



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE UBICADO EN EL RECINTO DEL PALACIO PROVINCIAL DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TOLEDO.

PRIMERA. OBJETO

Contratación de los servicios de explotación de la Cafetería-Restaurante ubicado en el Palacio Provincial de la Diputación Provincial de Toledo (Plaza de la Merced número 4 de Toledo), mediante la prestación del servicio de cocina y el suministro de los productos y utensilios necesarios para la adecuada prestación de los servicios.

Este servicio tiene por objeto atender las necesidades de cafetería y restauración del personal que desarrolla su actividad laboral en el Palacio Provincial de la Diputación Provincial, situado en la Plaza de la Merced número 4 de Toledo y de aquellas otras personas que por motivos de colaboración, asistencia a reuniones y otros actos, estén autorizados.

SEGUNDA. EJECUCION DEL CONTRATO Y RESPONSABILIDAD

A) HORARIO

El adjudicatario está obligado a mantener en completo servicio la instalación en el horario que se señale por la Diputación Provincial. En principio el servicio de cafetería abarcará de forma ininterrumpida desde las 7:30 horas hasta las 16:00 horas, de lunes a viernes. Podrá establecerse de acuerdo con la Administración, horarios y cierres parciales de las instalaciones según las necesidades de cada momento.

El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio de cafetería se establecerá previo acuerdo con la Diputación, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse.

B) FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

Obligaciones del adjudicatario. Normas generales de funcionamiento

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

En la Cafetería no podrán expedirse bebidas alcohólicas con graduación concentrada superior a 14º, siendo requisito recomendable que en las botellas el tapón sea de corcho tratándose de vino, espumoso u otras bebidas que tradicionalmente se han embotellado con este tipo de tapones. Esto último conforme a la Declaración Institucional de la Diputación Provincial de Toledo por la que se compromete a desarrollar la Compra Pública Sostenible, aprobada en Pleno el 21 de abril de 2010.

Tampoco podrá venderse en la cafetería ningún tipo de labor de tabaco.

El derecho de admisión queda reservado a la administración, pero será ejercido por el Concesionario, según las instrucciones que reciba.

La situación en el local de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, deberá ser autorizada expresamente por la Administración, quedando rigurosamente prohibidas la máquinas recreativas y las de apuesta y premio.

El adjudicatario se obliga a prestar el servicio de cafetería y restauración en aquellos actos de carácter extraordinario que ser programen por la Diputación Provincial cuando le sea solicitado, tramitándose los gastos que se produzcan por estos conceptos con presupuesto separado, aceptado previamente por la Diputación Provincial.

Asimismo, cuando sea requerido para ello, deberá prestar el servicio fuera del área de cafetería-comedor para atender y servir alimentos y bebidas en salas de reuniones y similares.

El adjudicatario no podrá ceder el contrato, ni subcontratar con terceros la realización total o parcial del mismo.

La calidad de los artículos y consumiciones que se ofrezcan al público, así como el servicio que se preste, será similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente.

Productos empleados

La contratación y adquisición de artículos que se consuman en Cafetería será por cuenta exclusiva del concesionario, no pudiendo utilizar el nombre de la Excm. Diputación Provincial de Toledo en sus relaciones con terceros tanto por lo que afecta a clientes proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

La empresa adjudicataria adoptará las medidas oportunas para que ningún artículo alimenticio “no conforme” (que no tenga la debida calidad organoléptica, nutricional y sobre todo higiénica, que tenga un defecto o que sobrepase la fecha de caducidad o consumo preferente) pueda ser aceptado y utilizado. De estas medidas mantendrá informadas a la Dirección del Área de Asuntos Generales y Empleo. Las materias primas utilizadas para su posterior procesado serán de primera calidad.

Los productos que se utilicen para el servicio deberán pertenecer a marcas comerciales de reconocida calidad y prestigio, y, en los casos posibles, deberán ser productos envasados y etiquetados que garanticen su origen, calidad y fecha de consumo preferente.

La empresa adjudicataria deberá conservar la documentación que certifique la procedencia y origen de los productos adquiridos, documentación que podrá ser requerida por la Administración.

Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción, contra todo riesgo de deterioro o contaminación.

Antes de su tratamiento, los productos alimenticios serán siempre inspeccionados y seleccionados. Sólo se utilizarán en la elaboración de los alimentos productos sanos y limpios y dentro de lo posible se conocerá la trazabilidad de los mismos.

