



Junta de Andalucía

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGULA EL CONTRATO MIXTO PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE LA CAFETERÍA DE PÚBLICO Y PROFESIONALES Y EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE PERSONAL AUTORIZADO EN EL HOSPITAL DE REHABILITACIÓN Y TRAUMATOLOGÍA, PERTENECIENTE AL HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCÍO.

Índice

1. OBJETO DEL CONTRATO.....	2
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	3
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRESTACIONES ACCESORIAS.....	10
4. LIMPIEZA, HIGIENE Y CONTROL ALIMENTARIO.....	14
5. PRODUCTOS.....	19
6. CONTROLES DE CALIDAD.....	21
7. MEMORIA TÉCNICA.....	23
8. CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.....	28
9. OBLIGACIONES GENERALES DE LA ADJUDICATARIA.....	30
10. OBLIGACIONES DERIVADAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (S.G.A.) Y ENERGÉTICO.....	33
11. MEDIDAS DE SOSTENIBILIDAD.....	34
12. RED ANDALUZA DE SERVICIOS SANITARIOS LIBRES DE HUMO (RASSLH).....	35





13. SISTEMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES.....	35
14. RECLAMACIONES Y RESPONSABILIDAD.....	38
15. FACULTAD DE INSPECCIÓN.....	38

RELACIÓN DE ANEXOS

Anexo I.- Plano de distribución de la cafetería

Anexo II.- Tarifas máximas de precios para público y personal en la Cafetería.

Anexo III.- Aportación de HUVR a la concesión

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato mixto consiste en la concesión del servicio para la explotación de la cafetería de público y profesionales y el servicio de manutención de personal autorizado, en la cafetería situada en el Hospital de Rehabilitación y Traumatología, en adelante HRT, perteneciente al Hospital Universitario Virgen del Rocío, en adelante HUVR.

El presente pliego regula y define el alcance y las condiciones técnicas que habrán de regir el objeto del contrato, y en concreto:

1. Prestación de la concesión del servicio de cafetería para público y profesionales del HUVR que quiera hacer uso de éste. Esta prestación conlleva las siguientes obligaciones accesorias por parte del contratista:
 - Obras de adecuación, remodelación y acondicionamiento de la fachada de la cafetería en los términos establecidos en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.
 - Suministro e instalación de equipamiento, mobiliario y enseres, así como la remodelación, acondicionamiento y legalización de las instalaciones, para el desarrollo óptimo de la actividad.
2. Prestación del servicio de manutención al personal del HUVR autorizado, servido en la cafetería del HRT.
3. Prestación del servicio de manutención al personal autorizado, servido en el estar de personal de las Unidades acordadas ubicadas en el HRT.



2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los trabajos objeto de esta contratación se adecuarán al presente Pliego, a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como a las normas que sean de aplicación y a las instrucciones que, en su caso, facilite el Órgano de Contratación, todo ello dentro de marco legal establecido por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se trasponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre y demás disposiciones complementarias.

2.1. Edificio, magnitud y ubicación de las instalaciones

El local destinado para cafetería de público y profesionales se encuentra en el HRT, cuyos planos se detallan en el **Anexo I "Plano de distribución de la Cafetería HRT"**.

Este local se encuentra a nivel de calle, haciendo esquina, con dos fachadas formando ángulo recto directamente al exterior del recinto hospitalario y próximo a los accesos del Hospital de la Mujer y del Hospital Infantil. Está ubicado en la planta semisótano del HRT, con una superficie construida de 455,43 m².

En la zona de comedor se diferenciarán dos espacios, uno de uso exclusivo para profesionales del HUVR y otra de uso exclusivo para público.

2.2. Horarios de servicio

2.2.1. Cafeterías: La adjudicataria prestará el servicio en cafetería de forma regular y continuada todos los días de la semana, incluido festivos, mediante la organización de turnos y aportación del personal necesario para la atención de máxima calidad, en el horario de 7:00 a 23:00 h.

El horario definido podrá ser modificado por la Dirección del HUVR por motivos justificados. Si por circunstancias especiales y/o urgentes, la adjudicataria tuviera que modificar el horario definido, deberá solicitarlo por escrito indicando las causas que lo motivan a la Dirección del Hospital, quien resolverá a su criterio.

2.2.2. Servicio de mantenimiento para profesionales autorizados. Este servicio se prestará todos los días del año. En la zona de comedor de personal el horario para la prestación de los servicios de mantenimiento será el siguiente:



- Almuerzo: de **13:30 a 16:00** horas.
- Cena: de **21:00 a 22:30** horas.

Estos horarios serán flexibles para el personal que por razones justificadas se vea imposibilitado para acudir al comedor en estos horarios. El resto del horario permanecerá esta zona abierta para profesionales y se servirán bebidas y platos fríos.

Los profesionales autorizados de UCI y Bloque Quirúrgico podrán solicitar el traslado a la propia unidad de las ingestas que correspondan al tiempo de guardia de presencia física. El transporte y suministro de estas deberá realizarse en las condiciones de higiene y conservación necesarias para conservar las temperaturas, en cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria. Los circuitos para su transporte por el interior del Centro serán los definidos por la Dirección del Hospital.

2.2.3. Servicio de desayuno y café para profesionales autorizados.

Diariamente, en horario de 8:00 a 12:00 h., se servirán desayunos y cafés en Bloque Quirúrgico y despertar situadas en las plantas 2^a, 3^a, 4^a y 5^a del HRT, así como en Radiología Vasculat. Durante la ejecución del contrato los horarios y zonas donde se deben servir podrían sufrir alguna variación por indicación de la Dirección del Hospital.

2.3. Descripción del Servicio.

La adjudicataria se encargará del aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de víveres, así como de la elaboración, preparación, presentación y entrega de las comidas. Éstas deberán ser con un gramaje por ración adecuado para los usuarios a los que se presta servicio.

Para minimizar el riesgo de desabastecimiento y garantizar el servicio de los menús aprobados previamente y la carta ofertada, la adjudicataria deberá realizar un aprovisionamiento de la materia prima y productos necesarios conforme a la demanda existente.

La adjudicataria expenderá en la cafetería los artículos usuales para el desayuno, merienda, comidas y bebidas adecuadas, debiendo ser de máxima calidad. Queda totalmente prohibida la venta de tabacos y bebidas alcohólicas de cualquier tipo, permitiéndose sólo la cerveza y vino de baja graduación.

Las materias primas para la elaboración de cada plato deberán ser preferentemente productos frescos, como en el caso de las frutas y verduras de temporada; salvo en aquellos grupos de alimentos en los que los



productos congelados garanticen una mejor conservación de los mismos, manteniendo sus propiedades organolépticas y nutricionales como ocurre en el pescado y la carne.

Las comidas se elaborarán "in situ", en las instalaciones del centro, fundamentalmente a partir de alimentos naturales, no preparados ni precocinados, salvo en aquellos casos en los que los métodos de elaboración no garanticen un equilibrio energético y nutricional.

Los menús se modificarán según las condiciones climatológicas de la estación anual, pudiéndose distinguir de una forma genérica como "menús de verano" (del 1 de abril al 30 de septiembre) y "menús de invierno" (del 1 de octubre al 31 de marzo). Los platos que componen el menú se variarán en función de las referidas condiciones climatológicas, a fin de dar una mayor satisfacción a los usuarios. Los menús, se definirán para ciclos de 10 días como mínimo, para evitar en lo posible la rutina.

Existirán menús especiales en las siguientes ingestas:

- Cena del 24 y 31 de diciembre.
- Almuerzo del 25 de diciembre.

En la programación de menús y otros artículos básicos del servicio de cafeterías, deberán preverse las eventuales peticiones de productos y menús específicos para celíacos o diabéticos y para cualquier tipo de alergia e intolerancia alimentaria.

El profesional autorizado debe presentar la documentación acreditativa para cada ingesta, previa aprobación de la Dirección del centro. Junto a la facturación, la adjudicataria presentará la relación de estos documentos acreditativos correspondientes al precio facturado.

En caso de resultar necesario, la adjudicataria estará en disposición de prestar servicios de catering para eventos, cursos y/o jornadas que se realicen en las zonas autorizadas del recinto de Hospital Universitario Virgen del Rocío

2.3.1. Servicio de manutención para profesionales autorizados servido en cafetería.

El personal autorizado tendrá derecho a almuerzo y/o cena, correspondiendo la ingesta a consumir, al horario de prestación del servicio y a la autorización de la Dirección del Hospital.



Podrán utilizar el servicio de manutención en el comedor de forma gratuita, aquellos profesionales del HUVR que previamente se encuentren autorizados por la Dirección del Hospital.

Estos profesionales deberán hacer uso de la zona de comedor destinada exclusivamente para profesionales. El personal de cafetería deberá controlar que público y profesionales ocupen correctamente las zonas destinadas para cada grupo. En caso de no existir espacio en la zona habilitada para profesionales y sí existir en la zona destinada a público, los profesionales podrán ocupar esta zona. En el caso contrario, es decir, en caso de no existir espacio en la zona habilitada para público y sí existir en la zona destinada para profesionales, éstos no podrán ocuparlo.

El menú del día deberá estar compuesto, como mínimo, de:

- Un primer plato: legumbres, cereales, tubérculos, verduras, ...
- Un segundo plato: en el que el componente principal sea carne, pescado o huevos.
- Un postre.
- Una bebida.
- Pan.

El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de tres primeros (al menos uno de ellos deberá ser ensalada), tres segundos, 3 tipos de postre (fruta, postre casero y postre elaborado industrialmente), pan y bebidas de primeras marcas. Obligatoriamente deberá existir un "Menú saludable", tanto en la cena como en el almuerzo, compuesto por verduras o ensalada y carne o pescado a la plancha.

La oferta de menús deberá atenerse a las recomendaciones básicas de la dieta mediterránea, fomentando la utilización de alimentos saludables, sostenibles y de temporada, reduciendo al mínimo las carnes procesadas, alimentos fritos y las grasas de origen animal.

A modo informativo, el consumo medio anual de ingestas para profesionales autorizados previsto es aproximadamente:

- 13.985 almuerzos
- 5.990 cenas

TOTAL: 19.975 ingestas anuales.



El Hospital abonará a la adjudicataria el importe de los consumos efectuados por el personal autorizado cada mes, previa justificación documental de las ingestas servidas.

A estos efectos, se establecen los siguientes precios máximos (IVA excluido):

- Almuerzo: 6,10 €
- Cena: 6,10 €

El número aproximado de personas autorizadas para el servicio de manutención se comunicará a la empresa adjudicataria al tiempo del inicio del contrato. Este número puede variar a lo largo del contrato para adaptarse a las necesidades asistenciales.

2.3.2. Servicio de manutención para profesionales autorizados servido en la Unidad.

El servicio se prestará en las mismas condiciones que el descrito en la cláusula anterior, 2.3.1., a excepción de que el menú no se servirá en el comedor de la cafetería, sino que se servirá al profesional en la Unidad definida, UCI o Bloque Quirúrgico, del HRT.

Dentro del primer mes de ejecución del contrato, la adjudicataria deberá instalar un software para que los profesionales a través de él puedan seleccionar los platos, postres y bebidas que desean consumir para que a la hora previamente definida personal de cafetería lo entreguen en las Unidades.

A modo informativo, el consumo medio anual de ingestas para profesionales autorizados previsto es aproximadamente de 3.250.

El Hospital abonará a la adjudicataria el importe de los consumos efectuados por el personal autorizado cada mes, previa justificación documental de las ingestas servidas.

A estos efectos, se establecen los siguientes precios máximos (IVA excluido):

- Almuerzo: 6,10 €
- Cena: 6,10 €

El número aproximado de personas autorizadas para el servicio de manutención se comunicará a la empresa adjudicataria al tiempo del inicio del contrato. Este número puede variar a lo largo del contrato para adaptarse a las necesidades asistenciales.

