

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE RIGE LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE
CATERING PARA LOS EMPLEADOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE MUTUA MONTAÑESA Y
EXPLOTACION DE LA CAFETERIA DEL HOSPITAL**

Contenido

1. OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN.	3
2. NORMATIVA DE APLICACIÓN.	4
3. DESTINATARIOS DE LOS SERVICIOS.....	4
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA EJECUCIÓN.	4
5. CONTENIDO DEL SERVICIO DE CATERING EN EL COMEDOR. LOTE 1.	7
6. MEDIDAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA.	11
7. NORMAS GENERALES DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.	13
8. PERSONAL ACTUAL.	14
9. NORMAS REFERENTES AL PERSONAL DE SERVICIO.	15
10. INSTALACIONES, MOBILIARIO, ENSERES, MENAJE.....	16
11. AGUA, GAS, ENERGÍA ELÉCTRICA Y TELEFONÍA.....	17
12. PROHIBICIONES.....	17
13. PRESUPUESTO ANUAL POR LOTE, VOLUMEN ESTIMADO DE SERVICIOS, E IMPORTES UNITARIOS MÁXIMOS.....	18
14. GASTOS DEL SERVICIO INCLUIDOS EN LA OFERTA DEL CONTRATISTA. 21	
15. VISITA OPCIONAL A LAS INSTALACIONES.....	21
16. ANEXO I.	22
17. ANEXO II - LISTADO DEL MATERIAL E INSTALACIONES APORTADOS POR MUTUA MONTAÑESA (MENAJE, MANTELERIA, HORNOS..., POR LOTE, COMEDOR O CAFETERIA) Y QUE EN CASO DE REPARACION/SUSTITUCION, MUTUA MONTAÑESA SE ENCARGARÁ DE ELLO:.....	24

1. OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN.

El objeto del contrato es el servicio de catering para el comedor del Hospital de Mutua Montañesa y el servicio de gestión de cafetería y máquinas de vending del Hospital de Mutua montañesa.

Mutua Montañesa licitó el servicio de Comedor-Cafetería-Vending en el expediente 2015-002-025, dando lugar a un contrato que ha estado en vigor desde el 17/08/2015 hasta el 16/08/2019. Por lo tanto, actualmente Mutua Montañesa no dispone de un contrato de Comedor ni cafetería en vigor.

La licitación en su día se llevó a cabo en las siguientes condiciones:

- ☐ Un único lote: servicio de comedor (utilizando las cocinas de Mutua Montañesa), incluye cafetería y máquina de vending.
- ☐ No se abona ningún canon por la cafetería ni vending por parte de la empresa adjudicataria siendo los ingresos íntegros para la empresa.

Las características técnicas de este nuevo expediente permiten su prestación por Centros Especiales de Empleo, por lo que Mutua Montañesa ha acordado acogerse a la posibilidad establecida en la Disposición Adicional Cuarta de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, y considerarlo contrato reservado a las empresas, que además del cumplir los requisitos exigidos, hayan obtenido la calificación como Centro Especial de Empleo (estar constituidos y registrados conforme al Real Decreto 2273/1985, de 4 de diciembre).

Debido a la necesidad de realizar inversiones y obras en el área de cocina y comedor en caso de que se continuase con el mismo modelo de negocio, para la licitación actual se plantea el modelo de división en lotes:

Lote 1- Consiste en la elaboración y distribución de desayuno, comida, merienda y cena en modelo de catering para los pacientes y para el personal del Hospital MUTUA MONTAÑESA situado en Avda. del faro Nº 19, en Santander.

La empresa adjudicataria elaborará los menús, comprendiendo el conjunto de operaciones y trabajos necesarios para llevar a cabo la actividad de hostelería o restauración alimentaria a los pacientes y empleados, sirviendo éstos en las condiciones idóneas para su consumo en el Hospital MUTUA MONTAÑESA y ajustándose a la normativa sanitaria existente en la materia.

Lote 2 - Consiste en la gestión y explotación de la cafetería ya ubicada en las instalaciones del Hospital de Mutua Montañesa a través de un canon anual, siendo los ingresos íntegros restantes para la empresa adjudicataria; así como la colocación, gestión y explotación de las máquinas de vending en el pasillo de entrada del hospital.

Mutua Montañesa se acoge a la posibilidad de licitar contratos reservados en virtud de la Disposición Adicional 4ª de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, en los procedimientos de adjudicación de determinados contratos o de determinados lotes de los mismos, a Centros Especiales de Empleo de iniciativa social y a empresas de inserción reguladas, respectivamente, en el texto refundido de la Ley General de Derechos de las Personas con Discapacidad y de su Inclusión Social, aprobada mediante Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, y en la

Ley 44/2007, de 13 de diciembre, para la Regulación del Régimen de las Empresas de Inserción, que cumplan con los requisitos establecidos en dicha normativa para tener esta consideración, o un porcentaje mínimo de reserva de la ejecución de estos contratos en el marco de programas de empleo protegido, a condición de que el porcentaje de trabajadores con discapacidad o en situación de exclusión social de los Centros Especiales de Empleo, de las empresas de inserción o de los programas sea el previsto en su normativa de referencia y, en todo caso, al menos del 30 por 100.

2. NORMATIVA DE APLICACIÓN.

Independientemente de estas especificaciones, la empresa adjudicataria asume todas y cada una de las leyes, decretos, resoluciones, disposiciones y normas editadas por los Organismos oficiales competentes en la materia.

Cualquier disposición de rango legal que pudiera ser publicada durante la vigencia del contrato, será asumida por el adjudicatario, tanto en su cumplimiento como en el coste económico que pueda suponer.

3. DESTINATARIOS DE LOS SERVICIOS.

El servicio que se pretende contratar se prestará a los siguientes colectivos:

LOTE 1 – SERVICIO DE CATERING

- ✓ Personal laboral de MUTUA MONTAÑESA.
- ✓ Trabajadores integrados en el colectivo protegido y en el colectivo no protegido por MUTUA MONTAÑESA y acompañantes autorizados.
- ✓ Personal de empresas de servicios que desarrollan su actividad en el Hospital en base a una relación contractual existente entre MUTUA MONTAÑESA y la empresa en la que se integra el trabajador, previamente autorizado por Mutua Montañesa.

LOTE 2 – SERVICIO DE CAFETERIA:

- ✓ Público en general.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA EJECUCIÓN.

LOTE 1 - Servicio de catering: la empresa adjudicataria se compromete a tener preparados y emplatados, a la hora convenida, los diferentes platos elaborados tanto para el personal propio de MUTUA MONTAÑESA como para cualquier paciente de MUTUA MONTAÑESA.

Cada comensal empleado de MUTUA MONTAÑESA deberá acreditar al personal del comedor su derecho a recibir la prestación del servicio en el momento de recibir la prestación, siempre que previamente haya realizado la oportuna solicitud al personal encargado de la gestión del comedor por parte de Mutua Montañesa. MUTUA MONTAÑESA podrá variar este sistema de acreditación durante la ejecución del contrato de común acuerdo con el adjudicatario. Mutua Montañesa se

reserva el derecho de establecer un sistema de acreditación que será debidamente comunicado a la empresa adjudicataria.

