

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL PALACIO PROVINCIAL DE LA DIPUTACIÓN DE CACERES.

El contrato que se regirá por el presente Pliego tiene por objeto los Servicios de cafetería para los empleados del Palacio Provincial, sus acompañantes y los visitantes, teniendo en cuenta factores de carácter medioambiental, para lo que se ponen a disposición de la adjudicataria las instalaciones acondicionadas a salón-cafetería del Palacio Provincial.

Las instalaciones objeto de cesión tienen una superficie útil de 140,58 m² correspondiente a la cafetería 121,12 m², aseos 14,24 m² y almacén 5,22 m² y dispone de las instalaciones que se recogen en el presente pliego.

Los licitadores podrán inspeccionar la cafetería al objeto de conocer su estado actual y determinar, si lo consideran oportuno, las obras de mejoras que se puedan realizar para su correcto funcionamiento.

La cafetería se denomina así por ser un establecimiento de pública concurrencia, cerrado y cubierto, donde se sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en las que permanezca abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha o cualquier otro método que permita servir una comida rápida.

Se podrán prestar los servicios a los empleados de la Diputación Provincial de Cáceres, de cualquier organismo o entidad dependiente o vinculada a la misma, a sus acompañantes y a los visitantes.

La prestación de los servicios se efectuarán a riesgo y ventura del adjudicatario, de tal suerte que, en función de las indicaciones que a tal efecto le señale la Diputación de Cáceres elaborará en las instalaciones de la Cafetería o trasladará al mismo el alimento ya elaborado y gestionará directamente con los usuarios del servicio la prestación de cafetería en todos sus aspectos.

Queda prohibido ofrecer este servicio para la celebración de actos estrictamente familiares: bodas, comuniones, bautizos, etc.

La Diputación de Cáceres podrá en cualquier momento proceder a realizar las inspecciones necesarias para comprobar el cumplimiento de lo dispuesto en esta cláusula; siendo motivo de resolución del contrato, con incautación de la fianza definitiva, la inobservancia por parte del adjudicatario de lo dispuesto en la misma.

En cualquier caso, tendrán preferencia los eventos celebrados por motivos institucionales.

HORARIO DEL SERVICIO

El horario que rige la prestación del Servicio de cafetería se **se prestará de forma ininterrumpida desde las 7:30 horas hasta las 15:30 horas** y se ajustará al calendario laboral de la Diputación Provincial de Cáceres, permaneciendo cerrada los sábados, domingos y los que ésta declare festivos. En cualquier caso, la cafetería permanecerá abierta, siempre y cuando la entrada al edificio esté encomendada y bajo vigilancia y control del personal de los servicios de Vigilancia y Seguridad contratados por la Diputación Provincial.

El horario de apertura y cierre, así como cualquier modificación de las fechas en que oficialmente debe permanecer cerrada la cafetería, pueden ser modificados atendiendo a las circunstancias que se consideren oportunas en relación con las actividades que se desarrollen en la Diputación de mutuo acuerdo entre las partes.

Si ocurrieran causas imprevistas: problemas con el proveedor, luz, gas, etc., se dará siempre el servicio, utilizando los medios necesarios, aunque este sea diferente al habitual.

PRODUCTOS DEL SERVICIO DE CAFETERÍA.

Se deberán ofertar al público los siguientes productos, teniendo los mismos la consideración de mínimos

1. Cafés y chocolates:

- a) Café expreso, café expreso, café de sobre, descafeinado, café helado.
- b) Infusiones.
- c) Chocolate, cacao soluble
- d) Leche sola.

Se ofrecerán con azúcar y con edulcorantes. Los cafés e infusiones se ofrecerán con distintas cantidades de leche.

2. Tostadas:

- a) De mantequilla, de aceite, de tomate y de queso
- b) Como mínimo, otras 2 variedades a elección del adjudicatario.

3. Bollería:

- a) Ensaimadas, cañas de hojaldre y magdalenas.
- b) Como mínimo, otras 2 variedades a elección del adjudicatario.

4. Refrescos y zumos envasados.

5. Cerveza con y sin alcohol , vino, mostos

6. Zumos naturales.

7. Agua mineral.

8. Bolsas variadas de frutos secos, aperitivos.

9. Bocadillos y Sandwiches

El adjudicatario podrá ofertar otros productos, previa autorización de la Diputación.

PRECIOS DEL SERVICIO

Los precios del servicio de cafetería serán, como máximo, los ofertados por el licitador. Podrán reducirse y aumentarse previa solicitud del adjudicatario y autorización de la Diputación Provincial.

