

## **1. INTRODUCCIÓN**

Por el presente documento se regula las condiciones de ejecución del servicio de cafetería por parte del adjudicatario del contrato de arrendamiento al que se refiere este expediente. Las normas aquí contenidas serán de obligado cumplimiento para el adjudicatario y formarán parte del contenido del contrato. Cualquier vulneración de lo establecido en este documento supondrá un incumplimiento por parte del arrendatario, produciéndose los efectos previstos en el contrato o en la ley ante este caso.

## **2. CONDICIONES GENERALES:**

Los locales y dependencias donde se ubica el servicio de cafetería son los que figuran en el plano adjunto (**Anexo I**).

La cafetería dispone de todos los elementos relacionados en el **Anexo II**.

El contratista deberá presentar a FISABIO, inventario valorado de los bienes que aporte. Dicho inventario deberá mantenerse actualizado durante la vigencia del contrato.

## **3. CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN:**

El contratista se compromete a tener a disposición del público en general las correspondientes hojas de reclamaciones.

La lista de precios deberá estar permanentemente expuesta al público, y la persona o empresa contratista deberá cumplir con todos los requisitos exigidos por la normativa de industria.

El contratista no podrá en ningún caso expender artículos de la clase que sean, que no se hallen autorizados en la lista de precios aprobada. Dicha lista podrá ser modificada durante la vigencia del contrato a los efectos de incluir/excluir algún artículo siempre bajo la autorización de FISABIO. Las variaciones serán comunicadas a la Fundación y serán efectivas y se entenderán como autorizadas si no hay comunicación expresa en contra en un plazo de 60 días a contar desde el día de la comunicación a Fisabio. No obstante, durante la vigencia del contrato la Fundación podrá oponerse a la comercialización de cualquier producto autorizado, por razones justificadas, que serán comunicadas al arrendatario.

El contratista deberá ofertar diariamente los artículos aprobados en la lista de precios anterior, e incluir en dicha lista los siguientes servicios:

- Desayuno popular (café con leche, tostadas de aceite, tomate o mermelada y zumo natural de naranja o bollería).
- Desayuno popular mini (café con leche, tostadas de aceite, tomate o mermelada).
- Almuerzo popular (bocadillo del día, bebida y café).
- Almuerzo popular mini (con 1/2 bocadillo).
- Menú diario completo: Primer plato, Segundo plato, pan, postre y bebida.
- Medio menú: Plato Principal, pan, postre y bebida.

Los menús deberán ser saludables, programados y expuesto con periodicidad mensual. Los platos propuestos deberán ser variados y elaborados con todo tipo de verduras, legumbres, carnes y pescados sin que puedan ser reiterativos en un periodo mínimo de quince días.

## **4. APORTACIONES DEL INQUILINO.**

- 4.1.** Se considera material a aportar por el inquilino: la vajilla, cristalería, cubertería, enseres de cocina y comedor, que sean necesarios para el funcionamiento de las instalaciones y la correcta ejecución de las tareas en el servicio de cafetería.
- 4.2.** También correrá a su cargo el suministro de los productos necesarios para la limpieza, detergentes y jabones, bolsas de basuras, material auxiliar de limpieza, tanto mecánico como manual, loza, cubertería, etc.
- 4.3.** La mensualidad a abonar incluye los gastos de suministros, excepto el gas, ya que este suministro dispone de contador independiente para el espacio de cafetería. Por tanto el

inquilino se deberá dar de alta de este suministro asumiendo el gasto ocasionado por su consumo.

- 4.4. El gasto ocasionado con motivo de la instalación de cualquier medio de transmisión o comunicación que el concesionario instalase, a excepción del sistema telefónico interior del Centro, correrá a cargo de aquél, tanto en lo referente a la propia instalación como al gasto que éste genere.
- 4.5. Si el inquilino estimara necesario aumentar o completar las dotaciones de maquinaria o aparatos que se le entregan por el Centro, podrá aportarlo a su cargo sin pérdida del derecho de propiedad, corriendo a su cargo los gastos que se deriven de su utilización para un correcto funcionamiento. La calidad y presentación deberá ser similar a los de las instalaciones existentes y propias del Centro.

