

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ LA LICITACIÓN TRAMITADA PARA ADJUDICAR, MEDIANTE PROCEDIMIENTO NEGOCIADO, EL CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DEL BAR CAFETERÍA PARA EMPLEADOS Y BAR CAFETERÍA PARA RESIDENTES, UBICADOS EN EL RECINTO DE LA RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ, DEPENDIENTE DE LA DIPUTACIÓN DE TOLEDO.

1. - OBJETO

El objeto del presente Pliego es el establecimiento de las condiciones que deben regir el contrato de explotación del servicio de cafetería de la Residencia social Asistida San José (en adelante RSA), dependiente de la Diputación Provincial de Toledo.

El desarrollo de la actividad de la cafetería será de carácter interno y de uso exclusivo del personal adscrito a la Residencia y las visitas autorizadas. Asimismo, se atenderá también la realización de servicios, previamente solicitados por el Centro, relacionados con algún tipo de actividad que se desarrolle en sus instalaciones.

2. – LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.-

El local en que se desarrollará la actividad de la cafetería para personal empleado se encuentra situado en la planta baja del edificio y cuenta con instalación eléctrica, agua, gas y aire acondicionado frío-calor, cuyo gasto será a cargo de la RSA, a excepción del gas.

El local en que se desarrollará la actividad de bar-cafetería para residentes, se encuentra situado en la planta baja de la plaza y cuenta con instalación eléctrica, agua y aire acondicionado frío-calor, cuyo gasto será a cargo de la RSA.

La Residencia Social Asistida "San José" aportará las instalaciones y el mobiliario que se detallan en este pliego. Aquel otro material necesario para el correcto funcionamiento de la cafetería, como vajilla (porcelana blanca), cristalería (cristal templado), lencería, cubertería (acero inoxidable), etc., que deberá ser de primera calidad y digno de la instalación y servicio en el que ha de utilizarse, será aportado por el adjudicatario de la explotación.

El adjudicatario se hará cargo, a partir de la fecha del comienzo del contrato, de las instalaciones y enseres especificados en el cuadro Anexo I del presente pliego, que serán entregados por el Centro en perfecto estado de uso y limpieza y se comprometerá a entregarlos en idénticas condiciones a la finalización o resolución del contrato. Si esto no fuese posible, el adjudicatario se comprometerá al pago inmediato de las reparaciones necesarias para su puesta en funcionamiento o del importe de su reposición.

Serán por cuenta del adjudicatario todas aquellas adquisiciones, modificaciones y reparaciones del equipamiento y enseres necesarias para la puesta en marcha y el perfecto funcionamiento de la cafetería. Asimismo, será por cuenta del adjudicatario la realización de cuantas adaptaciones de los espacios, decoración e instalaciones de enseres considere oportunas. Todas las adaptaciones de mobiliario o decoración, que deberán ser previamente autorizadas por el Centro, guardarán armonía con el entorno en que se sitúa la cafetería y pasarán a ser propiedad de la Diputación Provincial, una vez finalice o se resuelva el contrato, sin obligación por parte de compensación alguna al adjudicatario.

Igualmente serán por cuenta del contratista los gastos de conservación ordinaria y mejora del local, hallándose obligado, en todo caso, a mantener los recintos de ambos Bares-Cafeterías en perfectas condiciones de limpieza, higiene y salubridad.

Las obras que se precisen deberán ser autorizadas previamente por la Gerencia del Centro.



quedando éstas en beneficio del Centro sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario.

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 estimase necesario aumentar o completar las dotaciones de máquinas, aparatos o mobiliario que sea entregado por la Residencia, lo aportará a su cargo pero su calidad habrá de ser similar o idéntica a aquellas de las que es propietaria la Residencia Social Asistida "San José" y adecuadas al servicio en que habrán de utilizarse. No obstante, habrá de obtener previamente y para ello, la autorización correspondiente de la Gerencia de la Residencia Social Asistida "San José" mediante la solicitud por escrito, debidamente razonada.

