



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO PENITENCIARIO DE LAS PALMAS II (EXP: 2024Gr300000)

### DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

#### 1. ABONOS AL CONTRATISTA

El abono al adjudicatario, o a la persona a quien éste determine, en el lugar en que se efectúe la prestación del servicio de cafetería, será hecho directamente por el usuario en el momento de consumir los productos. En ningún caso el Órgano de Contratación se hará cargo de los impagados.

Los precios de los artículos y servicios serán fijados en la proposición económica; en el caso de la inclusión posterior de nuevos artículos se requerirá la aprobación del Órgano de Contratación, previa propuesta de la Junta Económico-Administrativa del Centro Penitenciario de LAS PALMAS II, tal como se establece en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

#### 2. OBLIGACIONES Y GASTOS POR CUENTA DEL CONTRATISTA

##### 2.1. Servicios y prestaciones

El adjudicatario se compromete a realizar las prestaciones que a continuación se indican:

##### CAFETERÍA

Prestación obligatoria del servicio de cafetería en los términos de su oferta. Los servicios a ofertar como mínimo serán los siguientes:

##### a) Artículos varios

Artículo	Uds.	Precio máximo € (IGIC inc.)
Café sólo o cortado (20 cl.)	1	1,20
Café con leche (20 cl.)	1	1,50
Cortado largo condensada	1	1,50
Leche con cacao 20 cl.	1	1,60
Bebidas de chocolate	1	1,60
Chocolate (20 cl.)	1	1,60
Leche, infusiones en sus distintas modalidades (20cl.)	1	1,20
Bollería, croissant, bollo suizo, napolitana, etc.	1	1,50
Tostadas de pan de molde	2	1,60
Tostadas de pan natural (1/2 bollo) con tomate o aceite de oliva	1	1,30
Tostadas de pan natural (1/2 bollo) con tomate o aceite de oliva y jamón serrano	1	2,20
Tostadas de pan natural (1 bollo) con tomate o aceite de oliva y jamón serrano	1	3,50
Pastelería estuchada sobaos 40 gr.	2	1,15
Pastelería estuchada magdalenas 60 gr.	2	1,15
Paquete galletas 5 uds.	1	1,15
Refrescos en botella de toda gama (naranja, limón, cola)	1	1,60
Refrescos en lata 33 cl. de toda la gama (naranja, limón, cola)	1	1,60
Zumo de frutas envasado	1	1,70
Bebida isotónica, refrescos de té (lata 33 cl.)	1	1,60
Zumo de naranja natural 20 cl.	1	2,20
Agua 50 cl.	1	1,00



Agua con/sin gas 1,50 lts.	1	1,30
Cerveza (sin alcohol) 1/5	1	1,30
Cerveza (sin alcohol) 1/3	1	1,60
Sándwich simple (variedad min. de 5)	1	1,65
Sándwich mixto y vegetal	1	2,75
Sándwich vegetal especial	1	3,50
Croissant mixto	1	2,90
Croissant vegetal Especial	1	3,90
*Bocadillo con 70 gr. de jamón serrano	1	3,00
*Bocadillo con 70 gr. de queso de vaca	1	2,00
*Bocadillo con 70 gr. de chorizo ibérico	1	2,20
*Bocadillo con 70 gr. de jamón cocido	1	2,00
Queso tipo sándwich adicional en bocadillo 30 gr.	1	0,40
Pincho de tortilla de 170 gr. con pan	1	2,20
Tapa de ensaladilla rusa con pan	1	2,50
Tapa de jamón asado (150 gr) con pan	1	3,40
Tortilla francesa (dos huevos)	1	2,50
Hamburguesa simple	1	2,75
Hamburguesa completa	1	3,50

**Queda terminantemente prohibida la venta o suministro de bebidas alcohólicas**

\* El bollo o porción de pan debe pesar como mínimo 110 gr. El medio bocadillo será la mitad exacta del bocadillo tanto de pan como de contenido.

\* Todos los productos exhibidos estarán protegidos por vitrinas o campanas de vidrio.

- b) Servicio de desayuno normalizado
- Café solo- c/leche-infusión + 2 tostadas + mantequilla y mermelada
  - Café solo-c/leche-infusión + 2 tostadas con aceite o tomate.
  - Café solo-c/leche-infusión + 4 churros.
  - Café solo-c/leche-infusión + napolitana/croissant.
  - Café solo-c/leche-infusión + pincho tortilla con pan
  - Café solo-c/leche-infusión + bocadillo

**(Capacidades mínimas):**

- Leche (20cl), café solo (20cl), café con leche (20cl), leche con cacao (20cl) o infusiones  
"El precio máximo del desayuno normalizado será de 3.00€ IGIC incluido"

- c) El desayuno especial.
- Será el desayuno normalizado más un zumo de naranja natural (20cl),  
"El precio máximo del desayuno especial será de 3.90€ IGIC incluido"

- d) Plato combinado del día (medio menú)

La composición del plato combinado del día (medio menú) estará compuesta a título orientativo por:

- Muslo de pollo al horno con patatas
  - Escalope de pechuga de pollo con patatas
  - Merluza a la romana
  - Jamón asado con patatas
  - Dos huevos fritos, patatas y filete
  - Lomo a la plancha, patatas y huevos fritos
  - Ensalada y filete de lomo
  - Pescado con ensalada o patatas
- Cualquiera de los platos combinados deberá llevar:



- Porción alternativa de: huevo, carne, pescado, tortilla, pollo, etc.
- Porción alternativa de: fiambre, salchichas, croquetas, etc.
- Guarnición de patatas o ensalada de lechuga y tomate y cebolla en rodajas.
- Pan (en cantidad de libre consumo).
- Bebida a elegir (cerveza sin alcohol o refresco 33cl o agua embotellada 50cl)
- Postre (yogur, helado o tarta).

La composición del plato combinado del día (medio menú) será modificada diariamente.

**”Los precios de los platos combinados podrán variar según cantidad y variedad pero en todo caso el precio máximo del plato combinado (medio menú) será de 7.50€ IGIC incluido”**

e) Menú del día.

Diariamente se servirá en la cafetería un menú, que necesariamente será distinto a la comida general del establecimiento y estará compuesto por tres platos, pan y bebida:

- 1.- Como primer plato: 3 alternativas, una de ellas será necesariamente de cuchara y otra ensalada.
- 2.- Como segundo plato: 3 alternativas, una de ellas será necesariamente pescado y otra carne alternándose diariamente.
- 3.- Postre: 3 alternativas, una de ellas fruta fresca de temporada, Una alternativa al postre podrá ser café solo, cortado o con leche o infusión.
- 4.- Pan en cantidad de libre consumo.
- 5.- Una bebida, a elegir entre cerveza sin alcohol o agua embotellada de 50 cl o un refresco de 33 cl.

El menú del día deberá estar expuesto como mínimo desde las 10 horas en cafetería.

La comida será servida en régimen de mesas y emplatada.

Los precios ofertados incluirán todo tipo de impuestos exigidos.

Todos los productos exhibidos estarán protegidos por vitrinas o campanas de vidrio.

Las variedades, cantidades, pesos y volúmenes especificados se considerarán como mínimos exigidos.

Los servicios podrán ser modificados por otros similares en cantidad, calidad y contenido.

**”El precio máximo del menú del día será de 9,50 € IGIC incluido”**

## 2.2 Prohibiciones

Queda prohibida la venta y suministro de bebidas alcohólicas en todo el centro penitenciario de acuerdo a la Instrucción 14/2019 de la Secretaria General de Instituciones Penitenciarias.

## 3. HORARIO

La cafetería funcionará todos los días del año durante el horario que fije la Dirección del Centro Penitenciario. La empresa adjudicataria previa autorización de la Dirección del Centro Penitenciario podrá autorizar a que no se preste el servicio de cafetería determinados días en los cuales concurren circunstancias especiales.

El horario mínimo de funcionamiento que el licitador deberá contemplar para cafetería, será de 07:30 a 16:30 de lunes a domingo.

El servicio de comedor comenzará a las 13:00 hrs. y las comidas se darán entre la 13:00 hrs. y las 16:00 hrs. Dicho horario podrá ser modificado por la Junta Económico Administrativa del Centro según las necesidades del momento. El adjudicatario podrá ampliar el horario establecido hasta las 21:00 horas como máximo.



Los suministros, abastecimientos y retirada de vacío y otro material, deberán efectuarse dentro de este horario. Los servicios de limpieza habrán de quedar terminados antes de iniciarse los horarios del servicio de la mañana.

### 3.1 SERVICIO DE TERRAZA

En la cafetería no será obligatorio prestar servicio de terraza.

### 3.2 SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

La empresa deberá llevar un control periódico de los riesgos alimentarios basado en APPCC.

## 4. LIMPIEZA

Corresponde al adjudicatario la limpieza de todos los locales comprendidos en el ANEXO II de este pliego, así como de todo el equipamiento recogido en el ANEXO I. La empresa adjudicataria realizará diariamente la limpieza de todos los locales que comprende la cafetería, cocina, comedor, mesas, sillas, mostradores, vajilla y todos los elementos que utilicen para su cometido.

Siempre que sea necesario y como mínimo una vez cada 6 meses procederá a la limpieza de cristales y los paramentos verticales.

La limpieza se realizará cuantas veces sea necesaria para soportar en cualquier momento, todo tipo de inspecciones que pudieran presentarse, debiendo disponer de todo tipo de repuestos para su adecuado uso.

La limpieza diaria de los aseos de cafetería lo efectuará el Centro Penitenciario, si bien el adjudicatario velará por el buen uso y conservación de éstos.

El personal y material necesario para realizar la limpieza será proporcionado por la empresa adjudicataria.

## 5. HIGIENE Y SEGURIDAD

El desarrollo de las labores a realizar en las cafeterías se llevará a cabo observando las más estrictas normas de higiene y seguridad, cumpliendo con la normativa vigente en la materia.

## 6. PERSONAL

Sin perjuicio de la eventual obligación de subrogarse en los contratos laborales preexistentes impuestos por la normativa vigente, el adjudicatario deberá contratar por su cuenta y mantener el personal necesario para la prestación del servicio encomendado considerando que éste se prestará todos los días del año. Esta relación de personal será incluida en la oferta económica como parte integrante de la misma.

La plantilla que la empresa adjudicataria ponga a disposición del Centro será en todo momento la necesaria y adecuada para obtener el máximo nivel de calidad exigido en los servicios objeto del presente concurso.

El personal considerado adecuado será el formado por un mínimo: Cafetería / comedor de funcionarios: 1 camarero y 1 cocinero.

En ningún caso la cafetería podrá ser atendida por población reclusa.

El contratista tendrá todos los derechos y deberes respecto al personal que por su cuenta aporte o utilice, dependiendo única y exclusivamente de él, con arreglo a la legislación vigente y a la que en lo sucesivo pueda promulgarse. En consecuencia dicho personal no tendrá vinculaciones ni derecho alguno con respecto a la Secretaría General de Instituciones Penitenciarias, y en ningún caso la parte contratante, resultará responsable de las obligaciones del contratista. Una vez terminado el presente contrato de servicios deberá retirar el personal.

Dadas las características de un Establecimiento Penitenciario, la empresa se compromete a una minuciosa selección de la plantilla garantizando la cualificación profesional y el comportamiento del personal contratado acorde al régimen del Centro. Asimismo aportará, a la Dirección, cuantos datos sobre la misma se requieran y pondrá a su disposición los carnés de manipuladores de alimentos si son requeridos.

La Dirección del Establecimiento, previo acuerdo de la Junta Económica Administrativa del Centro podrá exigir el cambio de personal de la empresa.

Cualquier variación que se produzca en la plantilla deberá ser puesta en conocimiento de la Dirección del Centro. En caso de que por parte de la empresa adjudicataria se pretenda realizar aumentos de plantilla por encima del número



de personas propuestas, se deberá presentar a la Dirección del Centro razón justificativa de dicho incremento por escrito, debiendo dar su conformidad expresamente la Dirección del Centro, con carácter previo a las contrataciones.

Todos los componentes de la plantilla deberán recibir formación profesional pertinente de acuerdo con la legislación vigente. Dicha formación deberá ser debidamente documentada y esta documentación podrá ser solicitada en cualquier momento por la dirección del Centro.

En cualquier caso, el licitador deberá aportar en su oferta además del número total de trabajadores necesarios para el servicio, un detalle de los puestos por categorías profesionales según las ordenanzas del sector laboral.

El personal contratado por la empresa adjudicataria no tendrá derecho, ni vinculación alguna, con el Centro, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario, teniendo el licitador todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario respecto a los trabajadores contratados, Impresos, uniformidad e imagen:

Será obligación del adjudicatario el uniformar por su cuenta a todo el personal, el cual durante la jornada laboral correspondiente deberá ir provisto de una placa de identificación colocada en lugar visible. La uniformidad del personal deberá de contar, antes de su implantación, con la autorización de la Dirección del Centro. Tanto el lavado como la reposición de los uniformes serán por cuenta del adjudicatario.

Asimismo, tanto el modelaje de impresos utilizados para la prestación del servicio, como cualquier otro aspecto que incida en la imagen del Centro, deberán ser aprobados previamente por la Dirección del Centro.

## 7. RELACIONES Y OBLIGACIONES DE CARÁCTER LABORAL

Corresponden al adjudicatario todas las obligaciones relacionadas con el personal que contrate para la prestación del servicio. El adjudicatario deberá realizar directamente la explotación del servicio, ateniéndose para subrogar, ceder o traspasar a lo dispuesto en la Ley y en estos pliegos.

Todas las instrucciones que sobre el desarrollo del trabajo tengan que darse al Personal le serán facilitadas a dichos operarios exclusivamente por el adjudicatario o por personas a su servicio a quienes hayan facultado para ello. El Centro se entenderá con el concesionario, con sus apoderados o personas debidamente autorizadas al efecto, sobre todas las cuestiones que surjan en relación con el servicio que ha de prestarse.

El adjudicatario deberá designar un único Interlocutor ante el Centro. Esta persona deberá tener capacidad suficiente para resolver por sí misma todas las situaciones relacionadas con el presente concurso, canalizando a través suyo todas las actuaciones necesarias para el correcto desarrollo de los Servicios, siendo el único responsable de las actuaciones de la empresa adjudicataria. El interlocutor deberá facilitar un teléfono de contacto permanente. En el supuesto de que el servicio se acredite insatisfactorio, el Centro se lo comunicará al Interlocutor para su inmediata resolución; si después de tres días (72 horas) contados desde que ocurrió, la incidencia no estuviera resuelta, el Centro lo comunicará al Interlocutor por escrito y si transcurridos 7 días desde la fecha en que se produjo la incidencia la situación no está totalmente corregida, el Centro podrá resolver la contratación, sin que proceda ningún tipo de compensación ni indemnización alguna.

Conocer y aplicar la normativa vigente sobre prevención de riesgos laborales.

El adjudicatario realizará las reparaciones y mantenimiento necesario para conservar en perfecto estado el equipamiento industrial de la cafetería.

El personal de la empresa adjudicataria tiene expresamente prohibida la entrada o permanencia dentro del Centro, salvo en los horarios de servicio y en los locales propios de la Cafetería y maquinas vending, responsabilizándose la Empresa adjudicataria del control y cumplimiento de esta obligación. Muy especialmente, el adjudicatario se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto la atención a los usuarios de las cafeterías en general, evitando discusiones, malas contestaciones, faltas o demoras del servicio, etc. Cualquier queja o reclamación que el personal desee formular, deberá hacerla ante o a través de su empresario. La Dirección del Centro se reserva el derecho de exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación del régimen interior del Centro.

El adjudicatario se obliga, en particular, al puntual y exacto cumplimiento de todas las obligaciones vigentes en materia de Seguridad Social y de relaciones laborales respecto a sus trabajadores, poniendo a disposición del Centro cuantos justificantes de esta índole sean solicitados. Para las liquidaciones de la Seguridad Social formulará modelos TC1 y TC2, independientes de cualquier otro Centro de Trabajo, entregando mensualmente copia diligenciada.

En ningún caso el Centro resultará responsable de las obligaciones del adjudicatario con sus trabajadores, aun cuando algún despido o medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o



interpretación del contrato.

## 8. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

La empresa, al comenzar a prestar sus servicios, recibirá de la Administración:

- Anexo 1 (PPT): Locales e instalaciones
- Anexo 2 (PPT): Inventario de mobiliario

Utilizará correctamente el material recibido y el mantenimiento, reparaciones y reposiciones serán a su cargo, incluyéndose pinturas, reposiciones de fluorescentes, cristales, puertas, etc.

- **Dependencias e instalaciones:** El mantenimiento y reparación de las dependencias recogidas en la relación del ANEXO 1, corresponderá al órgano de contratación, salvo si se trata de un mal uso de dichas dependencias, ya sea involuntario o intencionado, en cuyo caso corresponderá al adjudicatario su reparación.
- **Mobiliario y equipamiento industrial:** Todo el material recibido, y que viene recogido en el ANEXO 2 de este pliego, será, a lo largo del periodo de ejecución del contrato, responsabilidad de la empresa adjudicataria, debiéndose efectuar por la misma el mantenimiento, reparación o reposiciones precisas. Al finalizar el contrato la Empresa devolverá a la Administración todo lo recibido en perfecto estado. De esta actuación se levantará Acta de entrega con conformidad por ambas partes.

## 9. CANON TRIMESTRAL

La empresa adjudicataria se compromete al abono del canon trimestral por importe de 150 €, el cual deberá ser ingresado dentro del trimestre en curso.

## 10. OTRAS OBLIGACIONES

Mantenimiento de mínimos de existencia de géneros y artículos que garanticen la prestación oportuna de los servicios contratados y de los elementos solicitados por los consumidores.  
Responsabilizarse de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta o sean aplicados en la preparación de los alimentos, siendo estos de marca acreditada en el mercado. Cuando existan diversas categorías deberá procurar que las existencias correspondan a la norma primera y extra, según niveles de precios.

El contratista facilitará en todo momento el acceso a los locales e instalaciones cedidas al personal designado por la Dirección del establecimiento para la realización de cometidos de supervisión del servicio, o para realizar labores de mantenimiento del edificio, cuando correspondan a la Administración. Por el contrario, no deberá permitir la entrada en la cocina de personas ajenas a la misma, sin la autorización expresa de la Dirección del centro.

El adjudicatario velará por el buen uso y conservación de los espacios e instalaciones a su cargo.

La cafetería no podrá ser utilizada por personal ajeno a la plantilla del centro sin el consentimiento expreso de la Dirección. Quedan exceptuados, los miembros de las fuerzas y cuerpos de seguridad (guardia civil y policía nacional), personal de mantenimiento y de juzgados y cualquier otra persona que trabaje para el centro penitenciario que sí pueden usar la cafetería.

En las fiestas señaladas, día de la patrona (24 de septiembre), nochebuena (24 de diciembre), navidad (25 de diciembre), año nuevo (1 de enero) y día de Reyes (6 de enero) se dará un menú especial al personal del centro que haga uso de este servicio, sin que ello suponga un incremento en el precio del menú.

El adjudicatario deberá tener en lugar bien visible y actualizado la lista de precios de todos los artículos que se venden en la cafetería.



El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Centro Penitenciario Las Palmas II que se relacionan en el Anexo 1 y 2, así como el abono de los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidado. (Todo ello se verificará documentalmente por los Servicios de Mantenimiento del Centro Penitenciario Las Palmas II y se cuantificarán económicamente dichos desperfectos al objeto de establecer una liquidación de los mismos a favor del Centro)

El adjudicatario queda obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones de la cafetería que se detallan en el inventario recogido en el Anexo 2.

El adjudicatario se obliga a facilitar los muebles, vajillas, cristalería, menaje, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios y que no sean aportados por el Centro. Estos serán de similar o superior calidad a los cedidos y adecuados al servicio a que se destinan. Previamente habrá de obtener para ello la autorización correspondiente de la Dirección del Centro, solicitándolo mediante escrito razonado.

En ningún caso el adjudicatario tendrá derecho alguno sobre los locales, instalaciones, fijas o móviles, o utillaje, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período que dure la concesión del servicio.

#### **11. OBRAS EN LA CAFETERIA DE FUNCIONARIOS**

El adjudicatario no podrá realizar obras de reforma, ni añadir elementos de estructura, modificar la situación de las maquinarias, mostradores, etc. en los locales objeto del servicio de explotación, sin la previa autorización por escrito de la Dirección del Centro.

En caso de que durante la vigencia del contrato el adjudicatario conviniera la necesidad de realizar reformas en los locales o instalaciones deberá solicitar autorización a la Dirección del Centro acompañando su escrito de planos, presupuestos y detalle de las actuaciones a llevar a efecto. En caso de autorizarse, las obras y modificaciones a realizar se ejecutarán bajo la supervisión de los Servicios de Mantenimiento del Centro, y se ejecutarán en aquellos momentos en que vayan a ocasionar las menores molestias tanto para el Centro como para los usuarios de la cafetería.

Todos los gastos derivados de estas obras correrán de cuenta del adjudicatario, incluidos permisos, licencias, tasas, etc., quedando a la finalización del contrato de propiedad del Centro, sin que otorgue derecho a indemnización alguna al adjudicatario a la finalización de la misma.

Las obras precisas para el desarrollo de la actividad o mejora de la misma serán por cuenta del adjudicatario, previa autorización previa de la dirección del Centro.

#### **12. EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS.**

El equipamiento complementario que la empresa estime conveniente introducir, será a su cargo. Obligatoriamente deberá aportar el que indique en su oferta. Dicho equipamiento quedará en poder de la Administración si su instalación estuviera fijada o anclada al inmueble. El resto del equipamiento podrá ser retirado a la finalización del contrato, a no ser que el adjudicatario hubiera ofertado su cesión, en cuyo caso se estará a lo que figure en la oferta.

En las dependencias relacionadas en el Anexo 7 y para permitir el consumo fuera de los horarios de cafetería, el adjudicatario deberá aportar al centro, de acuerdo y con la autorización de la Dirección del Establecimiento, las máquinas expendedoras automáticas suficientes de bebidas frías, bebidas calientes y productos sólidos, que aporten el mínimo de producto relacionados en el Anexo 4 del presente pliego.

El servicio de mantenimiento así como el de carga y reposición de artículos que se expendan mediante máquina automáticas deberá realizarse por la empresa adjudicataria con la frecuencia necesaria para que puedan ser utilizadas ininterrumpidamente.

#### **Máquinas automáticas**



- La instalación en el recinto del Centro de máquinas expendedoras de bebidas, cafés y sólidos (snacks, chocolatinas, etc.), quedará adjudicada en exclusividad a la empresa que resulte adjudicataria del concurso objeto del presente Pliego.
- El número mínimo de máquinas vendrá establecido en el Anexo 7 y deberán ofertar como mínimo los artículos recogidos en el Anexo 4 de este pliego.
- El servicio de mantenimiento, así como el de carga y reposición de artículos que se expendan mediante máquinas automáticas deberá realizarse por la empresa adjudicataria con la frecuencia necesaria para que puedan ser utilizadas de forma ininterrumpida.
- En ningún caso se autoriza la instalación de máquinas recreativas o de azar y juego en los locales de la cafetería puesta a disposición del adjudicatario.
- En el caso que se justifique por razones de demanda, el adjudicatario, a solicitud de la Dirección del Centro Penitenciario, aumentará el número de máquinas así como de las ubicaciones indicadas en el Anexo 7.
- En caso de que se autorizase por la Dirección del Centro un mayor número de máquinas expendedoras a las inicialmente previstas, se podrá establecer un nuevo canon anual por la explotación de las mismas. Las empresas licitadoras presentarán en la Oferta Económica relación de precios que ofertan por los servicios de las máquinas dispensadoras.

### 13. GASTOS POR CUENTA DEL ADJUDICATARIO

De manera general el Adjudicatario soportará los siguientes gastos:

- Personal de cafetería, sus salarios, seguros sociales, seguros de accidentes, de responsabilidad civil, indemnizaciones, en su caso, al finalizar por cualquier causa el contrato.
- La instalación y coste del equipamiento complementario que realice, incluido el indicado en la oferta. No obstante, la instalación de dicho equipamiento deberá ser autorizada por el Centro Penitenciario.
- Uniformidad y demás cargas que lleven implícitas los convenios o contratos firmados con el mismo.
- Materias primas, su transporte, deterioro, etc.
- Limpieza de equipos, instalaciones, menaje, vajillas, utensilios, máquinas automáticas, locales y dependencias en uso, tanto en mano de obra como en material necesario para la misma.
- Análisis bromatológico de los productos elaborados y sin elaborar.
- Pagos de los anuncios de licitación (en su caso), que deberán abonar según las instrucciones que reciba del órgano contratante, en el plazo de 10 días a partir de la adjudicación.
- Todos los gastos y riesgos inherentes al servicio de cafetería, salvo los que estén expresamente excluidos en el Pliego de Cláusulas administrativas particulares y el presente de prescripciones técnicas.
- La instalación, mantenimiento, reposición, etc de las máquinas automáticas y demás aportadas por el adjudicatario, quedando como propiedad de la Administración todo aquello que haya sido repuesto por la empresa.
- Los impuestos, contribuciones, tasas o gravámenes establecidos o que se establezcan por el Estado, Provincia o Comunidad Autónoma, que afecten al contrato o que recaigan sobre objetos del mismo, serán con cargo al adjudicatario incluso en los casos en que esté señalada con carácter general su facultad de repercusión.
- Gastos correspondientes al mantenimiento y reparación del equipamiento industrial (, electrodomésticos, cámara frigorífica, instalación de gas, lavavajillas, cafeteras, circuito de extracción de gases de la cocina, marmitas, freidoras, mesas clientes, frigoríficos, etc.
- El gasto originado por el consumo de gas será a cuenta del adjudicatario así como los gastos de contratación de la empresa suministradora. Los gastos de los consumos de agua, electricidad y los causados por la recogida de basura, como consecuencia de la actividad objeto del contrato, serán soportados por el Centro Penitenciario, que no obstante realizará un seguimiento de los mismos para evitar desviaciones importantes que sean imputables a un deficiente uso y/o consumo excesivo. En caso de detectarse desviaciones importantes el Centro podrá repercutir al adjudicatario el importe de dichas desviaciones, valorándolos al precio medio realmente soportado por el Centro durante el período en que





- se han observado las referidas desviaciones. El Centro facilitará una línea de comunicación interna.
- Las empresas licitadoras deberán presentar en su "OFERTA TÉCNICA" un proyecto de Organización del Servicio a prestar para la Cafetería, con inclusión del número de personas, categoría y funciones a desarrollar por cada una. Asimismo, se indicará la sistemática para el servicio de comedor de personal del Centro con derecho a alimentación y los horarios de funcionamiento.
  - Asimismo, la Oferta Técnica, describirá la composición de cada plato o menú, con referencia expresa a la calidad de cada componente.
  - El canon mensual establecido en el presente contrato por el uso y aprovechamiento del bien público. Este se hará efectivo a trimestre vencido, en la primera quincena del mes siguiente, debiendo presentar el justificante de pago en la Administración del Centro Penitenciario.
  - Inversiones derivadas del cumplimiento de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales para la protección de la seguridad y salud de los trabajadores a su cargo.

#### 14. FACULTADES DE DIRECCIÓN E INSPECCIÓN

El contratista facilitará en todo momento la entrada en los locales e instalaciones cedidas al personal designado por la Dirección del Establecimiento para la supervisión de este cometido.

En caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en los pliegos del presente procedimiento de contratación o en las que se incluyan en el contrato, la Dirección del Centro la comunicará al adjudicatario mediante la correspondiente acta de incidencias, que en cualquier caso, deberá ser recibida y firmada por el mismo.

#### 15. APORTACIONES DE LA ADMINISTRACIÓN

La Administración aportará los siguientes medios:

- Locales y demás elementos detallados en los anexos 1 y 2 de este Pliego.
- Electricidad y agua.

#### 16. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

Seguro de responsabilidad civil que cubra, entre otros, los riesgos de intoxicación alimentaria. La acreditación de su existencia será requisito imprescindible previo a la valoración de la propuesta económica.

#### 17. INDEMNIZACIÓN DE DAÑOS

Además de por la responsabilidad de tipo general deberá responder de las siguientes obligaciones:

Los daños que el personal del adjudicatario ocasione en los locales, mobiliario, instalaciones o cualquier otra propiedad del Centro, serán indemnizados por aquél.

Igualmente será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores o efectos, que quede probado que han sido efectuadas por su personal.

El adjudicatario estará obligado a formalizar antes de la iniciación del servicio una póliza de seguro de responsabilidad civil por importe mínimo de 150,000,00 euros para responder de todos aquellos daños que pudiera ocasionar derivados de la explotación del servicio (incendios, inundaciones, intoxicaciones alimenticias, etc.) tanto al propio Centro Penitenciario como frente a terceros. El seguro se concertará con anterioridad a la formalización del contrato entre las partes debiendo entregar el adjudicatario copia de la póliza al Centro. Si el importe de los daños fuera superior a la cantidad asegurada la diferencia será a su cargo siempre que queda probado que ha sido debido a la explotación del servicio.

#### 18. DE LA RESPONSABILIDAD DEL ADJUDICATARIO

Las responsabilidades, daños y perjuicios a que diera lugar el incumplimiento o el defectuoso cumplimiento por el adjudicatario de las obligaciones derivadas del contrato, para cuyo pago no fuere suficiente el importe de la fianza, se harán efectivas mediante ejecución sobre el patrimonio del mismo.

#### 19. PLAZOS DE EJECUCIÓN Y TIEMPOS DE RESPUESTA



La vigencia del contrato será la estipulada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares no obstante, en caso de rescisión del contrato, queda obligado el adjudicatario a continuar la prestación del servicio contratado, en los mismos términos pactados, en tanto no se haya realizado el oportuno Procedimiento de Contratación, efectuada adjudicación e inicie el nuevo adjudicatario la prestación de los servicios, en todo caso la obligación de esta prórroga no podrá exceder de un plazo de cuatro meses, desde la fecha de su rescisión, sin que el Centro venga obligado a satisfacer cantidad alguna en concepto de indemnización, percibiendo el adjudicatario los mismos importes y en las mismas condiciones que hasta la fecha de la rescisión venía percibiendo. Queda por tanto el adjudicatario obligado al cumplimiento de los plazos y tiempos de respuesta convenidos.

En caso de huelga legal la Empresa adjudicataria se comprometerá a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la Autoridad competente.

## 20. PRESTACIÓN DE SERVICIOS

El adjudicatario estará obligado a mantener un menú en los servicios de comida de al mediodía. Este menú deberá ofertarse en igualdad de condiciones durante todos los días del año, salvo que expresamente la Dirección del Centro autorice su sustitución por otros menús diferentes con ocasión de fechas especiales.

El personal de servicio en el Centro realizará éste en la cafetería.

Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las Disposiciones Oficiales para los establecimientos de Hostelería, el adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios, en todas las cafeterías, un Libro de Reclamaciones, visado por el Centro, debiendo facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite y presentarlo a la Dirección de la Institución antes de transcurrir 24 horas de cualquier anotación que en el mismo se efectúe.

En la Cafetería, y en lugar visible, se colocará cartel anunciador de la existencia de este libro.

Igualmente, tendrá expuesta a los usuarios una lista de precios debidamente autorizada por el Centro, en la que figurarán los precios de todos los artículos que se sirvan. La incorporación de nuevos productos deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Centro.

La cafetería del Centro es un espacio libre de humos por lo que no está autorizado el consumo de tabaco en la misma.

En la cafetería, las consumiciones en mesas, será el personal del adjudicatario los encargados de llevarla a las mismas, a no ser que de forma voluntaria, se haga directamente por los usuarios, obteniéndolas en la barra.

Dentro de la cafetería existirá un lugar acotado para comidas, al que se dotará de manteles, servilletas y demás menaje propio de restaurante.

## 21. PRECIOS, ARTICULOS Y REVISIÓN

Los licitadores deberán presentar ofertas de precios para los artículos mínimos detallados en el Anexo 4 del pliego de cláusulas administrativas particulares. En estos precios se tendrá en cuenta la inclusión del IGIC a la hora de ofertar. Se propone a su vez una lista no exhaustiva de artículos a servir en cafetería (Anexo 5) y máquinas expendedoras (Anexos 4 y 6) de este pliego.

Los precios serán fijados en la oferta y en caso de nuevos artículos, los que apruebe la Junta Económico-Administrativa del Centro.

## 22. CONTRIBUCIONES E IMPUESTOS

Todas las contribuciones, impuestos, tasas y tributos en general, que graven o incidan en la actividad objeto de este concurso, serán de cuenta y responsabilidad directa del adjudicatario. No obstante, la Institución podrá exigir en todo momento los justificantes de que los mismos se hayan satisfecho.

## 23. ANEXOS AL PLIEGO

Figuran como anexos al presente Pliego:

- ANEXO 1: Locales e instalaciones.
- ANEXO 2: Inventario de mobiliario.
- ANEXO 3: Solicitud de relación de personal.



MINISTERIO  
DEL INTERIOR

SECRETARÍA GENERAL DE  
INSTITUCIONES PENITENCIARIAS

CENTRO PENITENCIARIO LAS  
PALMAS II

- ANEXO 4: Lista no exhaustiva de artículos que deberán servirse en cafetería.
- ANEXO 5: Productos mínimos que han de ser expedidos por las máquinas automáticas.
- ANEXO 6: Distribución de máquinas vending por dependencias.



**Anexo 1: Locales e instalaciones**

La cafetería comprende las siguientes dependencias y locales:

- Cafetería de personal del centro
- Aseos en zona anexa a cafetería de personal
- Cocina de cafetería
- Almacenes de cocina
- Zona de preparado de comida y cocinado
- Patio anexo a cafetería donde se ubican mesas en terraza
- Aseos/vestuario de los trabajadores de cafetería
- Cuarto de basura
- Almacén de limpieza

**Anexo 2: Inventario de mobiliario**

**RELACIÓN DE MEDIOS MATERIALES QUE APORTA LA ADMINISTRACIÓN**

COCINA CAFETERÍA

1 und.	ARMARIO FRIGORÍFICO POSITIVO 1200 LITROS
1 und.	CAMPANA CAFETERÍA EXTINCIÓN DE INCENDIOS
1 und.	COCINA GAS 4 QUEMADORES
1 und.	CORTADORA DE FIAMBRES
2 und.	CUBO BASURA SOBRE RUEDAS
1 und.	DOSIFICADOR JABÓN
3 und.	ESTANTERIA 5 ENTREPAÑOS INOX. (ML)
1 und.	FREGADERO 1 SENO
1 und.	FREIDORA A GAS 20 LITROS (19000 KCAL)
1 und.	FRY- TOP A GAS COCINA
1 und.	GRIFO DUCHA
1 und.	LAVAMANOS PULSADOR
1 und.	LAVAVAJILLAS 1200 PLATOS /HORA
2 und.	MESA ARMARIO CALIENTE DE 1800
5,5 ml.	MESA DE TRABAJO MURAL
1 und.	MESA REFRIGERADA 3 MÓDULOS
1 und.	TAJO SOBREMESA CARNES Y PESCADOS
1 und.	SENO ENCASTRADO Y ACCESORIOS

CAFETERÍA FUNCIONARIOS

1 und.	BOTELLERO FRIGORIFICO 4 CUERPOS
1 und.	CAFETERA EROGACIÓN PULSANTE 4 GRUPOS
1 und.	CUBO BASURA SOBRE RUEDAS
6 und.	ENCIMERA ACERO INOXIDABLE
6 und.	ENCIMERA BARRA ESPECIAL FUNCIONARIOS



1 und.	EXPRIMIDOR DE AGRIOS
4 und.	JARDINERA
4 und.	LAMINA DECORATIVA
1 und.	LAVAVAJILLAS CAFETERÍA
1 und.	MAQUINA PRODUCCION CUBITOS HIELO
13 und.	MESA USOS VARIOS
1 und.	MICROONDAS
1 und.	MOLIINILLO DE CAFÉ
3 und.	MUEBLE BAJO-MOSTRADOR
1 und.	MUEBLE SOPORTE CAFETERA 2000MM
2,7 ml.	MUEBLE SOTOBANCO ESTANTERÍA TRASERO
6 und.	PAPELERA OFICINA
36 und.	SILLA CAFETERIA FUNCIONARIOS
8 und.	TABURETE CAFETERÍA
1 und.	TERMO ELÉCTRICO PARA LECHE CAFETERA

TERRAZA CAFETERÍA FUNCIONARIOS

3 und.	MESA CAFETERÍA 800 X 800 MM
2 und.	PAPELERA MURAL
21 und.	SILLÓN VISITAS INTERNOS

CUARTOS DE BASURA

3 und.	CONTENEDOR BASURAS MEDIANO
--------	----------------------------

ALMACÉN COCINA

7 und.	ESTANTERÍA METÁLICA USOS VARIOS
--------	---------------------------------

ALMACÉN LIMPIEZA

2 und.	CEPILLO BARRENDERO
4 und.	CEPILLOS BARRER
1 und.	CUBOS FREGONA
6 und.	ESTANTERÍA 5 ENTREPAÑOS INOX. ML
1 und.	FREGONA
4 und.	RECOGEDOR BASURA

**Anexo 3: Solicitud de relación de personal.**

El adjudicatario deberá contratar por su cuenta y mantener el personal necesario para la prestación del servicio encomendado considerando que éste se prestará todos los días del año. Esta relación de personal será incluida en la oferta económica como parte integrante de la misma.

**Anexo 4: Lista no exhaustiva de artículos que deberán servirse en cafetería.**

CAFÉ SÓLO O CORTADO  
CAFÉ CON LECHE  
CAFÉ CON LECHE GRANDE (20 cl.)  
INFUSIÓN  
TE CON LECHE O LIMON  
LECHE CON CACAO  
LECHE SOLA (20cl)

**REFRESCOS**

BEBIDAS DE COLA (CON/SIN CAFEINA, CON Y SIN AZÚCAR)  
REFRESCOS DE NARNAJA/LIMÓN Y SIMILARES  
TONICA  
REFRESCO DE TÉ  
ZUMOS BOTELLA  
ZUMO NATURAL  
AGUA 33 cl.  
AGUA 50 cl.  
AGUA 150 cl.  
BEBIDA ISOTÓNICA

**CERVEZAS SIN ALCOHOL**

UN TERCIO 33 cl.  
UN QUINTO 20 cl.  
LATA 33cl.

**MENU DEL DIA** (según prescripciones técnicas)**PRIMEROS CALIENTES**

SOPA PASTA  
SOPA DE VERDURAS  
REVUELTOS  
CREMAS  
LENTEJAS VEGETALES  
LENTEJAS ESTOFADAS

**PRIMEROS EN FRÍO**

ENSALADA MIXTA  
ENSALADA PRIMAVERA  
ENSALADA DE ARROZ  
ENSALADA MARINERA  
ENSALADA DE LA CASA

**PASTAS**

ESPAGUETI



MINISTERIO  
DEL INTERIOR

SECRETARÍA GENERAL DE  
INSTITUCIONES PENITENCIARIAS

CENTRO PENITENCIARIO LAS  
PALMAS II

LASAÑA  
CANELONES

**PRIMEROS DE PESCADO**

FILETE DE MERLUZA  
FOGONERO  
DORADA  
BACALAO AL HORNO O A LA PLANCHA  
CALAMARES ROMANA  
CALAMARES RELLENOS

**CARNES**

CARNE GUISADA  
CARNE ESTOFADA  
FILETES TERNERA  
FILETE DE PECHUGA  
FILETE LOMO ADOBADO  
CHULETA TERNERA  
CHULETA CERDO  
POLLO ASADO  
JAMON ASADO

**POSTRES**

YOGURT  
FRUTA  
FLAN  
FLAN CON NATA  
PUDING  
MACEDONIA  
HELADO

**TAPAS**

EMPANADILLAS  
TORTILLA ESPAÑOLA  
JAMON ASADO  
ENSALADILLA  
EMPANADA  
CROQUETAS  
EMBUTIDOS  
CALAMARES ROMANA  
PIMIENTOS ASADOS

**RACIONES**

TORTILLA ESPAÑOLA  
JAMON ASADO  
ENSALADILLA



MINISTERIO  
DEL INTERIOR

SECRETARÍA GENERAL DE  
INSTITUCIONES PENITENCIARIAS

CENTRO PENITENCIARIO LAS  
PALMAS II

EMPANADA  
CROQUETAS  
EMBUTIDOS  
CALAMARES ROMANA

**SANDWICHES**

JAMON Y QUESO  
VEGETAL  
VEGETAL + HUEVO  
JAMON ASADO  
ATUN CON TOMATE  
LOMO Y QUESO

**BOCADILLOS**

JAMÓN ASADO  
JAMÓN SERRANO Y QUESO  
LOMO  
LOMO Y QUESO  
LOMO + QUESO + BACON  
PECHUGA  
PECHUGA + QUESO  
CALAMARES

TORTILLA

**PLATOS COMBINADOS (MEDIO MENÚ)**  
(según prescripciones técnicas)





**Anexo 5: Productos mínimos que han de ser expedidos por las máquinas automáticas.**

**BEBIDAS FRÍAS:**

- . Refrescos de cola (en toda su variedad con y sin azúcar, con y sin cafeína), naranja y limón
- . Agua mineral 50cl.
- . Bebida isotónica
- . Refrescos de té
- . Zumo o mezcla de zumos (25 cl.)
- . Zumos

**BEBIDAS CALIENTES:**

- . Café, café con leche y variedades
- . Cappuccino
- . Café descafeinado, solo, cortado
- . Infusión, té y manzanilla
- . Chocolate

**PRODUCTOS SÓLIDOS:**

- . Sándwiches fríos
- . Bocadillo variado
- . Patatas fritas y similares envasados
- . Pastelitos y bollería envasada
- . Chokolatinas
- . Frutos secos

**Anexo 6: Distribución de máquinas de Vending por dependencias.**

- Edificio de Control de Accesos: 3 máquinas expendedoras mínimo:
  - 1 Agua mineral, con y sin gas, zumos y similares, refrescos y similares (bebidas frías)
  - 1 Leche, café e infusiones (bebidas calientes)
  - 1 aperitivos y snacks
- Office ubicado en la planta alta del edificio de oficinas: 2 máquinas expendedoras mínimo:
  - 1 Leche, café e infusiones (bebidas calientes)
  - 1 Refrescos y agua mineral, zumos y similares (bebidas frías), aperitivos y snacks
- Dependencias del Cuerpo de Guardia: 1 máquinas expendedoras mínimo:
  - 1 Zumos y agua mineral con y sin gas, refrescos y similares (bebidas frías), aperitivos y snacks
- Edificio de Jefatura de Servicios: office situado en la planta baja: 2 máquinas expendedoras mínimo:
  - 1 Leche, café e infusiones
  - 1 zumos y agua mineral con gas y sin gas refrescos y similares (bebidas frías), aperitivos y snacks



MINISTERIO  
DEL INTERIOR

SECRETARÍA GENERAL DE  
INSTITUCIONES PENITENCIARIAS

CENTRO PENITENCIARIO LAS  
PALMAS II