2.3.3. Servicio de desayuno y café para profesionales autorizados.



Los desayunos y cafés se servirán en las condiciones de higiene y conservación necesarias para conservar las temperaturas y la seguridad alimentaria. Los circuitos para su transporte serán los definidos por la Dirección del Hospital.

Los desayunos completos estarán compuestos por:

- Bebida. Incluirá café, leche con y sin lactosa, cacao, infusión, ...
- Pan con y sin gluten.
- Los productos deberán ser servidos en monodosis. Debiendo ofrecerse una amplia selección de mermeladas, tomate rallado, aceite, mantequilla y patés de gran calidad.

A modo informativo, el consumo medio anual de desayunos y cafés para profesionales autorizados previsto es aproximadamente:

- Desayunos: 32.725.
- Cafés: 9.780.

El Hospital abonará a la adjudicataria el importe de los consumos efectuados por el personal autorizado cada mes, previa justificación documental de las ingestas servidas.

A estos efectos, se establecen los siguientes precios máximos (IVA excluido):

- Desayuno: 1,30 €
- Café: 0,75 €

Se fijará el número de personas para el que será necesario servir diariamente el desayuno completo y cafés. En caso de modificaciones en el número de éstos, se comunicará con antelación a la adjudicataria. Se facturará en función del número de desayunos completos y cafés servidos.

2.3.4. Cafetería zona para profesionales

En la cafetería para profesionales, la oferta de menú del día deberá estar compuesta, como mínimo, de:

- Un primer plato: legumbres, cereales, tubérculos, verduras, ...
- Un segundo plato: en el que el componente principal sea carne, pescado o huevos.
- Un postre.



- Una bebida.
- Pan.

El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de tres primeros (al menos uno de ellos deberá ser ensalada), tres segundos, 3 tipos de postre (fruta, postre casero y postre elaborado industrialmente), pan y bebidas de primeras marcas. Obligatoriamente deberá existir un “Menú saludable”, tanto en la cena como en el almuerzo, compuesto por verduras o ensalada y carne o pescado a la plancha.

La oferta de menús deberá atenerse a las recomendaciones básicas de la dieta mediterránea, fomentando la utilización de alimentos saludables, sostenibles y de temporada, reduciendo al mínimo las carnes procesadas, alimentos fritos y las grasas de origen animal.

En el **Anexo II** se identifican los productos con carácter de mínimos. El licitador podrá incluir en su oferta otros artículos además de los relacionados en él, como mejora de la oferta, que podrá ser aceptada en todo o en parte. El licitador deberá presentar en su oferta este anexo cumplimentado con las tarifas con IVA que se aplicarán a los profesionales.

La adjudicataria tendrá expuesta en lugar visible de la cafetería la lista de precios para profesionales, que deberán contener de forma expresa los precios de los artículos individuales y de los menús que han sido adjudicados en este proceso.

En lugar visible deberá exponerse el menú del día para almuerzo y cena, debiendo informar de los alérgenos alimentarios que contiene y del horario durante en el que se servirán los menús.

2.3.5. Cafetería zona para público

La empresa adjudicataria tiene derecho a percibir de los usuarios, como contraprestación a sus servicios, las tarifas de precios autorizadas para el público. Así mismo deberá contar con medios técnicos suficientes que permitan emitir un ticket correspondiente al precio de lo consumido al tiempo de su abono y entregarlo a todos los usuarios.

En el **Anexo II** se identifican los productos con carácter de mínimos. El licitador podrá incluir en su oferta otros artículos además de los relacionados en él, como mejora de la oferta, que podrá ser aceptada en todo o en parte. El licitador deberá presentar en su oferta este anexo cumplimentado con las tarifas con IVA que se aplicará al público.



En la cafetería para público, la oferta de menú del día deberá estar compuesta, como mínimo, de:

- Un primer plato: legumbres, cereales, tubérculos, verduras, ...
- Un segundo plato: en el que el componente principal sea carne, pescado o huevos.
- Un postre.
- Una bebida.
- Pan.

El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de tres primeros (al menos uno de ellos deberá ser ensalada), tres segundos, 3 tipos de postre (fruta, postre casero y postre elaborado industrialmente), pan y bebidas de primeras marcas. Obligatoriamente deberá existir un "Menú saludable", tanto en la cena como en el almuerzo, compuesto por verduras o ensalada y carne o pescado a la plancha.

La adjudicataria tendrá expuesta en lugar visible de la cafetería la lista de precios para profesionales, que deberán contener de forma expresa los precios de los artículos individuales y de los menús que han sido adjudicados en este proceso.

En lugar visible deberá exponerse el menú del día para almuerzo y cena, debiendo informar de los alérgenos alimentarios que contiene y del horario durante en el que se servirán los menús.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRESTACIONES ACCESORIAS

Se entenderán como prestaciones accesorias de la concesión de servicios, las obras de adecuación, remodelación y acondicionamiento de la zona exterior de la cafetería, redecoración interior de la cafetería, así como la instalación del equipamiento y maquinaria necesaria para el desarrollo óptimo de la prestación objeto del contrato, de forma que se adapten a las necesidades del proceso, la normativa vigente que le sea de aplicación y al modelo de servicio ofertado por el licitador.

Gastos derivados de la explotación: (luz, agua, gas, etc): Los gastos de energía eléctrica, gas y agua correrán a cargo del adjudicatario. El Hospital instalará contadores individuales para el control de dichos consumos. De forma trimestral se comunicarán al adjudicatario los importes consumidos de cada uno de los suministros. Este ingresará en la cuenta restringida de



ingresos del SAS los importes correspondientes en un plazo máximo de 30 días a partir de la comunicación por parte del SAS.

3.1. Adecuación zona exterior

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta, una propuesta técnica valorada de las obras de adecuación, remodelación y acondicionamiento de la fachada correspondiente a la cafetería del HRT y del acceso directo a la cafetería del HRT desde el exterior, y un cronograma de actuación definido con plazos, asegurando que se cumpla el Decreto de Accesibilidad en cuanto a la no existencia de barreras arquitectónicas.

La propuesta técnica de la empresa adjudicataria será revisada por la Dirección del HUVR, que podrá realizar las modificaciones oportunas, y que designará a un técnico cualificado encargado de la supervisión de las obras.

Serán a cargo del canon de inversiones estas obras de adecuación, así como las autorizaciones, licencias, legalizaciones y demás formalidades que pudieran ser necesarias.

El adjudicatario se responsabilizará de subsanar cualquier desperfecto que estas obras provoquen en las instalaciones del hospital.

El HUVR recepcionará las obras previamente al inicio de la explotación del servicio. Una vez recepcionadas, las obras realizadas por la empresa adjudicataria pasarán a ser propiedad del HUVR, quedando incorporadas a la propiedad del inmueble.

3.2 Redecoración interior.

La adjudicataria si lo considera necesario podrá redecorar el interior de la cafetería, aportando un cambio de imagen, renovando mobiliario y otros elementos decorativos, de manera que se adapten al modelo de servicio propuesto por la adjudicataria en su plan funcional e incorporen una imagen de confort y calidad. Siendo éstas por cuenta de la empresa adjudicataria, así como las autorizaciones, licencias, legalizaciones y demás formalidades que pudieran ser necesarias.

En caso de considerar necesaria una redecoración, las empresas licitadoras deberán presentar en la Memoria Técnica una propuesta de redecoración del interior de la cafetería. Esta propuesta deberá presentarse en la oferta debidamente detallada, indicando al menos:

- Plano de distribución de equipamiento, mobiliario, ...
- Descripción de la redecoración propuesta, de los elementos decorativos y mobiliario.



- Fichas técnicas y memoria de calidades.
- Cronograma de ejecución.

La propuesta técnica de la empresa adjudicataria será revisada por la Dirección del HUVR, que podrá realizar las modificaciones oportunas, y que designará a un técnico cualificado encargado de la supervisión de las obras.

3.3. Adaptación de instalaciones.

La adjudicataria, en caso necesario, deberá adecuar a su cargo las actuales dependencias de las zonas de trabajo (preparación, elaboración y lavado) de la cafetería, de forma que se adapten a las necesidades del proceso, al equipamiento y maquinaria que aportará, así como a la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene alimentaria y al modelo de servicio ofertado.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su Memoria Técnica una propuesta de las adecuaciones necesarias realizar, deberá incluirse, convenientemente valorado, todo el equipamiento que se propone incorporar al servicio, detallando, características técnicas, marca y prestaciones en todos los casos, así como la propuesta de distribución de mobiliario y accesibilidad de las cafeterías, de forma que se consiga un entorno agradable y de calidad que permita la prestación de los servicios de acuerdo a los objetivos propuestos. También incluirá cronograma (actuaciones/tiempo de ejecución) de todas las modificaciones, adaptaciones o mejoras propuestas para adaptar las instalaciones a la propuesta de funcionamiento.

3.4. Equipamiento, maquinaria, mobiliario y materiales.

La adjudicataria deberá aportar, a su cargo, el material auxiliar (vajilla, cristalería, lencería, cubertería...), mobiliario, equipamiento y cualquier otro material necesario para la debida explotación del servicio. Esta aportación será sin pérdida del derecho de propiedad, una vez finalizada la relación contractual lo podrán retirar.

Se adjunta a este pliego el Anexo III, con la relación de equipamiento existente en la actualidad, y que el Hospital Universitario Virgen del Rocío aporta a la concesión. A la finalización del contrato, este material u otro de características similares deberá entregarse al Hospital en las mismas condiciones que fue recepcionado por la adjudicataria.

Este material será de primera calidad y en ningún caso podrán utilizarse piezas deterioradas. Todos los útiles serán de fácil limpieza y desinfección. Las mesas, bandejas y recipientes serán de material liso y anticorrosivo, evitándose la utilización de superficies de madera.



Deberán disponer de material auxiliar desechable de primera calidad para prestar el servicio take away a profesionales y público.

La Dirección del Hospital se reserva el derecho a poder solicitar el cambio de los mismos si no fuesen aceptable en cuanto a calidad e idoneidad.

Las empresas licitadoras deberán incluir en la Memoria Técnica las características técnicas y calidades de los equipos, maquinaria y materiales que incorporará al servicio objeto del contrato, contemplando, al menos, los siguientes aspectos:

- Relación completa y valorada del equipamiento propuesto (características técnicas, precio, marca, modelo y prestaciones)
- Características técnicas y calidades de los diversos equipos, mobiliario y decoración.
- Cronograma de realización de las actuaciones previstas.
- Adecuación a la normativa vigente de las instalaciones y equipamiento.

Si durante la ejecución del contrato surgiera la necesidad de instalar o aportar más equipamiento no recogido en la oferta técnica, éste correrá a cargo de la empresa adjudicataria, sin pérdida de su derecho de propiedad.

Una vez adjudicado el contrato, se realizará una relación valorada de los equipos, maquinaria, mobiliario y decoración que la empresa adjudicataria se obliga a realizar, con las características técnicas y calidades de los mismos, que quedará anexada al presente Pliego, y servirá como inventario de dicha aportación de materiales, de los que habrá de acreditar su inversión en el plazo ofertado, y deberá ser justificado ante la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Hospital Universitario Virgen del Rocío por el concesionario, a fin de no incurrir en mora de sus obligaciones, libremente pactadas.

3.5. Mantenimiento y conservación.

La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en buen estado, corregir averías y ejecutar el mantenimiento preventivo y correctivo de todas las instalaciones industriales de los locales: electricidad, fontanería, gas, cámaras frigoríficas, extracción de gases, saneamiento, etc.

La empresa adjudicataria estará obligada a mantener, gestionar las verificaciones y sustituir, en caso necesario, los contadores individuales



intermedios instalados para el control de los consumos de agua, electricidad y gas. Las verificaciones se deberán realizar cada 5 años como máximo.