En caso de que hubiera equipos que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el adjudicatario lo comunicará a la Gerencia para proceder a su baja del inventario. En ningún caso los eliminará sin el cumplimiento de estos trámites.

El adjudicatario realizará, dentro de los treinta días naturales anteriores a la terminación del contrato, las correcciones, reparaciones y sustituciones que los servicios técnicos de la RSA "San José" determinen, para que al fin del contrato la RSA reciba las instalaciones en perfectas condiciones de uso, de conformidad con lo previsto en este Pliego.

El adjudicatario no podrá traspasar, subcontratar o ceder en cualquier forma la explotación del servicio a ninguna persona física o jurídica, por lo que el contrato suscrito entre la Administración y el adjudicatario tendrá carácter personal e intransferible.

3.- MÁQUINAS AUTOMÁTICAS.-

El adjudicatario podrá instalar dentro de los locales máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas y golosinas (máquinas de vending). Las obligaciones que se deriven respecto del fabricante o distribuidor de las mismas y las obligaciones tributarias estatales, autonómicas o municipales que se deriven de dicha explotación serán por cuenta del adjudicatario.

La explotación de estas máquinas únicamente podrá ser realizada de forma directa por el adjudicatario que no podrá cederla a terceras personas.

Por parte de la Gerencia se fijarán las zonas del Centro donde se podrán instalar máquinas de vending. Además el adjudicatario informará para su autorización por la Gerencia los productos puestos a la venta así como el precio de los mismos.

4.- CONDICIONES DEL SERVICIO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO.-

A) Horario

El adjudicatario prestará el servicio en el siguiente horario:

- Bar-Cafetería destinado a Personal y visitas: de 7:30 a 19:30 horas todos los días del año.
- Bar-Cafetería destinado a Residentes: de 10:30 a 12:30 horas en horario de mañana en invierno y en verano, de 15:30 a 17:30 horas en horario de tarde en invierno, y de 16:30 a 18:30 horas en horario de tarde en verano.

Fuera del horario de apertura de la cafetería, el Centro dispondrá de un área de vending, para la



adquisición de productos según se establece en el ANEXO II.

No obstante, el horario puede ser modificado por la Gerencia del Centro, con audiencia del adjudicatario, o a petición del propio adjudicatario. En todo caso se garantizará, al menos, un período diario de diez horas de apertura en Bar-Cafetería destinado a Personal, de forma continuada o en turnos de mañana y tarde; y de cuatro horas para el Bar-Cafetería destinado a Residentes.

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

B) Funcionamiento del servicio

Los Bares-Cafeterías funcionarán con independencia y autonomía respecto de cualquier otro Servicio de la Residencia Social Asistida.

En las Cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

En la Cafetería de personal y visitantes no podrán expedirse ningún tipo de tabaco; ni tampoco bebidas alcohólicas con graduación concentrada superior a 12º, debiéndose cumplir con la legislación actual respecto al "Etiquetado y Presentación de los productos vitícolas".

En la Cafetería de Residentes no se permitirá la venta o el consumo de cerveza, vino o cualquier otra bebida alcohólica. Tampoco se permitirá la venta o consumo de bebidas alcohólicas y las consideradas 0,0 a los residentes ingresados en la RSA y a los menores de edad. Además estas dos circunstancias deberán quedar debidamente señalizadas.

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

La situación dentro de los locales de máquinas expendedoras de productos deberá ser autorizada expresamente por el Centro.

No se podrá instalar dentro de los locales destinados a cafetería ningún tipo de máquinas recreativas, de juegos o similares.

El adjudicatario deberá prestar el servicio de cafetería y restauración en aquellos actos de carácter extraordinarios que se programen por la Residencia Social Asistida "San José" cuando le sea solicitado, tramitándose los gastos que se produzcan por estos conceptos con presupuesto separado aceptado previamente por la RSA "SAN JOSÉ".

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 (dos tazas) de las reguladas por la legislación vigente.