Se adoptarán las medidas necesarias para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con otras materias primas en una etapa previa a la transformación. Entre las medidas a tomar se incluirán forzosamente las siguientes:

- El personal irá uniformado de forma adecuada a los trabajos y las manipulaciones, que deberán siempre ser realizadas garantizando el aseo personal, y la limpieza de la ropa y la de los utensilios a emplear.
- No se podrán depositar efectos personales, ni ropa, en las zonas de manipulación de alimentos.
- Durante el proceso de manipulación de los alimentos los cabellos tendrán que estar totalmente cubiertos y las manos y uñas deberán estar limpias, aun en el caso de llevar guantes de trabajo.
- El personal de cocina y cafetería que intervenga en la elaboración de comidas y/o en la manipulación de alimentos, se encontrará en posesión del carné de manipulador en vigor y de cualquier otra cualificación legalmente exigida.

Propuestas de Restauración

La Cafetería pondrá a disposición de los usuarios al menos los productos relacionados en el Anexo I.

En relación al Menú del día, estará compuesto por:

- Dos primeros** (elegir entre dos opciones)
- Dos segundos** (elegir entre dos opciones con su correspondiente guarnición)

-**Dos postres** (elección entre al menos dos acciones, debiendo incluir fruta fresca y productos lácteos)

-**Pan** (Barra de 60 gr)

-**Bebida** (cerveza 1/3 l, copa de vino, agua 1/2 l o refresco 33 cl)

La empresa adjudicataria deberá garantizar que la composición diaria de los menús sea equilibrada, sin que en ningún caso, en cada periodo semanal, se produzca repetición de los platos ofertados, considerando conveniente que la rotación de menús sea, al menos, mensual.

Precios de artículos y consumiciones

El adjudicatario estará obligado a servir los productos relacionados en el Anexo I de este Pliego a los precios que haya detallado en su Oferta económica. Estos precios se considerarán precios finales netos, estando incluidos en ellos los impuestos de toda índole que graven los diversos conceptos.

El adjudicatario podrá servir otros productos no relacionados en el citado Anexo, a precios similares que, en todo caso, deberán ser previamente aprobados por la Dirección del Área de Asuntos Generales y Empleo.

La lista de precios que esté vigente en cada momento figurará expuesta en lugar perfectamente visible para el público, en los locales de la cafetería.

Usuarios

La cafetería y comedor serán utilizados tanto por el propio personal que desempeña su trabajo en este centro como por los acompañantes y/o visitantes de los mismos.

El adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios del servicio Hojas de Reclamaciones en las que puedan dejar constancia de aquellas anomalías o deficiencias que consideren oportunas. El encargado o adjudicatario de la cafetería remitirá en el mismo día o al día siguiente hábil un ejemplar con su informe a la Dirección.

Para responder de los daños causados a personas o cosas y sin perjuicio de otras garantías el adjudicatario deberá suscribir contrato de seguro de responsabilidad civil con cobertura no inferior a 30.000 euros indicada en la cláusula Sexta del correspondiente PCAP. Deberá presentar originales o copias compulsadas, que se anexarán al contrato, de los siguientes documentos:

-Contrato de Seguro

-Resguardo de abono de la prima

TERCERA. LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

La Diputación Provincial aportará las instalaciones y el mobiliario que se detalla en el Anexo II adjunto. Aquel otro material necesario para el funcionamiento de la cafetería, tal como vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc. que tendrá que ser de primera calidad y digno de la instalación y servicio en el que ha de utilizarse, será aportado por el adjudicatario de la instalación.

A lo largo de la explotación de la concesión, se conservarán en perfecto estado las instalaciones, mobiliario y restante material.

Correrá por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y eventual reposición de las instalaciones, mobiliario y equipo propiedad de la institución que se utilicen en el servicio; hasta la entrega en condiciones adecuadas de uso con la resolución del contrato. Responderá de este particular la garantía depositada.

Las obras que se precisen deberán ser autorizadas previamente por el Servicio de Arquitectura dependiente de esta Excm. Diputación Provincial de Toledo, quedando éstas en beneficio del Centro sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario.

El adjudicatario realizará si así lo requiriera la Diputación Provincial, por medio de un centro de control de calidad homologado especializado, el estudio de determinación microbiológico referido a los componentes del menú y el estudio de placas de contaminación superficial, en los utensilios de uso común en cafetería y restauración. Los estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes serán enviados al Servicio de Contratación.

Los consumos de fluido eléctrico serán por cuenta de la Diputación Provincial siempre que no se superen en el año 9.600 kw, en cuyo caso serán por cuenta del adjudicatario los consumos que superen los límites establecidos. A este efecto el adjudicatario podrá instalar los equipos de medida que considere oportunos, siempre que cuente con la necesaria homologación oficial.

