

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PNSP S 23 003 EXPLOTACIÓN DEL ESPACIO COMERCIAL SITUADO EN EL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA

OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la contratación de la explotación del Espacio Comercial, sito en el Hospital Universitario de Fuenlabrada, en adelante HUF.

1. FINALIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR

El servicio a contratar será la explotación del espacio comercial situado en la planta baja del acceso principal del HUF

2. OBLIGACIONES GENERALES

El adjudicatario vendrá obligado a la prestación de los diferentes servicios detallados a continuación.

- Venta de prensa diaria, libros y revistas.
- Venta de artículos de aseo, higiene y perfumería.
- Venta de flores, plantas, regalos y pequeños aparatos electrónicos.
- Servicio de tele-recarga de saldo de operadores de telefonía.
- Servicio de recarga de títulos de transporte público.
- Servicio de fotocopias.
- Servicio de recogida de paquetería presencial, no pudiendo hacer instalación de buzones de retirada.
- Mantener en óptimas condiciones las instalaciones.
- Limpieza de todos los elementos internos del espacio comercial y todos los paramentos externos incorporados al espacio.
- Realizar una correcta segregación y traslado hasta el Depósito Final de residuos, al menos, una vez por la mañana y, otra, por la tarde, manteniendo las medidas higiénicas de los contenedores utilizados para ambas actuaciones.
- Solicitar y abonar en su caso, las licencias necesarias para el funcionamiento del servicio objeto de este contrato, dado que el adjudicatario será el titular del espacio comercial.
- Una vez finalizado el contrato, estará obligado a traspasar, sin coste alguno el cambio de titularidad del mismo.
- Provisión de todos los elementos para la venta (estanterías, mostrador, muebles, equipos informáticos).

Queda prohibida la venta de artículos alimentarios y/o bebidas que sean dispensadas en la cafetería del público, máquinas expendedoras en formato y cantidad, bebidas alcohólicas así labores del tabaco y cigarrillos electrónicos.

3. INSTALACIONES

El espacio destinado al espacio comercial consta de un espacio de 30 m² y un kiosko de 2 m² aproximados de superficie situados en la planta baja del hall de la entrada principal de hospital.

El espacio comercial dispone de una unidad de tratamiento de aire, la cual deberá de ser revisada periódicamente para garantizar su correcto funcionamiento, correrán a cargo de la empresa adjudicataria los gastos devengados por dichas actuaciones preventivas y correctivas.

Cualquier remodelación, reformas o elementos añadidos en los espacios comerciales, **deberá contar** con la **autorización expresa de la Dirección del Hospital**. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio Técnico del HUF, quedando en beneficio del hospital sin derecho alguno



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1056522857425371081783**

de indemnización ni compensación. El adjudicatario, en ningún momento, tendrá o adquirirá derecho alguno sobre los locales o instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

El Plan de Mantenimiento Correctivo y Preventivo de las instalaciones será por cuenta del adjudicatario y, con carácter obligatorio, se realizarán trabajos de mantenimiento y adecuación considerando, entre otros, los resultados de los controles de calidad realizados junto al Área de SSGG-HOT.

Al inicio del contrato, el adjudicatario tendrá la obligación de elaborar un informe en el plazo máximo de 7 días laborables, desde el inicio de la actividad, de todas las anomalías o no conformidades que estime oportunas al estado de las instalaciones. Dicho informe emitido por empresa especializada en el mantenimiento de instalaciones y maquinaria, será objeto de estudio y evaluación por el Área de Servicio Técnico del HUF.

A la extinción del contrato se dejará constancia documental en Acta de Recepción entre HUF y el adjudicatario saliente, del estado de las instalaciones, reservándose el hospital la facultad de efectuar la reparación o reposición no llevada a cabo por el adjudicatario, con cargo a éste.

En caso de no continuidad del contrato y no existencia de otro operador, vendrá obligado al desmontaje del espacio comercial y adecuar la instalación a la estética del hall.

