €
ENCARGADO	100	100	01/10/2005		22.482,28 €
JEFE DE COCINA	100	100	09/04/2007		25.044,26 €
10COCINERO	189	100	29/01/2008		17.890,82 €
10AUX.COLECTIVIDADES	189	50	05/03/2008		8.922,98 €
AUX.COLECTIVIDADES	200	50	05/04/2011		8.700,10 €
CAMARERO/A	100	100	08/06/2000		19.162,00 €
COCINERO (SC)	100	100	05/02/2013		21.999,96 €
AUX.SERV.LIMP	200	87,5	16/07/2015		13.782,24 €
COCINERO (SC)	200	97,5	28/11/2014		16.001,24 €
AYUDANTE COCINA	501	87,5	27/07/2017	27/07/2020	12.248,32 €
COCINERO (SC)	510	97,5	09/06/2019	HASTA FIN IT	14.077,28 €
DIETISTA	501	97,5	15/12/2018	13/12/2019	14.508,34 €
CAMARERO/A	501	97,5	10/10/2018	09/10/2020	13.648,04 €
AUX.COLECTIVIDADES	501	97,5	29/04/2019	26/04/2020	13.213,48 €
CAMARERO/A	501	97,5	17/01/2019	16/01/2020	13.648,04 €
AUX.COLECTIVIDADES	510	50	21/01/2019	HASTA FIN IT	6.776,14 €
CAMARERO/A	502	97,5	08/10/2019	05/01/2020	13.648,04 €
AUX.COLECTIVIDADES	502	50	30/07/2019	24/11/2019	6.776,14 €

**Datos de acuerdo al Convenio Colectivo Estatal de Restauración para Colectividades*

La empresa adjudicataria deberá respetar las condiciones contractuales del personal a subrogar que estuvieran vigentes en el momento de la subrogación.

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como aquel otro que se pueda requerir temporalmente para determinados servicios (sustitución de vacaciones, festivos o absentismo) será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes en su calidad de empresario y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Prevención de Riesgos Laborales, referidas al propio personal a su cargo, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con el Hospital ni exigirse a éste las responsabilidades de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados.

El adjudicatario del servicio cubrirá todas las presencias que se originen por motivos de vacaciones, festivos o absentismo (bajas accidentes, IT, maternidad, permisos y ausencias).

El adjudicatario deberá presentar mensualmente un listado del personal a su cargo en el que se refleje la situación y la antigüedad, así como los documentos propios del cumplimiento con las tributaciones a la Seguridad Social.

El adjudicatario se responsabiliza del correcto comportamiento de su personal en cuanto a atención al usuario evitando faltas o demoras del servicio así como de los daños provocados por éstos, sean materiales o personales.

Responsable del servicio de restauración

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del hospital un Responsable de Explotación con formación suficiente, experiencia mínima de 5 años en centros sanitarios y con permanencia y dedicación diaria y exclusiva al Hospital. Esta persona deberá conocer sus responsabilidades y funciones.

Será el primer interlocutor válido con el Hospital en todo lo que hace referencia a este servicio y por tanto, su designación deberá ser aprobada por la Dirección del Hospital.

Asimismo por causa debidamente justificada, el Hospital podrá solicitar su sustitución y el adjudicatario deberá atender la solicitud.

El incumplimiento de esta cláusula comportará automáticamente una penalización del 2% del importe del contrato anual que se deducirá de la factura correspondiente al mes en que se produzca dicha circunstancia.

El Jefe de Explotación (o quien asuma sus tareas en periodo de vacaciones, baja por IT, etc.) deberá estar localizable, mediante teléfono móvil, si por algún motivo es necesaria su intervención fuera de las horas de prestación del servicio.

Graduado/a y técnicos en dietética y otros técnicos cualificados

La empresa adjudicataria dispondrá de un Responsable del área de Dietética y Nutrición del Servicio de Restauración, con Grado en Nutrición Humana y Dietética y experiencia suficiente en el ámbito hospitalario que deberá desempeñar su labor en el hospital de lunes a domingo, en horario de mañana. Se completará la jornada con personal Técnico Superior en Dietética durante el proceso de preparación de la pensión completa de lunes a domingo, con el fin de asegurar el cumplimiento de los protocolos dietéticos, el recuento de solicitudes de dietas, la formalización de las fichas dietéticas, de los platos y la realización diaria del resumen de dietas y extras de alimentación para cada una de las unidades asistenciales, asegurando que los alimentos lleguen en perfectas condiciones por lo que respecta a los tipos de dietas, cantidad, calidad, higiene, temperatura y puntualidad.