El adjudicatario deberá tener expuesta en lugar visible y a una distancia tal que permita su lectura sin dificultad la LISTA DE PRECIOS aprobada por la Diputación de Cáceres

OBLIGACIONES DE USO, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones las instalaciones, maquinaria y aparatos propiedad de la Diputación y a abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y que excedan del deterioro normal derivado del uso, incluyendo, si fuese necesario, la reposición total de los muebles, maquinarias y demás aparatos deteriorados, con responsabilidad personal por toda pérdida, deterioro, destrucción e inutilización, corriendo de su cargo la reposición por otro de idéntica calidad y rendimiento de igual o similar marca que el entregado inicialmente. Adjunto al contrato y como parte inseparable del mismo, se le entregará al adjudicatario, un inventario de los bienes que se ponen a su disposición para ejercer la explotación que se contrata objeto de este Pliego con el fin de quedar constancia de los bienes entregados indicando los modelos y marcas de los mismos.

Serán por cuenta del adjudicatario las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones utilizadas, tanto si son de su propiedad como si han sido aportados por la Diputación.

El material complementario QUE NO ESTÉ INCLUIDO EN EL INVENTARIO para la explotación del servicio será aportado por el adjudicatario. Se entiende como material complementario cristalería, vajilla, cubiertos y todo tipo de material fungible necesario para la prestación del servicio. Todos ellos serán de primera calidad y dignos de la instalación y servicio adjudicado, ajustándose a la normativa vigente en la materia

Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario estimara oportuno aumentar o complementar las dotaciones de maquinaria, aparatos o mobiliario, deberá obtener para ello autorización expresa y previa de Diputación. El aumento o complemento será por cuenta del adjudicatario que conservará la propiedad del bien y lo podrá retirar cuando se extinga la relación contractual.

El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre las instalaciones, a excepción de los derivados de su uso, durante la vigencia del contrato, así como para las actividades propias para el desarrollo y prestación del servicio adjudicado, no pudiendo desarrollar en las

instalaciones otras actividades distintas de las propias del contrato y en las condiciones expresadas en los Pliegos, contrato y documentos que se anexen.

Las condiciones por las que se rige esta contratación, en orden a la calidad de todos los servicios deben entenderse como mínimas y, or tanto, podrán ser mejoradas por los licitadores.

PERSONAL

La empresa adjudicataria deberá comprometerse por escrito a contratar a su cargo el personal necesario para la prestación del servicio objeto del contrato, que deberán estar en posesión de la titulación necesaria y ser aptos para prestar servicios de restauración y similares, como por ejemplo, el carnet de manipulador de alimentos.

Al inicio de actividad, la empresa entregará de forma obligatoria al Servicio de Compras y Suministros de la Diputación Provincial el listado de todo el personal a su servicio que forme parte de la explotación objeto del contrato, con indicación de su antigüedad, sus números de D.N.I. y de afiliación a la Seguridad Social, copias de los contratos de trabajo, categoría laboral, horario de trabajo anual contratado, horario previsto de presencia física en el centro, certificado médico oficial y fotocopia del carnet de manipulador alimentos, cuando el mismo le sea obligatorio. A partir de ese momento, deberá notificar las altas y bajas en su plantilla, indicando su causa y fecha de incorporación o cese, junto con los demás datos señalados anteriormente, sea cual sea la causa.

El adjudicatario deberá contratar a su cargo el personal preciso para atender también las tareas de coordinación, control, reposiciones de elementos por averías, vigilancia y limpieza.

El adjudicatario no podrá, bajo ningún concepto, disminuir el personal ofrecido en su oferta. El Servicio de Compras y Suministros de la Diputación Provincial podrá autorizar cambios en el horario presentado en la oferta, previo informe del adjudicatario, en el que se indiquen las causas de estos cambios, con el objetivo de adecuar los horarios del personal a las necesidades reales que se deriven de la prestación del servicio.

Los servicios contratados estarán siempre cubiertos, procediendo la empresa a la sustitución del personal, en caso de imposibilidad de asistencia del trabajador que normalmente realiza el servicio. De tener que sustituir un personal por otro, los sustitutos deberán reunir las mismas condiciones que los inicialmente ofertados.

Se comunicará al Servicio de Compras y Suministros no sólo la relación inicial, sino también todas las variaciones que se produzcan en el personal que por su cuenta destine al servicio que se contrata. La Diputación proveerá de la autorización necesaria para el acceso a los lugares de trabajo. En caso de despido, se recogerán por el adjudicatario dichas autorizaciones para entregarlas a la Diputación.

El personal que por su cuenta aporte y utilice el adjudicatario para este servicio no tendrá derecho alguno frente a la Diputación Provincial pues dependerá únicamente del mismo, quién tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario con arreglo a la legislación vigente, sin que en ningún caso resulte responsable esta Diputación Provincial de las obligaciones que surjan entre la empresa y el trabajador, aun cuando los posibles despidos y medidas que adopte el concesionario le hubieran sido impuestos por la Diputación como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento, rescisión o interpretación de este contrato.

