

PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA LA CONCESION DEL SERVICIO DE CAFETERIA DEL HOSPITAL ALTO DEBA AÑO 2022

El contrato tiene por objeto la Concesión del servicio de Cafetería del Hospital Alto Deba conforme a las siguientes:

CONDICIONES

1. CONTENIDO Y UBICACIÓN DEL SERVICIO

1.1 El servicio de Cafetería será prestado en los locales que a tal efecto se encuentran habilitados en la planta 0 del Hospital Alto Deba, no pudiendo utilizar otras dependencias no afectadas por este contrato.

1.2 Sin perjuicio de que estas normas puedan ser modificadas por la Dirección del Centro para mejorar el funcionamiento del Servicio, en principio la utilización de la Cafetería se ajustará a las siguientes directrices:

- a) La cafetería se podrá utilizar por el personal del Centro y sus acompañantes.
- b) En ningún caso se destinará al uso por parte de los pacientes ingresados, salvo autorización de la Dirección del Centro.
- c) Las visitas accederán igualmente al servicio de cafetería.
- d) El derecho de admisión queda reservado al Hospital, pero será ejercido por el adjudicatario

1.3 Queda prohibida la prestación del servicio fuera de los locales mencionados, salvo que exista autorización expresa de la Dirección del Centro.

1.4 El adjudicatario no podrá instalar máquinas recreativas en los locales mencionados.

2. HORARIO

2.1 El horario de servicio que regirá con carácter permanente todos los días del año, será de 08.00 h. de la mañana hasta las 20.00 h. de la noche. El horario podrá ser modificado previa autorización del Centro, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades del Centro

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

3. LIMPIEZA

3.1 Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc., de que se sirva para prestar servicio, como de los locales y zonas de acceso en que se desarrolle la función, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto en suelo como en lámparas, ventanas, mobiliario, instalaciones, máquinas, útiles, etc.. El Hospital se reserva el derecho de inspección a través de sus servicios en relación con el cumplimiento de las

normas de higiene hospitalaria. Si requerido el adjudicatario no adoptara a satisfacción del Hospital las medidas exigidas, lo efectuará directamente el Centro, incluso cerrando temporalmente los locales a tal efecto, con cargo a la fianza, y sin derecho a indemnización a favor del adjudicatario.

3.2 El adjudicatario deberá proceder a la desinfección, desinsectación y desratización de los locales en los que presta el servicio presentando los correspondientes programas y productos a emplear respecto a los cuales se dispondrá de las fichas técnicas que podrán ser solicitadas por el Centro

3.3 La limpieza de los locales destinados a cafetería deberá realizarse en horas que no causen molestias a los usuarios.

3.4 Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapadera, que incluirán una bolsa de plástico desechable que será retirada siempre que sea necesario. El propio personal de las Cafetería depositará éstos en el lugar o contenedores establecidos por el Centro. En todo caso se deberán observar las normas contempladas en el Plan de Gestión de Residuos del Hospital

3.5 Todo el entorno del local y éste deben estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza, así como el permanente mantenimiento de las condiciones de higiene general de la cafetería.

4. INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES

4.1 El Hospital proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se especifiquen en los correspondientes inventarios que se suscribirán por el adjudicatario y el Hospital en el modelo que figura como Anexo III en el presente Pliego.

En caso de que algún/os, de las instalaciones, mobiliario, enseres y maquinaria, por su uso no pudiera ser reparado, el adjudicatario deberá reponerlos por otro/s de similares características, quedando en propiedad del Centro y no teniendo derecho alguno sobre ellos el adjudicatario a la rescisión y/o finalización del contrato.

Sobre aquellas nuevas aportaciones extraordinarias no recogidas en el Anexo III que realice el adjudicatario en materia de maquinaria, mobiliario, enseres o instalaciones, el Hospital no tendrá derecho alguno quedando a la rescisión o finalización del contrato de propiedad del adjudicatario

4.2 Sobre la instalación y mobiliario que aporte el Centro, el adjudicatario no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación. El adjudicatario queda obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones de la Cafetería.

4.3 No podrá el adjudicatario realizar obras en los locales de la cafetería sin permiso expreso de la Dirección del Centro. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicios Técnicos del Hospital. De acordarse alguna reforma, ésta quedaría a beneficio del Hospital

sin derecho a indemnización. Cualquier medida correctora requerida por las diferentes administraciones públicas al objeto de cumplir los requisitos necesarios para el mantenimiento de la licencia de actividad será por cuenta del adjudicatario.