4. ACTIVIDAD COMERCIAL

El horario de atención al público deberá ser como mínimo:

- De lunes a viernes, de 08:00 a 15:00.

La empresa adjudicataria se ajustará a la normativa reguladora vigente en el ámbito comercial aplicable de ámbito local, autonómico o estatal. Deberá además de contar con hojas de reclamaciones según la normativa aplicable, informando al Área de SSGG-HOT en caso de recepción de alguna reclamación por parte de algún usuario. Así mismo el hospital dará traslado al adjudicatario de cuantas quejas, sugerencias o felicitaciones reciba a través de los canales habilitados, debiendo de dar respuesta debida en caso de solicitud de información sobre alguna cuestión planteada.

Los servicios prestados serán transacciones privadas y directas con los interesados, sin que el hospital asuma responsabilidad alguna en caso de impago.

Los precios de venta al público deberán de ser fijados con la debida responsabilidad por parte del adjudicatario evitando precios abusivos, teniendo la debida visibilidad para el usuario y con la emisión de ticket con cada transacción.

El adjudicatario podrá establecer los descuentos o programas de fidelización que considere para fomento de sus ventas.

5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

El adjudicatario deberá elaborar el sistema de APPCC específico, en el plazo de un mes a contar de la fecha de firma del contrato en el caso de venta de productos alimenticios.

Tendrá implantado un Plan de Limpieza donde se contemplarán los siguientes aspectos: procedimientos, metodología, medios técnicos y materiales. Se deberán aportar las fichas técnicas y de seguridad de los productos a emplear con marcado UE y número de registro HA: productos químicos aptos para uso alimentario y ajustándose, en todo momento a las indicaciones que efectúen los Servicios de Medicina Preventiva (MP) y Prevención de Riesgos Laborales (PRL) del HUF



La desinsectación, desinfección y desratización (DDD) correrá por cuenta del adjudicatario, mediante contrato suscrito con empresa especializada que, mensualmente, emitirá informe, en el que se detallen las visitas realizadas y las actuaciones realizadas en el periodo, independientemente de cuantas visitas sean necesarias.

6. PERSONAL

La empresa adjudicataria deberá contar con los medios humanos necesarios para mantener la actividad comercial.

Al personal le estará prohibido realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato, durante las horas de trabajo en el HUF.

Los daños que este personal pudiera ocasionar a terceros o en el mobiliario e instalaciones del Centro, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio del HUF, el cual podrá detraer la compensación económica equivalente a la sustitución del objeto dañado o sustraído.

Igualmente, será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos imputables a su personal, siguiéndose, para su compensación, idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.

La empresa adjudicataria deberá implantar las medidas necesarias para dar cumplimiento al RD Ley 8/2019 de 8 de marzo, de Medidas Urgentes para Protección Social y de lucha contra la Precariedad Laboral en la Jornada de trabajo.

El adjudicatario poseerá y mantendrá los derechos y obligaciones frente a su personal inherentes a su calidad de empresario, de acuerdo con lo previsto por la vigente legislación laboral y aplicación del convenio correspondiente, sin que en ningún caso el HUF resulte responsable de las obligaciones surgidas entre el contratista y su personal, aun cuando las medidas que el adjudicatario adoptase fuesen como consecuencia de incumplimientos y de la estricta aplicación del contrato, sin generar ningún tipo de derecho frente al Servicio Madrileño de la Salud ni frente al HUF

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los trabajadores con ocasión del ejercicio de sus cometidos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance en modo alguno al HUF.

Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio, de manera no coincidente con la uniformidad del personal asistencial, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación en lugar visible, además de velar por su uso y correcto aseo personal.

El adjudicatario estará obligado a presentar mensualmente al Área de SSGG-HOT copia de los Boletines de Cotización a la Seguridad Social que acrediten la afiliación y cotización de los trabajadores, el Certificado de estar al corriente de pago en materia de Seguridad Social y certificado de no existencia de deuda con la Agencia Tributaria, en formato electrónico, y listado de personal contratado, con los datos relativos a Nombre y apellidos, número del Documento Nacional de Identidad, número de afiliación a la Seguridad Social, categoría profesional, tipo de contrato y antigüedad.