• Suministro de botellines de agua mineral para jornadas de formación, reuniones de junta y otros eventos. Este contenido podrá modificarse de común acuerdo entre el adjudicatario y MUTUA MONTAÑESA dentro de los precios de adjudicación.

Por gestión integral del servicio de catering del comedor se entenderá por:

- Preparación de las bandejas del desayuno siguiendo pautas de la dieta prescrita según plan o menú de desayuno y puesto a disposición del personal de planta.
- Preparación de comedor de personal y servicio de desayunos
- Limpieza de bandejas de desayuno de planta y limpieza de vajilla y comedor desayuno.
- Preparación de comida en bandejas siguiendo pautas de dieta prescrita según oferta de comida y puesta a disposición de personal de planta.
- Preparación de comedor de personal y servicio de comida.
- Limpieza de bandejas de comida de planta y limpieza de vajilla y comedor de la comida
- Preparación de bandejas de merienda siguiendo pautas de dieta prescrita según oferta de merienda y puesta a disposición de personal de planta.
- Preparación de comedor de personal y servicio de merienda.
- Limpieza de bandejas de planta y limpieza de vajilla y de comedor de merienda.
- Preparación de bandejas de cena siguiendo pautas de dieta prescrita según oferta de cena y puesta a disposición del personal de planta.
- Preparación de comedor de personal y servicio de cena.
- Limpieza de bandejas de planta y limpieza de vajilla y de comedor de cena.
- Cierre de servicio de restauración.
- Las dietas se producirán según libro de dietas aportado.
- Presencia y producción según horario establecido del servicio.
- Compra y gestión de alimentos y materias primas, con una adecuada definición de productos y calidades, asegurándose los más altos estándares de calidad.
- Recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos y materias primas. El stock ha de permitir cubrir las necesidades del servicio.
- Plan de trabajo, concepción y planificación de los menús y dietas de acuerdo con Mutua Montañesa.
- Proceso de elaboración y cocinado de los alimentos en las instalaciones del adjudicatario, y posterior emplatado para la distribución en el hospital de Mutua Montañesa.

✓ La gestión diaria de los residuos que se generen como consecuencia de los servicios prestados.

- ✓ La limpieza y desinfección general de los elementos e instalaciones empleados en todo el proceso.
- ✓ El mantenimiento y/o reposición, en su caso, de los elementos e instalaciones empleados en todo el proceso hostelero.
- ✓ La contratación, sustitución y gestión del personal preciso para la realización del servicio.
- ✓ Cuantas particularidades se especifican en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

LOTE 2 - Servicio de cafetería y máquinas de vending:

La empresa adjudicataria gestionará el buen funcionamiento del servicio de cafetería, según los productos y precios reflejados en el Anexo I del presente Pliego. Dichos precios no se consideran incluidos en el presupuesto de licitación, facturándose de forma independiente por la empresa adjudicataria. El horario mínimo de prestación de este servicio al público será el comprendido:

• De lunes a viernes de 08:00 a 15:30 horas

La empresa adjudicataria venderá directamente a los comensales que lo soliciten, como mínimo, cualesquiera de los productos alimenticios que se sirvan en la misma (de conformidad con el listado de artículos y precios (IVA incluido) fijados en el Anexo I del presente Pliego. Todos los aperitivos exhibidos, bollería y fruta fresca estarán debidamente protegidos mediante vitrinas o campanas de vidrio.

Además de los desayunos tradicionales, donde se podrá incluir cualquier tipo de producto, dentro de la oferta que el adjudicatario haga, se deberá incluir un desayuno que contenga fruta y zumo de frutas naturales. Pan integral elaborado con harinas integrales de buena calidad. Lácteos bajos en grasas y/o leche de soja.

Adicionalmente al servicio de cafetería, en el mismo lote se incluye el servicio de gestión, explotación y mantenimiento de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas que MUTUA MONTAÑESA requiera en las instalaciones del Hospital. Las mismas se ubicarán en la entrada del Hospital, enfrente de la puerta de cafetería, debiendo contener una gama de productos (snacks, chocolatinas, bocadillos, ensaladas..., cafés, bebidas y agua) suficientes para cubrir el horario donde la cafetería no esté abierta al público, habilitando medios electrónicos de pago. Cualquier reclamación sobre los productos o el funcionamiento de las Máquinas será atendida de forma inmediata.

El servicio de vending incluye la instalación, como mínimo, de estas tres máquinas vending en el Hospital Mutua Montañesa:

- Una máquina de agua embotellada y refrescos, con zumos y bebidas bajos en azúcares o sin azúcares añadidos y sin contenido en grasas saturadas.
- Una máquina de café.
- Una máquina expendedora de snacks y aperitivos. La línea saludable deberá ofrecer productos bajos en calorías y con bajo contenido de grasas saturadas, sal y azúcares y ofrecer productos con fibra, frutos secos, fruta envasada etc.

El servicio de vending incluye la instalación, mantenimiento y gestión de máquinas de vending y reposición de su contenido.

5. CONTENIDO DEL SERVICIO DE CATERING EN EL COMEDOR. LOTE 1.

El servicio de alimentación comprende la prestación de los siguientes trabajos y actividades integrales:

- La organización y planificación de las dietas de los pacientes y del personal.
- La elaboración y la gestión del aprovisionamiento.
- La gestión, organización y producción de la cocina.
- El reparto de las comidas, emplatado y la retirada de las bandejas.
- El asesoramiento y consultoría.

Los servicios a realizar por parte de la entidad adjudicataria serán:

- Hídrica (botellines de agua para reuniones, por ejemplo)
- Desayuno
- Comida
- Merienda
- Cena

La composición mínima del menú diario para las dietas básicas a servir será la siguiente:

DESAYUNO. Estará compuesto por:

Café con leche (200 ml) o Infusiones o leche con cacao

Pan (biscote) / o galletas 4 unidades/ bizcocho (solo festivos)

Tarrina individual de tomate y tarrina individual de aceite de oliva virgen extra o mantequilla, margarina y mermelada

Pieza de fruta o compota o macedonia

COMIDA:

Primer plato (elaborado a bases de sopas, caldos, cremas, pastas, legumbres, arroces, verduras, patatas...)

Segundo plato (elaborado a partir de carnes, pescados, aves, huevos y sus derivados con variedades de guarnición)

Postre (fruta fresca, producto lácteo o postre elaborado)

Pan (richi 50 grs) (con opción de integral y sin gluten)

Agua embotellada

Café

MERIENDAS:

Café con leche (200 ml) o leche con cacao o infusión (a escoger)

Pieza de fruta o compota o yogur

Galletas/pan/biscote o bizcocho (ocasional)

Cena:

Primer plato (sopa, crema o ensalada)

Segundo plato

Postre (fruta fresca, producto lácteo o postre elaborado)

Pan (richi 50 grs) (con opción de integral y sin gluten)

Agua embotellada

Menú Comida/Cena: Compuesto por:

Primer plato: 2 opciones a base de legumbres o pasta o arroces u hortalizas o verduras o sopas o cremas/purés o patatas y 1 opción de ensalada.