4.4 La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que el Hospital pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la concesión, en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del adjudicatario, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso del Hospital sobre la base de este contrato en el plazo máximo de ocho días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente al Hospital.

El adjudicatario no podrá utilizar los locales y bienes entregados por la Administración para ningún otro uso distinto al desarrollo de la prestación de los servicios recogidos en el Pliego de Bases Técnicas.

4.5 El adjudicatario se obliga a facilitar los muebles, vajilla, cristalería, lencería, cubertería y demás material auxiliar que considere necesario, que será de buena calidad, reservándose el Centro aceptar el que proponga el adjudicatario, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas, que conservará en perfecto estado sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

5. PERSONAL AL SERVICIO DE LA CAFETERIA

5.1 Será por cuenta del adjudicatario la contratación del personal que precise para la gestión del servicio a que se compromete en este Pliego, así como el pago de los sueldos o salarios que el mismo devengue.

El personal que utilice el adjudicatario para estos servicios, no tendrá derecho alguno respecto del Hospital, por entenderse que depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono empleador, respecto al citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente y que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Hospital de las obligaciones engendradas entre el adjudicatario y su personal aun cuando los despidos, y en general las medidas que adopte el adjudicatario, sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación de este contrato. El personal contratado por el adjudicatario, no estará sometido a ninguna relación de disciplina por parte del Hospital, distinta de aquellas facultades que al Hospital corresponden en relación con todas las personas dentro de su recinto, como visitantes, enfermos, etc.

5.2 Corresponde al adjudicatario el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, pudiendo, en su caso, la Dirección del Centro dirigir las quejas sobre el personal de la concesión que en su caso se produzcan a través de la gerencia de la empresa adjudicataria.

5.3 El Centro se reserva a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que le obligue, como empresa, la legislación vigente.

5.4 El adjudicatario se responsabilizará de cubrir de forma inmediata las bajas que se produzcan entre el personal que aporta a efectos de evitar disfunciones en la gestión concertada.

5.5 Todo el personal cuya labor la exija deberá disponer de Carnet Manipulador de Alimentos, que podrá ser solicitado por el Hospital en cualquier momento.

5.6 El adjudicatario hará entrega mensualmente de una copia diligenciada de los ejemplares de liquidación de los seguros sociales; en caso de impago, no sólo será causa de rescisión del contrato, sino también podrá el Hospital efectuar los pagos correspondientes con cargo al aval, sin que este pago subsane el incumplimiento a efectos de la resolución.

5.7 En caso de ser adjudicataria una empresa distinta a la actual, la nueva adjudicataria se subrogará en las obligaciones de la plantilla de personal recogida en el Anexo I en los términos establecidos en el art. 44 del Estatuto de los Trabajadores, debiendo en consecuencia satisfacer los sueldos y salarios que el mismo devengue y cualesquiera otros gastos que resulten de aplicación al Contrato, en la forma y cuantía que señalen sus normas reguladoras.

5.8 Será por cuenta del adjudicatario la contratación y el mantenimiento del personal adicional necesario sobre la plantilla descrito en el Anexo I que se precise para la correcta prestación del servicio a que se compromete en este contrato, respetando el convenio al que están suscritas actualmente, siendo imprescindible la comunicación previa, así como la autorización de la Dirección del Centro a la necesidad de la misma. El personal contratado adicional, en ningún caso, quedará subrogado al centro.

5.9 La empresa adjudicataria se encargará y será responsable del correcto cumplimiento de la vigente Normativa Laboral, Social y Fiscal así como la relativa a Seguridad, Higiene y Salud Laboral durante la vigencia del presente contrato

6. UNIFORMIDAD E IDENTIFICACION DEL PERSONAL

El adjudicatario exigirá, en atención a la dignidad y seriedad del Hospital, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc., del personal a su servicio, el cual deberá estar debidamente uniformado y llevar prendido en el uniforme su placa de identificación con su nombre y la misión que realiza, cuidándose al máximo la limpieza y decoro en este vestuario, que será de cuenta del Adjudicatario.