La contratación y adquisición de artículos que se consuman en las Cafeterías serán por cuenta exclusiva del concesionario, no pudiendo utilizar el nombre de la Residencia Social Asistida "San José" ni de la Excm. Diputación Provincial de Toledo en sus relaciones con terceros tanto por lo que afecta a clientes como a proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.



El contratista vendrá obligado a la observancia de las disposiciones vigentes sobre protección de la Industria Nacional.

C.- CONSUMO DE AGUA, GAS Y ELECTRICIDAD.-

Los consumos de agua y electricidad serán por cuenta de la Residencia Social Asistida "San José" y los consumos de gas serán por cuenta del adjudicatario.

La RSA "San José" facilitará al contratista una línea telefónica con tráfico restringido.

La empresa adjudicataria velará por el uso racional y proporcionado en el consumo de los citados servicios, no siendo admisible el gasto injustificado o desproporcionado de los mismos.

D.- CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.-

Con independencia del cumplimiento de las obligaciones ya reflejadas en el Pliego de cláusulas administrativas particulares relativas a los trabajadores dependientes del adjudicatario del contrato, la prestación de los servicios en Cafetería ha de adecuarse a la siguiente normativa sanitaria.

- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio

Cualquier otra disposición legal o reglamentaria que modifique o sustituya a las anteriores.

E.- PERSONAL

El personal necesario para la prestación del servicio será contratado de forma directa por el adjudicatario, no tendrá relación de dependencia alguna con la Diputación Provincial y se hallará debidamente dado de alta en la Seguridad Social.

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 lo establecido en el Artículo 44 del Texto Refundido del Estatuto de los Trabajadores, así como en la Disposición Adicional Tercera del Convenio Colectivo Provincial de Hostelería, para el trienio 2015-2017 publicado en Boletín Oficial de la Provincia de Toledo nº 242 de fecha 22 de octubre de 2015 en todo aquello que resulte de aplicación, estando también a lo dispuesto en el ALEH¹.

A los efectos anteriores, se entenderá que dicho personal no tiene derecho alguno ante la Diputación Provincial por depender única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones derivados de su calidad de empresario respecto del citado personal con arreglo a la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento, sin que en ningún caso resulte responsable la

¹ ALEH. Acuerdo laboral de ámbito laboral de hostelería.



Diputación Provincial de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y su personal, aún cuando los despidos y medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación del contrato existente entre el adjudicatario y la Diputación Provincial.

El concesionario deberá atenerse a lo dispuesto en los Convenios Provinciales de hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo y Prevención de Riesgos Laborales.

Todo personal afectado por lesiones cutáneas o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal o viral manifiesto, en las áreas que tengan contacto físico o aéreo con los alimentos, bien sea en las zonas de preparación y expedición de comidas, como en la de cafetería.

El personal del adjudicatario, deberá estar en posesión del Carnet de Manipulador de alimentos.

El aspecto del personal será siempre de limpieza impecable con todo lo que conlleva el orden personal (cara, manos, uñas,...).

El Adjudicatario se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.

Todo el personal de la empresa adjudicataria será sometido, a cargo del adjudicatario, al reconocimiento médico legalmente establecido, reservándose la Residencia Social Asistida "San José" el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.

El adjudicatario estará especialmente obligado a velar por el cumplimiento de la Ley sobre Prevención de Riesgos Laborales entre su personal.

El personal deberá ir debidamente uniformado, evitando los colores oscuros e ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible.

En caso de que el personal aportado por el adjudicatario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, el responsable del contrato podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

En caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se comprometerá a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la Residencia Social Asistida "San José".

F.- USUARIOS.-

El Bar-Cafetería destinado a personal es, ante todo, para empleados, si bien, podrá también ser utilizado por residentes siempre que vayan acompañados por familiares y por cualesquiera visitas u otra persona autorizada para el acceso al Centro; de la misma forma, el Bar-Cafetería destinado a Residentes será para el uso de los mismos.

A los efectos anteriores, y con el único objeto de evitar posibles interferencias o perjuicios con el tratamiento médico que pudiera llevar, el adjudicatario deberá evitar suministrar cualquier tipo de comida o bebida a todo residente que no vaya acompañado de algún familiar.