A excepción de la verdura fresca diaria, las opciones deben alternarse de forma que en la misma semana no se den más de dos veces y en este caso, preparadas de diferente manera.

Segundo plato: platos elaborados a partir de carnes, pescados, aves, huevos y sus derivados con variedades de guarnición.

Tanto los primeros como los segundos platos deberán tener un peso aproximado de (+/- 10%) de producto a consumir de 140 gramos.

Postre: fruta del tiempo (a escoger), sin tara y del calibre exigido en este pliego, postres elaborados como flan, natillas, helado, pudding, pastelería, mousse, macedonia de frutas y productos lácteos de primera calidad.

Pan y tostadas con opción de integral y sin gluten.

Bebida: Botella de agua

Café /Café con leche /Infusión: Suministro de café /café con leche /infusión individual a los trabajadores.

Las salsas adicionales (pesto, mayonesa...) en lugar de servir las en el plato, se servirán en monodosis para que se puedan aliñar al gusto.

Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.

Todos los productos cocinados lo serán con cantidades mínimas de sal (máximo 2g por ración), excepto las dietas sin sal que sólo llevarán la sal propia de cada alimento.

Los aceites a emplear serán de oliva.

A parte del menú establecido la empresa adjudicataria deberá asumir, bajo petición, menús especiales por razones de salud.

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

Asimismo, se propondrá un menú especial para la cena del día de Nochebuena, la comida del día de Navidad, la cena del día de Nochevieja, la comida del día de Año Nuevo y el desayuno + comida del día de Reyes, sin cargo adicional para Mutua. Se servirá un menú mejorado de acuerdo con la tradición festiva objeto de celebración y de acuerdo con la dirección del Hospital.

COMPOSICIÓN Y GESTION DE LOS MENÚS

La confección de los menús que se suministren en el Hospital MUTUA MONTAÑESA deberá tener en cuenta que la alimentación habrá de ser:

- a) Completa
- b) Equilibrada
- c) Terapéutica
- d) Variada

La selección de los menús será previamente pactada con la Dirección del Hospital para cada trimestre.

La oferta de menús contemplará, a parte de la dieta Normal/Basal, derivaciones terapéuticas para aquellos pacientes que requieran unas pautas dietéticas específicas para su patología. Asimismo, se atenderán necesidades dietéticas especiales por motivos religiosos, culturales, de alergias y/o intolerancias.

Como mínimo deberán constar las siguientes dietas: Normal, Hídrica, Líquida, Semi-líquida, Dieta Blanda - Tolerancia, Dieta Semi-Blanda, Dieta para celíacos, Dieta rica en fibra, Dieta Astringente, Dieta Hiposódica, Dieta baja en grasas, Dieta hipocalórica, Dieta hiperproteica, Dieta Diabética, Dieta Túrmix y Dieta Sucédanea (progresiva), a idéntico coste que los menús elaborados dentro del Plan Alimentario basal.

Todos los menús (Normal/ Basal/ Dietas especiales, etc...) se presentarán en raciones individuales.

Se realizará una rotación mínima de los menús **cada 4 semanas**, existiendo menús en función de la estación del año.

Todos los productos que se consuman crudos (ensaladas, frutas, etc.), deberán ser lavados en abundante agua convenientemente clorada.

Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.

Las empresas licitadoras garantizarán que todos los productos alimentarios utilizados sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano y cumplen con los requisitos legalmente establecidos en todas las fases de producción y elaboración e y de los mismo, en cuanto a inocuidad y calidad y están etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

Los servicios de catering deberán prestarse dentro de los siguientes horarios:

SERVICIOS	HORARIOS
DESAYUNOS	A LAS 08:00
COMIDAS	DE 13:30 A 15:30
MERIENDAS	A LAS 17:00
CENAS	A LAS 19:30

La retirada de servicios en planta debe producirse en el siguiente horario:

SERVICIOS	HORARIOS EN PLANTA
DESAYUNOS	A LAS 08:30
COMIDAS	A LAS 14:10
MERIENDAS	A LAS 17:30
CENAS	A LAS 20:10

La empresa contratista deberá realizar los servicios dentro de los horarios establecidos pudiéndose imponer penalidades por su incumplimiento según lo dispuesto en el Anexo 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La prestación de los servicios se hará según las siguientes indicaciones:

Desayunos: elaboración, preparación y distribución a cargo del personal de la empresa adjudicataria. La distribución se realizará conjuntamente con personal asistencial del Hospital.

Comidas y Cenas: Elaboración, preparación y distribución a cargo del personal de la empresa adjudicataria. La distribución se realizará conjuntamente con personal asistencial del Hospital.

Meriendas: Subirán con carros de comida o cena y serán distribuidos a cargo del personal asistencial del Hospital.

Desarrollo del servicio: 1. Recepción de materia prima. 2. Almacenamiento de materia prima. 3. Conservación hasta la elaboración de las dietas. 4. Elaboración del menú. 5. Emplatado en vajilla convencional. 6. Distribución en carro.

FORMA PRESTACION SERVICIOS

Desde el hospital se realizará la petición diaria de menús por correo electrónico o a través de plataforma online que proporcione el adjudicatario a disposición del hospital.

El hospital realizará las peticiones de los menús el día previo a las 16:00 h, con actualización el mismo día del servicio a las 11.00 h. y a las 12.00 h.

El hospital establecerá interlocutores para la comunicación de incidencias o consultas que se produzcan.

La empresa adjudicataria atenderá también las peticiones generadas por nuevos ingresos, o por necesidades especiales de los pacientes y de nuestro personal.

STOCK MINIMO

La empresa adjudicataria se compromete a realizar la gestión del aprovisionamiento y stock de los productos alimenticios que se determinen, como apoyo alimentario para atender las necesidades de los pacientes hospitalizados. Deberán situar dichos productos en los almacenes y/o el office de nuestro centro a disposición del personal del hospital.

Tanto el stock de alimentos como las caducidades serán controlados por la empresa adjudicataria para su correcto mantenimiento y conservación, con una dotación suficiente del stock para que no se vea afectado el servicio y que como mínimo contendrá:

5 cafés (sobre)

5 cafés descafeinados (sobre)

5 caco en polvo (sobres)

10 azúcar (monodosis)

10 sacarina (monodosis)

10 Infusiones: tila, te, manzanilla

Galletas sin azúcar para diabéticos (5)

Botellines agua

4 yogures

1 paquete de cucharillas

6. MEDIDAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA.

Control de Calidad. La limpieza y desinfección de los locales de cocina, cafetería, mobiliario, enseres, almacenes y cámaras, servicios y aseos, así como de las áreas comunes que se manchen como consecuencia de tareas de aprovisionamiento, evacuación de basuras, etc., será a cargo de la empresa adjudicataria, la cual deberá tener siempre las instalaciones en perfectas condiciones higiénicas y de limpieza.