En caso de aportaciones posteriores a las pactadas en contrato, el inquilino deberá realizarlas previa la oportuna solicitud a la Dirección del Centro y la autorización de ésta, quedando reflejada dicha aportación en documento firmado por las partes contratantes.

- 4.6. Finalizado el plazo de contrato o cualquiera de sus prórrogas, se producirá la reversión a FISABIO de todas estas obras y mejoras incorporadas a sus inmuebles, en estado de conservación y funcionamiento adecuados.
- 4.7. En todo caso, el inquilino no tendrá sobre el local ni las instalaciones fijas más derecho que el de su utilización, durante el periodo de vigencia del contrato.

## 5. **OBLIGACIONES DEL INQUILINO.**

- 5.1. El inquilino se obliga al acondicionamiento, limpieza, conservación y mantenimiento en perfecto estado de las zonas anexas a la cafetería.
- 5.2. El inquilino se obliga a mantener todas las instalaciones en el mejor estado de funcionamiento, rendimiento y responde personalmente de la inutilización, pérdida, deterioro y destrucción del material inventariado, siendo de su cuenta y riesgo reponerlos inmediatamente por otros de idéntica calidad, marca y características del inventariado.
- 5.3. Con relación a los servicios generales y a sus instalaciones, se establece lo siguiente:

5.3.1. Será de cuenta del inquilino la conservación de los locales e instalaciones fijas, entendiéndose como tales aquellas que por el uso diario se van deteriorando así como la reposición de cristales, pinturas, carpintería, pavimentos, mostradores, conducciones de agua, gas y electricidad, así como la reparación, por la obstrucción y rotura en las conducciones de aguas residuales, etc.

5.3.2. El inquilino presentará un programa para la desinsectación, desratización y desinfección de los locales de cafetería y cocina, que correrá a su cargo.

5.3.3. Correrán a cargo del inquilino la conservación en perfecto estado del mobiliario, equipos y enseres que le sean entregados mediante inventario, así como su reposición cuando su estado de uso lo requiera.

El inquilino no podrá realizar reforma alguna, ni variar la situación de la maquinaria, mostradores y demás elementos, sin la autorización expresa de la Dirección del Centro.

- 5.4. Anualmente correrán a cargo del inquilino los siguientes conceptos: El inquilino procederá a renovar las superficies pintadas, así como al pulido y abrillantado semestral de la cafetería. En cuanto a las zonas alicatadas de la cafetería y cocina, la superficie estropeada deberán cambiarse o repararse igualando al existente, sin demora alguna. Deberá, por otra parte, repararse de inmediato cualquier desperfecto o rotura de toda la zona pavimentada de la cafetería.
- 5.5. El inquilino, por otra parte, vendrá obligado a la reposición, arreglo de perfilaría y estructura de mesas, sillas, taburetes, etc., cuando sea necesario (desnivelación, roturas, etc.). La tapicería de sillas, sillones, taburetes y mesas renovará de forma inmediata cuando se detecten roturas, quemaduras, etc.

