Página: 1 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Agencia Pública Sanitaria Poniente
CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS Y MÁQUINAS DE VENDING EN LOS HOSPITALES DE LA AGENCIA PÚBLICA EMPRESARIAL SANITARIA HOSPITAL DE PONIENTE DE ALMERÍA. EXPEDIENTE DE TRANSICIÓN (6 MESES)

(EXP PA 073/19)

1. OBJETO, ÁMBITO Y APLICACIÓN DE LA PRESTACIÓN.....7

1.1. PRESTACIÓN PRINCIPAL. CONTENIDO GENERAL.....7

1.2. PRESTACIÓN COMPLEMENTARIA. CONTENIDO GENERAL.....8

1.3. JUSTIFICACIÓN DE LOTE ÚNICO.....9

2. DESARROLLO OPERATIVO DE LA PRETACIÓN PRINCIPAL.....9

2.1. PROGRAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.....9

2.2. GARANTÍAS PARA LA PLENA SEGURIDAD ALIMENTARIA.....10

2.3. ELABORACIÓN DIETAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.....15

2.3.1. CÓDIGO DE MENÚS ESTIVAL E INVERNAL.....15

2.3.2. CÓDIGOS DE DIETAS.....16

2.3.2.1. RECOMENDACIONES GENERALES SOBRE LAS DIETAS.....16

2.3.2.2. DIETA NORMAL O GENERAL.....17

2.3.2.3. DIETA LÍQUIDA CLARA (DIETA LÍQUIDA).....17

2.3.2.4. DIETA LÍQUIDA COMPLETA (DIETA SEMILÍQUIDA O SEMIBLANDA).....18

2.3.2.5. DIETA EN PURÉ.....18

2.3.2.6. DIETA BLANDA.....19

2.3.2.7. DIETA ESPECIAL OVO-LACTO-FARINÁCEA.....19

2.3.2.8. DIETA ESPECIAL DE GASTRECTOMIZADO (DE RESECADO GÁSTRICO O ANTIDUPING).....20

2.3.2.9. DIETA ESPECIAL RICA EN RESIDUOS.....20

2.3.2.10. DIETA ASTRINGENTE.....20

2.3.2.11. DIETA DE PROTECCIÓN GÁSTRICA.....20

2.3.2.12. DIETA DE DIABÉTICO.....20

2.3.2.13. DIETA SIN SAL.....20

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 2 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

2.3.2.14. DIETA PEDIÁTRICA....20
2.3.2.15. OTRAS DIETAS ESPECIALES....21
2.3.2.16. MENÚS ESPECIALES O EXTRAORDINARIOS....21
2.3.3. OTRAS ESPECIFICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIETAS....21

2.4. HORARIO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO....22

2.5. SERVICIOS ADICIONALES ESPECIALES....22

2.6. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN, MUESTRAS Y CATAS....22

2.7. DEMANDA PREVISTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN....23

2.8. PRODUCCIÓN EXTERNA DESDE LA COCINA CENTRAL EN EL HOSPITAL DE PONIENTE....24

2.9. MEDIOS PERSONALES....25

2.10. OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS....27

3. DESARROLLO OPERATIVO DE LA PRESTACIÓN COMPLEMENTARIA....28

3.1. CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y DE PERSONAL....28

3.1.1. PROGRAMA DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS....28
3.1.2. PRINCIPIOS, CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS....29
3.1.3. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE PÚBLICO....29
3.1.4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE PERSONAL Y COMEDOR DE PERSONAL....30
3.1.5. SERVICIO DE CAFETERÍA PARA EVENTOS ESPECIALES....31
3.1.6. ESPACIOS DESTINADOS A CAFETERÍAS....31
3.1.7. EQUIPAMIENTO DE LAS CAFETERÍAS....32
3.1.8. GARANTÍAS PARA LA PLENA SEGURIDAD ALIMENTARIA....32
3.1.9. DERECHOS DE ADMISIÓN, ACCESO Y PERMANENCIA....32
3.1.10. GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA....33
3.1.11. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y DEL CONJUNTO DEL EQUIPAMIENTO 33
3.1.12. CANON DE EXPLOTACIÓN....33
3.1.13. AUDITORÍAS, CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD....33
3.1.14. CONSIDERACIONES PARA LA LIMPIEZA, EL CONTROL DE PLAGAS Y LA GESTIÓN DE RESIDUOS....35

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 3 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

3.1.15. RÉGIMEN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS Y OFERTA DE MENÚS PARA LLEVAR 35
3.1.16. OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....36

3.2. DEMANDA PREVISTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE GUARDIA.....36

3.3. MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS.....37
3.3.1. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS.....37
3.3.2. CATÁLOGO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS.....38
3.3.3. UBICACIÓN, NÚMERO Y RÉGIMEN DE INSTALACIÓN Y RETIRADA.....39
3.3.4. RÉGIMEN DE LA PUBLICIDAD INSTALADA EN LAS MÁQUINAS.....39
3.3.5. RÉGIMEN ECONÓMICO.....39
3.3.6. INSTALACIÓN.....40
3.3.7. OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.....40

3.4. OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....41

4. INVERSIÓN ASOCIADA A LA PRESENTE CONTRATACIÓN Y AMORTIZACIÓN.....42

5. INFORMÁTICA, COMUNICACIONES Y CONECTIVIDAD.....42

6. SUMINISTROS Y CONSUMOS.....43

7. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO, LIMPIEZA, CONTROL DE PLAGAS Y GESTIÓN DE RESIDUOS.....43

7.1. MANTENIMIENTO.....43

7.2. LIMPIEZA DE LA COCINA Y DE LAS CAFETERÍAS.....44

7.3. RESIDUOS GENERADOS POR LAS PRESTACIONES EN SU CONJUNTO.....45

8. SEGUIMIENTO DEL CONTRATO.....46

8.1. COMISIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.....46

8.2. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE REGISTRO Y GESTIÓN DE PROPUESTAS DE MEJORA, RECLAMACIONES, SUGERENCIAS Y ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN. .47

8.3. INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD.....47

8.4. AUDITORÍAS, INSPECCIÓN Y CONTROL DE ACTIVIDADES.....48

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 4 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

9. SITUACIONES DE EMERGENCIA Y SERVICIOS EXTRAORDINARIOS 49

10. ÁMBITO LABORAL.....49

11. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....49

12. GESTIÓN DE LA PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL.....50

13. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SOBRE PROHIBICIÓN DE FUMAR EN RECINTOS HOSPITALARIOS.....51

14. COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL.....52

15. PLAZO DE EJECUCIÓN.....53

16. IMPORTES DEL CONTRATO Y MODIFICACIÓN.....53

17. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE LA CONFORMIDAD DEL SERVICIO PRESTADO.....54

18. FACTURACIÓN.....54

19. INCUMPLIMIENTOS DE EJECUCIÓN Y PENALIZACIONES.....55

20. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.....57

20.1. PORCENTAJE DE BAJADA IMPORTES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE PLANTA (% BAJ OF Serv Alim) (MÁX. 40 PUNTOS)...59

20.2. IMPORTE OFERTADO (IVA INCLUIDO) PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAL DE GUARDIA (IMENÚ_CAFETERÍA) (MÁX. 5 PUNTOS).....59

20.3. PORCENTAJE DE BAJADA EN EXTRAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (% BAJ OF Extras) (MÁX. 10 PUNTOS).....60

20.4. PORCENTAJE DE BAJADA EN TARIFA CAFETERÍA DE PERSONAL (% BAJ OF Tarifa Personal; INCLUYE IMENÚ_CAFETERÍA) (MÁX. 4 PUNTOS).....60

20.5. INCREMENTO CANON MENSUAL POR EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS Y MÁQUINAS VENDING (MÁX. 10 PUNTOS).....61

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 5 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

20.6. PORCENTAJE DE BAJADA EN PRODUCTOS DE MÁQUINAS DE VENDING PARA PROFESIONALES (% BAJ OF Vending Profesionales) (MÁX. 2 PUNTOS).....61

20.7. PORCENTAJE DE REDUCCIÓN DE LA INVERSIÓN PENDIENTE DE COCINAS DE HP Y HAREL (% BAJ OF Inversión Pte Cocinas) (MÁX. 8 PUNTOS).....62

20.8. INCREMENTO CANON PREVISTO PARA PRODUCCIÓN EXTERNA (%SUB OF Canon Prod Externa) (MÁX. 5 PUNTOS).....62

20.9. PROYECTO SOCIAL (MÁX. 4 PUNTOS).....63

20.10. PROYECTO MEDIOAMBIENTAL (MÁX. 12 PUNTOS).....63

ANEXO I. PLANOS DE ESPACIOS DESTINADOS ACTUALMENTE A COCINAS.....64

HOSPITAL DE PONIENTE. UBICACIÓN DE COCINA CENTRAL DE PRODUCCIÓN.....64

HOSPITAL DE PONIENTE. DISTRIBUCIÓN DE COCINA CENTRAL DE PRODUCCIÓN. 65

HOSPITAL DE EL TOYO. UBICACIÓN DE COCINA SATÉLITE.....66

HOSPITAL DE EL TOYO. DISTRIBUCIÓN DE COCINA SATÉLITE.....67

HOSPITAL DE GUADIX. UBICACIÓN DE COCINA SATÉLITE.....68

HOSPITAL DE GUADIX. DISTRIBUCIÓN DE COCINA SATÉLITE.....69

HOSPITAL DE LOJA. UBICACIÓN DE COCINA SATÉLITE.....70

HOSPITAL DE LOJA. DISTRIBUCIÓN DE COCINA SATÉLITE.....71

ANEXO II. EQUIPAMIENTO ACTUAL DE LAS COCINAS.....72

HOSPITAL DE PONIENTE. EQUIPAMIENTO DE COCINA.....72

HOSPITAL DE EL TOYO. EQUIPAMIENTO DE COCINA.....84

HOSPITAL DE GUADIX. EQUIPAMIENTO DE COCINA.....86

HOSPITAL DE LOJA. EQUIPAMIENTO DE COCINA.....87

ANEXO III. PLANOS DE ESPACIOS DESTINADOS ACTUALMENTE A CAFETERÍAS.....88

HOSPITAL DE PONIENTE. UBICACIÓN DE CAFETERÍAS.....88

HOSPITAL DE PONIENTE. DISTRIBUCIÓN DE CAFETERÍAS.....89

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 6 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE EL TOYO. UBICACIÓN DE CAFETERÍAS.....90

HOSPITAL DE EL TOYO. DISTRIBUCIÓN DE CAFETERÍAS.....91

HOSPITAL DE GUADIX. UBICACIÓN DE CAFETERÍAS.....92

HOSPITAL DE GUADIX. DISTRIBUCIÓN DE CAFETERÍAS.....93

ANEXO IV. EQUIPAMIENTO ACTUAL DE LAS CAFETERÍAS.....94

HOSPITAL DE PONIENTE. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS.....94

HOSPITAL DE EL TOYO. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS.....98

HOSPITAL DE GUADIX. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS.....99

ANEXO V. LISTADO DE EXTRAS E IMPORTES UNITARIOS.....101

ANEXO VI. RELACIÓN DE PERSONAL EN LA CONTRATA ACTUAL....102

ANEXO VII. EJEMPLO DE FACTURA MENSUAL PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y DE PERSONAL EN EL HOSPITAL DE PONIENTE.....105

ANEXO VIII. IMPORTES DE LICITACIÓN Y CANTIDADES ESTIMADAS PARA LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL.....106

ANEXO IX. IMPORTES Y CANTIDADES ESTIMADAS PARA LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO.....109

ANEXO X. MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES EN MATERIA DE PREVENCIÓN.....112

1.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 7 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

1. OBJETO, ÁMBITO Y APLICACIÓN DE LA PRESTACIÓN

El contrato tiene por objeto satisfacer las necesidades derivadas del **servicio de alimentación integral** de pacientes y de los servicios inherentes a la **explotación de los servicios de cafeterías** de personal y de público todo ello para los hospitales pertenecientes a la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Hospital de Poniente de Almería Agencia Pública Sanitaria Poniente (en adelante Agencia Pública Sanitaria Poniente), que a continuación se relacionan:

- Hospital de Poniente, en adelante HP, sito en Carretera de Almerimar 31, 04700 El Ejido, Almería.
- Hospital de Alta Resolución de El Toyo, en adelante HARET, sito en Camino de la Botica s/n, 04131 Retamar, Almería.
- Hospital de Alta Resolución de Guadix, en adelante HAREG, sito en Avenida de Mariana Pineda s/n, 18500 Guadix, Granada.
- Hospital de Alta Resolución de Loja, en adelante HAREL, sito en Avenida Tierno Galván s/n, 18300 Loja, Granada

Atendiendo a la importancia de las diferentes prestaciones que componen el objeto del contrato, queda definida como **Prestación Principal** la constituida propiamente por la alimentación a pacientes (en aquellos casos autorizados por la Dirección, también el servicio de alimentación a profesionales que no puedan abandonar la Unidad Asistencial a la que pertenecen), el mantenimiento y sustitución tras agotamiento de vida útil de las instalaciones y equipamientos actuales y aquellos aportados con la presente contratación (Cocina Central de Producción ubicada en el HP y Cocinas Satélites del resto de hospitales), y la adquisición del equipamiento necesario o complementario al existente así como de la vajilla, menaje, carros y demás elementos necesarios para llevar a cabo la prestación principal. Queda incluido, además, en el objeto de la presente contratación el pago efectivo al adjudicatario anterior, durante el primer mes desde el inicio efectivo del presente contrato, de la inversión pendiente de amortizar correspondiente a la ejecución y equipamiento de las actuales cocinas ubicadas en el Hospital de Poniente y HARE de Loja.

En segundo lugar se define como **Perstación Complementaria**, la correspondiente a la explotación de las cafeterías de personal y de público del HP, HARET y HAREG, el servicio de alimentación del personal de guardia (comidas y cenas), el mantenimiento y sustitución tras agotamiento de vida útil de las instalaciones y equipamientos actuales y aquellos aportados con la presente contratación, la adquisición del equipamiento necesario o complementario al existente así como de la vajilla, menaje y demás elementos necesarios para llevar a cabo el servicio, y la instalación y explotación de máquinas expendedoras automáticas de productos autorizados.

1.1. PRESTACIÓN PRINCIPAL. CONTENIDO GENERAL

Consiste en la gestión integral del servicio de alimentación para los pacientes de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, así como para el personal autorizado por la Dirección, todo ello bajo un modelo de elaboración de los alimentos mediante el sistema de **Línea Fría Completa[1].**

1 Sistema de elaboración de alimentos que garantiza de modo integral la seguridad higiénica alimentaria y la conservación de las propiedades organolépticas de los alimentos desde el aprovisionamiento de materias primas hasta el momento del servicio al usuario. Está basado en la

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 8 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

El Servicio de Alimentación a cargo del adjudicatario será integral y abarcará todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas, elaboración y conservación en instalaciones de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, hasta la distribución de la comida en planta (a pie de cama), limpieza y gestión de los residuos producidos, conforme a las prescripciones de este pliego y al Programa del Servicio de Alimentación del adjudicatario y siempre previa autorización de la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente. No obstante, la empresa adjudicataria podrá solicitar autorización formal, acompañada de justificación y desarrollo operativo detallados, para la elaboración de las dietas correspondientes al HARET, HAREG y HAREL en otras cocinas distintas a las de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, en cuyo caso la Dirección de esta resolverá finalmente su estimación.

Forma parte del objeto del contrato y se integra con la prestación principal, el mantenimiento y sustitución tras agotamiento de vida útil de las instalaciones y equipamientos actuales ubicados en los espacios destinados a llevar a cabo el servicio de alimentación en la Agencia Pública Sanitaria Poniente (Anexo I). Asimismo, en el Anexo II se detallan los listados de equipamiento por ubicaciones y hospitales existentes actualmente, así como la propiedad de estos. Las instalaciones y equipos que se sustituyan pasarán a ser automáticamente propiedad de la Agencia sin que en ningún caso suponga modificación alguna de las inversiones asociadas a la presente contratación.

El conjunto de las instalaciones fijas o móviles, dotaciones en equipos, divisiones interiores permanentes o no, maquinaria principal y auxiliar, carros y bases de regeneración, carros de transporte, electrodomésticos, material para transporte y almacenaje, estanterías y armarios, mobiliario, menaje, ropa, uniformes, paños, manteles, vajilla, cristalería, cubertería, así como cualquier otro elemento, equipo, aparato o producto que se requiera para llevar a la práctica y ejecutar de forma óptima, el modelo de Servicio de Alimentación ofertado por el adjudicatario, componen, constituyen y representan el EQUIPAMIENTO COMPLETO, cuya dotación, instalación, puesta en funcionamiento, mantenimiento y puesta en producción, integra igualmente el objeto de esta prestación a cargo del adjudicatario.

1.2. PRESTACIÓN COMPLEMENTARIA. CONTENIDO GENERAL

Constituye el objeto de esta prestación, la explotación de las cafeterías de los hospitales dependientes de la Agencia Pública Sanitaria Poniente (actualmente cafeterías de HP, HARET y HAREG), así como complementar las instalaciones existentes y el equipamiento de estas que se requiera según el Programa de Explotación de las Cafeterías del adjudicatario y siempre previa autorización de la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente. En el Anexo III se muestran planos de los espacios ocupados actualmente por las cafeterías en cada hospital y que serán igualmente los destinados para el objeto de esta contratación. En el ámbito de prestación de este servicio, se incluye el Servicio de Alimentación del Personal de Guardia (comidas y cenas).

Así pues, el adjudicatario asumirá la gestión y explotación en exclusiva de las cafeterías, con obligación de dotarla del equipamiento adicional o complementario a aquel

---

preparación y cocción tradicional de alimentos, sin aditivos ni conservantes, seguido de una rápida refrigeración, de forma que se detenga el proceso de deterioro y proliferación microbiológica en los alimentos, y la conservación de los mismos a temperatura controlada de 0 a +3ºC que permita un servicio seguro varios días después. Inmediatamente antes del consumo, procede regeneración o retermalización (adición de energía o calor a los alimentos para que en un plazo máximo de 45 minutos eleven su temperatura de +3ºC a +65/70 ºC) para alcanzar la temperatura de servicio e ingesta óptima, mantenimiento de las cualidades organolépticas.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 9 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

equipamiento existente y previo a la adjudicación, que existe actualmente y se relaciona en este pliego (Anexo IV).

El Programa de Explotación de las Cafeterías deberá reflejar también todos aquellos aspectos que permitan cumplir los requisitos mínimos impuestos por este pliego (planificación de sustitución de equipamiento hostelero, estructura organizativa, recursos materiales, financieros y humanos, etc.).

Las necesidades de equipamiento, instalaciones y organización estructurada de los espacios de las cafeterías que el propio adjudicatario contemple, deben ser adecuadas, idóneas, proporcionadas, congruentes y consecuentes con dicho Programa, constituyendo su instalación e implantación, previas al inicio de la explotación, una obligación de carácter esencial para dicho adjudicatario.

Todo el equipamiento deberá estar sometido a un programa de mantenimiento adecuado y conforme con las recomendaciones de los respectivos fabricantes.

Asimismo, el adjudicatario asume el derecho a la explotación en exclusiva de máquinas expendedoras automáticas en los hospitales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente y el deber de instalar el número de máquinas expendedoras que considere idóneos en determinados espacios, previa autorización de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, así como aprovisionarlas y reponer los productos que se expendan en las mismas, explotándolas en la forma y con precios máximos por debajo de los de máquinas expendedoras en el mercado.

1.3. JUSTIFICACIÓN DE LOTE ÚNICO

El presente expediente de contratación se configura como lote único debido a la estrecha relación de las prestaciones que se incluyen en el servicio, y que afectan de forma directa a la alimentación que se presta a los pacientes como parte sustancial colaboradora de su proceso asistencial de tratamiento en los centros asistenciales. Aunque la alimentación principal a pacientes hospitalizados en los centros se realiza directamente a estos a pie de cama, estos tienen acceso a las cafeterías y máquinas expendedoras automáticas, circunstancia por lo que la alimentación debe contemplarse de forma completa y coordinada, lo que puede ser garantizado únicamente con la existencia de un único prestador del servicio.

El objeto principal definido según el presente pliego como la ejecución del servicio de alimentación de pacientes y profesionales mediante el sistema de línea fría completa supone para las empresas licitadoras una especialización en el sector de la restauración y más concretamente en el ámbito hospitalario. La configuración de Cocina Central de Producción en el HP que abastece de dietas alimentarias para pacientes y personal de guardia en el resto de los hospitales de la Agencia (cocinas satélites) obliga inevitablemente a la presencia de un solo adjudicatario del servicio.

Por otro lado, la inclusión en el mismo lote de la prestación complementaria consistente en la explotación de las cafeterías se justifica por cuanto determinados servicios como los menús para almuerzos y cenas se elaborarán en la propia Cocina Central de Producción.

Del mismo modo, la unión de un servicio de carácter esencial para pacientes como es el de Alimentación con la explotación de cafeterías permitirá al adjudicatario una gestión óptima en términos globales y de satisfacción de pacientes, profesionales y usuarios.

La inclusión de máquinas expendedoras automáticas de productos autorizados debe existir para evitar tanto agravios comparativos, cualitativos y cuantitativos, en la oferta de

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 10 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

productos similares a los de las propias cafeterías, como porque el escenario de competencia entre empresas que podría afectar a la buena ejecución de alguno de los servicios y a la propia satisfacción de usuarios y profesionales de los hospitales.

Por último, la inclusión de máquinas expendedoras automáticas de productos autorizados debe existir para evitar tanto agravios comparativos, cualitativos y cuantitativos, en la oferta de productos similares a los de las propias cafeterías, como un escenario de competencia entre dos empresas que podría afectar a la buena ejecución de alguno de los servicios y a la propia satisfacción de usuarios y profesionales de los hospitales.

2. DESARROLLO OPERATIVO DE LA PRETACIÓN PRINCIPAL

2.1. PROGRAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

La empresa adjudicataria deberá aportar, con carácter previo al inicio efectivo del contrato y aprobación firmada por el personal designado por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, un Programa del Servicio de Alimentación que, cumpliendo las especificaciones recogidas a lo largo del presente PPT, marcará las directrices del servicio durante la ejecución del contrato. Deberá incluir los siguientes apartados y con idéntica numeración:

1. Organización Funcional de la Cocina Central de Producción y Cocinas Satélites: zonas de almacenamiento, preparación, cocina, lavado, distribución a pie de cama, retirada de bandejas, residuos, etc., horarios de producción, periodos de almacenamiento, mantenimiento de instalaciones y equipos, etc.
2. Programa Informático para la Gestión del Servicio.
3. Sistemas de trazabilidad y medidas de aseguramiento de las Garantías de Seguridad Alimentaria del PPT (apartado 2.2).
4. Gestión de la Producción Externa, según apartado 2.8 del presente PPT, y que incluya todos aquellos compromisos que optimicen para la Agencia Pública Sanitaria Poniente el mejor aprovechamiento del conjunto de las infraestructuras destinadas a la Cocina Central de Producción del HP, por ejemplo, capacidad de creación de líneas de negocio, organización de la producción, justificación de la producción máxima, auditorías de producción externa o herramientas para el control por parte de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.
5. Otras propuestas relacionadas con el resto de las especificaciones técnicas exigidas en el presente PPT.

Para el mejor desarrollo del Programa de Servicio de Alimentación, cualquier empresa licitadora podrá solicitar, con la suficiente antelación, visita a las instalaciones actuales por medio de correo electrónico a la Unidad de Contratación Administrativa (contratación.administrativa@ephpo.es).

2.2. GARANTÍAS PARA LA PLENA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La garantía de plena seguridad alimentaria es un requisito indispensable en la prestación del servicio. Por ello, se destacan algunos **aspectos generales** de la misma que el adjudicatario deberá observar y aplicar necesariamente:

a) Disponibilidad de una oferta de materias primas o productos semielaborados adecuada a las necesidades de producción de alimentos.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 11 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

b) Disponibilidad de un sistema de trazabilidad y etiquetado que permita en todo momento conocer el camino y proceso seguido por los alimentos y por las materias primas utilizadas en su elaboración.

c) Estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año, lo que requiere disponer de proveedores habituales y continuados, por medio de canales oficiales, dotados de todas las garantías.

d) Capacidad de acceso a los alimentos o a su adquisición, lo que implica una total solvencia económica y financiera del adjudicatario.

e) La buena calidad e inocuidad de los alimentos, lo que conlleva sistemas de control de la calidad y prácticas de manipulado adecuadas.

El adjudicatario asume sin excepción, frente a la Agencia Pública Sanitaria Poniente y de forma acumulada, la responsabilidad sobre la seguridad alimentaria de los productos ofrecidos a los usuarios y consumidores de los hospitales dependientes. Asume en particular frente a la Agencia Pública Sanitaria Poniente las responsabilidades que puedan derivar o ser imputables a los productores o intervinientes como proveedores del adjudicatario en las fases anteriores de la cadena alimentaria, en relación con aquellos productos que formen parte de los alimentos servidos en cada uno de los hospitales de la Agencia.

No obstante lo anterior, el adjudicatario deberá certificar, antes de los 3 primeros meses desde el inicio del contrato, el cumplimiento mediante entidad de acreditación externa, de los requisitos y recomendaciones para la calidad, seguridad alimentaria y procedimientos operativos en línea fría para operadores que participen en la producción de platos elaborados, así como en el tratamiento en centros de destino, según la norma UNE 167014:2014 (Hostelería. Requisitos de seguridad alimentaria y de procedimiento para unidades centrales de producción y distribución en línea fría).

De acuerdo con el artículo 3 del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (D.O.C.E: nº L31 de 1.2.2002), la **trazabilidad** es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimento o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

El *Codex Alimentarius*[2] define la trazabilidad como “la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución”.

Es un concepto que lleva inherente la necesidad de poder identificar cualquier producto dentro de la empresa del adjudicatario, desde la adquisición de las materias primas o mercancías de entrada, a lo largo de las actividades de producción, transformación y/o distribución que desarrolle, hasta el momento en que se realice su entrega al siguiente eslabón en la cadena.

2 *Codex Alimentarius* significa "Código de alimentación" y es la compilación de todas las normas, Códigos de Comportamientos, Directrices y Recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión del Codex Alimentraius es el más alto organismo internacional en materia de normas de alimentación. La Comisión es un organismo subsidiario de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 12 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Desde enero de 2005, la normativa europea (Reglamento CE 178/2002) hace obligatorio que todo producto alimenticio lleve en su etiqueta de información relativa a su “trazabilidad”, es decir, todos los pasos por los que ha pasado “desde la granja hasta la mesa”, incluido su origen (si se trata de un alimento modificado genéticamente o no). Así se pretende, además de certificar dicho origen, identificar también procesos de elaboración, materias primas y aditivos empleados.

En su Programa del Servicio de Alimentación, el adjudicatario deberá manifestarse expresamente e indicar las fuentes de provisión de productos y materias primas, identificando nominalmente a los proveedores e indicando los sistemas de trazabilidad, etiquetado e identificación que emplean en sus productos. Esta información debe referirse a todos los proveedores que aporten individual o conjuntamente al menos el 80% de la materia prima o productos elaborados o semielaborados que el adjudicatario vaya a utilizar en la elaboración de los menús en la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

A la relación nominativa podrá acompañar los certificados y documentos acreditativos de cumplimiento de normas de calidad de los procesos de trazabilidad que los proveedores respectivos tengan implantados.

El adjudicatario debe estar en condiciones técnicas de aprovechar los avances que en materia de trazabilidad, sus proveedores de alimentos vayan introduciendo en la cadena alimentaria, incorporando los estándares a su propia producción. Seleccionará, con preferencia, proveedores que tengan implantados sistemas de trazabilidad frente a otros que carezcan de ellos.

El adjudicatario promoverá la introducción paulatina de estándares de identificación y comunicación de trazabilidad, comunes y de aplicación en el ámbito internacional y europeo, en sus proveedores más importantes, como los aprobados para productos frescos en las "Normas de Trazabilidad para Productos Frescos" (guías FTP) que se aplican mediante un sistema de codificación de barras, denominado EAN.UCC.

En todo caso, transcurridos 18 meses desde el inicio efectivo de la presente contratación, el adjudicatario deberá acreditar el uso de algún estándar de trazabilidad entre él y los proveedores que representen al menos el 50% del volumen total de las adquisiciones realizadas en el último período de 12 meses naturales anteriores.

En lo referente al **etiquetado**, como elemento importante de control de la seguridad de los alimentos, se estará a lo dispuesto por la normativa vigente cumpliendo especialmente las especificaciones siguientes:

- Debe ser legible, comprensible y fácilmente visible.
- Debe decir la verdad y no inducir a error, no resultar “confusa”.
- No puede atribuir al producto efectos o propiedades que no posea.
- No puede atribuir al producto propiedades terapéuticas o curativas de una enfermedad (exceptuando las aguas minerales y los productos destinados a una alimentación especial, como es el caso de los alimentos sin gluten para celíacos).

Los datos que debe aportar la etiqueta de alimentos precocinados o pendientes de ensamblado y acabado son:

- Nombre o denominación del producto (en todos los casos de materia prima o base para transformar por el adjudicatario).
- Nombre y domicilio del fabricante (en todos los casos de materia prima o base para transformar por el adjudicatario).

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 13 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

- Lista de ingredientes.
- Contenido neto (volumen o peso).
- Fecha elaboración.
- Fecha de caducidad o consumo preferente.
- Número de lote.
- Composición nutricional.

El adjudicatario exigirá el etiquetado de todos los productos y sustancias que adquiera de terceros y a su vez tendrá correctamente etiquetados los productos que elabore y que no vayan a ser consumidos en el acto, especialmente en los casos de alimentos precocinados o pre-tratados para su acabado y ensamblado posterior.

Por lo que respecta a la **manipulación de alimentos**, toda persona dependiente del adjudicatario que por su actividad laboral tenga contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro o servicio tiene la consideración de manipulador de alimentos.

Los manipuladores de los alimentos dependientes del adjudicatario que habitualmente realicen su labor en alguno de los hospitales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente y participen de forma continuada o no de todos o alguno de los procesos que afecten a los alimentos objeto de esta contratación, deberán estar en posesión del correspondiente Carnet o Certificado de Manipulación de Alimentos emitido por entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente. El adjudicatario debe garantizar, mediante programas de formación continuada adecuados, que los manipuladores de alimentos disponen de los conocimientos necesarios para desarrollar unas correctas prácticas de manipulación. Estos programas de formación los debe impartir, igualmente, una entidad autorizada.

Los manipuladores de los alimentos dependientes del adjudicatario, que participen en el objeto del presente contrato, y cuya labor se realice de forma permanente fuera las instalaciones de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, deberán estar en posesión del carnet habilitante correspondiente, de acuerdo con la normativa que resulte de aplicación en cada caso.

El adjudicatario facilitará, en el momento que le sea requerido por un Responsable de Infraestructuras de la Agencia Pública Sanitaria Poniente los certificados vigentes de manipulación de alimentos del personal del adjudicatario en el hospital correspondiente.

El personal a cargo del adjudicatario debe cumplir en todo momento las **normas de higiene** en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento. Así, debe extremarse el cumplimiento de las normas mínimas siguientes:

a) Las manos que son el vehículo principal de transmisión se han de lavar tan a menudo como sea necesario y en un lugar especialmente preparado para este fin. Se deben lavar siempre entre la manipulación de diferentes tipos de alimentos o alimentos crudos y cocinados, después de manipular desperdicios o basuras, después de tocar utensilios sucios o ajenos a la actividad desarrollada, después de un periodo de descanso y muy especialmente después de comer o fumar, tras usar el WC o sonarse la nariz y siempre antes de incorporarse al puesto de trabajo. Las manos se cubrirán con guantes ya que en ningún caso entrarán en contacto directo con los alimentos.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 14 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

b) Las normas de higiene incluyen no fumar, comer ni masticar chicle mientras se manipulan alimentos, y tampoco estornudar o toser sobre ellos: la saliva es un excelente vehículo de transmisión de microorganismos.

c) Deberán usar elementos de protección de los alimentos tales como calzas para el calzado, guantes para las manos, mascarillas higiénicas para la boca y nariz, gorro para la cabeza que no deje cabellos sueltos o fuera del perímetro cubierto por el mismo y batas cerradas para el resto del cuerpo. Después de cada sesión de trabajo, los protectores serán desechados si fuesen de un solo uso o serán objeto de lavado adecuado para la siguiente sesión. Si fuese objeto de lavado, este proceso podrá ser auditado y en todo caso deberá acreditarse la frecuencia, el proceso seguido, la empresa que lo ha llevado a cabo y el sistema de almacenamiento y entrega a los empleados. El adjudicatario dispondrá de suficientes elementos protectores de un solo uso o limpios en reserva para que los trabajadores dispongan de los necesarios.

d) No se pueden llevar anillos, pulseras, relojes, aros, piercing, etc., durante el desarrollo de la actividad, ya que se evitará que puedan entrar en contacto directo con los alimentos y contaminarlos.

e) Una herida o corte que pueda ponerse en contacto, directa o indirectamente, con los alimentos es un peligroso foco de contaminación por lo que siempre ha de ser desinfectado y protegido con un vendaje impermeable apropiado o si ello no es posible, supondrá causa de incapacidad para su trabajo de manipulador.

f) Debe impedirse la entrada y la presencia no justificada de personas ajenas a la actividad de la empresa en los locales donde ésta se desarrolle y en cualquier caso estas personas deberán en todo momento respetar las normas relativas a la higiene. El personal de la Agencia Pública Sanitaria Poniente que quiera llevar a cabo inspecciones o realizar una visita a las instalaciones podrá hacerlo en cualquier momento, con la obligación de vestir los elementos de protección (calzas, gorro, guantes, batas, etc.) adecuados.

g) Si un manipulador de alimentos sufre cualquier enfermedad susceptible de contaminar o ser transmitida a través de los alimentos (heridas infectadas, infecciones de la piel, diarrea o trastornos gastrointestinales, entre otros), debe abstenerse de acceder a la zona de manipulado, informando inmediatamente a los responsables de seguridad y salud laboral para valorar el riesgo y establecer las pautas que se seguirán. Hasta que recaiga dictamen de aptitud, el trabajador afectado no podrá manipular productos alimenticios.

h) El manipulador de alimentos del adjudicatario debe mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar los protectores indicados. Debe ponerse especial cuidado con la higiene de manos, uñas, nariz, boca, pelo y piel ya que estas zonas transmiten fácilmente microorganismos.

i) La indumentaria, tipo pijama o uniforme, que será preferiblemente de color claro y sin bolsillos, debe estar permanentemente limpia y cambiarse tantas veces como sea necesario, incluso a lo largo de una misma jornada de trabajo. El personal del adjudicatario utilizará el uniforme que éste decida, que será objeto de identificación claramente visible y que será comunicado a la Agencia Pública Sanitaria Poniente, junto con el resto de las medidas de higiene que se apliquen.

j) El calzado, además de ser el adecuado y de fácil limpieza y desinfección, deberá tener suela antideslizante para evitar posibles resbalones y accidentes.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 15 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

k) Los empleados del adjudicatario deben conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por éste, lo que es clave para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

l) El adjudicatario dispondrá permanentemente de uniformes completos, limpios y listos para su uso, de forma que, en caso de mancha o suciedad sobrevenida, el empleado disponga de otro uniforme para su sustitución inmediata.

m) El personal del adjudicatario se abstendrá de usar el uniforme en horario fuera de servicio. El adjudicatario dispondrá lo necesario para recoger, en la zona destinada a vestuario de Cocina, los uniformes usados y entregar en el mismo sitio los uniformes limpios. El lavado y planchado de los uniformes de su personal será a cargo del adjudicatario, pudiendo concertar la prestación del servicio con la empresa del Servicio de Lavandería de la Agencia Pública Sanitaria Poniente en su caso.

Las normas anteriores tienen carácter de mínimos. Adicionalmente, el adjudicatario puede establecer además otras normas de trabajo e higiene siempre y cuando tengan como objetivo asegurar la calidad de los alimentos y preservar la seguridad alimentaria.

El estado de **limpieza** de las instalaciones, utensilios, menaje, vajilla, cubiertos y cristalería, así como de las máquinas y recipientes es fundamental, por ello el adjudicatario debe mantener un correcto estado de limpieza de todo ello, aplicando el protocolo de limpieza correspondiente. Es responsable de aplicar con la frecuencia, contenido e intensidad que requieran las instalaciones y los utensilios utilizados, programas de limpieza adecuados y especialmente tras cada sesión de servicio de alimentos (desayunos, comidas, meriendas, cenas...).

Unas inadecuadas **condiciones de transporte y almacenamiento de los alimentos**, en cualquiera de sus fases, contribuyen a su posible contaminación por gérmenes patógenos. Para evitar esto, el adjudicatario deberá tener en cuenta y adoptar las pautas adecuadas siguientes:

a) Utilizar vehículos de transporte isotermos y refrigerados, adecuados para mantener durante el transporte la temperatura necesaria para cada alimento. La zona de carga y el propio vehículo deberán estar permanentemente limpios y secos. Los vehículos que utilice el adjudicatario deberán contar con un Plan de Limpieza de la zona de carga.

b) No depositar los alimentos directamente sobre el suelo del vehículo.

c) En las operaciones de carga y descarga no dejar las puertas del vehículo abiertas innecesariamente con el fin de evitar la entrada de insectos, polvo, etc., y la pérdida de frío.

d) Evitar el exceso de humedad ya que favorece el crecimiento de los gérmenes.

e) En los almacenes y cámaras, el adjudicatario dispondrá de dispositivos de medida de temperatura y humedad, de lectura periódica (al menos una vez al día), susceptibles de integrarse en los sistemas de control informático mediante señales monitorizadas.

f) Nunca se almacenarán los alimentos, sea cual sea su estado de elaboración, directamente sobre el suelo sino en estanterías adecuadas y ventiladas.

g) Almacenar siempre los alimentos en locales aislados del exterior con protección adecuada contra insectos (telas mosquiteras en ventanas, aparatos de electrocución homologados, etc.), ya que éstos pueden actuar como vehículos en la contaminación (heces, orinas, etc.).

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 16 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

h) Almacenamiento separado de los alimentos crudos y los cocinados o precocinados, con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.

i) Proteger los alimentos almacenados mediante envolturas de material inocuo o envases herméticos (platos cocinados, carnes y pescados crudos, restos de latas abiertos, salsas etc.).

j) Mantener en condiciones de refrigeración, o congelación según el caso, todos los alimentos perecederos y semi-perecederos:

   1. Se debe tener en cuenta la capacidad frigorífica para no sobrecargar las cámaras, ya que se prolongaría el tiempo preciso para alcanzar el enfriamiento necesario en el corazón del producto (de 2ºC a 8ºC para alimentos refrigerados y de –12ºC a –25ºC para congelados).

   2. Disponer en las cámaras de conservación y en los abatidores de temperatura, de termómetros o sondas de temperatura adecuadas para detector de oscilaciones en las temperaturas que puedan influir negativamente en las condiciones de conservación de los alimentos, así como su almacenamiento en un archivo histórico informatizado de temperaturas en dichos espacios.

Para cada uno de los espacios destinados al objeto de la presente contratación, el adjudicatario dispondrá en todo momento de un **Sistema de Autocontrol** que deberá estar sellado por cada organismo sanitario competente según el hospital de la Agencia Pública Sanitaria Poniente. Para los contenidos de dicho Sistema de Autocontrol se estará preferentemente a lo dispuesto en las especificaciones publicadas en todo momento por la Junta de Andalucía (https://www.juntadeandalucia.es/organismos /saludyfamilias /areas /seguridad-alimentaria /normativa-publicaciones /paginas /documentacion-sistemas-autocontrol.html). Debe pues contener los 3 grandes apartados siguientes y con el desglose enumerado:

A. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL Y DESCRIPTIVOS DE LA ACTIVIDAD

A.1.Identificación del Documento.

A.2. Índice del Documento.

A.3. Equipo responsable.

A.4. Términos de referencia.

A.5. Descripción de los productos (Fichas Técnicas).

A.6.Flujos de Productos sobre Plano.

B. PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGH)

B.1.Plan de Control del agua apta para el consumo humano.

B.2.Plan de Limpieza y Desinfección (L+D).

B.3.Plan de Control de plagas: Desinsectación y Desratización (D+D).

B.4.Plan de Mantenimiento de instalaciones y equipos.

B.5.Plan de Mantenimiento de la cadena de Frío.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 17 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

B.6. Trazabilidad (Rastreabilidad) de los productos.

B.7. Plan de Formación de Manipuladores de Alimentos.

B.8. Plan de Eliminación de Subproductos animales y otros residuos y de aguas residuales.

B.9. Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores.

C. PLAN APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL)[3]

C.1.Diagrama de Flujo del Proceso.

C.2.Análisis de Peligros y Medidas de control.

C.3.Determinación de los PCC´s (Puntos de Control Críticos).

C.4. Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC.

C.5. Establecimiento del Sistema de Vigilancia para cada PCC.

C.6. Establecer las Medidas Correctoras.

C.7. Establecimiento de procedimientos de Comprobación del Sistema.

C.8. Sistema de Documentación y Registro

En el Programa del Servicio de Alimentación, el adjudicatario indicará para cada una de las fases por las que pasa el proceso de elaboración de los productos hasta su servicio al consumidor, qué medidas de control de inocuidad y de control de la calidad implementará de resultar adjudicatario.

Una vez finalizados los sistemas de autocontrol serán entregados al Responsable de Infraestructuras respectivo de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, quienes podrán proponer las modificaciones oportunas que deberán ser implementadas de forma inmediata por el adjudicatario.

2.3. ELABORACIÓN DIETAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

2.3.1. CÓDIGO DE MENÚS ESTIVAL E INVERNAL

La empresa adjudicataria definirá el **Código de Menús Estival y el Código de Menús Invernal** a elaborar para los periodos siguientes abril-septiembre (estival) y octubre-marzo (invernal) respectivamente, debiendo realizarse con matizaciones para cada hospital, si fuesen necesarias, y con inclusión de los distintos tipos de dietas y requisitos del presente PPT. Por su parte, el personal designado por la Agencia Pública Sanitaria Poniente deberá realizar su aprobación, proponiendo para ello las modificaciones que estime oportunas. El Código de Menús Estival e Invernal debe cumplir en todo momento los siguientes requisitos mínimos:

3 El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control, tendentes a asegurar la inocuidad.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 18 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

1. Ajustarse al Código de Dietas definido en el presente PPT o actualizaciones que por motivos de índole asistencial se determinen por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.
2. Las dietas suponen el detalle por separado de ingestas para desayuno, comida, merienda y cena.
3. Debe indicarse, para cada una de las 4 ingestas, el nombre de los platos, los productos alimenticios que los componen y la información nutricional (valor energético, proteínas en gramos, lípidos en gramos e hidratos de carbono en gramos).
4. Debe diferenciarse la oferta de dietas para cada hospital de la Agencia.
5. Toda la oferta diaria de **dietas corrientes o basales de adulto y pediátricas** debe incluir, para comidas y cenas, **la posibilidad de elegir, como mínimo, entre 2 primeros y 2 segundos.**
6. Para el caso de las dietas corrientes o basales de adulto y pediátricas, deberán transcurrir 14 días para poder repetir la misma propuesta para el caso de comidas y cenas, y 7 días para el caso de desayunos y meriendas.
7. Todas las dietas pediátricas deberán servirse con vajilla que resulte atractiva y adaptada a la edad del menor.
8. Para el resto de las dietas diferentes a las corrientes o basales deberá establecerse una frecuencia de repetición de los menús no inferior a 7 días. La Propuesta de Código de Menús Estival e Invernal, pues, deberá incluir al menos 7 propuestas para cada tipo de dieta terapéutica establecida en el presente pliego a confeccionar consecutivamente cada día de la semana.
9. Se valorará muy positivamente la oferta de diferentes opciones de primer y de segundo plato en alguna dieta no corriente o basal, aplicando igualmente una frecuencia de no repetición de al menos 7 días.
10. Los meses que comprenden los periodos estival e invernal pueden modificarse de común acuerdo.

Los códigos de menús que se vayan diseñando para cada periodo correspondiente deberán cumplir estrictamente las especificaciones recogidas en el presente PPT. Cada código de menús elaborado por la empresa adjudicataria seguirá el siguiente procedimiento de aprobación:

1. Envío por email a la Subdirección de Procesos Industriales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.
2. El personal designado por la Agencia Pública Sanitaria Poniente responderá por email al adjudicatario, en el plazo máximo de 15 días, con las observaciones al código de menús propuesto.
3. La empresa adjudicataria realizará los cambios propuestos en el código de menús, pudiendo para ello solicitar reunión formal para realizar las oportunas aclaraciones.
4. Cada Código de Menús a aplicar en la Agencia Pública Sanitaria Poniente deberá estar firmado, en cualquier caso, por la Dirección Asistencial y la Dirección de Enfermería.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 19 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

2.3.2. CÓDIGOS DE DIETAS

Bajo el nombre de Código de Dietas se definen en el presente PPT todas las dietas disponibles en cada hospital. Se trata de un abanico de opciones dietéticas programadas para pacientes ingresados que precisan recibir alimentación durante un tiempo más o menos prolongado. Abarca todas aquellas dietas correspondientes a las patologías más habituales en la Agencia Pública Sanitaria Poniente, con la finalidad de que la solicitud y su puesta en práctica sean entendidas fácilmente por los profesionales que intervienen en el servicio de alimentación de pacientes.

2.3.2.1. RECOMENDACIONES GENERALES SOBRE LAS DIETAS

Sin perjuicio de que la Agencia Pública Sanitaria Poniente pueda introducir los cambios que estime oportunos se contemplan las siguientes recomendaciones:

a) La ingesta total de grasa debe ser inferior al 30% de las calorías.

b) La ingesta de grasa saturada debe ser inferior al 10% de las calorías.

c) La ingesta de grasa poliinsaturada no debe exceder el 10% de las calorías.

d) La ingesta de colesterol no debe exceder los 300 mg/día.

e) La ingesta de hidratos de carbono debe constituir un 50% o más de las calorías, predominando los hidratos de carbono complejos.

f) La ingesta de proteínas debe proporcionar el resto de las calorías.

g) La ingesta de sodio no debe exceder los 3 g/día.

h) La cantidad total de calorías debe bastar para mantener el peso corporal recomendado para el individuo.

i) Debe consumirse una gran variedad de alimentos.

j) En las dietas especiales para diabéticos, hipercolesterolemia, etc., se efectuarán las restricciones del número total de calorías o de los distintos grupos de nutrientes, indicadas en cada caso.

k) En todas las dietas se indicará si son o no aptas para celíacos.