Será responsabilidad del adjudicatario el ajustar las condiciones de trabajo del personal a lo dispuesto en la legislación social, de salud laboral, y convenios laborales vigentes, por las que la Diputación estará totalmente exenta de responsabilidad sobre las relaciones entre la empresa y su personal.

El personal que preste el servicio estará adecuadamente uniformado y perfectamente presentado, guardando siempre un trato exquisito con los usuarios del mismo y deberá someterse a las normas que sobre seguridad y control establezca la Diputación.

El adjudicatario deberá designar a una persona “encargada” que le represente en el lugar de prestación del servicio durante el desarrollo del mismo, con los debidos conocimientos de la actividad objeto de éste, y con poderes para adoptar resoluciones en el momento que sea necesario, quien además vigilará personalmente para que las tareas a realizar sean llevadas a cabo perfectamente. El Servicio de Compras y Suministros canalizará, a través de esta persona, las decisiones de todo orden relacionadas con el servicio.

El contratista deberá asegurarse de que el personal a su cargo y los suministradores de alimentos y materiales respeten las normas de régimen interior y las relativas a los controles de entrada y salida al edificio, normas de seguridad contra incendios y planes de evacuación de edificios.

La Diputación podrá exigir a la empresa adjudicataria la inmediata sustitución del trabajador o trabajadores, cuando éstos tuvieran comportamientos incorrectos o se aprecie que no realizan el servicio correctamente. Asimismo, el personal que preste el servicio, no podrá ser sustituido sin el consentimiento expreso de la Diputación a través del Servicio de Compras y Suministros

LIMPIEZA Y DEBER DE CONSERVACIÓN

La prestación del servicio deberá realizarse en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, tanto respecto a las instalaciones como de los productos empleados, debiendo cumplir cuantas normativas sean de aplicación o pudieran surgir al respecto.

La limpieza necesaria para la explotación de la Cafetería irá a cargo del adjudicatario de la explotación y deberá realizarse a las horas que no cause ninguna molestia a los usuarios.

El mantenimiento de instalaciones y maquinaria deberá realizarlo el adjudicatario, como mínimo, una vez al año.

Se extremará la limpieza , tanto en el lavado de vajilla como en los suelos y paredes, eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones, asegurándose que los productos químicos empleados cuentan con certificación sanitaria.

Se incluye como obligación del adjudicatario, el mantenimiento, limpieza, desinfección, desratización, desinsectación y cuantas actuaciones sean necesarias para el correcto funcionamiento de los servicios objeto del contrato.

El adjudicatario se encargará de la retirada de los residuos de la cafetería hasta el lugar de su recogida.

Se deberá seguir escrupulosamente las exigencias marcadas por la Inspección Veterinaria de la Junta de Extremadura. Real Decreto 2817/83, de 13 de octubre ; Reglamento (CE) 852/2004; Reglamento (CE) 1935/2004; Real Decreto 888/1988; Real Decreto 140/2003; Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad (BOE 29, de abril de 1986, Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP- 1-1969, rev 4 (2003)

La empresa adjudicataria habrá de responsabilizarse de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta, con escrupulosa observancia de la reglamentación existente, homologaciones correspondientes y los registros sanitarios.

CALIDAD, CONTROL E INSPECCIONES.

El adjudicatario tiene la obligación de elaborar y poner en práctica un sistema de autocontrol basado en los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) de conformidad con lo previsto en el R.D. 1338/2011, de 3 de octubre por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

El adjudicatario adoptará bajo su responsabilidad las medidas necesarias para que en la cafetería no se infrinja la prohibición absoluta de fumar y venta de bebidas alcohólicas a menores de acuerdo con la normativa legal vigente en los términos expresados, y se garantice, en general, su correcto cumplimiento por los empleados y usuarios.

La Diputación establecerá los sistemas de control de calidad e inspecciones que estime oportuno, sin necesidad de previo aviso, para asegurar la eficacia del servicio y el cumplimiento de las obligaciones contraídas por el ADJUDICATARIO, así como del efectivo cumplimiento de la normativa vigente. De los controles e inspecciones se suscribirá acta por escrito en la que se hará constar la incidencia detectada y los defectos observados, y será firmada por un representante de la Diputación y otro del contratista, entregándose a éste una copia del acta.

La Diputación reservará el derecho de comprobar que el número de empleados dedicados a las actividades del servicio se ajusta a lo indicado por la empresa adjudicataria en la proposición correspondiente, a cuyo efecto la Diputación puede establecer un parte de entrada, salida y permanencia del personal que permita el control del mismo.

Asimismo, el adjudicatario deberá atender las inspecciones que los órganos competentes provinciales, autonómicos o estatales estén autorizados a realizar.