Además, el adjudicatario deberá disponer de un Responsable de Calidad con formación relacionada con esta materia, que dedique un mínimo de 8 horas mensuales al control y seguimiento de los protocolos de higiene, calidad y control de puntos críticos de la cocina y cafetería.

El Responsable de Calidad podría asumir las funciones de Dietética y Nutrición, siempre y cuando disponga de la acreditación formativa correspondiente.

Uniformidad

Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, debiendo ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible.

El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente en el momento del emplatado.

La uniformidad del personal debe contar con la conformidad expresa de la Dirección del Hospital. El Hospital se reserva la potestad de pedir a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad, si así lo estima oportuno.

Todas las personas que accedan a las instalaciones de cocina deberán protegerse con bata y gorra, incluidos transportistas y proveedores.

Del suministro y correcta limpieza de la uniformidad de toda persona que acceda a cocina, se hará cargo el adjudicatario.

6.2 Equipamiento, maquinaria y utillaje

El Hospital de ASEPEYO en Coslada, pondrá a disposición de la empresa adjudicataria las localizaciones, mobiliario, instalaciones y equipos actuales de la cocina y cafetería, sin que la empresa adquiera ningún derecho, a excepción de los derivados de su utilización en el periodo de vigencia del contrato, por lo cual, a la finalización del contrato sea cual fuere la causa, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver en perfectas condiciones lo que haya recibido en cesión de uso.

Antes de la entrada en vigor del contrato el adjudicatario podrá realizar una auditoria del estado de conservación de todo el mobiliario, instalaciones y equipos incluidos en el listado del Anexo A para comprobar que se encuentran en perfecto

estado de funcionamiento. En caso de no auditar los equipos al inicio del contrato se considerarán que todos se encuentran en perfecto estado de conservación y funcionamiento.

Una vez terminado el contrato se deberán entregar todos los equipos en perfecto estado de conservación y funcionamiento.

En caso de pérdida o deterioro de cualquier mobiliario, instalación o equipo incluido en el listado del Anexo A, sin posibilidad de reparación, se deberá reponer por otro nuevo de valor igual o superior, instalado y funcionando.

El adjudicatario será responsable de la conservación y mantenimiento de todo el mobiliario, instalaciones y equipos cedidos, asumiendo el coste generado en estos trabajos, siendo estos:

- **Mantenimiento preventivo** de todo el mobiliario, instalaciones y equipos incluidos en el listado del Anexo A según el protocolo del fabricante y normativa vigente, como puede ser el Real Decreto 138/2011, de 4 de febrero, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias, etc.

En caso de no existir protocolo de fabricante o normativa aplicable, se deberá aportar en el **plan de mantenimiento** las acciones a realizar en estos casos incluyendo un protocolo de mantenimiento.

- **Mantenimiento correctivo** de todo el mobiliario, instalaciones y equipos incluidos en el listado del Anexo A. Se deberá utilizar siempre repuestos originales. En caso de no existir el repuesto original se deberá proponer el repuesto a utilizar a la dirección de mantenimiento del hospital.
- Cualquier otra operación de mantenimiento preventivo, correctivo, técnico legal a realizar en los equipos del anexo A para garantizar su correcto funcionamiento, como puede ser la instalación de indicadores luminosos, acústicos, sistemas de seguridad, etc.

El adjudicatario presentará un **Plan de Mantenimiento** detallado de todo el mobiliario, instalaciones y equipos incluidos en el listado del Anexo A a la Dirección del Hospital con todas las operaciones a realizar y la periodicidad.