7. BEBIDAS ALCOHOLICAS Y CONSUMO DE TABACO

El adjudicatario acatará las disposiciones establecidas por Osakidetza- Servicio Vasco de Salud, respecto a la prohibición de venta de bebidas alcohólicas, así como las que afectan a la venta y consumo de tabaco en las Instituciones Sanitarias.

8. LIBRO DE RECLAMACIONES

Existirá a disposición de los usuarios de la Cafetería un Libro de Reclamaciones, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanente. Estos libros se presentarán a la Dirección del Centro antes de las 24 horas una vez consignada en ellos una reclamación y además mensualmente todos los primeros días hábiles de cada mes para diligenciar su remisión.

Existirá en un lugar visible en los expendedores de bebidas y productos sólidos indicación de la forma en que plantear las oportunas reclamaciones por causa del servicio, debiendo comunicar las mismas periódicamente por el adjudicatario a la Dirección del Centro.

9. PUBLICIDAD Y APROBACION DE LA LISTA DE PRECIOS

9.1 El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios en la que constará el período de vigencia de los mismos (para el público en general y para el personal del Hospital) con el visto bueno de la Dirección del Centro, que sólo podrán ser modificados por acuerdo del Hospital, el cual aceptará, en todo o en parte, las propuestas razonadas que se formulen de modificación de precios por parte del adjudicatario.

La variación de precios no podrá ser llevada a efecto por el adjudicatario hasta que no se reciba la oportuna autorización escrita de la Dirección del Centro.

9.2 Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas aprobadas por el Hospital. Este no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

9.3 El adjudicatario deberá disponer habitualmente de los artículos que aparecen en el listado de precios.

10. CANON DE EXPLOTACION

10.1 El canon mínimo de explotación, que habrá de ser abonado por el adjudicatario en los cinco primeros días del mes natural

Este canon no incluye los suministros de agua, gas y energía eléctrica necesarios para el funcionamiento de las instalaciones.

A) Para la determinación del consumo de suministro eléctrico, el hospital Alto Deba dispone de un contador de consumo que recoge exclusivamente la línea que abastece a la cafetería.

Mensualmente se realizarán lecturas de los consumos y se facturarán al adjudicatario dentro de

los 10 primeros días del mes siguiente. Se calculará el porcentaje que representa este consumo sobre el consumo total hospital, y en este porcentaje se facturará al adjudicatario del contrato.

Importe a facturar al adjudicatario en energía: (Total factura hospital de luz en euros/ Consumos totales del hospital en kwh) x Consumo de kw de la cafetería

Queda a disposición del licitador contratar su propio contador y abonar la electricidad consumida al precio acordado con la suministradora de electricidad

B) La cafetería tiene su propio contador de Gas.

11. EXIGENCIAS HIGIENICO-SANITARIAS

11.1 Los alimentos estarán protegidos del público por medio de vitrinas, quedando totalmente prohibido ponerlos encima de éstas. La bollería y pastelería serán manipuladas siempre con pinzas. Los alimentos que consistan en salsas, natas, cremas, etc., deberán permanecer en el frigorífico. La mahonesa será de tipo industrial tanto la que se utilice en el propio establecimiento como la que se consuma en los alimentos que vengan preparados por otras empresas de elaboración de productos alimenticios subcontratadas por el adjudicatario y se deberá dar cumplimiento a la normativa relativa a los productos elaborados con ovoproductos se recuerda la Instrucción 22/89 en la que se adjunta la Orden de 13 de Febrero de 1.989 del Consejo de Sanidad y Consumo que recoge las normas para la elaboración y conservación de este tipo de productos.

11.2 Los alimentos elaborados no consumidos en el día, serán eliminados de manera que queda expresamente prohibida la conservación de los mismos.

11.3 El adjudicatario deberá cumplir con la normativa que se expone a continuación:

- RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

11.4 El Adjudicatario deberá atender igualmente, la Normativa Local referente a Establecimientos Hosteleros en los puntos que ésta le afecte y en especial la Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco y el Decreto 223/1996, de 17 de septiembre, de autorizaciones sanitarias de funcionamiento de las actividades, industrias y establecimientos alimenticios en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

11.5 En materia de manipulación de alimentos por parte del personal del adjudicatario se acatará lo dispuesto Reglamento 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y en el Decreto 211/2001, de

2 de octubre, en el que se recogen las disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos.

12. CONTROLES A ESTABLECER POR EL CENTRO

12.1 El Centro establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y presentación de los productos elaborados en la cocina, precios, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores.