- 5.6.** El inquilino vendrá obligado a la instalación de elementos de seguridad que prescriba la Dirección del Centro de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, siendo por su cuenta cuantos gastos de adquisición, instalación y mantenimiento se originen en su aplicación, comunicándolo previamente a FISABIO para su aprobación y autorización. El Centro queda eximido de toda responsabilidad en caso de hurto y robo en las dependencias y anexos de la cafetería.
- 5.7.** La cocina de la cafetería y sus dependencias contará con parámetros verticales y adecuados:
- Las aberturas al exterior deberán estar protegidas ante la posible entrada de insectos y roedores. Es incompatible el uso de la cocina como almacén. Debe adecuar la separación completa entre la zona de manipulación y elaboración de alimentos.
- El material de la maquinaria y utillaje debe ser el adecuado con superficies de acero inoxidable y en ningún caso susceptible de originar intoxicaciones o contaminaciones, de fácil limpieza y desinfección. Los puntos de iluminación, interruptores, rejillas de aire acondicionado, extracción de humos de cocina y cafetería, extracción de aire, serán limpiados adecuadamente de forma sistemática todas los meses.
- 5.8.** La limpieza de los locales de cafetería correrá a cargo del inquilino. Esta limpieza a fondo se realizará en horas que no causen molestias a los usuarios, preferentemente entre las (16,00 horas y las 07,00 horas), las tareas de limpieza de mantenimiento se llevaran a cabo al menos dos veces al día, a cualquier hora con el fin de que los locales presenten en todo momento las condiciones de higiene y decoro que requieren, teniendo en cuenta que se trata de una dependencia de un Centro Hospitalario, por lo que el inquilino se obliga a asumir este deber con una diligencia extremada.
- 5.9.** El inquilino deberá adquirir e instalar, por su cuenta, un contenedor de residuos urbanos, en el caso de estar obligado por las ordenanzas municipales, por generar un volumen determinado de residuos, así como a su mantenimiento y vigilancia en perfecto estado de uso.
- 5.10.** El personal que ejecute el servicio deberá estar en posesión de la calificación adecuada a cada puesto de trabajo a desempeñar. Este personal, no tendrá derecho alguno acerca de FISABIO, toda vez que depende única y exclusivamente del inquilino, quien de acuerdo con su calidad de patrono podrá ejercer sus derechos y deberá cumplir sus obligaciones con arreglo a la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento, sin que en ningún caso resulte vinculada la Fundación. con dicho personal, aun cuando las medidas que adopte el inquilino incluso la de despido, sean de algún modo consecuencia indirecta de las facultades de inspección y policía que se reserva el Centro.
- 5.11.** El inquilino se compromete a dar de alta a sus trabajadores en la Seguridad Social, dentro del plazo respectivo. En cualquier momento, durante la vigencia del contrato la Fundación podrá requerirle la presentación de los correspondientes modelos TC-1 y TC-2 acreditativos de estar al corriente en el pago de las cuotas de la Seguridad Social. El contrato se dará automáticamente por resuelto, una vez conste FISABIO la demora, retraso o dilación en el pago de dichas cuotas.
- 5.12.** El inquilino deberá uniformar por su cuenta a todo el personal, siendo su indumentaria propia y exclusiva para la actividad a desarrollar, exigiéndoles en su presentación la corrección, decoro e higiene personal que precisa el trabajo en su recinto hospitalario.
- 5.13.** Todo el personal deberá estar en posesión del Carnet de Manipulador de Alimentos debidamente actualizado.
- 5.14.** Los artículos objeto de consumo en la Cafetería serán adquiridos por el inquilino entre los de la calidad que sirvió de base para la adjudicación, que deberá ser siempre la mejor. Se exigen productos y marcas extra y primera.
- 5.15.** El inquilino se compromete a no utilizar el nombre de FISABIO, ni del Centro en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturaciones de proveedores, o en sus relaciones con el personal a su servicio haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