Se deberá tener en cuenta como mínimo en el plan de mantenimiento:

- Validación de los ciclos funcionamiento del abatidor, conservadores, congeladores, cámaras prefabricadas de congelación y conservación, mesas calientes, carros calientes, baño maría, túnel de lavado, freidora, etc. Mínimo una vez al año se deberá realizar la validación.
- Protocolo del fabricante de aplicación en cada caso. En caso de no existir se deberá establecer un protocolo de mantenimiento.
- Normativa vigente.
- Calibración o verificación de los equipos con sistemas de medición mediante dispositivos digitales. Mensualmente se deberá comprobar la correcta lectura de todos los equipos.

- Control de cargas de gases refrigerantes. Registro de cada carga en un listado actualizado.
- Control de fugas de gases refrigerantes.
- Como norma general de **mantenimiento predictivo**, de forma **mensual** se deberá realizar una revisión detallando las acciones a realizar de todos los equipos y cámaras de refrigeración (conservación y congelación), mesas calientes, cocinas eléctricas, hornos, freidoras, túnel de lavado y lavadora de utensilios, carros caliente, etc.
 - o Equipos de refrigeración: medición de consumos. Limpieza de condensadores y evaporadores. Ajustes de puerta. Comprobación de termostatos y sistema lectura de temperatura, etc.
 - o Equipos para mantener alimentos y menaje caliente: Comprobación de termostatos y sistema lectura de temperatura. Comprobación general de funcionamiento, etc.
 - o Hornos y cocinas: Comprobación del correcto funcionamiento.
 - o Túnel de lavado y lavadora de utensilios: Comprobación del correcto funcionamiento. Temperaturas, etc.
 - o Freidoras: Verificación de termostato para garantizar la correcta temperatura del aceite.
 - o Informe mediante chek-list de los puntos revisados de cada equipo y acciones a llevar acabo como mantenimiento preventivo o correctivo detectado durante el predictivo.
 - o Resto de equipos según protocolo de fabricante

Para la gestión del mantenimiento preventivo y correctivo se utilizará el GMAO de mantenimiento de ASEPEYO, quedando registradas en esta aplicación informática todas las operaciones realizadas.

- o Para proceder a la emisión de un aviso de mantenimiento correctivo se deberá comunicar al personal de mantenimiento del hospital y estos emitirán el parte una vez verificado la incidencia a la empresa adjudicataria.
- o El programa de mantenimiento preventivo presentado por la empresa adjudicataria será cargado en el GMAO de mantenimiento para proceder a la emisión de los avisos de mantenimiento predictivo y preventivo según proceda.
En todos los casos, correctivo, predictivo y preventivo, los técnicos de mantenimiento de la empresa adjudicaría serán supervisados por el servicio de mantenimiento del hospital, debiendo notificar su presencia en todo momento, así como informar del trabajo que vienen a realizar. Es obligatorio identificarse en el puesto de control exterior antes de acceder al hospital.

Si en el transcurso de la vigencia del contrato fuese precisa la sustitución de un/unos equipo/s, el coste lo asumirá:

- La empresa adjudicataria en el supuesto de mal uso o negligencia en su mantenimiento. El nuevo equipamiento deberá contar con características iguales o superiores al sustituido, siendo potestad de ASEPEYO la aprobación del cambio.

- ASEPEYO, en caso fin de vida útil o desgaste sin posibilidad de reparación. El adjudicatario redactará un informe por escrito indicando el motivo. También deberá adjuntar documentación técnica del fabricante del equipo que lo avale.

Antes de tomar la decisión de retirar un equipo, ASEPEYO se reserva la facultad para solicitar ofertas de reparación o informes sobre el estado del equipo a terceras empresas, corriendo a su cargo el coste salvo que los informes fueran contradictorios respecto a los presentados por el adjudicatario. En este caso ASEPEYO podrá decidir que la reparación del equipo sea a cargo del adjudicatario así como los costes en que se haya incurrido por la participación de terceros.

En el **Anexo A** se recoge el inventario actualmente propiedad de ASEPEYO, con importe total aproximado del valor de adquisición del conjunto.

El adjudicatario recibirá la relación detallada con fechas de alta de los equipos y su valor de adquisición.