2.3.2.2. DIETA NORMAL O GENERAL

La dieta general va dirigida al paciente hospitalizado cuya enfermedad no requiere una modificación terapéutica. Debe proporcionar una nutrición adecuada, entre 2.500 y 3.000 calorías, con alimentos que el paciente pueda comer y que le resulten agradables.

Esta dieta tiene una variante SIN GRASAS, con los mismos ingredientes pero sin alimentos del grupo de las grasas, con lácteos descremados, carnes y pescados magros y aves cocinadas sin piel.

2.3.2.3. DIETA LÍQUIDA CLARA (DIETA LÍQUIDA)

Esta dieta proporciona alimentos claros y en estado líquido a temperatura ambiente. Su objetivo es proporcionar una fuente oral de líquidos fáciles de absorber, que no dejen

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 20 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

residuo y reduzcan al mínimo la estimulación del tracto gastrointestinal. Los alimentos recomendados son los siguientes:

- Sopas: caldos claros sin grasas.
- Bebidas: tés (normales o descafeinados) y otras infusiones, bebidas de cereales, bebidas de frutas con sabor artificial.
- Frutas: zumo de frutas (excepto zumos con pulpa, néctares, jugo de tomate y jugo de ciruelas).
- Dulces: azúcar, caramelos duros, miel.
- Varios: sal
- Suplementos: orales con elevado contenido calórico y libres de residuos.

Esta dieta tiene una variante SIN GRASAS, con los mismos ingredientes pero sin alimentos del grupo de las grasas, con lácteos descremados, carnes y pescados magros y aves cocinadas sin piel.

2.3.2.4. DIETA LÍQUIDA COMPLETA (DIETA SEMILÍQUIDA O SEMIBLANDA)

Proporciona alimentos en estado líquido o semilíquido a temperatura ambiente. Su objetivo es la administración de alimentación por vía oral a individuos incapaces de masticar, deglutir o digerir alimentos sólidos. Los alimentos recomendados son los siguientes:

- Sopas: caldos, cremas licuadas o coladas.
- Bebidas sin gas: café, tés (normales o descafeinados) y otras infusiones, bebidas de cereales, bebidas de frutas con sabor artificial.
- Carnes: ninguna.
- Grasas: mantequilla, margarina, nata.
- Leche: leche y bebidas que contienen leche**, yogur (sin semillas, ni frutos secos, ni trozos de fruta) o cacao.
- Almidón: cereales preparados refinados.
- Verduras: jugo de verduras, puré de verduras.
- Frutas: zumo de frutas*.
- Postres: gelatina, sorbete, helado, natillas**, pudin**, polos.
- Dulces: azúcar, caramelos duros, miel.
- Varios: sal, pimienta, condimentos suaves tolerados.
- Suplementos: todas las fórmulas enterales líquidas de sustitución de comidas.

* Algunos pacientes quirúrgicos pueden no tolerar las bebidas y zumos carbonatados.

** Algunos pacientes muestran durante el postoperatorio una intolerancia transitoria a la lactosa. Puede modificarse la dieta introduciendo leche con lactosa hidrolizada o productos sin lactosa.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 21 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Esta dieta tiene una variante SIN GRASAS, con los mismos ingredientes pero sin alimentos del grupo de las grasas, con lácteos descremados, carnes y pescados magros y aves cocinadas sin piel.

2.3.2.5. DIETA EN PURÉ

Es una dieta de consistencia modificada. La dieta en puré incluye alimentos líquidos, en puré y colados. Su objetivo consiste en proporcionar alimentos que no precisen masticación y resulten fáciles de deglutir. Los alimentos recomendados son los siguientes:

- Sopas: caldos, cremas o purés.
- Bebidas sin gas: todas.
- Carnes: carne o ave en puré o pasados por la licuadora.
- Quesos: empleados en una salsa, sopas o guisos pasados por la licuadora o requesón.
- Grasas: mantequilla, margarina, nata o sustitutos de la nata, aceite, salsa de carne, salsa bechamel, nata montada.
- Leche: leche y bebidas que contienen leche, yogur (sin semillas, ni frutos secos, ni trozos de fruta), cacao.
- Almidón: cereales preparados refinados, puré de patatas.
- Verduras: coladas o en puré, jugo de verduras.
- Frutas: coladas o en puré, zumo de frutas.
- Postres: gelatina, sorbete, helado (sin semillas, ni frutos secos, ni trozos de fruta), natillas, pudin, polos.
- Dulces: azúcar, caramelos, miel, gelatina, condimentos.
- Varios: todos los condimentos.

Como variante de las dietas en puré se encuentran las dietas por TURMIX o triturados. El adjudicatario aportará triturados industriales y homogeneizados, de marcas de garantía, conformes con la norma de aseguramiento de sistemas de la calidad UNE- EN-ISO9001-94.

Esta dieta tiene una variante SIN GRASAS, con los mismos ingredientes pero sin alimentos del grupo de las grasas, con lácteos descremados, carnes y pescados magros y aves cocinadas sin piel.

2.3.2.6. DIETA BLANDA

La dieta blanda es una dieta de consistencia modificada que aporta alimentos íntegros de consistencia blanda ligeramente condimentados y con un contenido de fibra moderadamente bajo. Los alimentos recomendados son los siguientes:

- Sopas: caldos, cremas, sopas ligeramente condimentadas.
- Bebidas: todas, EXCEPTO LAS GASEOSAS.
- Carnes y otros: carne picada, pescado o ave tiernos, huevos, requesón, queso sazonado suave, manteca de cacahuete, guisos ligeros.
- Grasas: mantequilla, margarina, nata o sustitutos de la nata, aceites, salsas.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 22 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

- Leche: leche y bebidas que contienen leche, yogur (sin semillas, ni frutos secos), cacao.
- Almidón: cereales preparados o refinados listos para tomar, patatas, arroz, pastas, pan blanco de trigo refinado, panecillos.
- Verduras: verduras blandas cocidas y tomate. Limitar la ingesta de verduras flatulentas y maíz de grano entero.
- Frutas: fruta en compota, cocida o en conserva, fruta fresca blanda, zumos de frutas no ácidos.
- Postres: gelatina, sorbete, helado (sin frutos secos), natillas, pudín, tarta, galletas sin nueces o coco, polos.
- Dulces: azúcar, caramelos, miel, gelatina.
- Varios: condimentos ligeros.

Dentro de este tipo de dieta se deberá tener especial atención cuando se prescriba la DIETA BLANDA MECÁNICA. Siendo ésta una dieta para pacientes con dificultad en la masticación, por lo que sus componentes deben ser compatibles con la facilidad en cuanto a masticación y deglución.

Esta dieta tiene una variante SIN GRASAS, con los mismos ingredientes pero sin alimentos del grupo de las grasas, con lácteos descremados, carnes y pescados magros y aves cocinadas sin piel.

2.3.2.7. DIETA ESPECIAL OVO-LACTO-FARINÁCEA

Se trata de una dieta blanda (ovo), utilizada en los pacientes ulcerosos o con hemorragias digestivas y que consta de los siguientes alimentos:

- Leche.
- Productos lácteos (flan, natillas, yogurt, helado, queso fresco).
- Huevos (pasados por agua, escalfados o en tortilla francesa)
- Cereales (pan, galletas, magdalenas, papillas de cereales).
- Puré de patata.

2.3.2.8. DIETA ESPECIAL DE GASTRECTOMIZADO (DE RESECADO GÁSTRICO O ANTIDUPING)

Se trata de una dieta blanda repartida en 4-5 tomas según la tolerancia del paciente y con las siguientes restricciones:

- Evitar el azúcar, la miel, el almíbar y otros alimentos con elevado contenido en azúcar.
- Evitar la leche y otros productos que contengan lactosa.
- Limitar la ingesta de alimentos líquidos durante las comidas. Debe estimularse la adecuada ingesta de líquidos fuera de las comidas principales, para evitar la deshidratación.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 23 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

2.3.2.9. DIETA ESPECIAL RICA EN RESIDUOS

Se trata de una dieta normal, con predominio de alimentos ricos en fibra (legumbres, verduras y hortalizas, frutas) e integrales.

2.3.2.10. DIETA ASTRINGENTE

Una dieta astringente o sin residuo, interesa cuando se precisa una excreción no muy fluida, no muy abundante, que no provoque híper peristaltismo intestinal.

2.3.2.11. DIETA DE PROTECCIÓN GÁSTRICA

Se trata de una dieta blanda sin excitantes (no café, no té, ni bebidas con cola y condimentos suaves).

2.3.2.12. DIETA DE DIABÉTICO

Se trata de un tipo de dieta administrada a este tipo de enfermos que pueden precisar de 5 o 6 tomas diarias (desayuno, a media mañana, comida, merienda, cena y toma de 24 horas). El aporte calórico se ajustará en función del paciente y por defecto deberá tener 2.000 cal/día, si no se comunica lo contrario.

La distribución de los nutrientes debe ser la apropiada a este tipo de enfermos: carbohidratos saludables, alimentos en general con alto contenido en fibra, pescados (excepto frito y con altos niveles de mercurio) y alimentos con grasas monoinsaturadas o poliinsaturadas.

2.3.2.13. DIETA SIN SAL

Engloba cualquier tipo de dieta especificada con la característica de no incluir sal entre sus condimentos.

2.3.2.14. DIETA PEDIÁTRICA

En este apartado se incluyen cuatro diferenciaciones:

- Niño mayor de 10 años. Dieta variada de 2500 a 3000 cal.
- Niño mayor de 7 años. Dieta variada de 2000 a 3000 cal.
- Niño de 2 a 7 años. Dieta variada de 1300 a 1700 cal.
- Niño menor de 2 años Opción potito.

2.3.2.15. OTRAS DIETAS ESPECIALES

En este apartado se incluyen aquellas dietas especiales que siendo distintas de las anteriores, sean prescritas por los facultativos de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, acordes con las necesidades del paciente. En este grupo se engloban dietas por ejemplo, de 2000 calorías en pacientes diabéticos sin nefropatía, de 1600 cal de diabéticos sin

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 24 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

nefropatía, dietas hipocalóricas, dieta laxante, dieta vegetariana, dieta maternal etc., así como dietas religiosas.

2.3.2.16. MENÚS ESPECIALES O EXTRAORDINARIOS

En las fechas y días señalados se elaborarán menús especiales o extraordinarios, sin variar el precio unitario, con los que se festeje o pondere adecuadamente la importancia de la fecha.

2.3.3. OTRAS ESPECIFICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIETAS

Se atenderán por el adjudicatario las siguientes prescripciones relacionadas con la elaboración de dietas, con la atención al usuario y con el confort percibido en la prestación:

- Control de emplatado y personalización de las dietas prescritas a cada paciente. Seguimiento informático.
- Control de temperatura por medio de los carros de regeneración, asegurando que los menús llegan a su punto de cocción, acabado y temperatura de consumo, en el momento de su servicio al paciente.
- Servicio de camareros a cargo del adjudicatario, en planta, para realizar la comanda de las ingestas diarias, con explicación de los componentes y sugerencias de menús, en los pacientes sin dietas limitativas, entrega y recogida de bandejas.
- Amplio catálogo de selección de productos que cubran las necesidades dietéticas establecidas terapéuticamente.
- Presentación atractiva de los menús. Dicha presentación se refiere a una adecuada temperatura, una adecuada presentación de los productos, un olor y sabor agradables, una adecuada limpieza de la vajilla y cubertería, un adecuado aspecto del medio de soporte de los alimentos (bandeja), etc.
- El personal del adjudicatario realizará la visita para formular el pedido de las ingestas, servirá las bandejas a los pacientes y las retirará una vez terminada la ingesta.
- Deberá proporcionar material para menaje, bandejas y tapas de características especiales para pacientes de Salud Mental (por ejemplo, policarbonato o polipropileno).
- Deberá proporcionar material para menaje, bandejas y tapas de diseños especiales para pacientes pediátricos.
- A la retirada de las bandejas, el personal del adjudicatario indagará sobre el nivel de satisfacción del paciente con respecto al menú y registrará informáticamente datos sobre el nivel de ingesta, indicaciones del paciente sobre calidad, sabor o demás aspectos del menú y cualquiera otra indicación que permita una mejora del servicio. El adjudicatario tratará los resultados de las encuestas de satisfacción y asignará un sistema de puntuación a cada menú en función de las opiniones reiteradas por los pacientes. Al menos con carácter trimestral, presentará los resultados de tales encuestas.
- La Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá designar una persona que permanezca de forma habitual en la cocina y demás dependencias de la misma y supervise la totalidad de los procesos seguidos en la misma.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 25 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

2.4. HORARIO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

El Servicio de Alimentación se prestará todos los días del año en el horario que permita la realización de las actividades de preparación, distribución y recogida de cada una de las ingestas que componen el servicio. Los horarios de entrega serán:

- Desayuno: entre las 09:00 h y las 09:30 h.
- Almuerzo: entre las 13:00 h y las 14:00 h.
- Merienda: entre las 17:00 h y las 17:30 h.
- Cena: entre las 20:00 h y las 21:00 h.

Para cada ingesta, la recogida de las bandejas se realizará como mínimo una hora después de la entrega y como máximo 2 horas tras dicha entrega.

En particular, el horario de los procesos de recepción, almacenamiento, preparación y elaboración que se lleven a cabo fuera del recinto de la Agencia Pública Sanitaria Poniente será competencia exclusiva del adjudicatario, siempre que asegure el suministro regular y constante de los productos y materias precisos. En este sentido, para el caso de los hospitales de alta resolución, el adjudicatario deberá asegurar y garantizar permanentemente la existencia de alimentos en el hospital, suficientes para cubrir las necesidades de consumo durante al menos dos días.

Para los procesos que se desarrollen en las instalaciones del hospital respectivo, se podrán fijar horarios diferenciados, compatibles con el funcionamiento del centro, evitando en todo momento las interferencias con los horarios de los servicios sanitarios.

La Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá establecer en determinadas jornadas del año, horarios extraordinarios de funcionamiento con ocasión de festividades o eventos especiales.

2.5. SERVICIOS ADICIONALES ESPECIALES

El Servicio de Alimentación a Pacientes supondrá, adicionalmente, que el adjudicatario deberá suministrar a demanda del personal designado por la Agencia Pública Sanitaria Poniente, aquellos productos extras que sean autorizados y con especificación del paciente al que va destinado, siendo suministrado como norma general con la bandeja del desayuno o cena. Este servicio adicional especial será denominado en el presente PPT como Servicio de Extras para Pacientes.

Igualmente, tal y como se ha mencionado en el objeto de la presente contratación, se deberán elaborar y disponer en los lugares designados al efecto, los desayunos y meriendas correspondientes a dietas normales para aquellos profesionales que por motivos estrictamente de asistencia sanitaria no puedan abandonar las dependencias de la Unidad a la que pertenecen. Este servicio adicional especial será denominado en el presente PPT como Servicio de Alimentación para Personal de Planta.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 26 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

2.6. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN, MUESTRAS Y CATAS

Las materias primas, los ingredientes de los menús, los condimentos, las sustancias saborizantes, aromatizantes, etc., y demás productos integrantes de los alimentos destinados a la ingesta de los pacientes y profesionales, deben responder a criterios de máxima calidad y seguridad alimentaria.

El adjudicatario presentará en su oferta información detallada de los criterios de calidad de las materias primas que utilizará, con el mayor detalle posible, pudiendo ser inspeccionado en cualquier momento de la vigencia del contrato y objeto de penalización y hasta resolución de contrato en caso de no cumplirse.

Las frutas frescas corresponderán a la producción llamada de temporada en el entorno geográfico español.

Se ofrecerán menús con materias primas exentas de gluten para las dietas de pacientes o usuarios celíacos, así como productos integrales.

Se valorarán positivamente aquellas ofertas que incorporen medidas referentes a la inclusión en los menús de productos ecológicos, saludables y de comercio justo, pudiendo incluso presentar en las opciones de almuerzo/cena platos confeccionados exclusivamente con productos ecológicos y/o saludables. Será valorado dentro del Proyecto Medioambiental de la presente contratación.

El adjudicatario, a efectos de control sanitario y trazabilidad, deberá implementar un sistema de archivo temporal de pruebas y testigos de cada una de las dietas que diariamente se sirvan. Tales pruebas estarán a disposición del propio adjudicatario, y de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, durante el período que se establezca, para verificar estado sanitario y deberán estar etiquetadas, localizables y conservadas en condiciones de temperatura adecuadas a su naturaleza y finalidad.

El personal autorizado de la Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá realizar catas de evaluación de cada una de las dietas o componentes de ella, con una antelación mínima de 2 horas al servicio de las mismas. De tales catas se dejará constancia mediante los formularios que procedan y serán objeto de tratamiento y archivo informático por el adjudicatario.

2.7. DEMANDA PREVISTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Según datos históricos y previsiones para la duración del presente contrato, la demanda estimada para el servicio es la siguiente:

HOSPITAL DE PONIENTE	**DESAYUNOS**	**COMIDAS**	**MERIENDAS**	**CENAS**	**DIETAS COMPLETAS**
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES (1)	48.520	54.003	46.207	48.467	50.678
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL EN PLANTA (3)	9.646		8.419		1.867
HOSPITAL EL TOYO	**DESAYUNOS**	**COMIDAS**	**MERIENDAS**	**CENAS**	**DIETAS COMPLETAS**
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES (1)	844	674	587	701	695
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL EN PLANTA (3)	2.273		305		289
HOSPITAL DE GUADIX	**DESAYUNOS**	**COMIDAS**	**MERIENDAS**	**CENAS**	**DIETAS COMPLETAS**
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES (1)	4.344	4.276	3.978	3.732	4.061

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 27 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL EN PLANTA (3)	2.372		2.741		519
HOSPITAL DE LOJA	**DESAYUNOS**	**COMIDAS**	**MERIENDAS**	**CENAS**	**DIETAS COMPLETAS**
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES (1)	1.485	1.371	1.134	1.233	1.313
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL EN PLANTA (3)	3.115		2.008		539

TOTAL ESTIMACIÓN DIETAS PACIENTES	56.747
TOTAL ESTIMACIÓN DIETAS PERSONAL	3.214
TOTAL ESTIMACIÓN DIETAS	**59.961**

(1): SERVICIO A PIE DE CAMA

(3): SERVICIO EN LUGAR DESIGNADO DE LA UNIDAD ASISTENCIAL CORRESPONDIENTE

Si bien el adjudicatario deberá considerar a todos los efectos para la presente contratación los conceptos por separado de desayuno, comida, merienda y cena, queda definido el concepto de dieta completa como el conjunto de desayuno, comida, merienda y cena con el siguiente reparto porcentual:

DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	DIETA COMPLETA
11,50%	43,50%	9,00%	36,00 %	100,00%

Se adopta como criterio de cálculo de las dietas completas el que resulta de, aplicando los porcentajes anteriores a las cantidades de desayunos, comidas, meriendas y cenas, redondear sin cifras decimales, considerando la suma en una unidad solo si la cifra después de la coma es 5 o mayor.

Como se ha indicado anteriormente, la demanda expuesta tiene carácter estimado y por lo tanto no supone obligación para la Agencia Pública Sanitaria Poniente o ni genera derechos de facturación para el adjudicatario quien, en todo caso, estará obligado a servir las dietas efectivamente demandadas.

Por otro lado, como se ha indicado en apartados anteriores, existirá la posibilidad de petición desde las unidades asistenciales (organizadas por ubicaciones físicas en el programa informático) de extras, cuyo desglose por conceptos e importes unitarios (IVA incluido) se muestran en el Anexo V. Durante la ejecución del contrato se podrán eliminar aquellos conceptos que estime más convenientes la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente o bien añadir otros nuevos que, en todo caso, supondrán importes unitarios acordes con los productos existentes en el anexo.

2.8. PRODUCCIÓN EXTERNA DESDE LA COCINA CENTRAL EN EL HOSPITAL DE PONIENTE

La Agencia Pública Sanitaria Poniente, propietaria de la Cocina Central de Producción situada en sus instalaciones de HP, concede durante el plazo de vigencia del presente contrato el uso y disfrute de la capacidad productiva remanente que quede disponible de

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 28 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

dicha cocina para realizar la producción externa de menús, tanto para centros privados como públicos, a la empresa adjudicataria.

Para ello, se fija como contraprestación el abono a la Agencia Pública Sanitaria Poniente de un canon en concepto de menús elaborados y suministrados desde la Cocina Central de Producción para clientes externos previsibles de la empresa adjudicataria, con dos componentes:

1. Canon fijo: correspondiente al primer tramo de la siguiente tabla
2. Canon variable: en función del número medio diario de menús que durante un mes de facturación sean destinados a producción externa, según la siguiente tabla.

MENÚS DIARIOS		Canon (€ sin IVA/menú) (*)	Importe Mensual (s/IVA)
Desde 0 (***)	hasta 2.400		5.000,00 €
Desde 2.401	hasta 3.000	0,075 €/menú	6.843,75 €
Desde 3.001	hasta 3.500	0,080 €/menú	8.516,67 €
Desde 3.501	hasta 4.000	0,100 €/menú	12.166,67 €
Desde 4.001	hasta 4.500	0,110 €/menú	15.056,25 €
Desde 4.501	hasta 5.000	0,120 €/menú	18.250,00 €
Desde 5.001**		0,140 €/menú	

* Menú: Producción de 1 plato de primero y 1 plato de segundo.

** A partir de esta cantidad de menús diarios medios mensuales el importe mensual se obtendrá multiplicando la cantidad indicada (0,14 €/menú sin IVA) por el número total de menús diarios producidos en el mes considerado.

*** Para considerar el canon variable, no tendrá efecto en ningún caso el primer tramo de 0 hasta 2.400 menús diarios (Ejemplo: Producción 3.250 menús diarios, mes 30 días: 97.500 menús. Canon menú: 0,080 €/menú. Cuota total: 7.800,00 €. De los cuales, Cuota Fija: 5.000,00 €, Cuota Variable: 2.800,00 €).

La producción externa supondrá la consideración de las siguientes especificaciones:

- Las bandejas destinadas a producción externa ubicadas en las cámaras de almacenamiento previas a su transporte deberán estar claramente identificadas y diferenciadas de las correspondientes a la producción destinada a la Agencia Pública Sanitaria Poniente.
- El responsable designado para la ejecución y seguimiento del contrato por parte de la empresa adjudicataria comunicará por email dirigido al Responsable de Infraestructuras del HP, y siempre con al menos 48 horas de antelación, las franjas horarias y días de la semana que se destinarán a la elaboración de dietas para producción externa, así como cualquier modificación que se produzca.
- La empresa adjudicataria deberá colaborar en todo momento con el personal designado por la Agencia Pública Sanitaria Poniente para facilitar la comprobación del número efectivo de menús destinados a producción externa, así como de la capacidad

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 29 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

técnica máxima de producción con el equipamiento y medios humanos destinados al efecto.

El canon de producción establecido tiene carácter de mínimo, por lo que el licitador podrá ofertar por el mismo importe o superior, nunca por importe inferior a la licitación ya que quedaría excluido de la presente contratación.

2.9. MEDIOS PERSONALES

Dada la posibilidad de que el adjudicatario pudiera desarrollar varias líneas de producción (para la Agencia Pública Sanitaria Poniente y para otros Organismos o Empresas), se hace necesario diferenciar entre dos grupos de personal del adjudicatario:

a) Personal ligado a la producción de la Agencia Pública Sanitaria Poniente: es aquel personal que se destina a la producción y distribución de las dietas necesarias estimadas para pacientes y profesionales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente según el presente PPT y que es objeto de subrogación (ver Anexo VI).

b) Personal para producción externa: es aquel personal que el adjudicatario pudiera necesitar ligado a la introducción de nuevas líneas de producción para otros Organismos o Empresas que no dependan de la Agencia Pública Sanitaria Poniente. Personal que a todos los efectos corresponde al adjudicatario y que en ningún caso será objeto de subrogación en posteriores adjudicaciones. Dicho personal se destinará necesariamente a otras líneas de producción diferenciadas de la propia para la Agencia Pública Sanitaria Poniente. Dicho personal deberá gozar de las mismas garantías legales, económicas y de cualificación profesional, del primer grupo de trabajadores

Se recoge a continuación los aspectos relacionados con los medios personales, debiendo especificar y aportar la información requerida en todo momento de forma diferenciada para cada grupo de sus profesionales. En cualquier caso, deberá informar de cualquier incorporación nueva que se produzca en cualquiera de estos grupos debiendo requerir autorización de la Agencia Pública Sanitaria Poniente en el caso de incorporación de personal en el grupo primero, es decir, de personal ligado a la producción de dietas para la Agencia Pública Sanitaria Poniente:

- El personal del adjudicatario, que presta sus servicios en jornada completa o parcial, deberá estar perfectamente uniformado e identificado.
- Será el adecuado, en número, categorías laborales y formación, para cumplir con las funciones relacionadas con el Servicio de Alimentación objeto de este contrato.
- El adjudicatario mantendrá actualizado en todo momento un listado similar al mostrado en el Anexo VI con indicación del porcentaje de participación en cada una de las fases y procesos del servicio.
- El adjudicatario dispondrá, a requerimiento de la Agencia Pública Sanitaria Poniente de documentación acreditativa para cada profesional de su alta en el régimen que corresponda de la Seguridad Social, de su capacitación como manipulador de alimentos y de aptitud para el puesto de trabajo.
- Los empleados que tengan la condición de manipuladores de alimentos deberán observar las prescripciones sobre normas de seguridad alimentaria, higiene y protocolos de manipulación establecidos en los presentes pliegos. El personal que incumpla tales obligaciones deberá ser relevado de la prestación por el adjudicatario de forma inmediata, a iniciativa de éste o a petición de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 30 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

- El personal mínimo adscrito al Servicio de Alimentación será en todo caso el suficiente para atender con diligencia y eficacia todas las tareas que tiene a su cargo el adjudicatario, con estricto cumplimiento de las jornadas de trabajo y de las funciones asignadas a cada una de las categorías, de acuerdo con la normativa laboral que resulte de aplicación.
- El adjudicatario deberá disponer en el Hospital de Poniente de personal asistente a pie de cama en horario de mañana y de tarde, preferentemente con formación acreditada en dietista, para complementar el servicio pie a cama a pacientes, informando a los pacientes de tipos de dietas y terapéutica asociada, realizando la recogida de la elección de dieta de pacientes, recogida del grado de satisfacción del usuario mediante encuestas in situ, resolución de quejas y trato con el paciente en general.
- El adjudicatario designará un Representante de su empresa en la Agencia Pública Sanitaria Poniente, a jornada completa, dedicación exclusiva y de presencia física. El empleado que lo ocupe estará habilitado por el adjudicatario para, en relación con el servicio, adoptar y ejecutar decisiones en su nombre y asumirá la representación permanente del adjudicatario con la Dirección de Gestión para el seguimiento del servicio contratado. Será igualmente responsable del resto de las prestaciones a cargo del adjudicatario con iguales facultades frente a todas ellas. Se valorará la capacitación de la persona designada.
- El personal del adjudicatario deberá someterse a los controles médicos y de salud que se determine en el Programa del Servicio de Alimentación y en la normativa de riesgos laborales. En todo caso, serán frecuentes tales controles médicos y como máximo cada seis meses y en todo caso, siempre que se detecte algún foco de infección o así se acuerde en cualquier momento por la Agencia Pública Sanitaria Poniente
- El adjudicatario presentará en su oferta los uniformes a utilizar, las prendas que lo componen, su uso y las normas de uso e higiene mínimas del personal que preste sus servicios en las cocinas. Tales uniformes deberán ser diferenciados de los utilizados por los profesionales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.
- Los uniformes deberán llevar impreso el nombre del adjudicatario, así como una leyenda alusiva al servicio, del tipo “Alimentación”. Además, podrá llevar impresos las marcas, nombres o logotipos que la Agencia Pública Sanitaria Poniente pudiera establecer para los colectivos que prestan sus servicios en ella. Los empleados del adjudicatario portarán asimismo tarjetas o credenciales identificativas conjuntamente con el uniforme correspondiente.
- La Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá solicitar al adjudicatario un informe, en el que no estén los datos identificativos del personal ni haya datos que permita su identificación, sobre los resultados generales obtenidos en los reconocimientos médicos del personal manipulador de alimentos, que de acuerdo con la legislación vigente, se practiquen a los empleados que presten el servicio y si de ellos se deduce la presencia de empleados que sean portadores de enfermedades incompatibles con su condición de manipuladores de alimentos.
- Así mismo, el adjudicatario deberá comunicar a la Agencia Pública Sanitaria Poniente, por el medio más rápido posible y con carácter inmediato aquellos casos en que se detecten en sus trabajadores enfermedades de declaración obligatoria (EDO), adoptando por su parte y forma inmediata las medidas preventivas que resulten adecuadas para evitar contagios o propagación de la enfermedad.
- El personal del adjudicatario estará encuadrado en su Convenio Colectivo correspondiente, según las normas vigentes, dado de alta en el régimen

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 31 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

correspondiente de la Seguridad Social y al corriente de todas las obligaciones que la legislación vigente impone a las empresas en sus relaciones laborales. No tendrá dependencia laboral ni de otro tipo con respecto a la Agencia Pública Sanitaria Poniente, ni generará derecho laboral alguno frente a la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

- El adjudicatario deberá cubrir las vacantes o las bajas siempre que las mismas afecten al normal funcionamiento del servicio. Asimismo, en caso de vacaciones del personal deberá prever la contratación del personal de refuerzo necesario. El personal de refuerzo, temporal o eventual que contrate deberá realizar las acciones formativas mínimas que le habiliten para el desempeño de su trabajo en igualdad de habilidades y conocimientos que el personal de plantilla.
- El adjudicatario vendrá obligado a cumplir y acatar todo lo que regule el Reglamento de Régimen Interno de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, así como a coordinarse en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Planes de Autoprotección y Emergencias y cualquier otro que afecte a los diferentes colectivos de personal que prestan sus servicios en los diferentes hospitales de la Agencia.

Sin perjuicio de la incorporación del personal que tenga la condición de subrogable, la naturaleza pública de la agencia obliga a establecer unas recomendaciones a observar por el adjudicatario para nuevas contrataciones y para sus planes de formación:

- Los procesos de selección de personal deberán ser lo más objetivos y transparentes posibles, por lo que se recomienda que aquellos puestos de trabajo cuyo desempeño íntegro esté previsto que se lleve a cabo en la Agencia y que no vayan a ser cubiertos con personal perteneciente con anterioridad a la plantilla del adjudicatario, sean ofertados durante un plazo determinado mediante Anuncio en medios de difusión de ámbito regional o nacional.
- Se potenciará entre el personal del adjudicatario valores tales como la eficiencia, la rigurosidad técnica, la implicación en el cumplimiento del servicio y el servicio al cliente.
- El adjudicatario está obligado a formar a su personal mediante las acciones programadas necesarias. A tal fin, el adjudicatario elaborará un Programa de Formación para la implantación del servicio en la Agencia Pública Sanitaria Poniente, por medio del cual el personal será instruido y formado con carácter obligatorio antes del inicio de la prestación del servicio y/o de su incorporación, acerca del contenido técnico y funcional de su puesto de trabajo, de los protocolos aplicables y su obligatoriedad, del Programa del Servicio de Alimentación y del marco de relaciones en la Agencia Pública Sanitaria Poniente. El adjudicatario facilitará a la Agencia Pública Sanitaria Poniente dicho programa de formación y ésta podrá supervisar su ejecución.
- Con frecuencia no superior al año, se organizarán reuniones formativas, fomentándose por parte del adjudicatario la realización de estudios, sugerencias, propuestas de mejora o trabajos técnicos o científicos de su personal, relacionados con el funcionamiento del servicio. De su organización y programa se dará cuenta obligatoriamente a la Agencia Pública Sanitaria Poniente.
- El adjudicatario se obliga a cumplir y a hacer cumplir a sus empleados el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y todos los reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo y coordinación de actividades empresariales en el seno de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 32 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

- El adjudicatario será el único responsable de los incumplimientos en los que, con respecto a su personal, pueda incurrir en materia de formación, por lo que mantendrá indemne a la Agencia Pública Sanitaria Poniente de cualquier daño o perjuicio que se derive de los mismos.

2.10. OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Durante la ejecución del contrato, se introducirán las mejoras técnicas o procedimentales que se consideren convenientes o necesarias, y siempre que las mismas no impliquen una modificación del contrato o una alteración en el precio de este.

En relación con los accesos a los espacios destinados al objeto de la presente contratación:

a) El adjudicatario ostenta el derecho de impedir el acceso o la permanencia en las instalaciones de las cocinas de cualquier persona ajena a las prestaciones del presente contrato. Las personas designadas para la supervisión y seguimiento del servicio y el personal directivo de la Agencia Pública Sanitaria Poniente podrán acceder a las instalaciones en cualquier momento, con el objetivo de su visita, inspección, auditoría, comprobación de los trabajos y actividades, etc. El derecho de acceso se ejercerá en cualquier momento, sin perjuicio del deber de vestir los atuendos de seguridad alimentaria preceptivos (gorro, calzas, batas, mascarillas o guantes), a cuyos efectos, el adjudicatario dispondrá en todo momento de una reserva específica y suficiente de prendas con este fin.

b) Los accesos a las cocinas deberán permanecer cerrados con llave siempre que en su interior no haya ningún empleado. El Servicio de Vigilancia y Seguridad de la Agencia Pública Sanitaria Poniente dispondrá en todo momento de copias de las llaves de acceso.

c) Las circunstancias anteriores deberán señalizarse adecuadamente mediante cartelería al efecto en los accesos a las cocinas. Para ejercer las facultades inherentes a la reserva del derecho de acceso o permanencia, el adjudicatario podrá recurrir al auxilio de los Vigilantes de Seguridad dependientes de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

d) Todas las dependencias, cámaras, áreas o zonas funcionales estarán rotuladas y nominadas mediante letreros o carteles que indiquen la zona y en su caso las advertencias obligatorias sobre acceso, estancia o condiciones especiales de trabajo.

En relación con las condiciones interiores:

e) El adjudicatario está obligado a instalar y mantener equipos de extracción de humos y renovación de aire que aseguren absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de las cocinas, y la ausencia de olores y humos provocados por la actividad en las mismas en cualquier punto de los hospitales.

f) El adjudicatario tiene la obligación de asegurar niveles de ruido en el interior de las cocinas y en las zonas cercanas o colindantes a la misma que se encuentren dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.

g) Deberá asegurarse igualmente el cumplimiento de las normas que, en materia de temperatura e iluminación en el interior de las cocinas y en las diferentes áreas y zonas de trabajo, resulten de aplicación.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 33 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

En relación con la acreditación de las peticiones por parte del personal designado por la Agencia Pública Sanitaria Poniente:

h) Las ingestas servidas se acreditarán mediante un sistema de albaranes de entrega que serán firmados por el responsable de la unidad asistencial en la que se encuentre ingresado el paciente o en la que se presten los servicios sanitarios al mismo. El sistema de albaranes de entrega podrá sustituirse por relaciones (en el caso de unidades de hospitalización) según número de cama o mediante procedimientos de comanda y recepción informatizados u otro procedimiento cualquiera que permita tener constancia del número de ingestas servidas en cada caso.

En relación con el traspaso del servicio:

i) El adjudicatario deberá facilitar y colaborar en el traspaso del servicio a nuevos adjudicatarios de tal modo que las prestaciones asociadas a la presente contratación no se vean afectadas y, por lo tanto, quede garantizado en todo momento el servicio de alimentación a los pacientes y profesionales.

3. DESARROLLO OPERATIVO DE LA PRESTACIÓN COMPLEMENTARIA

3.1. CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y DE PERSONAL

3.1.1. PROGRAMA DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS

La empresa adjudicataria deberá aportar, con carácter previo al inicio efectivo del contrato y aprobación firmada por el personal designado por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, un Programa Explotación de las Cafeterías que, cumpliendo las especificaciones recogidas a lo largo del presente PPT, marcará las directrices del servicio durante la ejecución del contrato. Deberá incluir los siguientes apartados y con idéntica numeración:

1. Modelo de Gestión de las Cafeterías. Deberá indicar el modelo de gestión del servicio, detallando circulaciones, distribuciones, indicaciones, etc.
2. Sistemas de trazabilidad y medidas de aseguramiento de las Garantías de Seguridad Alimentaria del PPT (apartado 2.2).
3. Sistema de registro y gestión de propuestas de mejora, reclamaciones, sugerencias y encuestas de satisfacción (apartado 8.2).
4. Otras propuestas relacionadas con el resto de las especificaciones técnicas exigidas en el presente PPT.

Para el mejor desarrollo del Programa de Explotación de las Cafeterías, cualquier empresa licitadora podrá solicitar, con la suficiente antelación, visita a las instalaciones actuales por medio de correo electrónico a la Unidad de Contratación Administrativa (contratación.administrativa@ephpo.es).

3.1.2. PRINCIPIOS, CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS

El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de los espacios destinados a cafeterías para el público y para el personal, en cada uno de los hospitales correspondientes de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, explotándolas a su riesgo y ventura y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente PPT.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 34 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

El modelo de explotación que se desea implantar en las cafeterías responde a una serie de principios y condiciones que lo inspiran y regulan. Todos ellos conforman un marco de derechos y obligaciones para el adjudicatario y la Agencia Pública Sanitaria Poniente:

a) Se trata de un servicio por el que el adjudicatario ordena, con sujeción a los pliegos, los factores productivos de las cafeterías para atender la demanda de público y de personal dentro de cada hospital.

b) La Agencia Pública Sanitaria Poniente aporta los espacios destinados a cafeterías de público y de personal así como las instalaciones y dotaciones actuales en las cafeterías que se encuentran prestando servicio en el momento actual (anexos III y IV).

c) El objetivo primordial para el adjudicatario de la explotación de las cafeterías es lograr alcanzar la máxima demanda posible de usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad de cada hospital.

d) La Subdirección de Procesos Industriales y de Servicios tendrá acceso a información actualizada (como máximo un mes de retraso) de la facturación que se realice tanto en la cafetería de público como en la de personal.

3.1.3. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE PÚBLICO

El adjudicatario prestará el servicio de forma regular y continuada, durante todos los días de la semana, desde las 07:45 horas hasta las 22:30 horas, en la cafetería de público. Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, exponiendo los motivos, la cual resolverá a su criterio.

El servicio de cafetería se prestará bajo la supervisión de los responsables de infraestructuras de cada hospital o personal delegado de la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente y con expresa sumisión a las obligaciones que devenguen de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo, dimanantes siempre del servicio público gestionado por el hospital en el que se ubica la cafetería.

El adjudicatario ofertará en la cafetería de público menú para el almuerzo y la cena que constará de:

a) Primero, a elegir entre tres opciones (una de ellas adecuada para una dieta hipocalórica).

b) Segundo, a elegir entre tres platos con hasta dos guarniciones (una de ellas adecuada para una dieta hipocalórica).

c) Postre, a elegir como mínimo, entre postres lácteos, helados y fruta del tiempo.

d) Pan embolsado (no industrial) y bebida, a elegir entre botellines de: agua, refrescos, cerveza de 1/3 y vinos de baja graduación.

e) Oferta diaria de menú infantil, al menos, en HP.

Exigencias nutricionales:

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 35 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

a) Aporte calórico mínimo: 1200 calorías

b) Equilibrio nutricional:

- Carbohidratos 50-55%
- Proteínas 10-15%
- Lípidos 30-35%

Las dietas podrán ser supervisadas por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, o persona o Unidad en quien delegue para lo cual se presentará una variedad de menús para cubrir al menos cuatro semanas de la temporada de invierno y otras cuatro para la de verano (mayo a septiembre). Igualmente, se deberá ofertar menús para cubrir un mínimo de cuatro semanas gastronómicas al año, y especiales para los días de Navidad y Año Nuevo.

Deberá aportar tarifa para las cafeterías de público antes del inicio de la presente contratación a la Subdirección de Procesos Industriales y de Servicios sin que, en ningún caso, pueda superar los precios de mercado en la zona de referencia. Los precios correspondientes no podrán ser objeto de revisión durante la ejecución del presente contrato. Los importes actuales se muestran en el Anexo IX.

La empresa adjudicataria deberá consensuar, con los responsables designados por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, la oferta visual de productos alimentarios con el objetivo de fomentar hábitos de vida saludables, así como la ingesta de alimentos con efectos positivos para la salud quedando expresamente prohibida la exposición en vitrinas, mostradores, imágenes o similares de bollería industrial ni alimentos ricos en grasas vegetales.

3.1.4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE PERSONAL Y COMEDOR DE PERSONAL

El horario de prestación del servicio en la cafetería de personal será:

a) En días laborables, de 7:30 h a 16:00 horas y de 20:00 h a 22:30 horas.

b) En sábados, domingos y festivos de 7:45 h a 16:00 h y de 20:00 h a 22:30 h.

Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, exponiendo los motivos, la cual resolverá a su criterio.

Dentro del horario de atención al personal de la Agencia Pública Sanitaria Poniente el adjudicatario servirá el almuerzo y cena al personal de guardia durante todos los días del año, y a los profesionales que por razones de actividad sean autorizados por la Agencia Pública Sanitaria Poniente. A lo largo del presente PPT esta prestación a profesionales se denominará Servicio de Alimentación de Personal de Guardia, pudiendo prestarse tanto en la cafetería de personal como en lugar designado por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente por motivos específicamente de actividad asistencial.

El adjudicatario ofertará en la cafetería de personal menú para el almuerzo y la cena que constará de:

a) Primero, a elegir entre tres opciones (una de ellas adecuada para una dieta hipocalórica).

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 36 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

b) Segundo, a elegir entre tres platos con hasta dos guarniciones (una de ellas adecuada para una dieta hipocalórica).

c) Postre, a elegir como mínimo, entre postres lácteos, helados y fruta del tiempo.

d) Pan embolsado (no industrial) y bebida, a elegir entre botellín de: agua, refrescos, cerveza de 1/3 y vinos de baja graduación

e) Se podrá variar por plato combinado, debiendo haber una carta con una variedad de al menos 5 variantes de platos combinados.

Exigencias nutricionales:

a) Aporte calórico mínimo: 1.200 calorías

b) Equilibrio nutricional:

- Carbohidratos 50-55%
- Proteínas 10-15%
- Lípidos 30-35%

Los precios de venta establecidos como máximo para cafetería de personal, así como las cantidades anuales estimadas, a los efectos exclusivos de valoración de la presente oferta, se recogen en Anexo VIII. Los precios correspondientes no podrán ser objeto de revisión durante la presente contratación.

Para el Servicio de Alimentación del Personal de Guardia el adjudicatario deberá disponer de terminales informáticos con lectura de la tarjeta identificativa de los profesionales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente que estén autorizados para el consumo de almuerzos y/o cenas por razones del servicio. No obstante, podrá proponer cualquier otro procedimiento que facilite la gestión de tales almuerzos y cenas para profesionales.

Se valorará positivamente la inclusión de medios de pago ágil y adaptado a las nuevas tecnologías en todo momento, fundamentalmente en los hospitales de alta resolución.

La empresa adjudicataria deberá consensuar, con los responsables designados por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, la oferta visual de productos alimentarios con el objetivo de fomentar hábitos de vida saludables, así como la ingesta de alimentos con efectos positivos para la salud quedando expresamente prohibida la exposición en vitrinas, mostradores, imágenes o similares de bollería industrial ni alimentos ricos en grasas vegetales.

La Subdirección de Procesos Industriales y de Servicios tendrá acceso en tiempo real a la información del consumo de estos profesionales.

3.1.5. SERVICIO DE CAFETERÍA PARA EVENTOS ESPECIALES

Dentro del alcance de la presente contratación se encuentra la prestación del servicio de cafetería para eventos especiales (coffe-breaks, desayunos o meriendas saludables, etc.) que deberán servirse en los lugares y horarios definidos por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

El adjudicatario deberá soportar mediante albarán impreso y firmado por el destinatario la totalidad de las entregas realizadas de servicios o productos que facture por este concepto. Tanto los documentos de pedido como el procedimiento deberán ser consensuados con la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 37 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

La facturación de esta prestación se realizará de forma independiente a la fijada para el resto de servicios objeto de la presente contratación según se define en el apartado 18 del presente PPT. Los precios de los productos servidos deben corresponderse con la tarifa de las cafeterías de personal (Anexo VIII) o, en el caso de incluir a petición de la Agencia otros productos, deben guardar proporcionalidad en sus importes con respecto a dicha tarifa. Los servicios de cafetería para eventos especiales supondrán, pues, lo siguiente:

- Adecuación del entorno dentro de las dependencias del hospital correspondiente, mediante mesa, manteles, adornos, etc. aportados por el adjudicatario.
- Bebidas calientes compuestas por leche, café e infusiones servidas en termo. Frías compuestas por zumos y agua mineral servidos en jarra.
- Pastas o bollería no industrial apropiada.
- Frutas del tiempo, preferentemente con procedencia certificada de Agricultura Ecológica.
- Servicios necesarios para la degustación: tazas, vasos, servilletas, etc.
- Servido previamente a la degustación y recogido en su totalidad después de ésta, incluyéndose la limpieza de la zona, con anterioridad y posterioridad a la degustación.

3.1.6. ESPACIOS DESTINADOS A CAFETERÍAS

En el Anexo III se aportan planos de ubicación y distribución de las cafeterías con los siguientes aspectos a destacar:

- Cafeterías de HP: cafetería diferenciada con espacio exclusivo para profesionales y espacio exclusivo para público, separado por la cocina común y zonas de almacén de ambas cafeterías.
- Cafeterías HARET: cafetería única para profesionales y público, diferenciando ambas zonas con biombos. Dispone en dichas instalaciones del espacio de cocina y almacenes, tanto para cafetería como para el servicio de alimentación de pacientes.
- Cafeterías HAREG: cafetería única para profesionales y público, diferenciando ambas zonas con biombos.
- Cafetería HAREL: actualmente no existen cafeterías.

3.1.7. EQUIPAMIENTO DE LAS CAFETERÍAS

El equipamiento y la decoración de las cafeterías de público y de profesionales deben ser diferentes entre sí. En el Anexo IV se muestra el equipamiento actual de las cafeterías, así como su propiedad.

