

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE 2023/02177

**SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS-COMEDOR
DE LA OSI ARABA**

ÍNDICE

EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS-COMEDOR DE LAS SEDES TXAGORRITXU Y SANTIAGO OSI ARABA

INTRODUCCIÓN

- 1- OBJETO
- 2- CANON DE EXPLOTACIÓN
- 3- EJECUCIÓN DEL SERVICIO
 - 3.1 Contenido y ubicación del Servicio
 - 3.2 Horario
 - 3.3 Precios
 - 3.4 Inventario de material e instalaciones
 - 3.5 Prohibición de bebidas alcohólicas y tabaco
 - 3.6 Alimentos para celíacos y alergias
 - 3.7 Libro de Reclamaciones
 - 3.8 Condiciones higiénicas y de control
 - 3.8.1 Actuaciones en materia de inspección y control
 - 3.8.2 Análisis bacteriológicos
 - 3.8.3 Desinsectación y Desratización
 - 3.8.4 Exigencias higiénico-sanitarias
 - 3.8.5 Limpieza
 - 3.8.6 Gestión de residuos y cláusulas medioambientales
 - 3.9 Personal
 - 3.9.1 Representante del Servicio
 - 3.9.2 Uniformidad e identificación del personal
 - 3.10 Prevención de riesgos laborales
 - 3.11 Propuestas innovadoras
 - 3.12 Modificaciones en la organización del servicio
 - 3.13 Plan de formación
 - 3.14 Condiciones lingüísticas de ejecución del contrato
- 4- ANEXOS (Archivos independientes)
 - Anexo.1. Relación Personal Subrogable
 - Anexo 2. Precios Cafeterías
 - Anexo 3. Inventario equipamiento Cafeterías
 - Anexo 4. Plano Cafetería HUA Txagorritxu
 - Anexo 5. Plano Cafetería HUA Santiago

1- OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto concretar y perfilar las condiciones mínimas de prestación de la explotación de las cafeterías-comedor de público y personal de las Sedes Txagorritxu y Santiago de la OSI Araba, para un período de 5 años (contrato inicial de tres años más dos posibles prórrogas de un año cada una), que deberán asumir las empresas licitadoras, sin perjuicio de su obligada supeditación a la normativa vigente en cada momento.

El adjudicatario realizará directamente el servicio objeto del contrato, no pudiendo subarrendar, subcontratar, ceder o traspasar directa o indirectamente el servicio sin la expresa autorización de la OSI Araba.

2- CANON DE EXPLOTACIÓN

Como contraprestación a la OSI ARABA por el uso de las cafeterías-comedor, la empresa adjudicataria estará obligada a abonar un canon un porcentaje de **canon mensual variable**, ligado a la cifra mensual de ventas, de manera que hasta el importe de **90.000,00 € de ingresos mensuales** no se aplicará canon alguno, y a partir de ese importe se aplicará el porcentaje de canon ofertado por el adjudicatario como canon mensual variable.

Este canon incluye los suministros de agua, energía eléctrica y gas necesarios para el funcionamiento de las instalaciones.

El canon de explotación habrá de ser abonado por el adjudicatario en los 5 primeros días del mes natural que corresponda.

3- EJECUCIÓN DEL SERVICIO

3.1 Contenido y ubicación del Servicio

Los servicios que preste la cafetería irán destinados a:

- **PERSONAL EXTERNO:**
 - Clientes del Centro, visitas y acompañantes
- **PERSONAL DEL CENTRO:**
 - Personal del Centro, en general
 - Personal de guardia
 - Personal autorizado

y se realizarán siempre dentro del recinto hospitalario, en los locales que la OSI Araba ponga a disposición del adjudicatario, situados en el semisótano del HUA Txagorritxu y el módulo exterior en el HUA Santiago (se adjuntan planos de zonas de ubicación **Anexos 4 y 5**). Todo ello salvo indicación en otro sentido de la Dirección de la OSI Araba.

Todos los alimentos y bebidas ofertados serán de primera calidad y estarán sujetos a todo lo establecido en la normativa legal vigente.