De esta manera, ASEPEYO aporta al servicio todos los equipos, maquinaria y utillaje actualmente en uso y la empresa adjudicataria tendrá que aportar todo lo que considere necesario como complemento para una óptima prestación del servicio para el cual se la contrata.

Asimismo, correrá a cargo del adjudicatario el mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento así como los consumibles necesarios para su uso (por ejemplo diferentes productos a utilizar en el túnel de lavado, reposición de vajilla, etc.).

Los avisos de mantenimiento correctivo deberán atenderse en un plazo máximo de 48 horas desde que se emite.

La empresa adjudicataria será responsable de cumplir el programa de mantenimiento preventivo presentado, así como cualquier adaptación a la normativa vigente en dicho programa.

7. Condiciones comunes para los servicios de cocina y cafetería

7.1 Aprovisionamiento de materias primas

Aprovisionamiento de materias primas.

La gestión del aprovisionamiento de la materia prima correrá, en su totalidad, a cargo de la empresa adjudicataria (selección de proveedor, selección de materias primas, recepción, almacenamiento y conservación de las materias primas seleccionadas, caducidades, inventario anual, etc...). Las principales materias primas vienen relacionadas en cuanto a gramaje y calidad en el **Anexo B. Relación de materias primas y su calidad correspondiente.**

De todos los productos se facilitará su correspondiente ficha técnica (ingredientes e información nutricional). Dicha lista se mantendrá actualizada en todo momento hasta la finalización del contrato.

Los productos serán frescos, salvo aquellos en que la normativa vigente indique lo contrario.

Respetarán las siguientes calidades mínimas:

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español. ASEPEYO podrá solicitar la retirada de algún producto (aunque no haya sido declarado expresamente no apto para consumo) y su cambio por otro de similares propiedades, si así lo estima la Dirección del Hospital.

El gramaje mínimo de los alimentos será el siguiente:

GRAMAJES GENEROS EN GRUPO

VERDURAS FRESCA	250 gr.
VERDURA CONGELADA.....	250 gr.
LEGUMBRES	90 gr.
PASTAS.....	90 gr.
PATATAS.....	250 gr.
ARROZ	90 gr.
PAN.....	80 gr.
PANECILLO/PAN BOCATÍN	60 gr.

PESCADOS

PESCADOS CON ESPINAS	200 gr.
• MERLUZA	
• GALLO	
• CORBINA	
• ABADEJO	
• PALOMETA	
• BACALAO	
• LENGUADO	

PESCADOS FILETEADOS.....	170 gr.
• FILETES DE MERLUZA	
• FILETES DE ABADEJO	
• FILETES DE PEZ ESPADA	

CARNES

• CHULETAS DE CERDO.....	135 gr.
• CARNE DE GUISAR	150 gr.
• ESCALOPE.....	120 gr
• HAMBURGUESA.....	2 piezas.
• FILETE.....	120 gr
• CODILLO	350 gr
• TRASERO/JAMONCITOS DE POLLO	250 gr
• FILETE DE POLLO.....	120 gr
• ROTI DE PAVO	170 gr
• CARNE PARA ASAR.....	180 gr

FRUTAS

- PLATANO..... 120 a 170 gr.
- OTRAS FRUTAS 100 a 110 gr

En todo momento los servicios competentes del Hospital, podrán intervenir para comprobar si la calidad y cantidad de los alimentos servidos es la solicitada en el Pliego, reservándose el derecho a exigir la retirada de productos que no reúnan las debidas condiciones. Asimismo podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes para detectar cualquier tipo de alteración.

7.2 Instalaciones, mantenimiento y seguimiento de actividad

Correrán a cargo del adjudicatario:

- El correcto mantenimiento de los equipos propiedad de ASEPEYO y que se detallan en el **Anexo A** de Inventario.
 - o ASEPEYO exigirá todos los partes de trabajo del mantenimiento predictivo, preventivo y/o correctivo del equipamiento.
- La instalación de nuevo equipamiento incluido el gasto asociado por obra que pudiese derivarse de nuevas instalaciones necesarias para la prestación del servicio y no presentes actualmente en el inventario.
- Los consumibles necesarios para el correcto funcionamiento de todo el equipamiento.
- La instalación de registradores de temperatura en continuo y la calibración de todos ellos con periodicidad mínimo anual en todos los equipos donde se tenga que realizar control de temperatura, como puede ser, conservadores, congeladores, mesas caliente, carros caliente, etc.
- La dotación de sistema de reciclado de forma no manual, como puede ser carros con pedal, etc.

