

SERVICIO DE CAFETERÍA, COMEDOR Y VENDING

Nº Expdte. 19/21

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ÍNDICE

1 OBJETO DEL CONTRATO	3
2 NORMATIVA APLICABLE	3
3 ALCANCE DEL SERVICIO	3
3.1 SERVICIO DE CAFETERÍA.....	4
3.2 SERVICIO DE COMEDOR	4
3.3 SERVICIO DE VENDING	5
3.4 OTROS SERVICIOS	6
4 PRECIO DEL CONTRATO	6
5 CONSUMOS ESTIMADOS.....	7
6 CONSIDERACIONES OPERATIVAS	8
6.1 COMPRA Y RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.....	8
6.2 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	8
6.3 MANTENIMIENTO	9
6.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	9
6.5 ALMACENAMIENTO Y EVACUACIÓN DE RESIDUOS.....	10
7 CONDICIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS	11
7.1 PERSONAL.....	11
7.2 MEDIOS MATERIALES	13
7.3 TERMINALES DE PUNTO DE VENTA	13
7.4 INTERLOCUTORES	13
8 MECANISMOS DE VIGILANCIA Y CONTROL DEL SERVICIO	14
9 VISITA INSTALACIONES	14
10 INFORMACIÓN ADICIONAL.....	14

SERVICIO DE CAFETERÍA, COMEDOR Y VENDING

Expdt. N° 18/21

1 OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto definir las características y requisitos técnicos para la contratación del “Servicio de Cafetería, Comedor y Vending” con destino a la Fundación del Sector Público Estatal Centro Nacional de Investigaciones Oncológicas Carlos III (en adelante, F.S.P. CNIO), con el fin de que el personal existente en el Centro pueda disponer de este servicio.

2 NORMATIVA APLICABLE

Se requiere el cumplimiento estricto de la legislación vigente en materias de: contratación, riesgos laborales, seguridad e higiene en el trabajo, régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos, técnicas sanitarias sobre comedores colectivos, industrias dedicadas a la elaboración de comidas para el consumo en colectividades y cualesquiera otras existentes, o que se puedan promulgar durante la vigencia del contrato, sobre el particular.

3 ALCANCE DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria de la prestación del servicio realizará las siguientes funciones:

1. Gestión y compra de víveres y materias primas destinados a cafetería.
2. Recepción y almacenaje de víveres y materias primas destinados a cafetería.
3. Confección del plan de menús de la cafetería, con rotación de platos y con la posibilidad de elección de menú.
4. Servicio de los extras solicitados por F.S.P. CNIO previo acuerdo (vinos de honor, aperitivos, desayunos, etc.)
5. Lavado de vajilla, cristalería, cubertería, utensilios y equipamiento utilizado en la elaboración.
6. Limpieza de la cafetería e instalaciones anexas, conforme a los requerimientos de las normas de sanidad de establecimientos de hostelería o servicios de comedor de empresas y actualizado con protocolos anti-Covid.
7. Retirada de residuos de la cafetería hasta el lugar para su recogida.
8. Aporte inicial y reposición de pequeño equipamiento, utillaje y menaje necesarios para el desempeño del servicio.
9. Dotación de máquinas expendedoras automáticas de bebidas y sólidos, excepto tabaco.

El ámbito de aplicación del servicio será para todos los días laborales del año, en horario de desayuno y comida para un número aproximado de 400 personas, de las que alrededor de un 50% hacen uso de los servicios de comedor. Resaltar que esta cifra es anterior a la pandemia.

3.1 Servicio de Cafetería

El servicio tendrá el siguiente horario mínimo de atención al cliente: 07:30 a 10:30 y de 12:30 a 17:00.

El F.S.P. CNIO aportará los locales destinados a la prestación del servicio de comedor y cafetería, debidamente acondicionados, tales como mobiliario y equipamiento de cocina y cafetería, incluyendo las instalaciones necesarias, vestuarios y taquillas, y las tarjetas identificativas del personal, así como el consumo de electricidad, agua y gas.