Adicionalmente, la empresa adjudicataria podrá aportar aquel equipamiento que considere conveniente para el desarrollo del servicio de cafeterías y que en todo caso será propiedad del propio adjudicatario. Para su incorporación, deberá contar con la autorización por escrito de los responsables de infraestructuras de cada hospital, o profesional designado por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, debiendo para ello aportarse cuanta información técnica, de mantenimiento, ambiental y energética se precise.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 38 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Los elementos de la vajilla, cristalería, cubertería, mobiliario y decoración estarán diferenciados en ambas Cafeterías, en la medida que sea posible, y asimismo entre éstas y los elementos utilizados en la Cocina Central de Producción y Cocinas Satélites.

3.1.8. GARANTÍAS PARA LA PLENA SEGURIDAD ALIMENTARIA

En cuanto a la seguridad alimentaria, todos los productos alimenticios que el adjudicatario ofrezca habrán sido elaborados con las máximas garantías sanitarias y seguridad alimentaria, aplicándose el mismo nivel de exigencia que se aplica para los alimentos del Servicio de Alimentación de pacientes y personal de guardia (según apartado 2.2 del presente PPT).

3.1.9. DERECHOS DE ADMISIÓN, ACCESO Y PERMANENCIA

Los usuarios de las cafeterías se agrupan en dos colectivos: el colectivo de personal que presta sus servicios en la Agencia Pública Sanitaria Poniente y el colectivo de público en general. El colectivo de personal que integra a todos los que desempeñen su trabajo habitual en la Agencia Pública Sanitaria Poniente, tendrán derecho de acceso a las cafeterías de personal. El colectivo de público que integra al resto de los usuarios podrá acceder a las cafeterías de público. Excepcionalmente podrán acceder a las cafeterías de personal aquellos usuarios que, sin ser colectivo de personal, vayan acompañados por profesionales que sí lo sean.

En cuanto al acceso a las cafeterías, éste será libre para los usuarios de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, en función del colectivo en que estén integrados (personal o público). No obstante, en las cafeterías estará reservado el derecho de admisión y permanencia, lo que se hará público mediante carteles explícitos, pudiendo el adjudicatario impedir el acceso o solicitar que abandonen las instalaciones a quienes muestren comportamientos antisociales o conductas o estados personales incompatibles con el respeto a los derechos de los demás, tales como conductas agresivas, ebriedad evidente o síntomas de hallarse bajo los efectos producidos por drogas o estupefacientes, falta evidente de aseo personal, etc., y en particular cuando incumplan alguna de las prohibiciones de consumición de bebidas alcohólicas prohibidas, tabaco o drogas. A estos efectos, el adjudicatario podrá solicitar la presencia de los Vigilantes de Seguridad de la Agencia Pública Sanitaria Poniente para poder hacer efectiva la reserva del derecho de admisión.

3.1.10. GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA

El adjudicatario podrá disponer en su oferta de dos Grupos de Productos, claramente diferenciados:

1. GRUPO A básico. En este grupo se incluyen los productos de ofrecimiento obligatorio por el adjudicatario y sujetos a precios máximos de venta (anexos XII y XIII).
2. GRUPO B libre. En este grupo se incluyen los productos que libremente ofrezca el adjudicatario, pudiendo retirarlos de la venta, ampliarlos o reducirlos, fijando la calidad, composición, presentación y precio de venta al público que considere adecuado a la demanda y a las circunstancias concurrentes en cada hospital.

Los productos del Grupo A, serán de igual nivel de calidad y composición que los producidos en la Cocina para el Servicio de Alimentación.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 39 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

En el Grupo A se incluye la obligación de ofertar un menú diario, para consumir o para llevar, en el que se ofrezca al menos, la elección de tres opciones diferentes para cada uno de los platos que lo componen.

El adjudicatario podrá modificar total o parcialmente el listado completo de productos del Grupo B cada tres meses, incluido el Menú propio de este grupo, sin más requisito que acordarlo previamente con la Agencia Pública Sanitaria Poniente y hacerlo público con suficiente antelación.

3.1.11. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y DEL CONJUNTO DEL EQUIPAMIENTO

El adjudicatario se obliga a implantar y ejecutar un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo del conjunto de las instalaciones y equipamientos existentes (incluido mobiliario, vajilla, cubertería, menaje diverso, etc), garantizando un uso adecuado y respetuoso con el equipamiento e instalaciones, y asumiendo completamente la responsabilidad de reponer los equipos deteriorados por un mal uso, uso imprudente o negligente o por averías intencionadas. La Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá disponer la realización de auditorías externas de mantenimiento para verificar la correcta aplicación de los planes de mantenimiento, siendo el coste en todo caso por cuenta del adjudicatario.

3.1.12. CANON DE EXPLOTACIÓN

El régimen económico de la explotación de las Cafeterías se estructura mediante la reversion a la Agencia Pública Sanitaria Poniente de un canon de explotación por parte del adjudicatario. El canon retribuye el mero uso por el adjudicatario de las instalaciones y del equipamiento que la Agencia Pública Sanitaria Poniente pone a su disposición durante la ejecución del contrato, así como por la instalación de máquinas expendedoras, ya que es considerado como una extensión del servicio propio de cafetería.

El canon establecido tiene carácter de mínimo, por lo que el licitador podrá ofertar por el mismo importe o superior, nunca por importe inferior a la licitación ya que quedaría excluido de la presente contratación.

La cantidad fijada como importe mínimo de canon (IVA excluido) que se exige para retribuir a la Agencia Pública Sanitaria Poniente, por las actividades propias de la Prestación Complementaria, es de 12.080,00 € al mes durante la duración del contrato.

El retraso en el abono de las liquidaciones por canon podrá devengar a favor de la Agencia Pública Sanitaria Poniente el tipo de interés de demora previsto en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales, y su modificación según Ley 15/2010, de 5 de julio.

3.1.13. AUDITORÍAS, CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD

El adjudicatario acepta la realización por la Agencia Pública Sanitaria Poniente de auditorías a fin de verificar la realidad de las operaciones de venta realizadas. No obstante, la auditoría alcanzará a todas las operaciones realizadas por las cafeterías, en todos los grupos de gasto y coste, pudiendo llegar a la determinación del resultado de explotación

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 40 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

antes de impuestos. La Agencia Pública Sanitaria Poniente si lo estima necesario, podrá designar una empresa de auditoría para tal fin, siendo el coste de la misma a cargo del adjudicatario, a quien la empresa auditora facturará directamente el coste de su realización.

El adjudicatario no podrá realizar ventas ni cobrar importes por la venta de productos o servicios de las Cafeterías sin expedir un ticket numerado y correlativo a través del sistema informático o factura correspondiente. Todas las ventas sin excepción estarán documentadas mediante el ticket de caja correspondiente que identificará el servicio y producto vendido o consumido, en el que conste la fecha y la hora de la operación. La infracción de esta obligación que tiene carácter esencial será causa de resolución del contrato y dará lugar a la incautación de la fianza definitiva en concepto de indemnización.

Se aplicará un estricto sistema de control, contable y de operaciones de venta, que impida la existencia de operaciones económicas no registradas. El sistema informático del adjudicatario utilizará un sistema de numeración único de ticket, de forma que, de existir varias cajas funcionando, la numeración de los tickets será única y correlativa para todas ellas. El adjudicatario facilitará diariamente y simultáneamente al cierre de los establecimientos, un fichero informático generado por el sistema informático del adjudicatario en el que se recojan la totalidad de las operaciones de venta de la jornada. La información del fichero se referirá a:

a) Diariamente. LISTADO DE VENTAS (TICKETS EXPEDIDOS):

1. Número de ticket
2. Fecha y hora de expedición del ticket
3. Caja expedidora
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
5. Importe de la venta
6. IVA
7. Importe cobrado total

b) Diariamente. LISTADO DE TICKETS Y FACTURAS ANULADOS

1. Número de ticket anulado, su fecha y hora
2. Fecha y hora de anulación del ticket
3. Caja de anulación
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
5. Importe devuelto
6. IVA
7. Importe devuelto total
8. Código de motivo de anulación

c) Diariamente. LISTADO DE FACTURAS EMITIDAS

1. Número de factura

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 41 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

2. Fecha y hora de expedición
3. Caja o Unidad expedidora
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
5. Importe de la venta
8. IVA
9. Importe cobrado total

d) Diariamente. LISTADO DE FACTURAS EMITIDAS ANULADAS

1. Número de factura
2. Fecha y hora de anulación
3. Caja o Unidad expedidora
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
5. Importe de la venta anulada
6. IVA
7. Importe anulado total

La Agencia Pública Sanitaria Poniente se reserva el derecho de verificar las operaciones mediante visitas de comprobación, esporádicas o programadas, solicitar los ficheros anteriores de períodos más extensos o variar el contenido de la información a suministrar.

3.1.14. CONSIDERACIONES PARA LA LIMPIEZA, EL CONTROL DE PLAGAS Y LA GESTIÓN DE RESIDUOS

Al margen de las consideraciones que al respecto se establezcan en el preceptivo Sistema de Autocontrol, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

1. La limpieza de las cafeterías y de las dependencias y espacios anexos a la actividad, del mobiliario, instalaciones, barras y mostradores y las terrazas ocupadas con mobiliario de la cafetería, son responsabilidad del adjudicatario que deberá presentar a cada Responsable de Infraestructuras respectivo un Plan de Limpieza programada, así como disponer de medios para llevar a cabo limpiezas correctivas siempre que sea necesario.
2. El control de plagas, desinsectación y desratización de las cafeterías es obligación del adjudicatario que deberá realizar aplicaciones preventivas y correctivas, coordinadas con las aplicaciones generales del hospital respectivo. Podrá concertar la realización de estos trabajos con el adjudicatario del Servicio de Control de Plagas de cada hospital.
3. Los residuos generados en las cafeterías deberán ser objeto de clasificación, tratamiento y gestión por el adjudicatario procediendo de igual forma que los generados en la Cocina. El adjudicatario se compromete expresamente a adoptar en sus procedimientos internos de gestión de residuos los aprobados en todo momento por la Agencia Pública Sanitaria Poniente según su Sistema de Gestión

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 42 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Ambiental. En todo caso, la Agencia Pública Sanitaria Poniente será competente para requerir y valorar los procesos que se apliquen en las cocinas, cafeterías y máquinas expendedoras a cargo del adjudicatario.

3.1.15. RÉGIMEN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS Y OFERTA DE MENÚS PARA LLEVAR

El adjudicatario podrá adquirir los productos destinados a su venta o a la transformación para su venta de los proveedores que tenga por conveniente. No obstante, para garantizar la trazabilidad y la seguridad alimentaria se potenciará el ciclo cerrado entre la Cocina Central de Producción y las Cafeterías. Así, la venta de menús para consumir o para llevar, los productos alimenticios elaborados y demás alimentos que se expendan en las cafeterías deberán ser elaborados en la Cocina Central de Producción.

El adjudicatario, promoverá la oferta para los trabajadores y usuarios en general de adquirir los menús diarios en las cafeterías. Para ello, implementará un sistema de reserva y encargo telefónico y presencial, así como vía telemática siempre que sea posible. Los menús serán variados, equilibrados, atractivos y de calidad y estarán preparados mediante envases que garanticen la seguridad alimentaria durante un período de tiempo suficiente hasta su ingesta. El adjudicatario podrá difundir, preferentemente mediante web e intranet del hospital, su oferta diaria de menús.

3.1.16. OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Durante la ejecución del contrato, se introducirán las mejoras técnicas o procedimentales que se consideren convenientes o necesarias, y siempre que las mismas no impliquen una modificación del contrato o una alteración en el precio del mismo. Además, el adjudicatario se obliga al cumplimiento de lo siguiente:

a) La instalación de equipos de extracción de humos, campanas extractoras y filtros, así como los dispositivos de renovación de aire que aseguren absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de las cafeterías, así como la ausencia de emisiones de olores y humos a los espacios cercanos y al resto del hospital respectivo.

b) Niveles de ruido en el interior de las cafeterías y en las zonas cercanas o colindantes a las mismas, que se encuentren dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas. El adjudicatario instalará los sistemas que sean precisos para amortiguar y reducir el nivel de ruido ambiente dentro de los espacios cerrados destinados a cafeterías.

c) Adopción y aplicación de las medidas que sean necesarias para asegurar un alto nivel de confort en todos los aspectos para los usuarios, evitando los ruidos producidos por los choques de elementos de la vajilla y la cubertería en los procesos de recogida, lavado y servicio, por las sillas o las mesas entre ellas y en los arrastres, prohibiendo las conversaciones en voz alta de los empleados entre sí o sobre cuestiones personales ajenas al servicio, evitando familiaridades con los clientes así como visitas particulares a los empleados durante su horario de trabajo.

d) Elaboración de página web con expresión de los servicios ofrecidos en las cafeterías y las utilidades que faciliten las relaciones con los usuarios, así como la realización de encuestas y sondeos de opinión.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 43 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

3.2. DEMANDA PREVISTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE GUARDIA

Según datos históricos y previsiones para la duración del presente contrato, la demanda estimada para el servicio es la siguiente:

HOSPITAL DE PONIENTE	**DESAYUNOS**	**COMIDAS**	**MERIENDAS**	**CENAS**
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA (2)		7.118		5.475
HOSPITAL EL TOYO	**DESAYUNOS**	**COMIDAS**	**MERIENDAS**	**CENAS**
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA (2)		295		548
HOSPITAL DE GUADIX	**DESAYUNOS**	**COMIDAS**	**MERIENDAS**	**CENAS**
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA (2)		1.278		1.278
HOSPITAL DE LOJA	**DESAYUNOS**	**COMIDAS**	**MERIENDAS**	**CENAS**
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA (2)		177		365

(2): SERVICIO EN CAFETERÍA DE PERSONAL O EN LUGAR DESIGNADO DE LA UNIDAD ASISTENCIAL CORRESPONDIENTE

Como se ha indicado anteriormente, la demanda expuesta tiene carácter estimado y por lo tanto no supone obligación para la Agencia Pública Sanitaria Poniente o ni genera derechos de facturación para el adjudicatario quien, en todo caso, estará obligado a servir las dietas efectivamente demandadas.

3.3. MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS

3.3.1. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS

Las máquinas expendedoras automáticas que se pongan a disposición para la presente contratación deberán ser nuevas, de medidas, aspecto exterior, emisión de nivel de ruidos mínima y eficiencia energética similares para formar bloques homogéneos. La propiedad de estas podrá ser de terceros con los que el adjudicatario haya convenido su aportación, pudiendo llevar su gestión, aprovisionamiento y explotación, de forma directa o a través de empresa especializada, pero siempre bajo su responsabilidad.

Las máquinas a instalar, deberán cumplir los aspectos siguientes:

a) Las máquinas serán preferentemente nuevas de estreno y podrán instalarse en bloques de 2, 3, 4 máquinas o más o por unidades, dependiendo el espacio disponible, y debiendo ser sustituidas si su puesta en servicio excede los 5 años. Todas las máquinas que se instalen deben ofrecer un aspecto exterior uniforme e integrado, con los mismos colores e imagen al exterior, sin perjuicio de los aspectos diferenciadores en función del producto que expendan o de la publicidad que inserten.

b) Deberán ser eficientes en cuanto a los consumos energéticos, dentro de los niveles de emisión máximos permitidos en cuanto al nivel de ruidos emitido, no requerirán conexiones a tomas de agua ni a desagües, solo requerirán conexión a tomas de

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 44 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

energía eléctrica y estarán preparadas para instalar en cada una de las que integren el bloque o en éste a nivel conjunto, contadores de medida de consumo energético.

c) Deberán admitir toda clase de moneda fraccionaria en euros a partir de 5 céntimos de euro, facilitando la devolución de cambio. Los precios de los productos serán en todo caso múltiplos de 5 céntimos.

d) Cada máquina deberá llevar indicación del nombre, domicilio y número de teléfono del adjudicatario del servicio donde el usuario podrá dirigir las quejas y reclamaciones relacionadas con el servicio que estime oportunas. El punto de presentación de reclamaciones y su resolución estará situado en la Cafetería de Público del hospital respectivo.

e) El mantenimiento, limpieza y reparación de las máquinas, así como la reposición de los productos será a cargo del adjudicatario.

f) Serán a cargo del adjudicatario los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha de las máquinas, desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.

g) Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario será responsable del mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual. Las máquinas sustitutivas de otras retiradas deberán ser del mismo tipo y gama que la retirada, si bien los productos a expender o la ubicación de esta puede variar.

h) Toda máquina deberá ser reparada en el plazo de 24 horas desde la notificación de la avería a la empresa, si no fuera posible su reparación en dicho plazo, el adjudicatario deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo de tres días hábiles a contar desde la notificación de la avería.

i) Las máquinas deberán llevar incorporado un dispositivo de control de entrega del producto, de forma que si, por cualquier causa, no se produce la entrega efectiva y real del producto, la máquina devuelva al usuario el importe ingresado previamente.

Antes de la instalación efectiva de las máquinas, el adjudicatario presentará a la Agencia Pública Sanitaria Poniente un listado con las marcas, modelos y números de series de cada una de ellas, productos a expender y precios y lugares o espacios del Hospital en los que desea instalarlas. La Agencia Pública Sanitaria Poniente efectuará las comprobaciones oportunas y girará la liquidación del canon que corresponda.

Dentro del apartado correspondiente del Proyecto Medioambiental de cada licitador se expondrá la gestión de residuos correspondiente a las máquinas expendedoras automáticas, debiendo minimizar siempre el impacto visual y permitiendo una gestión propia de los mismos sin que la Agencia Pública Sanitaria Poniente deba incorporar recursos de un tercero.

3.3.2. CATÁLOGO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS

El adjudicatario, previo al inicio efectivo del contrato, deberá presentar una propuesta justificada de su plan de negocio que incluya la distribución dentro de cada hospital de las máquinas, sus agrupaciones por bloques, los precios de venta y los productos a comercializar debiendo, en cualquier caso, ser autorizada previamente por la Agencia Pública Sanitaria Poniente. En todo caso, <u>todas las máquinas individualmente deberán ofertar como mínimo un 50% de productos que impulsen la alimentación saludable y el 100% en el caso de aquellas que se ubiquen en las cercanías de las unidades de pediatría</u>

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 45 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

(hospitalización, consultas externas, o urgencias). Por productos que impulsen la alimentación saludable se deberán considerar:

- Aguas envasadas (excepto las que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes).
- Leche (entera, semidesnatada o desnatada).
- Productos lácteos (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.), elaborados a partir de leche entera, desnatada o semidesnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g añadidos) o 24,6 g de azúcar (9,6 g de lactosa + 15 g añadidos) por envase de 200 ml. Quesos con bajo contenido en grasa y que no superen el límite establecido para la sal.
- Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas que no contenga azúcares añadidos.
- Zumos de fruta naturales y elaborados a base de concentrado, que no contengan azúcares añadidos o edulcorantes artificiales. No se incluyen los néctares de frutas ni las bebidas mixtas de frutas y leche por la incorporación de azúcares añadidos o edulcorantes artificiales en estos productos.
- Bebidas a base de hortalizas, que contengan al menos un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos o edulcorantes artificiales.
- Cereales de desayuno y barritas de cereales, siempre que cumplan los límites establecidos para la grasas, sal y azúcares.
- Galletas y bollería, cuando cumplan los límites establecidos para el contenido en grasas, especialmente saturadas, y azúcares.
- Frutos secos que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido.
- Helados, preferentemente elaborados con leche, siempre que cumplan los límites establecidos para grasas y azúcares.
- Sándwiches, siempre que cumplan los límites establecidos para grasas, sal y azúcares.
- Bocadillos, preferentemente con pan integral.
- Productos de panadería (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los límites establecidos para grasas, sal y azúcares.

Durante la ejecución del contrato, el listado de productos podrá modificarse mediante la incorporación o retirada de alguno de ellos, a petición del adjudicatario y previa autorización de la Agencia Pública Sanitaria Poniente atendiendo a su naturaleza, composición, demanda y mejora de servicio que pueda suponer para los usuarios.

Los productos deben estar siempre en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, con sus envases o envoltorios perfectamente limpios y los que estén sujetos a caducidad, dentro de la fecha apta para la venta.

Los precios de venta serán siempre múltiplos de 5 céntimos y no serán actualizados hasta que por redondeo de 3 cifras decimales corresponda. Ejemplo, si un producto a la venta cuesta 0,65 euros y la subida por aplicación del índice que corresponda arroja el resultado 0,661 euros, el producto se mantendrá en 0,65 euros; para la siguiente subida según el índice correspondiente se partirá del valor 0,661 de tal modo que si para la siguiente anualidad el resultado fuese 0,677 euros, el precio de venta pasará a ser 0,70 euros y la base de cálculo de la siguiente aplicación del índice será 0,677.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 46 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

3.3.3. UBICACIÓN, NÚMERO Y RÉGIMEN DE INSTALACIÓN Y RETIRADA

La implantación y ubicación de las máquinas expendedores automáticas deberá observar y garantizar la aportación de valor añadido a los usuarios de las áreas y dependencias próximas al punto de ubicación, en forma de mayor comodidad y servicio para los usuarios habituales del mismo, evitando desplazamientos al servicio de cafetería; no debe interferir con la utilidad o uso habitual que el espacio tenga asignado en el hospital; no debe generar molestias, ruidos o residuos incompatibles con la zona en la que se ubique ni puede convertirse en el objeto principal de dicho espacio.

Las máquinas instaladas inicialmente deberán permanecer al menos seis meses ininterrumpidamente funcionando, pudiendo aumentarse o disminuirse su número, o bien proceder a su traslado, con la autorización del personal designado por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

Los espacios a cubrir con las máquinas a instalar deberán estar consensuados con el personal designado por la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

3.3.4. RÉGIMEN DE LA PUBLICIDAD INSTALADA EN LAS MÁQUINAS

Las máquinas que se instalen podrán incluir publicidad de acuerdo con las reglas siguientes:

a) La publicidad se realizará en la propia máquina expendedora, en cualquiera de sus lados o frontal y nunca en los muebles donde vayan integradas o en los espacios en los que estén colocadas.

b) El adjudicatario se hará cargo de todos los gastos que conlleve la instalación de la publicidad. La acción de instalación de la publicidad no podrá interferir en las tareas ordinarias de cada hospital ni en el espacio en el que estén situadas las máquinas.

c) Las máquinas en las que no se inserte publicidad alguna presentarán en el panel frontal exclusivamente información sobre los productos que contiene y sus precios.

d) La publicidad a insertar en las máquinas expendedoras debe ser conocida previamente por la Agencia Pública Sanitaria Poniente y nunca se podrá instalar si no media autorización previa.

e) El contenido de la publicidad siempre se referirá exclusivamente a la marca o producto que comercializa la propia máquina, nunca a productos de terceros o a productos diferentes.

f) En todo momento, el adjudicatario dispondrá de la información, que estará a disposición de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, sobre la máquina y su identificación, ubicación en cada hospital y contenido de la inserción publicitaria, así como las fechas de inserción y retirada de los paneles publicitarios.

g) El adjudicatario está obligado a ejecutar de manera inmediata la petición de retirada por parte de la Agencia Pública Sanitaria Poniente de las inserciones publicitarias que se hayan colocado contraviniendo las reglas anteriores.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 47 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

3.3.5. RÉGIMEN ECONÓMICO

Por ser considerada como una extensión del Servicio de Cafetería, para aumentar la prestación de servicio que se ofrece, se considera que dentro del canon establecido como mínimo en las cafeterías, está incluida esta prestación mediante máquinas expendedoras.

Aquellas máquinas expendedoras ubicadas en áreas de administración y puntos de uso exclusivo para profesionales deberán reducir en al menos un 30% el importe ofertado para los mismos productos en el resto de las máquinas.

En el importe del canon considerado, se encuentra incluido los consumos de energía, exclusivamente de las máquinas expendedoras que se distribuyan en cada hospital.

3.3.6. INSTALACIÓN

El adjudicatario instalará las máquinas ofertadas en los espacios concretos, dentro de los 15 días siguientes a la firma del contrato de adjudicación, y deberán ser aprovisionadas con los productos a la venta con una antelación no inferior a 24 horas de su puesta en funcionamiento.

3.3.7. OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

En relación con el servicio que prestan las máquinas expendedoras automáticas, se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

a) El adjudicatario podrá gestionar directamente la explotación de las máquinas o mediante un tercero especializado, asumiendo la total responsabilidad como si lo hiciera directamente.

b) El adjudicatario deberá atender el pago de cuantos impuestos, arbitrios, derechos y tasas, tanto estatales como de las Administraciones Autonómica, Provincial o Local, graven la actividad, así como de la previa obtención a su costa de cuantas licencias y permisos se requieran.

c) En particular deberá cumplir con lo dispuesto en la Ley 7/2006 de Ordenación del comercio minorista, en todo lo relativo a la venta por medio de máquinas.

d) En cada máquina o bloque de ellas, deberá constar con claridad y en lugar fácilmente visible el nombre del adjudicatario, dirección y teléfono (que deberá referirse al adjudicatario y a la Cafetería de Público del hospital respectivo) de modo que los usuarios puedan contactar con un responsable de la empresa en caso de que se produzca algún tipo de incidencia. Dicho teléfono de contacto deberá estar operativo las 24 horas del día. En la Cafetería de Público, el adjudicatario deberá disponer de las correspondientes hojas de reclamaciones a disposición del cliente, de acuerdo a las normas establecidas al respecto.

e) El adjudicatario mantendrá limpios y en perfectas condiciones, las máquinas y el espacio de superficie sobre el que se ubican, moviendo periódicamente (al menos una vez cada mes y siempre que se produzcan vertidos o averías) las máquinas para limpiar dicha superficie, así como el paño de pared o tabique en el que se apoyen. Al término del contrato o cuando el desperfecto sea evidente, el adjudicatario estará obligado a pintar el paño sobre que se apoyan las máquinas, así como el resto de las paredes si están colocadas en un recinto cerrado.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 48 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

f) Las máquinas deben limpiarse con la frecuencia necesaria y preferentemente durante las horas que menos afecten al normal desarrollo de la actividad, debiéndose presentar por el adjudicatario un Plan de Limpieza antes del inicio de la explotación. La zona en la que se halle la máquina, así como la comprendida en un radio perimetral de dos metros a su alrededor, deberá tener siempre una apariencia limpia, arreglada y atractiva. La Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá disponer si lo considera necesario que cada máquina esté acompañada de un recipiente o papelera donde el cliente pueda depositar los elementos que, proporcionados por la máquina, el usuario deseche. La retirada y correcta gestión de los residuos ubicados en dichos recipientes será por cuenta del adjudicatario.

g) El adjudicatario se compromete a abandonar voluntariamente los espacios afectos una vez finalizado el plazo de duración del contrato o de sus prórrogas, retirando las máquinas y los productos, limpiando y repintando los espacios y superficies en los que estuviesen colocadas y colocando protectores de seguridad en las tomas de fuerza y de energía para evitar accidentes y descargas. Todo ello deberá llevarlo a cabo en las 24 horas siguientes a la fecha de terminación del contrato, procediéndose en caso contrario a la incautación de la fianza.

h) Si por obras de remodelación, ampliación, construcción o reparación, por motivos de seguridad o por alguna otra causa justificada se vieran afectados los espacios en los que las máquinas estén instaladas, la Agencia Pública Sanitaria Poniente facilitará la instalación provisional en otro u otros espacios cercanos que estén libres. Si ello no fuera posible, el adjudicatario asumirá su retirada sin derecho a reclamar indemnización alguna, dado que es considerado una extensión de la actividad propia del servicio de cafetería donde se sigue prestando servicio.

i) El adjudicatario se compromete a cumplir la normativa medioambiental que sea de aplicación, incluyendo el sistema de gestión ambiental implantado en la Agencia Pública Sanitaria Poniente, y en particular a no dejar restos de envases ni residuos en las operaciones de carga de las máquinas, debiendo usar contenedores propios para colocar tales residuos que serán incorporados a los generados por las cafeterías a efectos de su eliminación.

j) El adjudicatario está obligado a cumplir la reglamentación vigente en materia de instalaciones, equipos, maquinaria, etc., debiendo pasar todas las revisiones obligatorias y comunicando su resultado a la Agencia Pública Sanitaria Poniente. Serán de cuenta del adjudicatario la legalización y permisos de todas las instalaciones.

k) El adjudicatario está obligado a observar cuantas disposiciones le sean de aplicación, así como a seguir todas las directrices dadas por la Agencia Pública Sanitaria Poniente respecto al mantenimiento del orden.

l) Los productos deben cumplir con las normas de calidad, precio y sanitarias que, en su caso, establezcan las disposiciones legales vigentes.

m) Los productos deberán estar siempre adaptados a las necesidades y deseos de los clientes.

n) La reposición y ordenamiento de los materiales y productos necesarios para la realización de la actividad deberá realizarse preferiblemente en las franjas horarias que van de las 07:00 a las 08:00 horas y de las 19:00 a las 20:00 horas.

o) El adjudicatario se obliga a exponer toda la información necesaria para la operación de la máquina. Dicha información deberá presentarse al menos en los idiomas castellano, inglés y francés.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 49 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

p) En cada una de las máquinas deberá constar con claridad y en lugar fácilmente visible el número de identificación de la máquina (grabado en el chasis), el nombre del adjudicatario, dirección y teléfono de contacto en la forma indicada en este PPT.

3.4. OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

En relación a la Prestación Complementaria objeto de la presente contratación:

a) El adjudicatario deberá contar con las licencias y permisos preceptivos para proceder a la prestación de la Prestación Complementaria definida en el presente PPT.

b) La Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá participar con el adjudicatario en la toma de decisiones que afecten a los productos puestos a la venta en las cafeterías y máquinas expendedoras automáticas, al nivel de calidad de estos, a sus precios de venta, a los horarios de apertura y funcionamiento de las cafeterías, y a los niveles de atención y calidad generales en la prestación del servicio diferentes a los establecidos u ofertados. La participación de la Agencia Pública Sanitaria Poniente se limitará al análisis y diagnóstico de la situación de la Prestación complementaria conjuntamente con el adjudicatario, a la evaluación de los resultados de las encuestas y de los datos aportados por el adjudicatario, a oír propuestas del adjudicatario, a formular las propuestas propias, así como a proponer y promover conjuntamente medidas concretas que de común acuerdo decidan adoptarse para la consecución de los objetivos.

c) En cada una de las Cafeterías y en lugar visible a todos existirán al menos 3 copias (enmarcadas y protegidas con cristal) con las Listas con los productos a la venta y los precios máximos, así como las Hojas de Reclamaciones a disposición de los usuarios. Tales listas estarán firmadas y selladas por el adjudicatario y contarán con el visto bueno de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

d) No podrán venderse bebidas alcohólicas en el interior de las cafeterías, a excepción de cervezas de hasta 5% de volumen de alcohol y vinos de todas clases, hasta 15% de volumen de alcohol. Asimismo, está prohibida la venta de tabacos, drogas o cualquier otro producto prohibido o de venta restringida. Esta prohibición se hará notar mediante carteles y anuncios y el adjudicatario será responsable de su cumplimiento.

4. INVERSIÓN ASOCIADA A LA PRESENTE CONTRATACIÓN

El adjudicatario de la presente contratación deberá hacerse cargo de la inversión asociada a la ejecución y equipamiento de las actuales cocinas ubicadas en el HP y HAREL en los terminos que se recogen en el actual expediente PA 15/12 y como continuidad del mismo. En el PPT de dicho expedeinte se especifica en el apartado III.1.05 (Régimen económico) que *"Al término o resolución del contrato, el importe pendiente de amortización en ese momento, será el que tendrá que resarcir el nuevo adjudicatario que se hiciera cargo de la prestación del Servicio, directamente con la empresa saliente"*.

Por tanto, para comenzar la explotación del servicio y formalizar el contrato, la empresa adjudicataria deberá haber hecho efectivo este abono lo cual quedará justificado ante la Agencia Pública Sanitaria Poniente mediante la correspondiente carta de pago emitida por la empresa adjudicataria saliente o presentación de aval bancario a favor de ésta y sin ningún tipo de limitación a su ejecución o disponibilidad.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 50 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

A fecha 30 de junio de 2019, el importe pendiente de amortizar por este concepto ascendía a **872.252,04 € IVA incluido**, amortizándose a fecha de realización del presente PPT una media mensual de 9.005,17 € IVA incluido por parte de la Agencia (importe previsible a 31/01/20 de 809.215,84 € IVA incluido). Este importe podrá variar para el momento preciso del inicio de la presente contratación siendo obligación del adjudicatario hacer frente al mismo. Cada licitador podrá ofertar un porcentaje de bajada de este importe (% BAJ OF Inversión Pte Cocinas).

El importe finalmente abonado por este concepto se irá amortizando durante la ejecución de la presente contratación a razón de un **8,69% del importe adjudicado para la dieta completa**, definida en el apartado 2.7 del presente PPT y con el reparto porcentual asignado en dicho apartado para desayunos, comidas, meriendas y cenas (tanto de pacientes como de personal en planta). Finalizado el contrato y posibles prórrogas, el importe pendiente de amortizar será abonado, en cualquier caso, por el adjudicatario de la subsiguiente contratación del servicio de alimentación y cafeterías de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

5. INFORMÁTICA, COMUNICACIONES Y CONECTIVIDAD

La Agencia Pública Sanitaria Poniente pondrá a disposición del adjudicatario su infraestructura de comunicación de datos intrahospitalaria para el uso exclusivo de los servicios objeto de la presente contratación, debiendo éste hacerse cargo de las necesidades hardware y software que en coordinación con los responsables de sistemas informáticos de la Agencia Pública Sanitaria Poniente se determinen como necesarios.

El programa informático a instalar para la gestión del Servicio de Alimentación, deberá permitir tanto la petición de dietas y extras por el personal designado por la Agencia Pública Sanitaria Poniente como la consulta de información necesaria para la obtención de datos de consumos o importes según los conceptos que se definen al efecto en la presente contratación. Todas las consultas deberán incluir la posibilidad de filtrar por hospital de la Agencia y por ubicación física previamente validada por el personal designado.

Serán pues por cuenta del adjudicatario, y de su propiedad, los equipos informáticos y los programas y aplicaciones necesarias para la gestión de las prestaciones contratadas, así como la obligación de registro de todas sus operaciones de la misma, el aseguramiento de la trazabilidad y calidad de los procesos de la misma, y su integración en red. En particular, el contratista deberá instalar y gestionar las aplicaciones de gestión del servicio de alimentación de pacientes, de profesionales que no puedan abandonar la Unidad Asistencial a la que pertenecen, del personal de guardia y de los productos extras para pacientes, durante la ejecución del contrato. El software que el contratista instale deberá estar en condiciones de, tras las oportunas integraciones y desarrollos adecuados, compartir datos e información con el sistema corporativo del hospital a efectos de datos alimenticios del paciente en su historial clínico.

La Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá obtener del adjudicatario, en cualquier soporte, incluso mediante integración de aplicaciones, toda la información relevante que puedan considerar precisa para el conocimiento de las actividades y procesos llevados a cabo.

En el caso de considerar que el acceso a Internet se trate de un requerimiento necesario para la correcta prestación del servicio, será el adjudicatario el que asuma los gastos de este acceso. Este acceso será completamente independiente del acceso de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 51 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

A requerimiento de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, el adjudicatario estará obligado a realizar por su cuenta, en las aplicaciones de gestión de la cocina que haya implantado, las adaptaciones necesarias para la integración de éstas con aquellos sistemas de información de la Agencia Pública Sanitaria Poniente que puedan precisar el intercambio de información.

6. SUMINISTROS Y CONSUMOS

Los suministros de agua caliente, agua fría, energía eléctrica, gas natural, propano o cualquier otro suministro energético serán por cuenta de la empresa adjudicataria quien, preferentemente, deberá contratar el suministro directamente con empresa comercializadora en aquellos puntos de consumo cuya acometida así lo permita. Para aquellos casos en los que tales suministros energéticos procedan de instalaciones de los hospitales, el consumo y costes derivados se obtendrán por medio de importes unitarios de facturas actualizadas y estimaciones por metros cuadrados. Para estos casos, se emitirán las correspondientes facturas de abono por parte del adjudicatario.

En todo caso, la Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá determinar durante la ejecución del contrato el método para estimación del consumo de suministros energéticos que más se adecúe a los costes reales, debiendo la empresa adjudicataria proceder, bajo su coste, con las modificaciones necesarias en las instalaciones existentes para ello.

Cualquier otro tipo de suministro energético diferente de los anteriores que pueda ser necesario para la adecuada prestación del servicio, será igualmente por cuenta del adjudicatario.

7. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO, LIMPIEZA, CONTROL DE PLAGAS Y GESTIÓN DE RESIDUOS

7.1. MANTENIMIENTO

Sin perjuicio de lo que particularmente se indique para el mantenimiento de los servicios objeto de la presente contratación, el adjudicatario asumirá a su costa el mantenimiento de todas las infraestructuras y equipos que utilice en los espacios ocupados por las cocinas, cafeterías y máquinas expendedoras automáticas.

Deberá, del mismo modo, proceder con la reparación de aquellas infraestructuras que, siendo comunes a una instalación general de la Agencia Pública Sanitaria Poniente (instalación de electricidad, instalación de fontanería, etc.), se vean afectadas en su funcionamiento por alguna avería provocada, directa o indirectamente, por la prestación de la actual contratación.

El adjudicatario deberá mantener un inventario actualizado de las todas las instalaciones, equipos industriales, elementos de edificación, equipos de producción y mobiliario con indicación de descripción, número de inventario, marca/fabricante, ubicación, hospital, planes de mantenimiento preventivo que les afecta (según especificaciones del fabricante o normativa de aplicación), periodicidad de preventivos y características técnicas. La Agencia Pública Sanitaria Poniente tendrá acceso informático, en cualquier momento, tanto al inventario como a todos los registros de mantenimiento preventivo y correctivo sobre los elementos en él recogidos.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 52 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Además de la documentación técnica y de funcionamiento de cada elemento recogido en el inventario de instalaciones y equipos anterior, el adjudicatario deberá disponer en todo momento de las normas de seguridad en el uso y manejo de cada equipo e instalación.

El mantenimiento llevado a cabo por el contratista podrá ser auditado por la Agencia Pública Sanitaria Poniente, previo aviso con una antelación mínima de 72 horas, en cualquier momento. A título de ejemplo, se podrá evaluar, tanto el cumplimiento del plan de mantenimiento, como el estado de los elementos de las cocinas y cafeterías cuyo mantenimiento dependa del contratista.

Un informe de auditoría con deficiencias flagrantes en el mantenimiento de las instalaciones y/o equipos implicará una falta grave según el apartado 19 del presente PPT; en cualquier caso, el contratista está obligado a adoptar y ejecutar las medidas correctoras que la Agencia Pública Sanitaria Poniente le imponga como consecuencia de las conclusiones extraídas del informe de auditoría.

7.2. LIMPIEZA DE LA COCINA Y DE LAS CAFETERÍAS

Un aspecto primordial de las cocinas y cafeterías es su limpieza, el control de plagas y el mantenimiento ordenado del mobiliario, utensilios y elementos de trabajo. La limpieza de las cocinas y cafeterías será a cargo del adjudicatario y se llevará a cabo de acuerdo con las consideraciones recogidas en el presente PPT. No obstante, las frecuencias mínimas serán las siguientes:

COCINAS:

- Hornos, freidoras, planchas, marmitas, y en general cualquier equipo fijo utilizado para la preparación, condimentación o emplatado. DIARIA
- Carros de regeneración FINAL DE TURNO
- Mesa y superficies de trabajo. DIARIA
- Fregaderos, lavamanos, etc. y sus correspondientes accesorios. FINAL DE TURNO
- Superficies horizontales exteriores de armarios, estantes, etc. SEMANAL
- Mandos, áreas de puertas, paredes, separaciones o superficies verticales afectadas directamente por el trabajo diario y/o por salpicaduras, manchas, grasa, etc. DIARIO
- Conjunto de paredes y superficies verticales, redes de tuberías, conductos, etc. MENSUAL
- Campanas y rejas de aspiración, con sus filtros correspondientes. SEMANAL
- Suelos. FINAL DE TURNO
- Rejas de desagües. DIARIO
- Techos y luminarias correspondientes. MENSUAL y TRIMESTRAL CON DESMONTAJE Y LIMPIEZA REJILLAS Y TUBOS
- Cámaras frigoríficas y antecámaras. - Suelos y estantes. DIARIO
- Cámaras frigoríficas y antecámaras. - Resto de superficies interiores. SEMANAL
- Cámaras frigoríficas y antecámaras. - Limpieza general previo vaciado de las mismas. SEMANAL
- ALMACÉN DE VÍVERES - Suelos. DIARIO

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 53 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

- ALMACÉN DE VÍVERES -Estantes manchados o libres. SEMANAL
- ALMACÉN DE VÍVERES -Resto de superficies interiores. TRIMESTRAL
- Cubos o contenedores de residuos sólidos intermedios. DIARIO
- Recogida de residuos. FINAL DE TURNO
- Secado de agua de suelos. PERMANENTE
- Oficinas. DIARIO
- Carros y útiles. FINAL DE TURNO.
- Zona depósito de basura de cocina. DIARIO
- Contenedores de residuos, reutilizables PERMANENTE
- Zona de preparación de alimentos. Repintado de techos y paredes. Una vez cada 12 meses.

CAFETERÍAS

- Zona de preparación de alimentos (cocina, zona de preparados, barra, mostradores, campanas extractoras, inoxidables, zonas de trabajo y en general espacios no abiertos al público) DIARIO (ordenación, barrido, fregado, secado).
- Zonas de uso público, suelos, sillas, mesas, papeleras, etc. DIARIO. La recogida de papeleras y papeles del suelo, cada dos horas o siempre que sea necesario.
- Cristales, techos, suelos, paredes, marcos puertas y ventanas, puertas y ventanas, luminarias, objetos decorativos y mobiliario. Limpieza de fondo. SEMANAL
- Cámaras y armarios congeladores (control de humedades, hongos, etc), refrigeradores, rejillas equipos de climatización (depósito de residuos aéreos), filtros equipos de extracción (limpieza o reposición). Revisión, limpieza y cambio de repuestos en su caso. QUINCENAL

Con carácter general, las cafeterías deberán presentar permanentemente un aspecto limpio y ordenado, sin papeles ni residuos en el suelo, con las superficies de las mesas y sillas sin marcas de botellas o envases, secas y limpias, exentas de grasas y con la estructura y armazón de las mesas y sillas limpias y sin manchas de ningún tipo, equilibradas y con los protectores adecuados para evitar balanceos o sonidos metálicos al contacto con el suelo.

7.3. RESIDUOS GENERADOS POR LAS PRESTACIONES EN SU CONJUNTO

Dentro de los planes generales de higiene de los sistemas de autocontrol que el adjudicatario deba definir y mantener en cada espacio destinado para cafeterías y concinas, deberán diseñarse planes de gestión de residuos específicamente adaptados y con las consideraciones que en todo momento establezca la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

En general, para las cocinas, cafeterías y máquinas expendedoras automáticas el adjudicatario asumirá la obligación de instalar y definir los filtros, circuitos y contenedores adecuados que permitan la recogida de la totalidad de residuos generados, tanto sólidos como líquidos (aceites vegetales, grasas, etc. cuyo vertido a la red de alcantarillado esté prohibido o sometido a procesos previos). De igual forma, los residuos gaseosos serán

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 54 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

tratados mediante los filtros y dispositivos técnicamente aconsejables para evitar emisiones a la atmósfera superiores a los niveles legalmente autorizados.

Con carácter general el adjudicatario debe gestionar todos los residuos generados en el servicio conforme a la legislación vigente y de acuerdo con procedimientos operativos que la Agencia Pública Sanitaria Poniente defina para la gestión de los mismos, cumpliendo las pautas de minimización, clasificación y eliminación.

El adjudicatario dispondrá de contenedores de uso específico, así como de su propio sistema de retirada y transporte fuera de cada hospital. El adjudicatario del servicio podrá concertar acuerdos con los adjudicatarios de los Servicios de Limpieza y de Gestión de Residuos que presten sus servicios en la Agencia Pública Sanitaria Poniente por medio de los cuales éstos se hagan cargo de los residuos generados en los servicios objeto de la presente contratación, sin que ello exima en ningún caso de la responsabilidad del adjudicatario derivada de dicha contratación. De esos acuerdos, de producirse, se dará cuenta a la Agencia Pública Sanitaria Poniente, junto con las condiciones de prestación.

Los contenedores, recipientes, bolsas y demás receptáculos de residuos serán los técnicamente adecuados a la naturaleza de los mismos.

En todo caso y con carácter de obligación general, no se podrán efectuar vertidos a las redes de desagüe o de alcantarillado de los hospitales de detergentes líquidos o sólidos, aceites usados o limpios ni materia orgánica alguna. La obligación anterior tiene carácter esencial y su incumplimiento es causa de resolución del contrato.

El adjudicatario, en las instalaciones de desagüe de las cocinas y cafeterías, y en los puntos de entronque con las redes generales de saneamiento de cada hospital, dotará, mantendrá limpios y repondrá los filtros, sifones y decantadores adecuados para retener las partículas o componentes de los vertidos líquidos u orgánicos cuyo vertido a las redes urbanas esté prohibido o simplemente desaconsejado. De su instalación, dará cuenta con carácter previo a la Agencia Pública Sanitaria Poniente. Además de las consecuencias que el incumplimiento de estas especificaciones tenga con respecto a lo exigido en la presente contratación, el adjudicatario será responsable de los desperfectos y averías causados a las redes y sistemas generales de cada hospital así como de las sanciones administrativas o de otra índole que tales vertidos prohibidos causen a los sistemas generales de evacuación y a las redes de alcantarillado, depuración y tratamiento de vertidos municipales.

8. SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

Con el objeto de evaluar la calidad de la ejecución del contrato y de hacer el seguimiento de la correcta realización de las obligaciones contractuales conforme a los estándares establecidos en el presente PPT, se designará por la empresa adjudicataria a un responsable de su ejecución y seguimiento, que representará a la adjudicataria, y será el único interlocutor válido con el personal que en todo momento designe la Agencia Pública Sanitaria Poniente. Este responsable promoverá reuniones con carácter semestral con los propios responsables de las unidades asistenciales con el fin de realizar seguimiento y correcta ejecución de las obligaciones recogidas en el presente PPT y en la propia oferta del adjudicatario.