Con la finalidad de dar respuesta frente a imprevistos, obras, falta de suministros o causas de fuerza mayor que inhabiliten la cocina del hospital, el adjudicatario deberá disponer de una cocina central propia a una distancia de un máximo de 30 km del Hospital.

7.3 Aplicación informática

La empresa adjudicataria garantizará como mínimo que el sistema informático permita:

- La identificación por paciente mediante medios electrónicos del menú a elaborar diariamente, tanto en el caso de aquellos pacientes a los que se les da la opción de elegir menú por consideraciones especiales como en el caso de un paciente al que se le haya instaurado una dieta especial por parte del Especialista en Nutrición (previa solicitud por el Facultativo responsable). El alcance de dicha función incluye tanto aplicaciones informáticas como equipos que puedan generar y recibir información.
- La inscripción en Cocina del personal que, por las características de su contrato

tenga servicios cubiertos con cargo al Hospital. El encargado del servicio de restauración inscribirá inicialmente antes del comienzo de la prestación del servicio y actualizará diariamente la relación de usuarios cuyos servicios irán a cargo del Hospital. La aplicación debe permitir realizar dicha actualización de forma ágil y sencilla, de forma que el personal del Hospital pueda hacer llegar la información en el formato que le sea más favorable. Entre el personal cuyos servicios irán a cargo del Hospital estará el personal de guardia, personal con jornada partida y los alumnos y profesorado del Centro de Formación. Quedarán siempre incluidas a cargo del hospital las visitas de representación, que presenten acreditación y cualquier gasto por evento que pudiera surgir en el transcurso del contrato.

La empresa adjudicataria deberá habilitar además en su aplicativo, la autorización electrónica de dichos servicios por parte del Gerente del Hospital o de la persona que designe para dicha tarea. Esta autorización electrónica se realizará con la periodicidad que el Hospital considere.

Asimismo, reportará de forma automática un informe electrónico mensual, a efectos de comprobación de las facturas y de imputación fiscal de retribución en especie en renta, con la información de todos los trabajadores que hayan hecho uso del servicio cada uno de los meses del año.

Por todo ello, el adjudicatario dispondrá de un programa informático que lleve a cabo la gestión integral del servicio a prestar, desde la gestión de stocks, solicitud de menús, elaboración, trazabilidad, control, distribución y cualquier otro aspecto que suponga un aumento en la calidad del servicio.

El adjudicatario deberá utilizar el Wifi del Hospital.

El licitador se compromete a hacer fiel cumplimiento de la normativa vigente en materia de protección de datos. En la ejecución de las prestaciones relativas a este contrato, todas las actuaciones se llevarán a cabo respetando la normativa de protección de datos y el derecho a la intimidad de los empleados.

La empresa adjudicataria deberá garantizar que:

- La solución será desplegada vía web
- La aplicación deberá ser multi-tenant.
- Garantizará codificación/criptación que permita mantener la confidencialidad de datos, ya sean personales o contraseñas, claves de acceso, etc.

Asimismo y de manera periódica, se garantizará el backup de la información en una base de datos interna de ASEPEYO.

El licitador facilitará un entorno de pruebas vía web (URL) para poder acceder a la demo de funcionamiento facilitando asimismo nombre de usuario y contraseña.

7.4 Plan de Calidad del servicio

Las empresas licitadoras presentaran en su oferta un **Plan de Calidad del Servicio prestado**, en el que detallaran los planes de acción relativos al menos a los siguientes parámetros.

- Plan de APPCC

En la actualidad el Hospital Asepeyo Coslada está certificado con la norma UNE EN ISO 14001, ISO 9001, OHSAS 18001, EMAS, Modelo de Empresa Saludable, ISO/IEC 27001, IQNet SR10 y EFQM 500+, por lo que la empresa adjudicataria deberá disponer de los recursos necesarios para el cumplimiento de todos los procedimientos y requerimientos para el mantenimiento de dichas certificaciones.