La Dirección de la OSI se reserva el derecho de exigir la retirada de los alimentos y bebidas que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos. La contratación y adquisición de alimentos y bebidas que se consuman serán por cuenta exclusiva del contratista, no pudiendo utilizar el nombre de Osakidetza, ni de la OSI en sus relaciones con terceros.

Los licitadores deberán presentar propuesta de **gestión de comidas**, incluyendo sistemas de distribución, horarios, identificación, etc., tanto para las comidas del personal como para las del resto de destinatarios del servicio.

Se ofertarán **platos combinados y menús del día**, debiendo figurar al menos tres menús diferentes por cada día, especificando la composición de los mismos, este menú se compondrá de primer plato, segundo plato, postre y bebida.

La vajilla y cubertería serán reutilizables, NUNCA de plástico

Los licitadores aportarán detalle de los elementos compositivos, así como fichas de platos, gramajes, calidades de materias primas, rotación, modificaciones estacionales, etc., relativos a los productos a servir.

En todo caso, las propuestas del adjudicatario estarán sujetas a las variaciones y ajustes que la Dirección de la OSI considere oportuno realizar. Asimismo, el adjudicatario deberá contar con la autorización de la Dirección para cualquier modificación que desee introducir en las mismas.

El adjudicatario estará en todo momento dispuesto a realizar cualquier tipo de prestación propia de la actividad de restauración autorizada por la Dirección de la OSI Araba (congresos, servicio de café, lunch, cocktail...). Éstos se acordarán con la suficiente antelación y se facturarán independientemente.

El **precio máximo de licitación** será el que a continuación se indica:

DESAYUNOS ESPECIALES (Café/infusión, pieza bollería, zumo y pieza fruta/yogur): 3,70 € (IVA no incluido).

SERVICIOS DE LUNCH (Café/infusión, agua, pintxo salado, dulce y fruta pelada y preparada): 4,75 € (IVA no incluido).

Dentro de los espacios destinados a cafetería, la empresa adjudicataria destinará dos comedores diferenciados: uno destinado al público en general y otro al personal del centro.

COMEDOR PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO

En cuanto al **personal de guardia y autorizado**, la dispensa en el área de comedor-cafetería consistirá en el desayuno, comida y cena, del personal autorizado por la OSI Araba, consistiendo en:

- Desayuno: Café con leche, pieza de bollería o tostada (con mantequilla/aceite y mermelada) y zumo.

- Comida y cena: Constarán al menos tres primeros platos, tres segundos y tres postres de libre elección.

El **precio máximo de licitación** será el que a continuación se indica:

DESAYUNO: 3,00 €/Servicio (IVA no incluido)

COMIDA: 6,85 €/Servicio (IVA no incluido)

CENA: 5,80 €/Servicio (IVA no incluido)

La estimación **ANUAL prevista** es la siguiente:

TXAGORRITXU

- Desayunos: 10.016
- Comidas: 20.120
- Cenas: 15.215

Extras:

- Desayunos especiales: 819
- Servicios de lunch: 511

SANTIAGO

- Desayunos: 4.452
- Comidas: 7.634
- Cenas: 6.699

Extras:

- Desayunos especiales: 385
- Servicios de lunch: 100

Por lo que los **consumos y precios previstos para los DOS años** de contrato serían los contenidos en el siguiente cuadro:

COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO/OTROS CONCEPTO	UNIDADES PREVISTAS (2 AÑOS)	PRECIO UNITARIO MÁXIMO (IVA excluido)	PRESUPUESTO MÁXIMO 2 AÑOS (IVA excluido)
Desayuno	28.936	3,00 €	86.808,00 €
Comida	55.508	6,85 €	380.229,80 €
Cena	43.828	5,80 €	254.202,40 €
Desayunos especiales	2.408	3,70 €	8.909,60 €
Servicios de lunch	1.222	4,75 €	5.804,50 €
TOTAL			735.954,30 €

Los licitadores deberán presentar en el Anexo III del PCAP dentro del sobre “B” (oferta económica), la **propuesta de precios recogidos en el cuadro anterior** OSI Araba, así **como el listado de precios correspondiente al Anexo 2** de este Pliego, indicando todos los precios de forma individual.