El adjudicatario presentará a MUTUA MONTAÑESA, antes de la formalización del contrato, un plan de limpieza y desinfección de los locales e instalaciones que deberá ser aprobado por la misma y podrá revisarse su cumplimiento de la forma que se considere más conveniente.

En cuanto a las operaciones de limpieza y desinfección deberán efectuarse, como mínimo, las que se especifican a continuación:

-. Limpieza y desinfección diaria de los locales de la cafetería / comedor. Asimismo el adjudicatario prestará atención de que el pavimento de la cafetería esté siempre en perfectas condiciones, para lo cual se fregará cuantas veces sea preciso, pero como mínimo una vez al día, utilizando en el agua de la fregona los productos antisépticos que MUTUA MONTAÑESA recomiende. Además pasará la mopa por el pavimento cuantas veces sea preciso a lo largo de la mañana y la tarde, cuidando que en todo momento el suelo esté sin polvo y sin papeles, así como que esté siempre brillante. El adjudicatario cuidará la perfecta limpieza de rincones, esquinas, pie de la barra mostrador así como las mesas y sillas. El interior del mostrador estará siempre perfectamente limpio, así como el mobiliario interior y botelleros pasando la mopa cuantas veces sea necesario para tal fin y fregándolo cuando menos diariamente.

-. La superficie de la barra se mantendrá permanentemente en estado de limpieza. -. La cocina y zonas de servicios se mantendrán perfectamente limpias y ordenadas en cualquier momento, sin que la hora de comidas, almuerzos o cenas, pueda servir de excusa para dejar de cumplir lo establecido. En la limpieza se utilizará mezclado con agua el antiséptico que MUTUA MONTAÑESA recomiende.

-. Limpieza y desinfección de plancha, hornos, lavavajillas, cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería, tablas de corte, microondas, maquinaria de cafetería y todo el mobiliario de barra.

Todos los carros de recogida de comida deben ser lavados y desinfectados diariamente, particularmente se desinfectarán las ruedas. Las bandejas deben ser lavadas en túnel a alta temperatura. Los cubiertos primero se enjuagarán con agua y lejía diluida, manteniéndolos en esa concentración al menos quince minutos; los platos, primero se repasarán con agua a presión. Tanto unos como otros se lavarán posteriormente en túnel a alta temperatura.

-. Limpieza y desinfección semanal de mobiliario del almacén, cámara congeladora de escarcha y campana extractora. .- Las superficies de las campanas de extracción de humos deberán limpiarse diariamente al acabar el cocinado de las cenas. Los filtros se someterán tres veces por semana a un lavado en profundidad y la freidora (cada vez que se le cambie el aceite).

-. Se extremará la limpieza y desinfección en todos sus aspectos, tanto en el lavado de la vajilla como en los suelos y paredes y en el tratamiento de los residuos alimenticios asegurándose de que los productos químicos utilizados cumplan con la normativa vigente y en especial con la legislación sobre biodegradabilidad y con el reglamento técnico sanitario.

Se dedicará especial atención a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones

La empresa contratada para la realización de la limpieza integral del Hospital de MUTUA MONTAÑESA está excluida de la realización de cualquier tipo de tarea en las dependencias destinadas a la utilización de los servicios que mediante este procedimiento general se contratan y en ninguno de los equipos e instalaciones del Anexo II del Inventario. Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenarán en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados. Dichos productos se mantendrán en sus recipientes originales. No obstante, si tuvieran que ser traspasados a otros envases más pequeños por necesidades de uso, nunca se utilizarán recipientes que pudieran dar equívocos respecto a su contenido, en particular, cualquier tipo de recipiente que haya contenido o pueda contener alimentos o bebidas. Los vehículos utilizados para el transporte de provisiones perecederas deberán acreditar la documentación legal que les autoriza para este tipo de actividad.

El adjudicatario será responsable de la evacuación de los productos de desecho, que deberán ser depositados, previa selección para su reciclaje, en un lugar idóneo para ello.

La retirada de residuos se hará en el momento en que estos se produzcan. 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. Diariamente, el personal de la empresa adjudicataria, sacará la basura al lugar previamente determinado para su retirada por los servicios municipales, donde hasta su recogida, se almacenará adecuadamente en cada contenedor, según su composición. En todo caso MUTUA MONTAÑESA podrá establecer protocolos de actuación que serán de obligado cumplimiento por el adjudicatario. La persona que se encargue de esa tarea, lo hará con un uniforme diferente al de trabajo de cocina. Usará guantes. Será obligación de la empresa adjudicataria hacer la separación de los diferentes tipos de basura: materia orgánica, plásticos, latas, cartón y vidrio, así como el traslado de estos últimos a los contenedores especiales para su recogida.

7. NORMAS GENERALES DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.

Expresamente el adjudicatario se compromete a observar las instrucciones que de forma específica y en relación con la explotación del servicio objeto del presente contrato, se le indique por MUTUA MONTAÑESA. Serán obligaciones de la empresa adjudicataria, entre otras, las siguientes:

1.- El adjudicatario estará obligado a tener expuesto, a la vista de los usuarios, una relación total de los productos de cafetería así como los precios de dichos productos (IVA incluido). El listado de venta al público en general deberá ofrecerse al consumidor mediante QR y solo podrán ser modificado previa autorización por escrito por parte de MUTUA MONTAÑESA. Los precios de los artículos servidos se consideran precios netos, estando incluidos en ellos los importes de toda índole que graven los diversos conceptos. La relación de artículos que deben ser aportados por los licitadores será la reflejada en el ANEXO I del presente Pliego.

2.- El adjudicatario se obliga a tener en la cafetería una hoja de reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar perfectamente visible. De las reclamaciones que se hagan en la cafetería o en el autoservicio el adjudicatario remitirá, en el mismo día o en el siguiente día hábil, un ejemplar con un informe al Responsable de Contrato de MUTUA MONTAÑESA o persona en quien delegue.

3.- Los servicios prestados por el adjudicatario, a excepción de la pensión alimenticia del personal de MUTUA MONTAÑESA (se consideran también incluidas las prestaciones a accidentados de MUTUA MONTAÑESA y prestaciones en general), serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas aprobadas por MUTUA MONTAÑESA (Anexo I). MUTUA MONTAÑESA no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

4.- Los precios unitarios adjudicados serán obligatoriamente los que el adjudicatario aplique al empleado de MUTUA MONTAÑESA independientemente de si es a cuenta de MUTUA MONTAÑESA o del propio empleado.

5.- Será por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas de cualquier clase que sean, del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio.