Los licitadores deberán presentar un **Plan de implantación de un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)**, con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos predeterminados los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria; recepción de materias primas (transporte, envasado y etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución. Deberá realizarse con medios propios.

Como mínimo, deberá realizarse, a través de un centro de control de calidad homologado, un estudio mensual de determinación microbiológica referido a componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como estudio de placas de contaminación superficial. Este estudio será realizado también en cualquier momento que la Dirección del Hospital ASEPEYO Coslada lo estime oportuno.

El informe mensual de dicho estudio será remitido a la Dirección del Hospital con el Plan de Acciones Correctivas si las hubiere.

La documentación del Sistema de seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC así como toda la documentación/registros relacionados deberá estar a disposición del Hospital Asepeyo Coslada. Como mínimo una vez al año, deberá hacerse una auditoría interna del sistema, cuyo resultado deberá entregarse al Hospital Asepeyo Coslada.

Cualquier normativa que entre en vigor durante la vigencia del contrato, será asumida por el adjudicatario, tanto en su cumplimiento como en el coste económico que pueda suponer.

7.5 Menaje y útiles de cocina, restauración y limpieza

El aprovisionamiento tanto del material de menaje de cocina, comedor y cafetería, como del material de limpieza y cualquier consumible necesario para el equipamiento correrá a cargo del adjudicatario, así como el logotipado con imagen corporativa de ASEPEYO de cualquier material de uso por los usuarios en el servicio de hostelería.

Al término del contrato todos los suministros que de cualquier tipología (menaje, cristalería, cubertería, mantelería, etc.) que sean requeridos durante la vigencia del contrato será propiedad de ASEPEYO.

El Hospital ASEPEYO Coslada cuenta actualmente con el menaje necesario para realizar la actividad, que será inventariado en el momento de la incorporación de la nueva empresa adjudicataria así como al término de cada ejercicio hasta el final de

existencias cuya relación será debidamente firmada tanto por el adjudicatario como por la Dirección del Hospital.

Este material quedará a disposición del adjudicatario para ser utilizado durante el periodo de vigencia del contrato.

El material de menaje de cocina necesario para desarrollar la actividad que no se encuentre formando parte del stock de Hospital, será aportado en su totalidad por la empresa adjudicataria, siendo imprescindible la correspondiente conformidad por parte de la Dirección del Hospital, y deberá ser de calidad igual o superior.

Se exigirá por parte de la Dirección del Hospital ASEPEYO Coslada que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio.

Se valorará la propuesta para la eliminación de los artículos de plástico de un solo uso: cubiertos de plástico, pajitas, envases de plástico para llevar, vasos para el café y tapas de plástico, envases de poliestireno, bolsas de plástico, etc., sustituyéndolos por materiales más sostenibles con el medio ambiente. Así como ir adaptando e incorporando a lo largo de la licitación innovaciones en los materiales de uso por el público en la cafetería y servicio de hospitalización acordes con el respeto al medioambiente.

No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección del Hospital.

Al término del contrato, el adjudicatario deberá devolver a ASEPEYO el menaje, tal como le fue entregado al inicio del contrato, contando con la sustitución efectuada de los elementos dados de baja.

7.6 Limpieza

Deberá presentarse un **Programa de Limpieza y Desinfección de las Instalaciones de Cocina y Cafetería**, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: zonas, equipamientos e instalaciones incluidos en el programa, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, productos a utilizar, etc. siguiendo las directrices y formas establecidas en materia de limpieza por el Hospital ASEPEYO Coslada.

- El tipo de limpieza que se aplicará será el que la Dirección del Hospital de Coslada considere oportuno en función a lo establecido para el resto del centro.
- La limpieza de:
 - Las cocinas
 - Comedores
 - Autoservicio
 - Restaurante
 - Cafetería
 - Zonas de acceso y pasillos de comunicación
 - Maquinaria y equipos

- Utensilios de cocina
- Lavabos
- Aseos propios de la zona de cocina/cafetería

(Ver **Anexo E y F** Plano de zonas de limpieza de Cafetería y Cocina).