La Diputación podrá realizar esporádicamente a los usuarios del servicio de cafetería una encuesta dirigida a conocer el grado de satisfacción, atención al usuario, limpieza, etc. La posible insatisfacción del usuario con el adjudicatario podrá ser causa de rescisión del contrato con un preaviso de quince días.

El adjudicatario deberá llevar un control de cuantas ventas e ingresos obtenga por la explotación del servicio.

De forma específica, entregará documentos numerados correlativamente a todas aquellas personas que, hagan uso del servicio de alimentación. En estos documentos vendrá recogida la fecha, el tipo de servicio y el precio.

OBLIGACIONES MEDIO-AMBIENTALES

El adjudicatario deberá conocer la legislación relacionada con vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento. La Diputación Provincial de Cáceres podrá solicitar cuantos documentos y/o registros considere necesarios para acreditar el cumplimiento en este sentido.

El adjudicatario tendrá la obligación de separar los residuos que genere en el desarrollo de sus actividades, los cuales serán depositados en contenedores internos específicos de su propiedad. El adjudicatario será responsable de transferir dichos residuos separados a los contenedores municipales al efecto, o en su defecto, a un gestor autorizado para su correcta gestión.

Para evitar la generación de residuos plásticos, el adjudicatario utilizará en la medida de lo posible envases de cristal para el agua y los refrescos en sustitución de los envases de plástico.

IMPUESTOS Y TASAS.

Será por cuenta del adjudicatario el pago de toda clase de impuestos que se deriven o sean consecuencia de la explotación del servicio.

OTRAS OBLIGACIONES GENERALES

El adjudicatario vendrá obligado a utilizar siempre productos de primera calidad y deberá garantizar que tanto el transporte como el almacenaje de los mismos, se realizará en condiciones de temperatura adecuada para su conservación. Asimismo, los productos expuestos al público deberán protegerse en vitrinas de cristal y con la temperatura adecuada para su conservación.

Los trabajos de carga y descarga se ajustarán a los horarios y necesidades que se produzcan en la Diputación evitando en todo caso perturbaciones en su actividad normal.

La empresa cumplirá con las obligaciones empresariales que establece la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, así como la normativa y reglamentación que le sea de aplicación en su caso.

Se deberá cumplir escrupulosamente con lo dispuesto en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

Con carácter general, no se podrán instalar máquinas expendedoras de bebidas. No instalará ningún tipo de máquinas recreativas o de azar que otorguen premios en metálico y/o en especie. La instalación de cualquier otro tipo de máquina requerirá la autorización expresa de la Diputación Provincial de Cáceres.

El adjudicatario de este contrato deberá tener a disposición de los usuarios en todo momento, un Libro de Reclamaciones, foliado, sellado y autorizado por la Diputación Provincial de Cáceres, que será presentado mensualmente a ésta.

Se admitirá, con la autorización previa de la Diputación de Cáceres, el uso e instalación de medios audiovisuales (equipos de música, televisores, etc.) siempre que los mismos no molesten o entorpezcan la actividad administrativa.

El adjudicatario deberá abstenerse de hacer publicidad de cualquier clase, salvo autorización expresa.

El adjudicatario deberá suministrar diarios de información general, de ámbito regional y nacional, en las dependencias de la cafetería, sin suponer coste para la Diputación mínimo un ejemplar de cada uno de los siguientes tipos:

- ✓ Diarios generalistas de ámbito nacional
- ✓ Diarios generalistas de ámbito regional.
- ✓ Diarios de prensa gratuita

SEGURO

El adjudicatario responderá de los deterioros (que no sean causa del uso habitual) que puedan surgir en el mobiliario, material, maquinaria, enseres, etc., así como de los daños personales que pudieran ser causados, por negligencia en la prestación del servicio o por accidentes en el interior de la zona objeto del presente pliego, a los usuarios y consumidores debiendo tener contratado un seguro que cubra este tipo de incidentes y de responsabilidad civil. Si se dieran casos de intoxicación de los usuarios al ingerir posibles productos en mal estado o deteriorados deberá estar perfectamente cubierta la asistencia médica privada derivada de la misma.

El importe mínimo de la Póliza de Responsabilidad Civil será de CIEN MIL EUROS (100.000,00 €) y deberá suscribirse antes de la formalización del contrato.

CONSUMOS

Serán a cargo de la Diputación los consumos de agua y electricidad que se originen por la prestación del servicio, teniendo que responder el concesionario de los gastos que se generen si se tuvieran que reponer por avería o similar los elementos necesarios par su funcionamiento (grifos, enchufes, etc.)

PAGOS

El pago de la cuota se realizará mediante trimestres anticipados.

El importe de cada ingreso se obtendrá dividiendo el importe de adjudicación entre cuatro incrementado con el importe del IVA.

Cáceres a la fecha de la firma electrónica