El número de unidades previsto es estimativo, por estar subordinado a la actividad de la OSI Araba, y por tanto no se considera elemento esencial del contrato. Cualquier variación al alza o a la baja, según las necesidades reales, no limitará las obligaciones del contratista ni dará lugar a compensación económica alguna.

A todos los efectos se entenderá que el precio unitario estimado como máximo por la Administración comprende todos los gastos directos e indirectos que el contratista debe realizar para la normal ejecución del contrato, y toda clase de tasas, impuestos y licencias

El adjudicatario llevará el control del número de menús servidos, entregando mensualmente al responsable del contrato un desglose por día, tipo de comida y servicio solicitante. Dicho método de control, se entregará como comprobante con la factura mensual.

Queda prohibida la prestación del servicio fuera de los locales adscritos al servicio de cafetería y servicio de lunch, salvo que exista autorización expresa de la Dirección de la OSI Araba.

El adjudicatario no podrá suministrar bebidas ni comidas a dependencia alguna de OSI Araba, si no son solicitadas y autorizadas por la Dirección de la OSI Araba.

3.2 Horario

El horario de prestación del servicio deberá asegurar, en todo caso, la cobertura de pensiones para el personal de guardia y personal autorizado y será:

- Para el **personal del Centro**:

Todos los días, de las **08:00 horas** (ocho horas) a las **24:00 horas** (veinticuatro horas). De 22 a 24 horas solamente se asumirá el servicio de cena del personal médico de guardia.

- Para el resto del público:

Todos los días de las **08:00 horas** (ocho horas) hasta las **22:00 horas** (veintidós horas).

Cualquier modificación de este horario deberá ser autorizada por la Dirección de la OSI Araba.

El horario de carga y descarga de artículos relacionados con este servicio se establecerá, previa autorización de la Dirección, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse.

3.3 Precios

Los licitadores deberán ofertar detalle de precios de los productos a servir tanto al personal de la OSI Araba como al público, de conformidad con la relación que, con las **tarifas máximas** a aplicar, se adjunta a este Pliego como **Anexo 2**.

El precio de los productos a servir al público se establecerá de acuerdo con el precio medio de los de la misma naturaleza observados por los establecimientos de Vitoria-Gasteiz, cuya fijación precisará la previa autorización de la Dirección de la OSI Araba.

Los precios consignados por los licitadores en sus ofertas económicas serán los de venta al público, libres de todo gasto, impuesto o arbitrio con que puedan estar gravados los artículos incluidos.

El adjudicatario estará obligado a tener expuesta la lista de precios autorizados sellada por la OSI Araba, y en un lugar fácilmente visible para los usuarios, debiendo disponer de los artículos que aparecen en el listado de precios. Dichos precios sólo podrán ser modificados previa autorización expresa de la Dirección.

Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con la lista de precios mencionada. La OSI Araba queda eximida de toda responsabilidad por impago de los usuarios. El adjudicatario estará obligado a entregar el correspondiente justificante de pago del servicio prestado.

3.4 Inventario de Material e Instalaciones – Anexo 3

La OSI Araba proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se especifiquen en los correspondientes inventarios que se suscribirán por el adjudicatario y la OSI en el **Anexo 3** del presente Pliego.

En caso de que algún/os de las instalaciones, mobiliario, enseres y maquinaria, concluyera su vida útil, y siempre previa conformidad y aprobación de la Dirección, la OSI Araba asumirá su reposición por otro/s de similares características, quedando en propiedad de la OSI una vez finalizado el contrato. En caso de poder ser reparado/s, corresponderá a la adjudicataria asumir el importe correspondiente a su reparación.

Sobre aquellas aportaciones extraordinarias, no recogidas en el Anexo 3, que realice el adjudicatario en materia de maquinaria, mobiliario, enseres o instalaciones, la OSI no tendrá derecho alguno, quedando a la rescisión o finalización del contrato en propiedad del adjudicatario.