Asimismo, realizará a su coste todas las revisiones periódicas de dichas instalaciones que dicte la legislación vigente, así como las actualizaciones que se puedan producir como consecuencia de la normativa vigente en cada momento.

Las averías en instalaciones estructurales del centro, que se demuestren provocadas por el mal o inadecuado uso de las instalaciones o equipos o su deficiente mantenimiento u obsolescencia, serán responsabilidad de la empresa adjudicataria, que correrá con los gastos ocasionados en la subsanación de la avería, así como los desperfectos o perjuicios causados al Hospital o los usuarios.

Por parte del órgano competente se girarán las inspecciones periódicas que se estimen convenientes, durante el periodo de vigencia del contrato. Con carácter previo, se llevará a cabo una inspección con el fin de garantizar que las instalaciones reúnen las condiciones necesarias para su buen funcionamiento.

4. LIMPIEZA, HIGIENE Y CONTROL ALIMENTARIO

La empresa adjudicataria asumirá las obligaciones relativas al uso, limpieza, desinfección y conservación de las instalaciones y los enseres, así como la limpieza, desinfección, conservación y reposición del material.

La empresa adjudicataria adoptará todas las medidas necesarias de prevención e higiene frente al COVID-19. Siendo la adjudicataria responsable de su cumplimiento por público y profesionales en el interior de las cafeterías.

Los locales estarán limpios, desinfectados y presentables, no permitiéndose humos ni malos olores, para lo que deberá dotarse el local del sistema de climatización-ventilación necesario para evitar ambas cosas.

La limpieza y desinfección de las cafeterías, utensilios y maquinaria serán por cuenta del adjudicatario, quién deberá realizarla de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente en esta materia y las instrucciones y recomendaciones dictadas por los servicios autorizados del HUVR.

La empresa adjudicataria deberá establecer un método global de limpieza y desinfección en el que se indicará, como mínimo, lo siguiente:

- Tratamiento de suelos, limpiezas y eliminación de residuos alimenticios
- Tratamiento de las superficies verticales, cristales, techos, pavimentos y alicatados



- Fregaderos y desagües
- Cámaras frigoríficas
- Campanas de extracción
- Almacenes
- Maquinaria y utillaje
- Pequeña maquinaria
- Tipos de detergentes, frecuencia y métodos de limpieza

La empresa adjudicataria será responsable de la limpieza, desinfección, conservación y equipamiento de los aseos de público y personal, así como de la reposición del papel higiénico y jabón líquido.

La empresa adjudicataria se encargará de la limpieza y desinfección del local, contando con personal para dicha actividad, la limpieza de equipos, utensilios y menaje.

Al inicio de la prestación del servicio, la empresa adjudicataria presentará un programa de desinfección, desinsectación, desratización y control de plagas (DDD) de local y equipos, realizado por una empresa autorizada. Será obligación de la empresa adjudicataria el control del cumplimiento de esta programación, presentado copia de los partes de aplicación al Servicio Técnico asignado por la Dirección del Hospital.

El adjudicatario presentará a la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales del HUVR, en el plazo máximo de dos meses a partir del día siguiente a la formalización del contrato, un cronograma con las fechas de revisión de las instalaciones. Realizadas cada una de las revisiones, la empresa adjudicataria remitirá al Servicio Técnico del HUVR asignado, copia de los certificados de revisión en los 30 días siguientes a la realización de estas.

El adjudicatario cumplirá la normativa sanitaria de aplicación en todos los aspectos relacionados con el servicio y en especial las normas referidas a la higiene, elaboración, distribución y comercio de productos alimenticios.

El adjudicatario deberá garantizar, en todo momento, el cumplimiento de las cadenas de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de estos hasta su consumo.

Para ello, la empresa adjudicataria desarrollará e implantará un sistema de autocontrol, en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente y garantizando, en todo momento, el mantenimiento de la cadena de frío y



calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de estos hasta su consumo. Asimismo, la empresa adjudicataria se inscribirá en el Registro General Sanitario en Empresas Alimentarias y Alimentos, en cumplimiento del Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, para las actividades de desarrollo.

Previo al inicio de la actividad la adjudicataria deberá presentar a la Dirección Económica-Administrativa y de Servicios Generales el Plan de Autocontrol definido, el cual contendrá:

1. Diagrama de flujo del proceso.
2. Análisis de Peligros y Medidas de control.
3. Determinación de los PCC`s (Puntos críticos de control).
4. Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC.
5. Establecimiento del sistema de vigilancia para cada PCC.
6. Establecer medidas correctoras.
7. Establecimiento de procedimientos de comprobación del Sistema.
8. Sistema de documentación y registro.

Así mismo, contendrá los siguientes datos:

- El responsable del Plan por parte de la empresa.
- El procedimiento de Ejecución.
- El Procedimiento de Vigilancia.
- Las acciones correctoras.
- El procedimiento de verificación. Si utiliza un laboratorio de Salud Pública para la realización de la verificación, éste ha de estar al menos autorizado por la Consejería de Sanidad y para la realización de análisis de agua deberá estar acreditado por ENAC para la norma ISO 17025 o, al menos, contar con la certificación ISO 9001:2001.

El adjudicatario cumplirá la normativa sanitaria de aplicación y en especial el Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de



comercio al por menor, el artículo 30 del Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, y el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Así mismo, la adjudicataria estará obligada a implementar las medidas sanitarias de prevención y control de la legionelosis, en aquellas instalaciones que utilicen agua en las que la legionela es capaz de proliferar y diseminarse a través de aerosoles y la exposición de personas a los mismos, según lo dispuesto en el Real Decreto 487/2022, de 21 de junio.

El Hospital a través de la Unidad de Endocrinología y Nutrición y el Servicio de Medicina Preventiva, podrá establecer los sistemas de control de calidades periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en las cafeterías, las condiciones de consumo (cantidades, presentación, temperatura), el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados.

El local estará permanentemente limpio y presentable, en particular en los horarios de mayor afluencia de público. A estos efectos se deberá dedicar el personal y medios necesarios en cada uno de los turnos de las respectivas cafeterías y comedores personal, para facilitar la disponibilidad de espacio a los usuarios y mantener el adecuado nivel de orden y limpieza.

La limpieza de mantenimiento se realizará en el horario nocturno, una vez que las cafeterías se encuentren cerradas al público. No obstante, existirá un servicio permanente de limpieza que actuará a lo largo de las jornadas de mañana y tarde para mantener la limpieza de las instalaciones permanentemente.

Para conseguir un nivel de limpieza e higiene adecuadas a este tipo de instalaciones, se podrán establecer, de acuerdo con la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales, horarios de cierre de las cafeterías.

Los productos de limpieza y desinfección estarán debidamente autorizados, disponiendo del correspondiente Número de Registro Sanitario. Estos productos nunca podrán estar situados junto con los alimentos.

El contratista, periódicamente, deberá mediante laboratorio autorizado y contratado por la empresa adjudicataria, realizar los análisis microbiológicos de productos y superficies indicados en su sistema de autocontrol.



Los residuos serán evacuados por la puerta y circuito que se señale por el hospital, dentro de los contenedores apropiados, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los servicios municipales. Se realizará recogida selectiva de residuos, adaptándose, en todo momento, al Plan de Gestión de Residuos del Hospital.

El contratista deberá cumplir toda la normativa higiénico sanitaria aplicable en la actualidad y la que en el futuro venga impuesta por la vía legal o reglamentaria, respecto de la actividad que desempeñe en la explotación del servicio contratado con el Hospital.

La empresa adjudicataria presentará el modelo detallado de sistema de autocontrol según el correspondiente al de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos previsto en el RD 3484/2000. Incluirá, en todo caso, los tipos y frecuencias de los autocontroles analíticos que realizará el adjudicatario, sistemas de limpieza, renovación de los productos almacenados, prácticas de manipulación correctas, control de calidad e higiene, etc.

La empresa adjudicataria, al menos mensualmente, tomará cuatro muestras de alimentos (platos con un mayor riesgo de proliferación microbiológica y de provocar toxiinfecciones alimentarias). Cada dos meses se incluirá una muestra de materia prima. Esta frecuencia podrá ser modificada y ampliada por necesidades del servicio. Se programará de manera rotatoria, para que a lo largo del año se hayan realizado análisis de una amplia mayoría de los platos que componen el menú. Los parámetros a determinar serán Aerobios mesófilos, Enterobacterias lactosa positivo (coliformes), *E. Coli*, *S. aureus*, *Salmonella* y *Listeria monocitogenes*.

La empresa adjudicataria, al menos bimensualmente, tomará dos muestras de superficies, en los que se investigará la presencia de *Listeria monocytogenes*, y dos de manipuladores de alimentos, en los que se investigará *Enterobacterias* y *Staphylococcus aureus*.

La empresa adjudicataria, al menos trimestralmente, investigará la presencia de dos alérgenos de declaración obligatoria en platos libres de alérgenos y una muestra de aceite de fritura para investigar la presencia de acrilamida.

Los resultados de los análisis se incluirán en una hoja de cálculo para valorar las tendencias.

El Hospital podrá establecer controles independientes del adjudicatario sobre los productos, en todas las fases del proceso y en el servicio.



5. PRODUCTOS

Con posterioridad a la adjudicación, cualquier producto nuevo que se pretenda incluir en la relación de precios deberá contar con la autorización de la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales.

La empresa contratista, previo al inicio de la prestación, entregará una relación completa de los productos alimentarios y alimenticios y las marcas que suministrará, acompañada de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en el que se especifique claramente Clave, Categoría y Actividad autorizados del Proveedor para su homologación por el Hospital, y las fichas técnicas individuales para cada una de ellas, en las que obligatoriamente se incluirá la información correspondiente a la presencia de alérgenos y Organismos Genéticamente Modificados (OGM). El contratista deberá tener al menos dos proveedores por cada uno de los productos antes citados.

Todos los artículos expedidos en las cafeterías deberán ser de primera calidad y reunir las preceptivas condiciones higiénicas y organolépticas, así como adecuadas cualidades nutricionales y de presentación. Los menús y alimentos ofertados fomentarán:

- Las recomendaciones básicas de la Dieta Mediterránea para la elaboración del menú de 10 días, evitándose alimentos procesados, alimentos cuya base de cocinado sea rebozados o fritos, embutidos grasos y harinas refinadas.
- La utilización y oferta de productos sin azúcar añadido, bajos en sal, bajos en grasa, sin ácidos grasos trans añadidos.
- Consumo moderado de sal (menos de 5 gr. al día)
- La utilización de alimentos saludables, sostenibles y de proximidad.
- El consumo de: legumbres, cereales integrales, frutas, verduras y hortalizas frescas de temporada.
- El consumo de aceite de oliva virgen extra.
- Frutos secos, no fritos y sin sal añadida.
- Leche y productos lácteos desnatados o semidesnatados.
- El consumo de huevo
- El consumo de pescado, incluyendo pescado azul.



- El consumo de carnes de ave y carnes magras.
- Utilización de técnicas culinarias seguras y saludables.
- El cumplimiento del Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

El adjudicatario deberá tener disponibles productos específicos para clientes con alergias o intolerancias alimentarias más comunes (gluten, etc.).

La Dirección se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las condiciones higiénico – sanitarias, así como los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten no saludables, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

La contratación y adquisición de artículos que se consuman en las cafeterías serán por cuenta exclusiva del contratista, no pudiendo utilizar el nombre del Hospital en sus relaciones con terceros, tanto en lo que afecte a clientes, proveedores, o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

Los servicios a las habitaciones de los pacientes serán objeto de autorización por parte de la Dirección del Hospital.