El adjudicatario deberá poner a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones. El encargado o



adjudicatario de la cafetería remitirá en el mismo día en que se presente una reclamación o al día siguiente hábil un ejemplar, acompañado de informe, a la Gerencia del Centro. La reclamación se extenderá por triplicado. Una copia será entregada al reclamante, otra será para el adjudicatario y la tercera deberá ser enviada por éste a la Gerencia de la Residencia.

G.- LIMPIEZA.-

La limpieza de los locales destinados al uso de Cafetería será por cuenta del adjudicatario, debiendo tener personal permanentemente disponible para mantener en todo momento el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería.

Los productos de limpieza que se utilicen deberán ser altamente biodegradables, estar exentos de sustancias peligrosas y poseer Etiqueta Ecológica Europea 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 libres 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 requeridos para ello.

Los aseos públicos de las cafeterías se limpiarán, como mínimo 3 veces diarias, asegurando en todo momento la reposición de papel higiénico, jabón y toallas de papel o secamanos eléctrico que serán por cuenta del adjudicatario.

5.- SERVICIOS

Los servicios que cubren la presente licitación constituyen los usuales en estos tipos de establecimientos. A los efectos de indicar a los licitadores **unas condiciones mínimas** y obligatorias de los servicios que se pretenden cubrir con este contrato, se desglosan (según ANEXO III) en:

1-Desayunos.

2-Aperitivos.

3-Meriendas

4-Almuerzos y cenas.:

1. Menú del día que se compondrá de:

-Dos primeros platos, a elegir uno por el consumidor.

-Dos segundos platos, a elegir uno por el consumidor.

-Dos postres, a elegir uno por el consumidor. Deberá incluir entre ellos fruta fresca y productos lácteos.

-Pan (barra de 60 gr)

-Bebida (cerveza de 1/3, copa de vino, agua ½ l. o refresco de 33 cl.)

Se deberá seguir el modelo de dieta mediterránea en la elaboración de la comida

5-Catering

El licitador deberá presentar una relación detallada de los productos que oferte. La oferta se ajustará al listado completo de alguna de las tres "Opciones" que se indican en el anexo III de este pliego. Se desglosará el importe correspondiente al Impuesto sobre el Valor Añadido de todos los productos ofertados. Se deberá indicar la calidad de los productos individualmente o en grupo, bien mediante nombres comerciales, marcas u otra manera que permita conocer de modo indubitado la calidad del



producto. No serán admitidas descripciones imprecisas como "producto de calidad excelente" "de primera marca" u otras similares.

Una vez adjudicado el presente contrato, el adjudicatario deberá emitir relación nominal de todos los servicios con sus precios correspondientes, de la que enviará una copia al responsable y otra expondrá en lugar visible dentro del recinto de la cafetería. Existirá una lista de precios para el Bar-Cafetería de los Empleados y otra lista de precios para el Bar-Cafetería de los Residentes. Estas deberán llevar el visto bueno de la Gerencia y deberán hallarse colocadas en lugar perfectamente visible y legible por los usuarios.

Cualquier modificación, ampliación o restricción de los servicios ofertados deberá ser comunicada y autorizada previamente por el responsable del contrato.

Los precios tendrán la validez inicial del contrato. En el caso de existir prórrogas, se procederá a su regularización durante el mes siguiente a la finalización del contrato. Dicha regularización se hará tomando como base los precios vigentes en ese momento, aumentándole el porcentaje del Índice de Precios al Consumo General referidos a la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha, publicado en el mes anterior a la finalización del contrato por el Instituto Nacional de Estadística.

Dicho importe se expresará en euros con dos decimales aplicándosele la regla del redondeo en el segundo decimal al alza, al múltiplo de cinco más cercano.

El adjudicatario se obliga a mantener por el tiempo previsto de duración del contrato los precios, cantidades, artículos y calidades que serán ofertados conforme al Anexo III de este Pliego, entendiéndose que en los mismos se incluye cualquier gravamen que deba repercutir en estos, y expresamente el IVA.