El adjudicatario prestará el servicio de bar-cafetería utilizando las instalaciones e infraestructura de que dispone el F.S.P. CNIO para tal fin.

3.2 Servicio de Comedor

El servicio de comedor tendrá el siguiente horario de atención al cliente: de 12:30 a 15:30.

El comedor del F.S.P. CNIO dispondrá de una zona de autoservicio donde se ofertará un menú del día para el almuerzo.

El consumidor podrá elegir para formar su menú, como mínimo entre los distintos tipos de menús:

- **Menú completo:** Consistirá en:
 - Primer plato (elección entre un mínimo de tres opciones)
 - Segundo plato con guarnición o ensalada (elección entre un mínimo de tres opciones)
 - Postre (elección entre al menos cuatro opciones) o café
 - Bebida (no se servirán bebidas alcohólicas excepto cerveza) o café
 - Pan (elección entre blanco e integral)
- **Menú parcial (primer plato):**
 - Primer plato (elección entre un mínimo de tres opciones)
 - Postre (elección entre al menos cuatro opciones) o café
 - Bebida (no se servirán bebidas alcohólicas excepto cerveza) o café
 - Pan (elección entre blanco e integral)
- **Menú parcial (segundo plato):**
 - Segundo plato con guarnición o ensalada (elección entre un mínimo de tres opciones)
 - Postre (elección entre al menos cuatro opciones) o café
 - Bebida (no se servirán bebidas alcohólicas excepto cerveza) o café
 - Pan (elección entre blanco e integral)

Como alternativa a alguno de los primeros platos del menú del día se dispondrá de ensaladas variadas precintadas.

Como alternativa a alguno de los segundos platos, también se podrá elegir un bistec de ternera, un filete de pollo o una tortilla francesa.

Se dispondrá de dos guarniciones diarias siendo una de ellas verdura. Podrá solicitarse también guarniciones mixtas (ej.: verduras y patatas). Igualmente, el consumidor podrá elegir, como guarnición del segundo plato, una ensalada.

Se ofrecerán también diariamente los siguientes complementos: aceite, vinagre, sal, limón, mayonesa, mostaza y ketchup. El aceite utilizado en la preparación de las comidas deberá ser de oliva y de Oliva Virgen Extra en aliños para las ensaladas.

También deberá disponerse de un menú de régimen/dieta, así como menús para caso especiales por prescripción facultativa, previa solicitud (alergias, celiaquía, diabetes, etc.).

Se valorarán las alternativas ofrecidas diariamente para cada uno de los platos, así como la planificación del ciclo de menús mensuales (incluir ejemplo de menús de verano, invierno y entretiempo).

Los comensales siempre tendrán la posibilidad de adquirir cualquier menú diario “para llevar”, en envases desechables que proporcionará la empresa adjudicataria. Este servicio se realizará a los mismos precios de la tarifa general.

En el caso de que alguno de los usuarios desee llevar su propia comida, se le permitirá utilizar las instalaciones del comedor.

Para la organización de eventos, vinos de honor, desayunos, etc. las empresas licitadoras indicarán el contenido de los menús, la uniformidad especial del personal, mantelería y menaje empleado.

3.3 Servicio de Vending

El servicio de vending consistirá en:

- Dotación de máquinas expendedoras automáticas de bebidas calientes (distintas opciones de cafés, con o sin leche, té, chocolate...etc.), bebidas frías no alcohólicas (aguas y refrescos) y sólidos (snacks y sándwiches)
- Ubicación de las mismas en los lugares que se defina de acuerdo con la dirección del centro. La instalación de máquinas comprenderá al menos las de café, refrescos y snacks en la sala de estar existente en cada una de las plantas (un total de 12 máquinas, 4 de cada tipo).
- Reposición de los productos que se expendan.
- Mantenimiento, reparación y limpieza de las máquinas.