6.- La adquisición de suministros, almacenamiento, portes y tasas de los artículos del servicio que se adjudique, así como cualquier impuesto o gasto que pueda derivarse de la adjudicación a que se refiere este contrato, serán de cuenta exclusiva del adjudicatario.

7.- El adjudicatario deberá contemplar una política gestión del servicio de stock necesario para asegurar la cobertura de los servicios indicados en el presente Pliego, tanto en cafetería como en las máquinas expendedoras.

8.- El adjudicatario deberá informar a MUTUA MONTAÑESA, mensualmente detalle de los servicios de catering prestados en comedor desglosando dicha facturación por tipos de usuarios y servicios, facilitándose en formato electrónico o a través de una app. La relación mensual de estos servicios de catering se remitirá a MUTUA MONTAÑESA para que pueda validar y emitir auto-factura por estos conceptos. El resto de conceptos a facturar se harán directamente por el adjudicatario. Esta obligación se considera esencial, tanto en el lote de catering como de cafetería y vending.

9.- Desde el comienzo de la prestación del servicio en la forma y términos indicados, el adjudicatario tendrá las siguientes obligaciones:

✓ Habrá de acreditar y justificar, siempre que sea requerido por MUTUA MONTAÑESA, el cumplimiento de todas sus obligaciones, presentación de la documentación y comprobantes que le sean exigidos.

✓ Cumplir y estar al corriente, en todo momento de todas las obligaciones en materia fiscal, laboral, de seguridad social, seguridad y salud en el trabajo y, en general, de las que le correspondan como empresa.

✓ Ejercer directamente la prestación del servicio, sin posibilidad de cesión o subcontratación, salvo en el caso de máquinas de vending.

✓ Deberá indemnizar cuantos daños y perjuicios cause derivados de la ejecución del contrato.

8. PERSONAL ACTUAL.

En el presente pliego se incluye el personal subrogable que actualmente está prestando el servicio de suministro de comidas en el Hospital MUTUA MONTAÑESA y cafetería, de idénticas características que el presente contrato.

El personal sujeto a subrogación, conforme a los datos aportados por el actual proveedor del servicio, es el indicado a continuación, sin perjuicio de que los mismos puedan sufrir modificaciones hasta la fecha de efecto del contrato:

Los costes y datos salariales a abril de 2025 son los siguientes:

Nº Empleado s	Código o contra to	Tipo contra to	Antigüedad	Convenio Colectivo	Categoría profesional	Horas semana	% HorT bjo	Bruto Año	Ubicación	Observaciones
1	100	Fijo	01/01/1997	CE Rest Colect	LIMPIADOR/A	40	100	16.968,86 €	CAFETERIA. LOTE 2	
2	100	Fijo	05/07/2001	CE Rest Colect	LIMPIADOR/A	40	100	17.218,00 €	COMEDOR. LOTE 1	Incapacidad desde 13/05/2024 con reserva de dos años por revisión
3	200	Fijo	24/05/2017	CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDAD ADES	28		12.095,21 €	COMEDOR. LOTE 1	
4	100	Fijo	04/10/2017	CE Rest Colect	COCINERO (SC)	40	100	18.825,94 €	COMEDOR. LOTE 1	
5	200	Fijo	18/10/2021	CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDAD ADES	39		15.598,97 €	COMEDOR. LOTE 1	
6	510	Temporal	22/03/2025	CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDAD ADES	8		3.315,00 €	COMEDOR. LOTE 1	

En el supuesto de que el cambio de modelo de servicio del lote 1 se desprenda un excedente de personal subrogado que derive en una amortización de puestos de trabajo, Mutua Montañesa se hará cargo como máximo del siguiente importe, 63.233,06 €, previa acreditación de los costes reales de amortización de cada persona, correspondiente al personal adscrito para el lote 1.

Actualmente el servicio lo están prestando cuatro personas; tres para atender la planta hospitalaria y los menús diarios del comedor y una persona en la cafetería.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que esto alcance en modo alguno a MUTUA MONTAÑESA.

Asimismo, el contratista estará obligado a poner a disposición de MUTUA MONTAÑESA una persona designada como interlocutor único, encargado de velar por el cumplimiento del contrato y solventar aquellas incidencias que puedan producirse durante la ejecución del servicio.

- La empresa adjudicataria se compromete a prestar los servicios contratados con personal propio, debidamente formado y cualificado, y será de su cuenta el cumplimiento de todas las obligaciones que la legislación laboral y de prevención de riesgos laborales vigente en cada momento establezca. En ningún caso MUTUA MONTAÑESA vendrá obligada a asumir en su plantilla el personal que el adjudicatario destine a prestar los servicios contratados, ni responderá de ninguna obligación fiscal, laboral o de prevención de riesgos laborales derivada del contrato, a título enunciativo:

- Atrasos de Convenios adeudados.
- Cotizaciones adeudadas al INSS pendientes de pago, así como sus recargos e intereses de demora.
- Actas de sanción levantadas por la Inspección de Trabajo.
- Premios de Jubilación fijados en convenio.
- Salarios pendientes de pago.
- Retenciones de IRPF.
- Otras de similar naturaleza.
- En el supuesto de que MUTUA MONTAÑESA, por sentencia firme u otro motivo, se viese obligada a pagar alguno de estos conceptos, repercutirá su importe al adjudicatario.

La empresa adjudicataria informará mensualmente a MUTUA MONTAÑESA de: la organización de la plantilla, incorporaciones y bajas, TC1 y TC2 y accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se puedan producir.

9. NORMAS REFERENTES AL PERSONAL DE SERVICIO.

Para el cumplimiento, seguimiento y para cualquier comunicación sobre el personal, se nombrará por el adjudicatario UN INTERLOCUTOR, evitando cualquier comunicación entre el personal del adjudicatario y MUTUA MONTAÑESA.

La cocina, así como la cafetería y el comedor de empleados y el de servicios especiales, deberán ser atendidos por personal suficiente, siendo especialmente cuidadosos con la calidad del servicio y la atención al usuario. Por tanto, el adjudicatario deberá contratar por su cuenta al personal preciso para atender la cocina, limpieza, servicio normal de barra, cafetería, cobro de los precios de cafetería, autoservicio, comedor de servicios especiales y aquel otro que se necesite emplear en casos excepcionales.

En el supuesto de que MUTUA MONTAÑESA considerara insuficiente o de baja calificación profesional el personal que presta servicio, lo pondrá en conocimiento del adjudicatario por escrito, debiendo éste, en el plazo máximo de un mes, proceder a la contratación de nuevo personal en el número y categoría que se indique.