La empresa adjudicataria deberá presentar al responsable del contrato un calendario mensual de menús previstos. Este calendario deberá presentarse como mínimo una semana antes del comienzo de cada mes. El menú semanal y las listas de precios estarán expuestos en un lugar visible y accesible del local de la cafetería.

La carta y menús que se oferten deberán proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio y en cantidad suficiente. Se garantizará la buena calidad de todos los alimentos y su tratamiento, conservación y almacenaje adecuado a la normativa vigente.

La rotación de los menús será, como mínimo, de 14 días.

El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

6.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista está obligado a :

- Abstenerse de hacer publicidad, salvo en lugar exclusivo destinado a la Cafetería-Bar, y solo para publicitar los servicios que como Cafetería-Bar brinde a los usuarios de la misma.
- No utilizar el nombre de la RSA o la Diputación Provincial en sus relaciones con terceras personas, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
- Hacerse cargo de cuantos gastos puedan producirse por el contrato, así como impuestos, tasas, arbitrio, etc. del Estado, Comunidad Autónoma, Provincia o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio así como los recargos sobre los mismos establecidos o que pudieran establecerse. Especialmente está obligado al Impuesto sobre el Valor Añadido, por que en los precios ofertados deberá tener en cuenta esta circunstancia.



- Adquirir los artículos objeto de consumo en el Bar-Cafetería, sin que la Diputación sea responsable en ningún caso de cualquier circunstancia que a causa o como consecuencia de su consumo se deriven.
- En los casos en que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que junto a la marca se indique la expresión "o similar", en cuyo caso se obliga a servir el mismo nivel de calidad.
- Presentar un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos que identifique los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), 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, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración y manipulación.

Deberá realizarse como mínimo, a través de un Centro de control de Calidad homologado, un estudio mensual de determinación microbiológica y bromatológica referido los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales así como estudio de placas de contaminación superficial. Los gastos derivados de estos estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán remitidos a la RSA.

-Obtener autorización de la Gerencia del Centro para realizar cualquier tipo de obra de adaptación o reforma, variación de la situación de la maquinaria, mostradores, etc.

7.- CONTROL DEL SERVICIO

El adjudicatario deberá autorizar de forma fehaciente a una persona, de las que presten sus servicios en la cafetería objeto de esta licitación, como representante en su ausencia con el fin de poder tomar las decisiones que en cada momento resulten precisas para el buen funcionamiento del servicio y para el mantenimiento de los bienes o enseres y las instalaciones.

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones, según se ha detallado más arriba.

El adjudicatario está obligado a remitir al responsable del contrato, las Actas levantadas y los requerimientos efectuados por Organismos Públicos que fiscalicen la actividad desarrollada por el adjudicatario con ocasión del objeto del presente contrato como: Inspección de Salud, Inspección de Trabajo y Seguridad Social, Hacienda, Agencia Tributaria, Consumo...

Por parte del responsable del contrato o persona en quien delegue, se podrá efectuar cualquier tipo de inspección o supervisión que afecte al buen funcionamiento del servicio. La Diputación Provincial se reserva el derecho de ordenar a personal técnico a su servicio, girar visitas e inspecciones sin previo aviso, en el transcurso de las cuales podrán tomarse muestras de aquellos artículos o productos que se considere conveniente, para su posterior análisis químico, bacteriológico o de cualquier otra clase. En estos supuestos a la vez que se tome la muestra a analizar, el personal técnico de esta Diputación Provincial deberá ir provisto de recipientes higiénicos para introducir una segunda muestra y precintar el mismo con rubrica por parte del técnico y el adjudicatario. Esta muestra será depositada en el Laboratorio Agroalimentario de la Diputación Provincial y servirá para cualquier presumible análisis de contraste que solicite el adjudicatario, en cualquier laboratorio y a su costa, tras conocer los resultados de la muestra analizada por esta Diputación Provincial.