Durante el desarrollo de los trabajos, la Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá establecer los controles de calidad que considere necesarios sobre la actividad desarrollada. El seguimiento y control de la correcta ejecución del contrato se efectuará

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 55 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

mediante la presentación, por parte de la empresa adjudicataria, de informes, reuniones y cuantas acciones se estimen oportunas.

Asimismo, la empresa adjudicataria será responsable de la puesta en marcha de la mecánica operativa, establecimiento de procesos, definición y preparación de recursos que conlleven la ejecución rigurosa y eficaz de los servicios contratados.

8.1. COMISIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

En relación con los servicios objeto de la presente contratación, se podrá crear una Comisión del Servicio de Restauración que estaría constituida por:

a) Por parte de la Agencia Pública Sanitaria Poniente:

- Profesional o profesionales de referencia en materia de dietética y nutrición.
- El Subdirector de Procesos Industriales y de Servicios.
- Uno o varios representantes de la Dirección de Enfermería.
- Uno o varios representantes de la Dirección Asistencial.

b) Por parte del adjudicatario:

- Profesional o profesionales de referencia en materia de dietética y nutrición adscritos al servicio en la Agencia Pública Sanitaria Poniente.
- Responsable designado para la ejecución y seguimiento del contrato.
- Director Regional responsable.

Las funciones de la Comisión serán las previstas en este PPT y en general, plantear, estudiar, analizar, proponer y acordar sobre cuestiones técnicas de funcionamiento de los servicios objeto de la presente contratación, sin que ello suponga una modificación contractual de las prestaciones y en el marco del contrato con el adjudicatario, y de acuerdo con las previsiones contenidas en el Programa del Servicio de Alimentación propuestas por el propio adjudicatario así como en los respectivos protocolos documentados.

La Comisión estará constituida por los miembros detallados con anterioridad; todos ellos estarán dotados con facultades de decisión, en nombre de las partes a las que representan, en el seno de la Comisión. Cada miembro de la Comisión podrá ser asistido y acompañado a las sesiones por hasta dos invitados con formación técnica en la materia y que podrán participar en las reuniones con voz pero sin voto.

Podrá nombrarse suplentes de los titulares, que asistirán en caso de ausencia de estos. La presidencia de la Comisión la ostentará la Agencia Pública Sanitaria Poniente en la figura del Subdirector de Procesos Industriales y de Servicios y las funciones de Secretaría estarán a cargo del representante del adjudicatario que tendrá a su cargo la convocatoria a petición de la presidencia, la comunicación del orden del día, la redacción de las actas, la organización práctica de la reunión y el archivo en el lugar designado de las actas, antecedentes y acuerdos.

La Comisión se reunirá de ordinario con carácter anual y con carácter extraordinario siempre que una de las partes la convoque. Los acuerdos adoptados serán de cinco clases:

a) De Tipo Organizativo. La Comisión se atribuirá las funciones de auto organización requeridas, aprobará la norma de régimen interno necesaria para su funcionamiento y

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 56 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

adoptará cualquier otra decisión de ámbito interno: estructura, miembros, incorporaciones y ceses, etc.

b) De Tipo Analítico. Referidos a la toma de conocimiento de hechos o situaciones relacionados con el servicio sobre los que la Comisión debe pronunciarse necesariamente, deliberaciones sobre los mismos o sobre cuestiones o problemas planteados y preacuerdos o decisiones adoptados, pendientes de decisión final.

c) De Tipo Ejecutivo. Serán vinculantes para las partes y de los que se dará cuenta al Órgano de Contratación de la Agencia Pública Sanitaria Poniente. Los acuerdos serán ejecutivos a menos que la competencia para decidir esté atribuida a la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

d) De Tipo Informativo. Por los que se da por enterada de los informes, datos y estadísticas presentadas por las partes y sobre los que no se requiere decisión alguna.

e) De Tipo Propositivo. Referido a propuestas que serán formuladas a la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente o a los órganos que específicamente se indique.

La Secretaría de la Comisión, a cargo del adjudicatario, llevará un registro de todos los acuerdos adoptados desde su constitución, de forma correlativa y en soporte informático, así como el archivo y custodia de la documentación generada.

8.2. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE REGISTRO Y GESTIÓN DE PROPUESTAS DE MEJORA, RECLAMACIONES, SUGERENCIAS Y ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

Tanto el adjudicatario como la Agencia Pública Sanitaria Poniente promoverán e incentivarán la participación de los usuarios del servicio objeto de este contrato mediante la realización de encuestas de opinión sobre las prestaciones.

El adjudicatario deberá contar con un Sistema Informático propio para el registro de quejas, sugerencias, reclamaciones, encuestas de satisfacción, tratamiento de las mismas y planificación y seguimiento de acciones de mejora. Las fuentes de información serán los profesionales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, los propios profesionales de la empresa adjudicataria, los pacientes, los familiares y los usuarios en general.

El sistema informático anterior deberá estar accesible vía web, facilitándose el conocimiento general y acceso a los profesionales y/o usuarios que determine la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

La Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá investigar las reclamaciones, quejas y sugerencias dirigidas directamente al adjudicatario en cualquier hospital de la Agencia, para lo cual deberá facilitar cualquier detalle de información al respecto.

La implantación de este sistema para reclamaciones, quejas y sugerencias por parte del adjudicatario no le exime del cumplimiento de las obligaciones específicas derivadas de la normativa sobre los derechos de consumidores y usuarios en general.

8.3. INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD

El adjudicatario deberá disponer de la siguiente información para traslado a la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente en el momento que le sea solicitado (bien de forma puntual o bien de forma continuada):

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 57 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

- Información diaria de las dietas de pacientes pedidas por el personal responsable de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, clasificadas por tipología según el apartado 2.3.2, por hospitales y por unidades asistenciales.
- Información mensual con dietas de pacientes desglosada por ingestas.
- Información mensual de extras servidos a pacientes, con descripción según Anexo V, por hospitales y por unidades asistenciales.
- Listado de proveedores con productos suministrados en el periodo de tiempo considerado.
- Inventario actualizado de las todas las instalaciones, equipos industriales, elementos de edificación, equipos de producción y mobiliario (según apartado 7.1).
- Operaciones de mantenimiento programado y técnico-legal, operaciones de mantenimiento correctivo ejecutadas y operaciones de sustitución y reposición de instalaciones y equipamiento.
- Ventas semanales por hospitales máquinas expendedoras automáticas, cafeterías y productos, con la estructura y contenido que la Agencia Pública Sanitaria Poniente establezca.
- Listado mensual de las máquinas expendedoras automáticas instaladas, ubicación y productos a la venta y sus precios.
- Información mensual de consumos energéticos por tipos de energía y hospitales.

La información anterior se generará por medios informáticos en la forma y contenidos que acuerden el adjudicatario y la Agencia Pública Sanitaria Poniente.

La Agencia Pública Sanitaria Poniente se reserva el derecho de incluir, modificar o suprimir información o datos anteriores en todas o en algunas de las prestaciones objeto del contrato.

8.4. AUDITORÍAS, INSPECCIÓN Y CONTROL DE ACTIVIDADES

El adjudicatario debe facilitar a la Agencia Pública Sanitaria Poniente toda la información que guarde relación con el cumplimiento de las obligaciones impuestas al contratista en el presente pliego, con relación a la prestación de servicios a realizar.

Esta obligación deberá cumplirla el contratista siempre que le sea demandada por la Agencia Pública Sanitaria Poniente y en todo caso, cuando responda a información programada y planificada de forma permanente, temporal o extraordinaria.

La Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá efectuar, por sí o por medio de empresas o profesionales especializados, las inspecciones, auditorías y controles de funcionamiento y mantenimiento de todas las prestaciones objeto del servicio cuando lo considere oportuno, sin más requisitos que la comunicación previa al adjudicatario, a fin de no interferir en la programación ordinaria de actividades del adjudicatario.

Podrá encargar auditorías sobre todos los aspectos del contrato, cuyo coste será a cargo del contratista, una vez por cada año de vigencia del contrato. Las auditorías que excedan de ese número serán a cargo de la Agencia Pública Sanitaria Poniente

El adjudicatario realizará a su cargo las auditorías y los controles de calidad sobre los procesos implantados, mediante labora-torios o empresas especializadas externas autorizados para ello, debiendo comunicar a la Agencia Pública Sanitaria Poniente

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 58 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

previamente su realización, así como los resultados de los mismos por escrito en un plazo máximo de 24 horas a contar desde la entrega de los informes de auditoría definitivos al adjudicatario. En defecto de plazo establecido, la frecuencia de las auditorias será anual.

Sea cual sea la parte que haya instado la realización de las auditorías, de sus resultados se dará conocimiento al adjudicatario del servicio. Éste deberá elaborar un informe sobre las conclusiones recogidas en las citadas auditorías y presentar a la Agencia Pública Sanitaria Poniente un Plan de Subsanación de incidencias para su aprobación en un plazo máximo de un mes. De resultar aprobado por el personal designado por la Agencia Pública Sanitaria Poniente, el plan deberá ejecutarse en el menor plazo posible y, en todo caso, comenzará a aplicarse dentro de los tres meses siguientes a la fecha de la mencionada aprobación.

9. SITUACIONES DE EMERGENCIA Y SERVICIOS EXTRAORDINARIOS

En situaciones de urgencia o de emergencia que afecten al normal funcionamiento de cualquiera de los hospitales dependientes de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, la Dirección de la misma podrá acordar la ampliación del alcance de las prestaciones del servicio, su extensión fuera del ámbito del hospital y la realización de horarios especiales de trabajo. El coste de los servicios prestados bajo estas situaciones, será objeto de facturación diferenciada y separada de los servicios normales.

En tales situaciones, la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá acordar la suspensión temporal de las prestaciones a cargo del adjudicatario si éste se muestra incapaz o rechaza asumir las prestaciones impuestas, pudiendo atribuir temporalmente las prestaciones ordinarias y/o las exigidas por la situación de emergencia un tercero. Si la situación de incapacidad o rechazo por el adjudicatario se prolongase más de 72 horas, podrá promoverse la extinción anticipada del contrato del mismo, con imposición de las sanciones y penalidades previstas en el mismo.

10. ÁMBITO LABORAL

La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento del pago de los salarios del personal adscrito al contrato. A tal efecto se definen en este apartado algunas condiciones especiales de ejecución con el carácter de esenciales, cuyo incumplimiento, además de las consecuencias previstas por el ordenamiento jurídico, permitirá la imposición de las penalidades establecidas en el presente PPT.

La Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá comprobar el estricto cumplimiento de los pagos que ha de hacer al propio personal adscrito, a los subadjudicatarios o a las empresas suministradoras que participen en el contrato. Para ello, el adjudicatario deberá remitir, a solicitud de la Agencia Pública Sanitaria Poniente relación detallada de aquellos profesionales adscritos al presente contrato, personas subadjudicatarios o suministradoras que participen en el mismo cuando se perfeccione su participación, junto con aquellas condiciones laborales, de subcontratación o de suministro de cada uno de ellas que guarden una relación directa con el plazo de pago. Asimismo, deberá aportar, igualmente a solicitud de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, justificante de cumplimiento de los pagos a aquéllas una vez terminada la prestación dentro de los plazos de pago legalmente establecidos en el artículo 228 y en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, en lo que le sea de aplicación.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 59 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Es del mismo modo condición especial de ejecución mantener la plantilla de trabajadores y trabajadoras adscritos a la ejecución del contrato sin que proceda suspensión o extinción de los contratos de trabajo de la plantilla salvo las suspensiones o extinciones consecuencia de la voluntad de la persona trabajadora, de despidos disciplinarios, disconformidad de la Agencia Pública Sanitaria Poniente o modificación del contrato por razones de estabilidad presupuestaria y salvo que por circunstancias sobrevenidas la empresa se encuentre en algunos de los supuestos previstos en el artículo 51 del Estatuto de los Trabajadores.

En cumplimiento de lo especificado en el artículo 130 de la LCSP, y por tratarse de un contrato en el que el adjudicatario respectivo tiene la obligación de subrogarse como empleador, se incluye en el Anexo VI las condiciones de los contratos de los trabajadores a los que afecta la subrogación a los efectos de evaluar los costes laborales.

11. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Con carácter general, la empresa adjudicataria se ajustará en todo momento a lo dispuesto por la legislación vigente en todo lo referente a normas de protección y seguridad exigibles en relación al presente contrato. En particular, el adjudicatario está obligado a cumplir con la legislación vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/95 (incluyendo las modificaciones recogidas en la Ley 54/03) y su normativa de desarrollo, siendo su incumplimiento motivo de resolución de contrato, en virtud de lo contemplado en el punto 3 del artículo 24 de la citada Ley.

La empresa adjudicataria, con carácter previo al inicio del contrato, acreditará por escrito el cumplimiento de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales, utilizando a tal efecto el modelo de Declaración Responsable que figura en el Anexo X del presente PPT. Además de dicho modelo, la adjudicataria deberá acreditar el cumplimiento de la normativa mediante la aportación de la siguiente documentación:

1. Compromiso del Gerente de la empresa adjudicataria de gestionar la prevención de sus trabajadores de acuerdo a los requisitos contemplados en la Ley 31/95 y decretos de desarrollo.
2. Evaluación Inicial de Riesgos y evaluaciones periódicas.
3. Plan de Acción Preventivo anual.
4. Política de vacunación de sus trabajadores y certificados médicos de aptitud para el puesto de trabajo.
5. Plan de Acción Formativo anual y Manual de Prevención de Riesgos Laborales.
6. Fichas de seguridad de las sustancias químicas a emplear en los puestos de trabajo.
7. Relación de equipos y maquinaria a emplear, y certificados CE de los mismos.
8. EPIs.
9. Instrucciones técnicas de trabajo, en particular si se trata de actividades de especial peligrosidad.

Para ello previamente habrán recibido del Servicio de Prevención del Hospital de Poniente la información necesaria a que se refiere el Art. 24 de la ley de PRL. La empresa adjudicataria se compromete a integrar esa información en la documentación antes referida, así como a poner en marcha cuantas medidas se hayan comunicado desde la Agencia Pública Sanitaria Poniente para preservar la salud y la seguridad de los

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 60 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

trabajadores de la misma, en particular los derivados de la política de vacunación y uso de EPIs. El coste de estas medidas se asumirá por la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria está obligada al cumplimiento de cuantas normas internas existan en cada hospital, en particular la normativa higiénica del Área Quirúrgica, las instrucciones sobre gestión de residuos sanitarios, los protocolos para entrada en habitaciones con pacientes en aislamiento de cualquier tipo, normativa de autoprotección, así como las obligaciones generales de todos los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales especificadas en el artículo 29 de la Ley 31/95. La Agencia Pública Sanitaria Poniente entregará toda la documentación referida a normativas internas en el plazo de dos meses desde la firma del contrato, y cuantas actualizaciones de dichas normas se produzcan de forma inmediata.

En caso de que un trabajador de la empresa adjudicataria sufra un accidente laboral en el desempeño de sus funciones, la dirección de la mencionada empresa enviará con la mayor brevedad posible un informe de las causas del mismo al Servicio de Prevención mediante el procedimiento que considere oportuno.

El personal deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del adjudicatario, antes de su ingreso en el hospital respectivo y deberá ofertarse fehacientemente al menos una vez al año. Los resultados de dichos exámenes, en el sentido de aptitud o no para el servicio, serán puestos necesariamente en conocimiento de la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente en las reuniones que, en materia de Coordinación de Actividades Empresariales, se establezcan.

12. GESTIÓN DE LA PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando a la Agencia Pública Sanitaria Poniente de cualquier responsabilidad sobre el mismo. Para evitar tales incidentes, adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos.

Se adoptarán las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

En casos especiales, la Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá recabar del adjudicatario demostración de la formación o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo.

Con carácter general, se enumeran algunas prácticas a las que el adjudicatario se obliga con el fin de alcanzar una eficiente gestión medioambiental:

1. Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo, si los hubiera.
2. Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos, cuando sea el caso.
3. Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
4. Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado, si se da el caso.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 61 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

5. Cuando sea de aplicación, segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos.

El adjudicatario se compromete, asimismo, a suministrar información inmediata a la Agencia Pública Sanitaria Poniente sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca durante la ejecución del contrato. Igualmente, la Agencia Pública Sanitaria Poniente podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.

En el caso de los productos destinados a su utilización en cualquiera de los centros hospitalarios, el adjudicatario deberá tender, siempre que sea posible, a los siguientes criterios medioambientales:

1. Embalaje primario de los productos.
2. Inocuidad de los componentes.
3. Biodegradabilidad.
4. Contenido de materiales reciclados.
5. Posibilidad de reutilización y reciclado.
6. Servicio posventa de recogida y reciclado.
7. Producto fabricado bajo un Sistema de Gestión Medioambiental.

El adjudicatario estará obligado en todo momento a cumplir con el Sistema de Gestión Medioambiental implantado en la Agencia Pública Sanitaria Poniente. Asimismo, colaborará activamente con dicho sistema, tanto en materia de formación y concienciación, como con los procedimientos, instrucciones técnicas, objetivos, metas y políticas establecidas al respecto.

13. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SOBRE PROHIBICIÓN DE FUMAR EN RECINTOS HOSPITALARIOS

Los hospitales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente se encuentran adheridos a la Red Andaluza de Servicios Sanitarios Libres de Humo (RASSLH) en el marco del Plan Integral de Tabaquismo de Andalucía y de la ENSH (Global Network for Tobacco Free Health Service).

Conforme a la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, suministro, consumo y publicidad de los productos del tabaco, modificada por Ley 42/2010, de 30 de diciembre, en su artículo 7, c, no está permitido fumar en los centros, servicios o establecimientos sanitarios, así como en los espacios al aire libre o cubiertos, comprendidos en sus recintos. Esta misma prohibición rige respecto al uso de cigarrillos electrónicos de cualquier tipo.

Todo el personal de la empresa o empresas adjudicatarias o subcontratadas en el marco del presente contrato que desarrolle sus funciones en cualquiera de los hospitales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, sea de forma permanente o puntual, respetarán la prohibición de fumar y colaborarán, de la misma forma que los demás profesionales de los centros sanitarios, en velar por su cumplimiento. Igualmente, la empresa adjudicataria se compromete mediante el presente contrato a cumplir con la normativa de carácter interno en materia de consumo de tabaco, llevando a cabo en especial las siguientes actuaciones:

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 62 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

- Recordar periódicamente a sus profesionales en la Agencia Pública Sanitaria Poniente la prohibición de fumar y las consecuencias derivadas de su incumplimiento.
- Ante el incumplimiento de la prohibición de fumar por parte de algún profesional, se procederá por parte de la empresa adjudicataria a la apertura de un expediente disciplinario y posterior denuncia ante la Inspección Sanitaria.
- Estará totalmente prohibido salir a fumar con uniforme de trabajo en los exteriores del recinto hospitalario.
- Identificar, diagnosticar y apoyar a profesionales en la deshabituación tabáquica.

14. COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

Las empresas adjudicatarias se comprometen a utilizar la información a la que pueda tener acceso como consecuencia de la ejecución de la presente contratación con los fines exclusivos propios de la misma así como a conservar la confidencialidad sobre toda aquella información afectada por el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y Del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento General de Protección de Datos) y posterior normativa de desarrollo, adoptando para ello las medidas de seguridad que resulten necesarias. Del mismo modo, se estará a lo dispuesto en esta materia en lo estipulado en el RD 70/2017 por el que se establece la política de seguridad de las tecnologías de la información y comunicaciones de la Administración de la Junta de Andalucía.

Los datos personales a los que acceda, o sean susceptibles de tratamiento, cada entidad adjudicataria en el ejercicio de la prestación de las obligaciones derivadas de la formalización del presente PPT, son titularidad de la entidad contratante, la Agencia Pública Sanitaria Poniente, la cual es el órgano responsable del fichero o ficheros. Las personas que en el desarrollo de este contrato acceden a este tipo de información deben asumir la responsabilidad de custodia de la información contenida en los mismos. Para ello el adjudicatario deberá garantizar y acreditar el conocimiento de los trabajadores puestos a disposición para la presente contratación, de las obligaciones y la aceptación de las responsabilidades adquiridas. Los documentos de acreditación de responsabilidades deberán considerar al menos:

1. Que en todo momento el acceso por terceros a la información de carácter personal debe ser evitado con las suficientes garantías.
2. Que en los casos que sea sospechada la vulneración del carácter secreto de la información debe ser inmediatamente puesto en comunicación a los responsables de infraestructuras del hospital respectivo.
3. Que queda terminantemente prohibida la reproducción parcial o total de la información, la utilización, difusión, disposición o consulta por terceros de la información, y cualquier otra actuación que facilite la vulneración del carácter secreto de la información disponible en los equipos o instalaciones.

Cada empresa adjudicataria tratará los datos de conformidad con las instrucciones de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, y, en ningún caso las aplicará ni utilizará con una

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 63 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

finalidad diferente a la establecida en el presente pliego, ni las comunicará ni cederá, ni siquiera para su conservación, a cualquier tercero ajeno al mismo.

La documentación e información que se desprenda o a la cual se tenga acceso con ocasión de la presente contratación, disponen de carácter plenamente confidencial. A tal efecto, no podrá ser objeto de reproducción total ni parcial por ningún medio o soporte, no se podrá hacer ningún tratamiento ni edición informática, así como tampoco ninguna transmisión a terceras personas fuera del estricto ámbito de la ejecución directa del contrato. Esta prohibición aplica también al resto del personal que tenga o pueda tener el adjudicatario.

La empresa adjudicataria y la totalidad de sus trabajadores se obligan a mantener estricto deber de secreto y confidencialidad en relación a la información a la cual tenga acceso. Asimismo, las obligaciones de confidencialidad y deber de secreto por parte de la entidad adjudicataria subsistirán, también, con posterioridad a la extinción del contrato correspondiente.

En el caso que la empresa adjudicataria, como encargada del tratamiento, destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones indicadas, será considerada también responsable del tratamiento y deberá responder personalmente de las infracciones en las cuales haya incurrido.

La empresa adjudicataria no podrá subcontratar con un tercero la realización de ningún tratamiento que le hubiera encomendado la Agencia Pública Sanitaria Poniente, excepto en los casos en que esta última lo autorice de forma expresa. En estos casos, la contratación se efectuará en nombre y por cuenta de la Agencia Pública Sanitaria Poniente. La autorización reseñada no será necesaria en caso de que concurra cualquiera de los supuestos previstos en el artículo 21.2 del RDLOPD.

Durante la vigencia de la prestación del contrato cada empresa adjudicataria se compromete a adoptar y dar un efectivo cumplimiento a todas las medidas de seguridad necesarias de índole técnica y organizativa que garanticen la seguridad, confidencialidad e integridad de los datos personales que provienen de los ficheros de titularidad de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, responsable del fichero, con el fin de evitar su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado, atendiendo al estado de la tecnología, la naturaleza de los datos almacenados y los riesgos a los cuales están expuestos, tanto si provienen de la acción humana como del medio físico o natural.

Una vez finalizada la vigencia de la prestación contractual, cada empresa adjudicataria procederá de forma inmediata a destruir o devolver, según lo pactado con la Agencia Pública Sanitaria Poniente, los soportes en los cuales consten los datos personales utilizados, sin conservarse ninguna copia.

15. PLAZO DE EJECUCIÓN

Se establece un plazo de ejecución de 6 meses, con posibilidad de prórroga de 2 meses más, y con inicio efectivo del contrato coincidente con un primer día de mes natural.

16. IMPORTES DEL CONTRATO Y MODIFICACIÓN

Se establecen los siguientes importes unitarios de licitación sin IVA:

	DESAYUNOS	COMIDAS	MERIENDAS	CENAS

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 64 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES	1,347 €	5,094 €	1,054 €	4,216 €
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL	1,347 €	3,636 €*	1,054 €	3,636 €*

*IMENÚ_CAFETERÍA

Por lo que, considerando la demanda de los servicios previstos para el presente contrato, los importes estimados para los 6 meses del contrato principal son los siguientes:

IMPORTES ESTIMADOS CONTRATO PRINCIPAL (s/IVA)	**HP**	**HARET**	**HAREG**	**HAREL**	**AGENCIA**	**IVA**
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES (1)	593.486,77 €	8.144,34 €	47.560,24 €	15.377,73 €	664.569,08 €	10%
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA (2)	45.786,33 €	3.063,33 €	9.289,98 €	1.970,71 €	60.110,35 €	10%
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL EN PLANTA (3)	21.866,79 €	3.383,20 €	6.084,10 €	6.311,14 €	37.645,22 €	10%
SERVICIO EXTRAS PACIENTES	51.586,08 €	22.695,32 €	10.270,77 €	5.249,71 €	89.801,88 €	10%
ABONO ESTIMADO CONSUMOS ENERGÉTICOS	-1.487,31 €	-5.605,88 €	-2.733,62 €	- €	-39.826,81 €	21%
TOTAL					**812.299,72 €**	

(1): SERVICIO A PIE DE CAMA

(2): SERVICIO EN CAFETERÍA DE PERSONAL O EN LUGAR DESIGNADO DE LA UNIDAD ASISTENCIAL CORRESPONDIENTE

(3): SERVICIO EN LUGAR DESIGNADO DE LA UNIDAD ASISTENCIAL CORRESPONDIENTE

Para el caso de prórrogas, los importes mensuales estimados son los siguientes:

IMPORTES ESTIMADOS MES PRÓRROGA (s/IVA)	**HP**	**HARET**	**HAREG**	**HAREL**	**AGENCIA**	**IVA**
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES (1)	98.914,46 €	1.357,39 €	7.926,71 €	2.562,96 €	110.761,51 €	10%
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA (2)	7.631,06 €	510,56 €	1.548,33 €	328,45 €	10.018,39 €	10%
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL EN PLANTA (3)	3.644,46 €	563,87 €	1.014,02 €	1.051,86 €	6.274,20 €	10%
SERVICIO EXTRAS PACIENTES	8.597,68 €	3.782,55 €	1.711,79 €	874,95 €	14.966,98 €	10%
ABONO ESTIMADO CONSUMOS ENERGÉTICOS	-5.247,88 €	-934,31 €	-455,60 €	- €	-6.637,80 €	21%
TOTAL					**135.383,29 €**	

(1): SERVICIO A PIE DE CAMA

(2): SERVICIO EN CAFETERÍA DE PERSONAL O EN LUGAR DESIGNADO DE LA UNIDAD ASISTENCIAL CORRESPONDIENTE

(3): SERVICIO EN LUGAR DESIGNADO DE LA UNIDAD ASISTENCIAL CORRESPONDIENTE

La presente contratación admitirá modificaciones, en los términos previstos en el artículo 204 de la LCSP, por la variación de las necesidades durante la vigencia del contrato si esta fuera superior a las estimadas inicialmente. Se aplicarán íntegramente las especificaciones técnicas y económicas establecidas a través de la presente contratación. En cualquier caso, el importe total del contrato, incluidas prórrogas y modificaciones, nunca podrá superar la cantidad de **1.320.000,00 € IVA Incluido**.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 65 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

17. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE LA CONFORMIDAD DEL SERVICIO PRESTADO

Según lo dispuesto en el artículo 5.a del Decreto 5/17, de 16 de enero, por el que se establece la garantía de los tiempos de pago de determinadas obligaciones de la Administración de la Junta de Andalucía y sus Entidades Instrumentales, y salvo que la Agencia Pública Sanitaria Poniente comunique oficialmente cualquier otro durante la ejecución de la presente contratación, se establece el siguiente Procedimiento de Verificación de la Conformidad del Arrendamiento Prestado:

1. Finalizado cada mes de prestación de los servicios objeto de la presente contratación, la Agencia Pública Sanitaria Poniente dispondrá de un máximo de 30 días naturales para la comprobación de los servicios efectivamente realizados.
2. La Agencia Pública Sanitaria Poniente comprobará el grado cumplimiento del contrato y de las especificaciones del presente PPT. La inobservancia de incumplimientos no supondrá necesariamente la correcta ejecución del contrato en el mes considerado por cuanto podrían ponerse de manifiesto en periodos posteriores.
3. En el caso de haberse detectado incidencias de cumplimiento, se comunicarán por correo electrónico facilitado para comunicaciones oficiales indicando en el asunto del mismo “PA 073/19: Servicio de Alimentación y Cafeterías en MM-AA (mes y año) con Disconformidades en su Prestación”. En el cuerpo del correo se justificarán los incumplimientos observados, así como las penalizaciones a que pudieran dar lugar según el apartado 19 del presente PPT. Como conclusión, se indicará si puede proceder dar curso a la factura correspondiente, aplicar descuentos por penalizaciones registradas hasta la fecha, o a la no aceptación de la factura correspondiente por la existencia de incumplimientos. Para este último caso, el adjudicatario podrá dar curso a la factura una vez subsanados satisfactoriamente los incumplimientos comunicados.
4. En el caso de no evidenciarse incidencias de cumplimiento, la conformidad con los servicios prestados tendrá lugar una vez se haya consumido el periodo de 30 días naturales indicado anteriormente.

18. FACTURACIÓN

La presente contratación se facturará por meses naturales vencidos, emitiéndose una factura por cada hospital de la Agencia Pública Sanitaria Poniente para los servicios de alimentación de pacientes y de personal. Se menciona con carácter expreso que únicamente se podrán facturar componentes de dieta completa y extras efectivamente servidos según el método de acreditación establecido en el presente PPT u otro propuesto por el adjudicatario y aprobado por la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente. La factura deberá incluir, para su conformidad, el desglose de la siguiente información y con el mismo orden:

A. Importe del Servicio de Alimentación de Pacientes.
B. Importe de los extras del Servicio de Alimentación de Pacientes.
C. Importe del Servicio de Alimentación del Personal en Planta.
D. Importe del Servicio de Alimentación del Personal de Guardia.
E. Importe en concepto de Penalizaciones Económicas.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 66 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

En el Anexo VII se muestra un ejemplo de factura mensual para los servicios de alimentación de pacientes y de personal para el HP.

Igualmente, el adjudicatario emitirá facturas mensuales de abono según el canon de explotación descrito en el presente PPT.

Queda expresamente establecido que no se revisarán los precios por subidas de IPC durante la duración del contrato incluidas las posibles modificaciones a los conceptos de Servicio de Alimentación de Pacientes y Servicio de Alimentación del Personal en Planta y Guardia.

19. INCUMPLIMIENTOS DE EJECUCIÓN Y PENALIZACIONES

En general, todo incumplimiento de cualquier prescripción del presente pliego podrá suponer que la Agencia Pública Sanitaria Poniente contrate dicha prescripción con un tercero, haciéndose cargo el adjudicatario del coste íntegro de dicha contratación más una penalización del 20% de su importe y de otras penalizaciones a que pudiera dar lugar en aplicación del presente apartado. Este tipo de incumplimientos serán comunicados al correo electrónico facilitado para comunicaciones oficiales de la empresa adjudicataria a través del Responsable de Infraestructuras del hospital correspondiente. El adjudicatario dispondrá de un **plazo máximo de 72 horas** para proceder con la subsanación del incumplimiento y con el envío por correo electrónico dirigido al propio Responsable de Infraestructuras correspondiente con la justificación detallada de la subsanación. Será la Agencia en última instancia quien finalmente podrá comunicar la ejecución de los trabajos correspondientes a un tercero y el consiguiente importe a deducir en la próxima factura mensual del adjudicatario, siguiendo en cualquier caso el Procedimiento de Verificación de la Conformidad del Arrendamiento Prestado descrito en el apartado anterior.

De mismo modo, todo incumplimiento también puede suponer el levantamiento de un Acta de Infracción, en la que se hará constar la anomalía detectada y que en cualquier caso deberá ser recibida y firmada por el propio adjudicatario. La empresa adjudicataria se verá obligada de forma inmediata a la corrección de irregularidades o alteraciones que se produjesen en la ejecución del contrato. Será motivo suficiente de rescisión de contrato el levantamiento de tres actas de infracción documentadas y probadas de incumplimiento. En dicho supuesto el adjudicatario procederá, en el plazo que establezca la Dirección de la Agencia Pública Sanitaria Poniente, a cesar en la ejecución del contrato correspondiente, sin que la Agencia Pública Sanitaria Poniente se vea obligada a satisfacer cantidad alguna en concepto de indemnización y en todo caso con la pérdida de la fianza establecida.

Se indican a continuación un listado no exhaustivo de incumplimientos, infracciones, inobservancias o contravenciones y su régimen singular de penalización que, de forma específica y en función a las especiales características del contrato, pueden afectar al adecuado desarrollo de las prestaciones que hayan de ser realizadas. Los casos expuestos, por lo tanto, servirán igualmente como referencia para la clasificación de otros similares no incluidos:

1. Penalizaciones LEVES (hasta un máximo del 0,25 % de la facturación mensual sin IVA de todos los conceptos de cargo asociados a los servicios de alimentación de pacientes y de personal):

   1.1. No evidenciar certificado homologado de un producto ofertado con sello FLO de Comercio Justo o similar homologado.

   1.2. Retraso en más de un mes para acreditación externa de requisitos de seguridad alimentaria según la norma UNE 167014:2014 (apartado 2.2.).

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 67 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

1.3. Retraso en más de un mes para acreditar el uso de un estándar de trazabilidad con al menos el 50% de los proveedores (apartado 2.2.).

1.4. Incumplimiento verificado del procedimiento de limpieza que afecte a las instalaciones, utensilios, menaje, vajilla, cubiertos, cristalería, máquinas y recipientes.

1.5. Evidenciar un caso de incumplimiento del Código de Menús Invernal o Estival vigente en menos de un mes.

1.6. Certificación insitu de adelanto o retraso en entrega o retirada de bandejas del servicio de alimentación de pacientes en menos de 30 minutos (según apartado 2.4).

1.7. Incumplimiento en menos de 5 puntos porcentuales de diferencia respecto al porcentaje establecido en el apartado 3.4.2 para productos que impulsan la alimentación saludable en una máquina expendedora automática.

1.8. Incumplimiento puntual del plan de mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos.

1.9. Incumplimiento de algún requisito medioambiental.

2. Penalizaciones GRAVES (hasta un máximo del 0,50 % de la facturación mensual sin IVA de todos los conceptos de cargo asociados a los servicios de alimentación de pacientes y de personal):

2.1. No evidenciar certificado homologado de un producto ofertado como procedente de la Producción Integrada.

2.2. Retraso en más de tres meses para acreditación externa de requisitos de seguridad alimentaria según la norma UNE 167014:2014 (apartado 2.2.).

2.3. Retraso en más de tres meses para acreditar el uso de un estándar de trazabilidad con al menos el 50% de los proveedores (apartado 2.2.).

2.4. Evidenciar la inexistencia de Certificado de Manipulación de Alimentos de un profesional cuando le corresponda.

2.5. Incumplimiento de las normas de higiene descritas en el apartado 2.2 por parte de algún profesional.

2.6. Evidenciar más de uno y menos de cinco casos de incumplimiento del Código de Menús Invernal o Estival vigente en menos de un mes.

2.7. Certificación insitu de adelanto o retraso en entrega o retirada de bandejas del servicio de alimentación de pacientes en menos de 120 minutos (según apartado 2.4).

2.8. Inexistencia de comunicación previa de horarios de elaboración de dietas para producción externa.

2.9. Reducción de cantidades respecto a la oferta de mercado por cada concepto de venta de la cafetería de personal.

2.10. Incumplimiento en menos de 25 puntos porcentuales de diferencia respecto al porcentaje establecido en el apartado 3.4.2 para productos que impulsan la alimentación saludable en una máquina expendedora automática.

2.11. Incumplimiento en más de 3 casos al mes del mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 68 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

2.12. Informes de auditoría con deficiencias o incumplimientos flagrantes.

2.13. Ubicación de máquinas expendedoras automáticas en vías de evacuación u obstaculizando medios o equipos de protección contra incendios.

2.14. No encontrarse vigentes alguno de los certificados ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 o ISO 2200:2018, disponibles en los términos que recoge la presente contratación.

2.15. Menos del 50% de productos saludables en una máquina de vending y menos del 100% en zonas de pediatría.

3. Penalizaciones MUY GRAVES (hasta un máximo del 1,00 % de la facturación mensual sin IVA de todos los conceptos de cargo asociados a los servicios de alimentación de pacientes y de personal):

3.1. No evidenciar certificado homologado de un producto ofertado como procedente de la Agricultura Ecológica.

3.2. Retraso en más de seis meses para acreditación externa de requisitos de seguridad alimentaria según la norma UNE 167014:2014 (apartado 2.2.).

3.3. Retraso en más de seis meses para acreditar el uso de un estándar de trazabilidad con al menos el 50% de los proveedores (apartado 2.2.).

3.4. Evidenciar más de cinco casos de incumplimiento del Código de Menús Invernal o Estival vigente en menos de un mes.

3.5. Certificación insitu de adelanto o retraso en entrega o retirada de bandejas del servicio de alimentación de pacientes en más de 120 minutos (según apartado 2.4).

3.6. Dedicar producción de dietas externas a internas o viceversa.

3.7. Evidenciar profesionales sin documentación acreditativa de su alta en el régimen que corresponda de la Seguridad Social o de su capacitación como manipulador de alimentos.

3.8. Incumplimiento en más de 25 puntos porcentuales de diferencia respecto al porcentaje establecido en el apartado 3.4.2 para productos que impulsan la alimentación saludable en una máquina expendedora automática.

3.9. La obstrucción en las funciones de inspección por los órganos competentes de la Administración pública andaluza.

3.10. La no presentación del informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios oficiales de control competentes o informe favorable de auditoría sobre la implantación y/o aplicación de la norma UNE-EN ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, o norma equivalente, emitido por una empresa certificadora autorizada para ello.

Las incidencias de cumplimiento que dieran lugar a la aplicación de alguna de las penalizaciones económicas anteriores se gestionarán según lo dispuesto en los apartados Procedimiento de Verificación de la Conformidad del Arrendamiento Prestado y Facturación. En todo caso, podrá considerarse nuevamente cualquier penalización no resuelta en el plazo fijado por los responsables de infraestructuras en el momento de su detección y que, en cualquier caso, no será superior a un mes.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 69 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

De forma específica se establecen penalizaciones para el retraso en la ejecución de las obras previstas de traslado de cafeterías de HP y adecuación de espacios afectados, que podrán llegar al 100% de la facturación mensual sin IVA correspondiente al importe económico previsto para la ejecución de estas obras, por cada mes de retraso en la entrega efectiva y en condiciones de funcionamiento de los espacios afectados, una vez que se superen los 30 meses contado desde el inicio efectivo del contrato con el adjudicatario.

De los importes acumulados de la aplicación de penalizaciones responderá, en todo caso, la garantía definitiva establecida. En ningún caso, el importe total de las penalizaciones podrá superar el máximo establecido en el art. 192 de la LCSP (Ley 9/2017).

20. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

La valoración de las ofertas presentadas para este lote se efectuará en función de los siguientes parámetros:

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	TIPO	MÁXIMO
1 – PORCENTAJE DE BAJADA IMPORTES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE PLANTA (% BAJ OF Serv Alim)	AF	40,00
2 – IMPORTE OFERTADO (IVA INCLUIDO) PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAL DE GUARDIA (IMENÚ_CAFETERÍA)	AF	5,00
3 – PORCENTAJE DE BAJADA EN EXTRAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (%BAJ OF Extras)	AF	10,00
4 – PORCENTAJE DE BAJADA EN TARIFA CAFETERÍA DE PERSONAL (% BAJ OF Tarifa Personal; INCLUYE IMENÚ_CAFETERÍA)	AF	4,00
5 – INCREMENTO CANON MENSUAL POR EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS Y MÁQUINAS VENDING (ICM_OF)	AF	10,00
6 – PORCENTAJE DE BAJADA EN PRODUCTOS DE MÁQUINAS DE VENDING PARA PROFESIONALES (% BAJ OF Vending Profesionales)	AF	2,00
7 – PORCENTAJE DE REDUCCIÓN DE LA INVERSIÓN PENDIENTE DE COCINAS DE HP Y HAREL (% BAJ OF Inversión Pte Cocinas)	AF	8,00
8 – INCREMENTO CANON PREVISTO PARA PRODUCCIÓN EXTERNA (%SUB OF Canon Prod Externa)	AF	5,00
9 - PROYECTO SOCIAL	AF	4,00
10 – PROYECTO AMBIENTAL	AF	12,00
TOTAL CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN		**100,00**

Donde:

AF: Valoración mediante Aplicación de Fórmula.

Cada oferta deberá incluir, pues, un valor para cada uno de los siguientes términos:

1. % BAJ OF Serv Alim: porcentaje de bajada a aplicar a los importes de licitación establecidos en el apartado 16 para los servicios de alimentación de pacientes y de personal de planta.
2. IMENÚ_CAFETERÍA: importe unitario IVA incluido ofertado para el servicio de alimentación de personal de guardia (comidas y cenas) considerando el importe de licitación establecido en el apartado 16.
3. %BAJ OF Extras: porcentaje de bajada a aplicar a los importes de licitación establecidos en el apartado 2.7 para los extras del servicio de alimentación.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 70 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

4. % BAJ OF Tarifa Personal: porcentaje de bajada ofertado respecto del importe total anual (IVA inc) mostrado el Anexo VIII correspondiente a las cafeterías de personal.
5. ICM_OF: incremento ofertado del canon anual mínimo sin IVA en concepto de explotación de cafeterías y máquinas de vending establecido en el apartado 3.1.12.
6. %BAJ OF Vending Profesionales: porcentaje de bajada ofertado para las máquinas de vending a disposición de los profesionales de la Agencia respecto a los mismos productos de las máquinas de vending a disposición del público en general.
7. %BAJ OF Inversión Pte Cocinas: porcentaje de bajada ofertado a aplicar sobre la inversión total pendiente de amortizar en el momento de inicio del contrato correspondiente a la ejecución y equipamiento de las actuales cocinas ubicadas en el Hospital de Poniente y HARE de Loja.
8. %SUB OF Canon Prod Externa: porcentaje de incremento ofertado para los importes establecidos en el apartado 2.8 como canon por producción externa.

Podrán quedar excluidas aquellas ofertas en las que exista algún campo sin cumplimentar. Según los valores anteriores para cada oferta se obtendrá la puntuación del conjunto de los criterios de adjudicación aplicando las fórmulas que se indican en los siguientes subapartados.

Aquellos conceptos económicos definidos como porcentaje deberán aplicarse sobre el importe correspondiente realizando redondeo con el mismo número de cifras decimales que dicho importe.

20.1. PORCENTAJE DE BAJADA IMPORTES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE PLANTA (% BAJ OF Serv Alim) (MÁX. 40 PUNTOS)

En este apartado se valorará la oferta económica de cada licitador para el servicio de alimentación de pacientes y personal de planta. Para ello se tomará en consideración el porcentaje de bajada de cada licitador (%BAJ OF Serv Alim), quedando definido el porcentaje de bajada significativa ($\%B_{SIG}$) en un 10% referido al mismo concepto. Este último porcentaje es el considerado como mínimo exigible para optar al máximo de valoración en aplicación de la fórmula.

Por otro lado, se establece como porcentaje de bajada límite para revisión en la presente contratación el 20%, admitiéndose aquellas propuestas que superen el mismo siempre y cuando la oferta del licitador venga acompañada de un documento justificativo del cumplimiento de la licitación con la oferta realizada. En el caso que la oferta económica supere el porcentaje de bajada límite, la Comisión Técnica podrá solicitar al licitador, por escrito, las precisiones que considere oportunas sobre la citada oferta económica y sus justificaciones. El licitador dispondrá de un máximo de 2 días hábiles a contar desde la fecha en que reciba la solicitud para presentar sus aclaraciones también por escrito.

Para el cálculo de la puntuación se utilizará la siguiente expresión:

$$Si\ \%BAJ\ OF\ Serv\ Alim_{MAYOR} \leq \%B_{SIG}\ P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * \%BAJ\ OF\ Serv\ Alim}{\%B_{SIG}}$$

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 71 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

$$Si\ \%BAJ\ OF\ Serv\ Alim_{MAYOR} > \%B_{SIG}\ P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * \%BAJ\ OF\ Serv\ Alim}{\%BAJ\ OF\ Serv\ Alim_{MAYOR}}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Serv Alim: porcentaje de bajada ofertado.

%BAJ OF Serv Alim_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

% BSIG: porcentaje de bajada significativa (10%)

20.2. IMPORTE OFERTADO (IVA INCLUIDO) PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAL DE GUARDIA (IMENÚ_CAFETERÍA) (MÁX. 5 PUNTOS)

En este apartado se valorará la oferta que cada licitador presente como valor para IMENÚ_CAFETERÍA (importe de comidas y cenas para el personal de guardia) tomando como licitación el importe unitario reflejado en el apartado 16 (4,00 € IVA inc). Se asignará la puntuación de cada licitador según el valor ofertado y aplicando la siguiente expresión:

$$P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * \overset{\overset{\overset{MIN}{4 - I_{MENU_{¿}}}}{}}{4 - I_{MENÚ_{CAFETERÍA}}}}{}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

IMENÚ_CAFETERÍA: importe unitario (IVA inc) ofertado por el licitador para comidas y cenas del servicio de alimentación del personal de guardia.

IMENÚ_CAFETERÍA_MÍN: importe unitario (IVA inc) menor de entre todos los ofertados para comidas y cenas del servicio de alimentación del personal de guardia.

20.3. PORCENTAJE DE BAJADA EN EXTRAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (% BAJ OF EXTRAS) (MÁX. 10 PUNTOS)

En este apartado se valorará la oferta económica de cada licitador para los extras del servicio de alimentación. Para ello se tomará en consideración el porcentaje de bajada de cada licitador (%BAJ OF Extras), quedando definido el porcentaje de bajada significativa (%BSIG) en un 10% referido al mismo concepto. Este último porcentaje es el considerado como mínimo exigible para optar al máximo de valoración en aplicación de la fórmula.

Por otro lado, se establece como porcentaje de bajada límite para revisión en la presente contratación el 20%, admitiéndose aquellas propuestas que superen el mismo siempre y cuando la oferta del licitador venga acompañada de un documento justificativo del

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 72 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

cumplimiento de la licitación con la oferta realizada. En el caso que la oferta económica supere el porcentaje de bajada límite, la Comisión Técnica podrá solicitar al licitador, por escrito, las precisiones que considere oportunas sobre la citada oferta económica y sus justificaciones. El licitador dispondrá de un máximo de 2 días hábiles a contar desde la fecha en que reciba la solicitud para presentar sus aclaraciones también por escrito.

Para el cálculo de la puntuación se utilizará la siguiente expresión:

$$Si\ \%BAJ\ OF\ Extras_{MAYOR} \leq \%B_{SIG}\ P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * \%BAJ\ OF\ Extras}{\%B_{SIG}}$$

$$Si\ \%BAJ\ OF\ Extras_{MAYOR} > \%B_{SIG}\ P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * \%BAJ\ OF\ Extras}{\%BAJ\ OF\ Extras_{MAYOR}}$$

Donde:

$P_{MÁX}$: puntuación máxima para este criterio.

P_{OF}: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Extras: porcentaje de bajada ofertado.

%BAJ OF Extras_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

% B_{SIG}: porcentaje de bajada significativa (10%)

20.4. PORCENTAJE DE BAJADA EN TARIFA CAFETERÍA DE PERSONAL (% BAJ OF TARIFA PERSONAL; INCLUYE $I_{MENÚ_CAFETERÍA}$) (MÁX. 4 PUNTOS)

En este apartado se valorará el porcentaje de bajada respecto del importe total anual (IVA inc) mostrado el Anexo VIII correspondiente a las cafeterías de personal (%BAJ OF Tarifa Personal), quedando definido el porcentaje de bajada significativa (%B_{SIG}) en un 20% referido al mismo concepto. Este último porcentaje es el considerado como mínimo exigible para optar al máximo de valoración en aplicación de la fórmula.

En la oferta de cada licitador se deberá tener en cuenta lo siguiente para la obtención del importe total anual ofertado por cada licitador:

- La oferta en este apartado debe desglosar el importe unitario (IVA inc) ofertado de cada uno de los conceptos de venta.
- No se podrá superar en ningún caso el importe unitario establecido en el anexo para cada concepto de venta.
- La oferta debe suponer igualar o reducir en tramos de 0,05 € (IVA inc) el concepto de venta considerado.
- La oferta para el concepto de venta “Menú Completo” deberá ser idéntica al importe ofertado para $I_{MENÚ_CAFETERÍA}$ (importe de comidas y cenas para el personal de guardia).
- El importe total anual ofertado por cada licitador (IVA inc) será el resultante de multiplicar los importes unitarios (IVA inc) ofertados por las cantidades anuales estimadas del Anexo VIII.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 73 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

El incumplimiento de alguna de las especificaciones anteriores podrá ser motivo de exclusión de la oferta considerada.

Para el cálculo de la puntuación se utilizará la siguiente expresión:

$$Si\ \%BAJ\ OF\ Tarifa\ Personal_{MAYOR} \leq \%B_{SIG}\ P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * \%BAJ\ OF\ Tarifa\ Personal}{\%B_{SIG}}$$

$$Si\ \%BAJ\ OF\ Tarifa\ Personal_{MAYOR} > \%B_{SIG}\ P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * \%BAJ\ OF\ Tarifa\ Personal}{\%BAJ\ OF\ Tarifa\ Personal_{MAYOR}}$$

Donde:

$P_{MÁX}$: puntuación máxima para este criterio.

P_{OF}: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Tarifa Personal: porcentaje de bajada ofertado respecto del importe total anual (IVA inc) mostrado el Anexo VIII correspondiente a las cafeterías de personal.

%BAJ OF Tarifa Personal_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

$\%\ B_{SIG}$: porcentaje de bajada significativa (20%)

20.5. INCREMENTO CANON MENSUAL POR EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS Y MÁQUINAS VENDING (MÁX. 10 PUNTOS)

En este apartado se valorará el incremento en el importe sin IVA ofertado respecto del canon mínimo por explotación de cafeterías y máquinas vending establecido en el apartado 3.1.12 (12.080,00 € al mes sin IVA) y aplicando la siguiente expresión:

$$Si\ ICM_{MÁX} > 0;\ P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * ICM_{OF}}{ICM_{MÁX}}$$

$$Si\ ICM_{MÁX} = 0;\ P_{OF} = 0$$

Donde:

$P_{MÁX}$: puntuación máxima para este criterio.

ICM_OF: incremento ofertado del canon mínimo sin IVA establecido en el apartado 3.1.12 (12.080,00 € al mes)

$ICM_{MÁX}$: máximo de entre los valores ICM_OF ofertados.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 74 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

20.6. PORCENTAJE DE BAJADA EN PRODUCTOS DE MÁQUINAS DE VENDING PARA PROFESIONALES (% BAJ OF VENDING PROFESIONALES) (MÁX. 2 PUNTOS)

En este apartado se valorará la oferta económica de cada licitador para los productos de máquinas de vending para profesionales. Para ello se tomará en consideración el porcentaje de bajada ofertado por cada licitador (%BAJ OF Vending Profesionales) entendido como la reducción en importe unitario por cada producto respecto al idéntico ofertado para las máquinas de vending para el público.

Para el cálculo de la puntuación se utilizará la siguiente expresión:

$$P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * \%BAJ\ OF\ Vending\ Profesionales}{\%BAJ\ OF\ Vending\ Profesionales_{MAYOR}}$$

Donde:

$P_{MÁX}$: puntuación máxima para este criterio.

P_{OF}: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Vending Profesionales: porcentaje de bajada ofertado.

%BAJ OF Vending Profesionales _MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

20.7. PORCENTAJE DE REDUCCIÓN DE LA INVERSIÓN PENDIENTE DE COCINAS DE HP Y HAREL (% BAJ OF INVERSIÓN PTE COCINAS) (MÁX. 8 PUNTOS)

En este apartado se valorará el porcentaje de reducción que cada licitador realizará sobre el importe de la inversión de las obras de ejecución de las cocinas de HP y HAREL (%BAJ OF Inversión Pte Cocinas) pendiente de amortizar en el momento de inicio del presente contrato (apartado 4).

Para el cálculo de la puntuación se utilizará la siguiente expresión:

$$P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * \%BAJ\ OF\ Inversión\ Pte\ Cocinas}{\%BAJ\ OF\ Inversión\ Pte\ Cocinas_{MAYOR}}$$

Donde:

$P_{MÁX}$: puntuación máxima para este criterio.

P_{OF}: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Inversión Pte Cocinas: porcentaje de bajada ofertado.

%BAJ OF Inversión Pte Cocinas_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 75 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

20.8. INCREMENTO CANON PREVISTO PARA PRODUCCIÓN EXTERNA (%SUB OF CANON PROD EXTERNA) (MÁX. 5 PUNTOS)

En este apartado se valorará el porcentaje de incremento que cada licitador realizará sobre cada uno de los importes definidos en el apartado 2.8 como canon por producción externa del adjudicatario (%SUB OF Canon Prod Externa).

Para el cálculo de la puntuación se utilizará la siguiente expresión:

$$P_{OF} = \frac{P_{MÁX} * \%SUB\,OF\,Canon \prod Externa}{\%SUB\,OF\,Canon \prod Externa_{MAYOR}}$$

Donde:

$P_{MÁX}$: puntuación máxima para este criterio.

P_{OF}: puntuación de la oferta considerada.

%SUB OF Canon Prod Externa: porcentaje de incremento ofertado.

%SUB OF Canon Prod Externa _MAYOR: mayor de los porcentajes de incremento ofertados de entre todos los licitadores.

20.9. PROYECTO SOCIAL (MÁX. 4 PUNTOS)

En este apartado se valorará la amplitud del Proyecto Social que cada licitador tenga implementado, de forma que se asignará la puntuación máxima para el licitador que presente un Proyecto Social en la contratacion de trabajadores con todos los epígrafes siguientes, reduciéndose 1 punto por cada uno de ellos en los que se omita información:

a. Fomento de la integración social de personas con discapacidad o en situación o riesgo de exclusión social.
b. Propuestas que fomenten la igualdad entre mujeres y hombres.
c. Propuestas para la conciliación de la vida laboral, personal y familiar.
d. Compromisos respecto a la utilización de productos basados en un comercio equitativo.

Cada apartado podrá justificarse con certificado oficial emitido por una administración pública, certificado de acuerdos con representación de trabajadores (representantes sindicales, comités de empresa, etc.), acreditaciones de organismos públicos o privados, declaraciones de responsabilidad social corporativa, etc.

20.10. PROYECTO MEDIOAMBIENTAL (MÁX. 12 PUNTOS)

En este apartado se valorará la amplitud del Proyecto Medioambiental que cada licitador tenga implementado, de forma que se asignará la puntuación máxima para el licitador que que presente un Proyecto Medioambiental en la explotación de sus servicios e instalaciones con todos los epígrafes siguientes, reduciéndose 2 puntos por cada uno de ellos en los que se omita información:

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 76 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

a. Gestión de envases, desde su entrada a los hospitales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente hasta el propio vertido de sus residuos en contenedores de recogida selectiva.

b. Gestión de papel y cartones, desde su entrada a los hospitales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente hasta el propio vertido de sus residuos en contenedores de recogida selectiva.

c. Gestión de vidrios, desde su entrada a los hospitales de la Agencia Pública Sanitaria Poniente hasta el propio vertido de sus residuos en contenedores de recogida selectiva.

d. Gestión de residuos orgánicos.

e. Gestión de residuos peligrosos (fundamentalmente aceites usados).

f. Plan de Eficiencia y Ahorro Energético.

Cada apartado podrá justificarse con certificado oficial emitido por una administración pública, acreditaciones de organismos públicos o privados, protocolos corporativos, etc.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

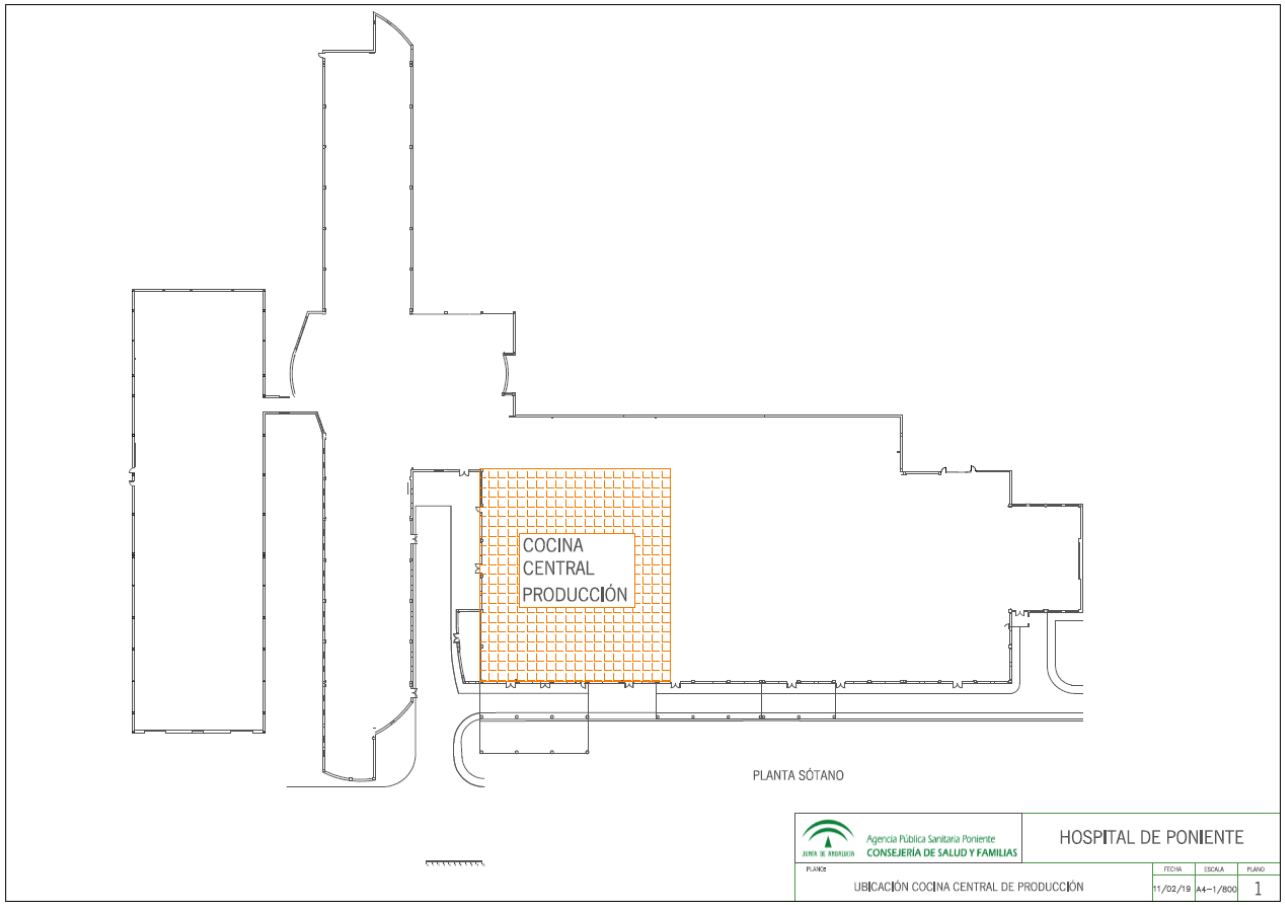
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 77 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ANEXO I. PLANOS DE ESPACIOS DESTINADOS ACTUALMENTE A COCINAS HOSPITAL DE PONIENTE. UBICACIÓN DE COCINA CENTRAL DE PRODUCCIÓN

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 78 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

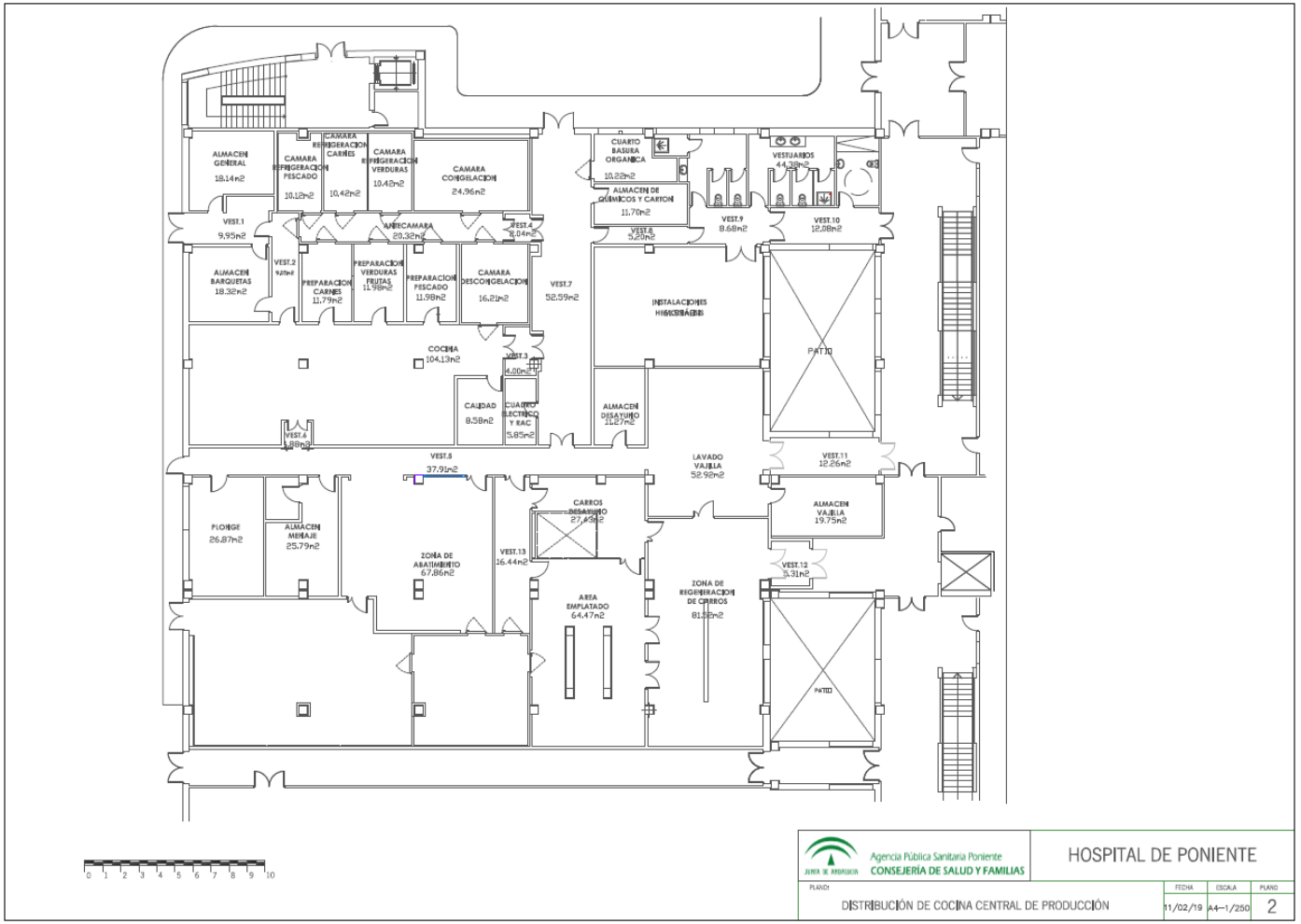
Página: 79 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE PONIENTE. DISTRIBUCIÓN DE COCINA CENTRAL DE PRODUCCIÓN

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 80 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



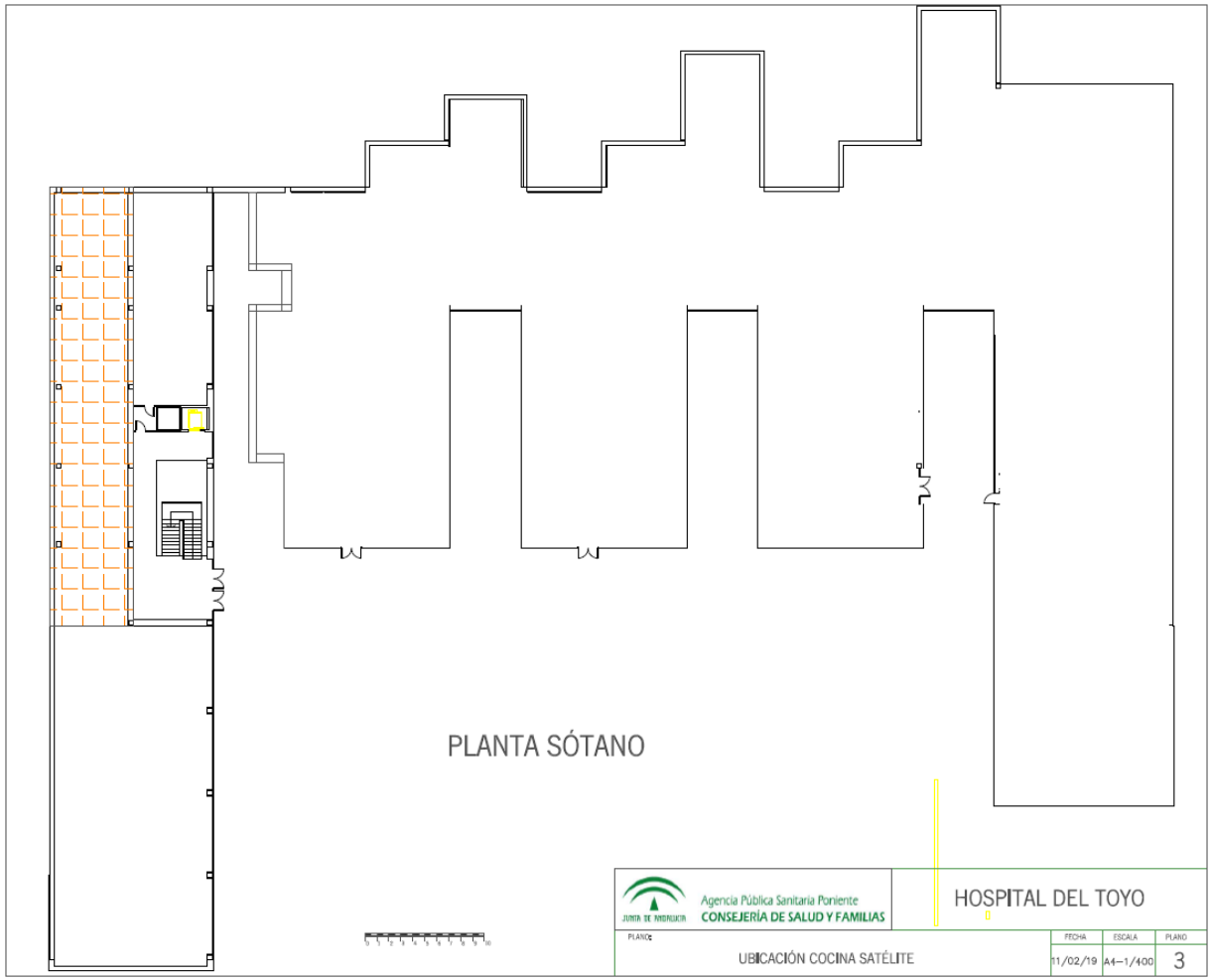
Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 81 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE EL TOYO. UBICACIÓN DE COCINA SATÉLITE

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 82 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



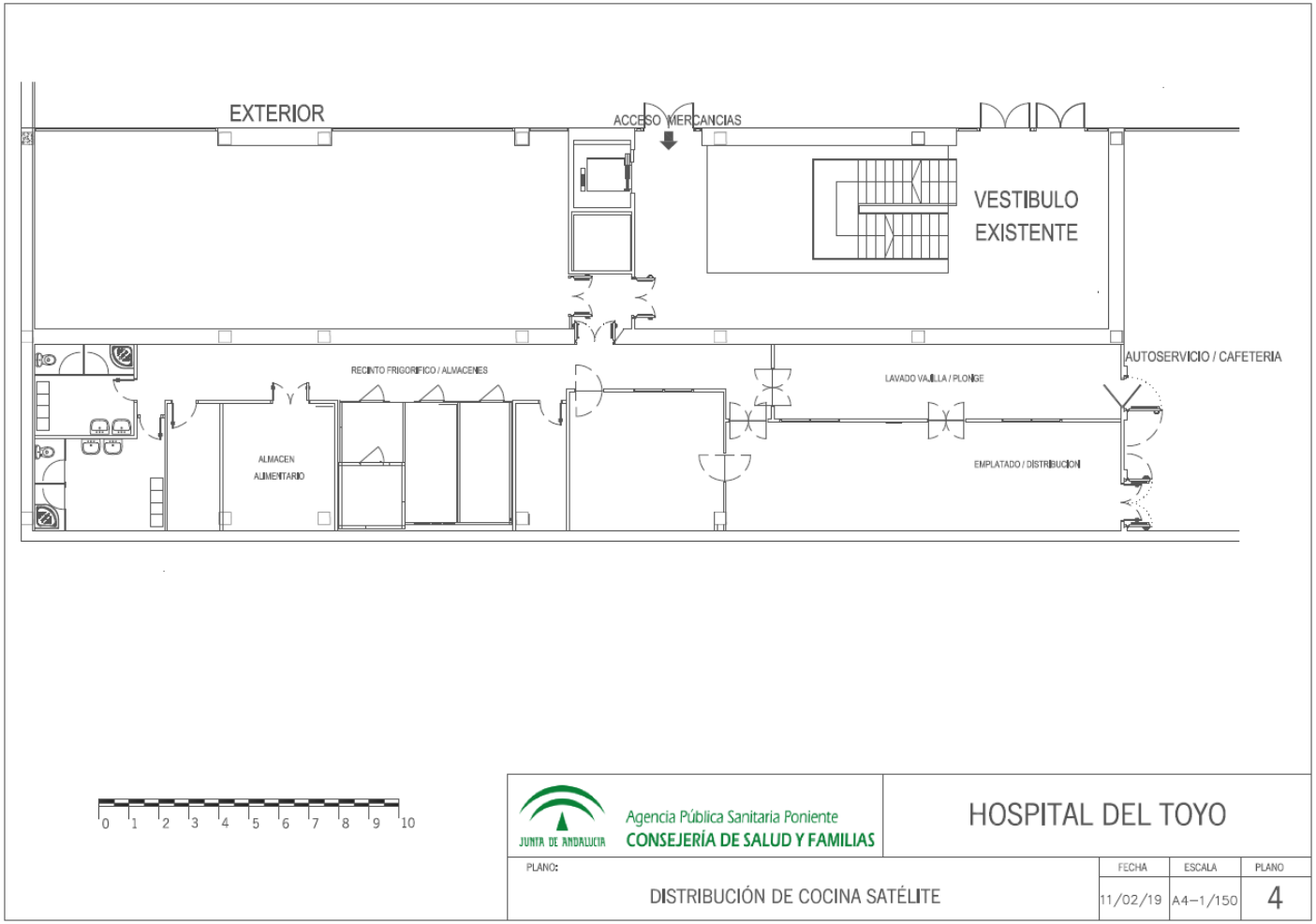
Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 83 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE EL TOYO. DISTRIBUCIÓN DE COCINA SATÉLITE

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 84 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

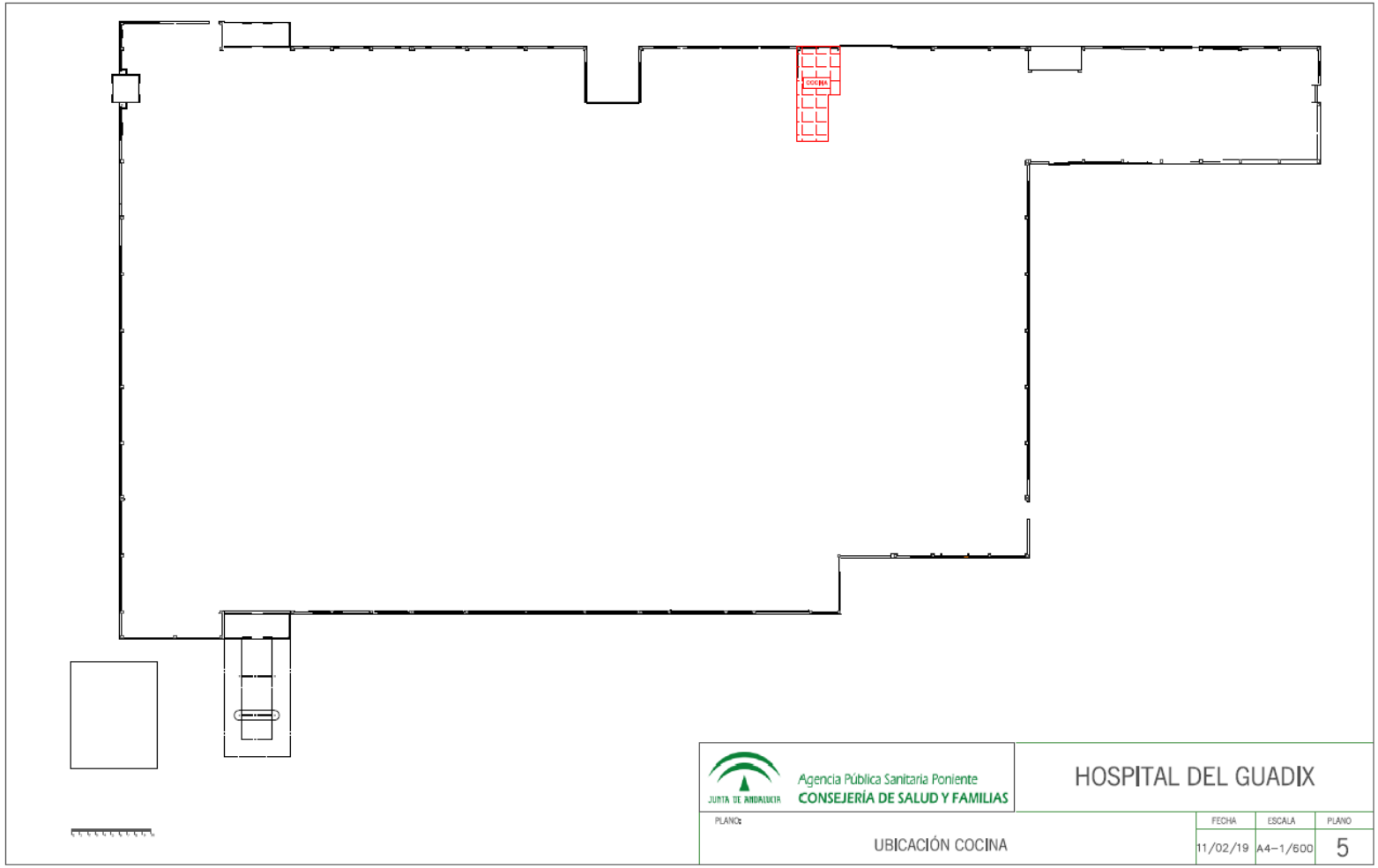
Página: 85 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE GUADIX. UBICACIÓN DE COCINA SATÉLITE

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 86 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

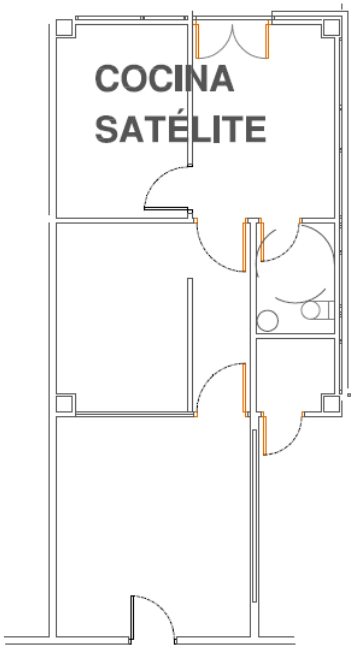
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 87 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE GUADIX. DISTRIBUCIÓN DE COCINA SATÉLITE

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 88 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Agencia Pública Sanitaria Poniente
CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

HOSPITAL DE GUADIX

PLANO:	FECHA	ESCALA	PLANO
DISTRIBUCIÓN DE COCINA SATÉLITE	11/02/19	A4–1/100	6

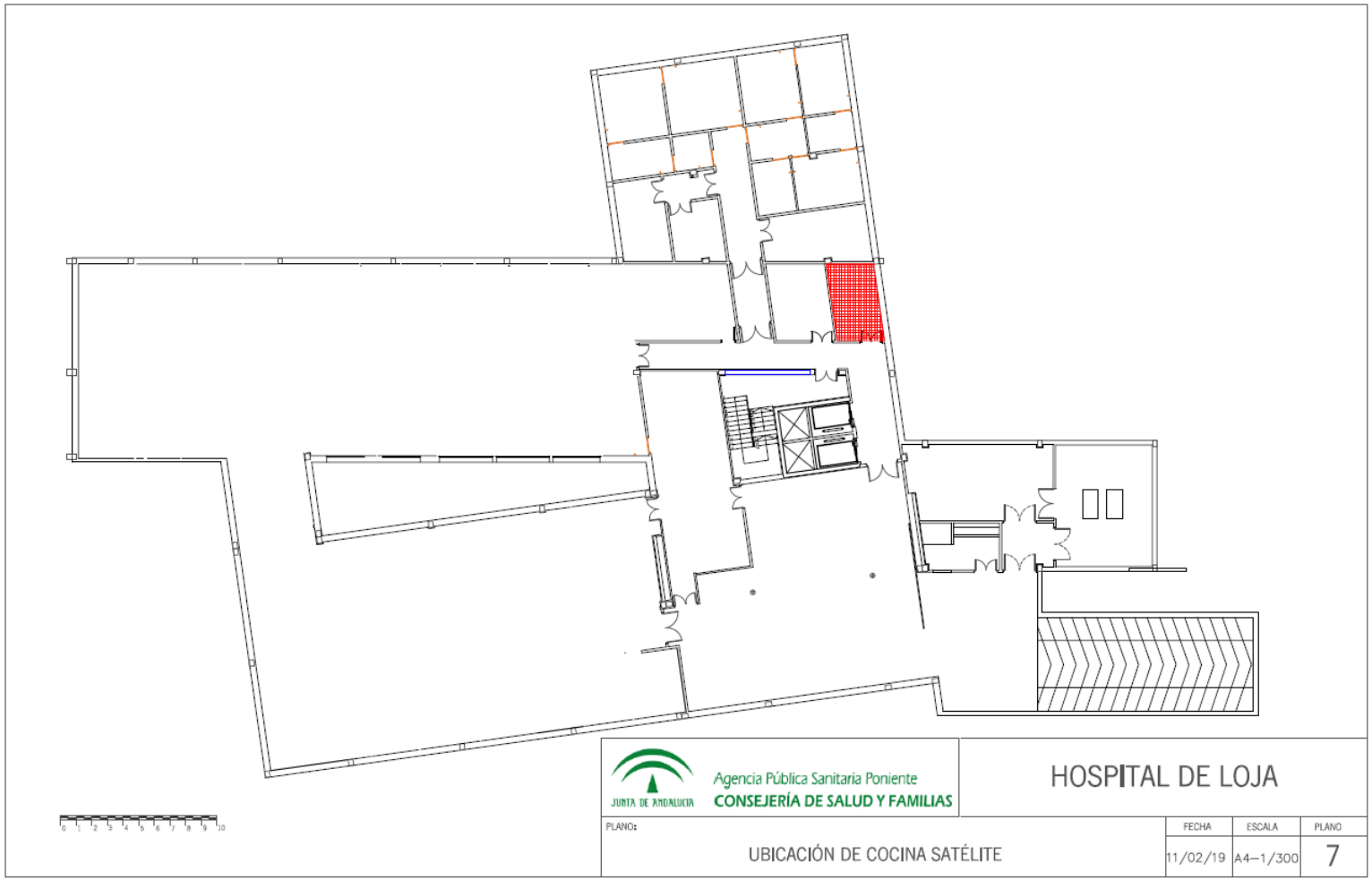
Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 89 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE LOJA. UBICACIÓN DE COCINA SATÉLITE

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 90 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 91 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

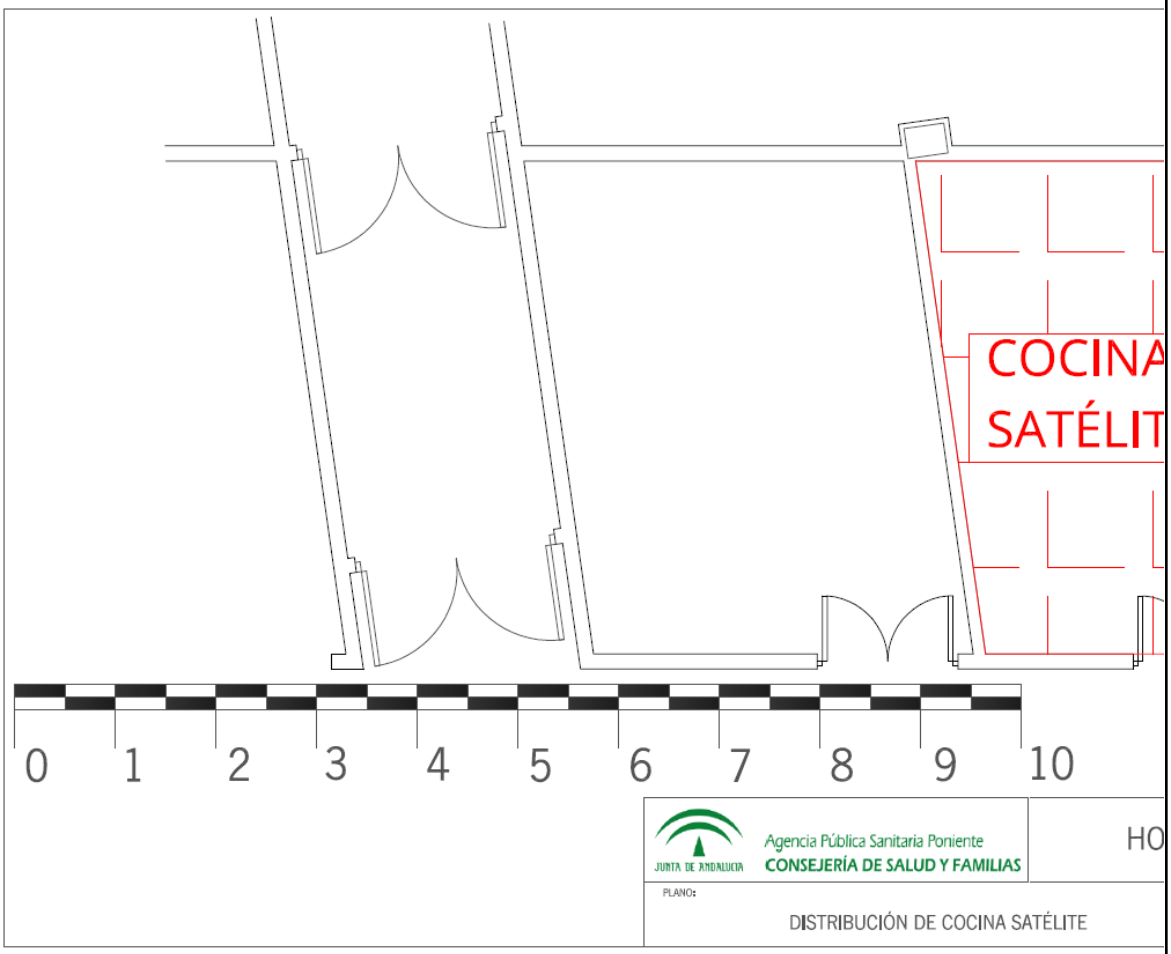
HOSPITAL DE LOJA. DISTRIBUCIÓN DE COCINA SATÉLITE

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 92 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



ANEXO II. EQUIPAMIENTO ACTUAL DE LAS COCINAS

HOSPITAL DE PONIENTE. EQUIPAMIENTO DE COCINA

Grupo Equipamiento	Descripción del elemento	Propiedad	Marca	Observaciones	Nº unidades
ALMACENAMIENTO SECO	ESTANTERÍA 4 NIVELES 170X55X115	AGENCIA			2
ALMACENAMIENTO SECO	ESTANTERÍA 4 NIVELES 175X55X170	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	2
ALMACENAMIENTO SECO	PALETS DE PLÁSTICO AZUL 80x110	AGENCIA			2
ALMACENAMIENTO SECO	PALETS DE PLÁSTICO BLANCO 80x110	AGENCIA			2

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 93 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

COCINA	ACCIONAMIENTO A RODILLA PYLSA	AGENCIA		Accionamiento a rodilla colocado en el bastidor, dotado de grifo pulsador y escuadra mezcladora de agua caliente y fría.	1
COCINA	CUBETA PESTAÑA PLANA 4545/25 DES S/REB	AGENCIA		Dimensiones 450 x 450 x h 250 CM.	1
COCINA	FR-308/17 M GRIFO/POMO	AGENCIA		Monomando "cuello cisne" mezclador con dos aguas, una conexión tubo orientable.	1
COCINA	090TN PLANO NEUTRO ANGELO PO	AGENCIA	ANGELO PO	PLANO NEUTRO Construido en acero inox 18-10 con espeso de 20/10 satinado grano 280, cepillado scotchbrite medio. Laterales a estructura encajonada tubular autoportante para todas las instalaciones posibles	1
COCINA	190FAA COCINA A GAS 4F S/PLANO LAINOX	AGENCIA	LAINOX	COCINA A GAS 4 FUEGOS SOLO PLANO en acero inox 18-10, espesor 20/10. Estructura autoportante. Quemadores extraíbles y rejillas en fundición esmaltada. Quemadores con repartidores de llama a doble corona, accionados por grifo valvulado, espía piloto	1
COCINA	190FAA COCINA A GAS 6F S/PLANO LAINOX	AGENCIA	LAINOX		1
COCINA	191FR2G FREIDORA GAS ANGELO PO	AGENCIA	ANGELO PO	Freidora a gas de dos cubas 22+22 litros construida en acero inox. 18/10 con espesor 12/10. Cuba estampada y hermética integrada al plano curvas redondeadas y zona de escurrido. Control de la temperatura con termostato 100-190ºC y termostato de seguridad	1
COCINA	BASTIDOR MURAL CLASS 120X80X85 CM PYL	AGENCIA		Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	1
COCINA	CAMPANA INOX. CENTRAL 110X95X300X CM (MARMITA)	AGENCIA	PYLSA	Campana de extracción de humos marca PYLSA de construida de chapa de acero inox. AISI 304 2B (18/10) de 1.5 CM. Equipada con canaleta recogedora de grasas, con plénum de aspiración, filtros de acero inoxidable antigrasa e iluminación incorporada.	
COCINA	CAMPANA INOX. CENTRAL 290X90X120 CM (HORNOS DE GAS)	AGENCIA	PYLSA	Campana de extracción de humos marca PYLSA de construida de chapa de acero inox. AISI 304 2B (18/10) de 1.5 CM. Equipada con canaleta recogedora de grasas, con plénum de aspiración, filtros de acero inoxidable antigrasa e iluminación incorporada.	
COCINA	CAMPANA INOX. CENTRAL 480X110X95 CM (HORNOS ELÉCTRICOS)	AGENCIA	PYLSA	Campana de extracción de humos marca PYLSA de construida de chapa de acero inox. AISI 304 2B (18/10) de 1.5 CM. Equipada con canaleta recogedora de grasas, con plénum de aspiración, filtros de acero inoxidable antigrasa e iluminación incorporada.	1
COCINA	CAMPANA INOX. CENTRAL 720X110X95 CM (FREIDORAS PLANCHA Y FUEGOS)	AGENCIA	PYLSA	Campana de extracción de humos marca PYLSA de construida de chapa de acero inox. AISI 304 2B (18/10) de 1.5 CM. Equipada con canaleta recogedora de grasas, con plénum de aspiración, filtros de acero inoxidable antigrasa e iluminación incorporada.	1
COCINA	CAMPANA INOX. CENTRAL Aramark (HORNOS DE GAS)	AGENCIA	ALTEX		3
COCINA	CSH7-10 CANALETA CON SIFÓN 239X600	AGENCIA	INOXMO BEL	Canaleta con sifón salida horizontal. Entronque rosca macho 2 1/2" 76	3

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 94 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

				CM. de diámetro. Medidas 239x600 CM.	
COCINA	CSH7-14 CANALETA CON SIFÓN 239X1800	AGENCIA	INOXMOBEL	Canaleta con sifón salida horizontal. Entronque rosca macho 2 1/2" 76 CM. de diámetro. Medidas 239x1800 CM.	1
COCINA	CSH7-16 CANALETA CON SIFÓN 239X2400	AGENCIA	INOXMOBEL	Canaleta con sifón salida horizontal. Entronque rosca macho 2 1/2" 76 CM de diámetro. Medidas 239x2400 CM.	1
COCINA	ESTANTERÍA 4 NIVELES ANTIGUA	AGENCIA			1
COCINA	FX202G2 HORNO MIXTO GAS 20X2/1GN PLUS ANGELO PO	AGENCIA	ANGELO PO	Horno mixto gas 20x 2/1 GN - plus Horno mixto. Pantalla digital y biblioteca de programas. Función ECO por reducción automática de gastos. Oportunidad subida potencia máxima durante la cocción. Lavado (fases automáticas: enfriamiento post-cocción, etc.)	1
COCINA	L-11 REJILLA DE LAMAS INOX. 239X600	AGENCIA	INOXMOBEL	Rejilla de lamas antideslizante. Construida en acero inoxidable calidad AISI 304 Espesor 1,5 CM. Medidas 239x600 CM. Profundidad 45 CM.	1
COCINA	L-11 REJILLA DE LAMAS INOX. 239X600	AGENCIA	INOXMOBEL	Rejilla de lamas antideslizante. Construida en acero inoxidable calidad AISI 304 Espesor 1,5 CM. Medidas 239x600 CM. Profundidad 45 CM.	1
COCINA	L-12 REJILLA DE LAMAS INOX. 239X900	AGENCIA	INOXMOBEL	Rejilla de lamas antideslizante. Construida en acero inoxidable calidad AISI 304 Espesor 1,5 CM. Medidas 242x900 CM. Profundidad 45 CM.	1
COCINA	L-12 REJILLA DE LAMAS INOX. 239X900	AGENCIA	INOXMOBEL	Rejilla de lamas antideslizante. Construida en acero inoxidable calidad AISI 304 Espesor 1,5 CM. Medidas 242x900 CM. Profundidad 45 CM.	1
COCINA	MARMITA GAS LAINOX 150 L	AGENCIA	LAINOX		1
COCINA	MARMITA GAS LAINOX 150 L	AGENCIA	LAINOX		1
COCINA	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX CON RUEDAS 197X77X85	AGENCIA	PYLSA		1
COCINA	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX CON RUEDAS 60X70X45	AGENCIA	PYLSA		1
COCINA	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX SIN RUEDAS 170X60X85	AGENCIA	PYLSA		1
COCINA	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX SIN RUEDAS 197X77X85	AGENCIA	PYLSA		1
COCINA	MESA MURAL 197X77X85 CM. PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Mesa de trabajo marca PYLSA construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), de espesor 1.5 CM de tipo mural con pestaña trasera de 150 CM de altura para evitar derrames. Sobre bastidor de tubo cuadrado de 40x40 con tacos regulables de PVC rígido	1
COCINA	MÓDULO NEUTRO	AGENCIA	FAGOR		1
COCINA	PLANCHA DOS FUEGOS FAGOR	AGENCIA	FAGOR		1
COMEDOR DE PERSONAL	FREGADERO SOLDADO FSB-147ESC 77X85X85CM	AGENCIA			1
COMEDOR DE PERSONAL	MICROONDAS	AGENCIA	ARAMARK		1
COMEDOR DE	TOSTADOR	AGENCIA	ARAMARK		1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 95 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

PERSONAL					
CUARTO DE QUÍMICOS	ESTANTERÍA 4 NIV 127X57X163 CM 7197	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
CUARTO DE QUÍMICOS	ESTANTERÍA 4 NIV 146X57X163 CM 7198	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
CUARTO DE QUÍMICOS	PELADORA DE PATATAS FAGOR	AGENCIA			1
CUARTO DE QUÍMICOS	PLATERO FRANKE 174X70X57	AGENCIA			1
CUARTO DE VAJILLA	ESTANTERÍA 4 NIV 106X172X50	AGENCIA	PUJADAS	Estanterías inoxidables fabricadas con estructura de aluminio anodizado especial que las hace resistentes al frío y al calor, llegando a soportar desde -30ºC hasta +75ºC. Estantes/parrillas de polietileno apto para uso alimentario.	1
CUARTO DE VAJILLA	MUEBLE ABATIDOR (70X58X56) FAGOR	AGENCIA	FAGOR		1
CUARTO DE VAJILLA	ROBOT COUPE LICUADORA J 100 ULTRA	AGENCIA			1
CUARTO DE VAJILLA	TERMO KANGA BOX 60x40x32	AGENCIA			1
CUARTO DE VAJILLA	TERMO KANGA BOX 63X45X41	AGENCIA			1
CUARTO DE VAJILLA	TERMOS CAMBRO AZULES 65X62X46	AGENCIA			43
CUARTO DE VAJILLA	TERMOS DEGERMAN 62X35X40	AGENCIA			1
CUARTO DESAYUNOS	ESTANTERÍA 4 NIV 174X55X170 CM 7197	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	2
CUARTO DESAYUNOS	PALETS DE PLÁSTICO AZUL 80x110	AGENCIA			1
CUARTO DESAYUNOS	TERMO PARA LECHE CLASOJA 15 LITROS	AGENCIA	CODINA		1
LAVADO	CUBETA PESTAÑA PLANA 4545/25 DES S/REB	AGENCIA		Dimensiones 450 x 450 x h 250 CM.	1
LAVADO	ZN-1 GRIFO DUCHA FR/CA CAFFSA	AGENCIA	FAGOR	Grifo ducha para agua caliente y fría en cromado de alta calidad con muelle inoxidable para mantener constante su elasticidad. Dotado de posición de salida de agua continúa. Compuesto de: Grifería dos pomos latón cromo o monomando. Piña spray, latón cromo	1
LAVADO	CAMPANA EXT VAHOS 1250x1250 CM PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Campana especial mara PYLSA para extracción de vahos y gases Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 2B (18/10) de 1.5 CM. Equipada con una rejilla y plénum de aspiración.	1
LAVADO	CSH7-13 CANALETA CON SIFÓN 239X1500	AGENCIA	INOXMO BEL	Canaleta con sifón salida horizontal. Entronque rosca macho 2 1/2" 76 CM. de diámetro. Medidas 239x1500 CM.	1
LAVADO	ENCIMERA ENTR LAV DER 900x785x1.5	AGENCIA	PYLSA	Encimera construida en acero inoxidable AISI 304 18/10 de espesor 1.5 CM Compuesta por una cuba fregadero de 45x45 cm	1
LAVADO	ESTANTERÍA 2 NIVELES MODELO ANTIGUO 58X114X170	AGENCIA			1
LAVADO	GK MAX 10 GRIFO EXTENSIBLE DE DUCHA	AGENCIA	FAGOR		1
LAVADO	L-10 REJILLA DE LAMAS INOX. 239X300	AGENCIA	INOXMO BEL	Rejilla de lamas antideslizante. Construida en acero inoxidable calidad AISI 304 Espesor 1,5 CM. Medidas 242x300 CM. Profundidad 45 CM.	1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 96 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

LAVADO	L-11 REJILLA DE LAMAS INOX. 239X600	AGENCIA	INOXMO BEL	Rejilla de lamas antideslizante. Construida en acero inoxidable calidad AISI 304 Espesor 1,5 CM. Medidas 239x600 CM. Profundidad 45 CM.	1
LAVADO	L-13 REJILLA DE LAMAS INOX. 300X300	AGENCIA	INOXMO BEL	Rejilla de lamas antideslizante construida en acero inox. AISI-304 en un espesor de 1,5 CM. Con unas dimensiones interiores de 300x300 CM y una profundidad de 45 CM.	1
LAVADO	LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL	AGENCIA	FAGOR		1
LAVADO	MESA CURVA SALIDA RODILLOS 90º PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Mesa curva de rodillos marca PYLSA para salida de lavavajillas construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10) de 1.5 CM. de espesor y dotada de final de carrera para evitar la caída de cestas.	2
LAVADO	MESA SALIDA RODILLOS 1100+90º CM PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Mesa de rodillos marca PYLSA para salida de lavavajillas construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10) de 1.5 CM. de espesor y dotada de final de carrera para evitar la caída de cestas.	1
LAVADO	TUNEL DE SECADO 10,1 KW LAVAVAJILLAS	AGENCIA	FAGOR		1
OFICINA	ARMARIO DE DOS PUERTAS DE MADERA 180X80X45	AGENCIA			2
OFICINA	ESTANTERÍA OFICINA DE PVC 175X40X100	AGENCIA			1
PLONGE	CAMPANA EXT VAHOS 1250x1250 CM PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Campana especial mara PYLSA para extracción de vahos y gases Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 2B (18/10) de 1.5 CM. Equipada con una rejilla y plénum de aspiración.	1
PLONGE	CSH7-11 CANALETA CON SIFÓN 239X900	AGENCIA	INOXMO BEL	Canaleta con sifón salida horizontal. Entronque rosca macho 2 1/2" 76 CM. de diámetro. Medidas 239x900 CM.	1
PLONGE	CSH7-17 CANALETA CON SIFÓN 239X2700	AGENCIA	INOXMO BEL	Canaleta con sifón salida horizontal. Entronque rosca macho 2 1/2" 76 CM. de diámetro. Medidas 239x2700 CM.	1
PLONGE	ESTANTERÍA 4 NIV. 160x55x174	AGENCIA	PUJADAS	Estanterías inoxidables fabricadas con estructura de aluminio anodizado especial que las hace resistentes al frío y al calor, llegando a soportar desde -30ºC hasta +75ºC. Estantes/parrillas de polietileno apto para uso alimentario.	1
PLONGE	ESTANTERÍA 4NIV 148x55x174	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
PLONGE	FREGADERO SOLDADO FSB-147ESC 1400X700X850 MM	AGENCIA	FAGOR	ACERO INOX	1
PLONGE	GRIFO GDM2CBE	AGENCIA	FAGOR	DE DUCHA	1
PLONGE	L-12 REJILLA DE LAMAS INOX. 239X900	AGENCIA	INOXMO BEL	Rejilla de lamas antideslizante. Construida en acero inoxidable calidad AISI 304 Espesor 1,5 CM. Medidas 242x900 CM. Profundidad 45 CM.	1
PLONGE	L-12 REJILLA DE LAMAS INOX. 239X900	AGENCIA	INOXMO BEL	Rejilla de lamas antideslizante. Construida en acero inoxidable calidad AISI 304 Espesor 1,5 CM. Medidas 242x900 CM. Profundidad 45 CM.	1
PLONGE	LAVAPEROLAS	AGENCIA	JENNI		1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 97 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

PLONGE	MESA MURAL CLASS 1472X730 CM S/FREG PYL	AGENCIA	PYLSA	Mesa de trabajo marca PYLSA serie CLASS construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), Con encimera de acero inox de 1.5 CM de espesor y bastidor de tubo. Con tacos regulables en altura. Bastidor con estante inferior.	1
REFRIGERACIÓN	AD55/DLSG-40X EWL U.COND MONT R404	AGENCIA	COPELAND	Unidad condensadora semi hermética marca COPELAND. Compresores con protección electrónica por termistores. Unidades con presión de nitrógeno de mantenimiento. Unidades con anti vibrador flexible en descarga. Equipados con válvula de seguridad tarada a 27,5	1
REFRIGERACIÓN	CENTRAL FRIGORÍFICA POSITIVA	AGENCIA	COPELAND	1 pack formado por compresores 1xZBD-76-KCE TFD+3xZB-95-KCE TFD a 380/240V (III), sobre bancada metálica. Con refrigerante R-404A y con temperatura de evaporación de -10ºC y temperatura de condensación de +45ºC. Pot. frigorífica (W) por compresor: 17.775W	7
REFRIGERACIÓN	CLIMATIZACIÓN CUARTO BASURAS	AGENCIA	N/A	Climatización para cuarto de Basuras, refrigerado mediante Central Frigorífica y un evaporador FRM-170-E.	7
REFRIGERACIÓN	CLIMATIZACIÓN CUARTO FRIO	AGENCIA	N/A	Climatización para cuarto de Preparación de Carnes, refrigerado mediante Central Frigorífica y un evaporador TA-3R-6P.	2
REFRIGERACIÓN	CLIMATIZACIÓN CUARTO FRIO	AGENCIA	N/A	Climatización para cuarto de Preparación de Verduras, refrigerado mediante Central Frigorífica y un evaporador TA-3R-6P.	2
REFRIGERACIÓN	CLIMATIZACIÓN CUARTO FRIO	AGENCIA	N/A	Climatización para cuarto de Preparación de Pescados, refrigerado mediante Central Frigorífica y un evaporador TA-3R-6P.	2
REFRIGERACIÓN	CLIMATIZACIÓN CUARTO FRIO	AGENCIA	N/A	Climatización para cuarto Área de Emplatado, refrigerado mediante Central Frigorífica y un evaporador TA-4R-6P y un TA-5R-6P.	2
REFRIGERACIÓN	CONDENSADOR CENTRAL FRIGORÍFICA	AGENCIA	KOBOL	Condensador de aire a distancia KOBOL mod. K230 CHN-610 P T. Con 6 ventiladores axiales con 4,32 kW total de potencia, dando un caudal de 50.100 m3/h, con 0 CMca. Con una superficie de transmisión de 548,6 m2, produciendo 125.486 W con Dt=8,5K. Con nivel	2
REFRIGERACIÓN	CUADRO ELÉCTRICO 14 SERV. C/TELEGES	AGENCIA	AUTRIAL	Generalidades.- entrada 400 v – 50 hz tensión de control 230 v – 50 hz. Cumplimiento normas IEC 439-1/UNE EN 60439-1, REBT, intensidad cortocircuito 6 kA, grado de protección exterior IP-54, grado de protección interior IP-20. -cámara congelación	1
REFRIGERACIÓN	E1K KIT RESISTENCIAS TA 5L FRIGA-BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN		1
REFRIGERACIÓN	E1K KIT RESISTENCIAS TA-2L FRIGA-BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN		2
REFRIGERACIÓN	E1K KIT RESISTENCIAS TA-2L FRIGA-BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN		1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 98 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

REFRIGERACIÓN	FRB330E EVAPORADOR FRIMETAL (CÁMARA DE CONGELACIÓN)	AGENCIA	FRIMETAL	Evaporador Cubico. Batería construida con tubo de cobre y aletas corrugadas de alta eficiencia. Carcasa exterior en chapa de aluminio lacado con resina poliéster en blanco RAL 9002. Bandeja de desagüe desmontable en la parte inferior. Laterales desmontables	1
REFRIGERACIÓN	FRM170E EVAPORADOR FRIMETAL	AGENCIA	FRIMETAL	Evaporador Cubico. Batería construida con tubo de cobre y aletas corrugadas de alta eficiencia. Carcasa exterior en chapa de aluminio lacado con resina poliéster en blanco RAL 9002. Bandeja de desagüe desmontable en la parte inferior. Laterales desmontables	1
REFRIGERACIÓN	INSTALACIÓN Y MONTAJE EQUIPO INDEPENDIENTE CONG.	AGENCIA	N/A	Instalación de equipo independiente de conservación de congelados: Incluye equipo independiente semihermético, evaporadores, tuberías, valvulería y todo lo necesario para el buen funcionamiento del mismo. No incluye instalación eléctrica entre cuadros eléctricos	1
REFRIGERACIÓN	KIT MODEM GSM TC35-KIT	AGENCIA	DIXELL		1
REFRIGERACIÓN	KIT RESIST. FRIGA-BOHN TA 3R/3L	AGENCIA	FRIGA - BOHN		2
REFRIGERACIÓN	KIT RESIST. FRIGA-BOHN TA 3R/3L	AGENCIA	FRIGA - BOHN		1
REFRIGERACIÓN	MODULO 4 RELES XJR40D-50000	AGENCIA	DIXELL	Módulo 4 relés libres de tensión configurable.	1
REFRIGERACIÓN	PUERTA PIVOTANTE OBRA 950x2100 CM	AGENCIA	TAVER	Puerta pivotante para encastrar en obra civil de medidas 950x2100 CM.	1
REFRIGERACIÓN	RECINTO 2R 10470x6200x2600 CM	AGENCIA	TAVER	Recinto de paneles industriales con ganchos, paredes, tabiques divisorios, techo y suelo de 100 CM. de espesor, con perfilería sanitaria para formar: -CÁMARA REFRIGERACIÓN PRODUCTO TERMINADO de medidas 6420x6300x2600 CM. con tres puertas pivotantes de 0.9	1
REFRIGERACIÓN	RECINTO A+C+4R 14070x10330x2600 CM (CÁMARA DE CONGELACIÓN)	AGENCIA	TAVER	Recinto de paneles industriales con ganchos, paredes, tabiques divisorios, techo y suelo de 100 CM. de espesor, con perfilería sanitaria para formar: -CÁMARA CONSERVACIÓN CONGELADOS de medidas 6420x4150x2600 CM. con una puerta pivotante de 0.95x2.10 mts.	1
REFRIGERACIÓN	SISTEMA DE TELEGESTIÓN XWEB500D-8H00	AGENCIA	DIXELL	XWEB500D-8H000 - Software de supervisión y control hasta 36 instrumentos. Provisto con una herramienta de supervisión, es adecuado para instalaciones de hasta 247 dispositivos en la REFRIGERACIÓN, acondicionamiento de aire y automatización de edificios, d	1
REFRIGERACIÓN	TA 2L 6P EVAPORADOR PLAFON FRIGA-BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN	Evaporadores de plafón de doble flujo. Batería de alta eficacia con aletas de aluminio y tubos de cobre. Carcasa de ABS reciclable. Rejillas incorporadas en carrocería. Esquinas redondeadas. Ausencia de ángulos vivos o cortantes. Tornillería de acero inox	1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 99 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

REFRIGERACIÓN	TA 2L 6P EVAPORADOR PLAFON FRIGA-BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN	Evaporadores de plafón de doble flujo. Batería de alta eficacia con aletas de aluminio y tubos de cobre. Carcasa de ABS reciclable. Rejillas incorporadas en carrocería. Esquinas redondeadas. Ausencia de ángulos vivos o cortantes. Tornillería de acero inox	1
REFRIGERACIÓN	TA 3L 6P EVAPORADOR FRIGA BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN	Evaporadores de plafón de doble flujo. Batería de alta eficacia con aletas de aluminio y tubos de cobre. Carcasa de ABS reciclable. Rejillas incorporadas en carrocería. Esquinas redondeadas. Ausencia de ángulos vivos o cortantes. Tornillería de acero inox	1
REFRIGERACIÓN	TA 3L 6P EVAPORADOR FRIGA BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN	Evaporadores de plafón de doble flujo. Batería de alta eficacia con aletas de aluminio y tubos de cobre. Carcasa de ABS reciclable. Rejillas incorporadas en carrocería. Esquinas redondeadas. Ausencia de ángulos vivos o cortantes. Tornillería de acero inox	1
REFRIGERACIÓN	TA 3R 6P EVAPORADOR FRIGA BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN	Evaporadores de plafón de doble flujo. Batería de alta eficacia con aletas de aluminio y tubos de cobre. Carcasa de ABS reciclable. Rejillas incorporadas en carrocería. Esquinas redondeadas. Ausencia de ángulos vivos o cortantes. Tornillería de acero inox	4
REFRIGERACIÓN	TA 3R 6P EVAPORADOR FRIGA BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN	Evaporadores de plafón de doble flujo. Batería de alta eficacia con aletas de aluminio y tubos de cobre. Carcasa de ABS reciclable. Rejillas incorporadas en carrocería. Esquinas redondeadas. Ausencia de ángulos vivos o cortantes. Tornillería de acero inox	8
REFRIGERACIÓN	TA 3R 6P EVAPORADOR FRIGA BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN	Evaporadores de plafón de doble flujo. Batería de alta eficacia con aletas de aluminio y tubos de cobre. Carcasa de ABS reciclable. Rejillas incorporadas en carrocería. Esquinas redondeadas. Ausencia de ángulos vivos o cortantes. Tornillería de acero inox	2
REFRIGERACIÓN	TA 4R 6P EVAPORADOR FRIGA BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN	Evaporadores de plafón de doble flujo. Batería de alta eficacia con aletas de aluminio y tubos de cobre. Carcasa de ABS reciclable. Rejillas incorporadas en carrocería. Esquinas redondeadas. Ausencia de ángulos vivos o cortantes. Tornillería de acero inox	2
REFRIGERACIÓN	TA 5L 6P EVAPORADOR FRIGA BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN	Evaporadores de plafón de doble flujo. Batería de alta eficacia con aletas de aluminio y tubos de cobre. Carcasa de ABS reciclable. Rejillas incorporadas en carrocería. Esquinas redondeadas. Ausencia de ángulos vivos o cortantes. Tornillería de acero inox	4
REFRIGERACIÓN	TA 5R 6P EVAPORADOR FRIGA BOHN	AGENCIA	FRIGA - BOHN	Evaporadores de plafón de doble flujo. Batería de alta eficacia con aletas de aluminio y tubos de cobre. Carcasa de ABS reciclable. Rejillas incorporadas en carrocería. Esquinas redondeadas. Ausencia de ángulos vivos o cortantes. Tornillería de acero inox	1
REFRIGERACIÓN		AGENCIA			1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 100 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

REGENERACIÓN	BANDEJA ISOTÉRMICA 530X	AGENCIA	BLANCO		1
REGENERACIÓN	DS-ONE 20/24 CC ESTACIÓN ACOPLAMIENTO	AGENCIA	BLANCO	Estación de acoplamiento DS-ONE 20/24 CC para Cook & Chill línea fría de aire caliente con un compartimento de regeneración con refrigeración activa por aire de circulación para la conservación fría y la regeneración posterior de platos calientes.	1
REGENERACIÓN	DS-ONE 26/30 CC/CF ESTACIÓN ACOP CONTROL	AGENCIA	BLANCO	Estación de acoplamiento DS-ONE 26/30 CC/CF para Cook & Chill línea fría de aire caliente con un compartimento de regeneración con refrigeración activa por aire de circulación para la conservación fría y la regeneración posterior de platos calientes.	1
REGENERACIÓN	ESTANTERÍA 4 NIV 170X174X55	AGENCIA	PUJADAS	Estanterías inoxidables fabricadas con estructura de aluminio anodizado especial que las hace resistentes al frío y al calor, llegando a soportar desde -30ºC hasta +75ºC. Estantes/parrillas de polietileno apto para uso alimentario.	1
REGENERACIÓN	ESTANTERÍA 4 NIV 170X174X56 (ALMACÉN DE DESAYUNOS)	AGENCIA	PUJADAS	Estanterías inoxidables fabricadas con estructura de aluminio anodizado especial que las hace resistentes al frío y al calor, llegando a soportar desde -30ºC hasta +75ºC. Estantes/parrillas de polietileno apto para uso alimentario.	1
REGENERACIÓN	TT DS-ONE 20 EN CARRO TRANSPORTE BANDEJA	AGENCIA	BLANCO	Carro de transporte para el transporte seguro de alimentos calientes o fríos Dimensiones: 895 x 790 x 1625 CM Capacidad 2 x 10 bandejas (máx. 20 bandejas) en formato EN 530 x 370 CM o en formato GN 530 x 325 CM Distancia entre bandejas 118 CM Peso (kg) Ap	1
REGENERACIÓN	TT DS-ONE 26 EN CARRO TRANSPORTE BAND	AGENCIA	BLANCO	TT DS-ONE 26 EN para 26 bandejas Euronorm (530 x 370 CM) paredes dobles, aisladas, material: CNS acero inox., aluminium y plástico versión higiénica H3 en el interior, distancia entre guías 79 CM, 4 puertas con juntas intercambiables con 2 mangos	4
REGENERACIÓN	TT DS-ONE 30 EN CARRO TRANSPORTE BANDEJAS	AGENCIA	BLANCO	TT DS-ONE 30 EN para 2x15 bandejas Euronorm (530 x 370 CM) paredes dobles, aisladas, material: CNS acero inox., aluminium y plástico versión higiénica H3 en el interior, distancia entre guías 79 CM, 4 puertas con juntas intercambiables con 2 mangos	8
ZONA ABATIMIENTO	$ ACCIONAMIENTO A RODILLA PYLSA	AGENCIA		Accionamiento a rodilla colocado en el bastidor, dotado de grifo pulsador y escuadra mezcladora de agua caliente y fría.	4
ZONA ABATIMIENTO	$ CUBETA PESTAÑA PLANA 4545/25 DES S/REB	AGENCIA		Dimensiones 450 x 450 x h 250 CM.	1
ZONA ABATIMIENTO	$ FR-308/17 M GRIFO/POMO	AGENCIA		Monomando "cuello cisne" mezclador con dos aguas, una conexión tubo orientable.	10
ZONA ABATIMIENTO	ABATIDOR (FRIOSUR) 420X260X300	AGENCIA		ABATIDOR GRANDE	3

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 101 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ZONA ABATIMIENTO	ABT20 2P ABATIDOR CONGELADOR CENTRIFUGO	AGENCIA	INFRICO	Realizados en acero inox AISI 304, y construidos según la normativa CE y las disposiciones del HACCP. Aislamiento térmico gracias al inyectado de 80 CM de espesor de poliuretano de alta densidad 40 kg/m3 libre de CFS'S. Superficie interior reflectiva	3
ZONA ABATIMIENTO	BASTIDOR MURAL CLASS 1472X680X850 CM PYL	AGENCIA		Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	5
ZONA ABATIMIENTO	ESTANTERÍA 3 NIVELES 114X37X170	AGENCIA			1
ZONA ABATIMIENTO	ESTANTERÍA 3 NIVELES 146X37X170	AGENCIA			3
ZONA ABATIMIENTO	ESTANTERÍA 4 NIV 148X55X170 CM 7197	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	3
ZONA ABATIMIENTO	ESTANTERÍA 4 NIV 170x174x55	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	2
ZONA ABATIMIENTO	ESTANTERÍA 4 NIVELES 104X173X55	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	2
ZONA ABATIMIENTO	ESTANTERÍA 4NIV 145X55X173	AGENCIA		Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
ZONA ABATIMIENTO	INSTALACIÓN GRUPO REMOTO ABATIDOR	AGENCIA	N/A	Instalación de grupo remoto de abatidor. Para un buen funcionamiento del abatidor, el grupo remoto no podrá ir a una distancia superior de 20 m	1
ZONA ABATIMIENTO	MESA CENTRAL CLASS 180X60X83	AGENCIA	PYLSA		1
ZONA ABATIMIENTO	MESA MURAL 3440x737x850 CM PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Mesa de trabajo marca PYLSA construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), de espesor 1.5 CM de tipo mural con pestaña trasera de 150 CM de altura para evitar derrames. Sobre bastidor de tubo cuadrado de 40x40 con tacos regulables de PVC rígido	1
ZONA ABATIMIENTO	RAMPA PARA ABATIDOR ABT20	AGENCIA	INFRICO		1
ZONA ABATIMIENTO	TERMOSELLADORA S 1000 PEQUEÑA	AGENCIA	MECAPACK		1
ZONA CÁMARAS	ESTANTERÍA 4 NIVELES 2060X555X1750CM 7200	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
ZONA DE EMPLATADO	BAÑO-MARÍA	AGENCIA			1
ZONA DE EMPLATADO	BAÑO-MARÍA	AGENCIA			3
ZONA DE EMPLATADO	BAÑO-MARÍA	AGENCIA			1
ZONA DE EMPLATADO	CARROS DE ACERO CON GUÍAS EURONORM(20 NIELES) 170X85X58	AGENCIA		CUARTO DE LOS DESAYUNOS	3
ZONA DE EMPLATADO	ESTANTERÍA COCINA ANTIGUA 2 NIVELES 196X85X78	AGENCIA			2
ZONA DE EMPLATADO	ESTANTERÍA COCINA ANTIGUA 2 NIVELES 147X55X170	AGENCIA			2
ZONA DE	MESA CAMARERA 2 NIVELES -	AGENCIA			2

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 102 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

EMPLATADO	ACERO INOX 100X60X81				
ZONA DE EMPLATADO	MESA CAMARERA 3 NIVELES - ACERO INOX 100X60X80	AGENCIA			1
ZONA DE EMPLATADO	MESA DE TRABAJO CON FREGADERO ACERO INOX 240X68X85 (COCINA ANTIGUA)	AGENCIA		CUARTO DE LOS DESAYUNOS	1
ZONA DE EMPLATADO	MESA DE TRABAJO DOS NIVELES ACERO INOX 98X85X73	AGENCIA	PILSA	CUARTO DE LOS DESAYUNOS	1
ZONA DE EMPLATADO	MESA DE TRABAJO ACERO INOX 200X50X83	AGENCIA		CUARTO DE LOS DESAYUNOS	1
ZONA DE EMPLATADO	MESA DE TRABAJO ACERO INOX 196X85X77	AGENCIA			1
ZONA EMPLATADO	CINTA TRANSPORTADORA	AGENCIA			1
ZONA EMPLATADO	CARRO PARA LA SUJECIÓN DE BANDEJAS DE SERVICIO EN PLANTA	AGENCIA	BLANCO		2
ZONA EMPLATADO	CCE 54/38 DISTRIBUIDOR BANDEJAS BLANCO	AGENCIA	BLANCO	Distribuidor de bandejas abierto. Material acero inoxidable 18/10 (AISI 304) con superficie cepillada. La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de las bandejas correspondientes. Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos de protección	1
ZONA EMPLATADO	CSH7-10 CANALETA CON SIFÓN 239X600	AGENCIA	INOXMOBEL	Canaleta con sifón salida horizontal. Entronque rosca macho 2 1/2" 76 CM. de diámetro. Medidas 239x600 CM.	1
ZONA EMPLATADO	L-11 REJILLA DE LAMAS INOX. 239X600	AGENCIA	INOXMOBEL	Rejilla de lamas antideslizante. Construida en acero inoxidable calidad AISI 304 Espesor 1,5 CM. Medidas 239x600 CM. Profundidad 45 CM.	1
ZONA EMPLATADO	LP 21 LAVAMANOS PIE PULSADOR MECÁNICO	AGENCIA	FRANKE	Lavamanos fabricado en acero inoxidable AISI 304, fregadero con cubeta redonda que facilita la limpieza, cubeta pulida de medidas 380 CM de diámetro y 145 CM de profundidad. Accionamiento mecánico de pie. Equipado con pulsador temporizado	1
ZONA EMPLATADO	SAW 3 CARRO DISTRIBUCIÓN 3 CUBAS GN 1/1	AGENCIA	BLANCO	Carro de distribución de alimentos, 3 pilas individuales, con regulador de temperatura, con calentamiento húmedo y seco. Construido en acero inoxidable. Carro de distribución de alimentos, con calentamiento, abierto. Con ruedas de plástico, inoxidable	4
ZONA REFRIGERACIÓN 1	$ ACCIONAMIENTO A RODILLA PYLSA	AGENCIA		Accionamiento a rodilla colocado en el bastidor, dotado de grifo pulsador y escuadra mezcladora de agua caliente y fría.	3
ZONA REFRIGERACIÓN 1	$ ACCIONAMIENTO A RODILLA PYLSA	AGENCIA		Accionamiento a rodilla colocado en el bastidor, dotado de grifo pulsador y escuadra mezcladora de agua caliente y fría.	7
ZONA REFRIGERACIÓN 1	$ ACCIONAMIENTO A RODILLA PYLSA	AGENCIA		Accionamiento a rodilla colocado en el bastidor, dotado de grifo pulsador y escuadra mezcladora de agua caliente y fría.	7
ZONA REFRIGERACIÓN 1	$ CUBETA PESTAÑA PLANA 4545/25 DES S/REB	AGENCIA		Dimensiones 450 x 450 x h 250 CM.	1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	$ CUBETA PESTAÑA PLANA 4545/25 DES S/REB	AGENCIA		Dimensiones 450 x 450 x h 250 CM.	1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	$ CUBETA PESTAÑA PLANA 4545/25 DES S/REB	AGENCIA		Dimensiones 450 x 450 x h 250 CM.	2

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 103 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ZONA REFRIGERACIÓN 1	$ FR-308/17 M GRIFO/POMO	AGENCIA		Monomando "cuello cisne" mezclador con dos aguas, una conexión tubo orientable.	1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	$ FR-308/17 M GRIFO/POMO	AGENCIA		Monomando "cuello cisne" mezclador con dos aguas, una conexión tubo orientable.	1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	$ FR-308/17 M GRIFO/POMO	AGENCIA		Monomando "cuello cisne" mezclador con dos aguas, una conexión tubo orientable.	2
ZONA REFRIGERACIÓN 1	BASTIDOR MURAL CLASS 1472X680X850 CM PYL	AGENCIA		Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	3
ZONA REFRIGERACIÓN 1	BASTIDOR MURAL CLASS 1472X680X850 CM PYL	AGENCIA		Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	3
ZONA REFRIGERACIÓN 1	BASTIDOR MURAL CLASS 1472X680X850 CM PYL	AGENCIA		Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	5
ZONA REFRIGERACIÓN 1	BASTIDOR MURAL CLASS 1472X680X850 CM PYL	AGENCIA	PYLSA	Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	2
ZONA REFRIGERACIÓN 1	BASTIDOR MURAL CLASS 1472X680X850 CM PYL	AGENCIA		Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	3
ZONA REFRIGERACIÓN 1	BASTIDOR MURAL CLASS 1472X680X850 CM PYL	AGENCIA		Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	2
ZONA REFRIGERACIÓN 1	BASTIDOR MURAL CLASS 1964X680X850 CM PYL	AGENCIA		Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	2
ZONA REFRIGERACIÓN 1	BASTIDOR MURAL CLASS 1964X680X850 CM PYL	AGENCIA		Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	BASTIDOR MURAL CLASS 1964X680X850 CM PYL	AGENCIA		Bastidor construido con tubo de 40x40, de acero inoxidable 18/10. Dotado de balda inferior.	1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	CORTAFIAMBRES	AGENCIA	INFRICO		1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	LAVER/2 MATIC PLC LAVAVERDURAS BOVERIO	AGENCIA	BOVERIO	Lava verduras con centrifuga incorporada. Para el lavado de ensalada, fruta, verdura. Estructura revestida en acero inox. AISI 304 satinado. Tanque de lavado en acero inox. AISI 304 con tanque con aspiración recircula prefiltrado por separación. Dos filtro	2
ZONA REFRIGERACIÓN 1	MESA MURAL 3440x737x850 CM PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Mesa de trabajo marca PYLSA construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), de espesor 1.5 CM de tipo mural con pestaña trasera de 150 CM de altura para evitar derrames. Sobre bastidor de tubo cuadrado de 40x40 con tacos regulables de PVC rígido.	5
ZONA REFRIGERACIÓN 1	MESA MURAL 3440x737x850 CM PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Mesa de trabajo marca PYLSA construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), de espesor 1.5 CM de tipo mural con pestaña trasera de 150 CM de altura para evitar derrames. Sobre bastidor de tubo cuadrado de 40x40 con tacos regulables de PVC rígido.	5
ZONA REFRIGERACIÓN 1	MESA MURAL 3440x737x850 CM PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Mesa de trabajo marca PYLSA construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), de espesor 1.5 CM de tipo mural con pestaña trasera de 150 CM de altura para evitar derrames. Sobre bastidor de tubo cuadrado de 40x40 con tacos regulables de PVC rígido.	1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 104 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ZONA REFRIGERACIÓN 1	MESA MURAL 3900x737x850 CM. PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Mesa de trabajo marca PYLSA construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), de espesor 1.5 CM de tipo mural con pestaña trasera de 150 CM de altura para evitar derrames. Sobre bastidor de tubo cuadrado de 40x40 con tacos regulables de PVC rígido.	1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	MESA MURAL 3900x737x850 CM. PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Mesa de trabajo marca PYLSA construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), de espesor 1.5 CM de tipo mural con pestaña trasera de 150 CM de altura para evitar derrames. Sobre bastidor de tubo cuadrado de 40x40 con tacos regulables de PVC rígido.	1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	MESA MURAL 3900x737x850 CM. PYLSA	AGENCIA	PYLSA	Mesa de trabajo marca PYLSA construida en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), de espesor 1.5 CM de tipo mural con pestaña trasera de 150 CM de altura para evitar derrames. Sobre bastidor de tubo cuadrado de 40x40 con tacos regulables de PVC rígido.	1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	PELADORA DE PATATAS	AGENCIA	EDENOX		2
ALMACENAMIENTO SECO	CARRETILLA DE MANO	ADJUDICATARIA ACTUAL	BRICOMARK		1
ALMACENAMIENTO SECO	CONSOLA DE AIRE ACONDICIONADO	ADJUDICATARIA ACTUAL	HAIER		1
COCINA	SARTEN VOLCABLE MAN.GAS FAGOR	ADJUDICATARIA ACTUAL	FAGOR		1
COCINA	ABRELATAS ELÉCTRICO O REF.OEXTC	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
COCINA	BÁSCULAS (5KG) CODINA	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
COCINA	BATIDORA ROBOT COUPE MP 450 ULTRA	ADJUDICATARIA ACTUAL	ROBOT COUPE		1
COCINA	BATIDORA ROBOT COUPE MP 550 ULTRA	ADJUDICATARIA ACTUAL	ROBOT COUPE		1
COCINA	CAMERAS DE SEGURIDAD COCINA	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
COCINA	CAMPANA INOX. CENTRAL 110X95X280 CM (SARTÉN)	ADJUDICATARIA ACTUAL	PYLSA	Campana de extracción de humos marca PYLSA de construida de chapa de acero inox. AISI 304 2B (18/10) de 1.5 CM. Equipada con canaleta recogedora de grasas, con plénum de aspiración, filtros de acero inoxidable antigrasa e iluminación incorporada.	1
COCINA	CARRO CON GUÍAS GN 1/1 (1 COLUMNA PARA PARILLAS)	ADJUDICATARIA ACTUAL	18//10		2
COCINA	CARRO CON GUÍAS GN 1/1 (1 COLUMNA PARA PARILLAS)	ADJUDICATARIA ACTUAL	EDESA		4
COCINA	CARRO DE LEJAS METÁLICO 4 NIVELES 55X180X120	ADJUDICATARIA ACTUAL	HUPFER		6
COCINA	DESCALCIFICADOR NEATWORK	ADJUDICATARIA ACTUAL			3

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 105 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

COCINA	FREIDORA DOBLE FAGOR	ADJUDICATARIA ACTUAL	FAGOR	Freidora a gas de dos cubas 22+22 litros. Construida en acero inox. 18/10 con espesor 12/10. Cuba estampada y hermética integrada al plano curvas redondeadas y zona de escurrido. Control de la temperatura con termostato 100-190ºC y termostato de seguridad	1
COCINA	Fwe BASCULA EPELSA	ADJUDICATARIA ACTUAL		PARA PESAR MERCANCÍA EN LA ENTRADA	2
COCINA	HORNO ELÉCTRICO 10 GUÍAS	ADJUDICATARIA ACTUAL	MARENO		6
COCINA	HORNO DE GAS FAGOR 20 GUÍAS	ADJUDICATARIA ACTUAL	FAGOR		5
COCINA	HORNO GAS-ELÉCTRICO 10 GUÍAS	ADJUDICATARIA ACTUAL	INOXTRENO		4
COCINA	HORNO LAINOX ELÉCTRICO (10 GUÍAS)	ADJUDICATARIA ACTUAL	LAINOX		1
COCINA	MARMITA DE GAS 150 L	ADJUDICATARIA ACTUAL	FAGOR		1
COCINA	MARMITA GAS 150 L	ADJUDICATARIA ACTUAL	LUIS LARA		1
COCINA	ROBOT COUPE BLIXER 45	ADJUDICATARIA ACTUAL	ROBOT COUPE		3
COCINA	TRITURDOR CON BRAZO TIPO JIRAFA	ADJUDICATARIA ACTUAL	DUPLEX		1
CUARTO DE QUÍMICOS	MOTO COMAC FREGASUELO	ADJUDICATARIA ACTUAL	MERSA		3
CUARTO DE VAJILLA	PLANCHA DOSILEL 60X46X27	ADJUDICATARIA ACTUAL			3
CUARTO DE VAJILLA	SANDWICHERA 2 COMPARTIMENTOS SAMMIC GRD-10	ADJUDICATARIA ACTUAL	SAMMIC		2
CUARTO DESAYUNOS	HORNILLO CALIENTA LECHE	ADJUDICATARIA ACTUAL	ORTEGOZO		4
CUARTO DESAYUNOS	MICROONDAS	ADJUDICATARIA ACTUAL	LG		3
LAVADO	DESCALCIFICADOR KORMAN	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
OFICINA	CONSOLA DE AIRE ACONDICIONADO	ADJUDICATARIA ACTUAL	WIDE		1
OFICINA	MESA DE OFICINA (CONTROL DE PUERTA) 80X70X160	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
OFICINA	MESA DE OFICINA 80X180X75	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
OFICINA	MESA DE OFICINA 80X120X75	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
ZONA ABATIMIENTO	TERMOSELLADORA S 2000 GRANDE	ADJUDICATARIA ACTUAL	MECAPACK		1
ZONA DE EMPLATADO	CARROS DE ACERO CON GUÍAS EURONORM(20 NIELES) 170X85X56	ADJUDICATARIA ACTUAL	EDENOX	CUARTO DE LOS DESAYUNOS	1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 106 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ZONA DE EMPLATADO	CARROS DE ACERO CON GUÍAS EURONORM(20 NIELES) 170X85X57	ADJUDICATARIA ACTUAL	EDESA	CUARTO DE LOS DESAYUNOS	1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	CORTAFIAMBRES	ADJUDICATARIA ACTUAL	SAMMIC		1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	PELADORA DE PATATAS	ADJUDICATARIA ACTUAL	FAGOR		1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	ROBOT PICADORA-CORTADORA DE VERDURAS	ADJUDICATARIA ACTUAL	SAMMIC		1
ZONA REFRIGERACIÓN 1	SIERRA ELÉCTRICA "CORTAHUESOS"	ADJUDICATARIA ACTUAL	SAMMIC		

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 107 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE EL TOYO. EQUIPAMIENTO DE COCINA

Grupo Equipamiento	Descripción del elemento	Propiedad	Marca	Observaciones	Nº unidades
Almacén limpieza	Armario acero inox 4 niveles 185x120x68	AGENCIA		Armario con dos puertas de acero inox, donde se guarda los productos de limpieza para su almacenamiento	1
Almacén limpieza	Ensaladera expositor refrigerante tapa elevable 171x106x110	AGENCIA	Escaida	Vitrina expositora para ensaladas, bocadillos en madera con tapa elevable de plástico	1
Almacén limpieza	Estantería 4 niveles 146x170x50	AGENCIA		Conjunto de estantería modular con cuatro estantes sobre los cuales se alojan los productos desechables (vasos, platos, ...)	1
Almacén limpieza	Estantería 4 niveles 220x170x50	AGENCIA		Conjunto de estantería modular con cuatro estantes sobre los cuales se alojan los productos desechables (vasos, platos, ...)	1
Almacén seco	Estantería 4 niveles 342x172x50	AGENCIA		Conjunto de estantería modular con cuatro estantes sobre los cuales se alojan productos no refrigerados	1
Almacén seco	Palets de plástico rojo 80x120	AGENCIA			5
Almacén seco	Peso industrial electrónico 60x60	AGENCIA	Pibernai	Peso electrónico para el pesaje de mercancía con pantalla en pared	1
Antecámara congelador	Estantería 4 niveles 176x170x50	AGENCIA		Conjunto de estantería modular con cuatro estantes sobre los cuales se alojan los productos	2
Cámara congelador	Estantería 4 niveles 120x170x50	AGENCIA		Conjunto de estantería modular con cuatro estantes sobre los cuales se alojan los productos	2
Cámara congelador	Estantería 4 niveles 90x170x50	AGENCIA		Conjunto de estantería modular con cuatro estantes sobre los cuales se alojan los productos	2
Cámara congelador	Motor dual cámara congelador tipo HRB / 4 -300 BPN ECO	AGENCIA	García cámara	2 ventiladores	1
Cámara congelador	Motor dual cámara congelador tipo HRB / 4 -300 BPN ECO	AGENCIA	García cámara	1 ventilador	1
Cámara refrigeración I	Estantería 4 niveles 258x170x50	AGENCIA		Conjunto de estantería modular con cuatro estantes sobre los cuales se alojan los productos	1
Cámara refrigeración I	Estantería 4 niveles 170x170x50	AGENCIA		Conjunto de estantería modular con cuatro estantes sobre los cuales se alojan los productos	1
Cámara refrigeración I	Estantería 4 niveles 70x170x50	AGENCIA		Conjunto de estantería modular con cuatro estantes sobre los cuales se alojan los productos	1
Cámara refrigeración I	Motor dual cámara congelador tipo HRB / 4 -300 BPN ECO	AGENCIA	García cámara	2 ventilador	1
Cámara refrigeración II	Motor dual cámara congelador tipo HRB / 4 -300 BPN ECO	AGENCIA	García cámara	2 ventilador	1
Cocina	Armario acero inox 4 niveles 100x190x90	AGENCIA			1
Cocina	Campana extractora en acero inox 570x110x78	AGENCIA		Campana de extracción de humos construida de chapa de acero inox, equipada con canaleta recogedora de grasas, filtros de acero inox.	1
Cocina	Carretilla de mano acero inox 60x60x100	AGENCIA	Distform	Carretilla de mano para transporte mercancía pesada	1
Cocina	Carro acero inox 2 lejas 116x60x100	AGENCIA			1
Cocina	Carro para bandejas térmicas en acero inox 85x171x76 mod. CBIE20	AGENCIA			1
Cocina	Estantería pared acero inox 350x40	AGENCIA			1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 108 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Cocina	Freidora industrial eléctrica 80x95x90	AGENCIA	lainox	Freidora doble industrial en acero inox capacidad 22l	1
Cocina	Horno/regenerador eléctrico en acero inox 5 lejas 68x72x66	AGENCIA	Bourgeat	Horno para regenerar	1
Cocina	Lavamanos acero inox pulsador pie 50x45x86	AGENCIA			1
Cocina	Mesa de trabajo de acero inox con cámara frigorífica 200x70x100	AGENCIA			1
Cocina	Mesa de trabajo de acero inox con fregadero y cajón 151x70x100	AGENCIA		Mesa acero inox con fregadero frigo monomando un seno y cajón	1
Cocina	Modulo dos fogones de gas en acero inox 40x95x90	AGENCIA	Lainox		1
Cocina	Modulo plancha dos fuegos, acero inox 80x95x90	AGENCIA	Lainox		1
Cuarto frio	Estantería pared acero inox 250x40	AGENCIA			1
Cuarto frio	Estantería pared acero inox 350x40	AGENCIA			1
Cuarto frio	Estantería pared acero inox 380x40	AGENCIA			1
Cuarto frio	Lavamanos acero inox pulsador pie 50x45x86	AGENCIA			1
Cuarto frio	Lavamanos acero inox pulsador pie 50x45x86	AGENCIA			1
Cuarto frio	Mesa de trabajo de acero inox con fregadero y cajón 250x70x100	AGENCIA		Mesa acero inox con fregadero frigo monomando un seno y cajón	1
Cuarto frio	Mesa de trabajo de acero inox con fregadero y cajón 350x70x100	AGENCIA		Mesa acero inox con fregadero frigo monomando dos senos y cajón	1
Cuarto frio	Mesa de trabajo de acero inox con fregadero y cajón 380x70x100	AGENCIA		Mesa acero inox con fregadero frigo monomando dos senos y cajón	1
Cuarto frio	Motor 2 ventiladores	AGENCIA	García cámara		1
Office	Carro acero inox 92x50x100	AGENCIA			1
Office	Estantería 4 niveles 260x170x50	AGENCIA		Conjunto de estantería modular con cuatro estantes sobre los cuales se alojan los productos	1
Office	Estantería acero inox 110x41x26	AGENCIA			2
Office	Estantería acero inox 160x45x40	AGENCIA			1
Office	Fregadero acero inox dos senos 250x70x105	AGENCIA			1
Office	Lavavajillas industrial acero inox mod GS-83 eco	AGENCIA	jemi		1
Office	Mesa desvarace acero inox con fregador 220x80x105	AGENCIA			1
Office	Mesa secado vajilla en acero inox con rodillos 163x70x100	AGENCIA		mesa de secado de la vajilla con rodillos para el deslizamiento de las bandejas del lavavajillas	1
Oficina	Armario 5 niveles 92x185x43	AGENCIA		Armario de madera para guardar documentos varios	1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 109 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE GUADIX. EQUIPAMIENTO DE COCINA

Grupo Equipamiento	Descripción del elemento	Propiedad	Marca	Observaciones	Nº unidades
COCINA - ALMACÉN	ESTANTERÍA 4 NIVELES 170X148X56	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
COCINA - ALMACÉN	ESTANTERÍA 4 NIVELES 170X209X56	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
COCINA - DESPACHO	ARMARIO DE MADERA 197X90X47	AGENCIA		CONSTA DE 2 ESTANTES + DOS PUERTAS EN LA PARTE BAJA	1
COCINA - DESPACHO	CAJONERA 2 CAJONES MADERA	AGENCIA			1
COCINA - DESPACHO	ESTANTERÍA 4 NIVELES 175X55X115	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
COCINA - DESPACHO	MESA DE DESPACHO 73X160X80	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	ARMARIO DE ACERO INOX 81X86X21	AGENCIA		PARA PRODUCTOS DE LIMPIEZA	1
COCINA - ZONA COCCIÓN	ARCÓN CONGELADOR 82X39X50	AGENCIA	MEW POLL		1
COCINA - ZONA COCCIÓN	CÁMARA FRIGORÍFICA PANELADA	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	campana extractora inox 1,4 mts	AGENCIA			2
COCINA - ZONA COCCIÓN	CARRO DE LEJAS METÁLICO 4 NIVELES 55X180X120	AGENCIA	HUPFER		2
COCINA - ZONA COCCIÓN	CARRO TIPO CAMARERA 3 ESTANTES ACERO INOX 96X92X56	AGENCIA			2
COCINA - ZONA COCCIÓN	ESTANTERÍAS INTERIOR CÁMARA FRIGORÍFICA 163X110X56	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	ESTANTERÍAS INTERIOR CÁMARA FRIGORÍFICA 163X130X56	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	FREGADERO 1 SENO ACERO INOX 88X180X70	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	FREGADERO 2 SENO ACERO INOX 86X140X60	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	FREIDORA 22X20X20	AGENCIA	COMELEC		1
COCINA - ZONA COCCIÓN	HORNILLO ELÉCTRICO 10X46X24	AGENCIA	CONDEC		1
COCINA - ZONA COCCIÓN	HORNO ELÉCTRICO 100X88X100	AGENCIA	LAINOX		1
COCINA - ZONA COCCIÓN	LAVAMANOS CON PEDAL ACERO INOX 86X45X50	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	LAVAVAJILLAS ACERO INOX 60X60X82	AGENCIA	FAGOR		1
COCINA - ZONA COCCIÓN	MESA DE APOYO PARA HORNO ACERO INOX 92X90X100	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	MESA DE TRABAJO ACERO INOX 87X160X56	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	MESA DE TRABAJO ACERO INOX 87X55X56	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	MESA DE TRABAJO ACERO INOX 87X60X56	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	MESA DE TRABAJO ACERO INOX 87X64X56	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	MICROONDAS 45X45X35	AGENCIA			1
COCINA - ZONA COCCIÓN	PLANCHA ELÉCTRICA 9X55X32	AGENCIA	JATA		1
COCINA - ZONA	TERMO ELÉCTRICO PARA	AGENCI			1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 110 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

COCCIÓN	LÍQUIDOS 55X35X35	A			
COCINA - ZONA COCCIÓN	Báscula 1 micra	AGENCIA	JATA		1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 111 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE LOJA. EQUIPAMIENTO DE COCINA

Grupo Equipamiento	Descripción del elemento	Propiedad	Marca	Observaciones	Nº unidades
ALMACENAMIENTO SECO	ESTANTERÍA DE PARED INOX 1,5 M.	AGENCIA	DISFORM FOOD SERVICE	estantería modular color blanco con 4 baldas	2
ALMACENAMIENTO SECO	ESTANTERÍA METÁLICA BLANCA	AGENCIA		Estantería de pared con cuatro baldas de 0,75 metros.	3
COCINA	BATIDORA DE USO DOMESTICO	AGENCIA	PFHILIP	Batidora de mano de 550W	1
COCINA	CAMARERA ACERO INOX	AGENCIA	PYLSA	Camarera en acero inoxidable con 3 baldas	1
COCINA	CAMARERA DE PLÁSTICO	AGENCIA	Equipos Gastronómicos Normalizados	Camarera en material plástico con 3 baldas	1
COCINA	CAMPANA EXTRACTORA	AGENCIA	CORBERÓ	Campana de extracción de humos marca CORBERÓ, de uso doméstico en acero inoxidable con filtros antigrasa e iluminación incorporada de 0,60 metros.	1
COCINA	CARRO BANDEJERO	AGENCIA	DISFORM FOOD SERVICE	Carro en acero inoxidable para 24 bandejas	1
COCINA	CORTAFIAMBRES	AGENCIA	EDESA	Cortafiambres de uso industrial Mod.TYPE GDPS-250	1
COCINA	FREGADERO DE UN SENO INOX DE 1,5 METROS	AGENCIA	DISFORM FOOD SERVICE	ACERO INOX	1
COCINA	FREIDORA 1 CUBA DE 3 LITROS	AGENCIA	CRF	Freidora eléctrica Mod. HDF 18-13 de 1 cuba de 3 litros. Control de la temperatura con termostato 100-190ºC y termostato de seguridad	1
COCINA	GRIFO GDM2CBE	AGENCIA	FAGOR	Monomando "cuello cisne" mezclador con dos aguas, una conexión tubo orientable.	1
COCINA	HORNO ELÉCTRICO DE REGENERACIÓN	AGENCIA	DISFORM FOOD SERVICE	Horno en acero inoxidable con 5 rejillas para regeneración de alimentos	1
COCINA	LAVAVAJILLAS	AGENCIA	JEMI	MODELO GS 85	1
COCINA	MESA DE TRABAJO ACERO INOX DE 1 METRO	AGENCIA	DISFORM FOOD SERVICE	Mesa de trabajo en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), de espesor 1.5 CM de tipo mural con pestaña trasera de 150 CM de altura para evitar derrames. Sobre bastidor de tubo cuadrado de 40x40 con tacos regulables de PVC rígido	1
COCINA	MESA DE TRABAJO ACERO INOX DE 2 METROS	AGENCIA	DISFORM FOOD SERVICE	Mesa de trabajo en acero inoxidable calidad AISI 304 (18/10), de espesor 1.5 CM de tipo mural con pestaña trasera de 150 CM de altura para evitar derrames. Sobre bastidor de tubo cuadrado de 40x40 con tacos regulables de PVC rígido	1
COCINA	MESA INOX PARA BANDEJAS LAVAVAJILLAS DE 0,70 METROS	AGENCIA	DISFORM FOOD SERVICE	Mesa de apoyo bandejas lavavajillas en acero inoxidable	1
COCINA	PLACA DE INDUCCIÓN	AGENCIA	DALKIO	Placa de inducción de uso doméstico	1
OFICINA	IMPRESORA	AGENCIA	RICOH	MODELO A0857	1
OFICINA	ORDENADOR	AGENCIA	ASUS	MODELO ESOPX0068W	1
REFRIGERACIÓN	CÁMARA	AGENCIA	INFRICO	MODELO AGB1402 Armario de dos puertas potencia 945W	1
REFRIGERACIÓN	CONGELADOR	AGENCIA	BEKO	MODELO VERTICAL DE TRES CAJONES	1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 112 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 113 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

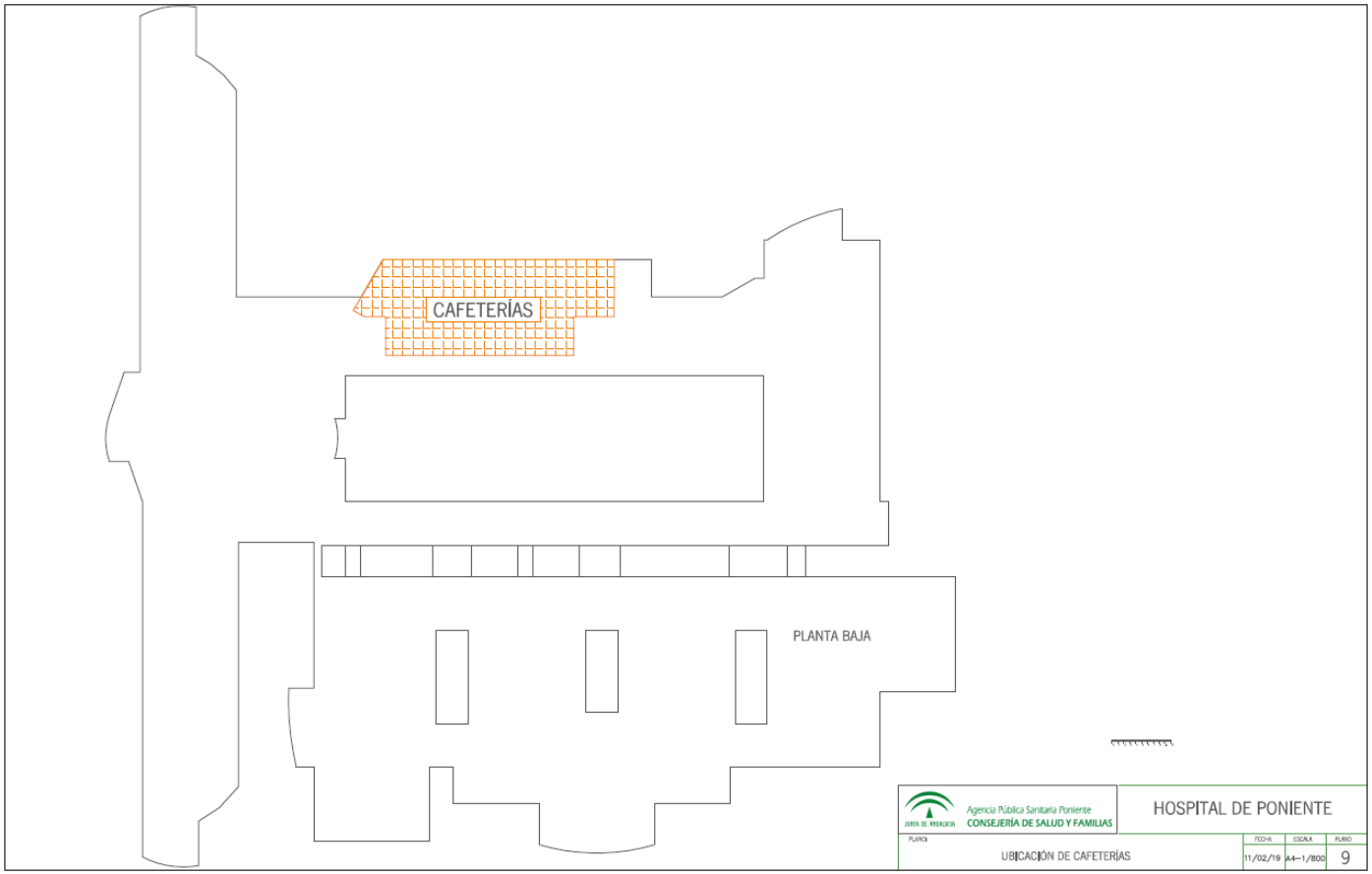
ANEXO III. PLANOS DE ESPACIOS DESTINADOS ACTUALMENTE A CAFETERÍAS

HOSPITAL DE PONIENTE. UBICACIÓN DE CAFETERÍAS

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 114 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



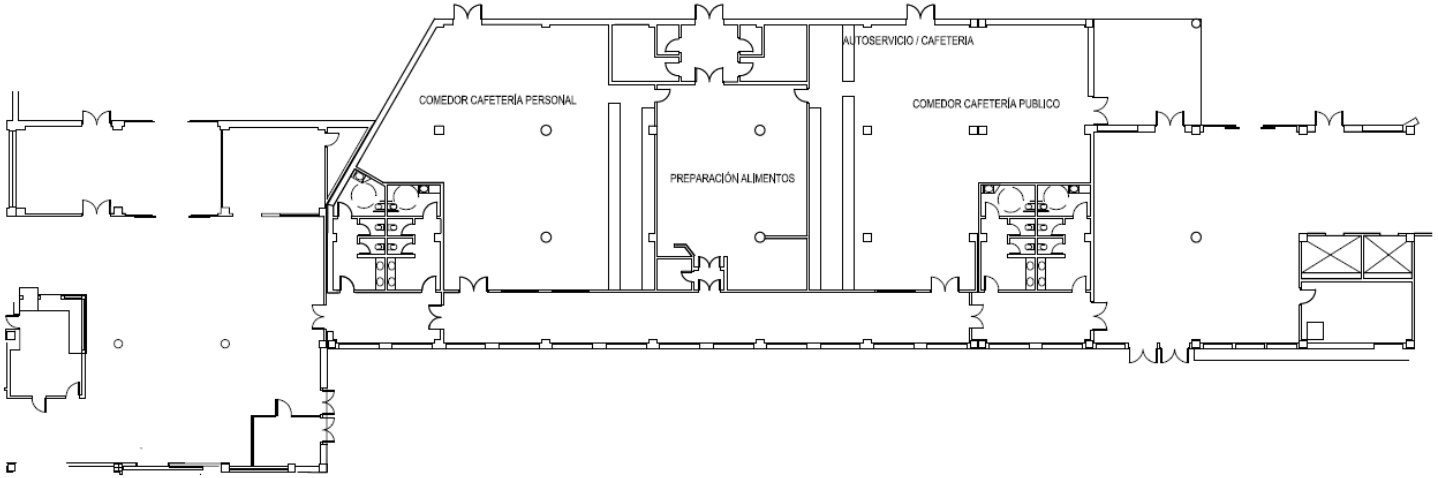
Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 115 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE PONIENTE. DISTRIBUCIÓN DE CAFETERÍAS

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 116 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



Agencia Pública Sanitaria Poniente
CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

HOSPITAL DE PONIENTE

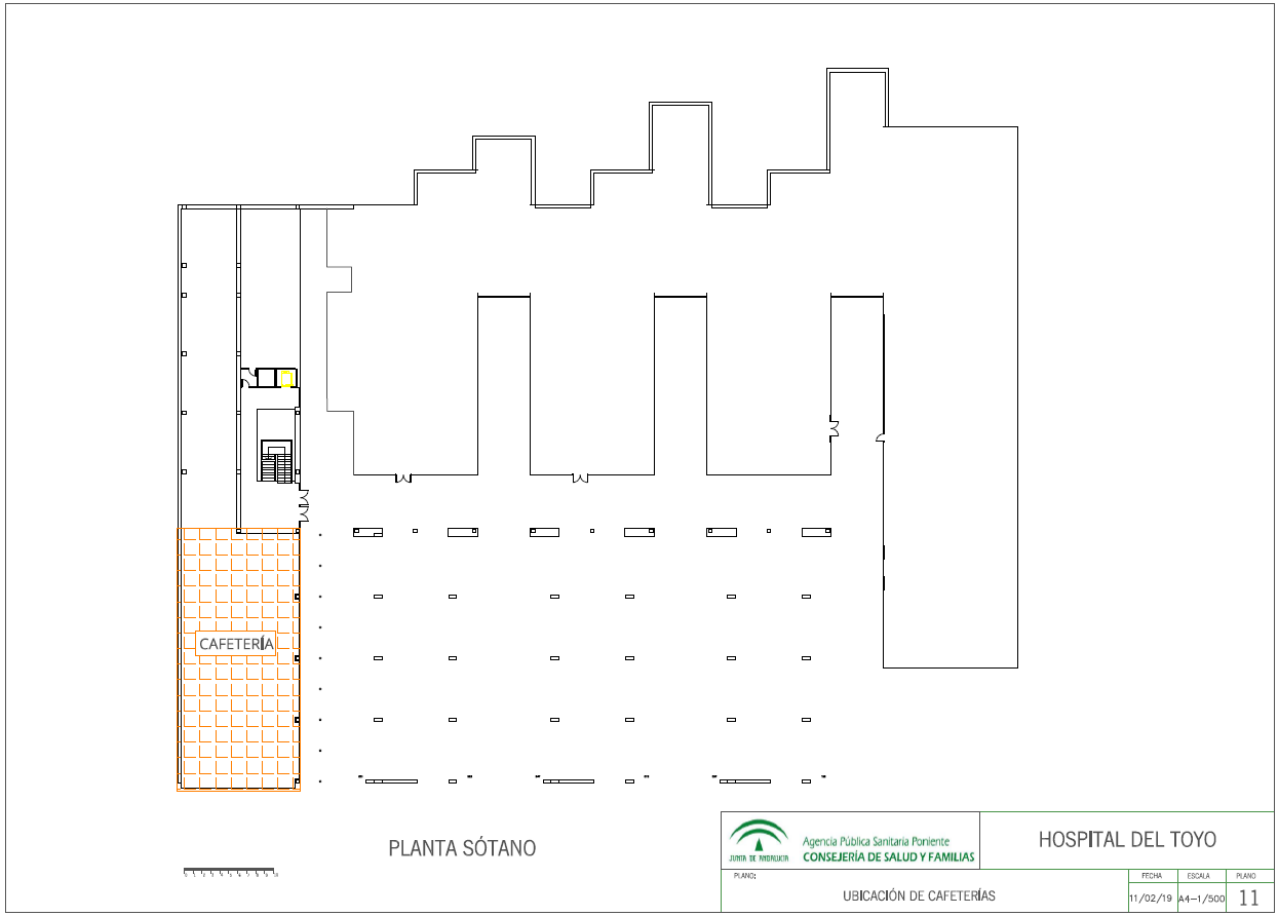
PLANO:	FECHA	ESCALA	PLANO
DISTRIBUCIÓN DE CAFETERÍAS	11/02/19	A4-1/300	10

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 117 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE EL TOYO. UBICACIÓN DE CAFETERÍAS



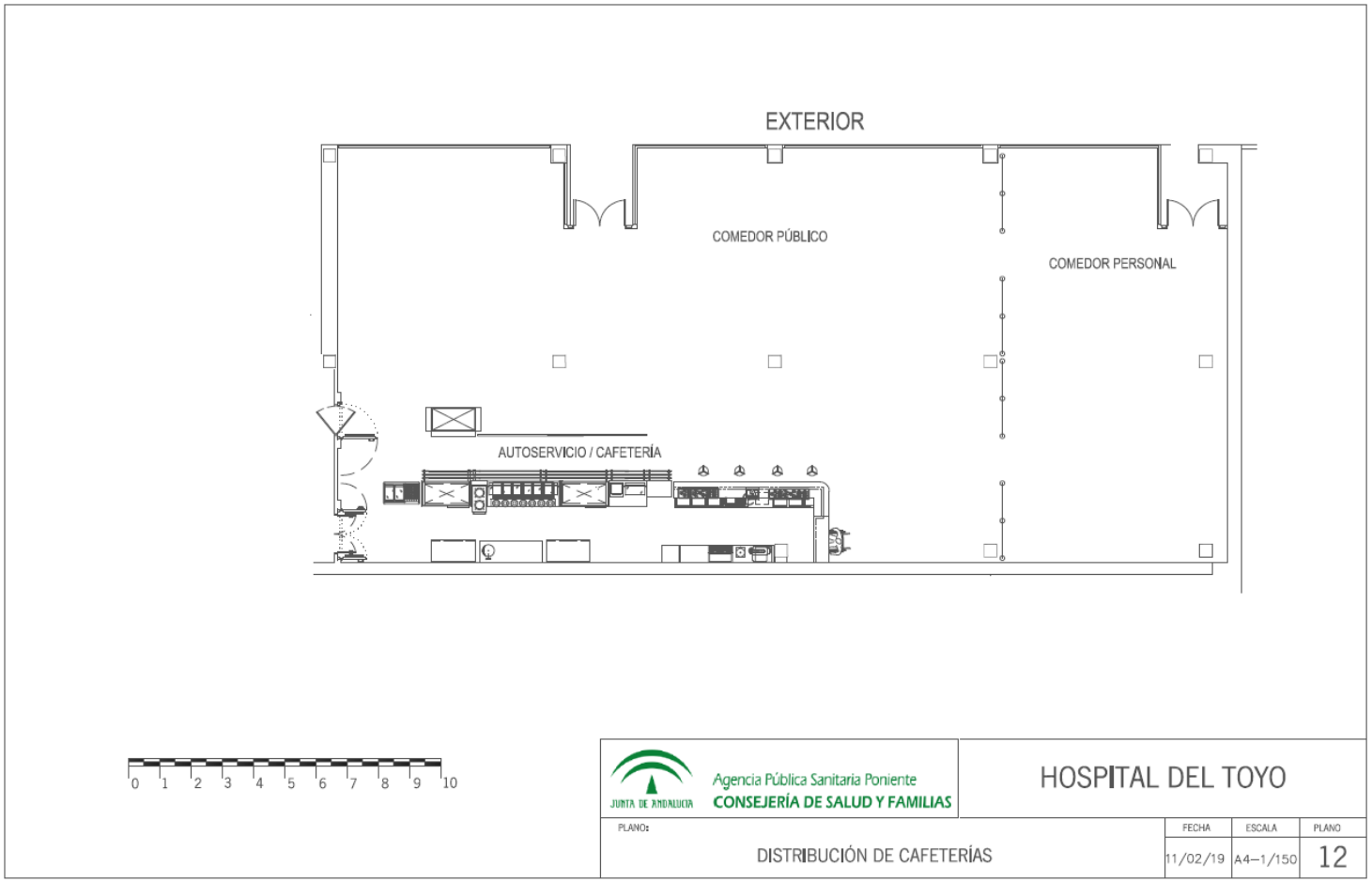
Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 118 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE EL TOYO. DISTRIBUCIÓN DE CAFETERÍAS

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 119 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

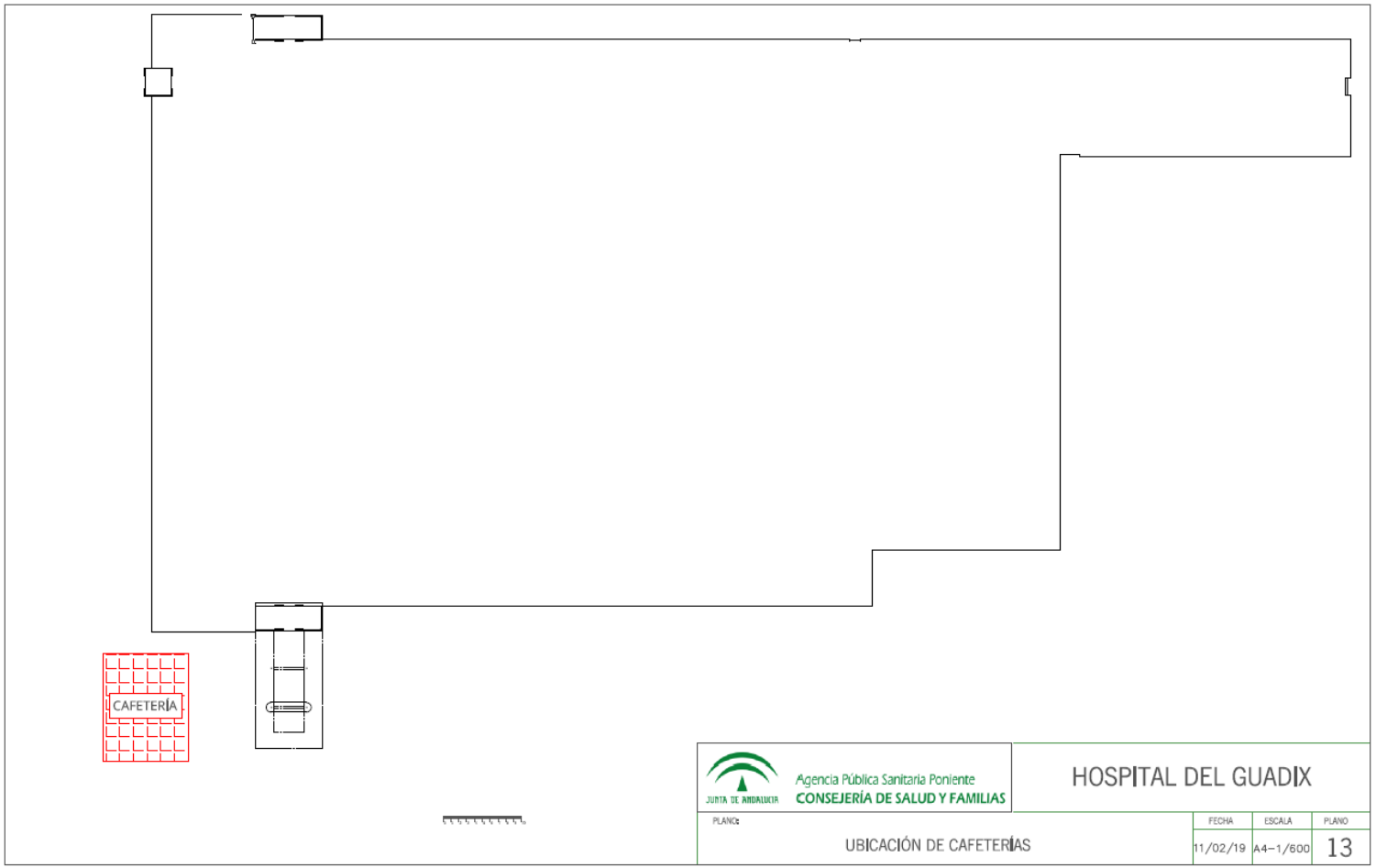
Página: 120 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE GUADIX. UBICACIÓN DE CAFETERÍAS

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

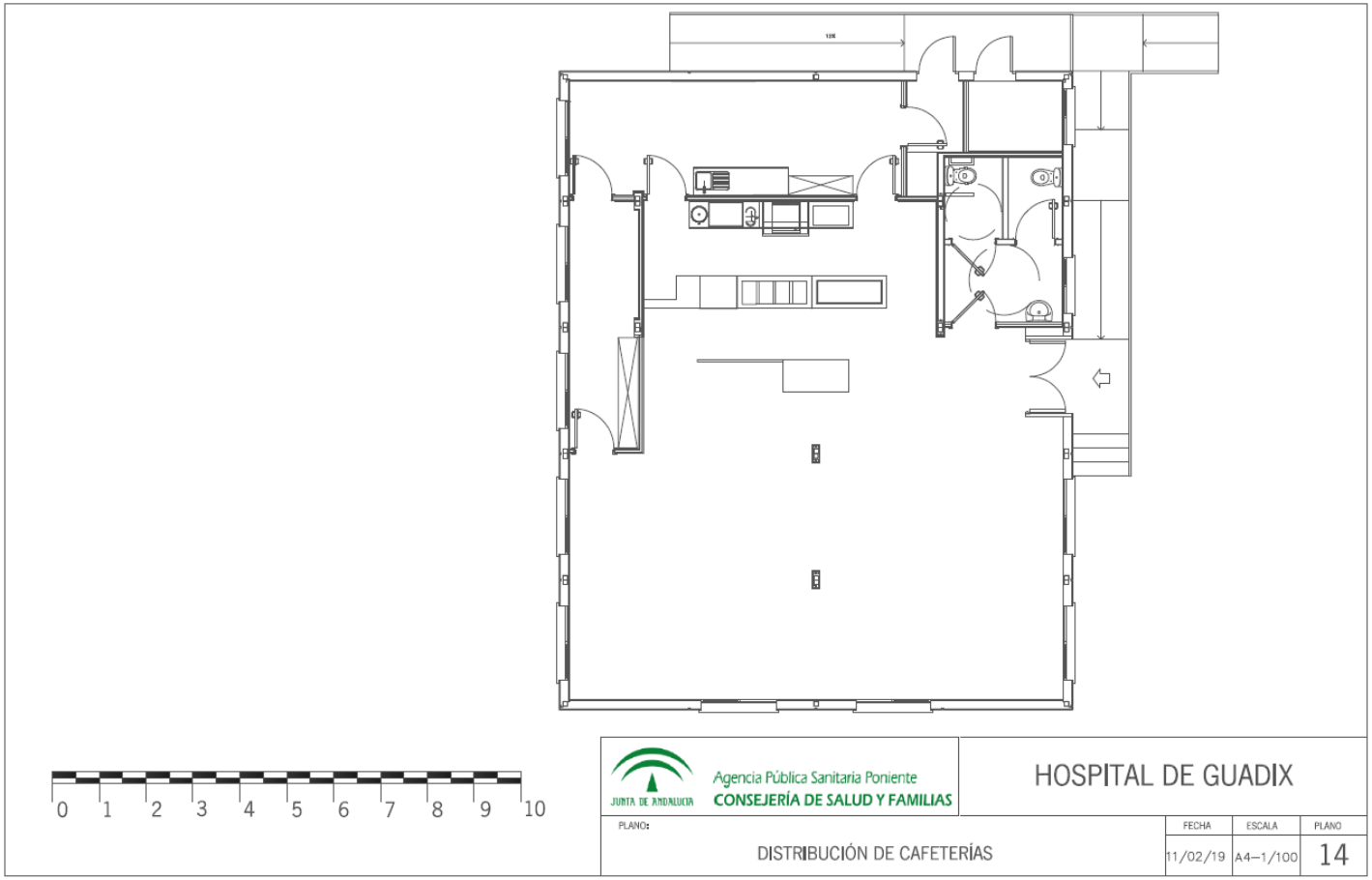
Página: 121 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90



Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 122 de 143
Código de verificación : b9d859c6f8288c90
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE GUADIX. DISTRIBUCIÓN DE CAFETERÍAS



Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33
Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 123 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ANEXO IV. EQUIPAMIENTO ACTUAL DE LAS CAFETERÍAS

HOSPITAL DE PONIENTE. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS

Grupo Equipamiento	Descripción del elemento	Propiedad	Marca	Observaciones	Nº unidades
ALMACÉN DE BEBIDA	ESTANTERÍA 5 NIVELES 200X100X30	AGENCIA			1
ALMACÉN DE BEBIDA	ESTANTERÍA 5 NIVELES 246X100X60	AGENCIA			1
ALMACÉN DE BEBIDA	PALETS DE PLÁSTICO AZULES TIPO EURO	AGENCIA			3
ALMACÉN DE SECO	ESTANTERÍA 3 NIVELES 179X40X108	AGENCIA	INOXMOBEL		1
ALMACÉN DE SECO	ESTANTERÍA 3 NIVELES 40X88X175	AGENCIA	INOXMOBEL		1
ALMACÉN DE SECO	ESTANTERÍA 4 NIVELES 178X108X30	AGENCIA	INOXMOBEL		1
CAFETERÍA DE PERSONAL	BARRA CAMAREROS 55X108X944	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PERSONAL	ESTANTERÍA 3 NIVELES 55X105X360	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PERSONAL	ESTANTERÍA ACERO INOX 3 NIVELES 54X106X130	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PERSONAL	ESTANTERÍA ACERO INOX 3 NIVELES CON CAJONERA PARA CAFÉ 60X105X55	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PERSONAL	FRIGORÍFICO DOBLE PUERTA ACERO INOX 203X70X138	AGENCIA	INFRICO		1
CAFETERÍA DE PERSONAL	LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL 74X76X53	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA DE PERSONAL	LECHERA TERMO	AGENCIA	GAYC		1
CAFETERÍA DE PERSONAL	MESA CON FRIGOS ACOPLADOS 87X60X300	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PERSONAL	MESA SOPORTE DE LAVAVAJILLAS Y FREGADERO 87X60X625	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PERSONAL	MESAS DE COMEDOR 120X70X75	AGENCIA			8
CAFETERÍA DE PERSONAL	MESAS DE COMEDOR 150X74X80	AGENCIA			2
CAFETERÍA DE PERSONAL	MESAS DE COMEDOR 80X74X80	AGENCIA			21
CAFETERÍA DE PERSONAL	SILLAS DE COMEDOR 85X45X44	AGENCIA			109
CAFETERÍA DE PERSONAL	TOSTADOR 76X24X42	AGENCIA	FM		1
CAFETERÍA DE PERSONAL	VITRINA DE CRISTAL 122X30X29	AGENCIA	DISTFORM		1
CAFETERÍA DE PERSONAL	VITRINA PARA ENSALADAS 136X220X130	AGENCIA	DISTFORM		1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	ARMARIO FRIGORÍFICO BAJO PARA BAJO BARRA CAMAREROS 456X83X61	AGENCIA			1
CAFETERÍA	BARRA DE BAR ACERO INOX	AGENCIA			1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 124 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

DE PÚBLICO	109X59X563				
CAFETERÍA DE PÚBLICO	BARRA DE BAR BAJA 89X59X192	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	FREGADERO ACERO INOX 57X84X95	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	LAVAVAJILLAS DE CAMPANA 80X48X55	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	MESA DE TRABAJO 3 NIVELES ACERO INOX 1120X105X39	AGENCIA		MESA DE TRABAJO SITUADA DETRÁS DE LOS CAMAREROS	1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	MESA DE TRABAJO ACERO INOX 105X58X376	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	MESAS DE COMEDOR 119X79X73	AGENCIA			5
CAFETERÍA DE PÚBLICO	MESAS DE COMEDOR 79X74X79	AGENCIA			35
CAFETERÍA DE PÚBLICO	MICROONDAS 45X29X26	AGENCIA	OBERGOZO		1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	SILLAS DE COMEDOR 85X44X41	AGENCIA			106
CAFETERÍA DE PÚBLICO	TERMO PARA LÍQUIDOS ACERO INOX 53X32X31	AGENCIA	NAYES		1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	TOSTADOR DE ARRASTRE 45X40X27	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	VITRINA EXPOSITORA SOBRE BARRA 144X33X40	AGENCIA			2
ZONA DE COCCIÓN	BAÑO MARÍA ACERO INOX 81X84X90	AGENCIA	REPAGAS		2
ZONA DE COCCIÓN	BARRA DE ALUMINIO 4X22X426	AGENCIA	FAGOR		1
ZONA DE COCCIÓN	CÁMARA DE REFRIGERACIÓN	AGENCIA	KIDE INTECNO		1
ZONA DE COCCIÓN	CAMPANA EXTRACTORA ACERO INOX 680X114X210	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	CARRO CAMARERA 2 NIVELES	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	CARRO CAMARERA 2 NIVELES 86X94X50	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	CARRO PARA BANDEJAS CON RUEDAS - 17 GUÍAS 173X39X56	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	ESTANTERÍA ACERO INOX 50X40X278	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	ESTANTERÍA 4 NIVELES ACERO INOX 174X36X186	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	FREGADERO ACERO INOX 87X50X45	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	FREGADERO ACERO INOX 69X87X245	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	FREIDORA 2 SENOS 84X73X85	AGENCIA	FAGOR		1
ZONA DE COCCIÓN	HORNO DE BOLLERÍA	AGENCIA	DUE EPFE ROSSELLA		1
ZONA DE COCCIÓN	LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL 145X64X73	AGENCIA	JEMI		1
ZONA DE COCCIÓN	MESA CON 6 FUEGOS CON ESTANTES PARA OLLAS 84X73X127	AGENCIA	FAGOR		1
ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO 2 NIVELES 60X86X253	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO 2 NIVELES 60X82X150	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO INOX 82X51X192	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO INOX 84X73X42	AGENCIA	FAGOR		1
ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO INOX 2 NIVELES 245X60X84	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO INOX 2 NIVELES 240X60X85	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO INOX 2 NIVELES 60X85X245	AGENCIA			1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 125 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO INOX 200X60X85	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO INOX 4 NIVELES 170X92X49	AGENCIA	PILSA		1
ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO INOX 4 NIVELES 60X40X300	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	MESA DE ACERO INOX 80X88X150	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	MESA FREGADERO DE ACERO INOX 2 CUBETAS 86X69X300	AGENCIA			1
ZONA DE COCCIÓN	MESA PAELLERA DE PLANCHA 84X70X84	AGENCIA	FAGOR		1
ZONA DE COCCIÓN	MESA-ARMARIO DE DOS PUERTAS CORREDERAS 135X70X84	AGENCIA	FAGOR		1
ZONA DE COCCIÓN	OLLA ELÉCTRICA BUFETE	AGENCIA			2
ZONA DE COCCIÓN	PLANCHA DE GAS 84X70X84	AGENCIA	FAGOR		1
ZONA DE COCCIÓN	PORTA GASTRONOM CAMBRO 86X94X50 CON RUEDAS	AGENCIA			2
ZONA DE VESTUARIO	ESTANTERÍA 4 NIVELES 180X98X40	AGENCIA	INOXMOBEL		2
ZONA DE VESTUARIO	ESTANTERÍA 5 NIVELES 246X91X60	AGENCIA	INOXMOBEL		1
ZONA DE VESTUARIO	PALETS DE PLÁSTICO AZULES TIPO EURO	AGENCIA			1
CAFETERÍA DE PERSONAL	CARRO DOBLE PARA RECOGER BANDEJAS	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
CAFETERÍA DE PERSONAL	CARRO PARA RECOGER VAJILLA NEGRO	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	CARRO DOBLE PARA RECOGER BANDEJAS	ADJUDICATARIA ACTUAL			2
CAFETERÍA DE PÚBLICO	CARRO PARA RECOGER VAJILLA NEGRO	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	ESTANTERÍA TUBULAR PARA SUJECIÓN DE BANDEJAS 120X31X7	ADJUDICATARIA ACTUAL		LÍNEA DE AUTO SERVICIO	2
CAFETERÍA DE PÚBLICO	ESTANTERÍA TUBULAR PARA SUJECIÓN DE BANDEJAS 31X160X7	ADJUDICATARIA ACTUAL		LÍNEA DE AUTO SERVICIO	1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	ESTANTERÍA TUBULAR PARA SUJECIÓN DE BANDEJAS 80X31X7	ADJUDICATARIA ACTUAL			2
CAFETERÍA DE PÚBLICO	FRIGORÍFICO - TIMBRE DOS PUERTAS 203X138X70	ADJUDICATARIA ACTUAL		PARA LOS POSTRES	1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	MESA CALIENTE CON BAÑO MARÍA 3 SENOS 87X70X120	ADJUDICATARIA ACTUAL	EDESA		2
CAFETERÍA DE PÚBLICO	MESA DE TRABAJO ACERO INOX 80X70X87	ADJUDICATARIA ACTUAL	EDESA	UTILIZADA PARA APOYAR LA CAJA REGISTRADORA	1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	MESA FRÍA CON ESTANTE 87X70X160	ADJUDICATARIA ACTUAL		PARA LA PRESENTACIÓN DE ENSALADAS Y SU MANTENIMIENTO	1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	MUEBLE ACERO INOX PARA MENAJE 80X150X70	ADJUDICATARIA ACTUAL	EDESA	ESTANTERÍA DISEÑADA ESENCIALMENTE PARA MENAJE	1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	PLATERO 70X87X80 MANTENIMIENTO DE PLATOS CALIENTES	ADJUDICATARIA ACTUAL		LÍNEA DE AUTO SERVICIO	1
CAFETERÍA DE PÚBLICO	SOPORTE DE ACERO Y CRISTAL 113X37X40 PARA LÁMPARA	ADJUDICATARIA ACTUAL		LÍNEA DE AUTO SERVICIO	1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 126 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

CAFETERÍA DE PÚBLICO	SOPORTE DE ACERO Y CRISTAL 45X35X152 PARA LÁMPARA	ADJUDICATARIA ACTUAL		LÍNEA DE AUTO SERVICIO	1
CAFETERÍA DE PERSONAL	ARMARIO FRIGORÍFICO DOBLE PUERTA DE CRISTAL	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
ZONA DE COCCIÓN	BAÑO MARÍA CON MESA INCORPORADA Y ESTANTES DE ACERO INOX 280X70X51	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
ZONA DE COCCIÓN	ESTANTERÍA 4 NIVELES ACERO INOX 192X161X41	ADJUDICATARIA ACTUAL			1
ZONA DE COCCIÓN	FRIGORÍFICO - TIMBRE 203X70X138	ADJUDICATARIA ACTUAL	INFRICO		1
ZONA DE COCCIÓN	FRIGORÍFICO 211X68X83	ADJUDICATARIA ACTUAL	INFRICO		1
ZONA DE COCCIÓN	FRIGORÍFICO ACERO INOX 210X83X138	ADJUDICATARIA ACTUAL	INFRICO		1
ZONA DE COCCIÓN	HORNO PARA REGENERADOR 75X173X72	ADJUDICATARIA ACTUAL	DISTFORM		1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 127 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE EL TOYO. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS

Grupo Equipamiento	Descripción del elemento	Propiedad	Marca	Observaciones	Nº unidades
Cafetería	Baño maría acero inox 220x80x130	AGENCIA		Baño maría en línea self service con cristal protector de productos y lejas con puertas en parte inferior	1
Cafetería	Botellero acero inox 2 puertas 133x60x100	AGENCIA			1
Cafetería	Carro calientaplatos 47x90x90	AGENCIA	Hupfer		1
Cafetería	Carros bandejas	AGENCIA	86x58x170	Carros portabandejas comedor en acero inox 24 niveles	3
Cafetería	Estantería acero inox 72x63x166	AGENCIA		Estantería en acero inox 6 lejas en línea self service	1
Cafetería	Estantería acero inox 80x70x150	AGENCIA		Estantería en acero inox en línea self service, con cubertero incluido	1
Cafetería	Estantería pared en cristal 60x33x70	AGENCIA			2
Cafetería	Maquina hielo 67x96x55	AGENCIA	Icematic		1
Cafetería	Mesa de trabajo acero inox con cajón 75x50x100	AGENCIA			1
Cafetería	Mesa trabajo 140x80x100	AGENCIA		Mesa trabajo con dos lejas en parte inferior con campana de cristal protectora de productos	1
Cafetería	Mesa trabajo acero inox con estantería dos niveles más fregadero pulsador rodilla 200x70x100	AGENCIA			1
Cafetería	Mesa trabajo acero inox con fregador monomando 190x60x100	AGENCIA			1
Cafetería	Mesa trabajo en acero inox para cafetera 300x110x60	AGENCIA		Mesa de trabajo para alojar la cafetera con dos cajones y lejas en acero inox y cajón para posos de café	1
Cafetería	Vitrina expositora 150x220x80	AGENCIA		Vitrina expositora línea self service en acero inox con puerta de cristal parte superior y cámara frigorífica parte inferior	1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 128 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

HOSPITAL DE GUADIX. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS

Grupo Equipamiento	Descripción del elemento	Propiedad	Marca	Observaciones	Nº unidades
CAFETERÍA-ZONA ALMACÉN	BASCULA 30X55X94	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA ALMACÉN	CAJA FUERTE 43X30X30	AGENCIA	2TEV		1
CAFETERÍA-ZONA ALMACÉN	CÁMARA CONGELADOR ACERO INOX 68X73X208	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA-ZONA ALMACÉN	CONGELADOR - REFRIGERADOR DE 6 CAJONES 55X54X135	AGENCIA	WIDELEUXE		1
CAFETERÍA-ZONA ALMACÉN	ESTANTERÍA 4 NIVELES 127X40X170	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
CAFETERÍA-ZONA ALMACÉN	ESTANTERÍA 4 NIVELES 2105X40X170	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
CAFETERÍA-ZONA ALMACÉN	ESTANTERÍA 4 NIVELES 240X40X170	AGENCIA	PUJADAS	Conjunto de estantería modular, marca PUJADAS con cuatro estantes sobre los cuales se alojan las parrillas de polietileno.	1
CAFETERÍA-ZONA ALMACÉN	MESA DE TRABAJO ACERO INOX 150X53X105	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA-ZONA ALMACÉN	TERMO ELÉCTRICO PARA LÍQUIDOS ACERO INOX 43X90	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	ARMARIO BAJO DE APOYO ELECTRODOMÉSTICOS 3 CAJONES ACERO INOX 177X77X59	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	ARMARIO FRIGORÍFICO BAJO 3 PUERTAS ACERO INOX 202X60X94	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	CAMPANA ACERO INOX 100X74X67	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	CAMPANA ACERO INOX 3 METROS	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	CAMPANA ACERO INOX 300X1,1X65	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	FREGADERO 1 SENO ACERO INOX 180X60X87	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	FREGADERO 1 SENO ACERO INOX 88X180X70	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	FREIDORA 2 SENOS 66X67X44	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	HORNILLO ELÉCTRICO 2 FUEGOS 40X66X44	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	HORNO ELÉCTRICO ACERO INOX 90X88X60	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	LAVAVAJILLAS ACERO INOX 60X60X82	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	MÁQUINA PARA HIELO ACERO INOX 43X60X70	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	MESA DE APOYO ACERO INOX 120X84X60	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	MESA DE APOYO ACERO INOX 86X88X88	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	MICROONDAS ACERO	AGENCIA	TEAM		1
CAFETERÍA-ZONA COCINA	PLANCHA ACERO INOX 61X66X44	AGENCIA	FAGOR		1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 129 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	ARCON- CONGELADOR 140X64X86	AGENCIA	COFRI		2
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	BARRADE CONGLOMERADO Y PATAS DE METAL 200X40X110	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	BIOMBO DE SEPARACIÓN EN COMEDOR 200X70X165	AGENCIA			2
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	CARROS 2 LEJAS ACERO INOX 51X65X175	AGENCIA	EDESA		2
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	ESTANTERÍA PARA CUBIERTOS Y BANDEJAS DE SERVICIO ACERO INOX	AGENCIA	EDESA		1
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	LÍNEA DE SELF 4 G/N	AGENCIA	EDESA		1
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	MESA 2 PUERTAS-BAÑO MARÍA ACERO INOX 160X70X87	AGENCIA	EDESA		1
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	MESA DE APOYO ACERO INOX 130X60X87	AGENCIA			1
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	MESA DE APOYO PARA VITRINA ACERO INOX 86X70X84	AGENCIA	EDESA		1
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	MESA DE TRABAJO ACERO INOX 150X53X105	AGENCIA	FAGOR		1
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	MESAS DE COMEDOR P.V.C. 120X80X74	AGENCIA			15
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	SILLAS DE COMEDOR P.V.C. 40X44X80	AGENCIA			60
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	TELEVISIÓN 100X60	AGENCIA	SONI		2
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	TERMO ELÉCTRICO PARA LÍQUIDOS ACERO INOX 28X28X50	AGENCIA	FIAMMA		1
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	TOSTADOR ACERO INOX 90X42X26	AGENCIA	DOSILET		1
CAFETERÍA-ZONA COMEDOR	VITRINA EXPOSITORA CRISTAL DE PALTOS FRIOS 160X65X110	AGENCIA	EDESA		1

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 130 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ANEXO V. LISTADO DE EXTRAS E IMPORTES UNITARIOS

Descripción Extra	Importe unitario (IVA inc)
Aceite monodosis	0,126 €
Actimel	0,200 €
Agua 1,5 l	0,420 €
Agua 33 cl	0,315 €
Azúcar 10g	0,032 €
Bocadillo vario	1,628 €
Bollo pan unidad	0,200 €
Café descafeinado en sobre	0,116 €
Coca cola	1,155 €
Cola-cao	0,284 €
Cucharas (100 Ud)	6,300 €
Cucharillas unidad	0,042 €
Cuchillos (100 Ud)	6,300 €
Fruta pieza	0,368 €
Fruta Triturada	0,578 €
Galleta diabético integrales	0,368 €
Galletas	0,105 €
Gelatina	0,347 €
Helado unidad	1,008 €
Infusión Unidad	0,105 €
Leche desnatada (1 litro)	0,945 €
Leche entera (1 litro)	0,945 €
Magdalenas paq. (2 Ud)	0,263 €
Mantequilla (porción)	0,095 €
Margarina (porción)	0,095 €
Mermelada (porción)	0,095 €
Natillas vainilla	0,735 €
Platos (100 Ud)	6,300 €
Potito 1ª infancia	1,365 €
Potito de frutas	1,281 €
Sacarina	0,126 €
Sal	0,021 €
Servilletas unidad	0,032 €
Tenedores (100 Ud)	6,300 €
Termo Líquidos (leche) 23 h. ración	0,420 €
Termo Tolerancias 23 h (manzanilla) ración	0,315 €
Vasos unidad	0,032 €
Yogur varios	0,200 €
Zumo 20 cl sin azúcar	0,368 €
Zumo de 20 cl	0,315 €

Redondeo a 3 cifras decimales.

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 131 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ANEXO VI. RELACIÓN DE PERSONAL EN LA CONTRATA ACTUAL

(Actualización de 15/02/19)

NOMBRE	Column	F	Sexo	ANTIGÜE	DERECHO A	F.BAJA	D Motivo baja empresa	CONTRAT
LOMA	XXXX260	23/05/1979	H	04/10/20	SI			100
TOSAES	XXXX047	06/09/1987	V	10/11/20	SI			189
LABLEL	XXXX211	22/04/1976	H	15/02/20	SI			401
JIMAMO	XXXX427	02/01/1973	H	30/01/20	SI			410
BEBEJU	XXXX787	01/12/1972	V	01/11/19	SI			189
RAMAAL	XXXX153	04/09/1973	H	01/11/19	SI			189
RAGOMP	XXXX235	12/10/1968	H	26/10/19	SI			100
RUROAB	XXXX469	07/05/1978	H	03/10/20	SI			189
GAFEDJ	XXXX952	13/02/1978	V	15/05/20	SI			100
MAROMC	XXXX542	16/04/1971	H	05/08/20	SI			200
RUROFA	XXXX043	28/05/1974	H	16/10/20	SI			100
GOMADO	XXXX130	24/05/1969	H	03/02/20	SI			100
HELOMD	XXXX280	26/04/1962	H	12/10/20	SI			200
FRMADO	XXXX021	15/06/1968	H	03/08/20	SI			100
MAMAAL	XXXX432	14/03/1978	H	12/08/20	SI			100
MABEFR	XXXX079	07/08/1964	H	16/10/20	SI			100
FRMARO	XXXX021	11/08/1969	H	12/02/20	SI			100
HILOGM	XXXX099	26/06/1964	H	01/06/20	SI			100
FEROMA	XXXX952	09/07/1990	H	02/07/20	SI			189
DEMI	XXXX784	13/06/1978	V	18/01/20	SI			189
HOLOGM	XXXX318	19/07/1966	H	20/03/20	SI			100
GAVIMC	XXXX248	14/09/1970	H	14/03/20	SI			189
MATOMA	XXXX624	11/05/1956	H	30/04/20	SI			189
MAMAAT	XXXX970	29/06/1990	V	30/04/20	SI			189
MEMADO	XXXX337	26/06/1968	H	24/06/20	SI			189
CELOCA	XXXX259	10/07/1964	H	15/08/20	SI	24/06/2018	AGOTAMIENTO 18 MESES	189
LUMAEL	XXXX461	30/05/1985	H	01/06/20	SI			189
BEGAAJ	XXXX659	14/01/1969	V	16/10/20	SI			189
FESAPA	XXXX485	30/12/1961	H	10/12/20	SI			189
COHEEN	XXXX075	26/01/1981	H	24/02/20	SI			189
DAKI	XXXX406	02/10/1981	V	27/02/20	SI			402
NIROIV	XXXX646	10/05/1980	V	14/08/20	SI			189
PUJIFJ	XXXX797	12/05/1976	V	29/11/20	SI			189
PRLOMP	XXXX111	23/08/1973	H	18/10/20	SI			289
ARLODA	XXXX219	15/07/1979	V	28/12/20	SI			189
ORORJA	XXXX253	30/10/1980	V	28/12/20	SI			189
VIGALI	XXXX558	27/10/1988	H	28/12/20	SI			189
PAOAMA	XXXX358	15/09/1979	H	30/12/20	SI			189
RUGAAL	XXXX104	01/12/1991	H	30/01/20	SI			100
SASAFR	XXXX545	03/08/1964	H	01/02/20	SI			501
FEROFR	XXXX951	07/01/1988	V	13/02/20	SI			189
COHEJU	XXXX868	25/05/1988	H	27/03/20	SI			401
VICAVE	XXXX819	27/04/1976	H	09/05/20	SI			401
CRMOMA	XXXX632	20/07/1978	V	10/05/20	SI			100
PAEGJE	XXXX850	01/06/1994	H	01/06/20	SI			410
PUCENO	XXXX700	26/08/1977	H	21/07/20	SI			402
CAGAPR	XXXX454	09/07/1963	H	17/09/20	SI			501
GAVISA	XXXX827	06/08/1990	H	22/10/20	SI			501
VIGARA	XXXX809	27/10/1988	H	29/12/20	SI			410
GOMAAN	XXXX233	01/06/1954	V	01/05/19	SI			540
CHIB	XXXX381	24/08/1978	V	01/01/20	SI			100
CACAMO	XXXX403	13/11/1969	V	09/12/20	SI			100
BASAGA	XXXX922	22/08/1968	H	28/06/20	SI			100
ZAAL	XXXX853	26/09/1984	H	15/09/20	SI			100
GIMIAC	XXXX357	03/05/1971	H	21/12/20	SI			100
BAPAOL	XXXX869	18/12/1980	H	06/03/20	SI			100
RORIJA	XXXX394	03/10/1983	V	08/07/20	SI			100
RIBERM	XXXX697	15/01/1976	H	28/09/20	SI			100
VILOEN	XXXX858	05/09/1982	H	04/06/20	SI			100
ALTOMG	XXXX045	16/12/1982	V	09/09/20	SI			100
CAIZEN	XXXX225	23/04/1988	V	01/04/20	SI			189
GACRJA	XXXX100	28/04/1982	V	05/07/20	SI			189
VILOEN	XXXX326	01/05/1988	H	01/07/20	SI			189
RIGAME	XXXX178	28/10/1982	H	07/03/20	SI	20/06/2018	EXCEDENCIA	189
AMCEES	XXXX011	26/03/1988	H	05/03/20	SI			100
COHEDO	XXXX867	07/08/1985	H	20/06/20	SI			401
LIBEMD	XXXX390	21/04/1974	H	16/07/20	SI			401
MAGAIN	XXXX196	14/11/1998	H	17/09/20	SI			410
MOSAJU	XXXX375	02/10/1970	V	10/12/20	SI			410
RULECA	XXXX830	04/04/1961	H	01/02/20	SI			401
CACACA	XXXX581	15/04/1964	H	03/12/20	SI			401
ESCADA	XXXX071	10/10/1975	H	28/06/20	SI			401
RIMOLO	XXXX195	10/09/1986	H	29/06/20	SI			200
REFESU	XXXX609	28/05/1972	H	02/02/20	NO			402
BLVEMR	XXXX468	06/07/1977	H	28/03/20	SI			289
MAQUMV	XXXX627	08/06/1972	H	12/04/20	SI			289
BESAME	XXXX666	04/11/1974	H	04/10/20	SI			501

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 132 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 133 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

NOMBRE	Column	Nombre empl.	F Fin	CATEGORIA	D Centro	C Convenio	D Convenio	HORA
LOMA	XXXX26			CAMARERO	HOSP.EL TOYO	68	CONV. COLECT.	8
TOSAES	XXXX04			COCINERO	HOSP.EL TOYO	68	CONV. COLECT.	8
LABLEL	XXXX21			CAMARERO	HOSP.EL TOYO	68	CONV. COLECT.	8
JIMAMO	XXXX42	LOMASO		CAMARERO	HOSP.EL TOYO	68	CONV. COLECT.	8
BEBEJU	XXXX78			DIETISTA	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
RAMAAL	XXXX15			DIETISTA	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
RAGOMP	XXXX23			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
RUROAB	XXXX46			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
GAFEDJ	XXXX95			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
MAROMC	XXXX54			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	7
RUROFA	XXXX04			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
GOMADO	XXXX13			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
HELOMD	XXXX28			COCINERO	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	4
FRMADO	XXXX02			COCINERO	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
MAMAAL	XXXX43			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
MABEFR	XXXX07			COCINERO	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
FRMARO	XXXX02			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
HILOGM	XXXX09			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
FEROMA	XXXX95			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
DEMI	XXXX78			DIRECTOR	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
HOLOGM	XXXX31			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
GAVIMC	XXXX24			COCINERO	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
MATOMA	XXXX62	MACR		LIMPIADOR(A)	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
MAMAAT	XXXX97			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
MEMADO	XXXX33			COCINERO	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
CELOCA	XXXX25			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
LUMAEL	XXXX46			DIETISTA	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
BEGAAJ	XXXX65			SUPERVISOR	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
FESAPA	XXXX48			DIETISTA	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
COHEEN	XXXX07			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
DAKI	XXXX40			JEFE DE COCINA	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
NIROIV	XXXX64			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
PUJIFJ	XXXX79			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
PRLOMP	XXXX11			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	4,8
ARLODA	XXXX21			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
ORORJA	XXXX25			COCINERO	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
VIGALI	XXXX55			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
PAOAMA	XXXX35			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
RUGAAL	XXXX10			DIETISTA	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
SASAFR	XXXX54			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	4
FEROFR	XXXX95			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
COHEJU	XXXX86		04/03/201	AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
VICAVE	XXXX81		15/06/201	AUXIL.ADMINISTRA	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
CRMOMA	XXXX63			AYUDANTE	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
PAEGJE	XXXX85	LOMAAL	15/12/201	DIETISTA	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
PUCENO	XXXX70	VACACIONES	15/01/201	AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
CAGAPR	XXXX45			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	1,6
GAVISA	XXXX82			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	2,8
VIGARA	XXXX80	MEMADO		COCINERO	HOSP. DE	68	CONV. COLECT.	8
GOMAAN	XXXX23		01/06/201	CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	2
CHIB	XXXX38			CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
CACAMO	XXXX40			ENCARGADO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
BASAGA	XXXX92			CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
ZAAL	XXXX85			CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
GIMIAC	XXXX35			AYUDANTE	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
BAPAOL	XXXX86			CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	7
RORIJA	XXXX39			CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
RIBERM	XXXX69			COCINERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
VILOEN	XXXX85			AYUDANTE	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
ALTOMG	XXXX04			CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	5,6
CAIZEN	XXXX22			CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
GACRJA	XXXX10			CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
VILOEN	XXXX32			CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
RIGAME	XXXX17			AYUDANTE	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
AMCEES	XXXX01	JUB. PARCIAL GOMAAN		CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
COHEDO	XXXX86			AUX.SERV.LIMPIEZ	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
LIBEMD	XXXX39			AYUDANTE	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
MAGAIN	XXXX19	BAPAOL		CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
MOSAJU	XXXX37	GABASA		CAMARERO	CAFET.HOSP.PONI	68	CONV. COLECT.	8
RULECA	XXXX83			PINCHE	HOSPITAL DE	73	CON.COLECT.GRA	8
CACACA	XXXX58			PINCHE	HOSPITAL DE	73	CON.COLECT.GRA	8
ESCADA	XXXX07			AYTE COCINERO	HOSPITAL DE	73	CON.COLECT.GRA	6,5
RIMOLO	XXXX19			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSPITAL DE	73	CON.COLECT.GRA	6,2
REFESU	XXXX60		01/03/201	AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSPITAL DE	73	CON.COLECT.GRA	8
BLVEMR	XXXX46			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSPITAL DE	73	CON.COLECT.GRA	5,6
MAQUMV	XXXX62			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSPITAL DE	73	CON.COLECT.GRA	5,6
BESAME	XXXX66			AUX.SERV.LIMPIEZ	HOSPITAL DE	73	CON.COLECT.GRA	3,2

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 134 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

NOMBRE	Column	BAJA	PLUS NO	GRATIF.	PLUS	TRA	Sal. Teór.	Sal. Teór. bruto
LOMA	XXXX26						18.347,19	24.080,69
TOSAES	XXXX04						17.184,45	22.554,60
LABLEL	XXXX21						15.646,76	20.536,37
JIMAMO	XXXX42						16.021,62	21.028,38
BEBEJU	XXXX78					150,2	26.432,94	34.693,23
RAMAAL	XXXX15						24.516,30	32.177,64
RAGOMP	XXXX23						20.361,24	26.724,13
RUROAB	XXXX46						19.064,50	25.022,15
GAFEDJ	XXXX95						19.209,57	25.212,56
MAROMC	XXXX54	04/02/2019 IT					16.676,34	21.887,69
RUROFA	XXXX04						19.209,57	25.212,56
GOMADO	XXXX13						17.933,53	23.537,76
HELOMD	XXXX28				175		11.788,08	15.471,85
FRMADO	XXXX02				175		20.447,19	26.836,94
MAMAAL	XXXX43						17.933,53	23.537,76
MABEFR	XXXX07						18.264,43	23.972,07
FRMARO	XXXX02						17.933,53	23.537,76
HILOGM	XXXX09						17.933,53	23.537,76
FEROMA	XXXX95						17.933,53	23.537,76
DEMI	XXXX78		250	951,41			35.000,15	45.937,70
HOLOGM	XXXX31						17.933,53	23.537,76
GAVIMC	XXXX24						18.347,19	24.080,69
MATOMA	XXXX62						16.332,00	21.435,75
MAMAAT	XXXX97						16.799,25	22.049,02
MEMADO	XXXX33	27/12/2018 IT					16.965,56	22.267,30
CELOCA	XXXX25						16.541,86	21.711,19
LUMAEL	XXXX46						18.760,29	24.622,88
BEGAAJ	XXXX65		95				18.714,39	24.562,64
FESAPA	XXXX48						18.760,29	24.622,88
COHEEN	XXXX07						15.844,80	20.796,30
DAKI	XXXX40			872,61			29.231,61	38.366,48
NIROIV	XXXX64						15.844,87	20.796,39
PUJIFJ	XXXX79						15.426,67	20.247,50
PRLOMP	XXXX11						9.667,56	12.688,67
ARLODA	XXXX21						15.426,67	20.247,50
ORORJA	XXXX25						16.021,62	21.028,38
VIGALI	XXXX55						15.426,67	20.247,50
PAOAMA	XXXX35						15.426,67	20.247,50
RUGAAL	XXXX10						18.257,18	23.962,54
SASAFR	XXXX54						8.227,83	10.799,02
FEROFR	XXXX95						15.426,67	20.247,50
COHEJU	XXXX86						17.933,53	23.537,76
VICAVE	XXXX81						15.426,67	20.247,50
CRMOMA	XXXX63						15.426,60	20.247,42
PAEGJE	XXXX85						18.257,18	23.962,54
PUCENO	XXXX70						15.426,67	20.247,50
CAGAPR	XXXX45						3.908,50	5.129,91
GAVISA	XXXX82						5.907,95	7.754,19
VIGARA	XXXX80						16.021,62	21.028,38
GOMAAN	XXXX23						6.158,00	8.082,37
CHIB	XXXX38						19.655,32	25.797,61
CACAMO	XXXX40			15,11			20.569,76	26.997,81
BASAGA	XXXX92	26/11/2018 IT					18.347,19	24.080,69
ZAAL	XXXX85						18.347,19	24.080,69
GIMIAC	XXXX35						17.657,05	23.174,87
BAPAOL	XXXX86	21/11/2018 RIESGO					16.182,39	21.239,38
RORIJA	XXXX39						18.347,19	24.080,69
RIBERM	XXXX69						18.347,19	24.080,69
VILOEN	XXXX85						17.657,05	23.174,87
ALTOMG	XXXX04						13.151,78	17.261,71
CAIZEN	XXXX22						17.184,40	22.554,53
GACRJA	XXXX10						17.184,40	22.554,53
VILOEN	XXXX32						16.457,66	21.600,68
RIGAME	XXXX17						15.426,67	20.247,50
AMCEES	XXXX01						16.021,62	21.028,37
COHEDO	XXXX86						15.426,67	20.247,50
LIBEMD	XXXX39						15.426,67	20.247,50
MAGAIN	XXXX19						16.021,62	21.028,37
MOSAJU	XXXX37						16.021,62	21.028,37
RULECA	XXXX83	15/11/2018 IT					18.648,74	24.476,47
CACACA	XXXX58						18.648,74	24.476,47
ESCADA	XXXX07						16.235,31	21.308,84
RIMOLO	XXXX19						13.855,45	18.185,27
REFESU	XXXX60						-	-
BLVEMR	XXXX46						12.593,63	16.529,13
MAQUMV	XXXX62						12.593,63	16.529,13
BESAME	XXXX66						12.593,63	16.529,13

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 135 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ANEXO VII. EJEMPLO DE FACTURA MENSUAL PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y DE PERSONAL EN EL HOSPITAL DE PONIENTE

SERVICIO ALIMENTACIÓN	CANTIDAD	IMP UNIT (s/IVA)	%BAJ OF Serv Alim	IMP TOTAL (s/IVA)	
S.A.PAC - DES	7.500	1,347 €	3,00%	9.799,43 €	
S.A.PAC - COM	8.200	5,094 €	3,00%	40.517,68 €	
S.A.PAC - MER	6.500	1,054 €	3,00%	6.645,47 €	
S.A.PAC - CEN	7.000	4,216 €	3,00%	28.626,64 €	
A. IMPORTE (s/IVA) SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES				**85.589,22 €**	(1)
SERVICIO ALIMENTACIÓN		**IMP TOTAL s/PPT**	**%BAJ OF Extras**	**IMP TOTAL (s/IVA)**	
EXTRAS		6.315,79 €	5,00%	6.000,00 €	
B. IMPORTE (s/IVA) EXTRAS SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PACIENTES				**6.000,00 €**	(2)
SERVICIO ALIMENTACIÓN	**CANTIDAD**	**IMP UNIT (s/IVA)**	**%BAJ OF Serv Alim**	**IMP TOTAL (s/IVA)**	
S.A.PER PLANTA - DES	1.600	1,347 €	3,00%	2.090,54 €	
S.A.PER PLANTA - MER	1.400	1,054 €	3,00%	1.431,33 €	
C. IMPORTE (s/IVA) SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL EN PLANTA				**3.521,87 €**	(3)
SERVICIO ALIMENTACIÓN	**CANTIDAD**	**IMENÚ_CAFETERÍA (s/IVA)**		**IMP TOTAL (s/IVA)**	
S.A.PER GUARDIA - COM	900	3,600 €		3.240,00 €	
S.A.PER GUARDIA - CEN	700	3,600 €		2.520,00 €	
D. IMPORTE (s/IVA) SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA				**5.760,00 €**	(4)
PENALIZACIONES ECONÓMICAS	**NÚMERO**	**% DEDUCCIÓN**	**BASE CÁLCULO**	**IMP TOTAL (s/IVA)**	
INCIDENCIAS LEVES	3	0,75%	(1)+(2)+(3)+(4)	-756,53 €	
INCIDENCIAS GRAVES	1	0,50%	(1)+(2)+(3)+(4)	-504,36 €	
INCIDENCIAS MUY GRAVES	0	0,00%	(1)+(2)+(3)+(4)	0,00 €	
E. IMPORTE (s/IVA) EN CONCEPTO DE PENALIZACIONES ECONÓMICAS				**-1.260,89 €**	(5)
			(1)+(2)+(3)+(4)+(5)	**99.610,20 €**	**IMP. TOTAL s/IVA**
				9.961,02 €	**IVA (10%)**
				109.571,22 €	**IMP. TOTAL (IVA inc)**

TODOS LOS IMPORTES TOTALES (s/IVA) SE DEBEN OBTENER APLICANDO REDONDEO A 2 CIFRAS DECIMALES

VALORES EJEMPLO (DEFINITIVOS SEGÚN OFERTA DEL ADJUDICATARIO)

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 136 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ANEXO VIII. IMPORTES DE LICITACIÓN Y CANTIDADES ESTIMADAS PARA LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL

DESCRIPCIÓN CONCEPTO DE VENTA	IMPORTE UNITARIO DE LICITACIÓN (IVA inc)	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HP	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HARET	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HAREG	CANTIDADES TOTALES ANUALES ESTIMADAS
1/2 TOSTADA 2 INGREDIENTES	0,95	12.693	762	470	13.228,75 €
1/2 TOSTADA 3 INGREDIENTES	1,15	847	51	39	1.077,55 €
1/2 TOSTADA DE ACEITE	0,75	12.033	722	299	9.790,50 €
1/2 TOSTADA DE ACEITE Y TOMATE	0,75	30.335	1.820	755	24.682,50 €
1/2 TOSTADA DE ATÚN	0,75	893	54	34	735,75 €
1/2 TOSTADA DE JAMÓN SERRANO	0,75	2.639	158	98	2.171,25 €
1/2 TOSTADA DE JAMÓN YORK	0,75	395	24	15	325,50 €
1/2 TOSTADA DE MANTEQUILLA	0,75	20	1	1	16,50 €
1/2 TOSTADA DE PATE	0,75	636	38	23	522,75 €
1/2 TOSTADA DE QUESO	0,75	507	30	19	417,00 €
1/2 TOSTADA DE SOBRASADA	0,75	35	2	2	29,25 €
1/2 TOSTADA MANTEQUILLA Y MERMELADA	0,75	5.664	340	141	4.608,75 €
1/2 TOSTADA MANTEQUILLA Y MIEL	0,75	2.356	141	59	1.917,00 €
AGUA CON GAS	1,00	69	4	2	75,00 €
AGUA MINERAL 0,5 L	0,85	213	13	6	197,20 €
AGUA MINERAL 33 CL	0,75	1.986	119	40	1.608,75 €
AGUA SIN GAS 1,5 L.	1,05	345	21	12	396,90 €
REFRESCO LATA 330 ml	1,25	5.219	313	207	7.173,75 €
BATIDOS	1,25	238	14	10	327,50 €
BBO - BAGUETTE SEMILLAS VEGETAL	2,30	36	2	2	92,00 €
BBO - FLAUTÍN DE JAMÓN IBÉRICO	3,40	84	5	9	333,20 €
BBO - FLAUTÍN DE PAVO-ESPINACAS	1,50	64	4	4	108,00 €
BBO - FLAUTÍN DE SOBRASADA-CEBOLLA	1,50	53	3	2	87,00 €
BBO - FOCACCIA DE ATÚN-QUESO	2,30	38	2	2	96,60 €
BBO - FOCACCIA VEGETAL	2,30	20	1	1	50,60 €
BBO - MOLLETE DE JAMÓN SERRANO	1,80	181	11	11	365,40 €
BBO - MONTADO DE LOMO	1,30	40	2	1	55,90 €
BBO - MONTADO DE TORTILLA DE PATATA	1,30	76	5	3	109,20 €
BBO - MONTADO DE TORTILLA FRANCESA	1,30	21	1	1	29,90 €
BIO FRUTAS PASCUAL	1,25	105	6	4	143,75 €
BITTER	1,20	16	1	1	21,60 €
BOC ATÚN	2,05	27	2	2	63,55 €
BOC. IBÉRICO	4,50		-	-	- €
BOC. MIXTO	2,05	5	-	-	10,25 €
BOCADILLO CALAMARES	2,60	9	1	2	31,20 €
BOCADILLO COMPLETO	3,50	433	26	48	1.774,50 €
BOCADILLO DE CHORIZO	1,75	8	-	-	14,00 €
BOCADILLO DE JAMÓN DE YORK	1,75	9	1	1	19,25 €
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO	2,20	265	16	19	660,00 €
BOCADILLO DE JAMÓN Y QUESO	2,60	7	-	-	18,20 €
BOCADILLO DE LOMO A LA PLANCHA	2,20	461	28	35	1.152,80 €
BOCADILLO DE QUESO	1,75	3	-	-	5,25 €
BOCADILLO DE SALCHICHÓN	1,75	8	-	-	14,00 €
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA	2,00	237	14	16	534,00 €

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 137 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

DESCRIPCIÓN CONCEPTO DE VENTA	IMPORTE UNITARIO DE LICITACIÓN (IVA inc)	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HP	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HARET	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HAREG	CANTIDADES TOTALES ANUALES ESTIMADAS
BOCADILLO ESPECIAL FLAMENCO	3,50	25	2	4	108,50 €
BOCADILLO ESPECIAL POLLO	3,50	2	-	-	7,00 €
BOCADILLO ESPECIAL VEGETAL	3,50	123	7	13	500,50 €
BOCADILLO LOMO QUESO	2,60	22	1	1	62,40 €
BOCADILLO PECHUGA	2,20	1	-	-	2,20 €
BOCADILLO SOBRASADA	2,00	235	14	15	528,00 €
BOCADILLO TORTILLA DE PATATAS	2,00	278	17	20	630,00 €
BOLLERÍA ENVASADA	1,00	958	57	28	1.043,00 €
BOLLO PAN	0,30	21	1	-	6,60 €
BOLSAS DE PATATAS Y ALMENDRAS	1,00	38	2	1	41,00 €
BOTELLA 1/3 CERVEZA	1,60	216	13	12	385,60 €
BOTELLA 1/5 CERVEZA	1,30	20	1	1	28,60 €
BOTELLA LECHE	1,00	2	-	-	2,00 €
BOTELLÍN REFRESCO	0,85	545	33	18	506,60 €
CAFÉ BOMBÓN	0,85	775	47	25	719,95 €
CAFÉ CON LECHE	0,85	74.913	4.495	1.141	68.466,65 €
CAFÉ SOLO	0,85	2.255	135	64	2.085,90 €
CALAMARES A LA ROMANA	6,00	123	7	18	888,00 €
CAÑA CERVEZA	1,30	103	6	4	146,90 €
CAÑA DE CREMA O C/DE ÁNGEL	0,85	39	2	1	35,70 €
CASERA 0,5 LITRO	1,00	3	-	-	3,00 €
CENA MENÚ	4,00		-	-	- €
CERVEZA LATA.	1,60	116	7	6	206,40 €
CERVEZA TUBO DOBLE	1,50	162	10	8	270,00 €
CHAPATA EMBUTIDO	1,00	12	1	1	14,00 €
CHICLES	1,00	26	2	1	29,00 €
COLA-CAO	0,90	1.224	73	42	1.205,10 €
COPA DE VINO	1,30	34	2	1	48,10 €
COPA TINTO DE VERANO	1,50	56	3	2	91,50 €
CROISSANT	0,60	1.445	87	49	948,60 €
CROISSANT J. YORK/QUESO	2,75	3	-	-	8,25 €
DONUT (UNIDAD)	0,60	669	40	18	436,20 €
ENSAIMADA	0,85	208	12	7	192,95 €
ENSALADAS	1,80	58	3	3	115,20 €
ENSALADILLA RUSA	1,75	123	7	8	241,50 €
HAMBURGUESA	2,60	562	34	42	1.658,80 €
Helado Calippo	1,20	42	3	2	56,40 €
Helado Cornetto	1,00	18	1	1	20,00 €
Helado Magnum	2,00	24	1	1	52,00 €
Helado MINI Magnum	1,00	21	1	1	23,00 €
INFUSIÓN	0,85	4.704	282	-	4.238,10 €
LATA REFRESCO	1,25	1.198	72	48	1.647,50 €
LECHE 1 L.	1,10	70	4	3	84,70 €
MEDIO BOCADILLO	1,40	65	4	3	100,80 €
MEDIO MENÚ (IMENÚ CAFETERÍA)	3,50	1.677	101	236	7.049,00 €
MENÚ COMPLETO	5,00	12.478	749	1.465	73.460,00 €
MENÚ PARA LLEVAR	5,30	3.406	204	364	21.062,20 €
MINI CHAPATA	1,00	68	4	2	74,00 €
MONTADO	1,30	245	15	9	349,70 €
MOSTO GRANDE	1,50	1	-	-	1,50 €
MOSTO PEQUEÑO	1,25	2	-	-	2,50 €
NAPOLITANA	0,90	1.469	88	51	1.447,20 €
ORBIT FIVE	1,25	7	-	-	8,75 €
PALMERA	0,85	431	26	15	401,20 €
PIZZA (PORCIÓN)	2,00	149	9	8	332,00 €
PLATO COMBINADO AMERICANO	5,50	1	-	-	5,50 €
PLATO COMBINADO CAMPESTRE	5,50	4	-	-	22,00 €
PLATO COMBINADO GRANJERO	5,50	8	-	-	44,00 €
PLATO COMBINADO	5,50	12	1	3	88,00 €

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 138 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

DESCRIPCIÓN CONCEPTO DE VENTA	IMPORTE UNITARIO DE LICITACIÓN (IVA inc)	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HP	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HARET	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HAREG	CANTIDADES TOTALES ANUALES ESTIMADAS
MARINERO					
PLATO COMBINADO ROMANO	5,50	7	-	-	38,50 €
PORCIÓN ATÚN	0,50	134	8	2	72,00 €
PORCIÓN DE JAMÓN COCINA	0,50	101	6	1	54,00 €
PORCIÓN DE JAMÓN SERRANO	0,50	136	8	2	73,00 €
PORCIÓN DE MANTEQUILLA	0,40	213	13	2	91,20 €
PORCIÓN DE MERMELADA	0,40	87	5	1	37,20 €
PORCIÓN DE MIEL	0,40	66	4	1	28,40 €
PORCIÓN DE PATE IBÉRICO	0,40	103	6	1	44,00 €
PORCIÓN DE QUESO	0,50	423	25	5	226,50 €
PORCIÓN DE SOBRASADA	0,40	66	4	1	28,40 €
PORCIÓN DE TOMATE RALLADO	0,30	232	14	2	74,40 €
POSTRE	1,00	51	3	1	55,00 €
PRIMER PLATO	1,80	4	-	-	7,20 €
PROMOCIÓN ZUMO CON DESAYUNO	1,00		-	-	- €
RACIÓN DE CROQUETAS	5,00		-	-	- €
RACIÓN TARTA	1,90		-	-	- €
RED BULL	1,95	6	-	-	11,70 €
REFRESCO PET 500 C.C.	1,55	347	21	17	596,75 €
SÁNDWICH COMPLETO	2,50	114	7	9	325,00 €
SÁNDWICH MIXTO	2,00	234	14	16	528,00 €
SÁNDWICH VEGETAL	2,25	123	7	9	312,75 €
SEGUNDOS PLATOS	2,50	7	-	-	17,50 €
SUPLEMENTO BEBIDA	0,50		-	-	- €
SUPLEMENTO PARA LLEVAR	0,10		-	-	- €
SUPLEMENTO ZUMO	1,00		-	-	- €
TAPA EXTRA	0,60	87	5	2	56,40 €
TÓNICA LATA	1,20	24	1	1	31,20 €
TOSTADA 1 INGREDIENTE	1,00	2.345	141	-	2.486,00 €
TOSTADA 2 INGREDIENTES	1,50	1.015	61	-	1.614,00 €
TOSTADA 3 INGREDIENTES	2,00	92	6	9	214,00 €
TOSTADA CON ACEITE	1,00	78	5	4	87,00 €
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,00	763	46	36	845,00 €
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MIEL	1,00	40	2	2	44,00 €
TOSTADA DE ATÚN	1,00	203	12	15	230,00 €
TOSTADA DE JAMÓN SERRANO	1,00	2.162	85	156	2.403,00 €
TOSTADA DE JAMÓN YORK	1,00	97	6	7	110,00 €
TOSTADA DE MANTEQUILLA	1,00	129	8	6	143,00 €
TOSTADA DE PATE	1,00	145	9	10	164,00 €
TOSTADA DE QUESO	1,00	53	3	4	60,00 €
TOSTADA DE QUESO FRESCO	1,00	9	97	1	107,00 €
TOSTADA DE SOBRASADA	1,00		8	1	9,00 €
TOSTADA DE TOMATE Y ACEITE	1,00	456	27	21	504,00 €
VASO DE LECHE	0,85	28	2	1	26,35 €
YOGURT	0,65	71	4	1	49,40 €
ZUMO 200 CL	0,80	489	28	18	428,00 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL	1,00	3.884	425	264	4.573,00 €
ZUMO ESPINACAS	2,30		4	4	18,40 €
ZUMO FRUTOS ROJOS	2,30	83	5	23	255,30 €
ZUMO NARANJA DOBLE	1,30	6.318	379	12	8.721,70 €
ZUMO ZANAHORIA	2,30	78	5	6	204,70 €
			IMPORTE TOTAL ANUAL (IVA INC)		**293.332,00 €**

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 139 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ANEXO IX. IMPORTES Y CANTIDADES ESTIMADAS PARA LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO

DESCRIPCIÓN CONCEPTO DE VENTA	IMPORTE UNITARIO (IVA inc)	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HP	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HARET	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HAREG	CANTIDADES TOTALES ANUALES ESTIMADAS
1/2 TOSTADA 2 INGREDIENTES	1,50	44.496	1.420	1.753	71.503,50 €
1/2 TOSTADA 3 INGREDIENTES	1,85	1.610	117	117	3.411,40 €
1/2 TOSTADA DE ACEITE	1,00	2.468	897	1.661	5.026,00 €
1/2 TOSTADA DE ACEITE Y TOMATE	1,00	7.958	2.261	1.186	11.405,00 €
1/2 TOSTADA DE ATÚN	1,50	12.518	101	124	19.114,50 €
1/2 TOSTADA DE JAMÓN SERRANO	1,50	2.740	294	363	5.095,50 €
1/2 TOSTADA DE JAMÓN YORK	1,50	674	45	55	1.161,00 €
1/2 TOSTADA DE MANTEQUILLA	1,00	348	1	2	351,00 €
1/2 TOSTADA DE PATE	1,45	372	69	87	765,60 €
1/2 TOSTADA DE QUESO	1,50	262	56	69	580,50 €
1/2 TOSTADA DE SOBRASADA	1,45	66	4	5	108,75 €
1/2 TOSTADA MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,00	6.030	423	782	7.235,00 €
1/2 TOSTADA MANTEQUILLA Y MIEL	1,00	12	175	324	511,00 €
AGUA CON GAS	1,00	567	5	9	581,00 €
AGUA MINERAL 0,5 L	1,00	5.370	16	30	5.416,00 €
AGUA MINERAL 33 CL	0,80	260	118	274	521,60 €
AGUA SIN GAS 1,5 L.	1,35	12.788	35	48	17.375,85 €
REFRESCO LATA 330 ml	1,60	1.306	622	120	3.276,80 €
BATIDOS	1,60	1.058	28	32	1.788,80 €
BBO - BAGUETTE SEMILLAS VEGETAL	2,90	496	7	5	1.473,20 €
BBO - FLAUTÍN DE JAMÓN IBÉRICO	4,50	626	28	12	2.997,00 €
BBO - FLAUTÍN DE PAVO-ESPINACAS	1,90	288	10	9	583,30 €
BBO - FLAUTÍN DE SOBRASADA-CEBOLLA	1,90	304	7	7	604,20 €
BBO - FOCACCIA DE ATÚN-QUESO	2,90	238	7	5	725,00 €
BBO - FOCACCIA VEGETAL	2,90	176	4	2	527,80 €
BBO - MOLLETE DE JAMÓN SERRANO	2,30	1.200	32	25	2.891,10 €
BBO - MONTADO DE LOMO	1,50	66	4	5	112,50 €
BBO - MONTADO DE TORTILLA DE PATATA	1,50	412	9	12	649,50 €
BBO - MONTADO DE TORTILLA FRANCESA	1,50	22	2	2	39,00 €
BIO FRUTAS PASCUAL	1,60	1.048	12	14	1.718,40 €
BITTER	1,70	92	2	2	163,20 €
BOC ATÚN	2,75	-	7	5	33,00 €
BOC. IBÉRICO	4,50	332	-	-	1.494,00 €
BOC. MIXTO	3,25	32	-	-	104,00 €
BOCADILLO CALAMARES	3,50	280	4	2	1.001,00 €
BOCADILLO COMPLETO	4,50	2.208	145	60	10.858,50 €
BOCADILLO DE CHORIZO	2,50	48	-	-	120,00 €
BOCADILLO DE JAMÓN DE YORK	2,45	34	3	2	95,55 €
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO	2,90	12.700	58	37	37.105,50 €
BOCADILLO DE JAMÓN Y QUESO	3,25	160	-	-	520,00 €
BOCADILLO DE LOMO A LA PLANCHA	3,00	3.260	104	64	10.284,00 €
BOCADILLO DE QUESO	2,50	82	-	-	205,00 €
BOCADILLO DE SALCHICHÓN	2,50	46	-	-	115,00 €
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA	2,80	5.022	49	32	14.288,40 €
BOCADILLO ESPECIAL	4,50	-	11	5	72,00 €

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 140 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

DESCRIPCIÓN CONCEPTO DE VENTA	IMPORTE UNITARIO (IVA inc)	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HP	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HARET	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HAREG	CANTIDADES TOTALES ANUALES ESTIMADAS
FLAMENCO					
BOCADILLO ESPECIAL POLLO	4,50	66	-	-	297,00 €
BOCADILLO ESPECIAL VEGETAL	4,50	20	39	16	337,50 €
BOCADILLO LOMO QUESO	3,50	678	4	2	2.394,00 €
BOCADILLO PECHUGA	3,50	152	-	-	532,00 €
BOCADILLO SOBRASADA	2,60	2	46	32	208,00 €
BOCADILLO TORTILLA DE PATATAS	2,80	2.610	59	39	7.582,40 €
BOLLERÍA ENVASADA	1,20	-	85	131	259,20 €
BOLLO PAN	0,35	456	-	2	160,30 €
BOLSAS DE PATATAS Y ALMENDRAS	1,00	-	3	5	8,00 €
BOTELLA 1/3 CERVEZA	2,15	2.456	35	30	5.420,15 €
BOTELLA 1/5 CERVEZA	1,70	1.456	2	2	2.482,00 €
BOTELLA LECHE	1,50	10	-	-	15,00 €
BOTELLÍN REFRESCO	1,30	514	53	76	835,90 €
CAFÉ BOMBÓN	1,30	3.044	76	108	4.196,40 €
CAFÉ CON LECHE	1,15	57.970	6.423	10.339	85.941,80 €
CAFÉ SOLO	1,15	2.640	193	311	3.615,60 €
CALAMARES A LA ROMANA	6,00	-	53	16	414,00 €
CAÑA CERVEZA	1,70	3.128	13	14	5.363,50 €
CAÑA DE CREMA O C/DE ÁNGEL	1,40	4	4	5	18,20 €
CASERA 0,5 LITRO	1,75	32	-	-	56,00 €
CENA MENÚ	7,00	8	-	-	56,00 €
CERVEZA LATA.	2,00	2.060	18	16	4.188,00 €
CERVEZA TUBO DOBLE	2,00	4.440	25	23	8.976,00 €
CHAPATA EMBUTIDO	1,00	-	1	2	3,00 €
CHICLES	1,00	214	3	5	222,00 €
COLA-CAO	1,40	2.510	127	168	3.927,00 €
COPA DE VINO	1,70	218	4	5	385,90 €
COPA TINTO DE VERANO	1,90	2	7	7	30,40 €
CROISSANT	1,35	5.366	146	200	7.711,20 €
CROISSANT J. YORK/QUESO	2,75	88	-	-	242,00 €
DONUT (UNIDAD)	1,10	2.554	55	92	2.971,10 €
ENSAIMADA	1,40	1.114	21	28	1.628,20 €
ENSALADAS	2,60	798	10	7	2.119,00 €
ENSALADILLA RUSA	2,60	-	23	16	101,40 €
HAMBURGUESA	3,00	-	127	78	615,00 €
Helado Calippo	1,20	60	5	7	86,40 €
Helado Cornetto	1,00	182	1	2	185,00 €
Helado Magnum	2,00	246	3	2	502,00 €
Helado MINI Magnum	1,00	224	1	2	227,00 €
INFUSIÓN		2.672	-	649	- €
LATA REFRESCO	1,60	3.130	143	166	5.502,40 €
LECHE 1 L.	1,50	-	8	9	25,50 €
MEDIO BOCADILLO	1,50	186	8	9	304,50 €
MEDIO MENÚ	5,65	2.478	709	232	19.317,35 €
MENÚ COMPLETO	7,30	13.402	4.394	1.523	141.028,70 €
MENÚ PARA LLEVAR	8,25	228	1.091	469	14.751,00 €
MINI CHAPATA	1,00	946	5	9	960,00 €
MONTADO	1,50	1.544	28	35	2.410,50 €
MOSTO GRANDE	2,00	196	-	-	392,00 €
MOSTO PEQUEÑO	1,70	54	-	-	91,80 €
NAPOLITANA	1,40	9.548	153	202	13.864,20 €
ORBIT FIVE	1,70	76	-	-	129,20 €
PALMERA	1,40	980	45	60	1.519,00 €
PIZZA (PORCIÓN)	2,20	552	25	21	1.315,60 €
PLATO COMBINADO AMERICANO	7,00	56	-	-	392,00 €
PLATO COMBINADO CAMPESTRE	7,00	96	-	-	672,00 €
PLATO COMBINADO GRANJERO	7,50	464	-	-	3.480,00 €
PLATO COMBINADO MARINERO	7,00	-	9	2	77,00 €
PLATO COMBINADO ROMANO	7,00	238	-	-	1.666,00 €
PORCIÓN ATÚN	0,50	266	5	18	144,50 €

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 141 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

DESCRIPCIÓN CONCEPTO DE VENTA	IMPORTE UNITARIO (IVA inc)	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HP	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HARET	CANTIDADES ANUALES ESTIMADAS HAREG	CANTIDADES TOTALES ANUALES ESTIMADAS
PORCIÓN DE JAMÓN COCINA	0,50	146	4	14	82,00 €
PORCIÓN DE JAMÓN SERRANO	0,50	192	5	18	107,50 €
PORCIÓN DE MANTEQUILLA	0,35	604	6	30	224,00 €
PORCIÓN DE MERMELADA	0,35	198	2	12	74,20 €
PORCIÓN DE MIEL	0,35	58	2	9	24,15 €
PORCIÓN DE PATE IBÉRICO	0,50	32	4	14	25,00 €
PORCIÓN DE QUESO	0,50	1.032	16	58	553,00 €
PORCIÓN DE SOBRASADA	0,50	12	3	9	12,00 €
PORCIÓN DE TOMATE RALLADO	0,40	380	7	32	167,60 €
POSTRE	1,10	532	4	7	597,30 €
PRIMER PLATO	3,50	224	-	-	784,00 €
PROMOCIÓN ZUMO CON DESAYUNO	1,00	-	-	-	- €
RACIÓN DE CROQUETAS	5,00	-	-	-	- €
RACIÓN TARTA	2,00	-	-	-	- €
RED BULL	2,00	134	-	-	268,00 €
REFRESCO PET 500 C.C.	1,95	-	51	48	193,05 €
SÁNDWICH COMPLETO	3,25	500	28	16	1.768,00 €
SÁNDWICH MIXTO	2,75	972	48	32	2.893,00 €
SÁNDWICH VEGETAL	3,05	548	27	16	1.802,55 €
SEGUNDOS PLATOS	4,50	164	-	-	738,00 €
SUPLEMENTO BEBIDA	0,00	-	-	-	- €
SUPLEMENTO PARA LLEVAR	0,15	7.810	-	-	1.171,50 €
SUPLEMENTO ZUMO	1,00	4	-	-	4,00 €
TAPA EXTRA	1,00	1.392	6	12	1.410,00 €
TÓNICA LATA	1,40	174	2	2	249,20 €
TOSTADA 1 INGREDIENTE	0,00	-	-	324	- €
TOSTADA 2 INGREDIENTES	0,00	4	-	140	- €
TOSTADA 3 INGREDIENTES	3,50	194	26	14	819,00 €
TOSTADA CON ACEITE	1,90	-	12	12	45,60 €
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,90	1.456	109	106	3.174,90 €
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MIEL	1,90	2	5	5	22,80 €
TOSTADA DE ATÚN	2,90	648	44	28	2.088,00 €
TOSTADA DE JAMÓN SERRANO	2,90	342	468	196	2.917,40 €
TOSTADA DE JAMÓN YORK	2,90	70	22	14	307,40 €
TOSTADA DE MANTEQUILLA	1,90	-	19	18	70,30 €
TOSTADA DE PATE	2,75		31	21	143,00 €
TOSTADA DE QUESO	2,90	2	11	7	58,00 €
TOSTADA DE QUESO FRESCO	2,90	2	4	223	664,10 €
TOSTADA DE SOBRASADA	2,75	8	3	18	79,75 €
TOSTADA DE TOMATE Y ACEITE	1,90	478	64	62	1.147,60 €
VASO DE LECHE	1,60	120	4	5	206,40 €
YOGURT	0,80	920	4	9	746,40 €
ZUMO 200 CL	1,50	1.262	54	64	2.070,00 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL	1,50	2.994	792	978	7.146,00 €
ZUMO ESPINACAS	2,80	6	11	9	72,80 €
ZUMO FRUTOS ROJOS	2,80	24	18	12	151,20 €
ZUMO NARANJA DOBLE	2,00	4.702	942	872	13.032,00 €
ZUMO ZANAHORIA	2,80	4	18	12	95,20 €

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 142 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

ANEXO X. MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES EN MATERIA DE PREVENCIÓN

Declaración responsable del cumplimiento de las obligaciones en materia preventiva

D/Dª: _____

CON DNI: _____EN NOMBRE Y REPRESENTACIÓN

DE LA EMPRESA: _____

CON CIF: _____

DELARO BAJO MI RESPONSABILIDAD QUE:

1. La modalidad preventiva adoptada por la empresa es: Propio empresario - Servicio de Prevención Propio – Mixto - Trabajador/es designado/s - . Servicio de Prevención Ajeno - Otra .....

2. Se ha llevado a cabo la evaluación de riesgos de la empresa.

3. La empresa realiza una planificación de las actividades preventivas a desarrollar para reducir o eliminar riesgos laborales.

4. Se investigan los accidentes que ocurren en la empresa.

5. Se realizan reconocimientos médicos periódicos en función de los riesgos de cada puesto de trabajo.

6. Los trabajadores están informados y formados sobre los riesgos de su puesto de trabajo, y de las medidas que deben adoptar.

7. Los trabajadores disponen de los equipos de protección frente a los riesgos derivados de la evaluación.

8. La empresa dispone por escrito de normas de seguridad o instrucciones de trabajo.

9. Los equipos de trabajo, herramientas, etc. disponen de marcado “CE” o puesta en conformidad según Real Decreto 1215/1997 sobre utilización de equipos de trabajo.

En el supuesto de que en la ejecución del contrato sea necesaria la participación de subadjudicatarios o trabajadores autónomos, el adjudicatario obligará a los anteriores al cumplimiento de los requisitos de seguridad y salud establecidos solicitándoles la documentación que acredite estar en disposición de lo indicado en los puntos anteriores.

Y para que así conste, firmo el presente documento,

En _____a_____de_____de_____

Fdo.: _____

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Página: 143 de 143

Código de verificación : b9d859c6f8288c90

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b9d859c6f8288c90

Cargo: _____

Firmado por: DAVID HIDALGO SERRANO
Cargo: Director de Gestión
Fecha: 20-12-2019 09:08:33

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://licitaciones.ephpo.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do