La empresa adjudicataria deberá asegurarse que el personal a su cargo y los suministradores de alimentos y materiales respeten las normas y protocolos generales de régimen interno del Hospital y controles de entrada y de circulación en el interior del edificio en que se encuentra alojado el servicio que se contrata, con la obligación de facilitar, cuando lo solicite MUTUA MONTAÑESA, las listas o antecedentes que soliciten. El personal a su cargo que se adscriba a los servicios deberá vestir con la uniformidad de uso obligado en esta clase de prestaciones. Esta uniformidad será a cargo del adjudicatario y deberá reponerse cuando presente un aspecto deteriorado. El personal que preste el servicio deberá ir provisto permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible (especificando nombre y apellidos, empresa a la que pertenece y todo ello acompañado de una fotografía). En cualquier caso, todo el personal de forma permanente y mientras permanezca de servicio deberá tener las máximas condiciones de limpieza y aseo, tanto por lo que se refiere a vestuario como a su aseo personal (uñas, pelo, etc.) pudiendo

MUTUA MONTAÑESA exigirá del adjudicatario que al menos deje de prestar sus servicios el personal que observe una conducta contraria a lo establecido en este pliego. El personal adscrito al servicio de cocina deberá llevar, además de la uniformidad necesaria, gorro que recoja el pelo.

Durante el emplatado y manipulación de alimentos, es obligatorio el uso de guantes. En casos de lesiones cutáneas, al manipulador afectado se le facilitará el tratamiento adecuado y una protección con vendaje impermeable que no pueda desprenderse accidentalmente. Tanto el adjudicatario como sus empleados no tendrán acceso a las habitaciones de los enfermos ni a sus dependencias, quedando prohibido así mismo cualquier servicio a los internados, sea o no relativo al servicio objeto de esta licitación.

El personal que preste el servicio contratado deberá tener un trato con el público con exquisita corrección y amabilidad. MUTUA MONTAÑESA

SA 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 contravengan gravemente la regulación de régimen interior del Hospital.

El personal que preste servicios en la cafetería y comedor deberá estar provisto de carnet de manipulador de alimentos, que deberá de ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, así como del certificado de aptitud mediante reconocimiento médico sanitario. Los daños que el personal de la empresa adjudicataria ocasione en el mobiliario e instalaciones del Hospital, ya sea por dolo o negligencia, serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio del Director del Centro o persona por él designada, que podrá solicitar del adjudicatario el importe correspondiente. También será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efecto, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal, procediéndose del mismo modo que en el apartado anterior.

10. INSTALACIONES, MOBILIARIO, ENSERES, MENAJE.

Las instalaciones, mobiliario, menaje, enseres, vajilla y cubiertos son propiedad de MUTUA MONTAÑESA, quedando reseñados en el Anexo II del presente pliego. El adjudicatario se obliga a conservar todo lo mencionado en buenas condiciones y sin cambiar modelaje o diseño, y al término del contrato restituirlo en perfecto estado, sin que pueda hacer modificaciones de ninguna clase de los mencionados bienes, sin autorización escrita y expresa de MUTUA MONTAÑESA.

Además del equipamiento cedido por MUTUA MONTAÑESA, cuyo inventario forma parte inseparable de este pliego, el resto de aparatos, equipos, mobiliario, vajilla, cristalería, cubertería, bandejas, menaje de cocina, utensilios y cualquier otro tipo de enseres que sean precisos para el funcionamiento del servicio será aportado por el adjudicatario.

Instalaciones: MUTUA MONTAÑESA se obliga a poner a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería, comedor y locales auxiliares (almacén y cocina). MUTUA MONTAÑESA podrá modificar, añadir y retirar cuantas instalaciones, elementos y objetos decorativos considere oportunos, comunicándoselo previamente a la empresa adjudicataria. El uso de cualquier otra instalación, equipo o local no adscrito inicialmente, aunque sea ocasional, deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital para cada caso.

El adjudicatario se compromete a realizar cuantas modificaciones sean necesarias para adecuar las instalaciones, material y mobiliario a las normas de seguridad e higiene en el trabajo, de conformidad con el Plan de Prevención de Riesgos Laborales y otras normativas legales en higiene y seguridad alimentaria (RD.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 adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Hospital, siendo a cuenta de MUTUA MONTAÑESA tanto el mantenimiento preventivo como correctivo, salvo el mantenimiento de las instalaciones

de electricidad, climatización, gas y telecomunicaciones. El adjudicatario no tendrá ningún derecho sobre los locales e instalaciones, a excepción de los derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

El adjudicatario no podrá realizar obras de ninguna clase en estas instalaciones, ni modificaciones de ningún tipo, ni cambios en la decoración, rotulación o distribución del mobiliario sin la expresa autorización de MUTUA MONTAÑESA. Por tanto, la realización de cualquier obra de reforma por parte del adjudicatario en las instalaciones descritas habrá de ser solicitada por escrito por el adjudicatario, siendo imprescindible la autorización expresa de MUTUA MONTAÑESA.

Las instalaciones usadas por la empresa adjudicataria para el desarrollo de su gestión, al concluir el periodo de vigencia de gestión del contrato, deberán ser reintegradas a MUTUA MONTAÑESA en perfecto estado de uso y conservación. El servicio de desinsectación, desratización y desinfección de los locales será por cuenta MUTUA MONTAÑESA y se llevará a cabo de forma conjunta con la del resto del edificio. La empresa adjudicataria deberá facilitar la entrada en los locales al personal de los servicios que desempeñen estas tareas, en los días y horas que sean requeridos para ello. Con independencia de esto, si se observara la proliferación de este tipo de plagas en los locales de la cafetería, cocina, comedor y resto de dependencias, debido a la mala gestión del servicio, el adjudicatario deberá proceder a su oportuna eliminación, asumiendo este gasto.

Mobiliario: MUTUA MONTAÑESA se obliga a poner a disposición del adjudicatario el mobiliario que se reseña en el Inventario y que se adjunta como Anexo II del presente Pliego de Prescripciones Técnicas. El adjudicatario podrá completar el inventario hasta donde considere oportuno para el servicio. El inventario de los bienes formará parte del contrato que se formalice. Será responsabilidad de MUTUA MONTAÑESA el mantenimiento de todos los bienes que conforman el inventario así como la reparación de las averías que pudieran surgir como consecuencia del desarrollo de su actividad.

Enseres y Menaje: Serán dotados por MUTUA MONTAÑESA en cantidad y calidad adecuadas. MUTUA MONTAÑESA dispone del equipamiento que se detalla en el Anexo II, que cederá al adjudicatario durante la ejecución del contrato, que habrá de ser complementado por éste con los aparatos y materiales que él considere necesarios, y que deberá incluir y relacionar en un Anexo aparte.

Autorizaciones: Para el desarrollo del servicio la adjudicataria tendrá que obtener las pertinentes autorizaciones de los departamentos e instituciones que regulan este tipo de servicios, así como mantenerlos durante el transcurso del contrato. Todos los gastos derivados de ello correrán a cuenta de la adjudicataria.