El responsable del contrato podrá hacer al adjudicatario las observaciones y advertencias que considere oportunas en orden al más correcto funcionamiento del servicio y con la finalidad de hacer cumplir al adjudicatario las condiciones establecidas en los documentos contractuales, especialmente todo lo relacionado con la calidad y la exigencia del suministro de primeras marcas reconocidas en el mercado.



ANEXO I



ANEXO I

DOTACIÓN DE INSTALACIONES DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL ACTUALIZADO 02/05/2017

ALMACÉN

ESTANTERÍA DE DOS CUERPOS	1
ARCÓN	1

COCINA

COCINA 4 FUEGOS	1
HORNO	1
PLANCHA 2 CUERPOS	1
FREIDORA	2
MESA ACERO INOX	2
FREGADERO	2
LAVAVAJILLAS	1
ESTANTERÍA DOS CUERPOS	4
MESA FRIGORÍFICA	1
FRIGORÍFICO	1
CORTADORA FIAMBRE	1
MICROONDAS	1

BAR-CAFETERÍA

CÁMARA FRIGORÍFICA	1
LAVAVAJILLAS	1
MAQUINA DE HIELO	1
MUEBLE ACERO INOX.	1
MOSTRADOR	1
VITRINA FRIGORÍFICA	1
VITRINA	1
MESA ALTA	4
TABURETE	6
MOLINILLO CAFÉ PEQUEÑO	1
CAFETERA	1
FREGADERO	1
TV	1

SALÓN-COMEDOR

MESA MADERA HAYA	10
SILLA MADERA HAYA	54
ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE	1

DOTACIÓN DE INSTALACIONES DE LA CAFETERÍA DE RESIDENTES
ACTUALIZADO 02/05/2017

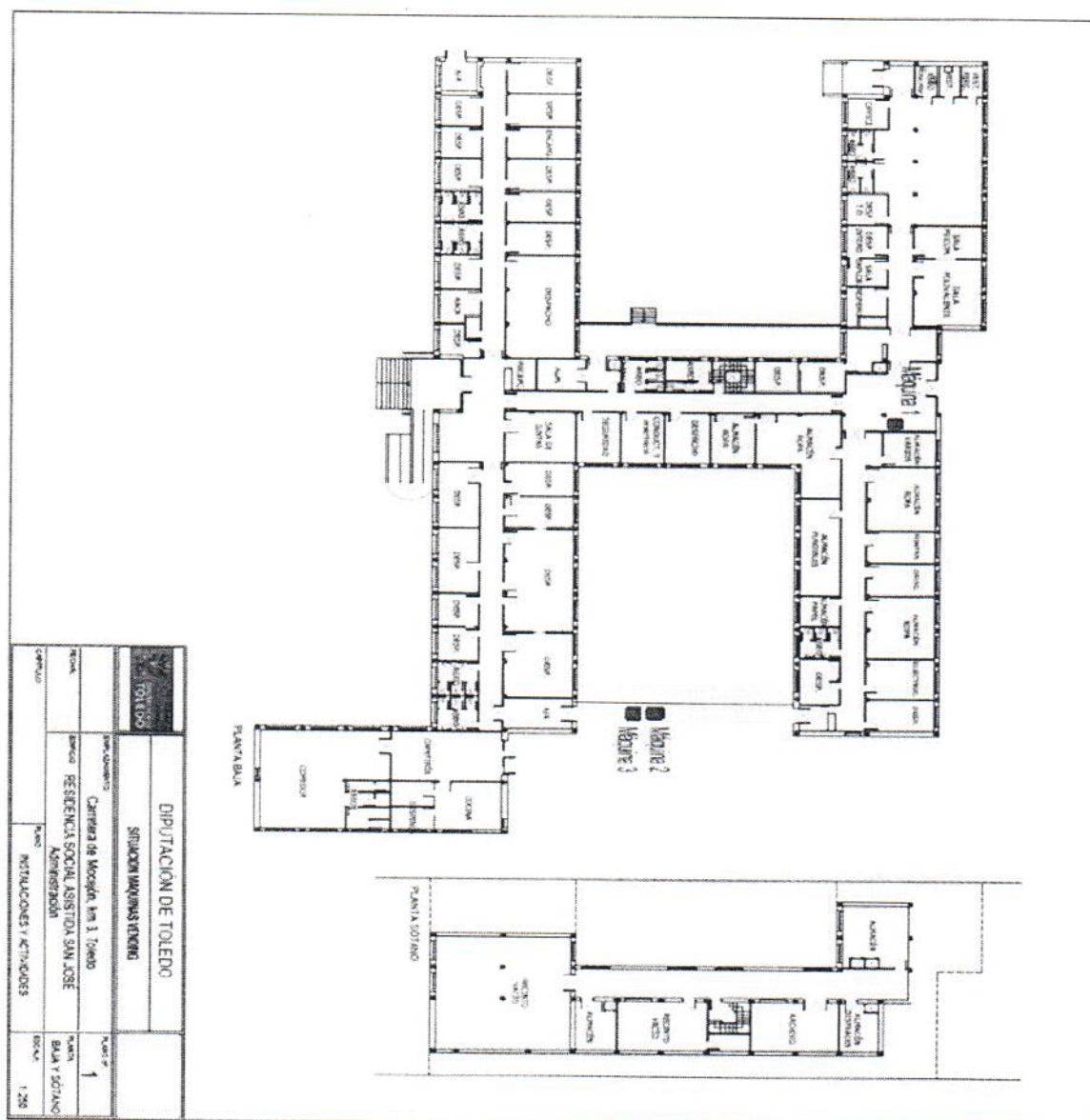
MOSTRADOR	1
VITRINA FRIGORÍFICA	1
MUEBLE ACERO INOXIDABLE	1
MESA BLANCA	8
SILLA BLANCA	25
MOLINILLO CAFÉ PEQUEÑO	1
CAFETERA	1
FREGADERO	1
TV	1
FRIGORÍFICO FAGOR	1
MICROONDAS	1