Sobre la instalación y mobiliario que aporte la OSI, 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.

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

La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la OSI 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 de la OSI sobre la base de este contrato en el plazo máximo de treinta días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la OSI.

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 este Pliego de Prescripciones Técnicas.

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 la OSI 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

Las empresas licitadoras presentarán un **Plan de Mantenimiento** para instalaciones, mobiliario, equipamiento y los locales objeto del presente contrato en el que se debe incluir como mínimo los siguientes apartados:

- Programa de mantenimiento.
- Plan de acción ante eventualidades que pudieran surgir durante la vigencia del contrato.

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

3.5 Prohibición de bebidas alcohólicas y tabaco

La empresa adjudicataria cumplirá las disposiciones establecidas respecto a la prohibición de venta de bebidas alcohólicas, así como las que afecten a la venta y consumo de tabaco en los Centros Sanitarios.

3.6 Alimentos para celíacos y alergias

Las cafeterías dispondrán un porcentaje de alimentos libres de gluten e hipoalergénicos.

3.7 Libro de Reclamaciones

El adjudicatario pondrá a disposición de los usuarios de las cafeterías un Libro de Reclamaciones, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanentemente.

Este Libro se presentará a la Dirección de la OSI Araba tan pronto se consigne en él una reclamación y, además, mensualmente, todos los primeros días hábiles de cada mes para diligenciar su remisión.

3.8 Condiciones higiénicas y de control

3.8.1 Actuaciones en materia de inspección y control

Se requiere un compromiso expreso con la higiene alimentaria.

La empresa adjudicataria deberá establecer el(los) sistema(s) de control de calidad que consideren oportuno(s), y que deberán referirse, como mínimo, a los siguientes puntos:

- A. Control en la RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**
- B. Control en el ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PERECEDEROS**
- C. Control de ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS**
- D. Control de ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS**
- E. Control en la PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS**
- F. Control en la RECOGIDA DE BASURAS**
- G. Control de ZONA DE LAVADO-PLONGE**
- H. Control de CONDIMENTACIÓN-COCINADO**
- I. Control de DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS**
- J. Control de RECOGIDA DE MUESTRAS**
- K. Control de LIMPIEZA.**
- L. Control de Temperaturas (cámaras, expositores etc...)**

La OSI Araba establecerá los sistemas de verificación periódicos que considere oportunos en relación con los mencionados controles, cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos, precios, etc. Asimismo, se atenderá a la presentación y al cumplimiento del horario de dispensación de comidas, estableciendo los mecanismos de control que se estimen convenientes.

Los controles anteriormente referidos no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades de Salud Pública.

La Dirección de la OSI Araba, a la vista de los referidos controles, adoptará las medidas oportunas para garantizar los niveles de calidad exigidos.

3.8.2 Análisis bacteriológicos

La OSI Araba tiene establecidos los procedimientos de control de calidad y las técnicas de muestreo requeridas al efecto.

En tal sentido, el adjudicatario deberá contratar los servicios de un laboratorio externo para la realización de los cultivos y análisis preceptivos de las materias primas y alimentos suministrados.

3.8.3 Desinsectación y desratización

Corresponderá al adjudicatario el determinar y ejecutar los programas de desinsectación y desratización de los locales, atendiendo a los criterios determinados por la Dirección de la OSI Araba.

La empresa adjudicataria presentará y ejecutará un **Programa de Desinsectación y Desratización**, de la totalidad de los locales según la normativa vigente.

Se prestará especial atención, con un programa de tratamiento adecuado a sus necesidades, a zonas como cocinas, almacén de alimentos, zonas de contenedores de basuras, etc.

Deberá existir un Servicio de Atención Inmediata para todas las problemáticas que surjan durante el período contratado y fuera de los días de actuación previstos.

3.8.4 Exigencias higiénico-sanitarias

Higiene de los alimentos: con relación a las normas a cumplimentar en cuanto a la higiene de los alimentos se estará a lo dispuesto en el reglamento (CE) nº 852/2004.