11. AGUA, GAS, ENERGÍA ELÉCTRICA Y TELEFONÍA.

MUTUA MONTAÑESA asumirá el suministro de los mismos, que se consideran suficientes para un normal desarrollo de la actividad. El adjudicatario no podrá sobrepasar el promedio de consumo histórico de suministros, en caso de que suceda en dos meses consecutivos o más, deberá abonar el importe derivado del exceso de dichos meses, al precio vigente en MUTUA MONTAÑESA en cada momento.

12. PROHIBICIONES.

✓ Utilizar las instalaciones para fines hosteleros distintos del señalado en el presente pliego. Las instalaciones del servicio solo podrán utilizarse para los fines a que se destinan, no admitiéndose actividades ni almacenamiento de mercancías que no estén destinadas al uso previsto.

- ✓ Instalar máquinas recreativas o de juegos (así como juegos de mesa), ni expendedoras de tabaco.
- ✓ Dispensar bebidas alcohólicas, salvo autorización expresa de MUTUA MONTAÑESA.
- ✓ Ocupar para la prestación del servicio espacios no asignados en este pliego.
- ✓ Instalar ni explotar máquinas de venta automática (bebidas, productos sólidos) adicionales sin la autorización expresa de MUTUA MONTAÑESA.
- ✓ Utilizar el nombre de MUTUA MONTAÑESA en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación con proveedores, salvo autorización expresa de MUTUA MONTAÑESA.

13. PRESUPUESTO ANUAL POR LOTE, VOLUMEN ESTIMADO DE SERVICIOS, E IMPORTES UNITARIOS MÁXIMOS.

LOTE 1:

Las cantidades que se reflejan a continuación están referidas al año 2024. Estos datos tienen como fin aportar un indicador estimado de la actividad a efectos de conocimiento para la determinación de precios unitarios por parte de los distintos ofertantes. Esta información no es vinculante y, en ningún caso, derivará obligación económica alguna para esta Mutua, siendo por riesgo y ventura del adjudicatario.

SERVICIOS PARA EMPLEADOS	2024
Desayuno	103
Comida	2220
Merienda	99
Cena	391
TOTAL	2813

SERVICIOS PARA PACIENTES	2024
Desayuno	2700
Comida	3654
Merienda	1319
Cena	3056
TOTAL	10729

TOTAL SERVICIOS (PACIENTES Y EMPLEADOS)	2024
Desayuno	2803
Comida	5874
Merienda	1418
Cena	3447
TOTAL	13542

SERVICIOS TOTALES ESTIMADOS (MEDIA DE LOS ULTIMOS 3 AÑOS)	
Desayuno	3174
Comida	5667
Merienda	1461
Cena	3144
TOTAL	13446

ESTIMACION DE TOTAL DE BOTELLINES DE AGUA 33 CC: 400 unidades/año

Ejemplo de muestra de un día tipo para ver los servicios estimados al día:

Día	DESAYUNO		COMIDA		MERIENDA		CENA	
	Empl.	Pac.	Empl.	Pac.	Empl.	Pac.	Empl.	Pac.
2		5	12	14		5	1	14
6	1	6	1	6	1	4	1	7

El precio máximo por tipo de servicio es el siguiente:

SERVICIO	IMPORTE MAXIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO CON IVA
DESAYUNO	3,40 €	3,74 €
COMIDA	10,55 €	11,61 €
MERIENDA	2,55 €	2,81 €
CENA	10,55 €	11,61 €

A modo informativo y no vinculante, la facturación de los últimos 3 años ha sido:

AÑO	FACTURACION SIN IVA LOTE 1	FACTURACION CON IVA LOTE 1
2022	120.706,36 €	132.777,00 €
2023	118.512,47 €	130.363,72 €
2024	138.168,73 €	151.985,60 €

Según la estimación de servicios totales y el importe máximo SIN IVA de los servicios, el importe total resultante para el LOTE 1 es:

SERVICIOS	SERVICIOS ESTIMADOS	IMPORTE SIN IVA
Desayuno	3174	10.791,60 €
Comida	5667	59.786,85 €
Merienda	1461	3.725,55 €
Cena	3144	33.169,20 €
TOTAL para 12 meses	13446	107.473,20 €
TOTAL para 24 meses	26892	214.946,40 €

LOTE 2:

Estos datos tienen como fin aportar un indicador estimado de la actividad a efectos de conocimiento para el licitador. Esta información no es vinculante y, en ningún caso, derivará obligación económica alguna para esta Mutua, siendo por riesgo y ventura del adjudicatario.

Al no tener que abonar nada al respecto de un canon por la explotación de la cafetería ni del vending actualmente, ni de gastos de luz ni gas por su uso, el resultado que obtienen, con el coste únicamente del personal al cargo de la cafetería (1 trabajadora), quedaría un resultado final estimado de la siguiente forma:

INGRESOS ESTIMADOS EN 1 AÑO POR LA EXPLOTACION DE LA CAFETERIA	39.523,44 €
---	--------------------

De acuerdo a la estimación del uso que se dará de la cafetería, y de acuerdo al cálculo según estudios de mercado, el presupuesto base del lote 2 es de 40.000,00 €/SIN IVA para 1 año, y de 80.000 €/SIN IVA PARA 2 AÑOS.

El adjudicatario no podrá bajo ningún concepto ceder, traspasar o subarrendar la explotación del servicio de cafetería, siendo causa de resolución del contrato este incumplimiento.

Con el objetivo de garantizar la sostenibilidad del servicio se establece un sistema de canon por uso y explotación de la cafetería (excluyendo las máquinas de vending) del 3 % mínimo, a ofertar sobre ello en el criterio.

*EL IMPORTE TOTAL DE FACTURACION DE LA CAFETERIA (sin máquinas de vending) se considera IVA EXCLUIDO

Esta compensación anual se calcula como la suma de los importes resultantes y se abonará en el plazo de los 3 primeros meses del año siguiente junto con la declaración de resultados de explotación de la cafetería en la que se refleje la facturación total del año previo.

La oferta económica del LOTE 2 será el % de canon ofertado por cada licitador, siendo el mínimo el indicado anteriormente..

La carta de alimentos ofertados en la cafetería deberá incluir los productos y precios máximos de acuerdo al anexo I del presente pliego.

Los precios unitarios máximos de los productos de las máquinas de vending son los siguientes:

Productos VENDING:

Producto	Precio CON IVA
Café	0,50 €
Botellín agua mineral	0,50 €

Lata Coca Cola 330ml	0,70 €
Bebidas 500ml (Fanta, Aquarius, Coca Cola)	1,25 a 1,85 €
Snacks (Twix, Kinder Bueno, frutos secos, patatas fritas, galletas, bollería)	0,80 a 1,25 €
Sandwich (mixto, pollo, queso)	1,30 €

El servicio de los dos lotes se financiará con dos regímenes económicos distintos:

LOTE 1 -SERVICIO DE CATERING. Será a cargo de MUTUA MONTAÑESA, que incluirá los desayunos, comidas, meriendas y cenas por razón de trabajadores de personal laboral de MUTUA MONTAÑESA y accidentados y acompañantes de la población protegida, autorizados previamente. Se facturará mes a mes junto con una relación del nº de servicios prestados y el colectivo destinatario.

LOTE 2 -SERVICIO DE CAFETERIA. se financiará por pago directo de empleados de MUTUA MONTAÑESA y público en general con efectivo y los medios electrónicos de pago que se determinen, siendo obligatorio la disponibilidad de TPV.

14. GASTOS DEL SERVICIO INCLUIDOS EN LA OFERTA DEL CONTRATISTA.

La limpieza del espacio de comedor habilitado para el personal del Hospital será a cargo de la empresa adjudicataria. La limpieza de la zona de la cocina será a cargo de la entidad adjudicataria.

En la oferta económica presentada por el contratista se entenderán incluidos:

- Todos aquellos materiales y productos de limpieza necesarios para llevar a cabo la limpieza y desinfección de la cocina, de la vajilla y el menaje, así como los accesorios de celulosa y materiales no alimentarios propios del servicio, tales como servilletas, papel seca manos de cocina, papel film, bolsas de plástico para basuras, etc.
- El transporte de la materia prima al Hospital MUTUA MONTAÑESA deberá ser en vehículo adecuado según lo indicado en este Pliego, así como aquel transporte adicional que se requiera por las características del servicio.
- Epi's (gorro, guantes de protección térmica, química y/o corte en su caso), y uniformes del personal de restauración.

15. VISITA OPCIONAL A LAS INSTALACIONES.

Las empresas que deseen presentar oferta podrán visitar el Hospital y sus instalaciones de forma opcional y voluntaria para poder adecuar correctamente la propuesta técnica y económica a presentar. Esta visita será opcional para poder presentar la oferta.

La fecha deberá ser confirmada previamente al Departamento de Contratación Pública de MUTUA MONTAÑESA, vía correo electrónico a licitaciones@mutuamontanesa.es, indicando claramente en el mismo el Expediente de la licitación, nombre e identificación fiscal de la empresa y persona/s de contacto.

16. ANEXO I.

LISTADO MÍNIMO DE PRODUCTOS QUE DEBEN ESTAR EN VENTA EN CAFETERIA.

LISTADO DE PRECIOS CAFETERIA MUTUA MONTAÑESA	PVP propuesta	PVP para llevar
Café (solo, descafeinado o con leche) o infusiones o vaso de leche	1,35 €	1,40 €
Chocolate o vaso de leche con colacao	1,35 €	1,40 €
Yogur	1,10 €	1,10 €
Tostada o barrita de pan plancha con mantequilla - mermelada	1,10 €	1,15 €
Tostada o barrita de pan plancha con aceite de o tomate natural	1,10 €	1,15 €
Tostada o barrita de pan plancha con tomate natural y jamón	2,00 €	2,05 €
Bollería básica	1,10 €	1,15 €
Bollería básica a la plancha con mantequilla - mermelada	1,35 €	1,40 €
Empanada	2,10 €	2,15 €
Sándwich de jamón york o queso	1,70 €	1,75 €
Sándwich de jamón york con queso y tortilla	2,65 €	2,70 €
Sándwich mixto	1,70 €	1,75 €
Sándwich especial Mutua	3,30 €	3,35 €
1/2 Sándwich vegetal	1,70 €	1,75 €
Bocadillo de chorizo, queso, salchichón, jamón y bonito	2,30 €	2,35 €
Bocadillo de lomo, bacon	3,55 €	3,60 €
Bocadillo de jamón serrano	2,95 €	3,00 €
Bocadillo de jamón ibérico con tomate	1,55 €	1,60 €
Bocadillo de tortilla española	2,30 €	2,35 €
Pulguita de chorizo, queso, salchichón, jamón y bonito	1,70 €	1,75 €
Pincho de tortilla española	1,35 €	1,40 €
Pincho de tortilla rellena	1,70 €	1,75 €
Agua mineral de un tercio de litro	0,60 €	0,60 €
Agua mineral de medio litro	0,95 €	0,95 €

Agua natural de 1,5 l.	1,85 €	1,85 €
Refrescos o zumos embotellados	1,90 €	1,90 €
Cerveza SIN lata	1,85 €	1,85 €
Aquarius	2,10 €	2,10 €
Zumo de naranja natural pequeño	1,20 €	1,25 €
Zumo de naranja natural grande	2,95 €	3,00 €
Fruta	1,10 €	1,10 €
Vasito de fruta	2,10 €	2,10 €
Galletas "Príncipe"	1,55 €	1,55 €

EXTRAS PRECIO 2024

ARTICULO	PRECIO SIN IVA	PRECIO CON IVA
YOGURT	0,3044 €	0,3348 €
GALLETAS	0,0679 €	0,0747 €
DESCAFEINADO	0,1102 €	0,1212 €
INFUSIONES	0,0507 €	0,0558 €
ACEITE MONODOSIS	0,0764 €	0,0840 €
NESKUIK	0,1523 €	0,1675 €
AGUA PLANTAS	0,2181 €	0,2399 €
LECHE	1,2229 €	1,3452 €
SACARINA SOBRE	0,0140 €	0,0154 €
AZUCAR SOBRES	1,4100 €	1,5510 €
SERVILLETAS PAQUETE	0,3500 €	0,3850 €
AGUA REUNION	0,2180 €	0,2398 €
SAL MONODOSIS	0,0040 €	0,0044 €
TOMATE MONODOSIS	0,7800 €	0,8580 €
AGUA 33 CC REUNION	0,2181 €	0,2399 €

17. ANEXO II - LISTADO DEL MATERIAL E INSTALACIONES APORTADOS POR MUTUA MONTAÑESA (MENAJE, MANTELERIA, HORNOS..., POR LOTE, COMEDOR O CAFETERIA) Y QUE EN CASO DE REPARACION/SUSTITUCION, MUTUA MONTAÑESA SE ENCARGARÁ DE ELLO:

Descripción

UNIDAD EXT. CLIMA. HALL Y CAFET.
UNIDAD INT. CLIMA. HALL Y CAFET.
12 SILLA CAFETERIA
13 TABURETE CAFETERIA
4 MESA 120X60 CM CAFETERIA
1 MESA 160X60 CM CAFETERIA
1 MESA 180X60 CM CAFETERIA
4 MESA ALTA CAFETERIA
EXPOSITOR DE BARRA
MUEBLE CAFETERO
MUEBLE PARA TPV ACERO INOX
MESA REFRIGERADA
MAQUINA DE HIELO
HORNO-MICROONDAS
LAVAVASOS
CAMARA FRIGORIFICA BOTELLERO
MUEBLE BAJO MOSTRADOR ACERO INOX.
PLANCHA ELECTRICA
CAMPANA EXTRACTORA
12 SILLA REF. YAGO EN ALUMINIO
MOSTRADOR DE BARRA DE BAR DE CRISTAL CON ESTRUCTURA