5.1. Almacenamiento de productos

Por lo que se refiere a la conservación de víveres, se compromete a mantener los stocks adecuados a la actividad y mantendrá unos stocks mínimos de un 20% del consumo medio semanal de pescado congelado, verduras y hortalizas congeladas, precocinados y aceite, tanto el de freidoras (reposición) como el de las fichas técnicas de cada plato. Se podrá verificar, en cualquier momento, por parte del centro y las personas asignadas, el correcto orden y distribución de productos en las diferentes cámaras frigoríficas, observando rigurosamente la rotación, caducidad y manipulación del género.

El almacenamiento de productos deberá realizarse atendiendo a los criterios FIFO (primero en entrar, primero en salir) y FEFO (primero en caducar, primero en salir). Asimismo, deberá mantenerse en todo momento un correcto orden y distribución de productos en las diferentes cámaras frigoríficas, observando rigurosamente la rotación, caducidad y adecuada manipulación del género, y manteniendo la cadena de frío. La empresa adjudicataria tendrá a disposición del Hospital cualquier documento que ampare la procedencia de los productos suministrados, y todos los demás



registros necesarios para el correcto cumplimiento de su Sistema de Autocontrol y sistemas de gestión de la calidad que se implanten durante la vigencia de este contrato.

Se establecerá un horario de entrega de mercancías y materias primas para cada uno de los distintos proveedores, de tal forma que no se produzcan cruces de las mismas.

Todas las entregas y/o traslados que se realicen en el recinto de la cocina de materia prima o cualquier alimento, así como su depósito en cámaras de víveres, se realizarán en bases rodantes, de manera que permita su fácil movilidad y el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias de separación de materias primas y productos alimentarios del suelo. El adjudicatario aportará las bases rodantes en número suficiente para el normal funcionamiento del área de alimentación.

Independientemente de los controles de homologación de proveedores y materias primas en la recepción de mercancías, realizados por la empresa adjudicataria, acordes a las especificaciones descritas en su sistema de autocontrol vigente, el Hospital podrá requerir las determinaciones analíticas y auditorías a la propia empresa adjudicataria y a sus proveedores aprobados o en vías de aprobación que estime necesarias para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto y para comprobar que cumple lo legalmente establecido.

6. CONTROLES DE CALIDAD

Para ejercer las funciones de control e inspección que se derivan del contrato con la empresa adjudicataria, el HUVR designará a un representante, dotado de la autoridad suficiente para:

- Realizar las inspecciones sobre la condimentación, distribución e higiene de la comida.
- Realizar inspecciones de calidad en las que se podrán valorar: limpieza y estado de conservación de las zonas de comedor, material, equipamiento y utensilios, adopción de medidas preventivas y de seguridad frente al COVID, idoneidad de la cartelera informativa, cumplimiento de las especificaciones recogidas en los documentos contractuales, ...
- Someter a control de cantidad y calidad los productos empleados en los menús, pudiendo modificar una u/y otra si a su criterio no se cumplen los mínimos exigidos.



- Levantar Acta de Incidencias, en el caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas, el Pliego de Prescripciones Técnicas y el clausulado del contrato que rigen este expediente, que deberá ser recibida y firmada por el representante de la empresa adjudicataria.

Con independencia de los controles y comprobaciones de la Dirección del Hospital a través de las personas que se designe, se podrán establecer comisiones de control de calidad del servicio y sistemas de control de quejas y reclamaciones con posibilidad de penalizaciones por incumplimiento.

La empresa adjudicataria realizará, con periodicidad semestral, dos tipos de "Encuestas de satisfacción":

- a) Dirigidas a los usuarios de la cafetería, tanto de espacio público como de profesionales.
- b) Dirigidas a los profesionales autorizados, usuarios del servicio de mantenimiento.

En ambas se valorarán los siguientes aspectos:

- Atención del personal.
- Rapidez en la prestación del servicio.
- Variedad de la oferta.
- Calidad y cantidad de los alimentos servidos.

La empresa adjudicataria aportará en el plazo máximo de un mes desde el inicio del contrato, un cronograma de realización de encuestas, así como, contenido, número de encuestas a realizar y procedimiento a seguir en análisis de resultados, que deberán ser autorizados por la Dirección-Económico Administrativa y de Servicios Generales a la que informará los resultados obtenidos y propondrá las propuestas de mejora, si procede.

Si a iniciativa del propio Centro o por reclamaciones o denuncias de los usuarios se comprueba que el servicio prestado no se ajusta a lo indicado en las condiciones del contrato, la Dirección del Centro podrá exigir a la empresa la corrección de los defectos, a su costa. En este sentido, la empresa será responsable, en todo momento, del mal funcionamiento del servicio.

Durante el primer año de ejecución del contrato, la empresa adjudicataria deberá certificarse en el sistema de gestión de la calidad ISO 22000, debiendo entregar este certificado a la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales.



7. MEMORIA TÉCNICA.

Las empresas licitadoras, previa visita de reconocimiento, deberán presentar un informe de análisis y renovación y elaborar una Memoria Técnica de Ejecución del Servicio que contendrá los documentos donde se reflejen las características técnicas de la oferta del licitador, en relación con la prestación del objeto de licitación y lo previsto en los Pliegos que rigen la presente contratación y sus Anexos correspondientes.

7.1. Memoria Técnica Anexo 8 PCAP

1. Proyecto de obras, equipamiento, materiales y enseres.

Plan de actuación previsto de remozamiento y adaptación e instalación de las zonas, así como de las obras que considere necesarias:

En esta parte de la Memoria Técnica se justificarán las obras de adecuación, remodelación y acondicionamiento de la zona exterior de la cafetería, de la instalación de equipamiento, mobiliario y enseres, así como de la remodelación, acondicionamiento y legalización de las instalaciones, para el desarrollo óptimo de la actividad. Así como propuestas de redecoración de espacios interiores, en su caso.

Contendrá, al menos, los siguientes documentos:

a) Propuesta Técnica. Las propuestas arquitectónicas, de equipamiento, materiales y enseres resolverán el planteamiento funcional y deberán ajustarse a las especificaciones del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Se compondrá de la siguiente documentación:

a.1. -Memoria. Incluirá, al menos, los siguientes apartados:

- Ordenación general propuesta y justificación en relación al cumplimiento de la normativa de carácter general y sectorial que resulte de aplicación.
- Adecuación al Programa Funcional que figura en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Características constructivas.
- Superficies útiles y construidas.



- Relación y descripción detallada de las instalaciones, equipamiento, mobiliario y enseres que el licitador se compromete a aportar, desglosados en sus elementos y partidas individuales, definiendo el alcance, características técnicas, marca, prestaciones y la calidad de los mismos.
- Valoración económica de las obras a ejecutar, equipamiento, maquinaria, mobiliario y enseres.

a.2. -Documentación Gráfica. Se presentará en formato pdf y dwg, al menos deberá contener los siguientes aspectos:

- Implantación y relación con la edificación existente en su caso.
- Ordenación General: esquemas generales en planta, donde se detallarán los accesos, zonas comunes, circulaciones y relaciones con comunicaciones verticales, en su caso. Si fueran determinantes para la comprensión de la propuesta podrán incluirse esquemas en sección.
- Plano de distribución del equipamiento, maquinaria, mobiliario, ...

b.) Equipo técnico y medios complementarios.

b.1. -Equipo de redacción.

Se definirá el equipo técnico y otros colaboradores en la redacción del proyecto básico y de ejecución y coordinación en materia de seguridad y salud durante la elaboración del proyecto, que los licitadores se comprometen a aportar para el desarrollo de los trabajos. Así como otros colaboradores en la redacción de apartados específicos del proyecto por (desarrollo de instalaciones, ...).

b.2. -Equipo de dirección.

Se definirá el equipo técnico que los licitadores se comprometen a aportar para el desarrollo de los trabajos (dirección de obra, dirección



de ejecución de obra y coordinación en materia de seguridad y salud durante la ejecución de las obras). Así como otros colaboradores del equipo director en la fase de dirección de la obra.

c) Propuesta de cronograma para la redacción y ejecución de los trabajos necesarios hasta la puesta en marcha del servicio, con indicación de los plazos parciales y totales, desglosado por capítulos. En general, debe incluir todas las posibles incidencias que conlleve la ejecución de las mismas, debiendo planificarse de modo que se genere la menor incidencia posible sobre el funcionamiento del Centro Hospitalario.

Antes de la puesta en marcha del servicio, el centro comprobará en el plazo máximo de 15 días, el cumplimiento de las propuestas ofertadas por el adjudicatario.

2 Organización del servicio.

A)

- a) Descripción del Servicio, incluyendo la organización funcional y en particular los recursos materiales y humanos dedicados en los procesos de Aprovisionamiento, Almacenamiento y conservación, Limpieza, Gestión de residuos y Mantenimiento.
- b) En relación con el modelo de servicio a ofertar, los licitadores podrán presentar propuestas que aporten mayor eficacia, calidad y satisfacción a los clientes, mediante sistemas que acorten los tiempos de servicio (Equipos y organización que reduzcan los tiempos de preparación de alimentos. Autoservicio: cafés y bebidas calientes y frías, alimentos preparados y expuestos al alcance de los consumidores. Buffet para comidas, etc.) y a la vez aporten mayor variedad de alimentos, adaptados a las preferencias de los usuarios.
- c) Así mismo, en relación con el abono de las consumiciones, sistemas que agilicen este proceso, en particular en horas de mayor afluencia: Sistemas de pago automático, ampliación del número de puntos de cajas, etc.
- d) Plan de gestión de recursos humanos: También deberá incluirse en esta Memoria Técnica los efectivos de personal que empleará en la ejecución del contrato, especificando la categoría y funciones a realizar, todo ello adaptado al modelo de servicio que se propone y teniendo en cuenta los días y horarios de mayor afluencia, tanto para la atención al público, como para la recogida de servicios y limpieza de mesas y la instalación



de carros portabandejas para depositarlas después de su uso, servicio de mantenimiento de los profesionales en la Unidades, entrega de desayunos y cafés en las Unidades.

Así mismo, la memoria contendrá específica referencia a los siguientes aspectos:

- e) Sistema de autocontrol que desarrollará e implantará en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente y garantizando, en todo momento, el mantenimiento de la cadena de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de estos hasta su consumo.
- f) Descripción del software ofertado para la selección de menús de profesionales autorizados servidos en la unidad.
- g) Plan de limpieza adaptado a las exigencias legales en materia APPCC e higiene alimentaria y a las características de un centro asistencial. Detallando horarios de limpieza y recursos humanos a emplear en cada local y turno. Dicho Plan, en el caso de resultar el licitador adjudicatario, deberá ser aprobado por la Dirección Económico-Administrativa y de SSGG del Hospital.
- h) Sistema de control para comidas de personal autorizado que permita el seguimiento de consumos identificando a los profesionales, servicio o unidad de adscripción, causa de la autorización.
- i) Declaración indicando la calidad de los alimentos, desglose de los menús para el servicio de mantenimiento de profesionales autorizados (desayuno, almuerzo, merienda y cena), especificando composición y variedad de los menús, y cualquier otro dato o circunstancia que el licitador considere conveniente para una mejor comprensión de su oferta.
- j) Planes Generales de Higiene (PGH):
 - 1. Plan de utilización del agua potable:
 - Cloro residual libre.
 - Exámenes microbiológicos.
 - Exámenes fisicoquímicos.
 - 2. Plan de Limpieza y Desinfección (L+D).
 - 3. Plan de Control de Plagas: Desinsectación y Desratización (D+D).



4. Plan de mantenimiento de instalación y equipos.
 5. Plan de trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos.
 6. Plan de Formación de Manipuladores.
 7. Guía de Buenas Prácticas de Fabricación (GBPF o GPCH).
 8. Plan de eliminación de residuos y aguas residuales.
 9. Especificaciones sobre suministros y Certificación a Proveedores. Deberá contener por cada proveedor: justificante de la última convalidación del NRS del proveedor, del distribuidor y del fabricante del producto y una relación de los productos (con la marca y peso) que va a suministrar cada proveedor.
- k) Plan de control de legionela. El Plan debe englobar los procesos de prevención y/o control necesario para conseguir las condiciones higiénico-sanitarias para evitar la proliferación y diseminación de legionella en los sistemas de agua.
- l) Plan de contingencias que contemple la obligación de al menos dos proveedores para cada tipo de producto.
- m) Convenios con entidades sociales para la donación de excedentes, dando así cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 3/2023, de 30 de marzo, de Economía Circular de Andalucía. Haciendo referencia a la fecha de finalización y al alcance.
- n) En caso de comprometerse a certificarse dentro de los dos primeros años de ejecución del contrato como "Comedor sostenible", deberá presentar cronograma para la obtención de la certificación.

B) Variedad y Calidad de productos y menús ofertados, mediante relación detallada de los mismos:

Descripción de los productos ofertados, incluidos los que se oferten como "otros productos adicionales", relacionando marcas y calidades de los productos.

A tal efecto se deberá entregar debidamente cumplimentado el anexo II del PPT.

Las fichas técnicas e información adicional de los productos ofertados se incluirán como documentación adicional a la memoria técnica, para lo que deberán ser referenciadas en este apartado.



C) Plan de calidad de los productos ofertados: Descripción de los recursos dedicados y los controles comprometidos para las materias primas, para elaboración de alimentos e higiene en general.

7.2 Memoria Técnica Anexo 7 PCAP

La memoria técnica estará dividida en apartados que daran respuesta a cada uno de los bloques de información que serán valorados de acuerdo a los criterios de adjudicación establecidos en el anexo 12, y que son:

1. CICLOS DE ROTACIÓN DE MENÚS
2. ADHESIÓN SISTEMA ARBITRAL
3. FORMACIÓN DEL PERSONAL

7.3. Otras consideraciones.

Las ofertas técnicas deberán elaborarse de modo que faciliten su valoración, centrándose en los compromisos reales para el servicio objeto de contratación, que sean adquiridos por los ofertantes, independientemente de los contemplados en el Pliego de prescripciones Técnicas que se consideran obligatorios en todo caso. Para facilitar la valoración de los diferentes apartados, la oferta deberá ordenarse siguiendo el orden y los apartados de los criterios de adjudicación.

De forma expresa en las ofertas deberán evitar la documentación proveniente de otros centros o contratos que no suponga un compromiso cuantificable para la presente licitación. En cualquier caso, la memoria estará limitada a un máximo de 70 páginas, excluyendo documentación general del licitador y Anexos, pudiendo ser rechazadas aquellas ofertas que excedan ese límite.

8. CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.

La adjudicataria se compromete a contratar al personal necesario para atender este servicio.

El personal necesario para la prestación del servicio será contratado directamente por la empresa adjudicataria, de la que dependerá única y exclusivamente, y será ésta la que tenga todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empleador respecto al citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso resulte responsable el hospital de las obligaciones existentes entre ellos, aun cuando las medidas que adopten sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato suscrito por ambas partes. Serán por cuenta de la empresa adjudicataria el



abono de todos los conceptos retributivos y cotizaciones derivadas de la relación laboral.

La empresa adjudicataria deberá cumplir con respecto al personal a su cargo lo previsto en la normativa en vigor relativa a los manipuladores de alimentos, de forma que todo el personal esté en posesión del carnet de manipulador que expide la Delegación Provincial de Salud. Este personal utilizará indumentaria exclusiva para el trabajo, respetará la prohibición de fumar y comer en la zona de trabajo y aledañas, cumplirá las medidas preventivas y de seguridad frente al COVID, no presentará lesiones o heridas en las manos y, en caso de presentar síntomas de enfermedad, deberá comunicarlo a su superior para que adopte las medidas oportunas

El personal no podrá permanecer en el recinto hospitalario fuera de las horas de su trabajo, ni durante éstas fuera del local de la cafetería, salvo para realizar actividades propias del servicio. Los daños que el personal del contratista pudiese ocasionar a los bienes propiedad del Hospital, ya sea por negligencia o conducta dolosa, serán indemnizados por el contratista.

La empresa adjudicataria será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales de disciplina, buen comportamiento, aseo y horario. Dichos trabajadores deberán mantener una imagen acorde con el servicio y el centro, estando permanentemente aseados y correctamente uniformados e identificados. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

El personal llevará sobre el uniforme una tarjeta distintiva con fotografía y datos personales, que será aportada por el adjudicatario en el modelo que el Hospital establezca al efecto. A estos efectos el adjudicatario dará cuenta de las altas y bajas que se produzcan, que deberá acompañar de la placa de identificación para su control por la Dirección del Hospital.

El Hospital se reserva el derecho de exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Centro.

El personal que preste servicios en la cafetería-restaurante no podrá utilizar más enseres, locales y servicios que los señalados especialmente para ello.

Caso de que la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestre insuficiente para el cumplimiento de las prestaciones objeto de contrato, con los criterios de calidad y tiempo exigido, deberá incrementarla a su costa en número suficiente para cumplir correctamente los criterios exigidos.



La adjudicataria en todo caso presentará semestralmente certificación general de la Tesorería de la Seguridad Social, y de la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, justificativas del cumplimiento de sus obligaciones para con el Sistema de Seguridad social y tributarias; y mensualmente, hasta el vencimiento del siguiente semestre los TC-1 y TC-2 cuyo devengo por cotizaciones se hayan producido en cada mes, así como copia fehaciente de los documentos acreditativos del cumplimiento de las obligaciones formales y de ingreso vencidas en dicho periodo.

La adjudicataria estará obligada al cumplimiento de toda la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales y coordinación de actividades empresariales, en todas las fases del contrato, tanto en la ejecución de las obras e instalaciones, como durante la prestación del servicio. En concreto, será la encargada de estudiar, documentar, organizar, gestionar cumplir y hacer cumplir toda la normativa de seguridad y salud en el trabajo.

9. OBLIGACIONES GENERALES DE LA ADJUDICATARIA.

El adjudicatario está obligado a abonar el importe de los cánones de esta concesión de servicio, a partir del día siguiente a la fecha de inicio del contrato, por los importes presentados en su oferta, así como los gastos corrientes en los que incurra por su actividad:

- El canon de explotación se abonará anualmente mediante liquidación del modelo 047.
- Con cargo al canon de inversiones, se abonarán las obras para el adecentamiento de la fachada y actuaciones orientadas a la confortabilidad de los usuarios en el recinto Hospitalario.

Las intervenciones que el adjudicatario entienda necesarias de realizar en la cafetería para la mejor explotación de su negocio en esta concesión, no tienen la consideración de inversiones, salvo aquellas que sean para dar cumplimiento a un requerimiento legal y una vez finalizado el contrato queden en poder de la Administración, que lo harán por su valor residual.

- También mediante modelo 047, de las facturas, trimestralmente se abonarán los gastos de luz, agua y gas.

Si por causa de necesarias reestructuraciones internas del centro, hubiese necesidad de cambiar de lugar la cafetería dentro del inmueble en el que se ubica o cualesquiera otro del complejo hospitalario, el adjudicatario vendrá obligado a soportar la resolución administrativa en que así lo acuerde el órgano de contratación, viniendo asimismo obligado a prestar el servicio en el



lugar en que se encuentra hasta que la Administración le facilite otro de igual o superior superficie en el que desarrollar la actividad.

El adjudicatario, se compromete a conservar el inmueble ocupado, en perfectas condiciones de utilización, procediendo a las periódicas labores de mantenimiento, reparación o sustitución de aquellos elementos que se deterioraren por el continuo uso. Igualmente, serán por cuenta de la adjudicataria, el mantenimiento tanto preventivo como correctivo, y su adecuación a las distintas normativas y demás disposiciones legales vigentes, del equipamiento e instalaciones afectos a la cafetería durante el período de vigencia del contrato, con la finalidad de que se encuentren en todo caso y momento en perfecto estado en orden a su finalidad y entrega al finalizar el contrato, en buen estado de conservación y funcionamiento adecuados.

Las obras de conservación se realizarán normalmente en los períodos temporales de menor utilización de las cafeterías debiendo el contratista, como consecuencia de los trabajos necesarios, comunicarlo a la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales del Hospital, al menos con diez días de antelación, salvo que la actuación fuere imprevista y de carácter urgente e inaplazable, en cuyo supuesto bastará la mera comunicación previa. En todo caso, se cuidará que las interferencias a la libre y normal utilización de la cafetería sea mínima para los usuarios y la debida seguridad de los mismos. A tal fin, la Administración podrá exigir del adjudicatario la adopción de medidas concretas en tal sentido, tales como señalamiento de horarios, señalización mínima, precauciones de seguridad y plazo máximo de ejecución, que habrá de ser ponderado en atención a la naturaleza de la actuación a realizar, y todo ello, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieren en su caso, derivarse para el contratista frente a terceros.

Sin perjuicio de los sistemas de seguridad, contraincendios y de cualquiera otra naturaleza que vinieren impuestos por normas legales, reglamentarias, municipales, de la edificación y buena construcción, el contratista, está obligado a instalar y mantener en perfecto estado de uso, un sistema propio de seguridad.

Será por cuenta del contratista la vigilancia y seguridad, limpieza, desinsectación y desinfección de todos los locales e instalaciones, tanto de carácter periódico, como cada vez que el estado del inmueble lo requiera. Estos tratamientos se ajustarán a la metodología y periodicidad recogida en la legislación vigente en la materia, entregando copia al Hospital del informe emitido tras su realización por Empresa autorizada al efecto con el fin de mantener un nivel de higiene óptimo de las instalaciones a su cargo así como de las instalaciones, utensilios y maquinaria que contenga, de acuerdo con lo



establecido por la legislación vigente en esta materia y las instrucciones, protocolos y manuales que la Dirección del Hospital establezca, en atención al ámbito hospitalario en que se desenvolverá la actividad. Asimismo, se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, sus accesos o zonas comunes o peatonales o colocar en los expendedores automáticos tabaco o bebidas alcohólicas, permitiéndose sólo la cerveza y vino de baja graduación.

Para la correcta coordinación y comunicación entre la Dirección del Hospital y la empresa adjudicataria, ésta designará un representante que tendrá capacidad suficiente para actuar como portavoz de la empresa.

El contratista no podrá realizar venta alguna de artículos propios de la misma fuera de los locales destinados a cafeterías, salvo en aquellos casos especiales debidamente autorizados o incluidos en el presente contrato.

En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad, las asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar. Igualmente, en orden a la normativa de aplicación en materia de consumo de tabaco, estará totalmente prohibido fumar en la cafetería.

El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por la empresa adjudicataria, según las instrucciones que reciba de la Dirección del centro. Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería. En caso de producirse tal situación, el contratista deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo.

El servicio de cafetería se prestará bajo la supervisión de la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales del Hospital o persona en quien delegue, con expresa sumisión a las obligaciones que devenguen de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo, dimanantes del servicio gestionado.

La empresa adjudicataria será responsable del adecuado comportamiento de su personal, tanto en lo referido a la corrección en la atención al público, como a la profesionalidad y calidad en el desempeño de su trabajo. Las incidencias producidas por el incumplimiento de este compromiso, ya sea por reclamaciones u otros medios, podrá conllevar penalidades para la adjudicataria.

La empresa adjudicataria se compromete a contar con una persona con las funciones de interlocutor con el Hospital y persona responsable de mantener



el adecuado funcionamiento, lo cual, en ningún caso ni circunstancia, podrá suponer relación contractual con el Servicio Andaluz de Salud, toda vez que dependerá, como el resto del personal empleado en la ejecución del servicio, única y exclusivamente de la empresa adjudicataria, la cual tendrá todos los derechos y obligaciones respecto del mismo.

En el caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se compromete a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine el Hospital.

Los artículos objeto de consumo en la Cafetería–restaurante serán adquiridos por cuenta de la empresa. Estos productos reunirán los requisitos higiénico-sanitarios que se establecen en la legislación vigente en cada momento y podrán ser sometidos a los controles que estime la Dirección del Hospital.

Se establecerá, previamente al inicio del servicio, el horario de carga y descarga, así como la entrada y circuito de suministros que será de obligado cumplimiento para el adjudicatario.

10. OBLIGACIONES DERIVADAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (S.G.A.) Y ENERGÉTICO.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación a los trabajos contratados.

El adjudicatario deberá cumplir los procedimientos y protocolos del Sistema Integrado de Gestión Ambiental implantado en el HUVR.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente por él causado. La Dirección del Hospital se reserva el derecho a repercutir sobre el adjudicatario las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter ambiental.

Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará 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 residuo, con extrema atención a lo referido a los residuos peligrosos.

El responsable del servicio designado por el adjudicatario será responsable de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter ambiental.



Los residuos generados durante los trabajos que sean de titularidad del adjudicatario deberán ser retirados de las instalaciones, bajo su responsabilidad, de acuerdo a las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite a la Dirección del Centro. En particular, el adjudicatario se hará cargo de los siguientes residuos:

- Residuos asimilables a urbano, segregados adecuadamente.
- Residuos Peligrosos, que gestionarán a través de gestor autorizado y entregarán copia del Documento de Control al Responsable de Gestión Ambiental del Órgano Gestor.

El adjudicatario se compromete a informar inmediatamente al Responsable de Gestión Ambiental del HUVR sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos. El Responsable de Gestión Ambiental del HUVR podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y a sus causas.

Tras la adjudicación del contrato y antes del inicio de la actividad, la adjudicataria deberá presentar a la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales un Plan de Gestión Ambiental.

El Plan de Gestión Ambiental que deberá aportar contendrá al menos los siguientes extremos:

- a) Descripción de procedimientos de gestión de residuos y protocolos de ejecución de actividades relacionadas con la gestión medioambiental con estricta adaptación a las normas de ámbito estatal autonómico y local vigentes para las actividades previstas en el servicio objeto del contrato.
- b) Adaptación de los protocolos al Plan de Gestión Ambiental del Hospital, en concreto y básicamente en los siguientes aspectos:
 - Identificación de todos los residuos de puedan generarse como consecuencia de la actividad.
 - Identificación de los puntos de generación de residuos.
 - Diseño y establecimiento de protocolos de almacenaje y retirada de residuos.

11. MEDIDAS DE SOSTENIBILIDAD

Al prestar este contrato en centros sanitarios, la empresa contratista se compromete a reducir la producción de residuos alimenticios y la adquisición de productos frescos, de temporada o con un ciclo corto de distribución, valorándose la existencia de convenios con entidades sociales para la



donación de excedentes, dando así cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 3/2023, de 30 de marzo, de Economía Circular de Andalucía. En este sentido, también se valorará la certificación, dentro de los dos primeros años de ejecución de contrato, como "Comedor sostenible", con esta acreditación se garantizará que el servicio de comedor se lleva a cabo de una manera saludable y respetuosa con el medio ambiente, siguiendo unos estándares de sostenibilidad. En la Memoria Técnica se deberán indicar los convenios que actualmente tiene la empresa con entidades sociales, haciendo referencia a la fecha de finalización de los convenios y al alcance, también se deberá presentar cronograma para la obtención de la certificación como "Comedor sostenible".

12. RED ANDALUZA DE SERVICIOS SANITARIOS LIBRES DE HUMO (RASSLH).

La Adjudicataria adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento, por parte de todo el personal contratado por él, de la legislación antitabaco vigente. Debiendo dar cumplimiento a la Ley 42/2010, de 30 de diciembre de 2010, por la que se modifica la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

Los Centros Sanitarios son espacios LIBRE DE HUMOS, en el que está PROHIBIDO FUMAR tabaco o dispositivos asociados / cigarrillos electrónicos tanto en el interior como en el exterior de los edificios del complejo y en todo el recinto hospitalario, incluidos los jardines y vías.

Todo personal de la empresa tiene la obligación de velar por el cumplimiento de la prohibición de fumar tabaco o dispositivos asociados / cigarrillos electrónicos en el ámbito sanitario y servir de referente social en el desarrollo de hábitos saludables de vida.

Sera aplicara en caso necesario el procedimiento sancionador basado en la Infracción del artículo 7-c) de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, modificada por Ley 42/2010, de 30 de diciembre y por la Ley 3/2014 de 27 de marzo.

13. SISTEMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

La empresa adjudicataria se compromete a promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de las medidas y el desarrollo de



las actividades necesarias para la prevención de los riesgos laborales derivados del trabajo, debiendo cumplir con lo requerido en materia de seguridad y salud laboral, tanto por la legislación vigente como por las normas internas de la propia empresa contratante.

Las empresas licitadoras deberán realizar una descripción pormenorizada de las tareas a realizar, haciendo referencia a los materiales, productos químicos y equipos a utilizar, comprometiéndose a aportar la documentación que se le requiera en caso de que la oferta resulte adjudicataria, debiendo cumplir con las obligaciones derivadas de la coordinación preventiva de la empresa contratante.

En atención a lo dispuesto en la proposición no de Ley 7-05/PNLP-000053 del Parlamento de Andalucía, sobre la difusión del sistema arbitral de consumo, como medio de agilizar la resolución de conflictos en las relaciones contractuales, se tendrá en cuenta como elemento de valoración positivo en la adjudicación de los contratos, el compromiso de adhesión de las empresas al Sistema Arbitral de Consumo, regulado en el Real Decreto 636/1993, de 3 de mayo, por el que se regula el sistema arbitral de consumo.

El compromiso de adhesión se acreditará mediante copia de la solicitud de adhesión debidamente presentada, así como mediante copia de la carta de remisión por parte de la Junta Arbitral de Consumo competente del número de distintivo, en su caso.

La adjudicataria deberá subsanar, actualizar y aportar la documentación que fuera necesaria a la unidad de prevención durante la ejecución del contrato. En concreto:

- Aportará la evaluación de riesgos de los trabajos a desarrollar, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la existencia de trabajadores con especial sensibilidad a determinados riesgos. Esta evaluación y su correspondiente planificación de la actividad preventiva deberán estar actualizadas y a disposición de la dirección de cada centro.
- Establecerá controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores, debiéndose modificar las medidas de prevención cuando, como resultado de estos controles, se aprecie por la dirección del centro y/o de la persona contratista que son inadecuadas a los fines de protección requeridos.
- Deberá asegurarse que el equipamiento y elementos de trabajo sean adecuados para el trabajo que vaya a realizarse. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los



encargados del mismo, adoptando las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.

- En caso de ser necesario, deberá proporcionar a los trabajadores equipos de protección individual (EPI) adecuados frente a aquellos riesgos que no se hayan podido evitar y adaptados a las características de sus trabajadores.
- Vigilará que los EPI sean efectivamente utilizados por los trabajadores, asegurará un correcto mantenimiento de los EPI y procederá a su reposición cuando sea necesario.
- Deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, con independencia de la modalidad o duración de ésta, como cuando cambien los equipos de trabajo, o se introduzcan nuevas tecnologías.
- Garantizará la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, en función de los riesgos inherentes al trabajo, en los términos establecidos en el artículo 22 de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Colaborará en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el centro de trabajo.
- En caso de utilizar productos químicos para la realización de las tareas propias de la actividad, se responsabilizará de que estos cumplan la legislación vigente de aplicación en materia de seguridad y salud laboral, y que el uso de los productos se realice conforme a lo dispuesto en las fichas de datos de seguridad, debiendo aportar copia de las mismas a la unidad de prevención de riesgos laborales. Asimismo, se responsabilizará de que todos los productos químicos utilizados cumplan la legislación vigente de aplicación en materia medioambiental, incluyendo todo lo relacionado con la eliminación de los mismos.

La adjudicataria cumplirá las normas de seguridad y de régimen interior establecidas en el centro que le sean de aplicación, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro, tanto usuarios como trabajadores, visitas, etc.

En caso de incumplimiento por parte de la empresa contratista de las normas en materia de prevención de riesgos laborales y coordinación de actividades empresariales, y que ello entrañe aquél un riesgo grave para la seguridad de



los trabajadores, el Órgano de Contratación pondrá los hechos en conocimiento de la Inspección de Trabajo, pudiendo ordenar la paralización de los trabajos, y sin que ello interrumpa el cómputo de los plazos de ejecución del contrato.

14. RECLAMACIONES Y RESPONSABILIDAD.

El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios, un libro de quejas y reclamaciones, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente a la Dirección del HUVR, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso, el contratista está obligado a presentarlo en el plazo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho libro.

Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos e instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver de las reclamaciones que formulen los usuarios.

El adjudicatario responderá de cualquier daño o perjuicio que pudiera ocasionarse a los usuarios por motivos imputables a los servicios prestados, uso, consumo, etc., a cuyos efectos deberá suscribir y presentar el correspondiente Seguro de Responsabilidad Civil.

15. FACULTAD DE INSPECCIÓN

El personal de los servicios técnicos del Hospital ejercerá las funciones de control e inspección que considere convenientes para la vigilancia del correcto cumplimiento de las obligaciones del contratista.



ANEXO II
TARIFAS MÁXIMAS DE PRECIOS PARA CAFETERÍA DE PÚBLICO Y PERSONAL
(IVA INCLUIDO)

ARTÍCULO	TARIFA PERSONAL	TARIFA PÚBLICO
1/2 FLAUTA PAVO	2,75	3,05
1/2 FLAUTA DE BRIE	2,75	2,75
1/2 FLAUTA QUESO FRESCO	2,75	3,00
1/2 FLAUTIN RUSTICO ESPEC	2,75	2,95
1/2 MENU	5,40	7,15
1/2 TOSTADA PORCION	0,50	1,40
1/2 TOSTADA SERRANO	1,35	2,25
1/2 TOSTADA YORK	1,20	1,95
ACTIVIA MASCARILLA	0,30	0,30
AGUA 1,5 l	1,15	1,35
AGUA 500 ml	1,05	1,15
AQUARIUS LIMON 50 cl	2,00	2,00
AQUARIUS LIMON LATA	1,35	1,70
AQUARIUS MANGO	1,95	1,95
AQUARIUS MANZANA	1,95	1,95
AQUARIUS NARANJA 50 cl	2,00	2,00
AQUARIUS NARANJA LATA	1,35	1,70
BAGUETTE BACON CON QUESO	3,60	4,00
BAGUETTE CARNE MECHADA CON TOMATE	3,60	4,00
BAGUETTE CHORIZO	2,20	2,95
BAGUETTE LOMO	3,60	4,00
BAGUETTE SALCHICHON	2,20	2,95
BAGUETTE TORTILLA ESPAÑOLA	3,10	4,00
BAGUETTE TORTILLA FRANCESA	2,20	3,25
BATIDO CHOCOLATE	1,35	1,45
BATIDO FRESA	1,35	1,45
BATIDO VAINILLA	1,35	1,45
BERLINA CHOCOLATE	1,10	1,80
BIOFRUTAS MEDITERRANEO	1,70	1,75
BIOFRUTAS TROPICAL	1,70	1,75
BOCADILLO HONEY CHICKEN	2,45	2,75
BOCADILLO JAMON DULCE	2,75	3,25
BOCATÍN RUSTICO ATUN PIMIENTOS	3,05	3,35
PIQUILLO	0,10	0,10
BOCATÍN RUSTICO QUESO	2,20	2,75
BOCATÍN RUSTICO QUESO MANCHEGO	2,20	2,75
BOCATÍN RUSTICO SERRANO	2,20	2,75
BOCATÍN RUSTICO TORTILLA PATATAS	2,20	2,75
BOLSA DE PLÁSTICO*	0,25	0,25

CAFE BOMBON	1,25	1,60
CAFE CON LECHE	1,00	1,30
CAFE DESCAF. MAQUINA SOLO O	1,00	1,30
CORTADO	0,10	0,10
CAFE DESCAFEINADO SOBRE	1,00	1,30
CAFE DOBLE	1,75	1,80
CAFE LATTE MACCHIATO	1,70	1,80
CAFE PARA LLEVAR	1,10	1,40
CAFE SOLO	1,00	1,30
CERVEZA BARRIL	1,15	1,35
CERVEZA BARRIL SIN ALCOHOL	1,15	1,35
CERVEZA LATA	1,35	1,35
CERVEZA LATA SIN ALCOHOL	1,35	1,35
COCA-COLA BOTELLA 50 cl	2,00	2,00
COCA-COLA LATA	1,35	1,35
COCA-COLA LIGHT LATA	1,35	1,35
COCA-COLA ZERO LATA	1,35	1,35
COCA-COLA ZERO PET 500ml	2,00	2,00
COLA CAO 20 cl	1,00	1,35
COLA CAO TUBO	1,45	1,70
CROISSANT DE JAMÓN YORK	2,85	2,85
CROISSANT MIXTO	3,05	3,05
CROISSANT SERRANO	3,30	3,30
CROISSANT-	1,10	1,40
DESCAFEINADO SOBRE	0,40	0,40
DONUT AZUCAR	0,85	1,45
DONUT CHOCOLATE	0,85	1,45
EMPANADILLA ARGENTINA	2,20	2,45
EMPANADILLA ESPINACA	2,20	2,45
ENSAIMADA	1,10	1,80
ENSALADA MIXTA	2,75	3,15
ENSALADA VERDE	2,20	2,75
ENVASE GRANDE	0,35	0,40
ENVASE PEQUEÑO	0,25	0,25
ENVASE POSTRE TAKE AWAY	0,10	0,10
EXTRA PATATAS	1,15	1,15
FANTA LIMON LATA	1,35	1,35
FANTA LIMON PET 500ml	2,00	2,00
FANTA NARANJA LATA	1,35	1,35
FANTA NARANJA PET 500ml	2,00	2,00
FLAN	1,15	1,15
FRUTA DEL TIEMPO	0,95	1,35
FRUTA TROCEADA	1,15	1,45
GOURMET CHORIZO IBÉRICO	4,20	4,20
GOURMET JAMON IBÉRICO	4,30	4,65
GOURMET SALCHICHON IBÉRICO	3,80	4,20
HELADO CALIPPO	1,35	1,35
HELADO CORNETTO CHOCOLATE	1,70	1,70
HELADO CORNETTO NATA	1,15	1,15
HELADO MAGNUM	2,20	2,20
HELADO SANDWICH CORNETTO GO	1,70	1,70
HELADO SANDWICH NOCILLA	1,35	1,35
HELADO SOLERO	2,20	2,20

HELADO TARRINA	1,15	1,15
HOJALDRE RELLENO CABELLO DE	1,70	2,10
ANGEL	0,10	0,10
HONEST LIMON	1,70	1,70
INFUSION	0,75	1,25
INFUSION CON LECHE	1,00	1,25
INFUSION CON LECHE VASO GRANDE	1,00	1,25
25 CL	0,10	0,10
INFUSION ESPECIAL	1,20	1,70
KETCHUP SOBRE	0,30	0,40
MAGDALENA ARTESANA	0,85	1,45
MAGDALENA CHOCO SIN GLUTEN	1,70	1,70
MAGDALENA SIN GLUTEN	1,70	1,70
MAHONESA SOBRE	0,30	0,40
MEDITERRANEA VEGETAL	3,80	4,10
MENU DIARIO	6,45	8,20
MONTADITO DE LOMO	2,75	2,75
MONTADITO POLLO PCHA	2,75	2,75
MOSTAZA SOBRE	0,30	0,40
MUFFINS VARIADOS	1,10	1,90
NAPOLITANA CHOCOLATE	1,10	1,80
NAPOLITANA CREMA	1,10	1,80
NESTEA LATA	1,35	1,70
NESTEA PET 500ml	2,00	2,00
PALMERA	1,70	2,10
PAN	0,35	0,40
PAN S/GLUTEN	0,95	0,95
PATATAS CHIPS PREMIUM	1,15	1,70
PATATAS CHIPS VEGETALES	1,70	1,70
PAUSA CIOK S/GLUTEN	1,70	1,70
PEPITO CREMA	1,10	1,80
PICOS INDIVIDUAL	0,35	0,40
PINCHO DE TORTILLA	1,65	2,55
PINCHO DE TORTILLA RELLENA	2,20	2,85
PORCION DE ACEITE	0,30	0,40
PORCION DE TOMATE	0,40	0,40
PORCION MANTEQUILLA	0,30	0,40
PORCION MERMELADA	0,30	0,40
PORCION MIEL	0,40	0,40
PORCION PATE	0,40	0,40
PORCION SOBRASADA	0,40	0,40
POSTRES CASEROS	1,15	1,70
RÚSTICO TORT+PATA+PIMIEN	2,40	2,85
SANDWICH ENVASADO	1,70	2,75
SANDWICH MIXTO	1,70	3,60
SANDWICH MIXTO CON HUEVO	4,10	4,10
SANDWICH VEGETAL	3,10	3,80
SERRANITO	5,40	5,60
SERRANITO + LATA REFRESCO	5,65	6,15
SNECKEN PASAS	1,10	1,80
SPRITE BOTELLA 50 cl	2,00	2,00
SUPLEMENTO BEBIDA 500cl	0,65	0,65
SUPLEMENTO BOCADILLO	0,40	0,65

SUPLEMENTO FIAMBRE	0,65	0,65
SUPLEMENTO TAKE AWAY	0,20	0,20
TAPAS ESPECIALES	2,05	2,75
TAPAS NORMALES	1,65	2,55
TARTAS VARIADAS	2,35	2,55
TINTO DE VERANO	1,15	1,60
TONICA LATA	1,35	1,35
TOSTA PREMIUM	2,30	2,90
TOSTADA PORCION	0,75	1,50
TOSTADA SERRANO	1,85	2,55
TOSTADA SIN GLUTEN PORCION	0,95	1,80
TOSTADA SIN GLUTEN SERRANO	2,05	2,75
TOSTADA SIN GLUTEN YORK	1,85	2,55
TOSTADA YORK	1,65	2,35
VASO DE LECHE 20 cl	1,00	1,25
VASO DE LECHE TUBO	1,45	1,45
VASO GAZPACHO	2,35	2,40
VINO RIOJA	1,15	1,60
YOGHOURT	0,95	1,35
ZUMO DE NARANJA.	0,30	0,40
ZUMO NARANJA JENGIBRE*	2,40	2,75
ZUMO NARANJA NATURAL	1,70	2,00
ZUMOS VIDA	1,35	1,35

ANEXO III

LOKA 87 INVENTARIO MOBILIARIO
01/05/2023 FECHA:

CANTIDAD	MOBILIARIO	DESCRIPCION	IMPORTE
1	Maquina de hielo	FABRICADOR CUBITO Características: Dimensiones: 500 x 580 x 690 mm Capacidad: de almacén 16 Kg ; producción 42 Kg (21cubitos ciclo) Propiedades: Condensación por aire Acabados: Medidas cubitos 430 x 440 x 400 mm, 42 gr. Voltaje: 230 V/50 Hz Potencia eléctrica: 0.34 Kw Cubito compacto de alta calidad aplicable para el sector de la restauración.Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro. Extrior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S. Cuba y puerta en ABS alimentario. Medidas sin patas, altura pata regulable +/-110 -150 mm. Producción en condiciones optimas, temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C. Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm. Gas refrigerante R404a.	2.456,00 €
2	Carros de recogida	1 CARRO SELF 1X24 CERRA/2 COLUMNA X 12) Modelo: CARRO Dimensiones: 93 x 62 x 170 mm Altura: 1700.0 mm Material: ACERO INOXIDABLE Características: 1 x 24 bandejas. 2 cuerpos	2.196,00 €
2	Carros camareras	CARRO DE SERVICIO FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 18/10. ESTANTES MUY ROBUSTOS POR SU DISEÑO MEDIANTE EMBUTICIÓN Y PERFIL PERIMETRAL PLEGADO. CARGA MÁXIMA REPARTIDA POR	1.188,00 €
1	Cortafiambre	CORTADORA Cortadora profesional con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla. Transmisión por engranaje. · Cortadoras totalmente fabricadas con aluminio altamente pulido y protegidas de la oxidación anódica. · Afilador de precisión incorporado. · Cuchilla cóncava forjada de cromo duro. · Transmisión por engranaje. · Fácil selección del espesor de corte. · El carro se desliza mediante rodamientos. · Cortadora profesional con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla. · Motor ventilado de gran potencia. Componentes en contacto con los alimentos totalmente desmontables para facilitar la limpieza.	3.154,00 €
1	Horno vapor	HORNO MIXTO ELECTRICO PARA 20 GN 1/1 CON CARRO Horno mixto programable. Con generador de vapor por boiler, con sistema self cooking center Capacidad para hasta 20 GN 1/1. Con kit de lavado automatico. Dimensiones: 879 x791 x1782 mm	21.940,00 €
1	Freidora Doble	FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22 +22 LITROS Freidora construida en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Cubas estampadas y soldadas al plano, anchas zonas de escurrido y decantación aceite; en dotación cada cuba: 2 cestos y 1 tapa. Mandos mecanicos. Control temperatura por termostato 100-185°C. Quemadores tubulares en la cuba. Encendido electrónico por tren de chispas, control de la llama piloto por IONIZACIÓN, termostato de seguridad. Dimensiones: 800 x920 x900 mm Electricidad: 0,05 kW 230 V 50/60 Hz Gas: 42 kW Ø	6.488,00 €

1	Sarten Basculante	SARTÉN VOLCABLE AUTOMÁTICO A GAS 125 L Construida en acero inox 18-10 con espesor 20/10. Cuba en AISI304 espesor 20/10 completamente redondeada. Fondo en acero AISI304 espesor 10 mm. Calentamiento con quemador integrado en la cuba. Control temperatura con termostato 100-270°C con doble limitado Dimensiones: 1200 x920 x750 mm	8.860,00 €
22	Mesas Bajas	Suministro, transporte, descarga y montaje de mesa TAPIES MESA BAJA PIE CENTRAL HIERRO COLOR NEGRO TAPA MADERA PINO FLANDES GROSOR 4CM L70x70CM	5.830,00 €
3	Mesas Altas	Mesas altas especiales Mesas altas especiales de medidas 2000x600x1400. Acaabdo en melamina. Estructura metálica en hierro	5.448,00 €
88	Sillas	Silla Cruz Bicolor Blanco Standard Silla Cruz Roble Silla Nevada Suministro, transporte, descarga y montaje Bambó Blau.	6.120,00 €
12	Taburetes	Taburete BAR Suministro, transporte, descarga y montaje de taburete BAR Roble con respaldo de Bambó Blau.	1.445,00 €
5	Fregaderos		
1	Camara de congelación	EQUIPO FRIGORIFICO PARA REGIMEN DE CONGELACION (-20 A -25°C) PARA IR COLOCADO A UNA DISTANCIA MAXIMA DE 20 METROS DESDE EL EVAPORADOR. Electricidad: 2,45 kW 400 V 50 Hz KIT SEGURIDAD PARA CAMARA DE CONGELACION CON HACHA Y KIT DE ALARMA PARA HOMBRE ENCERRADO CON SIRENA AL EXTERIOR.	6.538,00 €
4	Camara frigorifica Positiva	EQUIPO FRIGORIFICO PARTIDO PARA CAMARA DE CONSERVACION EQUIPO FRIGORIFICO PARA REGIMEN DE CONSERVACION (+0 A +5°C) PARA IR COLOCADO A UNA DISTANCIA MAXIMA DE 20 METROS DESDE EL EVAPORADOR. Electricidad: 2,45 kW 400 V 50 Hz	18.216,00 €
1	Conjunto Lavado	GRIFERIA CON PLECO-DUCHA EXTRAIBLE Y CAÑO INTERMEDIO PARA LLENADO DE CUBA CON PALANCA SANITARIA. REGULADORES DE CAUDAL INDEPENDIENTES AGUA FRIA/CALIENTE. MANGO DUCHA EN POLICARBONATO CON PALANCA DE ACCIONAMIENTO CON TOPE DE SUJEION PARA EVITAR TENER QUE ACCIONAR CONTINUAMENTE LA PALANCA DURANTE UN USO PROLONGADO. LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE NUEVO SISTEMA DE LAVADO CON BOMBA DE DOBLE FLUJO DE ALTA POTENCIA Y BRAZOS CON BOQUILLAS DE TIPO "CATERPILLAR" DE CHORRO ESTABILIZADO. LAVADO CONCENTRADO CON EFECTO "CEPILLO HIDRAULICO". PRELAVADO INTENSO EFECTUADO MEDIANTE UN POTENTE SISTEMA DE LAVADO SIMILAR AL DEL MODULO DE LAVADO. GUÍAS LATERALES PARA TRANSPORTAR LAS CESTAS QUE DEJAN COMPLETAMENTE LIBRE LA PARTE CENTRAL. SISTEMA DE SECADO (OPCIONAL) CON UN NUEVO DISEÑO, POTENCIADO Y DOTADO CON CIRCUITO DE DESCARGA DEL AGUA RESIDUAL. GRACIAS A LOS PROGRAMAS DE LAVADO ESPECIALES (HASTA CUATRO) CON DIFERENTES TEMPERATURAS Y CONSUMOS ESPECIFI COS. EL AMPLIO PASO ÚTIL DE 45 CM PERMITE LAVAR GRASERAS, BANDEJAS Y OBJETOS DE GRANDES DIMENSIONES. LOS SISTEMAS DE ADAPTACIÓN DEL CONSUMO PERMITEN MANTENER INVARIADA NO SOLO LAS PRESTACIONES SINO TAMBIÉN LA EFI CIENCIA DEL LAVADO CUANDO SE CAMBIA PROGRAMA. RECUPERACIÓN DEL CALOR DEL VAPOR DESCARGADO OPCIONAL. GRACIAS A SU FABRICACIÓN INTRINSECAMENTE LIMPIA CON CUBAS TOTALMENTE ESTAMPADAS, CÁMARA DE LAVADO SIN TUBOS INTERNOS Y CORTINAS DE SEPARACIÓN AMOVIBLES. REALIZADAS CON MATERIAL HIGIÉNICO. FILTROS DE LA CUBA INTEGRALES, DOBLE FI LTRO DE SEGURIDAD EN LA ASPIRACIÓN DE LA BOMBA Y TRIPLE FI LTRO DE CAJÓN (OPCIONAL EN EL MODELO 31-10) PARA MANTENER LIMPIA EL AGUA DE LA CUBA INCLUSO DESPUÉS DE UN USO INTENSO. LAS AMPLIAS PUERTAS CON CONTRAPESO Y TOPE DE SEGURIDAD Y LAS GUÍAS LATERALES DE. FABRICACIÓN CON DOBLE PARED INTEGRAL (CON PUERTAS AISLADAS TÉRMICAMENTE) PARA REDUCIR LA DISPERSIÓN TÉRMICA Y EL RUIDO. TEMPERATURA DE LAVADO 60°C TEMPERATURA DE ACLARADO 82°C PRODUCTIVIDAD 60 - 120 CESTAS/HORA CONSUMO DE ACLARADO 160 LITROS/HORA - 1.3-2.7 LITROS/CESTA. Dimensiones: 1150 x770 x1615 mm MODULO DE SECADO PARA TOPTech PERMITE SECAR RAPIDA Y OPTIMANTE LAS VAJILLAS, DE MANERA QUE PUEDEN SER INMEDIATAMENTE PUESTAS EN ORDEN PARA SU USO. Dimensiones: 600 x770 x1775 mm RECUPERADOR DE VAHOS PARA TOPTech PERMITE LA REDUCCION DE CANTIDAD DE VAPOR EMITIDA EN EL AMBIENTE CONDENSANDO SU MAYOR PARTE MEDIANTE LA ACCION DE UN SISTEMA DE INTERCAMBIO DE CALOR Y ALTAS PRESTACIONES INTALADO EN EL ESPACIO POR ENCIMA DE LA MAQUINA. Dimensiones: 250 x250 x210 mm SUPLEMENTO RESISTENCIA CALDERIN PARA NEOTECH Y PROTECH Electricidad: 9,5 kW 400 V 50 Hz	24.210,00 €
3	Mesa de trabajo	MESA DE TRABAJO MURAL GAMA 700 CON ESTANTE ENCIMERA Y ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE AISI 304 18/10 CON OMEGAS DE REFUERZO Y ACABADO SATINADO. FRONTAL DE 65 MM EN PUNTO REDONDO, TOTALMENTE SOLDADO. PATAS EXTENSIBLES PARA ELEVAR LA ALTURA DE LA MESA A 900 MM. ESTRUCTURAS DESMONTABLES PARA FACILITAR SU TRANSPORTE Y ALMACENAJE. PETO POSTERIOR DE 100 MM EN PUNTO REDONDO SANITARIO, TOTALMENTE SOLDADO. Dimensiones: 1700 x700 x850 mm	2.307,00 €

2	Baño Maria	Módulo self Baño Maria, con pasabandejas y reserva caliente	
1	Conjunto de Estanteria	ESTANTERIA COMPLETA DE DURALY POLIP. 4 NIVELES ESTRUCTURA CONSTRUIDA EN DURALUMINIO ANODIZADO DE 20 MICRAS. ESTANTES CON PARRILLAS AUTOVENTILADAS, AMOVIBLES Y LAVABLES EN LAVAVAJILLAS, DE POLIPROPILENO Y DESMONTABLES CON LA MANO. DE ALTA RESISTENCIA Y LIGERAS DE PESO.ESTANTES FACILMENTE REGULABLES EN ALTURA CADA 150 MM. CON PIES REGULABLES EN ALTURA. IDEAL PARA EL ALMACENAJE CUMPLIENDO TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y CON HOMOLOGACION NF. LAS DE FONDO 370 MM SON COMBINABLES CON RECIPIENTES GN 1/1. Dimensiones: 1045 x470 x1700 mm	369,00 €
4	Conjunto de Estanteria	ESTANTERIA COMPLETA DE DURALY POLIP. 4 NIVELES ESTRUCTURA CONSTRUIDA EN DURALUMINIO ANODIZADO DE 20 MICRAS. ESTANTES CON PARRILLAS AUTOVENTILADAS, AMOVIBLES Y LAVABLES EN LAVAVAJILLAS, DE POLIPROPILENO Y DESMONTABLES CON LA MANO. DE ALTA RESISTENCIA Y LIGERAS DE PESO.ESTANTES FACILMENTE REGULABLES EN ALTURA CADA 150 MM. CON PIES REGULABLES EN ALTURA. IDEAL PARA EL ALMACENAJE CUMPLIENDO TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y CON HOMOLOGACION NF. LAS DE FONDO 370 MM SON COMBINABLES CON RECIPIENTES GN 1/1. Dimensiones: 1980 x470 x1700 mm	2.620,00 €
2	Lavamanos de Pie	LAVAMANOS CON PULSADOR DE PIE CONSTRUCCION EN ACERO INOXIDABLE CALIDAD 18/10 AISI-304. CON UN SENO CIRCULAR EMBUTIDO DE 360 MM DE DIAMETRO Y 180 MM DE PROFUNDIDAD.CON PETO POSTERIOR ELEVADO DE 25 MM DE ALTURA FORMANDO RADIO DE 10 MM CON LA ENCIMERA, PARA CONSEGUIR UNA SUPERFICIE MAS LIMPIA Y EVITAR EL CONTACTO DE LOS PRODUCTOS CON LA PARED. DESAGUE DE GRAN TAMAÑO PARA FACILITAR LA RAPIDA EVACUACION DE LIQUIDOS. CON VALVULA DE DESAGÜE INCORPORADO EN SU PARTE INFERIOR, UNA ESTRUCTURA CERRADA EN ACERO INOX QUE OCULTA LAS CONEXIONES Y PEGADO AL SUELO INCORPORADO UN PULSADOR DE PEDAL QUE EN FUNCION DE LO QUE SE APRIETE, EL AGUA SALE MAS CALIENTE O MAS FRIA. Dimensiones: 400 x400 x900 mm	1.200,00 €
1	Equipo Frio Sala Preparaciones	EQUIPO FRIGORIFICO PARA REGIMEN DE CUARTO FRIO (+8 A +15°C) PARA IR COLOCADO A UNA DISTANCIA MAXIMA DE 20 METROS DESDE EL EVAPORADOR. Mod. IMC07 CENTRAL PVP: € 5.925,00	5.925,00 €
1	Mesa de trabajo central con ruedas	MESA DE TRABAJO MURAL GAMA 700 CON ESTANTE Y RUEDAS ENCIMERA Y ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE AISI 304 18/10 CON OMEGAS DE REFUERZO Y ACABADO SATINADO. FRONTAL DE 65 MM EN PUNTO REDONDO, TOTALMENTE SOLDADO. PATAS EXTENSIBLES PARA ELEVAR LA ALTURA DE LA MESA A 900 MM. ESTRUCTURAS DESMONTABLES PARA FACILITAR SU TRANSPORTE Y ALMACENAJE. PETO POSTERIOR DE 100 MM EN PUNTO REDONDO SANITARIO, TOTALMENTE SOLDADO. Dimensiones: 1600 x700 x850 mm	1.111,00 €
1	Campana	CAMPANA MURAL INVERTIDA PARA 12 FILTROS PARA MOTOR A DISTANCIA CONSTRUCCION EN ACERO INOXIDABLE CON ANGULOS RECTOS CON PERFIL DE AGUAS PERIMETRAL CON PORTAFILTROS PARA HASTA 12 FILTROS CON REGULACION DE CAUDAL INDEPENDIENTE POR CADA FILTRO Dimensiones: 6500 x1300 x600 mm	11.888,00 €
1	Sistema de extincion automatico	SUMINISTRO Y MONTAJE DE SISTEMA CONTRA INCENDIOS A TRAVES DE CAMPANA EXTRACTORA Suministro e instalación de sistema Protech-K 2260 Instalación de Sistema de Extinción de incendios para cocinas mod. Protech-K 2260 compuesto por: -1 sistema de extinción de incendios mediante carbonato potásico, instalado en cocina; depósito de acero de 25L. Cargado con agente extintor ProtechEX, con presión incorporada y certificación CE, manómetro, Dispositivo tensor, controlador mecánico de activación. -1 Sistema de distribución de agente extintor de bajo PH a base de tubería de acero inoxidable con uniones por presión. -1 Conjunto de boquillas seleccionadas según actuación sobre 1º, 2º ó 3º Nivel de seguridad. (Conductos, plenum y aparatos de cocción). -1 Conjunto de detectores térmicos tipo fusibles con certificado UL tarados a la temperatura adecuada. -Sistema de protección de cable del acero inoxidable para el sistema de detección de tubo de acero inoxidable blindado con sus correspondientes codos polea con dispositivo de rodamientos para cambios de dirección a 90º. -Sistema de disparo manual para actuación a voluntad con su mecanismo de tiro bajo tubo de acero inoxidable.	4.900,00 €