Reglamento de comedores colectivos: el adjudicatario deberá cumplir el R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y la Orden del BOPV de 15 de marzo de 2002, 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 de País Vasco.

Reglamento de manipuladores de alimentos: en materia de manipulación de alimentos, el adjudicatario atenderá a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 en relación con la formación continua de los manipuladores de alimentos.

Inscripción Sanitaria de Funcionamiento: el adjudicatario deberá convalidar ante la Subdirección de Salud Pública la autorización sanitaria de funcionamiento de actividades y establecimientos alimentarios (Decreto 223/1996, de 17 de septiembre), haciéndose cargo de las modificaciones o reformas necesarias para ello, acreditándose ala mayor brevedad su realización ante la OSI Araba.

Certificación APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) entendido como sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria de aplicación a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria a la distribución.

3.8.5 Limpieza

La limpieza tanto de los locales como del equipamiento, mobiliario, enseres, menaje, etc. serán por cuenta del adjudicatario, debiendo presentar la cafetería, en todo momento, un perfecto estado de limpieza e higiene, de conformidad con las indicaciones que se efectúen desde la

Dirección o el Servicio de Medicina Preventiva y observando el plan de limpieza del APPCC que presente y sujetándose, en todo caso, a la inspección higiénico-sanitaria de la Dirección de Salud Pública.

Los licitadores deberán presentar un **Plan de Limpieza y desinfección** para todos los locales y elementos en el que debe definir como mínimo los siguientes apartados:

- Programa de limpieza: métodos, productos, útiles y utensilios.
- Frecuencia de limpieza de los distintos locales y elementos.
- Fichas técnicas y de seguridad de los productos.

La OSI Araba se reserva el derecho a realizar las supervisiones que considere oportunas sobre el estado de los distintos locales objeto de este contrato.

3.8.6 Gestión de residuos y cláusulas medioambientales

Corresponderá al adjudicatario la gestión eficiente de la energía y resto de recursos escasos consumidos y la segregación, el almacenamiento y la gestión de la totalidad de los residuos generados como consecuencia de las actividades desarrolladas por la empresa contratada. Dichos residuos se tratarán siguiendo las directrices del plan de gestión de residuos de la OSI Araba.

3.9 Personal

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la contratación del personal que precise para el desarrollo del servicio a que se compromete en este Pliego, así como el pago de los sueldos o salarios que de ello se devenguen. El personal que disponga el adjudicatario para estos servicios, no tendrá derecho alguno respecto de la OSI, por entenderse que depende, única y exclusivamente, del adjudicatario, el cual tendrá los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de 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 la OSI de las obligaciones engendradas entre el adjudicatario y su personal. El personal contratado por el adjudicatario no estará sometido a ninguna relación de disciplina por parte de la OSI, distinta de aquellas facultades que a la OSI corresponden en relación con todas las personas dentro de su recinto, como visitantes, enfermos, etc.

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

La OSI se reserva el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que le obligue, como empresa, la legislación vigente.

La adjudicataria deberá garantizar que, el personal que presta los servicios en ambas cafeterías, cuente con la formación necesaria para la realización de sus responsabilidades profesionales.

El adjudicatario hará entrega mensualmente, de una copia diligenciada de los ejemplares de liquidación de los seguros sociales; en caso de impago, no solo será causa de rescisión del

contrato, sino también podrá la OSI efectuar los pagos correspondientes con cargo a la fianza, sin que este pago subsane el incumplimiento a efectos de la resolución.

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 1**, en los términos establecidos en el artículo 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.

Será por cuenta del adjudicatario la contratación y el mantenimiento del personal adicional necesario sobre la plantilla descrito en el Anexo 1, que se precise para la ejecución del contrato, siendo imprescindible la comunicación previa, así como la autorización escrita de la Dirección de la OSI Araba a la necesidad de la misma, siendo de su cuenta los gastos y cargas sociales derivadas conforme a la legislación laboral y social vigentes, incluyendo accidente de trabajo y enfermedad profesional. En cualquier caso, la adjudicataria deberá cubrir, en todo momento, el número de puestos mínimos necesarios para la correcta ejecución del servicio, entendiéndose éstos como límite de personal subrogable a mantener en dicha contrata.