Será responsabilidad y correrá a cargo del adjudicatario, quién deberá mantener 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 del Hospital.

Igualmente el sistema de limpieza deberá garantizar el perfecto estado del material a disposición del público (mesas, sillas, etc.), incluyendo limpiezas en profundidad con periodicidad suficiente.

El Hospital ASEPEYO Coslada podrá reclamar el aumento de la frecuencia de estas limpiezas si considera que el estado del material no es el adecuado.

- En la cafetería se cuidará especialmente la limpieza de las mesas y las sillas, así como de la retirada rápida y efectiva del menaje utilizado, de forma que se garantice que no existan mesas que no puedan ser utilizadas por estar pendientes de limpieza.
- El adjudicatario se cuidará especialmente de la limpieza de los aseos propios de la zona de cocina/cafetería asegurando en todo momento la reposición de papel higiénico, jabón y toallas de papel que correrán a su cargo.
- Todos los productos de limpieza necesarios serán por cuenta del adjudicatario. Todos los suministros necesarios para el correcto funcionamiento del túnel de lavado y de cualquier otro equipamiento de limpieza de cocina, correrán también por cuenta del adjudicatario. Las fichas de seguridad y especificaciones de los productos de limpieza estarán a disposición del Hospital.
- La desinsectación y desratización será a cargo del Hospital. El adjudicatario deberá atender a cuantas recomendaciones se realicen desde la Dirección del Hospital para minimizar la acumulación de residuos y prevenir así, la aparición de plagas.

7.7 Titularidad de la actividad empresarial

- El adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del Hospital ASEPEYO Coslada en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturación de proveedores, o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
- El adjudicatario no podrá bajo ningún concepto ceder, traspasar o subarrendar la explotación del servicio objeto del presente concurso, siendo causa de resolución del contrato este incumplimiento.

7.8 Consumos

- El Hospital ASEPEYO Coslada facilitará al adjudicatario agua, teléfono, energía eléctrica y gas en la cuantía necesaria para el cumplimiento de su cometido, dichos consumos serán asumidos por el Hospital, aunque el centro

se reserva la potestad de, si existiera un mal uso manifiesto de dichos consumos, facturarlos a la empresa adjudicataria del servicio.

- En cuanto a los residuos, se funcionará en base a lo que establece el Sistema de Gestión Medio Ambiental del Hospital (UNE EN ISO 14001) y en particular al aceite usado, residuos orgánicos, vidrio y envases de productos químicos; su retirada será realizada por una empresa especializada en esta actividad concertada por la Mutua, excepto el aceite usado vegetal que lo gestionará la empresa adjudicataria. El Hospital indicará al adjudicatario los puntos donde deberán depositarse los distintos residuos que se generen en cocina. La retirada de residuos se hará diariamente. En ningún caso se mantendrán en los locales de cocina sino que se deberán transportar de forma inmediata a los lugares establecidos y que estarán dotados del número de cubos – contenedores necesarios. La persona que se encargue de esa tarea usará guantes.

7.9 Publicidad

Los adjudicatarios se abstendrán de realizar cualquier publicidad dentro del recinto hospitalario, salvo la expresamente aprobada y autorizada por la Dirección del Hospital ASEPEYO Coslada.

7.10 Obligaciones de la empresa adjudicataria

Serán obligaciones de la empresa adjudicataria, entre otras, las siguientes:

- El adjudicatario tendrá en la cafetería el preceptivo libro de hojas de reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar perfectamente visible según normativa vigente.
- El adjudicatario estará obligado a tener expuesto, a la vista de los usuarios, los productos de cafetería, así como los precios de dichos productos, del mismo modo existirá un listado de precios fijos para el personal de ASEPEYO y sus contratadas, y otro para personal externo, usuarios, etc. Las máquinas registradoras y software de gestión serán por cuenta del adjudicatario.

8. Contenido de la oferta técnica

Las empresas licitantes deberán presentar en la Oferta Técnica, como mínimo, la siguiente documentación. La no presentación de alguno de los siguientes apartados, será motivo de exclusión de la oferta:

1. **Propuesta de Organización del Servicio de Cocina y Cafetería.** Propuesta de optimización, eficiencia y logística del servicio de cocina, planificación completa del servicio de menús: estudio del dimensionamiento de la plantilla, en función de las necesidades expresadas en el punto 6.1. (incluirá el número de personas, categoría laboral, horarios, presencias por turno, sistema de control de presencia de los empleados adscritos, etc.; horario de elaboración de cada tarea; compra de materias primas; logística; recogida y el lavado del menaje.
2. **Plan de contingencias.** Se aportará un proyecto básico de atención de

contingencias para garantizar la continuidad del servicio en caso de averías de la instalación o equipamiento, imposibilidad de recepcionar los suministros de los proveedores en el centro de trabajo del Hospital de Coslada, cortes de suministro eléctrico o cualquier otra incidencia que pudiera ocurrir. Se deberán detallar las características de los centros de producción alternativos de que dispone la empresa y los medios logísticos para garantizar el servicio.

3. **Aplicación Informática y Hardware asociado:** funcionalidades básicas, sistema de comunicación interna y características del programa.
4. **Plan Nutricional del Servicio** (ver punto 4 y 5 del pliego).
5. **Materias primas.** Relación de las materias primas utilizadas en la confección de cada menú indicando la calidad de las mismas y cantidades de los ingredientes utilizados en cada menú. Cada licitador deberá presentar una relación de 12 productos básicos con el objeto de realizar una comparativa homogénea de dichos productos entre las propuestas presentadas por los distintos licitadores. En esta relación deberá reflejarse el origen y el proveedor de cada producto, así como su calidad y características generales, las cuales serán objeto de valoración. Los productos son los que a continuación se citan:
 - a) **Lácteos:** Proveedor, características organolépticas, de composición, físicas y químicas, e higiénicas.
 - b) **Huevos:** Proveedor, categoría, calidad exterior e interior (forma, color, limpieza, resistencia, peso, tamaño y frescura)
 - c) **Pan:** Proveedor, características generales, proceso de elaboración, tipología y ficha técnica de cada producto, longitud y peso.
 - d) **Pollo:** Proveedor, características generales, tipología, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
 - e) **Pavo:** Proveedor, características generales, tipología, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
 - f) **Tenera:** Proveedor, características generales, tipología, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
 - g) **Cerdo:** Proveedor, características generales, tipología, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
 - h) **Cordero:** Proveedor, características generales, tipología, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
 - i) **Pescado:** Proveedor, características generales, fresco/congelado, tipología, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
 - j) **Frutas:** Proveedor, calibre/tamaño, características organolépticas, de composición, físicas y químicas e higiénicas.
 - k) **Hortalizas:** Proveedor, calibre/tamaño, características organolépticas, de composición, físicas y químicas e higiénicas.
 - l) **Legumbres:** Proveedor, criterios de calidad extrínseca e intrínseca, tipología y ficha técnica de cada producto.
6. **Relación productos servicio Cafetería:** en la oferta se deberá incluir la relación de calidades, cantidades y marcas de los artículos que figurarán en la carta de Cafetería (ver Anexo V del presente Pliego) en los apartados de Menú, Bebidas, Bollería, Bocadillos, Suplementos y Varios.
7. **Declaración Responsable,** de que todos los productos de aprovisionamiento de materias primas serán de calidad igual o superior al publicado en el Anexo

B del pliego, disponiendo su ficha técnica actualizada en cada momento.

8. **Plan de Calidad del Servicio**, que incluirá :
 - Plan de APPCC (ver apartado 7.4 del Pliego)
 - Programa de limpieza y desinfección de los locales e instalaciones (ver apartado 7.6 del Pliego)
9. **Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones.** Se aportará programa de mantenimiento para el mobiliario, instalaciones y equipos incluidos en el listado del Anexo A, según los criterios anteriormente indicados en los puntos 6.2 y 7.2.
10. **Plan de implantación del servicio y gestión de cambio.** Deberán detallar las medidas adoptadas para optimizar los plazos de implantación y traspaso de los servicios, una planificación temporal por fases (cronograma y/o diagrama de Gant), y las acciones a realizar dirigidas al personal vinculado encaminadas a la adaptación al servicio.