De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario. Se suscribirá un acta en el momento de la inspección, en la que se hará constar la calidad del servicio y será firmada por un representante de la Dirección del Centro y otro designado por la empresa adjudicataria.

12.2 Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que realicen las autoridades de Salud Pública. Por la Administración del Hospital se dará traslado al adjudicatario, al objeto de que sean subsanadas, las deficiencias contenidas en los Informes emitidos por éstas.

12.3 Con independencia de los controles y comprobaciones que la Dirección del Centro, por sí o por medio de las personas que designe, pueda ejercer para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, el Centro por decisión de sus Órganos Competentes, podrá establecer comisiones de control, con el cometido de vigilar dicho cumplimiento. La Dirección comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas comisiones o acreditará la condición de éstos debidamente.

12.4 La Dirección del Centro podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de alimentos que han sido cedidos al adjudicatario.

12.5 La empresa adjudicataria deberá poner en conocimiento de la Dirección del Centro cualquier incidencia de carácter higiénico-sanitaria que se produzca en el citado servicio con la mayor brevedad posible.

13. VARIOS

13.1 Los productos a servir en la Cafetería que como mínimo serán lo que se relacionan en el Anexo III dentro de bases técnicas teniendo como límite en el precio los establecidos en el mismo Anexo. Los citados precios unitarios son los precios máximos de licitación autorizados y por consiguiente de venta al público.

13.2 El adjudicatario se abstendrá de hacer publicaciones, colocar carteles, letreros o anuncios publicitarios de ningún género, cuando no exista una autorización expresa de la Dirección.

13.3 Será de cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios, tasas y demás tributos del Estado, Comunidad Autónoma, provincia o municipio, a que de lugar la explotación de las Cafetería

objeto del contrato; en especial se le repercutirá el IVA correspondiente por el canon de explotación mensual.

De igual manera el adjudicatario es responsable del pago a los proveedores, etc., sin que ninguna responsabilidad por concepto alguno pueda alcanzar al Hospital, circunstancia que se hará constar en los contratos con dichos proveedores.

13.4 El adjudicatario no podrá en ningún caso ceder, traspasar o subarrendar la explotación citada.

ANEXO I
Personal 2021

Categoría	Antigüedad	Contrato	Salario Bruto/Año
CAMARERO	01-05-2002	Indefinido	21.686,88
COCINERO	08-09-2008	Indefinido	22.085,52

ANEXO II
Inventario

Descripción	Cantidad
Sección Comedor	
Mesas cuadradas	10
Sillas	30
Descripción	Cantidad
Sección barra	
Mostrador de granito	1
Encimera	1
Lava vasos	1
Cámaras	1
Descripción	Cantidad
Sección Cocina	
Baldas	
Mesas de trabajo	1
Cocina con horno	1
Lavavajillas	1
Freidora	1

ANEXO III

Precios cafetería IVA incluido y productos vigentes en 2021

	PRECIO HOSPITAL	PRECIO BAR
	2021	2021
CAFÉ SOLO	1,05	1,25
CORTADO	1,15	1,35
CAFÉ CON LECHE	1,35	1,45
CAFÉ DESCAFEINADO	1,35	1,45
INFUSIONES	1,35	1,50
VASO LECHE	1,50	1,60
COLA-CAO	1,60	1,70
CALDO	1,50	1,50
CROISSANT	1,35	1,40
DONUTS	1,10	1,15
NAPOLITANA	1,50	1,55
PINCHO NORMAL	1,65	1,70
PINCHO ESPECIAL	2,00	2,10
CERVEZA SIN ALCOHOL	2,00	2,10
ZURITO	1,00	1,10
MOSTO	1,00	1,00
COCA-COLA	2,00	2,10
FANTA	2,00	2,10
TÓNICA	2,00	2,10
BITTER KAS	2,00	2,10
ZUMO	2,00	2,10
ZUMO NATURAL	2,50	2,50
BOTELLÍN SIN GAS	1,00	1,00
BOCADILLOS	Variedad desde 3,80 hasta 5,60	Variedad desde 3,80 hasta 5,60

Fdo Miren Igone Eriz Unzueta
 Responsable de Servicios Generales

Documento firmado por: MIREN IGONE
ERIZ UNZUETA
En la fecha 06.04.2022 08:25:14 CEST