Los consumos de agua y energía necesarios para el funcionamiento de las máquinas expendedoras del servicio de vending correrán a cargo del F.S.P. CNIO.

Se valorará que, dentro del abanico de productos ofrecidos, tienen que ofrecerse productos saludables: sin azúcares añadidos, sin grasas saturadas, sin gluten, sin lactosa, productos adaptados a alérgicos y alimentos funcionales como fruta o frutos secos en crudo.

3.4 Otros servicios

Estos servicios consistirán en:

- Servicio de coffee-break para reuniones y eventos:

Se realizan en los espacios que indique el cliente interno dentro del centro. La composición genérica del servicio:

- Tipo 1: Café, leche, Infusiones, zumos y agua y pastas
- Tipo 2: Café, leche, Infusiones, zumos y agua y pastas + dulces (mini bollería)
- Tipo 3: Café, leche, Infusiones, zumos y agua y pastas + dulces (mini bollería) + salados (tortilla, embutidos, hojaldritos etc.

La elaboración concreta y su configuración dependerá del cliente y sus necesidades.

Los costes de personal mínimo adscrito al servicio especial dependerán del número de asistentes.

- Almuerzos Vip:

Se realizan en los comedores reservados al efecto, con la vajilla, lencería y menaje exclusivo y el servicio realizado por un camarero. Elementos: Entrante, primer, segundo plato y postre. Se utilizan ingredientes con una mayor calidad al servicio ordinario y según demanda del cliente. Se incluyen cafés e infusiones, así como cafés especiales. La bebida incluye agua y tanto vinos tintos como blancos con D. O.

- Almuerzos Vip lighth:

Igual que el servicio anterior con la inclusión de platos dietéticos e hipocalóricos o vegetarianos según demanda del cliente haciendo especial atención a los azúcares y grasas en su composición y elaboración.

4 PRECIO DEL CONTRATO

- ❖ Servicio de Comedor:

- *Menú personal F.S.P. CNIO:*

Una parte del importe total del menú está sufragado por parte de F.S.P. CNIO, el resto lo soporta el trabajador que paga su parte directamente en caja, ya sea en efectivo o con tarjeta (debe disponer de mecanismos para el pago electrónico).

La empresa adjudicataria facturará al F.S.P. CNIO mensualmente la parte correspondiente a la subvención del menú en función del número de trabajadores que hayan utilizado el servicio de comedor cada mes.

Los precios unitarios que soportarán los trabajadores en función del tipo de menú que elijan serán los siguientes:

Tipo de Menú	Precio Unitario (IVA no incluido)
Menú Completo	3,64 €
Menú Parcial (sólo primer plato)	2,27 €
Menú Parcial (sólo segundo plato)	2,73 €

▪ *Menú personal ajeno al CNIO:*

Serán abonados en su totalidad por los respectivos usuarios. El importe total será la suma de precio soportado por el personal CNIO más la subvención soportado por el F.S.P. CNIO

❖ Servicio de Coffee-Break y Almuerzo Vip:

El precio total de los conceptos de Coffee-Break y almuerzos VIP será abonado por el F.S.P. CNIO.

Para el caso del almuerzo Vip, el precio ofertado incluirá el servicio de camarero.

❖ Servicio de Cafetería y Vending:

En cuanto a los conceptos de desayunos, otros servicios de barra y elementos expendidos en las máquinas de vending, serán abonados en su totalidad por los respectivos usuarios.

5 CONSUMOS ESTIMADOS

A continuación, se detallan los consumos estimados para la duración del contrato. Las cantidades reflejadas tienen carácter únicamente orientativo y se indican con fines de cálculo global del servicio, sin que puedan considerarse como cantidad o volumen mínimo que se generará. La información contenida en la tabla es orientativa, y está basada en consumos anteriores, pudiendo ser necesarias nuevas categorías según las necesidades.

❖ Servicio de Comedor:

Menús	Consumo Estimado (uds)
Menú Completo	71.950
Parcial (Primer Plato)	10.725
Parcial (Segundo Plato)	16.585

❖ Servicio de Coffee-Break y Almuerzo Vip:

Coffee Break	Consumo Estimado (uds)
Coffee Break: Café, infusiones y bollitos	2.895
Coffee Break + Zumo de naranja brik	1.000
Coffee Break + Zumo de naranja natural	5
Coffee Break + Zumo de naranja brik y agua	850
Coffee Break + Zumo de naranja natural y agua	1.755

Almuerzos VIP	Consumo Estimado (uds)
Almuerzos Menús VIP	2.745
Almuerzos Menús VIP Light	300

El F.S.P. CNIO no dispone de los consumos estimados de los menús del personal ajeno al F.S.P. CNIO, desayunos, otros servicios de barra y elementos expedidos en vending, ya que todos estos conceptos son abonados en su totalidad por los respectivos usuarios.

6 CONSIDERACIONES OPERATIVAS

Los licitadores deberán presentar planes de funcionamiento concretos, teniendo en cuenta las consideraciones expuestas a continuación. La oferta incluirá programa de servicios, relación de productos y calidades, plan de menús de cafetería y dotación de la cafetería.

6.1 Compra y recepción de materias primas

Se adoptarán las normas y control de calidad oportunos para que ningún artículo, consumible o materia prima que incumpla los estándares de calidad requeridos en el servicio o que pueda suponer un riesgo para el consumo pueda ser aceptado y utilizado. El adjudicatario mantendrá informado al F.S.P. CNIO de cualquier circunstancia que ocurra en torno a este particular.

Las materias primas recepcionadas se ajustarán a las características y calidades especificadas en la oferta presentada, y en el supuesto de considerar innecesarias estas especificaciones por tratarse de objetos de uso generalizado se entenderá que el material pedido es de buena calidad.

Se relacionarán en la información suministrada a los consumidores, las materias primas usadas en la elaboración de los menús especificando claramente las frescas, las congeladas, precocinadas o en conserva, así como el aporte calórico de la oferta de menús de cada día.

Se valorará que el licitador aporte certificados de calidad de las materias primas y un listado con sus principales proveedores.

Se deberá poner un especial interés en proteger eficazmente los alimentos desde su recepción contra todo riesgo de contaminación, indicando, en su oferta, los procedimientos de actuación propuestos para este fin.

La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio se realizará en las zonas habilitadas al efecto, quedando expresamente prohibida la coincidencia de esta actividad con la retirada de residuos, así como su realización por accesos distintos de los autorizados.

6.2 Manipulación de alimentos

Siempre, antes de su tratamiento, los productos alimenticios serán inspeccionados y seleccionados. Sólo se utilizarán en la preparación de los platos productos limpios y sanos.

Debe asegurarse la rotación de los lotes de productos con el fin de garantizar un grado óptimo de frescura.

La empresa adjudicataria será la única responsable de la calidad y del buen estado de los alimentos.

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

- Se seguirá el principio de marcha hacia delante, en el espacio y en el tiempo.
- El personal irá vestido de forma adecuada a los trabajos y a las manipulaciones que tiene que realizar, con ropas limpias.
- No se dejarán los efectos personales y las ropas en las zonas de manipulación de alimentos.
- Mientras se manipulan los alimentos, los cabellos tienen que estar totalmente cubiertos.

En caso de que el personal del Centro se vea afectado como consecuencia de una contaminación alimentaria, la empresa adjudicataria tendrá la responsabilidad total y asumirá las consecuencias legales que correspondan.

6.3 Mantenimiento

La empresa adjudicataria será la responsable de mantener los locales, el material, los utensilios y el conjunto del equipamiento de la cafetería (incluidos desagües) en buen estado, limpios y en orden.

En el caso de que el F.S.P. CNIO observe falta de cuidado, aplicación y diligencia por parte del adjudicatario en el cumplimiento de sus obligaciones con respecto al deber de conservación de los equipos o instalaciones, el F.S.P. CNIO se lo comunicará al adjudicatario indicándole un plazo de tiempo para resolver de forma satisfactoria el estado del equipo. En el caso de que la situación persista, el F.S.P. CNIO se reserva el derecho de solicitar la reparación de los equipos afectados a un tercero y repercutir los costes que dicha actuación suponga al adjudicatario, que acepta expresamente la presente condición. La cristalería, vajilla, menaje y lencería necesarios para el servicio, así como la reposición de los mismos, correrán también a cargo íntegramente del adjudicatario. Estos elementos y material deberán reunir las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse.

6.4 Limpieza y desinfección

La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza de los locales, equipos e instalaciones asociadas.

La limpieza de los locales destinados a cafetería y comedor, incluida la cocina y zona de almacén, será por cuenta del adjudicatario debiendo de mantenerlos en perfectas condiciones, sujetándose a las inspecciones higiénico-sanitarias de los organismos competentes en dicha materia, así como las que efectúe el F.S.P. CNIO o personas en quien delegue.

Las funciones de lavado y limpieza por cuenta del adjudicatario abarcarán entre otros los siguientes apartados:

- Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en cocina y cafetería
- Lavado completo de vajillas, bandejas, carros de distribución, etc.
- Limpieza de las instalaciones de cocina (suelos, ventanas, paredes, etc.)
- Limpieza frigoríficos y microondas propiedad del centro localizados en las zonas de cafetería de uso público

Con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, la empresa adjudicataria limpiará todo el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan.

La empresa adjudicataria deberá cuidar de forma muy especial la limpieza de los locales de cocina y de todos sus elementos útiles, del menaje de cafetería y comedor, office, cámaras, fregaderos, etc., así como segreggar, evacuar y clasificar diariamente conforme a la legislación vigente todos los productos de deshecho en los contenedores existentes a disposición de los servicios municipales de recogida de basura.

Diariamente se procederá a la limpieza de todas las superficies de trabajo y del equipamiento utilizado en las cocinas. Igualmente, deberán estar en perfectas condiciones de higiene la zona de descarga, cámaras y almacenes.

Semanalmente, por parte del adjudicatario se procederá a las limpiezas generales de paredes, techos, puertas, cristales, el alicatado completo, puertas y mobiliario en general, lámparas y tubos fluorescentes, así como, rejillas de aire acondicionado, campanas y filtros extractores.

El F.S.P. CNIO podrá solicitar una limpieza adicional a la acometida diariamente siempre que lo considere necesario.

Serán por cuenta del adjudicatario los productos a emplear, así como los útiles necesarios. Los detergentes y desinfectantes utilizados serán los adecuados a las funciones a las que están destinados y tienen que estar aprobados por las autoridades competentes.

En la zona destinada al público, se limpiarán y despejarán totalmente las mesas, se debe de establecer un programa de limpieza periódica del material situado en las zonas de uso del público.

A su vez, el contratista tendrá dentro de su alcance la conservación y el mantenimiento integral de todo el equipamiento y maquinaria presente en sus dependencias, tanto en las zonas de cafetería, de cocina y zonas de almacenaje. Deberá realizar el mantenimiento integral y la conservación en buen estado de uso de todas las cocinas, hornos, maquinaria auxiliar, neveras, cámaras frías, etc. así como de toda la maquinaria asociada a la zona de autoservicio y cafetería.

El contratista será responsable del mantenimiento integral de la red de desagües y fontanería que atienden a las instalaciones de cafetería, realizando la correcta segregación de residuos, y corrigiendo cuantas incidencias ocurran en las citadas instalaciones de desagües y fontanería.

El contratista deberá de asumir la reposición o reparación (incluyendo mano de obra, repuestos y desplazamientos de técnicos) de cualquier maquinaria o instalación presente en las instalaciones en las que presta servicio.

En el momento de la finalización del contrato de prestación del servicio, se procederá a realizar una inspección a las instalaciones de cafetería, cocinas y zonas de almacenaje, para comprobar si las instalaciones son aportadas a fin de contrato en un adecuado estado de limpieza, mantenimiento y conservación.

En caso de que alguna instalación se entregue a finalización de contrato averiada, mal mantenida, o en una situación higiénica no adecuada, la propiedad retendrá cuantas garantías existan, para la resolución de las deficiencias presentes en las instalaciones.

6.5 Almacenamiento y evacuación de residuos

Se valorarán aquellas ofertas que presenten un plan para la gestión de los residuos generados en la actividad desarrollada, de acuerdo con la legislación vigente y, siempre que esta lo permita, orientado a su reciclado.

El adjudicatario se compromete a aplicar los procedimientos oportunos para la correcta gestión medioambiental que se derive de la realización de los trabajos desarrollados en el F.S.P. CNIO.

La empresa adjudicataria es la responsable del cumplimiento de las obligaciones en materia de recogida y tratamiento de residuos según su naturaleza y clasificación legal, de acuerdo con la legislación europea, nacional y autonómica vigente, corriendo a su cargo la totalidad de los gastos que pudieran derivarse de esta actividad y las sanciones derivadas del incumplimiento de la normativa aplicable.

7 CONDICIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS

Las condiciones técnicas de los trabajos, criterios y decisiones objeto de este expediente serán establecidas por el F.S.P. CNIO, siendo su competencia la supervisión e inspección de las actuaciones realizadas bajo este contrato.

7.1 Personal

La empresa adjudicataria se compromete a cumplir con las obligaciones exigidas por la legislación laboral en general, y en particular en materia de contratación de personal, salarial y las derivadas de la seguridad social. La empresa adjudicataria tendrá al personal a su cargo dentro de la legislación vigente, estableciendo el personal y los turnos de trabajo necesarios para satisfacer los requisitos del F.S.P. CNIO durante el horario establecido para la prestación del servicio contratado, siempre dentro de lo que la ley determina. Asimismo, efectuará las sustituciones necesarias para cubrir las ausencias de sus trabajadores, sean estas por vacaciones reglamentarias, incapacidad transitoria, permisos o cualquier otra causa análoga.

Se hace especial hincapié en la necesidad del cumplimiento estricto de la legislación vigente en materias de contratación, de prevención de riesgos laborales y cualesquiera otras existentes o que se puedan promulgar durante la vigencia del contrato.

Se indicará la propuesta de dotación de plantilla, concretando según la cualificación y categoría y perfil profesional de cada puesto (encargado, cocineros, ayudantes de cocina, camareros, etc.).

La empresa adjudicataria hará entrega de la relación nominal de las personas que van a prestar el servicio, y comunicará con suficiente antelación al F.S.P. CNIO cualquier modificación en la misma, así como de los turnos de presencia de dicho personal en las instalaciones del F.S.P. CNIO. El F.S.P. CNIO dará el visto bueno a la plantilla seleccionada de forma previa a su incorporación al servicio, pudiendo solicitar a la empresa adjudicataria la sustitución de los candidatos que considere oportunos, y que a juicio del F.S.P. CNIO no sean capaces de cumplir con las obligaciones derivadas del presente contrato. Una vez aceptada la plantilla, no se podrá variar el personal sin autorización previa del F.S.P. CNIO, es decir, cualquier incremento o modificación de la plantilla fija, deberá contar con la autorización del administrador de este contrato por parte del F.S.P. CNIO.

Asimismo, las empresas aportarán el convenio colectivo, pacto de empresa, o cualquier otro acuerdo que afecte a las condiciones laborales del personal aportado.

El personal elegido para prestar el servicio debe conocer y respetar en todo momento los procedimientos internos, tanto aquellos que tengan carácter general como aquellos específicos de las áreas donde desarrolla su trabajo.

Todo el personal que realice su trabajo por cuenta de la empresa adjudicataria se encontrará claramente identificado.

Las facultades de organización, dirección, control, selección, sustitución, retribución y disciplinaria, así como cuantas otras potestades y obligaciones atribuya la legislación a un empresario respecto de sus trabajadores, corresponderán en exclusiva al adjudicatario en relación con el personal adscrito a la ejecución de los servicios, sin que pueda entenderse establecida ninguna relación laboral y/o jurídica en general entre el citado personal del adjudicatario y el F.S.P. CNIO.

❖ **Subrogación del personal**

De conformidad con la legislación laboral que resulta aplicable, con las condiciones y límites en ella establecidos, el adjudicatario estará obligado a subrogar el personal que presta actualmente el servicio.

Se adjunta, como información complementaria y de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 130 de la LCSP, relación no nominal de los trabajadores que actualmente prestan el servicio, así como su categoría y antigüedad, al objeto de permitir la evaluación de los costes laborales que correspondan.

A efectos de su subrogación, se estará a lo dispuesto en el Convenio Colectivo de aplicación al sector.

La plantilla que está adscrita al convenio provincial de colectividades la siguiente:

CATEGORIA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	COSTE BRUTO ANUAL 2021
AUX. SL	100 Indefinido a Tiempo Completo. Ordinario	30/09/2009	15.395,36 €
ENCARGADO	100 Indefinido a Tiempo Completo. Ordinario	08/03/1999	24.512,72 €
AUX. SL	200 Indefinido a Tiempo Parcial. Ordinario	28/03/2006	9.103,25 €
COCINERO	100 Indefinido a Tiempo Completo. Ordinario	11/06/2008	19.720,19 €
AUX. SL	100 Indefinido a Tiempo Completo. Ordinario	06/05/2006	16.363,38 €
AUX. SL	200 Indefinido a Tiempo Parcial. Ordinario	29/08/2007	8.619,24 €
AUX. SL	100 Indefinido a Tiempo Completo. Ordinario	09/10/2003	15.395,40 €
JEFE COCINA	100 Indefinido a Tiempo Completo. Ordinario	02/10/2020	29.739,84 €
CAMARERO	289 Indef. a T. Parcial. Transf. No Incent.	19/01/2016	8.842,13 €

Estos salarios son brutos año (no está incluido el coste de seguridad social de empresa) e incluyen las sustituciones por vacaciones. No incluyen los costes de absentismo ni los gastos derivados (uniformidad, reconocimientos médicos, cursos de formación, materias primas etc.)

A la finalización del contrato, la plantilla no podrá ser superior en número, composición por categorías y antigüedad a la inicial.

❖ **Indumentaria**

Será obligación del adjudicatario uniformar adecuadamente por cuenta propia a todo el personal que constituye su plantilla en el F.S.P. CNIO. Además, irán provistos permanentemente de su tarjeta de identificación colocada en lugar visible que será proporcionada por el F.S.P. CNIO.

❖ **Horarios**

El horario de cobertura del servicio coincidirá con el de máxima ocupación del F.S.P. CNIO, de lunes a viernes, según el calendario laboral fijado por el F.S.P. CNIO, exceptuando los festivos establecidos por ley.

El servicio de cafetería tendrá el horario de atención al cliente de 07:30 a 10:30 y de 12:30 a 17:30, siendo el horario del servicio de comedor de 12:30 a 15:30.

Asimismo, el F.S.P. CNIO se reserva la posibilidad de modificar el horario de la prestación del servicio, previa comunicación escrita al adjudicatario.

❖ **Formación**

Todo el personal que trabaje en el servicio de restauración deberá haber recibido una buena formación sobre los métodos a emplear, y las medidas de higiene y de prevención de riesgos. La empresa adjudicataria presentará un programa de formación continuada del personal.