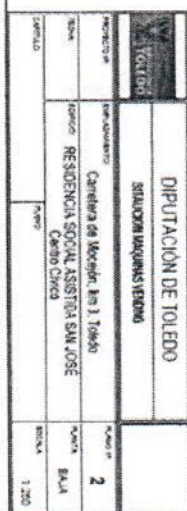


ANEXO II
PLANOS MÁQUINAS VENDING



ANEXO II





7.  Página 15

ANEXO III



ANEXO III

**PROPOSICIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIOS EN UNIDAD DE MONEDA EURO (IVA INCLUIDO)
BAR-CAFETERÍA EMPLEADOS.**

PRODUCTOS		PVP		
BEBIDAS CALIENTES		OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 3
1.	CAFÉ SOLO O CORTADO	1,10 €	1 €	0,90 €
2.	CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO	1,10 €	1 €	0,90 €
3.	VASO DE LECHE	1,10 €	1 €	0,90 €
4.	INFUSIONES DE TÉ, MANZANILLA, TILA Y MENTA POLEO	1,10 €	1 €	0,90 €
5.	CHOCOLATE	1,10 €	1 €	0,90 €
BOLLERÍA				
1.	BOLLERÍA SIN RELLENO	0,90 €	0,85 €	0,80 €
2.	BOLLERÍA CON CREMA O NATA	1 €	0,95 €	0,90 €
3.	TOSTADA (PAN DE MOLDE –UNIDAD – O BARRA DE PAN 60 GR + MANTEQUILLA + MERMELADA O JAMÓN SERRANO)	0,90 €	0,85 €	0,80 €
4.	MEDIA TOSTADA (MANTEQUILLA + MERMELADA O JAMÓN SERRANO)	0,50 €	0,45 €	0,40 €
5.	CHURRO GRANDE	0,40 €	0,35 €	0,30 €
6.	CHURRO PEQUEÑO	0,20 €	0,15 €	0,10 €
7.	MAGDALENAS	0,25 €	0,20 €	0,15 €
BEBIDAS FRÍAS				
1.	REFRESCO COLA, LIMÓN O NARANJA	1,40 €	1,20 €	1,10 €
2.	BITTER	1,40 €	1,20 €	1,10 €
3.	AGUA TÓNICA	1,40 €	1,20 €	1,10 €
4.	BATIDOS Y ZUMOS DE FRUTAS ENVASADOS	1,40 €	1,20 €	1,10 €
5.	ZUMO DE NARANJA NATURAL	1,70 €	1,60 €	1,50 €
6.	AGUA BOTELLA LITRO	1 €	0,95€	0,90 €
7.	AGUA BOTELLA MEDIO LITRO	0,80 €	0,75 €	0,70 €
8.	CAFÉ FRÍO	1,10 €	1 €	0,90 €
LATA DE REFRESCOS PARA LLEVAR				
1.	LATA DE 33 CL CUALQUIER REFRESCO	1 €	0,95€	0,90 €
PULGAS				
1.	PULGAS VARIADAS – UNIDAD-	1,60 €	1,55 €	1,50 €
2.	PULGUITAS VARIADAS – UNIDAD-	0,40 €	0,35 €	0,30 €
BOCADILLOS				
1.	BOCADILLOS VARIADOS – UNIDAD-	3,20 €	3,00 €	2,80 €
MENÚ DIARIO				
La oferta será de: -Dos primeros (elegir entre dos opciones) -Dos segundos (elegir entre dos opciones con su correspondiente guarnición) -Dos postres (elección entre al menos dos opciones, debiendo incluir fruta fresca y productos lácteos) -Pan (Barra de 60 gr) -Bebida (cerveza de 1/3L, copa de vino, agua 1/2L o refresco de 33 cl.)		8,00 €	7,80 €	7,60 €



ANEXO IV



HOJA DE EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LA RSA SAN JOSÉ

	SI	PUNTOS	NO	PUNTOS	OBSERVACIONES
¿La plantilla de personal está completa?		1	0		
¿Se respeta el programa de frecuencias y rotación de menús?		1	0		
¿Utiliza productos según la calidad ofertada?		1	0		
¿Se han presentado quejas sobre mal funcionamiento del servicio?		0	1		
¿La comida presentada es adecuada en cuanto a calidad y cantidad?		1	0		
¿El plan de limpieza y desinfección se lleva a cabo y se documenta adecuadamente según el sistema de APPCC establecido?		1	0		
¿El plan de formación y control de manipuladores se lleva a cabo según el sistema de APPCC establecido?		1	0		
¿El plan de mantenimiento se lleva a cabo según el sistema de APPCC establecido?		1	0		
¿El control de desperdicios se lleva a cabo según el sistema de APPCC establecido?		1	0		
¿El control de proveedores se lleva a cabo y se documenta según el sistema de APPCC establecido?		1	0		
¿Se han impuesto medidas correctoras por los Servicios de Inspección de Salud Pública?		0	1		
¿Se sirve la comida en condiciones adecuadas de temperatura, aspecto exterior y olor que la hagan atrayente o apetecible?		2	0		
¿Están limpios los locales, instalaciones y equipamiento brillantes y sin residuos, manchas, polvo y otros indicios de suciedad?		1	0		
¿El personal mantiene condiciones higiénicas y de uniformidad?		1	0		
¿Está limpio el menaje y utensilios?		1	0		
¿La manipulación de alimentos es adecuada?		2	0		
¿Se sigue el modelo de dieta mediterránea en la elaboración de la comida?		1	0		
¿Se realizan las revisiones periódicas de maquinaria e instalaciones en los plazos previstos?		1	0		
PUNTUACIÓN TOTAL	0	18	2		

PUNTUACION TOTAL CALIFICACIÓN DEL SERVICIO

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

En Toledo, 1/1

ADJUDICATARIO

Fdo.:

Fdo.:

RESPONSABLES DE LA RSA SAN JOSÉ

Fdo.:

