



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA DEL SERVICIO DE COCINA Y MANUTENCIÓN DE PACIENTES Y PROFESIONALES AUTORIZADOS DE GUARDIA Y LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA EL HOSPITAL DE MONTILLA Y EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN DE PUENTE GENIL, INTEGRADOS EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA SUR DE CÓRDOBA, Y PARA EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN VALLE DE GUADIATO, INTEGRADO EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA NORTE DE CÓRDOBA, PERTENECIENTES A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÓRDOBA (PA 8/25)

1. Desarrollo del servicio de cocina y cafetería.....	3
1.1. Objeto.....	3
1.2. Normativa legal y requisitos aplicables.....	4
1.3. Descripción de la operativa del servicio.....	4
1.3.1. Gestión del aprovisionamiento.....	5
1.3.2. Dietas de pacientes.....	6
1.3.3. Distribución de las comidas a los pacientes.....	8
1.3.4. Menús de cafetería.....	9
1.3.5. Precios de cafetería.....	10
1.3.6. Alcohol, tabaco y máquinas recreativas y de juego o azar.....	10
1.3.7. Horarios del servicio de cocina y de cafetería.....	10
1.3.8. Condiciones específicas del servicio de cocina y cafetería.....	11
1.3.9. Gestión de cocina y cafetería con criterios ecológicos.....	11
1.3.10. Calidad.....	12
1.3.11. Limpieza y control de plagas.....	12
1.3.12. Instalaciones, equipamiento, mobiliario, material y menaje.....	14
1.3.13. Inversiones requeridas.....	16
1.3.14. Memoria Funcional e Informe mensual de actividad de servicio.....	16
1.3.15. Continuidad del servicio.....	17
1.3.16. Agua, agua caliente sanitaria, electricidad, gas y teléfono.....	17
1.3.17. Recursos Humanos.....	18
1.3.18. Uniformidad, higiene y comportamiento del personal.....	21
2. Permisos autorizaciones y licencias.....	22
3. Obligaciones generales del adjudicatario.....	23
3.1. Dirección, gestión y control del servicio.....	23
3.2. Gestión de personal.....	24
4. Relaciones entre los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato, y el adjudicatario.....	24
4.1. Responsable del contrato de los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato.....	24
4.2. Responsable técnico del adjudicatario.....	25
4.3. Disciplina interna en el lugar de trabajo.....	26
5. Seguridad e higiene (prevención de riesgos laborales).....	27
6. Obligaciones laborales del adjudicatario.....	30
7. Obligaciones medioambientales del adjudicatario.....	31
7.1. Compromiso de ahorro energético.....	34
8. Red Andaluza de Servicios Sanitarios Libres de Humo (RASSLH).....	35
9. Proactividad y gestión esperada del adjudicatario.....	35
10. Vigilancia e inspección.....	35
11. Listado de Anexos.....	36



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

1. Desarrollo del servicio de cocina y cafetería.

El presente pliego recoge la metodología de trabajo para la contratación mixta del servicio de cocina y manutención de pacientes y profesionales autorizados de guardia y la concesión del servicio de cafetería para los Hospitales de Montilla y de Alta Resolución de Puente Genil, integrados en el Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba (AGSSC), y para el Hospital de Alta Resolución del Valle del Guadiato, integrado en el Área de Gestión Sanitaria Norte de Córdoba (AGSNC), en adelante Hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato, pertenecientes a la Central Provincial de Compras de Córdoba, conforme a las siguientes Agrupaciones y Lotes:

1. AGRUPACIÓN 1: (lote 1 Hospitales Montilla y lote 2 Hospital Alta Resolución de Puente Genil) Ambos hospitales pertenecientes al Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba.

Esta Agrupación está configurada por los siguientes Lotes:

Lote 1 Hospital de Montilla

Con las siguientes prestaciones:

Servicio de manutención, con:

Desayuno de pacientes del Hospital de Montilla.

Almuerzo de pacientes del Hospital de Montilla.

Merienda de pacientes del Hospital de Montilla.

Cena de pacientes del Hospital de Montilla.

Desayuno profesionales autorizados de guardia del Hospital de Montilla.

Almuerzo profesionales autorizados de guardia del Hospital de Montilla.

Cena profesionales autorizados de guardia del Hospital de Montilla.

Productos alimenticios extra pacientes del Hospital de Montilla.

Cuota fija del Hospital de Montilla.

Concesión del servicio de cafetería

Lote 2 Hospital de Alta Resolución de Puente Genil

Con las siguientes prestaciones:

Servicio de manutención, con:

Desayuno de pacientes del hospital de Puente Genil.

Almuerzo de pacientes del hospital de Puente Genil.

Merienda de pacientes del Hospital de Puente Genil.

Cena de pacientes del Hospital de Puente Genil.

Desayuno profesionales autorizados de guardia del Hospital de Puente Genil.

Almuerzo profesionales autorizados de guardia del Hospital de Puente Genil.

Cena profesionales autorizados de guardia del Hospital de Puente Genil.

Productos alimenticios extra pacientes del Hospital de Puente Genil.

Cuota fija del Hospital de Puente Genil.

Concesión del servicio de cafetería

Lote 3: Hospital Alta Resolución Valle del Guadiato, pertenecientes al Área de Gestión Sanitaria Norte de Córdoba.

Con las siguientes prestaciones:



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

Servicio de manutención, con:

Desayuno de pacientes del Hospital Valle del Guadiato.

Almuerzo de pacientes del Hospital Valle del Guadiato.

Merienda de pacientes del Hospital Valle del Guadiato.

Cena de pacientes del Hospital Valle del Guadiato.

Desayuno profesionales autorizados de guardia del Hospital Valle del Guadiato.

Almuerzo profesionales autorizados de guardia del Hospital Valle del Guadiato.

Cena profesionales autorizados de guardia del Hospital Valle del Guadiato.

Productos alimenticios extra pacientes del Hospital Valle del Guadiato.

Cuota fija del Hospital Valle del Guadiato.

Concesión del servicio de cafetería

Asimismo, en este documento y en cada uno de los apartados, se regula y define el alcance y condiciones que habrá de regir en la contratación mixta especificada anteriormente.

1.1. Objeto.

El objeto principal del servicio de cocina y manutención de pacientes y profesionales autorizados de guardia, y la concesión del servicio de cafetería en los Hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato, es la gestión integral de los mismos, dirigidos tanto a los pacientes, acompañantes, visitantes y usuarios, como al propio personal de los centros.

Este servicio de cocina y concesión de cafetería será dimensionado y prestado por el adjudicatario bajo su plena responsabilidad, de tal forma que garantice a los hospitales un servicio óptimo de cocina y cafetería a todos los destinatarios del mismo relacionados en el epígrafe anterior.

Esta obligación principal es la que los hospitales entienden como objeto básico para el desempeño de este servicio, por lo que cualquier vulneración de este objeto vulnera directamente el contrato. El desarrollo de epígrafes posteriores constituye la descripción y obligaciones subordinadas a esta obligación principal del adjudicatario.

En esta gestión se encuentran incluidos, los siguientes cometidos:

- La gestión del aprovisionamiento que, en todo caso, será supervisada por el/los responsable/s de este contrato, con la finalidad de verificar la calidad y normativa alimentaria aplicable a todos los suministros alimentarios, y su conservación, con especial atención a los conservados en frío.
- El control de los listados de dietas completas diarias, según habitaciones, pacientes y tipos de dieta-
- La manipulación y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de las dietas para pacientes (desayuno, almuerzo, merienda y cena) y de los menús para profesionales y usuarios, garantizando una alimentación sana y equilibrada.
- El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales por pacientes.
- La distribución de las comidas a las zonas de hospitalización que se indiquen, comida de personal de atención continuada y otros servicios que se determinen por la Dirección de cada uno de los hospitales objeto de este contrato, incluido en todo caso el mantenimiento de los stocks de seguridad existentes en los oficios de las zonas de hospitalización.
- El lavado posterior de vajilla, menaje, bandejas y carros en la cocina.
- Las actuaciones encaminadas a la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos por parte de los agentes que intervienen a lo largo de toda la cadena alimentaria, mediante una gestión eficiente de los recursos y del desperdicio alimentaria en cada uno de los eslabones, garantizando la seguridad alimentaria y la trazabilidad, así como un sistema alimentario responsable en la línea de las pautas marcadas por la Agenda 2030 y por la



normativa actual en esta materia (Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario).

- La concesión del servicio de cafetería-restauración. La limpieza general y mantenimiento de las instalaciones, equipamiento, mobiliario y medios materiales de las dependencias destinadas a cocina y cafetería, de manera que se cumpla con los requisitos establecidos en el presente pliego y con las calidades y servicios requeridos, siempre en consonancia con el cumplimiento de la normativa vigente al respecto, y al plan establecido de Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- La gestión informática de los servicios de alimentación y cafetería-restauración.
- La formación del personal perteneciente a cada uno de los hospitales objeto de este contrato que en los términos que describe el presente pliego lo haga necesario.

1.2. Normativa legal y requisitos aplicables.

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, comedores colectivos, ordenanzas municipales o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la contratación, tal y como queda expresado en este pliego de prescripciones técnicas.

Igualmente, y en atención a la singularidad del servicio y realización del servicio objeto de la presente contratación, el personal de la empresa que resulte adjudicataria deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos.

Junto a ello, el adjudicatario habrá de cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato.

Todos los costes derivados del cumplimiento de cualquier requisito legal aplicable serán por cuenta del adjudicatario.

En cualquier caso, si el adjudicatario no realiza los trabajos para dar cumplimiento a cualquier requisito legal aplicable según las condiciones estipuladas en el presente pliego, el responsable o responsables del contrato propondrá la imposición de penalizaciones conforme al régimen establecido en el PCAP, que serán impuestas por el órgano de contratación.

1.3. Descripción de la operativa del servicio.

La adjudicataria no podrá hacer uso en sus relaciones comerciales, laborales, o cualquier otra, del nombre de los centros hospitalarios, ni del Servicio Andaluz de Salud sin autorización previa. Asimismo, se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del centro sin la correspondiente autorización.

Asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

El adjudicatario deberá poner a disposición de los Hospitales objeto de este contrato, un servicio de dietética que atienda cualquier necesidad planteada por el centro en horario de mañana y tarde, los 365 días del año. Las dietas servidas a pacientes serán supervisadas constantemente por este servicio de dietética. Cualquier duda que pudiera surgir desde el punto de vista de la nutrición o dietéticos, tendrá que ser resuelto por el servicio de dietética.

La gestión integral del servicio de alimentación incluirá el trabajo de recuento de solicitudes de dietas, teniendo que rellenar las fichas dietéticas para su reparto, así como la realización diaria



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

del resumen de dietas y extras de alimentación a cada una de las unidades de los hospitales que correspondan.

El adjudicatario será responsable de su reparto asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura, presentación y puntualidad.

En la gestión operativa del servicio de cocina y manutención de pacientes y profesionales autorizados de guardia, así como en la gestión operativa de la concesión del servicio de cafetería, el adjudicatario tendrá en cuenta, toda la normativa que le es de aplicación, en relación con las actuaciones encaminadas a la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos por parte de los agentes que intervienen a lo largo de toda la cadena alimentaria, mediante una gestión eficiente de los recursos y del desperdicio alimentaria en cada uno de los eslabones, garantizando la seguridad alimentaria y la trazabilidad, así como un sistema alimentario responsable en la línea de las pautas marcadas por la Agenda 2030 y por la normativa actual en esta materia (Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario).

El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario. Carteles u otros similares requerirán permiso previo de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, aunque éstos vayan destinados al recinto de cafetería o cocina.

El adjudicatario también será responsable de las acciones u omisiones de su personal en relación con la uniformidad, puntualidad, compostura y atención al público y personal de los centros, defectos en la prestación del servicio y, en general, cuantos hechos puedan ser constitutivos de falta.

1.3.1. Gestión del aprovisionamiento.

La gestión del aprovisionamiento será competencia de la empresa adjudicataria. No obstante, esta gestión será supervisada por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, quien tendrá la suficiente autoridad para someter a control la calidad de los productos adquiridos por el adjudicatario.

La adjudicataria se responsabilizará de la gestión de compras, atención a proveedores, recepción, registro de trazabilidad, control de alérgenos, almacenamiento, conservación y suministro de los víveres necesarios para la elaboración de cada una de las ingestas (desayuno, almuerzo, merienda, cena) y así mismo de la prestación del servicio, en las condiciones y horarios establecidos en cada centro, todo ello según los documentos del Sistema de Gestión de la Calidad de cada centro. La trazabilidad completa de todas las materias primas, ingredientes, productos y alimentos que se empleen para cualquier elaboración, deberá quedar registrada en el programa informático implantado. Como mínimo, deberán registrarse los datos de: producto, marca, proveedor, albarán/factura, kilos entregados por plato, temperatura, lote externo e interno si lo tiene, alérgenos, fecha de caducidad o consumo preferente y origen para leche, miel, frutas y hortalizas, pescado, aceite de oliva, vino, huevos y bebidas espirituosas. Para carnes de vacuno, ovino, caprino y aves, además de todo lo anterior, también es obligatorio registrar el lugar de nacimiento, cría y sacrificio.

Para el adecuado control del registro de trazabilidad y control de alérgenos, el adjudicatario dará acceso a los Hospitales al programa informático que utilice, para su consulta.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

Los proveedores que a su vez suministren a la adjudicataria, deberán contar con la aprobación del Hospital, para lo cual deberán estar certificados.

Se valorará que los proveedores del licitador estén certificados mediante norma específica de seguridad alimentaria: UNE EN ISO 22000:2018 o cualquier otra norma similar o equivalente avalada por una Sociedad Científica reconocida por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

Los responsables designados por los centros destinatarios del servicio, ejercerán las funciones de control e inspección del cumplimiento de la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos de los propios Hospitales mediante auditorías a la empresa adjudicataria y a sus proveedores, recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, desinfección y desinsectación y desratización, así como el cumplimiento del Sistema APPCC.

Teniendo que facilitar los registros que evidencien el correcto funcionamiento y aplicación de acciones correctoras, en caso que sea necesario, de las cámaras de conservación de materias primas.

La DIRECCION DE LOS HOSPITALES establecerá los controles que estime convenientes sobre los stocks de alimentos almacenados, exigiendo que la cantidad mínima sea suficiente para hacer frente durante quince días a cualquier eventualidad en el suministro.

En cuanto al almacenaje de alimentos, será gestionado en su totalidad por cuenta del adjudicatario.

1.3.2. Dietas de pacientes.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria se someterán a las prescripciones contenidas en la normativa legal vigente que sea de aplicación y, en particular, en el código alimentario español.

La empresa adjudicataria confeccionará las dietas de pacientes y sus correspondientes derivaciones terapéuticas en colaboración con la Dirección de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. Las indicaciones de ésta se tendrán especialmente en cuenta para la confección de las dietas y sus derivaciones terapéuticas.

El adjudicatario estará obligado a la elaboración del Manual de Dietas de Pacientes en el primer mes de prestación del servicio y entregarlo a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. Este Manual de Dietas de Pacientes recogerá exhaustivamente el contenido de las dietas y sus derivaciones terapéuticas a suministrar, tanto en primavera/verano como en otoño/invierno, incluyendo fichas completas de platos (ingredientes, gramajes elaboración, características nutricionales, aportación calórica, fotos, etc.).

La rotación de dietas de pacientes se realizará de tal manera que se evite en todo caso la repetición de platos en, al menos, 15 días.

La empresa adjudicataria entregará, en el almuerzo y en la cena, una pieza de pan de, al menos, 45 gr. (envasado individualmente) y una botella de agua con una capacidad mínima de 50 cl. por paciente y, cuando sea preceptivo por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, también por acompañante. También se aceptará, como alternativa a las dos botellas diarias de 50 cl., una botella de 1,5 l. diaria, que se entregará al paciente en la primera ingesta del día tras su ingreso.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

Asimismo, el adjudicatario estará obligado a servir dietas basales especiales, al menos, en la cena de Nochebuena, en el almuerzo de Navidad, en la cena de Fin de Año, en el almuerzo de Año Nuevo, en el almuerzo y merienda del día de Reyes y en el almuerzo del día de Andalucía. Por estas dietas basales especiales no repercutirá a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES coste adicional alguno.

La alimentación que se prepare en los hospitales deberá proporcionar una comida agradable y completa a los pacientes, en cantidad suficiente, teniendo en cuenta sus gustos, costumbres y creencias religiosas. Por otra parte, con objeto de responder a la prescripción facultativa, deberá ser adecuada al estado nutricional y a la enfermedad del paciente.

Los alimentos que se utilicen para confeccionar las dietas diarias han de presentar:

- Calidad bromatológica mediante un control microbiológico desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- Calidad nutritiva (características nutricionales, gramaje, aportación calórica, etc.).
- Calidad en la elaboración, servido conforme a lo establecido en el código de dietas.
- Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).

Puede haber algunas dietas o derivaciones terapéuticas estándar u otras diferentes que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético o alimento especial, tales como los requisitos diabéticos de cinco ingestas diarias, alimentos exentos de gluten, lactosa, etc. El adjudicatario estará obligado a satisfacer estas necesidades especiales de los pacientes en las mismas condiciones en las que se atienden a pacientes sin estas prescripciones, no pudiendo repercutir coste adicional alguno a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES por estos conceptos.

Las dietas y sus derivaciones terapéuticas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniendo en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones de las reglamentaciones técnico-sanitarias para cada producto alimentario y alimenticio y en materia de higiene vigentes, así como a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitarias y de calidad, presentaciones, formatos de productos, porciones o pesos, programación de menús y tipos de dietas que establezcan los Centros.

La DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá realizar las inspecciones que considere oportunas sobre la forma de elaboración de las dietas, higiene y grado de limpieza existente en materiales y utensilios utilizados.

Asimismo, la DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en las dietas, teniendo derecho a reclamar modificaciones si a su criterio no se cumplieran los requisitos de cantidad y calidad exigibles, estando el adjudicatario obligado a realizar y asumir dichas modificaciones.

El adjudicatario deberá mantener un stock de productos para extras de pacientes, en frigoríficos o despensas de los centros, que será revisado por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, para garantizar su abastecimiento por el adjudicatario, quien será el encargado de su reposición.

Se consideran extras de pacientes aquellos alimentos que han de darse a los pacientes fuera de las cuatro ingestas principales diarias (desayuno, almuerzo, merienda y cena). Estos



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

productos obedecen a una lista concreta cuyos precios máximos se fijan en el documento al presente pliego "Anexo V. Alimentos extraordinarios".

1.3.3. Distribución de las comidas a los pacientes.

La distribución de las comidas a los pacientes (desayuno, almuerzo, merienda y cena) se hará desde la cocina de cada centro, donde se realiza el emplatado previo en bandejas individuales por paciente. Las bandejas deberán ser isotérmicas para garantizar el mantenimiento de la temperatura de la comida el máximo tiempo posible. Solo en el caso del Hospital de Montilla, no sería necesario el uso de bandejas isotérmicas por disponer de carros calientes.

Asimismo, las bandejas isotérmicas llevarán una compartimentación estanca adecuada para evitar, en lo posible, mezclas de temperaturas, olores y sabores entre los diferentes compartimentos de la misma. Los cubiertos irán junto con la bandeja, estuchados y deberán ser de acero inoxidable.

Las bandejas deberán incluir un sistema que permita identificar el nº de habitación, tipo de dieta y contenido. Este sistema debe garantizar la correcta identificación de las bandejas y evitar, en cualquier caso, el extravío o pérdida de dicha identificación.

La distribución de las comidas a los pacientes se hará hasta los lugares que designe la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, siendo responsabilidad del personal del adjudicatario la entrega y recogida de bandejas en dichos lugares. Para los acompañantes que designe la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, regirán las mismas condiciones.

El adjudicatario tendrá obligación de realizar el control y registro de temperaturas de los alimentos en la línea de emplatado (cocina) y en la entrega en la zona de hospitalización. Todos los registros de temperatura de los alimentos serán entregados a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES con carácter mensual.

El horario de distribución de las comidas a los pacientes será establecido por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES.

1.3.4. Menús de cafetería.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria se someterán a las prescripciones contenidas en la normativa legal vigente que sea de aplicación y, en particular, en el código alimentario español.

La empresa adjudicataria confeccionará los menús de cafetería en colaboración con la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. Las indicaciones de ésta se tendrán especialmente en cuenta para la confección de los menús de cafetería.

El adjudicatario estará obligado a la elaboración del Manual de Menús de Cafetería en el primer mes de prestación del servicio y entregarlo a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. Este Manual de Menús de Cafetería recogerá exhaustivamente el contenido de dichos menús, diferenciando entre primavera/verano y otoño/invierno, incluyendo fichas completas de los platos (ingredientes, gramajes elaboración, características nutricionales, aportación calórica, fotos, etc.).

La rotación de menús se realizará de tal manera que se evite en todo caso la repetición de los mismos en, al menos, 15 días.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

La empresa adjudicataria entregará en los menús, tanto de almuerzo como de cena, una pieza de pan de, al menos, 45 gr. y una lata de refresco con una capacidad mínima de 33 cl. o una botella de agua con capacidad mínima de 50 cl.

Asimismo, el adjudicatario deberá incluir en los menús diarios la opción de comida saludable, con alimentos bajos en calorías, evitando los fritos, etc. Se ubicará cartelería específica, indicando los platos que componen el menú saludable de cada día.

El adjudicatario estará obligado a servir al personal de los hospitales los menús especiales, al menos, en la cena de Nochebuena, en el almuerzo de Navidad, en la cena de Fin de Año, en el almuerzo de Año Nuevo, en el almuerzo del día de Reyes y en el almuerzo del día de Andalucía. Por estos menús especiales no se podrá repercutir coste adicional alguno a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES.

En los desayunos, almuerzos, meriendas y cenas que se dispensen en la cafetería, habrán de vigilarse las prescripciones especiales para usuarios que manifiesten ser celíacos, diabéticos, alérgicos a la lactosa o cualquier otro elemento condicionante de su dieta. Para ello, deberá mantenerse de un stock mínimo de productos que puedan satisfacer sus necesidades y que sean una alternativa a la oferta diaria de restauración, sin que estos usuarios perciban una merma en la calidad del servicio y alimentos que reciben.

Los menús de cafetería tendrán que estar correctamente preparados, condimentados y presentados teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. La DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá realizar las inspecciones que considere oportunas sobre la forma de elaboración de los menús, higiene y grado de limpieza existente en materiales y utensilios utilizados.

Asimismo, la DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en los menús, teniendo derecho a reclamar modificaciones si a su criterio no se cumplieran los requisitos de cantidad y calidad exigibles, estando el adjudicatario obligado a realizar y asumir dichas modificaciones.

1.3.5. Precios de cafetería.

El adjudicatario tiene derecho a percibir de los usuarios, como prestación a sus servicios, las tarifas de precios autorizadas.

El contratista estará obligado a tener expuesta y a la vista del público la relación de todos los productos disponibles a la venta y sus respectivos precios. El adjudicatario habrá de mantener precios diferenciados para público y personal.

Se adjunta al presente pliego el documento "Anexo IV. Tarifas cafetería", que recoge las tarifas de explotación de las cafeterías de los 3 centros hospitalarios, tanto de personal como de público, las cuales se estiman ajustadas a precio de mercado. Estas tarifas podrán ser ampliadas previa aprobación de la DIRECCIÓN DE LOS HOSPITALES.

Para el personal de los Hospitales que desee almorzar en los hospitales objeto del presente pliego sin tener la consideración de personal de guardia, se le aplicará el precio de personal (que correrá por cuenta de estos trabajadores). Asimismo, el adjudicatario estará obligado a facilitar un pequeño espacio dentro de los comedores reservados para el personal, en el cual,



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

los trabajadores de los Hospitales que lo deseen, podrán comer los alimentos que traigan cuyo origen sea ajeno a las cafeterías-cocinas de los hospitales.

1.3.6. Alcohol, tabaco y máquinas recreativas y de juego o azar.

Como regla general, queda prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas. En todo caso, la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, podrá modificar el régimen de venta de aquellas, haciendo menciones especiales para cerveza y vino.

Queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.

Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas, de juego o de azar.

1.3.7. Horarios del servicio de cocina y de cafetería.

Tanto el horario del servicio de cocina y alimentación a pacientes, como el horario del servicio de cafetería-restauración, se fijarán conforme a los criterios que por motivos organizativos o de cualquier otra índole sean establecidos por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, que podrá modificarlos en cualquier momento, si lo considera conveniente, previa comunicación al adjudicatario.

1.3.8. Condiciones específicas del servicio de cocina y cafetería.

En el desarrollo del servicio de cocina y cafetería se deberán atender los siguientes aspectos:

- Los sobrantes de comidas (hayan o no salido a la línea de servicio), no podrán aprovecharse en ninguna ingesta posterior, al considerarse que han podido estar expuestos a una contaminación microbiológica inaceptable (falta de protección, tiempo transcurrido desde elaboración, temperaturas inadecuadas de conservación), que debe implicar su desecho. Para su control, se cumplimentará a diario un registro de comidas desechadas.
- Para evitar proliferaciones microbianas, y salvo excepciones expresamente aprobadas por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, todos los platos se elaborarán en el mismo día de su consumo. Para el control de este aspecto, cada elaboración quedará registrada junto a los ingredientes empleados en un registro de producción.
- No se podrán utilizar materias primas ni productos que hayan superado su fecha de vida útil (fecha de caducidad o consumo preferente), ni aquellas que presenten un mal estado de conservación, aun estando en fecha.
- Ante la no presencia de un abatidor de temperaturas que asegure una correcta ultracongelación, no se podrá congelar alimentos ni materias primas, en especial el pan empleado en menús basales o dietas especiales.
- En función de la ocupación de pacientes, el horario de la producción de comidas deberá ajustarse al horario de distribución de las mismas. De esta forma, el adjudicatario estará obligado a minimizar el tiempo transcurrido entre la finalización de la elaboración de las comidas y su distribución a los pacientes, con el objetivo de que los alimentos lleguen en las mejores condiciones de calidad. Esta operativa es extensible al servicio de cafetería y a las comidas servidas para usuarios y personal de los Hospitales.
- Se deberá tener en cuenta, junto al resto de normativa que le es de aplicación, la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.



El incumplimiento de cualquiera de las condiciones específicas tendrá la consideración de falta muy grave y podrá ser objeto de rescisión de contrato conforme a lo estipulado en el pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP).

1.3.9. Gestión de cocina y cafetería con criterios ecológicos.

El adjudicatario estará obligado a la adopción de criterios ecológicos para la gestión de las cocinas y las cafeterías. A continuación, se exponen algunas acciones concretas a modo de ejemplo y sin carácter de exhaustividad:

- a) Alimentos:
 - Potenciar el uso de alimentos naturales y de alimentos de primera gama.
 - Favorecer los alimentos con etiquetado de elaboración ecológica.
 - Favorecer los menús basados en la dieta mediterránea (frutas y verduras).
 - Empleo de aceites de oliva en lugar de otros tipos de aceites.
 - Evitar al máximo los productos envasados y prefabricados.
- b) Preparación de los alimentos:
 - Evitar al máximo los fritos (y más con aceites reutilizados), favoreciendo los productos a la plancha.
- c) Embalajes de los alimentos:
 - Potenciar el uso de embalajes y recipientes reciclables especialmente en los productos líquidos y alimentos no envasados.
 - Evitar al máximo embalajes de PVC.
- d) Gestionar con los suministradores la retirada y recuperación de los embalajes.
- e) Residuos:
 - Disponer de un programa de gestión de residuos con clasificación y separación por tipos de residuos y gestión del sistema de almacenaje y retirada de los hospitales, así como sus sistemas de vertido o destrucción.

1.3.10. Calidad.

El adjudicatario correrá con los gastos de los controles bromatológicos, de calidad general y de limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse, a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios objeto del contrato, estos controles se realizarán mensualmente o cuando la DIRECCION DE LOS HOSPITALES los solicite.

El adjudicatario realizará cuantas pruebas sean necesarias para la calidad de las mercaderías que utiliza en la prestación de los servicios de alimentación, cocina y cafetería-restauración, para asegurar que éstas responden a las calidades exigidas en el presente pliego.

De los controles mencionados, el adjudicatario deberá proporcionar informes correspondientes según la frecuencia y forma que la DIRECCION DE LOS HOSPITALES le requiera.

El adjudicatario conservará congeladas las muestras de la comida servida por los servicios que gestiona en cantidad suficiente, un mínimo de 72 horas.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

Las inspecciones que realice la DIRECCION DE LOS HOSPITALES se llevarán a cabo ordinariamente con o sin el adjudicatario, intentando siempre producir los menores retrasos e interferencias posibles y no alterar la marcha general del trabajo.

La aprobación o renuncia de las inspecciones por parte de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES no eximirá al adjudicatario del cumplimiento de las garantías y responsabilidades establecidas en el presente pliego, en el contrato o en cualquiera de los restantes documentos contractuales.

1.3.11. Limpieza y control de plagas.

La limpieza de las cocinas y cafeterías y de los materiales necesarios para llevar a cabo el servicio, serán por cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente de un hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la DIRECCION DE LOS HOSPITALES y a lo establecido en el presente pliego.

La limpieza de las cocinas y cafeterías ha de incluir un conjunto de actuaciones al final de cada turno: limpieza diaria y la limpieza programada periódicamente, lo que exige la presentación de los correspondientes planes de limpieza que pretenda llevar a cabo la empresa, caso de resultar adjudicataria. Planes de limpieza y desinfección, planes de control de plagas (desinsectación y desratización), y cualquier plan incluido en el plan de autocontrol, habrán de cumplir la legislación vigente que les aplicara.

El adjudicatario habrá de emitir mensualmente certificados de la limpieza de las dependencias en las que se elaboren los alimentos, incluyendo información acerca de la limpieza diaria y la limpieza programada periódicamente.

El adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a las cocinas, cafeterías, almacenes de víveres, cámaras frigoríficas y de congelación, en especial los muelles de carga y descarga que utilice para la recepción de las mercancías.

El adjudicatario contratará los servicios de una empresa especializada de desinsectación, desinfección y desratización, que realice la programación periódica de las intervenciones precisas que sean necesarias, sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales cuando el caso lo requiera por motivo de plagas entre intervenciones programadas. En todo caso seguirán las indicaciones de la legislación vigente. El adjudicatario deberá disponer de los registros de las visitas periódicas e intervenciones para aportarlos en cualquier inspección que realice la DIRECCION DE LOS HOSPITALES.

El adjudicatario contratará los servicios de una empresa autorizada en la gestión de residuos tales como aceites vegetales, envases de sustancias peligrosas, etc., para su correcta retirada aportando copia de la documentación que se derive. Asimismo, en materia de residuos, el adjudicatario vendrá obligado al cumplimiento de la legalidad que le sea aplicable, debiendo éste contar con los servicios de gestores autorizados por la Administración competente.

El adjudicatario contratará los servicios de una empresa especializada en la limpieza y desinfección de los conductos y de la campana extractora de humos. Esta limpieza y desinfección se realizará con la frecuencia y periodicidad que establezca la normativa vigente. Si ésta no especifica una periodicidad determinada, se establecerá una limpieza y desinfección anual. El adjudicatario deberá disponer de los certificados de las intervenciones realizadas para aportarlos en cualquier inspección que realice de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES.



El adjudicatario contratará los servicios de una empresa especializada en la limpieza de las arquetas separadoras de grasas. Esta limpieza se realizará con la frecuencia y periodicidad necesaria para asegurar el correcto funcionamiento de las instalaciones, evitando en cualquier caso la aparición de malos olores y el rebosamiento de aguas residuales por el resto de la instalación de saneamiento. El adjudicatario deberá disponer de los registros de las intervenciones realizadas para aportarlos en cualquier inspección que realice la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. El Adjudicatario deberá realizar un seguimiento completo de la carga contaminante de los vertidos en cada hospital a la red de saneamiento del mismo, y actuar para minimizar su impacto y para asegurar el cumplimiento de la legislación vigente. Serán a cargo de la empresa adjudicataria las medidas preventivas y programas de mantenimiento cumpliendo la legislación aplicable en cada centro (ordenanza de vertidos, etc.) Con la periodicidad que marque la normativa en cada centro hospitalario, el adjudicatario deberá asumir a su cargo la realización de analíticas de aguas residuales por un laboratorio acreditado por la ENAC, en las que se incluyan, al menos, los parámetros establecidos en la legislación aplicable. Si la normativa no refleja la periodicidad para realizar analíticas de aguas residuales, se establecerá una frecuencia anual.

1.3.12. Instalaciones, equipamiento, mobiliario, material y menaje.

Las instalaciones, equipamiento y mobiliario de las cafeterías y cocinas de los hospitales objeto del presente pliego son propiedad de los Hospitales y se recogen en los siguientes documentos adjuntos:

- "Anexo II-A Equipamiento HMO", relativo al Hospital de Montilla.
- "Anexo II-B Equipamiento HPG", relativo al Hospital de Puente Genil.
- "Anexo II-C Equipamiento HVG", relativo al Hospital Valle del Guadiato.

Por lo que la empresa adjudicataria usará responsablemente dichos elementos haciéndose cargo de los mismos para su uso. El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre las instalaciones, equipamiento y mobiliario, más allá de las responsabilidades que se establecen en este pliego.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación, las instalaciones, equipamiento y mobiliario, teniendo responsabilidad plena por toda pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc.

La empresa adjudicataria será totalmente responsable del mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal de las instalaciones en las que se ubican las dependencias de las cocinas y las cafeterías de los centros objeto del presente pliego, así como de todo el equipamiento y mobiliario existente para su funcionamiento ordinario en perfectas condiciones de calidad y servicio exigidas por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, corriendo por cuenta del adjudicatario los gastos que estas actividades generen, incluyendo los gastos derivados de revisiones reglamentarias realizadas por instaladores/mantenedores oficiales y Organismos de Control Autorizados.

Si el adjudicatario no realizara los trabajos necesarios de mantenimiento preventivo, correctivo o técnico-legal, según las condiciones estipuladas en el presente pliego, se aplicarán las penalizaciones recogidas según el PCAP.

El adjudicatario realizará y entregará a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, en un plazo no superior a dos meses desde el inicio del contrato, un informe detallado sobre el estado inicial de las instalaciones, equipamiento y mobiliario, señalando las deficiencias observadas si las



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

hubiere, con el objetivo de que el Órgano de Contratación pueda gestionar, en el caso que proceda, la subsanación de dichas deficiencias. Una vez transcurrido este plazo, si el adjudicatario no hubiera reclamado a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES ninguna deficiencia en las instalaciones, equipamiento y mobiliario, posteriormente no tendrá derecho alguno a reclamar a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES ninguna deficiencia que detectara.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta un Plan de Mantenimiento por cada uno de los centros objeto del presente pliego, que debe incluir un cronograma anual en el que se indiquen las actuaciones a realizar, tanto de mantenimiento preventivo como técnico-legal, en las instalaciones, equipamiento y mobiliario, específicos de los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato y aquellas que sean preceptivas por el sistema de APPCC u otros requisitos legales aplicables.

La empresa adjudicataria dispondrá de dos meses desde el inicio del contrato para revisar/modificar el Plan de Mantenimiento presentado en su oferta para cada centro, conforme a los requerimientos de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. Una vez finalizada esta revisión/modificación y previa validación por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, se procederá a implantar el Plan de Mantenimiento resultante.

El mantenimiento correctivo, tanto de instalaciones como de equipamiento y mobiliario, debe ser ejecutado en un plazo no superior a 48 h., excepto para las cámaras frigoríficas y de congelación cuyo plazo no podrá ser superior a 24 h., debiendo el adjudicatario garantizar el suministro de la comida y la prestación del servicio sin que éstos se vean afectados por las averías.

En caso de que, durante la vigencia del contrato, sea necesaria la sustitución o adición de cualquier tipo de instalación, equipamiento o mobiliario, será debidamente justificada por la empresa adjudicataria ante la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. Aquella asesorará y justificará ante la DIRECCION DE LOS HOSPITALES las alternativas posibles, decidiendo ésta acerca de las mismas. Los costes de reposición de las instalaciones, equipamiento y mobiliario serán por cuenta de la empresa adjudicataria, mientras que la propiedad de los mismos pasará a ser de los hospitales.

El adjudicatario asumirá el coste del pintado de los locales, tanto de cocinas como de cafeterías, en las partes no alicatadas cada vez que sea necesario para mantener la correcta apariencia e higiene.

Asimismo, el adjudicatario asumirá el coste de la reparación de azulejos y cualquier tipo de solería, cada vez que sea necesario para, de igual manera, mantener la correcta apariencia e higiene.

Será por cuenta del adjudicatario la reposición de mobiliario y/o material inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento. Será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reposición, mientras que la propiedad de los mismos pasará a ser de los hospitales.

A la finalización del contrato o de sus prórrogas si las hubiere, el adjudicatario tendrá obligación de devolver a los hospitales, las instalaciones, equipamiento y mobiliario en perfecto estado de funcionamiento.

La adquisición inicial y reposición de todo el menaje, desechable y no desechable (cubiertos, porcelana, tazas, vasos, platos, servilletas, utensilios de comida, etc.), bandejas isotérmicas, bandejas de desayunos/meriendas, etc., correrá a cargo de la empresa adjudicataria. El



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

menaje deberá ser adaptable a las bandejas isotérmicas. El material adquirido deberá ser aprobado previamente por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES y deben estar disponibles desde el primer día del inicio de la prestación del servicio.

El adjudicatario deberá retirar de la circulación de forma inmediata cualquier plato, vaso, cubierto y, en general, cualquier otro elemento del menaje que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. En estos casos se procederá automáticamente a su reposición por cuenta del adjudicatario.

Los productos a emplear por el adjudicatario para cumplir con los criterios de calidad exigidos (material de limpieza, material de higiene de su personal, material de higiene para la distribución de comidas e impresos de control) serán exclusivamente a su cargo. La calidad de los productos empleados será supervisada por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, debiendo ser en todo caso de primer orden, no permitiéndose el uso de productos de baja calidad.

Todas las modificaciones realizadas en instalaciones, equipamiento, mobiliario, materiales, menaje, etc., habrán de ser comunicadas por la empresa adjudicataria a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES y deberán contar con la aprobación de ésta previamente a su realización.

1.3.13. Inversiones requeridas.

Todo el equipamiento y mobiliario existente actualmente en las cocinas y cafeterías, que se encuentre fijo o anclado es propiedad del Servicio Andaluz de Salud y se considera suficiente para la prestación del servicio, excepto en lo relativo al equipamiento y mobiliario expresamente identificado que debe ser repuesto por quien resulte adjudicatario del contrato al comienzo del mismo y que constituirá el canon por inversión por este concepto. Por lo tanto, no se considera que el adjudicatario deba prever en sus inversiones la dotación de mobiliario y equipamiento necesario para el adecuado desarrollo de su prestación, excepto en los elementos reflejados en el documento adjunto al presente pliego "Anexo III. Canon de inversión".

Por lo tanto, los importes que se recogen en el citado anexo se consideran que es la inversión adicional que el adjudicatario debe realizar a lo largo de la duración del contrato y que, al revertir su titularidad a la administración a la conclusión del contrato, se considera un beneficio generado para el órgano gestor por este concepto a la finalización del contrato.

1.3.14. Informe mensual de actividad de servicio.

Las empresas licitadoras deberán realizar una Memoria Funcional, donde deben recoger información suficiente para describir la manera en que van a desempeñar su labor, de cara a los pacientes, profesionales y cafeterías, en relación con los siguientes aspectos:

1. Plan de prestación del servicio de alimentación. Se valorará la orientación a las características de cada centro hospitalario, así como las propuestas orientadas a mantener altos niveles de calidad. También se valorarán medidas orientadas a la satisfacción organoléptica, variedad de productos (tanto para menús como en la oferta de las cafeterías), reducción de la monotonía y otras medidas que hagan atractiva y grata la asistencia a la cafetería por usuarios y profesionales, así como que fomenten la buena valoración de la calidad percibida por los pacientes, profesionales y usuarios.
2. Propuesta para digitalizar e informatizar la actividad que sea ventajosa para el Hospital de Montilla y los Hospitales de Alta Resolución de Puente Genil y Valle del Guadiato, en cuanto a seguridad alimentaria, accesibilidad para el cliente, dietética, seguimiento de indicadores, calidad, etc.



3. Plan de Mantenimiento por cada uno de los centros objeto del presente pliego, que debe incluir un cronograma anual en el que se indiquen las actuaciones a realizar, tanto de mantenimiento preventivo como técnico-legal, en las instalaciones, equipamiento y mobiliario, específicos de los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato y aquellas que sean preceptivas por el sistema de APPCC u otros requisitos legales aplicables.
4. Plan de minimización de residuos y otras medidas que reduzcan impacto ambiental.
5. Programa de reducción del desperdicio alimentario.
6. Otras propuestas que el licitador considere, siempre que estén relacionadas con la actividad e incidan en su eficiencia, calidad, etc.

La empresa adjudicataria, con carácter mensual y, en todo caso, dentro de los primeros cinco días de cada mes, la empresa adjudicataria realizará un informe mensual de las actividades realizadas en los que deberán de reflejar como mínimo:

- Datos de actividad.
- Dietas servidas a pacientes, por tipo, unidades hospitalarias y en total.
- Extras detallados por artículos y unidades hospitalarias y en total.
- Menús de personal, desglosado por almuerzos y cenas.
- Actividad y facturación de cafetería.
- Otros datos complementarios podrán también ser incluidos en este informe a solicitud de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, como registros de mantenimientos, limpiezas, resultados bromatológicos, etc.

1.3.15. Continuidad del servicio.

Dado que el servicio de alimentación habrá de atender al personal de atención continuada, el adjudicatario deberá disponer de un plan de contingencias que garantice el funcionamiento de dicho servicio, previendo la cobertura al mencionado personal en caso de que se produjeran averías en las instalaciones, cortes de suministro eléctrico, agua y/o gas, huelgas, o cualquier otro tipo de imprevistos, así como el servicio fuera del horario general establecido.

En este sentido, en caso de ser necesario, el adjudicatario estará obligado a recurrir a instalaciones alternativas, de forma que pueda atender el servicio sin que merme su calidad y condiciones que establece el presente pliego. Así, en caso de que acontezca cualquier adversidad que requiera la prestación del servicio total o parcialmente desde instalaciones alternativas, ni la DIRECCION DE LOS HOSPITALES ni sus usuarios habrán de percibir cambios en el mismo.

1.3.16. Agua, agua caliente sanitaria, electricidad, gas y teléfono.

Los suministros de energía eléctrica y agua de los tres hospitales, así como el suministro de gas propano del Hospital de Montilla, proceden del suministro general de los hospitales. El Servicio Andaluz de Salud, por lo tanto, asume directamente el gasto generado.

Para el control de estos consumos de energía y agua de los tres hospitales, así como para el control del consumo del gas propano del Hospital de Montilla, se instalarán por cuenta del adjudicatario, contadores en los lugares más apropiados para ello, y previo visto bueno de los servicios técnicos de cada hospital, que posibiliten medir estos consumos de energía y agua.

En caso de que la empresa adjudicataria incrementara los consumos de energía y agua de



forma injustificada (se considera línea base de consumo de energía y agua, los datos de consumo de éstos realizados en los 12 último meses anteriores a la firma del contrato), esta desviación al alza, por encima de los incrementos que se pudieran producir con motivo de la prestación de los servicios objeto de esta contratación, el hospital trasladará estos consumos, no justificados por el servicio, a la empresa adjudicataria, para que corra con estos gastos. El procedimiento de compensación económica, se realizará mediante la presentación por parte del hospital de los excesos de consumos de energía y/o agua no justificados, medidos por el contador correspondiente, emitiendo el Hospital modelo 047 de ingresos a terceros de la Consejería de Hacienda y Administración Pública, a nombre del concesionario por el importe correspondiente para su abono, que incluirá además del importe del suministro no justificado, la parte correspondiente de tasas e impuestos que deriven de los citados consumos.

Debido a la dificultad para obtener una repercusión precisa de estos costes sobre la actividad del adjudicatario, estos serán asumidos por el Servicio Andaluz de Salud con cargo a su presupuesto comprometiéndose el adjudicatario a un consumo energético y de agua responsable, aplicando las medidas de eficiencia necesarias a lo largo de la ejecución del contrato. Aunque esta reducción de costes para el adjudicatario será debidamente considerada de esta forma en el preceptivo estudio de viabilidad económica, la reducción de la incertidumbre que su variabilidad en precio favorece la concurrencia del expediente, con el fin último de favorecer el interés público de mantener esta prestación.

En cuanto al suministro de gas propano para cocción en los Hospitales de Puente Genil y Valle del Guadiato, ambas cocinas cuentan con suministro contratado directamente por el adjudicatario, siendo la actual empresa concesionaria la titular de los suministros, y debiendo realizar la/s futura/s adjudicataria/s del expediente el cambio de titularidad a su nombre de estos suministros y proceder igualmente al pago de los mismos. El adjudicatario no podrá modificar o sustituir la fuente de energía del sistema de cocción de las cocinas sin autorización previa de la DIRECCIÓN DE LOS HOSPITALES.

La DIRECCION DE LOS HOSPITALES dotará de línea interna y terminal telefónico para uso exclusivo de comunicación interna entre cocina y cafetería, pero no dotará de línea telefónica exterior, pues ésta correrá por cuenta exclusiva del adjudicatario. El cableado de todas las líneas desde cafetería hasta el rack de comunicaciones más próximo correrá a cargo del adjudicatario. Cualquier sistema de ADSL, RDSI o cualquier otro sistema de telecomunicación que necesite el adjudicatario para su gestión será por cuenta exclusiva suya.

1.3.17. Recursos Humanos.

La empresa adjudicataria contará con personal suficiente en número y cualificación para desarrollar el servicio.

A los responsables técnicos del contrato, designados por el órgano de contratación, les corresponderá supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada, así como reforzar el control del cumplimiento de éste y agilizar la solución de los diversos incidentes que puedan surgir durante su ejecución, sin que en ningún caso estas facultades puedan implicar el ejercicio de potestades directivas u organizativas sobre el personal de la empresa contratista.

El responsable del contrato en cada centro hospitalario velará por la idónea gestión contractual de modo que en su ejecución no se den situaciones que puedan propiciar la existencia de una



cesión ilegal de trabajadores o dar lugar a la declaración de relaciones de laboralidad entre la Administración y el personal de la contrata. En concreto, velará especialmente porque:

- El contratista ejerza su propia dirección y gestión del contrato y sea responsable de la organización del servicio.
- La empresa contratista, a través de los delegados/as por ella designados, sea responsable de impartir a sus trabajadores/as las correspondientes órdenes, criterios de realización del trabajo y directrices de cómo distribuirlo, de tal manera que el órgano contratante sea ajeno a estas relaciones laborales.

El responsable del contrato en cada centro hospitalario deberá corregir cualquier incidente o desviación en la ejecución que pueda suponer infracción de las reglas mencionadas, así como dar inmediatamente parte al órgano de contratación de tal situación.

La distribución en puestos de trabajo de los profesionales que desempeñan su actividad con presencia física permanente en los centros hospitalarios objeto de este contrato será la que estime la empresa adjudicataria en su oferta, en aras de alcanzar como mínimo los niveles de calidad de servicio exigidos en este PPT, así como el cumplimiento de los tiempos máximos de respuesta y solución especificados.

El adjudicatario deberá prever el personal sustituto suficiente para cubrir los periodos de vacaciones de la plantilla asignada a los centros hospitalarios. El personal sustituto tendrá como mínimo el mismo nivel profesional que el personal al que va a sustituir.

Con independencia de los operarios que la empresa adjudicataria asigne a cada centro hospitalario, el adjudicatario designará y mantendrá un interlocutor con presencia física permanente en cada centro hospitalario objeto de este contrato, de manera que los responsables técnicos de cada centro hospitalario no hayan de dirigirse a los operarios directamente para la interlocución acerca de tareas cotidianas de la actividad.

El interlocutor de cada centro dispondrá de toda la operatividad en la actividad del servicio de alimentación y de cafetería del hospital correspondiente.

Una de las funciones más importantes del interlocutor designado por el adjudicatario para cada centro es la de realizar un seguimiento constante y exhaustivo de la actividad del servicio de cafetería y cocina en el hospital, vigilando por su perfecto desarrollo, supervisando las labores de los operarios realizadas, anticipándose incluso al seguimiento que el propio hospital pueda realizar y, en definitiva, procurando unos niveles de calidad óptima del servicio.

El horario de presencia del interlocutor en los centros hospitalarios se adaptará a las necesidades organizativas que cada centro establezca en cada momento.

Por tanto, el interlocutor de cada centro deberá estar dotado, por cuenta del adjudicatario, de algún medio de localización (teléfono móvil, etc.) que permita contactar con él en cualquier momento.

En los casos que el interlocutor de un centro esté ausente, ya sea por vacaciones, baja médica o al haber finalizado su jornada laboral, el adjudicatario podrá asignar las funciones de representante a otra persona que haga de interlocutor ante cualquier eventualidad, lo cual se comunicará a los centros hospitalarios con la mayor antelación posible y nunca con menos de 72 horas de antelación. El responsable técnico del contrato se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario en cualquier centro



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

El personal que realice sustituciones de cualquier índole (bajas por enfermedad o similar, etc.) deberá tener la misma cualificación y nivel profesional que el personal sustituido y deberá pasar por un periodo previo de adaptación y aprendizaje suficiente, antes del comienzo de la sustitución.

La adjudicataria y su personal estarán obligados a respetar los derechos de los pacientes establecidos en la normativa vigente, así como el cumplimiento de las normas propias del centro hospitalario, en especial las relativas al respeto de la intimidad y el derecho de confidencialidad de la información relacionada con el proceso asistencial.

Todo el personal contratado por el adjudicatario dependerá única y exclusivamente del mismo, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono respecto al citado personal con arreglo a la legislación laboral y social actualmente vigente, o que en lo sucesivo pueda promulgarse, sin que en ningún caso resulte responsable el Centro de las obligaciones existentes entre ellos, aun cuando las medidas que adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato suscrito por ambas partes.

El adjudicatario será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales de disciplina, buen comportamiento, aseo y horario. Dichos trabajadores deberán ir debidamente uniformados e identificados. Se cuidará la apariencia personal, aportando una sensación de pulcritud y corrección en el aseo y la uniformidad. Corresponde asimismo a la empresa contratista, de forma exclusiva, la vigilancia de las posibles licencias horarias o permisos o cualquiera otra manifestación de las facultades del empleador sobre sus trabajadores.

El contratista deberá cumplir con respecto al personal a su cargo lo previsto en la normativa en vigor relativa a los manipuladores de alimentos.

Los daños que el personal del contratista pudiese ocasionar a los bienes propiedad de los Hospitales, y sea por negligencia o conducta dolosa, serán indemnizados por el contratista.

El contratista se compromete a contratar al personal necesario para atender los servicios, a cuyos efectos presentará con la oferta, relación de personal mínimo que dispondrá para la prestación del servicio y la jornada laboral. Así mismo, se detallarán los puestos de trabajo por categorías profesionales, según las clasificaciones aplicables al sector, expresando igualmente la distribución de los turnos de mañana y tarde, que deberá ser el adecuado para mantener un óptimo nivel de calidad en el servicio objeto de contratación.

Todo el personal, tanto de cocina, almacén, cafeterías y comedores de personal, como los reponedores, limpiadoras, etc. al servicio de la empresa adjudicataria, 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 que preste servicios en cualquiera de las dependencias destinadas a la prestación del servicio no podrá utilizar más enseres, locales y servicios que los señalados especialmente para ello.

La Dirección de los Hospitales, a través de las Unidades de Salud Laboral, se reservan el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por el adjudicatario, así como de exigir del mismo la prueba de los reconocimientos médicos a que le obligue como empresa la legislación vigente.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

Los Hospitales se reservan 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 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 y deberá ir refrendada con la firma y sello de la correspondiente Dirección del Centro. 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 Centro.

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.

El adjudicatario 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.

El contratista estará obligado 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, 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.

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 y ejercerá las funciones de interlocutor con los Hospitales, siendo la 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.

Si bien en los hospitales de Puente Genil y Valle del Guadiato no se exige un/a dietista como parte de la plantilla, será imprescindible que el adjudicatario ponga a disposición de estos centros un servicio de dietética y nutrición con atención y respuesta inmediata a cualquier asunto que pueda surgir relacionado con éste.

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que se requiera transitoriamente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.).



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

1.3.18. Uniformidad, higiene y comportamiento del personal.

La empresa adjudicataria exigirá, en atención a la dignidad y seriedad de los hospitales, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc., del personal a su servicio.

Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el servicio, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Igualmente, y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, el adjudicatario proveerá de gorros, guantes, mascarillas desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

Todo personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

Asimismo, el personal de la empresa adjudicataria deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES (amén de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato), siendo por cuenta del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

La uniformidad del personal del adjudicatario, en especial la del personal que preste en relación con los clientes, deberá ser aprobada por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES con anterioridad a la implantación del servicio.

2. Permisos autorizaciones y licencias.

El adjudicatario deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija, y que no sean inexcusablemente responsabilidad de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES.

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES por todos los daños y perjuicios que para la misma puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Si dentro de las prestaciones del adjudicatario, derivadas del contrato, se incluyen instalaciones especiales que reglamentariamente requieran determinadas exigencias técnicas o calificaciones oficiales, el adjudicatario, además de cumplir con las prescripciones técnicas impuestas oficialmente, obtendrá para la DIRECCION DE LOS HOSPITALES aquellas certificaciones o controles que las disposiciones legales vigentes exijan para tales instalaciones.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

Todos los gastos tanto administrativos (permisos, licencias, etc.) como técnicos que sean necesarios para el funcionamiento de las instalaciones y el equipamiento o para la realización del servicio objeto de contratación correrán por cuenta del adjudicatario.

Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que el adjudicatario pueda tener será imputable únicamente al mismo.

En este sentido el adjudicatario deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para la DIRECCION DE LOS HOSPITALES del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores será exigible al contratista en los términos establecidos en el TRLCSP.

3. Obligaciones generales del adjudicatario.

3.1. Dirección, gestión y control del servicio.

El adjudicatario deberá aportar a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES al inicio del contrato el organigrama y líneas de funcionamiento interno para la gestión del servicio. Deberá reflejarse la responsabilidad de los cargos directivos o ejecutivos que proponga, con las funciones de los mismos y las líneas de comunicación y coordinación que se instaurarán con la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. En este sentido y, como mínimo, se contará con un interlocutor responsable técnico final del servicio.

Cualquier cambio en la estructura propuesta deberá ser comunicado a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, debiendo estar la información permanentemente actualizada.

El adjudicatario emitirá todos los informes que la DIRECCION DE LOS HOSPITALES solicite y con la periodicidad que requiera para el perfecto conocimiento del funcionamiento del servicio.

El adjudicatario utilizará las técnicas de trabajo, herramientas de gestión y materiales más actualizados e innovadores para la prestación del servicio, de forma que se asegure la optimización de los resultados, debiendo mantenerse actualizados durante la vigencia del contrato.

El adjudicatario deberá proporcionar a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES en tiempo y forma toda la información relativa a cualquier acontecimiento detectado que pueda afectar a la actividad sanitaria, estableciendo los cauces para su adecuada difusión entre los empleados de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES en la forma en la que esta indique, asegurando que se adoptan las medidas de corrección oportunas, en su caso, a cargo del adjudicatario.

Si la DIRECCION DE LOS HOSPITALES recibe cualquier queja o reclamación como consecuencia del desarrollo del servicio, el adjudicatario estará obligado a responder formalmente ante la DIRECCION DE LOS HOSPITALES e informará por escrito, mediante documento firmado por el gestor responsable del contrato de la adjudicataria, de las medidas de mejora que requiera cada situación para su correcta solución en un plazo de tiempo no superior a 72 horas. La DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá requerir del adjudicatario toda la información que estime necesaria para dar respuesta a dicha queja o reclamación. En caso de que este no procediera a la entrega de la información requerida en tiempo y forma, la DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá levantar una no conformidad.



El adjudicatario aportará el material auxiliar necesario para el desempeño de la actividad, tal como material de oficina y equipamiento asociado (fax, etc.). Salvo autorización expresa de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, el adjudicatario o su personal no podrán hacer uso de medios materiales que sean propiedad de aquella, tales como fotocopiadoras, faxes, impresoras, escáneres, etc., así como cualquier otro material de oficina o similar propiedad de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES.

3.2. Gestión de personal.

El adjudicatario deberá contar, desde el primer momento de vigencia del contrato, con el personal necesario para cumplir las obligaciones establecidas en este pliego.

El adjudicatario habrá de responsabilizarse de que el personal a su cargo, tanto fijo como eventual, reúna los requisitos necesarios para el desempeño de su actividad, tanto en cualificación y perfil profesional como aquellos requisitos legales que sean exigibles para el desempeño del puesto de trabajo (carnés, licencias, etc.). En este sentido, la DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá realizar cuantas comprobaciones considere oportunas. El personal eventual deberá recibir una formación previa antes de su incorporación a los Hospitales.

La formación del personal en materia de seguridad alimentaria será realizada de forma continua y por cuenta del adjudicatario, siempre según lo establecido en el Plan General de Formación de Manipuladores de Alimentos de las Cafeterías y siguiendo lo establecido en la legislación vigente por la que se regulen los Planes de Formación de los Manipuladores de Alimentos y Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades que impartan formación en materia de manipulación de alimentos.

El adjudicatario deberá presentar a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, en los tres primeros meses de prestación del servicio, un análisis de la formación que tiene el personal de cocina-cafetería y en función del resultado, un plan de formación específico que conlleve una mejora en la calidad del servicio. Este plan de formación debe detallar el contenido de los cursos, calendario previsto, duración, materias, destinatarios, metodología, objetivos, etc.

Además, el adjudicatario deberá proporcionar una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y trabajos que tiene encomendados, de forma que contemple:

- Realización de actuaciones que tengan como objetivo el mayor aprovechamiento de los recursos energéticos dentro de las instalaciones.
- Trato con profesionales y usuarios de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES.
- Procedimientos de prevención contra incendios y otros planes de emergencia de los hospitales.
- Prevención de riesgos laborales y adquisición de hábitos saludables en el desempeño de su trabajo, que eviten dichos riesgos y mejoren la seguridad.
- Los protocolos, métodos y procedimientos para la realización de los trabajos.

4. Relaciones entre los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato, y el adjudicatario.

4.1. Responsable del contrato de los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato.



Sin perjuicio de que el Órgano de Contratación designe un responsable del contrato que actuará como interlocutor con el responsable técnico designado por el adjudicatario, la DIRECCION DE LOS HOSPITALES contará con interlocutores para cada centro o grupos de centros objeto de este contrato, a efectos de supervisión y responsabilidad de la ejecución del servicio.

Las facultades del responsable de contrato ante el adjudicatario y el resto de interlocutores en quien delegue serán:

- Velar por el correcto cumplimiento del contrato.
- Inspeccionar el trabajo según se ejecute e informar al adjudicatario, tan pronto como sea posible, si cualquier parte del mismo no se ajusta a los requisitos establecidos en el presente pliego, el contrato o cualesquiera otros documentos contractuales. Si dicha inspección no se realizara o no se llamara la atención del adjudicatario sobre cualquier particular, en ningún caso tal circunstancia eximirá a este del cumplimiento de sus obligaciones.
- Representar a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES ante el adjudicatario a quien le comunicará las instrucciones pertinentes y de quien recibirá las oportunas comunicaciones.
- Interpretar los documentos, procedimientos y normativas destinadas a la ejecución del servicio. Primarán sus criterios sobre los del adjudicatario.
- Tomar decisiones cuando surjan dificultades o contratiempos, durante la prestación del servicio que puedan poner en peligro la integridad personal o los bienes tanto de los hospitales como del adjudicatario.

Si el adjudicatario tuviera en un momento dado dudas razonables en cuanto a los poderes del representante designado en relación con cualquier tema o considerara que el cumplimiento de las instrucciones dadas por este en algún asunto particular pudiera causar daños o pérdidas al hospital correspondiente, consultará inmediatamente con él y esperará confirmación o sus instrucciones al respecto.

4.2. Responsable técnico del adjudicatario.

Sin perjuicio de los técnicos y demás personal de estructura que el adjudicatario considere necesario, así como de los encargados que se requiera en cada centro para el servicio, el adjudicatario designará un responsable técnico de contrato que será su representante frente a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES y en los hospitales durante la ejecución del contrato. El responsable técnico dispondrá de toda la operatividad del contrato ante la DIRECCION DE LOS HOSPITALES y será su interlocutor para el desarrollo diario de las tareas incluidas en el alcance del contrato, canalizando en esta única persona las necesidades de aquella para aportar la mejor solución a las mismas, sin derivar la interlocución a otros responsables para eludir dar respuesta a las necesidades de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. Asimismo, el responsable técnico formará parte de la estructura de recursos humanos del adjudicatario.

Las atribuciones que el adjudicatario debe dar al responsable técnico serán las suficientes para dar respuesta a las necesidades del contrato con la autonomía y capacidad resolutive suficientes dentro de los límites propios de sus funciones, tanto en el aspecto técnico como en el económico y administrativo.

El responsable técnico designado por el adjudicatario se encargará de la gestión y de la interlocución con la DIRECCION DE LOS HOSPITALES. Si bien no se exige su presencia física constante en cada uno de los hospitales de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, deberá estar localizado y disponible en horario acorde a las necesidades del servicio. Los medios de localización correrán por cuenta del adjudicatario.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

En los casos que el responsable técnico no esté localizable, ya sea por vacaciones, baja médica, etc., el adjudicatario deberá asignar las funciones de representante a otra persona que haga de interlocutor ante cualquier eventualidad, lo cual se comunicará a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES con la mayor antelación posible y nunca con menos de 72 horas de antelación.

Sin perjuicio de otras que pudieran encomendársele o las que, por sus atribuciones, sea su obligación desempeñar, una de las funciones más importantes del responsable técnico designado por el adjudicatario es la de realizar un seguimiento constante y exhaustivo del servicio que el adjudicatario presta en cada hospital, vigilando por su perfecto cumplimiento según lo establecido en los pliegos y niveles de calidad exigidos, supervisando las labores del personal a su cargo y anticipándose incluso al seguimiento que la propia DIRECCION DE LOS HOSPITALES pueda realizar.

4.3. Disciplina interna en el lugar de trabajo

La DIRECCION DE LOS HOSPITALES declina de forma expresa toda responsabilidad, en el caso que se produzcan sustracciones, altercados o abusos de cualquier género entre el personal, estando el contratista obligado a exigir las medidas disciplinarias que estime oportuno y legalmente procedan para quienes sean culpables de tales faltas.

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 Centro, 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.

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.

El contratista deberá concertar y acreditar que dispone de un seguro de responsabilidad civil que cubra todas las posibles responsabilidades ante la Administración derivadas de la ejecución del contrato. Asimismo, deberá constituir un seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles daños en los bienes públicos que ocupe o que se utilicen.

Los daños que el personal de la adjudicataria pudiese ocasionar, por acción u omisión a los bienes propiedad del Hospital, ya sea por conducta dolosa o culposa, serán indemnizados por la adjudicataria.

Los daños que se hubiesen producido y sean responsabilidad de la adjudicataria serán reparados inmediatamente a su cargo. Estas reparaciones mantendrán la imagen y el buen funcionamiento de las instalaciones y deberán contar con el visto bueno de la Dirección del Centro.

Igualmente será responsable la adjudicataria de la custodia de los bienes que les sean adscritos o entregados, así como de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos imputables a su personal, siguiendo para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

La adjudicataria será responsable de los riesgos e indemnizaciones que se deriven de no tener concertados los riesgos de accidente laboral. Así mismo será responsable ante los Tribunales de los daños producidos por incumplimiento de lo establecido en el presente pliego.

Será de exclusiva cuenta de la adjudicataria el pago del personal propio que emplee para la realización de los trabajos objeto de esta contratación. La adjudicataria se compromete a retribuir adecuadamente al personal que contrate, como mínimo de acuerdo con lo establecido en la normativa aplicable y vigente en cada momento. Igualmente, todos los gastos de carácter social y los relativos a tributos del referido personal, serán por cuenta de la adjudicataria.

En ningún caso la dirección del Hospital ni el S.A.S. resultará responsable de las obligaciones de la adjudicataria con sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato establecido.

El adjudicatario planificará y desarrollará su trabajo utilizando la jornada laboral y las directrices de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES para el servicio objeto del contrato en cada hospital. A lo largo del desarrollo del contrato, la DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá establecer cuantas normas internas de organización estime convenientes para la buena marcha del trabajo. Dichas normas serán de obligado cumplimiento para el personal del adjudicatario, desde que haya sido informado de las mismas por la representación de su empresa.

El contratista prestará el servicio en cafetería de forma regular y continuada todos los días de la semana, mediante la organización de turnos y aportación de personal necesario para la atención de máxima calidad. Si por circunstancias especiales y urgentes el horario consensuado con la Dirección del Centro tuviera que ser modificado con carácter no permanente, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección del Centro, exponiendo los motivos, la cual resolverá a su criterio

Cualquier visita a cualquiera de los hospitales de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES debe ser conocida y autorizada por esta. Se exceptúan de esta norma aquellas visitas que el adjudicatario reciba en sus oficinas en relación con su actividad; si bien, será de total responsabilidad del adjudicatario lo derivado de la actuación de las mismas.

5. Seguridad e higiene (prevención de riesgos laborales).

Esta cláusula se incluye al amparo de lo establecido en el Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales del Servicio Andaluz de Salud, en particular al "Procedimiento de contratas y coordinación de actividades empresariales".

La Adjudicataria deberá contar con un Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales y en el Real Decreto 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. Así mismo velará en todo momento por el cumplimiento de lo requerido en materia de Seguridad y Salud Laboral, tanto por la legislación aplicable como por las normas internas del Servicio Andaluz de Salud.

Los requisitos en materia de seguridad y salud derivan de la identificación y análisis de las tareas a contratar.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

En su oferta técnica, el licitador incluirá:

- Descripción pormenorizada de las tareas a realizar, debiendo hacer referencia a los materiales, productos químicos y equipos a utilizar, así como el compromiso de aportar la documentación solicitada en el caso de que sea adjudicada la oferta, debiendo cumplir con las obligaciones derivadas de la coordinación preventiva con la empresa contratante.

En caso de subcontratistas y trabajadores autónomos, la Adjudicataria obligará a los anteriores al cumplimiento de los requisitos de seguridad y salud establecidos.

Una vez formalizado el contrato, la empresa adjudicataria entregará los documentos necesarios que justifiquen el cumplimiento en materia de PRL, entre ellos, el Plan de Prevención de Riesgos Laborales, el nombramiento, en su caso, de las personas que actúen como recurso preventivo, la relación de los trabajadores y otras personas autorizadas para acceder al centro de trabajo, e información sobre equipos de trabajo que se utilizaran en la actividad contratada. Toda esta documentación deberá estar a disposición de la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales de los centros adscritos a la Central Provincial de Compras de Córdoba previo al inicio de la actividad.

Para un eficaz control del cumplimiento de las normas de seguridad estipuladas contractualmente es recomendable que las empresas actantes hayan designado interlocutores, que preferentemente serán miembros de los respectivos Servicios de Prevención o cualquier otro recurso preventivo, y se haya programado un calendario de reuniones ordinarias y se hayan previsto las situaciones que puedan dar lugar a reuniones extraordinarias.

En aquellos casos que la Dirección de los centros adscritos de la Central Provincial de Compras de Córdoba lo considerase oportuno, se instaurará un sistema de evaluación periódica del grado de cumplimiento por parte de la adjudicataria de las normas de seguridad establecidas. Dichas evaluaciones deberán estar documentadas y serán realizadas por la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales (U.P.R.L.) en colaboración con los demás servicios implicados.

La prevención de riesgos laborales se realizará mediante la planificación de la acción preventiva de la empresa, para ello la adjudicataria deberá realizar la evaluación inicial de los riesgos, que tendrá en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la posibilidad de que el trabajador sea especialmente sensible frente a determinados riesgos. Esta evaluación se deberá repetir cuando cambien cualquiera de estas condiciones. Este plan deberá ser aprobado por la Dirección de los centros adscritos a la Central Provincial de Compras de Córdoba, estableciéndose un plazo de tres meses para su presentación, desde la fecha de inicio del contrato.

Se establecerán 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 el empresario que son inadecuadas a los fines de protección requeridos.

La Adjudicataria deberá asegurarse que los equipos 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.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

La Adjudicataria deberá proporcionar a los trabajadores equipos de protección individual adecuados frente a aquellos riesgos que no se hayan podido evitar, y vigilará que sean efectivamente utilizados por éstos.

En caso de emergencia colectiva la Empresa Adjudicataria deberá cumplir con lo dispuesto en el Plan de Autoprotección del Centro, colaborando en las actuaciones recogidas en el citado Plan, tanto en situaciones de emergencias reales como en simulacros o ejercicios de capacitación y preparación para emergencias.

El adjudicatario y todas las empresas que, por cuenta de este, realicen trabajos en los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato deberán cumplir con cuantas disposiciones nacionales, autonómicas y locales legales y administrativas que estén en vigor durante la ejecución de los trabajos relativos a seguridad e higiene en el trabajo (Ley de Prevención de Riesgos Laborales).

El adjudicatario exonerará a los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato de toda responsabilidad respecto a cualquier accidente laboral que pueda sufrir su personal o el de sus subcontratistas y suministradores, o de cualquier empresa a la que, periódica o accidentalmente, el adjudicatario haga intervenir en el desarrollo y ejecución del trabajo.

El cumplimiento de las normas de seguridad y de las recomendaciones dadas por los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato y la aplicación de los estudios de seguridad que estos puedan establecer serán responsabilidad del adjudicatario.

De un modo particular, el adjudicatario se responsabilizará de la colocación de aquellos dispositivos de seguridad que deba instalar él o sus subcontratistas en los lugares de trabajo.

Asimismo, velará porque el personal y el de sus subcontratistas utilicen las prendas y equipos de protección personal y colectiva reglamentarias.

En el caso concreto de la protección contra incendios, el adjudicatario deberá atenerse a las disposiciones vigentes para la prevención y control de incendios y a las que se dicten por cada hospital, adoptando las medidas necesarias para evitar que cualquier mala práctica pueda provocar siniestros, de los que será responsable, así como de cuantos daños y perjuicios se produzcan por tal motivo.

Sin que ello signifique disminución de la responsabilidad del adjudicatario, cualquiera de los hospitales podrá inspeccionar en todo momento los trabajos y comprobar el cumplimiento y adecuación de las medidas de seguridad.

En el ejercicio de este derecho, los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato estarán facultados para requerir al adjudicatario la adopción de determinadas medidas, dentro de los límites reglamentarios o de razonable previsión, que garanticen un nivel adecuado de seguridad según el tipo de trabajo o de riesgo. Si el adjudicatario no adoptase tales medidas, los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato podrán ordenar la suspensión de los trabajos hasta la adopción de las medidas de seguridad que considere adecuadas cuando, a su juicio, ocurran riesgos tales que aconsejen dicha suspensión. El adjudicatario deberá seguir prestando la actividad con toda normalidad, por lo que adjudicatario está obligado a tomar las medidas necesarias para que esta suspensión no genere disminución alguna, tanto cualitativa como cuantitativamente, en el servicio prestado.

Cualquier accidente ocurrido como consecuencia de omisiones o deficiencias en las medidas de seguridad que produzcan mermas en la calidad de los trabajos o, si es el caso, un retraso en el



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

cumplimiento de los plazos de ejecución, no justificará las consecuencias mencionadas, incurriendo el adjudicatario en las penalidades establecidas por ello.

Las repercusiones económicas que se derivan del cumplimiento de todo lo expresado anteriormente estarán incluidas en los precios del contrato y en ningún caso supondrá un costo extra para los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato.

6. Obligaciones laborales del adjudicatario

El adjudicatario se compromete al cumplimiento de todas las obligaciones laborales vigentes, relativas a la contratación y empleo de su personal, Asimismo, cumplirá con toda la normativa vigente relativa a Seguridad Social y seguridad e higiene (Ley de Prevención de Riesgos Laborales). La DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá exigirle la presentación de los comprobantes que acrediten el cumplimiento de estas obligaciones. En concreto, para la aprobación de la facturación correspondiente por parte de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, será imprescindible certificar por el adjudicatario el estar al corriente de los pagos de la Seguridad Social de los trabajadores afectos al servicio objeto del contrato. En este sentido, mensualmente y en los diez días primeros de cada mes, se presentará a DIRECCION DE LOS HOSPITALES copia de los TC1 y TC2 liquidados e ingresados (dentro de su término legal) pertenecientes al período establecido. La DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá realizar cuantos controles considere oportunos con el objeto de comprobar que las personas que se encuentren trabajando corresponden a los registrados en los mencionados impresos.

El personal dependiente del adjudicatario que trabaje en los hospitales deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del adjudicatario, antes de su ingreso en los centros y, al menos, una vez al año. Asimismo, las vacunaciones del personal al servicio del adjudicatario, serán a cargo de este. Si en los exámenes realizados se descubriera la presencia de algún proceso patológico transmisible o la aparición de alguna susceptibilidad muy acusada a agentes morbígenos que condicionaran la presencia en el centro de la persona afectada, esta deberá ser sustituida por el adjudicatario.

Tanto el personal permanente como el eventual deberán acreditar su relación laboral con la empresa adjudicataria antes de comenzar a prestar sus servicios en cada centro.

El personal contratado por la adjudicataria no tendrá, ni adquirirá, derecho alguno respecto de los hospitales en que se presta el servicio (sean de índole laboral o de otro tipo), toda vez que depende única y exclusivamente de la empresa adjudicataria, quien de acuerdo con su condición de patrono podrá ejercer sus derechos y deberá cumplir sus obligaciones con arreglo a la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso se establezca vínculo alguno entre dicho personal y los hospitales, aun cuando las medidas que pueda adoptar el adjudicatario, incluido el despido, sean consecuencia directa o indirecta de las facultades de inspección y control que se reserva cada centro.

En caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES con una antelación mínima de siete días naturales.

En caso de huelga en la empresa adjudicataria o en caso de huelga de carácter general (estatal o autonómica), así como en caso de huelga sectorial, previa comunicación con suficiente antelación a la Dirección del Centro, deberán señalarse los servicios mínimos que garanticen la prestación del servicio descrito en este PPT. La negociación de dichos servicios



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

mínimos con el Comité de Huelga, será responsabilidad única y exclusiva de la empresa adjudicataria, responsable laboral del personal a su cargo.

La DIRECCION DE LOS HOSPITALES declina expresamente y de forma general, la responsabilidad que pueda derivarse del incumplimiento de las indicadas obligaciones, pudiéndose resarcir de los perjuicios que pudiera derivarse de su responsabilidad directa o subsidiaria, en la actividad llevada a cabo por el adjudicatario en la ejecución del trabajo, mediante retenciones oportunas del importe de los pagos que se expidan al adjudicatario y/o con cargo al aval de cumplimiento.

7. Obligaciones medioambientales del adjudicatario.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

En concreto, se deberán tomar las medidas adecuadas para asegurar el cumplimiento de la legislación en materia de emisiones a la atmósfera, vertidos a la red de saneamiento y ruidos, teniéndose estos también en cuenta a la hora del uso de maquinaria y residuos de la construcción.

En casos especiales, la DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá recabar del adjudicatario demostración de la formación o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo y prestación del servicio.

Sin ánimo de exhaustividad, a continuación, se relacionan algunas de las prácticas a las que el adjudicatario se compromete para la consecución de una buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo, si los hubiera.
- Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos, cuando sea el caso.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado, si se da el caso.
- Cuando sea de aplicación, segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos.
- Restauración del entorno ambiental alterado.

El adjudicatario asumirá el coste de realizar las analíticas de vertidos de cocina-cafetería a la red de saneamiento, con la frecuencia y parámetros establecidos en las ordenanzas municipales de Montilla, Puente Genil y Peñarroya-Pueblonuevo.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

Si las analíticas arrojaran parámetros desfavorables, el adjudicatario estará obligado a la adopción de las medidas correctoras necesarias para reestablecer los parámetros dentro de los límites marcados en las correspondientes ordenanzas municipales, asumiendo todos los costes que se deriven.

El adjudicatario se compromete a suministrar información inmediata a la DIRECCION DE LOS HOSPITALES y al centro correspondiente sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso del trabajo que se le confía. La DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.

Ante un incumplimiento de estas condiciones medioambientales, la DIRECCION DE LOS HOSPITALES podrá repercutir al adjudicatario el coste económico directo o indirecto que suponga dicho incumplimiento.

En el caso de los productos destinados a su utilización en las instalaciones de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES, el adjudicatario deberá tender, siempre que sea posible, a los siguientes criterios medioambientales:

- Embalaje primario de los productos.
- Inocuidad de los componentes.
- Biodegradabilidad.
- Contenido de materiales reciclados.
- Posibilidad de reutilización y reciclado.
- Servicio posventa de recogida y reciclado.
- Producto fabricado bajo un Sistema de Gestión Medioambiental.

Esta cláusula se incluye al amparo de lo establecido en el Sistema Integrado de Gestión Ambiental del Servicio Andaluz de Salud.

La adjudicataria 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, siguiendo las metodologías recogidas en la serie de normas ISO 14000 de Gestión Ambiental, en el Plan de Gestión de residuos del SAS y su Sistema Integral de Gestión Ambiental (SIGA) del centro.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando a la Administración de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

En concreto, se deberán tomar las medidas adecuadas para asegurar el cumplimiento de la legislación en materia de emisiones a la atmósfera, vertidos a la red de saneamiento y ruidos, teniéndose estos también en cuenta a la hora del uso de maquinaria y residuos de la construcción.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

En casos especiales, los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato podrán recabar del adjudicatario demostración de la formación o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo.

Sin ánimo de exhaustividad, a continuación, se relacionan algunas de las prácticas a las que el adjudicatario se compromete para la consecución de una buena gestión medioambiental:

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

Restauración del entorno ambiental alterado

7.1. Compromiso de ahorro energético

El adjudicatario se comprometerá de forma activa a velar por el ahorro energético en consonancia con la política de gestión energética de la DIRECCION DE LOS HOSPITALES dentro de sus hospitales; para ello la empresa adjudicataria establecerá, en los trabajadores a su cargo en los hospitales objeto de este contrato y en aquellos que trabajen en ellos de manera indirecta, una cultura para la gestión correcta de la energía e implantación de materiales energéticamente eficientes. Para ello la empresa adjudicataria:

- Participará activa y proactivamente en la política de gestión energética de cada uno de los hospitales, realizando al mismo las aportaciones que considere oportunas con el fin de mejorar el mismo.
- En la medida en que sea posible dentro del alcance y desarrollo del servicio, implantará adecuadamente las medidas de ahorro y eficiencia energética.
- Se compromete a establecer entre sus trabajadores una política para el uso eficiente y ahorro de energía a través de:
 - (a) Conocer los comportamientos y actitudes del personal que forma parte de la empresa y realizan su actividad en los hospitales (mandos intermedios y trabajadores) en relación al uso de la energía.
 - (b) Concienciar e informar al personal sobre sus responsabilidades en la adecuada gestión energética.
 - (c) La información y participación de los trabajadores en las buenas prácticas del uso de la energía.
 - (d) En la medida en que pueda participar en ello, contribuir a la contabilidad y la determinación de indicadores adecuados para la gestión de la energía de los hospitales, ya sean los que establezca la política de gestión energética u otros que la propia empresa pueda aportar y sean ratificados por la DIRECCION DE LOS HOSPITALES.

El adjudicatario habrá, a través de su personal, de desempeñar el servicio mediante los trabajos o medidas encaminadas a buscar la buena y correcta gestión energética de las instalaciones de los edificios, conforme a lo anteriormente expuesto.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

8. Red Andaluza de Servicios Sanitarios Libres de Humo (RASSLH)

Los centros del Servicio Andaluz de Salud de la provincia de Córdoba se encuentran adheridos a la RASSLH, y a la ENSH (Global Network for Tobacco Free Health Service).

Conforme a lo dispuesto en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, suministro, consumo y la publicidad de los productos del tabaco, está prohibido el consumo de tabaco tanto en el interior de los edificios como en todo el recinto exterior de todos los centros hospitalarios del Servicio Andaluz de Salud de la provincia. La misma prohibición rige respecto al uso de cigarrillos electrónicos en todas sus modalidades.

9. Proactividad y gestión esperada del adjudicatario.

Los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato delegan en el adjudicatario la gestión y ejecución integral del servicio objeto del contrato, por lo que se espera de aquel profesionalidad, proactividad y responsabilidad.

Entendiendo la proactividad como aquella actitud en la que el adjudicatario y su personal asume el pleno control de su conducta de modo activo, aquel deberá adoptar dicha actitud e ir por delante incluso de los propios hospitales, en la búsqueda y propuesta constante de acciones creativas y audaces para generar mejoras, en tanto que se le atribuye el papel de experto conocedor del servicio que presta y, por ende, la plena responsabilidad de los resultados.

Asimismo, se atribuye al adjudicatario la plena responsabilidad de hacer que las cosas sucedan; esto es, hacer que el servicio funcione y cumpla con todo lo especificado en los pliegos. Para ello, está obligado a analizar en cada momento las oportunidades de mejora el servicio prestado, analizar las posibles alternativas para ello, proponerlas a cada hospital y consensuar entre ambas partes la decisión y la forma de llevarla a cabo.

10. Vigilancia e inspección.

En todo momento los técnicos de los centros hospitalarios tendrán plenas facultades para inspeccionar los trabajos que deberá efectuar la empresa adjudicataria a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente pliego.

La empresa adjudicataria está obligada a facilitar cualquier visita de inspección realizada por personal de los centros hospitalarios.

11. Listado de Anexos

12. ANEXO I-A

PLANOS DE LA COCINA Y CAFETERÍA DEL HOSPITAL DE MONTILLA

ANEXO I-B

PLANO DE LA COCINA Y CAFETERÍA DEL HOSPITAL DE PUENTE GENIL

ANEXO I-C

PLANO DE LA COCINA Y CAFETERÍA DEL HOSPITAL VALLE DEL GUADIATO



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

ANEXO II-A

EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO DE LA COCINA Y CAFETERÍA DEL HOSPITAL DE MONTILLA

ANEXO II-B

EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO DE LA COCINA Y CAFETERÍA DEL HOSPITAL DE PUENTE GENIL

ANEXO II-C

EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO DE LA COCINA Y CAFETERÍA DEL HOSPITAL VALLE DEL GUADIATO

ANEXO III

CANON DE INVERSIÓN DEL LOTE 1 Y LOTE 2

ANEXO IV

TARIFAS DE CAFETERÍA, DE USUARIOS Y PROFESIONALES, PARA LOS LOTES 1 Y 2

ANEXO V

RELACIÓN DE ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS DE PACIENTES Y SUS PRECIOS MÁXIMOS

Córdoba, a fecha de la firma digital.

Dirección Económica Administrativa y de Servicios Generales
Área Sanitaria Norte de Córdoba

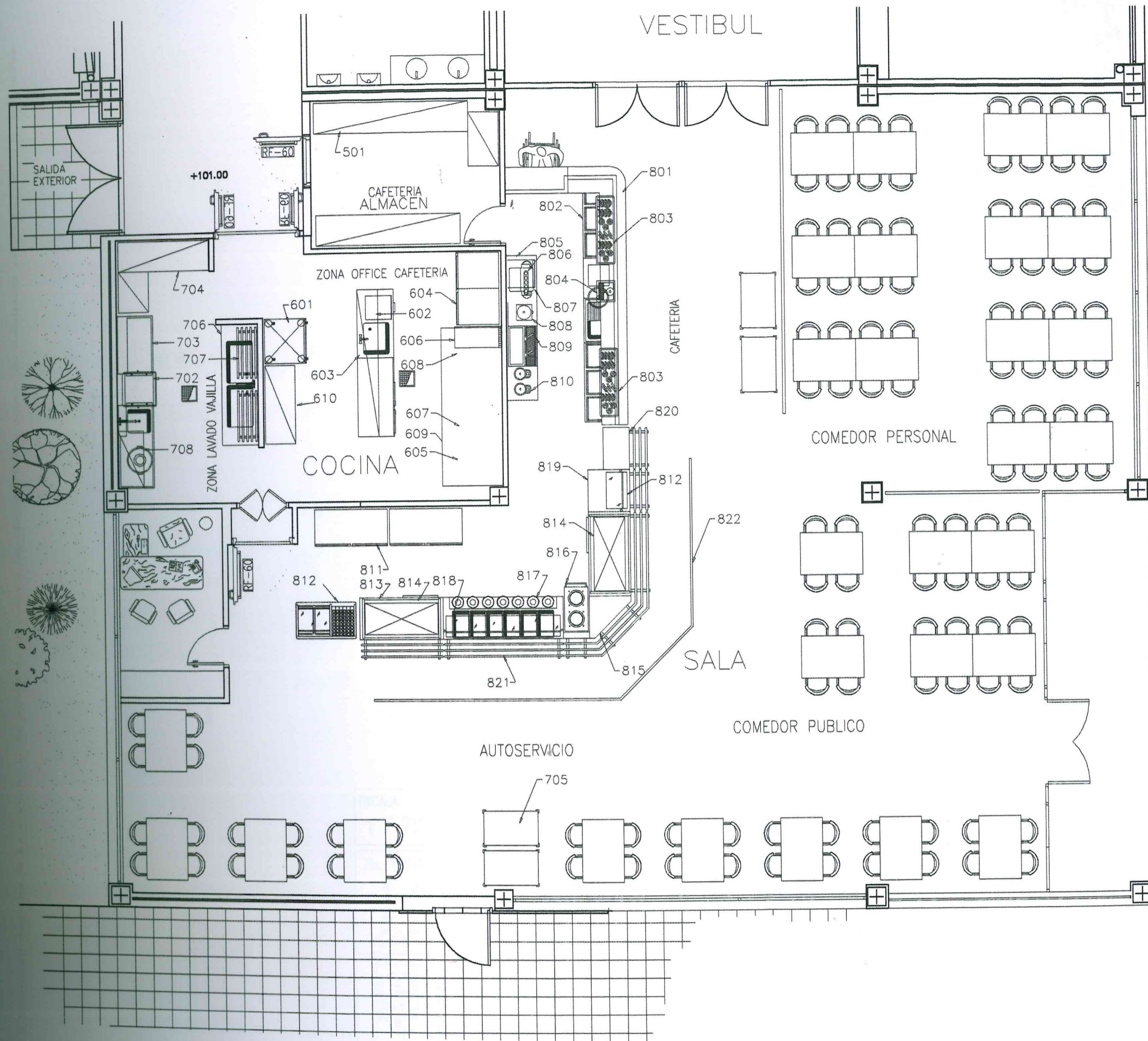
Dirección Económica Administrativa y de Servicios Generales
Área Sanitaria Sur de Córdoba



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andalúz de Salud



- 500.- ZONA ALMACEN CAFETERIA
 501.- ESTANTERIAS ALMACEN
 600.- ZONA OFFICE CAFETERIA
 601.- ARMARIO CALIENTE
 602.- ESTANTES ACOPIO
 603.- MONOBLOC REFRIGERACION
 604.- ARMARIOS REFRIGERACION
 605.- HORNO CONVECCION 10 GN 1/1
 606.- MODULO NEUTRO
 607.- FRY-TOP
 608.- FREIDORA 2 CUBAS
 609.- EXTRACCION DE HUMOS
 610.- ESTANTERIA ACOPIO

- 700.- ZONA LAVADO VAJILLA
 701.- MONOBLOC DESBARRASADO
 702.- LAVAVAJILLAS
 703.- MESA SALIDA LAVADO
 704.- ESTANTERIA ACOPIO
 705.- CARROS BANDEJEROS
 706.- PLONGE
 707.- ESTANTE MURAL TUBULAR
 708.- ESTANTE MURAL CESTAS

- 800.- ZONA CAFETERIA-AUTOSERVICIO
 801.- MOSTRADOR CAFETERIA
 802.- MONOBLOC BAJOBARRA
 803.- EXPOSITORES DE TAPAS
 804.- ENFRIADOR DE CERVEZA
 805.- MONOBLOC TRASBARRA
 806.- EXPRIMIDOR DE CITRICOS
 807.- FABRICADOR DE HIELO
 808.- TERMO DE LECHE
 809.- CAFETERA 2 GR.
 810.- MOLINILLO DE CAFE
 811.- ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO
 812.- MODULO DE SERVICIO
 813.- MODULO REFRIGERADO
 814.- VITRINA REFRIGERADA
 815.- MODULO NEUTRO
 816.- CARRO DISP. PLATOS
 817.- MODULO BAÑO-MARIA
 818.- PROTECCION SANITARIA
 819.- MODULO NEUTRO
 820.- MODULO CAJA
 821.- DESLIZADOR DE BANDEJAS
 822.- BARANDILLA DE SEPARACION

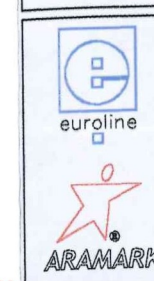


ESCALA:
1 / 75

No. PLANO:
13
CAF

PROYECTO COCINA I CAFETERIA
 HOSPITAL DE MONTILLA
 CRTA.CORDOBA-MALAGA N-331 KM.47
 "LA RETOMOSA" MONTILLA-CORDOBA

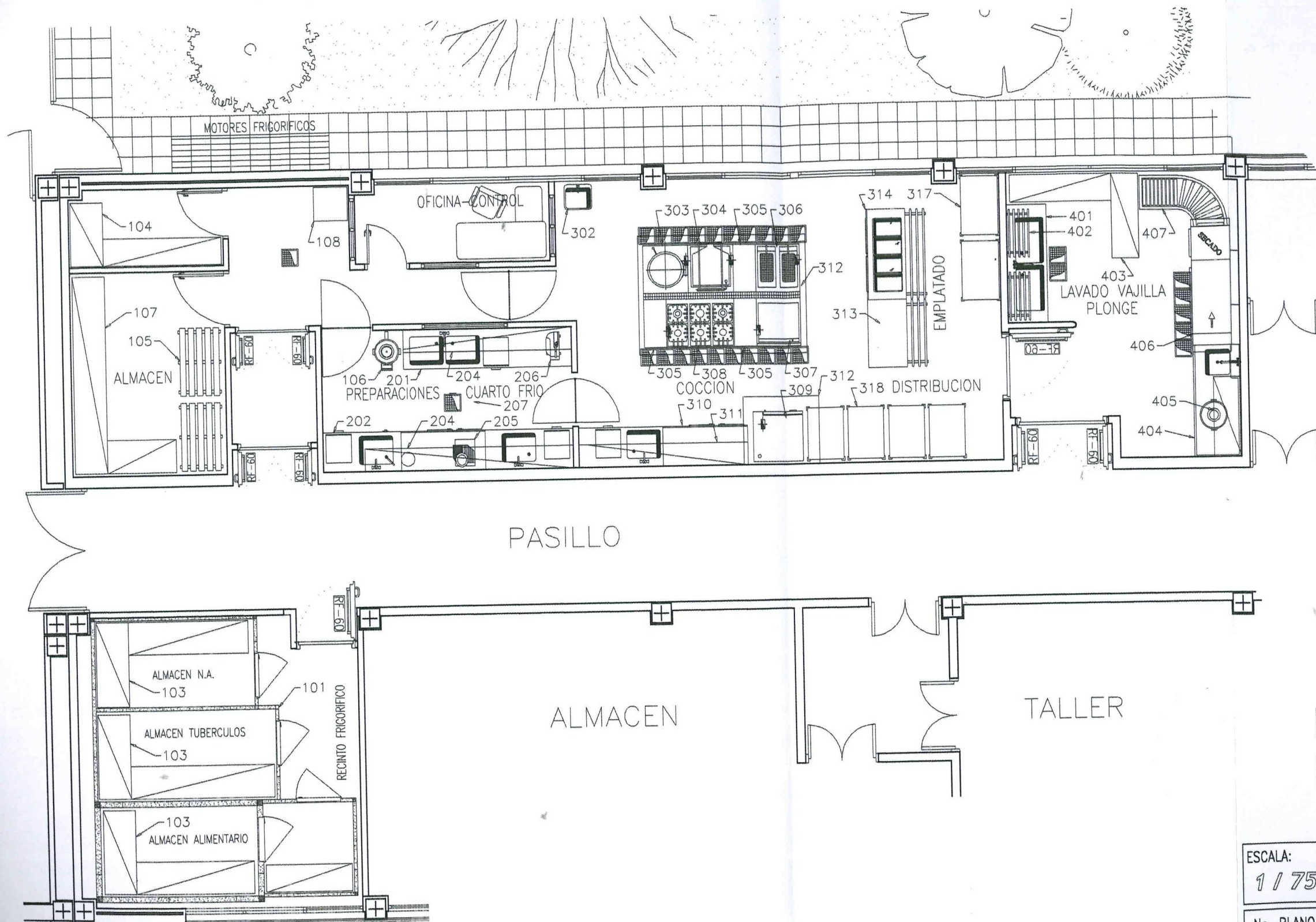
PLANO DE: CAFETERIA
 MOBILIARIO-ESTADO FINAL



ARQUITECTO TÉCNICO:
 JOAN NAQUI

BARCELONA - ABRIL - 2.004

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 E 1:75 SUP.UTIL:273,87 m2



100.- RECINTO FRIGORIFICO-ALMACEN

- 101.- RECINTO FRIGORIFICO
- 102.- INSTALACION FRIGORIFICA
- 103.- ESTANTERIAS CAMARAS
- 104.- ESTANTERIAS ALMACEN N.A.
- 105.- PALET ALIMENTARIO
- 106.- PELADORA DE PATATAS
- 107.- ESTANTERIAS ALMACEN ALIMENTARIO
- 108.- PLATAFORMA DE PESADO

200.- ZONA PREPARACIONES

- 201.- MONOBLOC PREP. VEGETALES
- 202.- MONOBLOC PREP. CARNES/PESCADOS
- 203.- N. LIBRE
- 204.- ESTANTES ACOPIO
- 205.- CORTADORA DE FIAMBRES
- 206.- CORTADORA DE VEGETALES
- 207.- REFRIGERACION PREPARACIONES

300.- ZONA COCCION-EMPLATADO

- 301.- N. LIBRE
- 302.- LAVAMANOS
- 303.- MARMITA 150 LT.
- 304.- SARTEN BASCULANTE
- 305.- ELEMENTOS NEUTROS
- 306.- FREIDORA 2 CUBAS
- 307.- FRY-TOP
- 308.- COCINA 4 FG. + HORNO
- 309.- HORNO MIXTO 10 GN 1/1
- 310.- MONOBLOC APOYO REFRIGERADO
- 311.- ESTANTE MURAL ACOPIO
- 312.- EXTRACCION DE HUMOS
- 313.- MODULO NEUTRO
- 314.- MODULO BAÑO-MARIA
- 315.- N. LIBRE
- 316.- N. LIBRE
- 317.- CARRO PORTABANDEJAS BASE / TAPA
- 318.- CARRO DISTRIBUCION PLANTA

400.- ZONA LAVADO VAJILLA-PLONGE

- 401.- PLONGE
- 402.- ESTANTE MURAL OLLAS
- 403.- ESTANTERIAS ACOPIO
- 404.- MONOBLOC DESBARRASADO
- 405.- ESTANTE MURAL CESTAS
- 406.- TUNEL DE LAVADO
- 407.- MESA SALIDA LAVADO



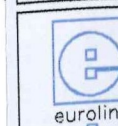
ESCALA:
1 / 75

No. PLANO:

04
COC

PROYECTO COCINA I CAFETERIA
HOSPITAL DE MONTILLA
CRTA.CORDOBA-MALAGA N-331 KM.47
"LA RETOMOSA" MONTILLA-CORDOBA

PLANO DE: COCINA
MOBILIARIO-ESTADO FINAL



BARCELONA - ABRIL - 2.004

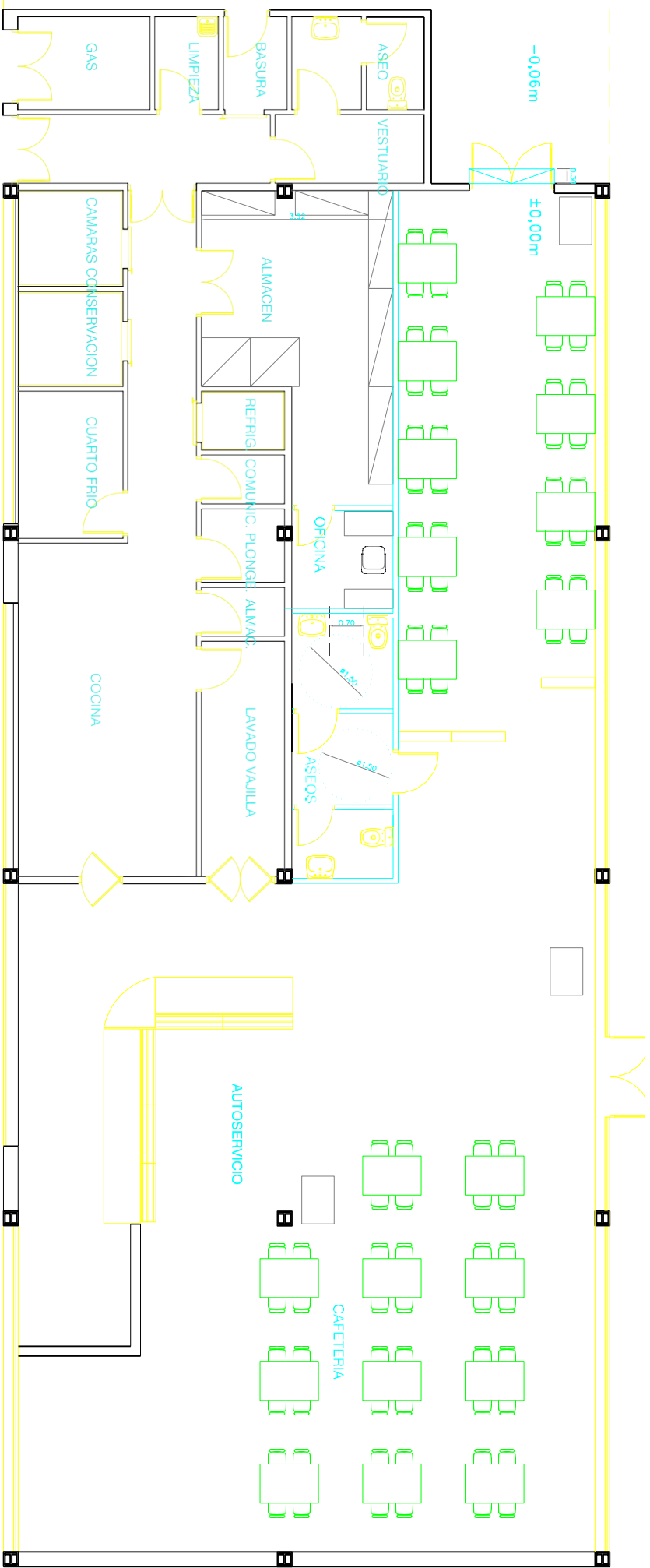
ARQUITECTO TÉCNICO:

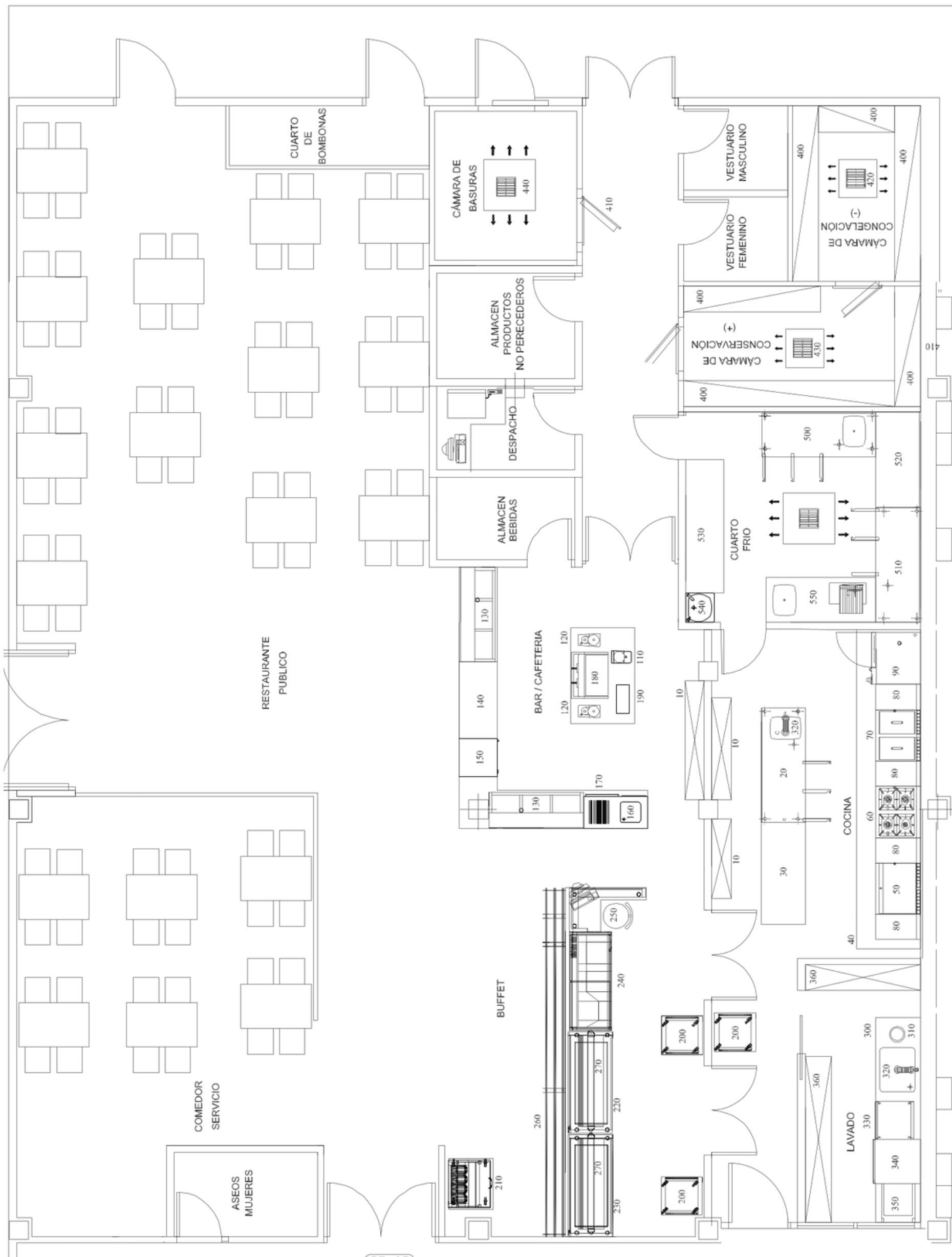
JOAN NAQUI

SUP.UTIL COCINA: 100,65 m²
SUP.UTIL CAMARAS:25,47 m²



E 1:75





Relación de equipamiento y mobiliario Hospital de Montilla

CAFETERÍA HOSPITAL DE MONTILLA		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
3	Estantería almacén	Almacén cafetería
1	Monoblock apoyo	Office cafetería
2	Estante acopio	Office cafetería
1	Monoblock refrigerado	Office cafetería
1	Armario congelación BT AGN701BT	Office cafetería
1	Horno convección FE101M 10GN1/1	Office cafetería
1	Elemento neutro	Office cafetería
1	Fry-Top eléctrico PL/H+VIA BE84GLL	Office cafetería
1	Freidora eléctrica 2 cubas 18+18 l. FE84218	Office cafetería
1	Campana extracción humos cafetería COMPAK CRG	Office cafetería
1	Monoblock desbarrasado	Lavado vajilla cafetería
1	Lavavajillas Cúpula LC900	Lavado vajilla cafetería
1	Mesa salida lavado	Lavado vajilla cafetería
1	Estantería acopio	Lavado vajilla cafetería
4	Carro bandejero 24 bandejas CBC-24	Lavado vajilla cafetería
1	Mostrador cafetería EURO J-300	Barra
2	Botellero EURO BT-150	Barra
1	Mesa euro bastidor	Barra
1	Fregadera	Barra
1	Expositor tapas ET6CC	Barra
1	Enfriador cerveza	Barra
1	Mueble cafetero EURO 1030	Trasbarra
1	Mueble EURO ME-580/2	Trasbarra
1	Fabricador cubitos hielo M NM85 C/A	Trasbarra
1	Termo leche cuadrado TRL006	Trasbarra
2	Armario expositor refrigerado AEX1000TF	Trasbarra
1	Módulo bandejero cubertero	Trasbarra
2	Módulo refrigerado autoservicio 160/RESV.	Trasbarra
2	Vitrina refrigerada autoservicio 150	Trasbarra
1	Módulo neutro	Autoservicio
1	Carro dispensador platos CPC228	Autoservicio
1	Módulo baño-maría A.F./220+RV.	Autoservicio
1	Protección sanitaria 200/1NVL - 160/2NVL	Autoservicio
1	Módulo neutro	Autoservicio
1	Módulo caja	Autoservicio

CAFETERÍA HOSPITAL DE MONTILLA (Continuación)		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
1	Deslizador bandejas	Autoservicio
1	Barandilla separación	Autoservicio
2	Lámpara atrapa insectos	Salón
30	Mesas	Salón
60	Sillas	Salón
6	Taburete	Salón
5	Mampara separación comedor	Salón
1	Mesa trabajo	Oficina
1	Silla giratoria con brazos y ruedas	Oficina
2	Estantería de madera	Oficina
COCINA HOSPITAL DE MONTILLA		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
1	Cámara temperatura negativa	Cámaras
1	Antecámara temperatura positiva	Cámaras
2	Cámara temperatura positiva	Cámaras
4	Equipo frigorífico	Cámaras
1	Alarma seguridad cámara congelación	Cámaras
1	Hacha seguridad cámara congelación	Cámaras
2	Estantería cámara temperatura negativa	Cámaras
1	Estantería antecámara temperatura positiva	Cámaras
4	Estantería cámara temperatura positiva	Cámaras
2	Estantería almacén limpieza	Almacén cocina
2	Palet alimentario	Almacén cocina
3	Estantería almacén alimentario	Almacén cocina
1	Báscula sobresuelo con visor capacidad 300 Kg.	Recepción cocina
1	Monoblock preparación vegetales c/mesa fría	Preparación
1	Monoblock preparación pescados	Preparación
1	Monoblock preparación carnes	Preparación
4	Estante acopio	Preparación
1	Cortadora fiambres EUROCC 300SL	Preparación
1	Cortadora vegetales CA-300 III	Preparación
1	Equipo frigorífico preparaciones	Preparación
2	Mesa apoyo bloque cocción	Cocción
1	Lavamanos mural de pie LP-54	Cocción
1	Marmita gas 150 l. PG8ND15	Cocción
1	Sartén basculante gas SG84IRM	Cocción
3	Elemento neutro	Cocción
1	Freidora eléctrica 2 cubas 18+18 l. FE84218	Cocción
1	Fry-Top gas PL+VIA BG84GLL	Cocción

CAFETERIA HOSPITAL DE PUENTE GENIL

Uds.	Equipamiento	Ubicación	Codigo
1	Barra en escuadra	Barra y comedor	PG-0001
1	Lavavajillas	Barra y comedor	PG-0002
1	Fregadero de un seno con grifo de pedal y escurridor	Barra y comedor	PG-0003
1	Botellero	Barra y comedor	PG-0004
1	Mueble caja registradora 1 cajón	Barra y comedor	PG-0005
1	Mueble frío con reserva y cuba para vitrina	Barra y comedor	PG-0006
1	Expositor doble para frío	Barra y comedor	PG-0007
1	Baño María G/4-1/1 con reserva caliente	Barra y comedor	PG-0008
1	Expositor simple acero cristal para baño maría	Barra y comedor	PG-0009
1	Mueble esquina interior/exterior	Barra y comedor	PG-0010
1	Vitrina fría ventilada 3 estantes	Barra y comedor	PG-0011
1	Mueble neutro con 2 entrepaños	Barra y comedor	PG-0012
1	Expositor doble para neutro	Barra y comedor	PG-0013
1	Mueble bandejero/cubertero/panero	Barra y comedor	PG-0014
1	Mesa refrigerada 3 puertas	Barra y comedor	PG-0015
2	Mesa acero inox. 4 alturas	Barra y comedor	PG-0016
1	Mesa acero inox. 4 alturas Cafetera	Barra y comedor	PG-0017
1	Máquina de hielo	Barra y comedor	PG-0018
2	Tostador de pan	Barra y comedor	PG-0019
1	Termo de 12 Litros	Barra y comedor	PG-0020
1	Deslizador bandejas línea self-service	Barra y comedor	PG-0021
6	Equipos de climatización cassette	Barra y comedor	PG-0022
5	Mampara separación comedor	Barra y comedor	PG-0023
1	Carro 10 alturas para 20 bandejas	Barra y comedor	PG-0024
1	Carro 12 alturas para 12 bandejas	Barra y comedor	PG-0025
28	Mesa comedor	Barra y comedor	PG-0026
56	Silla comedor	Barra y comedor	PG-0027
9	Papelera	Barra y comedor	PG-0028
1	Atril	Barra y comedor	PG-0029
2	Lámpara atrapa insectos	Barra y comedor	PG-0030
1	Contenedor basuras con pedal	Barra y comedor	PG-0031
1	Wáter	Aseo masculino	PG-0032
1	Lavabo	Aseo masculino	PG-0033
1	Dosificador de jabón manos	Aseo masculino	PG-0034
1	Equipo eléctrico seca manos	Aseo masculino	PG-0035
1	Dispensador de papel higiénico	Aseo masculino	PG-0036
1	Papelera	Aseo masculino	PG-0037
1	Wáter	Aseo femenino/minusv.	PG-0038
1	Lavabo	Aseo femenino/minusv.	PG-0039
1	Dosificador de jabón manos	Aseo femenino/minusv.	PG-0040
1	Equipo eléctrico seca manos	Aseo femenino/minusv.	PG-0041
1	Dispensador de papel higiénico	Aseo femenino/minusv.	PG-0042
2	Barra acero inox. minusválidos.	Aseo femenino/minusv.	PG-0043
1	Papelera	Aseo femenino/minusv.	PG-0044
3	Mesa velador	Exterior	PG-0118

12	Sillas velador	Exterior	PG-0119
1	Velador	Exterior	PG-0120

COCINA HOSPITAL DE PUENTE GENIL			
Uds.	Equipamiento	Ubicación	Codigo
1	Mesa de lavavajillas, 1200 mm	Zona lavado	PG-0045
1	Lavavajillas de capota 1180 p/h	Zona lavado	PG-0046
1	Mesa de prelavado con seno y tolva	Zona lavado	PG-0047
1	Estantería pared inox. 2 estantes	Zona lavado	PG-0048
1	Dosificador jabón del lavavajillas	Zona lavado	PG-0049
1	Carro 12 alturas para 24 bandejas	Zona lavado	PG-0050
1	Horno de convección vapor a Gas	Zona cocina	PG-0051
1	Soporte para Horno	Zona cocina	PG-0052
1	Filtro de grasa para horno	Zona cocina	PG-0053
3	Pareja de rejillas	Zona cocina	PG-0054
1	Kit Guías Soporte	Zona cocina	PG-0055
1	Freidora eléctrica 2x14 litros 800 mm	Zona cocina	PG-0056
1	Filtro de aceite	Zona cocina	PG-0057
1	Elemento Neutro Top 400 mm	Zona cocina	PG-0058
1	Fry Top a gas placa lisa+Base abierta 800 mm (Plancha)	Zona cocina	PG-0059
1	Cocina a Gas 4 quemadores	Zona cocina	PG-0060
1	Mesa fría 2 puertas	Zona cocina	PG-0061
1	Fregadero 1 seno 700 mm	Zona cocina	PG-0062
1	Grifo de palanca en fregadero	Zona cocina	PG-0063
1	Estantería pared inox.	Zona cocina	PG-0064
1	Mesa de trabajo en esquina 750x750 mm	Zona cocina	PG-0065
1	Mesa de trabajo con balda inferior	Zona cocina	PG-0066
2	Brazo Triturador	Zona cocina	PG-0067
1	Armario alto inox. 2 puertas	Zona cocina	PG-0068
1	Mesa de trabajo fría con motor y 2 puertas	Zona cocina	PG-0069
1	Mesa de trabajo con balda inferior	Zona cocina	PG-0070
1	Campana de humos mural con filtros	Zona cocina	PG-0071
1	Extinción de Incendios	Zona cocina	PG-0072
1	Cubo de basura con pedal	Zona cocina	PG-0073
1	Microondas inox.	Zona cocina	PG-0074
2	Plancha Grill	Zona cocina	PG-0075
1	Abridor de latas industrial	Zona cocina	PG-0076
1	Equipo de climatización Split	Zona cocina	PG-0077
1	Fregadero de ollas 1 seno 1200 mm	Zona lavado cacerolas	PG-0078
1	Grifo ducha palanca en fregadero	Zona lavado cacerolas	PG-0079
1	Estantería inox. de pared	Zona lavado cacerolas	PG-0080
2	Carro gris 3 alturas	Zona lavado cacerolas	PG-0081
1	Cámara refrigeración 1	Cámaras	PG-0082
1	Estantería azul 3 alturas	Cámaras	PG-0083
4	Rejilla de lamas antideslizantes	Cámaras	PG-0084
1	Cámara refrigeración 2	Cámaras	PG-0085
3	Estantería azul 3 alturas	Cámaras	PG-0086

8	Rejilla de lamas antideslizantes	Cámaras	PG-0087
1	Cámara congelación	Cámaras	PG-0088
4	Estantería azul 3 alturas	Cámaras	PG-0089
3	Rejilla de lamas antideslizantes	Cámaras	PG-0090
1	Báscula de precisión	Cuarto frío	PG-0091
1	Estantería inox. de pared	Cuarto frío	PG-0092
1	Mesa de Trabajo en esquina	Cuarto frío	PG-0093
1	Mesa de trabajo seno izquierdo	Cuarto frío	PG-0094
1	Grifo de palanca caño corto	Cuarto frío	PG-0095
1	Mesa refrigerada 3 puertas	Cuarto frío	PG-0096
1	Equipo de refrigeración doble ventilador	Cuarto frío	PG-0097
1	Cortadora de fiambre	Cuarto frío	PG-0098
1	Cubo de basura con pedal	Cuarto frío	PG-0099
5	Estantería azul 4 alturas	Almacén	PG-0100
20	Rejilla de lamas antideslizantes	Almacén	PG-0101
1	Báscula de 150 Kg.	Almacén	PG-0102
1	Equipo de climatización split	Almacén	PG-0103
1	Carro 12 alturas para 24 bandejas	Almacén cocina	PG-0104
2	Estantería azul 3 alturas	Almacén limpieza	PG-0105
2	Rejilla de lamas antideslizantes	Almacén limpieza	PG-0106
1	Lámpara atrapa insectos	Recepción	PG-0107
1	Cámara de basuras	Cuarto basura	PG-0108
1	Contenedor de basuras	Cuarto basura	PG-0109
3	Taquilla guardaropa dobles	Vestuario	PG-0110
1	Wáter	Vestuario	PG-0111
1	Lavabo	Vestuario	PG-0112
1	Papelera	Vestuario	PG-0113
1	Silla giratoria con brazos y ruedas	Oficina	PG-0114
1	Mesa de trabajo	Oficina	PG-0115
1	Estantería de madera 5 estantes	Oficina	PG-0116
1	Estantería de madera 6 estantes	Oficina	PG-0117

Relación de equipamiento y mobiliario Hospital Valle del Guadiato

CAFETERÍA HOSPITAL DE VALLE DEL GUADIATO		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
1	Mueble de barra con cajones metálico	Barra y comedor
1	Mueble de barra con estantes metálico	Barra y comedor
1	Cafetera	Barra y comedor
1	Molinillo café	Barra y comedor
1	Molinillo descafeinado	Barra y comedor
1	Tostador de pan de dos fuegos	Barra y comedor
1	Contenedor basuras	Barra y comedor
1	Contenedor basuras vidrio	Barra y comedor
1	Máquina cubitos de hielo	Barra y comedor
1	Fregadero de un seno con grifo pie	Barra y comedor
2	Estante metálico de pared	Barra y comedor
1	Mesa fría auxiliar	Barra y comedor
1	Vitrina fría de Buffet	Barra y comedor
1	Mesa caliente buffet con visera de metacrilato y posabandejas metálico	Barra y comedor
1	Vitrina fría barra	Barra y comedor
1	Mueble dispensador cubiertos/bandejas	Barra y comedor
48	Bandejas	Barra y comedor
2	Equipo de climatización	Barra y comedor
5	Mampara separación comedor	Barra y comedor
15	Mesa comedor	Barra y comedor
30	Silla comedor	Barra y comedor
2	Lámpara atrapa insectos	Barra y comedor

CAFETERÍA HOSPITAL DE VALLE DEL GUADIATO (Continuación)		
2	Silla fija	Oficina
1	Mesa de trabajo	Oficina
1	Estantería de madera	Oficina
COCINA HOSPITAL DE VALLE DEL GUADIATO		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
1	Mesa metálica con orificio para basuras y fregadero con un grifo	Lavado
1	Lavavajillas de campana	Lavado
1	Lavavajillas pequeño	Lavado
1	Dosificador jabón del lavavajillas	Lavado
1	Dispensador papel cocina	Lavado
1	Mesa metálica de trabajo	Emplatado
1	Carrito portabandejas	Emplatado
1	Dispensador papel de cocina	Emplatado
18	Bandeja grande	Emplatado
19	Bandeja pequeña	Emplatado
1	Fregadero de un seno con grifo ducha de pedal	Cocina
1	Dosificador de jabón manos	Cocina
1	Mesa fría de trabajo con motor	Cocina
1	Microondas	Cocina
1	Contenedor para basuras	Cocina
1	Estantería metálica de pared	Cocina
1	Horno	Cocina
1	Mueble auxiliar para bandejas del horno	Cocina
1	Descongelador	Cocina
1	Freidora de doble seno (25L x 2)	Cocina

COCINA HOSPITAL DE VALLE DEL GUADIATO (Continuación)		
2	Cocina de doble fuego	Cocina
1	Plancha asar con dos temperaturas	Cocina
2	Mueble metálico aux. con cajón y estantes	Cocina
1	Campana extractora con filtros	Cocina
1	Mesa metálica rinconera de trabajo con fregadero de un seno (gran capacidad) y grifo de ducha con pedal	Cuarto frío
4	Estante metálico de pared	Cuarto frío
1	Dosificador de jabón manos	Cuarto frío
1	Dispensador de papel de cocina	Cuarto frío
1	Equipo de refrigeración doble ventilador	Cuarto frío
1	Mesa fría	Cuarto frío
1	Armario refrigerador de tres puertas doble motor	Cuarto frío
1	Abridor de latas	Cuarto frío
1	Equipo de refrigeración	Cuarto basura
2	Contenedor recogida aceite usado	Cuarto basura
2	Contenedor de basuras	Cuarto basura
1	Cuarto de no perecederos con estante metálico con patas de ocho baldas y estante de plástico de 5 baldas.	Almacén
1	Cámara frigorífica con estanterías	Almacén
1	Cámara de congelación con 16 estantes	Almacén
6	Taquilla guardarropa	Vestuario
1	Mampara de ducha	Vestuario
1	Equipo de ducha	Vestuario
1	Wáter	Aseo
1	Lavabo	Aseo

ANEXO III: CÁLCULO DEL CANON DE INVERSIÓN DE COCINA Y CAFETERÍA

CANON DE INVERSIÓN - LOTE 1: HOSPITALES DE MONTILLA Y PUENTE GENIL			
Equipamiento cocina y cafetería	Uds. a reponer	Valor unitario (IVA incluido)	Valoración total (IVA incluido)
Túnel de lavado de arrastre modular (Hospital de Montilla)	1	38.980,75 €	38.980,75 €
Lavavajillas capota (Hospital de Montilla)	1	5.778,96 €	5.778,96 €
Cocina a gas 6 fuegos con horno (Hospital de Montilla)	1	6.171,00 €	6.171,00 €
Carro caliente transporte bandejas 11 GN 2/1 o 22 GN 1/1 (Hospital de Montilla)	1	2.810,83 €	2.810,83 €
Lavavajillas capota (Hospital de Puente Genil)	1	5.778,96 €	5.778,96 €
Lavavajillas de barra (Hospital de Puente Genil)	1	2.044,90 €	2.044,90 €
TOTAL CANON INVERSIÓN LOTE 1			61.565,40 €

CANON DE INVERSIÓN - LOTE 2: HOSPITAL VALLE DEL GUADIATO			
Equipamiento cocina y cafetería	Uds. a reponer	Valor unitario (IVA incluido)	Valoración total (IVA incluido)
Vitrina expositora refrigerada (Hospital Valle del Guadiato)	1	6.500,00 €	6.500,00 €
TOTAL CANON INVERSIÓN LOTE 2			6.500,00 €

ANEXO IV: TARIFAS DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA (IVA incluido)

LOTES 1 Y 2: HOSPITALES DE MONTILLA, PUENTE GENIL Y VALLE DEL GUADIATO		
Artículo	Precio usuarios	Precio profesionales
Refresco lata	1,35 €	1,10 €
Café bombón	1,55 €	1,10 €
Café solo o con leche	1,25 €	1,10 €
Vaso para llevar	0,20 €	0,20 €
Cerveza barril tubo	1,45 €	1,00 €
Cerveza lata	1,55 €	1,35 €
Cola Cao 20 cl.	1,35 €	1,10 €
Infusión	1,25 €	0,90 €
Agua 1,5 L.	1,35 €	1,10 €
Agua 0,5 L.	1,10 €	0,55 €
Agua con gas	1,35 €	1,10 €
Batido	1,35 €	1,00 €
Gaseosa	1,35 €	1,00 €
Tinto verano	1,55 €	1,35 €
Zumo brick	1,35 €	1,10 €
Zumo lácteo	1,80 €	1,35 €
Zumo naranja natural	2,25 €	1,70 €
Bocadillo especial	4,15 €	3,25 €
Bocadillos con y sin queso: lomo, pollo, jamón serrano y bacon	3,35 €	2,45 €
Bocadillos atún y tortilla patatas	3,35 €	2,45 €
Bocadillo embutido variado	2,90 €	1,90 €
Montadito	2,00 €	1,55 €
Pan	0,35 €	0,20 €
Pan baguette	0,80 €	0,55 €
Sandwich normal	2,25 €	1,80 €
1/2 Tostada	0,80 €	0,55 €
1/2 Tostada con paté	1,20 €	0,95 €
1/2 Tostada con jamón	1,00 €	0,75 €
Tostada	1,25 €	0,90 €
Tostada con paté	2,05 €	1,70 €
Tostada con jamón	1,65 €	1,30 €
Bollería	1,70 €	1,00 €
Donut	1,10 €	0,90 €
Medio menú	6,70 €	4,80 €
Menú completo	8,40 €	6,50 €
Primer plato	3,15 €	2,80 €
Segundo plato	4,25 €	3,90 €
Postre lácteo	0,65 €	0,35 €
Fruta	0,80 €	0,45 €
Postre casero	1,10 €	0,90 €
Desayuno sano	0,25 €	0,25 €
Porciones (Tomate, paté, miel, mermelada, embutido, mahonesa, ketchup...)	0,20 €	0,20 €
Snacks	1,25 €	1,00 €
Chicles	1,25 €	1,00 €
Suplemento para llevar menú	0,55 €	0,55 €

ANEXO V: RELACIÓN DE EXTRAS DE PACIENTES Y PRECIOS MÁXIMOS A APLICAR

LOTE 1: HOSPITALES DE MONTILLA Y PUENTE GENIL			
Producto	Uds. estimadas (12 meses)	Precio máximo unitario (IVA excluido)	Importe estimado (IVA excluido)
Botella agua 1,5 L.	8.991	0,62 €	5.574,42 €
Sobre azúcar 5 gr.	4.421	0,05 €	221,05 €
Sobre aspártamo o sacarina 0,6 gr.	6.767	0,05 €	338,35 €
Brick leche 1 L. (desnatada, semidesnatada...)	1.409	1,06 €	1.493,54 €
Sobre cacao soluble 15 gr.	1.092	0,49 €	535,08 €
Unidad flan 100 gr.	310	0,42 €	130,20 €
Unidad yogurt 120 gr. (sabor, desnatado, natural...)	3.234	0,49 €	1.584,66 €
Sobre infusión 1,2 gr. (menta poleo, manzanilla, té, tila...)	3.873	0,05 €	193,65 €
Zumo fruta 1 L. (melocotón, piña, naranja...)	1.080	1,23 €	1.328,40 €
Sobre sal 1 gr.	888	0,05 €	44,40 €
Paquete 20 gr. de 5 galletas	1.943	0,12 €	233,16 €
Unidad polo 105 gr.	37	1,48 €	54,76 €
Unidad Natillas 120 gr.	123	0,49 €	60,27 €
Monodosis aceite 8 ml.	377	0,25 €	94,25 €
Sobre café descafeinado soluble 2 gr.	409	0,12 €	49,08 €
Brick zumo fruta 200 cc. (melocotón, piña, naranja...)	969	0,49 €	474,81 €
Brick leche sin lactosa 1 L.	367	1,85 €	678,95 €
Unidad gelatina 100 gr.	1.782	0,25 €	445,50 €
Botella agua 0,5 L.	125	0,41 €	51,25 €
Unidad magdalena 64 gr.	240	0,55 €	132,00 €
TOTAL ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS			13.717,78

LOTE 2: HOSPITAL VALLE DEL GUADIATO			
Producto	Uds. estimadas (12 meses)	Precio máximo unitario (IVA excluido)	Importe estimado (IVA excluido)
Botella agua 1,5 L.	1.162	0,62 €	720,44 €
Sobre azúcar 5 gr.	526	0,05 €	26,30 €
Sobre aspártamo o sacarina 0,6 gr.	640	0,05 €	32,00 €
Brick leche 1 L. (desnatada, semidesnatada...)	130	1,06 €	137,80 €
Unidad yogurt 120 gr. (sabor, desnatado, natural...)	360	0,49 €	176,40 €
Sobre infusión 1,2 gr. (menta poleo, manzanilla, té, tila...)	204	0,05 €	10,20 €
Zumo fruta 1 L. (melocotón, piña, naranja...)	112	1,23 €	137,76 €
Sobre sal 1 gr.	94	0,05 €	4,70 €
Paquete 20 gr. de 5 galletas	622	0,12 €	74,64 €
Monodosis aceite 8 ml.	20	0,25 €	5,00 €
Sobre café descafeinado soluble 2 gr.	203	0,12 €	24,36 €
Unidad gelatina 100 gr.	88	0,25 €	22,00 €
Unidad magdalena 64 gr.	147	0,55 €	80,85 €
TOTAL ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS			1.452,45