El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá derecho alguno sobre los locales, ni instalaciones fijas o móviles a excepción de las derivadas de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato. Si estima necesario aumentar o completar las dotaciones de máquinas, aparatos o mobiliario que se le entreguen por la Diputación Provincial quedará obligado a aportarlos a su cargo, pero su calidad habrá de ser similar o idéntica a aquellas de las que es propietaria la Diputación Provincial y adecuadas al servicio en que habrán de utilizarse. No obstante, habrá de obtener previamente y para ello, la autorización correspondiente de la Diputación Provincial mediante la solicitud por escrito debidamente razonada, que deberá reunir a juicio de la administración las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de

prestarse y a las instalaciones facilitadas por la administración, perteneciendo siempre al adjudicatario dicho material. Finalizado el contrato procederá a su retirada.

CUARTA. PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO

En el caso de que como consecuencia de la celebración del contrato regulado por el presente Pliego se produzca un supuesto de sucesión o sustitución empresarial, el adjudicatario viene obligado a cumplir a lo establecido en el artículo 44 del Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, así como en la Disposición Adicional Tercera del Convenio Colectivo provincial de Hostelería de Toledo BOP número 242, de 22 de octubre de 2015, en todo aquello que resulte de aplicación, resultando a estos efectos de aplicación lo establecido al respecto en el Pliego de Condiciones Administrativas Particulares.

La Administración se reserva el derecho a exigir la sustitución del personal que preste sus servicios en la Cafetería-restaurant por el deficiente desempeño de su labor profesional, deficiente atención al público, incapacidad y otras causas justificadas.

El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado y guardando siempre la máxima pulcritud, manteniendo con el público un trato correcto.

En casos de ausencia por enfermedad, accidente, sanciones impuestas por la empresa, vacaciones reglamentarias u otras causas análogas, las plazas deberán ser cubierta inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.

La empresa adjudicataria deberá cumplir las disposiciones de la normativa general y autonómica sobre riesgos laborales.

QUINTA. LIMPIEZA

La limpieza de los locales destinados al uso de Cafetería será de cuenta del adjudicatario, debiendo tener personal permanentemente disponible para mantener en todo momento el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en un centro de la Administración.

Los productos de limpieza serán altamente biodegradables y estarán exentos de sustancias peligrosas, lo cual se acreditará mediante Certificación Tipo I como Etiqueta Ecológica Europea, Cisne Nórdico o equivalente.

Los envases estarán debidamente etiquetados, indicando nombre del producto, composición química, símbolos de toxicidad e instrucciones de uso y dosificación. No contendrán aerosoles del tipo CFC's, y serán preferentemente de plástico reciclado y libre de plásticos halogenados, como PVC.

El adjudicatario deberá facilitar la entrada en los locales a los empleados de la empresa encargada de los servicios de Desratización y Desinsectación del inmueble para el cumplimiento de su misión, en los días y horas que sea requeridos para ello.

Con independencia de esto, si se observa la proliferación de algún tipo de plagas en los locales de la Cafetería, el concesionario deberá proceder, a su coste a su oportuna eliminación.

Con respecto a las condiciones higiénicas, la Diputación Provincial podrá intervenir para comprobar si la cantidad y la calidad de los alimentos servidos es adecuada. Así mismo la Diputación Provincial podrá efectuar las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que considere conveniente, sobre los alimentos, para detectar cualquier posible alteración, contaminación o utilización de artículos prohibidos. A estos efectos la Diputación Provincial podrá recabar de los organismos especializados los análisis que puedan llevarse a efecto, siendo los gastos de la referida gestión por cuenta del adjudicatario.

Las instalaciones, comedor y dependencias podrán ser objeto de Inspección Sanitaria, como igualmente los alimentos, debiendo subsanar el adjudicatario las deficiencias que en el acta refleje la referida inspección.

Los residuos generados serán objeto de recogida separada, a cuyos efectos, la Diputación dotará a la cafetería de los contenedores correspondientes en los que serán depositados, con arreglo al siguiente detalle:

- Iglú verde: vidrio
- Iglú amarillo: envases liberos
- Contenedor azul: papel
- Contenedor verde oscuro (u otro): fracción orgánica

SEXTA. RESPONSABLE DEL CONTRATO

El servicio se desarrollará bajo la supervisión de la Dirección del Área de Asuntos Generales y Empleo, que detenta la facultad de controlar su ejecución. A tal fin podrá dirigir instrucciones al adjudicatario siempre que no se opongan a las disposiciones en vigor o a las cláusulas de los Pliegos reguladores de esta contratación y demás documentos contractuales.

Toledo, 27 de diciembre de 2016

DIRECTORA DE AREA



VºBº

VICEPRESIDENTE PRIMERO