El adjudicatario estará obligado a realizar la vigilancia de la salud de su personal según disposición de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales 31/1995, debiendo remitir certificado con periodicidad anual de haber realizado dicha vigilancia al Servicio de PRL y Área de SSGG-HOT del HUF.

Anualmente, incluyendo a las nuevas contrataciones, deberá estar en posesión de certificación de que la empresa ha verificado que posee certificación negativa de delitos sexuales de toda la plantilla.



En el supuesto de huelga laboral, que afecte al servicio, el adjudicatario vendrá obligado, a requerimiento del HUF y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio HUF podrá realizar los contratos que estime precisos, deduciéndose de su facturación el importe de los referidos contratos.

La responsabilidad que se derive de trabajos contratados a terceros será del adjudicatario, a todos los efectos.

El adjudicatario podrá tener el centro como referente formador de diversas profesiones de personal en prácticas formativas, puesto que el HUF tiene una clara vocación de centro docente de referencia; no obstante, deberá informar con la antelación debida, al Área de SSGG-HOT del número de horas, módulos de formación y actividades, contacto del tutor de prácticas del centro educativo para la coordinación con el Área de Docencia del HUF.

Toda la documentación resultante de las actuaciones anteriormente descritas, será remitida al Área de SSGG-HOT del HUF en soporte electrónico a mes vencido.

7. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.

Dentro de las actividades del HUF ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente y pasa a ser un importante objetivo más allá de la propia actividad. Por este motivo, es fundamental que las empresas adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

Obligaciones y prohibiciones.

- Prohibido realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos que no esté autorizado.
- Obligación de cumplir con los requisitos legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
- Obligación de informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad al HUF.
- Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
- Reducción de ruidos y olores.
- Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc) y la minimización, reutilización, reciclado de los residuos. (no malgastar el agua, apagar las luces de aquellas instalaciones que no vayan a ser utilizadas).
- Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.
- Reducir en lo posible los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.

Condiciones particulares sobre residuos.

- No utilizar, en la medida de lo posible, productos de limpieza que estén considerados como peligrosos (si son peligrosos, viene indicado en la etiqueta del envase mediante un pictograma).
- En caso de utilizar productos peligrosos de limpieza, no realizar vertidos de los mismos a la red de saneamiento que no esté autorizado en las especificaciones del producto.
- Realizar una correcta segregación de los residuos, depositando cada uno de ellos en su contenedor correspondiente.
- Los residuos urbanos (papel y cartón, orgánicos, plásticos y vidrio, etc.) serán segregados en contenedores, diferenciados por tipo de residuo, proporcionados por el adjudicatario. El adjudicatario tendrá que facilitar



contenedores y medios para el transporte de los residuos, hasta el punto final del edificio de instalaciones del HUF.

Buenas prácticas ambientales.

- Retirada y adecuada gestión de los residuos generados en el desarrollo de la actividad, prestando especial atención a los residuos peligrosos que pudieran generarse, como: Envases de los productos químicos utilizados que puedan ser peligrosos (productos de limpieza).
- No malgastar el agua.
- Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas. Para hacer un correcto uso del consumo eléctrico el adjudicatario deberá instalar un contador, dichos consumos mensuales serán utilizados para la facturación de los mismos por parte del Servicio Técnico según el precio de kwh facturado al hospital por la compañía suministradora.
- Reducir el uso de plásticos en la medida de lo posible.

8. CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO Y ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

El HUF, a través del representante del Área de SSGG-HOT y con la asistencia de un representante del adjudicatario, realizará mensualmente el control de calidad. Las deficiencias encontradas y consideradas graves y muy graves deberán subsanarse de inmediato y, el resto, en un plazo máximo de 15 días. En caso de encontrar deficiencias graves y muy graves, tendrán la penalización recogida en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

El adjudicatario podrá realizar encuestas de satisfacción sobre la prestación del servicio, respecto a los resultados, deberá elaborar un informe-memoria explicativo con los resultados y propuestas de actuación de cara al mantenimiento y/o mejora de los porcentajes de calidad percibida menores del 80% de satisfacción. Dicha encuesta deberá ser presentada y contar con el visto bueno del Área de Calidad del HUF.

9. TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL.

El adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del HUF en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

10. LEGISLACIÓN ESPECÍFICA.

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario cualquier tipo de legislación aplicable al objeto de la actividad durante el tiempo de relación. Así mismo, en caso de necesidad, se aplicarán las directrices establecidas por los Servicios MP y PRL, según la situación epidemiológica o análoga.

11. VISITA DE INSTALACIONES.

Para la organización y gestión de las visitas a las instalaciones y no interferir en la actividad de la misma, **se establecerá durante el período de presentación de ofertas un día hábil al que deberá acudir la empresa invitada**, habiendo solicitado previamente cita a la dirección ssgg-hot.hflr@salud.madrid.org.

12. INCORPORACIÓN AL CONTRATO.

El presente Pliego, así como el de Cláusulas Administrativas Particulares, será incorporado como estipulación al Contrato que se suscriba con el adjudicatario.



CONFORME
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA



POR LA ADMINISTRACIÓN,
Fuenlabrada, a 19 de diciembre de 2022

Firmado digitalmente por: SARMIENTO BELTRAN GEMA
Fecha: 2023.02.24 12:51

Fdo.: Gema Sarmiento Beltrán
Directora Gerente



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1056522857425371081783**

ANEXO I OFERTA TÉCNICA

Este anexo contempla las especificaciones a presentar en la oferta técnica según requisito descritos para la Explotación del Espacio Comercial

CALIDAD E IDONEIDAD DEL SERVICIO:

Los licitadores, deberán aportar, en su caso, una memoria y documentación explicativa respecto a la calidad e idoneidad del servicio ofertado, que deberá incluir los siguientes apartados:

1. Proyecto comercial.

De manera clara y concisa, se detallarán los siguientes aspectos:

- Misión y visión.
- Principios comerciales presentes en el proyecto comercial.
- Objetivos.

2. Seguridad Alimentaria.

Los licitadores deberán presentar.

- Documentación relativa a la empresa que realice las tareas de desinsectación, desinfección y desratización con registro válido, fichas técnicas y de seguridad de productos a emplear y plan de trabajo.
- Propuesta de plan de APPCC de autocontrol basado en la metodología y fichas de productos. Dicha propuesta deberá de incluir, obligatoriamente, ejemplo de todos los registros y desarrollo del mismo.
 - Información General.
 - Identificación de responsables.
 - Descripción de productos y condiciones.
 - Determinación del uso esperado y población de destino.
 - Prácticas Correctas de Higiene (PCH).
 - Formación de trabajadores y calendario anual.
 - Condiciones de Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
 - Plan de limpieza y desinfección de todos los locales afectados, así como las fichas técnicas y de prevención de productos a utilizar.
 - Agua de abastecimiento. Plan de analítica de cloro libre y residual, en caso de ser detallado en su plan
 - Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
 - Trazabilidad completa la recepción hasta la el consumidor final.
 - Control de proveedores. Recepción, trasvase, almacenamiento y rotación.
 - Implantación del sistema de autocontrol. Calendario de implantación.

3. Plan medioambiental.

De manera clara y concisa, se detallarán los siguientes aspectos.

- Plan de reducción de consumo:
 - Energía eléctrica.
 - Productos de limpieza.



- Plan de gestión de residuos.

4. Plan social y laboral.

Los licitadores deberán presentar, en base a la plantilla a subrogar:

- Medidas destinadas a la estabilidad de plantilla.
- Fomento de contratación indefinida.
- Medidas de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1056522857425371081783**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1056522857425371081783**

ANEXO II PLANO