La formación será impartida por personal competente en la materia y la empresa adjudicataria conservará un registro de las formaciones llevadas a cabo, que mantendrá a disposición del F.S.P. CNIO. Esta formación se tiene que poder demostrar, y estará a disposición del CNIO.

El F.S.P. CNIO podrá participar en la formación que reciba el personal asignado al servicio, promoviendo cursos y seminarios.

7.2 Medios materiales

La empresa adjudicataria aportará un letrero en donde se indicará cada día la composición del menú y los precios, incluyendo también la información sobre alérgenos. Asimismo, aportará los utensilios y el menaje necesario para una adecuada prestación del servicio.

Los equipos y utensilios utilizados en las zonas de manipulación de alimentos que puedan entrar en contacto con estos últimos, estarán fabricados siguiendo la normativa vigente en dicha materia o, a falta de normativa, estará fabricada con materiales no absorbentes, resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidamente operaciones de limpieza y desinfección, sin que corra el peligro de transmitir a los alimentos sustancias tóxicas u olores o sabores no deseados. Se prohíbe expresamente el empleo de madera o cualquier otro material difícil de desinfectar.

Los equipos y utensilios pueden ser una posible fuente de contaminación cruzada. En la medida de lo posible, se emplearán utensilios diferentes, separados, para los alimentos crudos y cocinados.

El material aportado será suficiente para permitir producir alimentos en condiciones higiénicas adecuadas.

El equipo o los utensilios empleados para las materias no comestibles o para los desperdicios llevarán marcas identificativas y no serán utilizados para los productos comestibles.

7.3 Terminales de Punto de Venta

El F.S.P. CNIO dispone actualmente de un sistema de registro del personal subvencionado por el Centro para cada servicio de comedor a través de un lector de tarjetas de empleados-, utilizando las mismas tarjetas de control de accesos del edificio, el cual permite obtener un listado de todas las personas que han comido con subvención, así como identificar el menú que han elegido en cada servicio.

El personal del centro podrá pagar, tanto en cafetería como en la línea de menús, en efectivo, o con tarjeta contactless de crédito o de débito (la empresa adjudicataria debe disponer de mecanismos para el pago electrónico).

7.4 Interlocutores

La empresa adjudicataria dispondrá de un responsable para la coordinación con el responsable del F.S.P. CNIO y la actuación sobre cualquier incidencia que surja. Este responsable será el encargado de vigilar el cumplimiento estricto de lo pactado siendo el único interlocutor con los trabajadores de la empresa adjudicataria.

8 MECANISMOS DE VIGILANCIA Y CONTROL DEL SERVICIO

La actividad realizada por la empresa adjudicataria, se controlará mediante inspecciones periódicas realizadas por órganos internos o externos designados por la Dirección del F.S.P. CNIO, con la finalidad de asegurar que se cumplen las condiciones de servicio deseadas, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, máquinas, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

El F.S.P. CNIO podrá inspeccionar al personal cuando lo considere oportuno, en todo lo relacionado con su trabajo, asistencia, permanencia, eficacia, uniformidad, etc. así como si se emplean correctamente todos los materiales y maquinaria estipulada.

9 VISITA INSTALACIONES


Las empresas licitadoras, podrán inspeccionar las instalaciones antes de formular sus ofertas, comprobando su estado de funcionamiento y su idoneidad para cumplir con todas las exigencias que figuran en el presente PPT.

Para más información sobre la fecha de la visita a las instalaciones del F.S.P. CNIO, las empresas licitadoras se pondrán en contacto con el personal administrativo que figura al final de este pliego.

10 INFORMACIÓN ADICIONAL

En caso de que las empresas licitadoras requieran información adicional para la elaboración de sus ofertas, la F.S.P. CNIO se pone a su disposición a través de:

- Contacto para dudas Administrativas y Técnicas: licitaciones@cnio.es

Responsable del Departamento de Compras y Logística	Director Gerente
	
D. Pedro Álamo Orellana	D. Juan Arroyo Muñoz