El adjudicatario se obliga a dar cuenta a la Dirección de la OSI de las altas y bajas que se produzcan respecto a la plantilla estructural para la prestación de los servicios.

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.

3.9.1 Representante del Servicio

La empresa adjudicataria, a fin de supervisar la asistencia de su personal al trabajo, así como su eficacia y, al propio tiempo, mantener un permanente contacto con la Dirección de la OSI Araba, designará un representante de su confianza a tiempo completo y con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos e incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas.

Esta persona será designada como personal de confianza de la empresa adjudicataria y no será, por tanto, subrogable a terceras empresas contratistas. Será por cuenta exclusiva de la empresa adjudicataria las indemnizaciones que pudieran proceder durante y tras la finalización del contrato de cafetería-comedor.

3.9.2 Uniformidad e identificación del personal

La empresa adjudicataria exigirá, en atención a la dignidad y seriedad de los Centros de la OSI Araba, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc., del personal a su servicio, el cual deberá estar debidamente uniformado y llevar su placa de identificación con su nombre y la misión que realiza, cuidándose al máximo la limpieza y decoro de este vestuario, que será de cuenta del adjudicatario.

3.10 Prevención de riesgos laborales

Según “Dosier de Coordinación de actividades en materia de Prevención y Medio Ambiente” que se adjunta a la documentación del presente expediente.

El personal del adjudicatario deberá cumplir las normas laborales y las normas de Prevención de Riesgos Laborales, así como todo lo relativo a Medio Ambiente, comprometiéndose a entregar a la OSI Araba la documentación que le sea exigida para acreditar dicho cumplimiento.

3.11 Propuestas innovadoras

Se valorarán aquellas propuestas innovadoras de adecuación y mejora de espacios, reposición de equipamiento, decoración o de otra índole, que supongan una optimización para la prestación del servicio o relacionadas con un mejor aprovechamiento o un nuevo enfoque de los espacios existentes.

Las propuestas deberán contar con el máximo nivel de detalle descriptivo con indicación de marcas, modelos, características, prestaciones, valor que añaden al servicio, tiempo de ejecución o puesta en marcha y desarrollo técnico que los licitadores estimen oportuno o necesario para justificar la idoneidad de dichas propuestas. Se expresarán de forma individualizada y pormenorizada.

Las citadas propuestas formarán parte del contrato, en el caso de que sean expresamente aceptadas, por la Administración y, una vez llevadas a cabo por el adjudicatario, pasarán a ser propiedad de la OSI sin que, una vez finalizado el contrato, puedan ser retiradas por el mismo. En cualquier caso, cada una ellas, se considerará como independiente, de tal forma que el Órgano de Contratación podrá optar por incluir una, varias o ninguna de ellas.

3.12 Modificaciones en la organización del servicio

Durante la vigencia del contrato, la empresa adjudicataria informará, para su aceptación a la Dirección de la OSI, de aquellas modificaciones que afecten a las condiciones establecidas en este Pliego.

3.13 Plan de formación

Los licitadores deberán presentar en su oferta un **“Programa de Formación”** anual para el personal, detallando las áreas de actuación, el alcance y la duración estimada.

Se valorará la idoneidad de este plan de formación específico que contendrá al menos los siguientes temas:

- Higiene en la cafetería.
- Manipulación de alimentos.
- Minimización de riesgos.

3.14 Condiciones lingüísticas de ejecución del contrato

En cuanto a las condiciones lingüísticas de ejecución del contrato, deberá cumplirse con todo lo dispuesto en el Plan de Euskera de Osakidetza.

4- ANEXOS (*Archivos independientes*)

- [Anexo 1- Relación Personal Subrogable](#)
- [Anexo 2- Precios Cafeterías](#)
- [Anexo 3- Inventario de equipamiento Cafeterías](#)
- [Anexo 4- Plano Cafetería Txagorritxu](#)
- [Anexo 5- Plano Cafetería Santiago](#)