- 5.16. Los artículos que han de expendirse en la Cafetería responderán a los usuales en este tipo de servicios, deben estar todos los alimentos perfectamente condimentados y preparados según las normas vigentes dictadas por las autoridades sanitarias.
- 5.17. Los precios serán iguales tanto en barra como en mesa. Los listados de los precios se expondrán a la vista del público, la relación total de los artículos a expender y sus respectivos precios. Además, separadamente, se informará del contenido de los distintos platos combinados y menús a ofertar.
- 5.18. El contratista deberá expedir y entregar al cliente un ticket desglosado del consumo realizado.
- 5.19. Queda prohibido despachar consumiciones fuera de los locales destinados a cafetería, salvo en aquellos casos especiales debidamente autorizados por la Dirección del Centro. En este último caso, el inquilino estará obligado a despachar los artículos donde se soliciten dentro del recinto del Centro.
- 5.20. Al inquilino le estará terminantemente prohibido la celebración de banquetes, con motivo de fiestas o celebraciones particulares del personal del Centro o de personas ajenas al mismo. Tan solo serán autorizadas aquellas celebraciones que correspondan a eventos, que por cursos o seminarios de interés científico y que la Dirección autorice expresamente.
- 5.21. La ampliación de los artículos que no figuren en la oferta que sirvió de base para la adjudicación del contrato, así como sus precios, deberá ser notificados a la Dirección del Centro.
- 5.22. Queda prohibida la venta de BEBIDAS ALCOHÓLICAS dentro del recinto del Centro, a excepción de vino de mesa y cerveza, entendiéndose como vino de mesa los tipos que se autoricen por la Dirección y estando excluidos en todo caso los cavas y similares, vermouths, aperitivos con alcohol y licores. Queda también prohibida la venta de tabaco.
- 5.23. Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas y de cualquier clase de juego de azar mecanizado.
- 5.24. Al comienzo de la prestación del servicio el inquilino deberá solicitar del Centro de Salud Pública la autorización sanitaria de funcionamiento (Libro de visitas de Control Sanitario, Registro Sanitario y cualquier autorización que determine la normativa en vigor.)
- 5.25. Serán de cuenta del inquilino toda clase de impuestos y arbitrios a que dé lugar la explotación de los servicios de cafetería.
- 5.26. El inquilino no podrá bajo ningún pretexto, ceder, traspasar o subarrendar la explotación de la cafetería objeto del presente pliego.
- 5.27. Son de cuenta del inquilino los gastos y tributos derivados de los anuncios en prensa y oficiales, los de licitación y de formalización del contrato, caso de exigirlo en documento público.
- 5.28. El inquilino se obliga a suscribir una póliza de seguro de responsabilidad civil, por cuantía no inferior a **trescientos mil euros (300.000 €)**, que cubra los riesgos y responsabilidades que pudieran derivarse de la ejecución del contrato. Las primas de la póliza serán a cargo del inquilino.
- 5.29. Una vez expire la vigencia del contrato, el inquilino deberá entregar las instalaciones en el estado de conservación y funcionamiento adecuados para su uso, retirar en el plazo de 48-72 horas todos los enseres, aparatos e instrumentos que sean de su propiedad, así como a devolver las llaves de cafetería sin demora alguna.

## 6. HORARIO:

El horario que regirá para la prestación del servicio será el que se establezca según las necesidades de la prestación asistencial, investigadora y docente del centro.

Con carácter general, el horario de atención al público abarcará desde las 8.00 horas a 20.00 horas, de lunes a viernes con excepción de los festivos nacionales, locales, o aquellos que establezca la entidad.



FISABIO se reserva el derecho de modificar el horario, si por alguna causa, a criterio de FISABIO fuera necesario prestar servicio en horario diferente al establecido con carácter general, preavisando por parte de FISABIO con una antelación de cinco días hábiles.

#### **7. USUARIOS:**

La utilización de los servicios de la cafetería estará habilitado al uso público, cumpliendo las medidas de seguridad en acceso al mismo y respetando las normas emitidas por FISABIO.

FISABIO se reserva el derecho a restringir el uso establecido anteriormente a tan solo el personal, los pacientes y sus acompañantes.

#### **8. PERSONAL:**

El adjudicatario dispondrá de personal de su plantilla suficiente para una correcta atención al público y además mantener en perfecto estado de limpieza y conservación del local e instalaciones, con una dotación mínima de cuatro personas. Dicho personal tendrá, entre otros cometidos que el adjudicatario le pueda asignar, los siguientes:

- a) Representación de la empresa, ante FISABIO, durante su jornada de trabajo.
- b) Velar por el estricto cumplimiento de las condiciones del contrato, y especialmente las referidas:
  - A la limpieza del local y retirada de residuos, hasta el lugar que determine la FISABIO.
  - Al mantenimiento en perfecto estado el local, mobiliario e instalaciones.
  - A la continuidad del servicio y suministro de los artículos ofertados.

El adjudicatario cuidará de la buena presencia y condiciones higiénicas del personal, debiendo ser uniformado por cuenta del mismo.

#### **9. Tarifa de Precios.**

El adjudicatario percibirá de los usuarios de la cafetería, el importe que se establezca en las tarifas de precios que sean autorizadas con ocasión de la oferta seleccionada, en los que se entenderá incluido, necesariamente, el Impuesto sobre el Valor Añadido y cualquier otro gravamen que se deba repercutir.

Los usuarios de la cafetería que sean trabajadores de FISABIO (independientemente de su centro de trabajo), tendrán una reducción de un 20% sobre los precios de las tarifas expresadas en el párrafo anterior, redondeando al múltiplo superior de 10 céntimos.

Será obligatorio tener expuestas al público las tarifas de precios autorizadas.

Durante el plazo de vigencia del presente contrato no podrá tener lugar la revisión de precios.

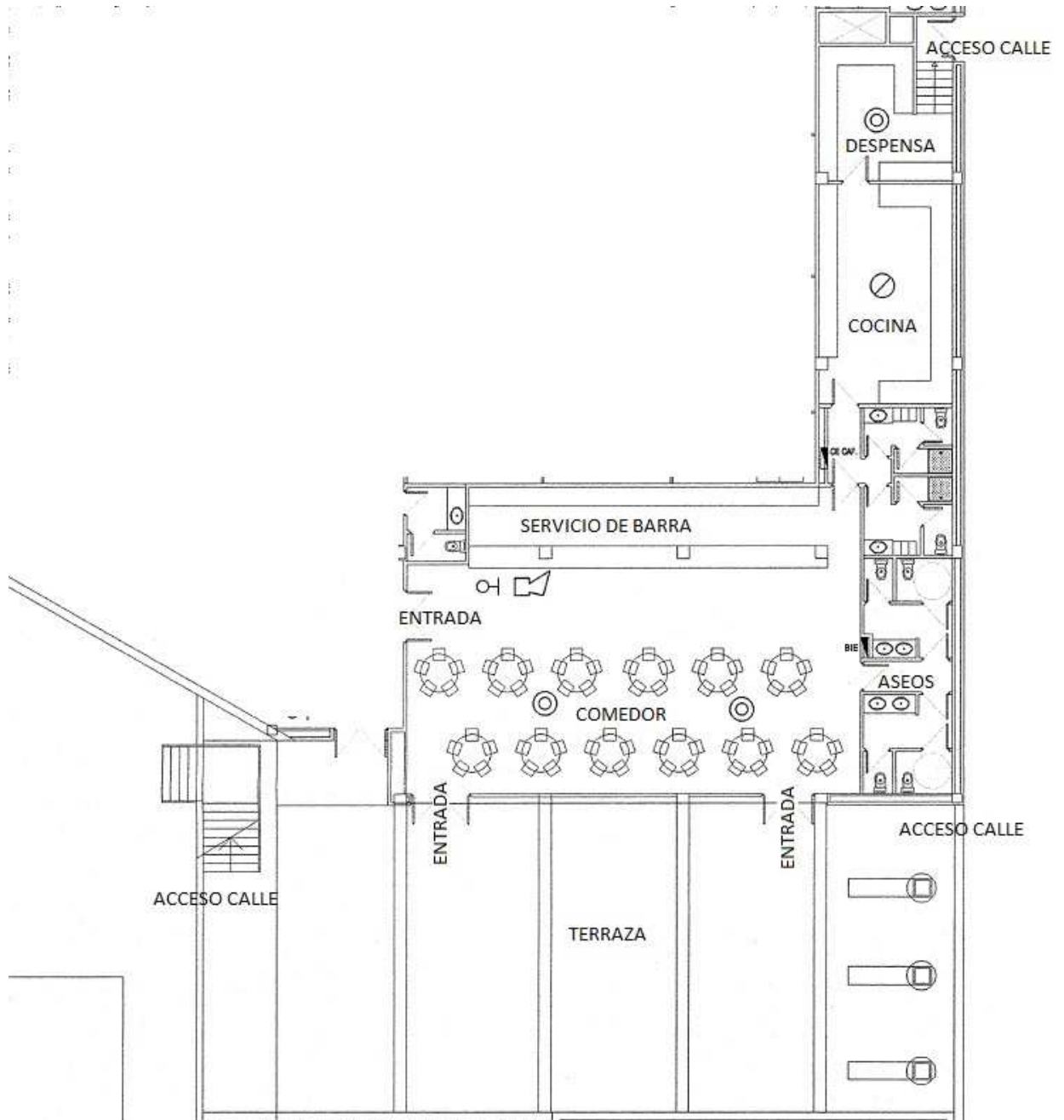
Valencia a 15 de enero de 2018



C.I.F. G98073760

D. Jose Antonio Manrique Martorell  
Director Gerente

## ANEXO I



## ANEXO II

### EQUIPAMIENTO DE COCINA Y CAFETERIA.

1. Cámara de congelación de dimensiones 1500x2100x2160 mm con una temperatura de trabajo 18-22º, paneles de 80 mm, puerta de 750 x 184, equipo de frío de 765 W. con estanterías de 4 niveles a 2 paredes, suelo antideslizante, cerradura y luz interior.
2. Cámara de conservación de dimensiones 1500x2100x2160 mm. Temperatura de trabajo: +2º+10º, paneles de 80 mm puerta de 750x184, equipo de frío de 488 W, con estanterías de 4 niveles a 2 paredes, suelo antideslizante, cerradura y luz interior.
3. Estantería de acero inoxidable 1200x500x2000 con 4 estantes.
4. Estantería de acero inoxidable 2000x500x1000 con 4 estantes.
5. Cortadora de fiambre de acero inoxidable 18/10, espesor de corte 0 a 15 mm arrastra cuchilla, potencia 0.40 CV de dimensiones 580x470x370 mm.
6. Armario mural con puerta corredera en acero inoxidable 18/10, con 1 estante central de dimensiones 200x400x600 mm.
7. Mesa de trabajo de acero inoxidable 18/10, peto y estante interior, dimensiones 2000x700x850 mm.
8. Mesa de preparación chef de dimensiones 1600x700x850 mm de acero inoxidable 18/10, con peto, faldón y estante interior. Contiene una cuba de 400x400x250 mm.
9. Cortahortalizas de dimensiones 485 x 235 x 510 mm. De acero inoxidable 18/10, con una producción de 200 kg/h y una potencia de 0,75 CV.
10. Mesa de preparación chef de dimensiones 2000x700x850 mm de acero inoxidable 18/10, con peto, faldón y estante inferior. Contiene una cuba de 400x400x250 mm.
11. Mesa refrigerada gastronorma 1/1 central de dimensiones 1800x760x850 mm en acero inoxidable 18/10, temperatura de trabajo -2+8°C con 32°C de ambiente. Potencia 300 W. Contiene 3+3 puertas a cada lado.
12. Horno mixto de gas, en acero inoxidable 18/10, con funciones de vapor, convección y mixto, con una potencia de 11,4 Kw y dimensiones 870x750x810 mm.
13. Soporte para horno de 6 y 10 bandejas en acero inoxidable 18/10 de dimensiones 900x85x770 mm.
14. Mesa neutra con cajón, sobremesa en acero inoxidable 18/10 de dimensiones 400x700x280 mm.
15. Armario sin puertas, en acero inoxidable 18/10 de dimensiones 400x700x580 mm.
16. Mueble freidora a gas en acero inoxidable, con capacidad 15+15 litros, con válvula de seguridad, quemadores de alto rendimiento y regulación termostática, con potencia de 22 Kw y dimensiones 700x700x850 mm.
17. Sobremesa Fry top a gas en acero inoxidable 18/10 con plancha lisa de 500x1050 mm, bandeja recoge-grasas extraíble. Con una potencia de 16,5 Kw y dimensiones 1100x700x280 mm.
18. Soporte armario sin puertas en acero inoxidable 18/10 de dimensiones 110x700x580 mm.
19. Sobremesa de cocina de 4 fuegos a gas, en acero inoxidable 18/10 con una potencia de 19 Kw. (2x3,5Kw + 2x6Kw), de dimensiones 700x700x280 mm.
20. Sobremesa de baño maría a gas de acero inoxidable 18/10. Gastronom GN 1/1 (h:150 mm), con grifo de vaciado, potencia 2,6 Kw y dimensiones 400x700x280 mm.
21. Campana mural de acero inoxidable 18/10 preparada para filtros y con recoge grasas de acero inoxidable, turbina 12/12 de 3 CV transmisión, de dimensiones 4000x1200x850 mm.
22. Mesa de trabajo de acero inoxidable 18/10 con estante inferior, y de dimensiones 1800x700x850 mm.

23. Mesa de trabajo de acero inoxidable 18/10 de dimensiones 1400x700x850 mm.
24. Mesa fregadero de acero inoxidable 18/10 con peto y estante inferior, de dimensiones 1200x600 mm.
25. Lavaplatos cúpula con termostop de acero inoxidable 18/10 con producción para 720 platos, con dimensiones de cesto 500x500 mm., capacidad del cesto de 18 platos, ciclo de lavado 90 minutos, potencia 1,5 CV y dimensiones 690x720x1400 mm.
26. Mesa de entrada/salida cúpula de acero inoxidable 18/10 sin patas.
27. Estantería de acero inoxidable 18/10, con 4 estantes inoxidables, y de dimensiones 1600x500x2000 mm.
28. Microondas con capacidad de 23 litros, potencia 900 W y dimensiones 510x350x280 mm.
29. Termo de leche de 5 litros de acero inoxidable 18/10 calentamiento por baño maría, controlado por termostato con una potencia de 1000 W/h y dimensiones 250x250x440 mm.
30. Máquina de café con grupos y caldera con baño de cromoduro, con doble válvula de seguridad en la caldera, 2 tubos de vapor con doble articulación y 1 grifo de agua caliente, con capacidad de caldera de 12 litros y dimensiones 700x510x455 mm.
31. Molino de café, estructura de aluminio en fundición inyectada, con muelas planas de 64 mm con producción de 6,6Kg/h y capacidad total de 1,2 Kg. con dimensiones de 210x312x545 mm.
32. Tostador doble en acero inoxidable 18/10 con lámparas de cuarzo de calentamiento inmediato, temporizador con bandeja de recoge migas, interruptor independiente y potencia de 3000 W/h con dimensiones de 475x255x275 mm.
33. Enfriador de botellas en acero inoxidable 18/10, con temperatura de trabajo de +2 +6 con 32°C de ambiente, potencia de 297 W y dimensiones de 1990x550x870 mm.
34. Fregadero especial lavaplatos en acero inoxidable 18/10 de 1 seno de 600x500x320 mm. Y dimensiones 1400x700x850 mm.
35. Lavavasos en acero inoxidable 18/10 con producción para 1800 vasos con dimensiones del cesto de 400x400 mm. Y capacidad de cesto para 60 vasos, con ciclo de lavado de 120 minutos, potencia 0,35 CV y dimensiones 480x530x710 mm.
36. Fabricador de hielo de acero inoxidable 18/10 con condensador de agua y producción de 40 kg/día. Capacidad del depósito de 20 Kg. y potencia de 500 W con dimensiones de 523x525x803 mm.
37. Vitrina de estructura de acero frío por contacto y ventilación forzada, con cristal semicurvo, y capacidad de 6 GN 1/3 350 (h), potencia 230 W/h y dimensiones mm.
38. Mueble cafetero con cajones de acero inoxidable 18/10, con dimensiones 1470x590x1120 mm.
39. Mueble de acero inoxidable 18/10, con 4 estantes sin puertas, con dimensiones 1970x590x112 mm.
40. Mueble contrabarra ME 60/2000 de acero inox. AISI 304 con peto de 100 y 3 estantes inferiores. Medidas totales del mueble (mm) 1960 largo x 600 fondo x 1050 alto.
41. Mueble contrabarra ME 60/2500 de acero inox. AISI 304 con peto de 100 y 3 estantes inferiores. Medidas totales del mueble (mm) 2452 largo x 600 fondo x 1050 alto.
42. 16 mesas cuadradas de 80x80 cm. Con pie central metálico acabado epoxi de base cuadrada. Tapa estratificada color blanco.
43. 44 sillas, cuatro patas, asiento y respaldo realizado en polipropileno. Estructura de acero acabado en pintura poliéster acabado epoxi.
44. 6 taburetes, asiento realizado en polipropileno. Estructura de acero acabado en pintura poliéster acabado epoxi.