

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO, LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS EN LOS CENTROS DEPENDIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO REGIONAL DE MÁLAGA, PERTENECIENTE AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS	5
3. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE DIETAS PARA MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO.....	44
4. CARACTERÍSTICAS DE LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES Y ALIMENTOS SÓLIDOS	46
5. INVERSIÓN ASOCIADA A LA PRESENTE CONTRATACIÓN.....	54
6. REQUISITOS NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS, ARTICULOS DE CONSUMO Y CONTROL DE CALIDAD.....	58
7. INVERSIONES A REALIZAR POR EL CONCESIONARIO	60
8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE REGISTRO Y GESTIÓN DE PROPUESTAS DE MEJORA, RECLAMACIONES, SUGERENCIAS Y ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN.....	61
9. GESTIÓN MEDIO AMBIENTAL	63
10. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SOBRE PROHIBICIÓN DE FUMAR EN RECINTOS HOSPITALARIOS.....	67
11. FACULTAD DE INSPECCIÓN.....	68
ANEXO I: LISTA DE ARTÍCULOS DEL GRUPO A	70
ANEXO II: PLANO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DE PERSONAL	81
ANEXO III: LISTADO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS	87



ANEXO IV: LISTADO DE PERSONAL	89
--	-----------



1. OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas, tiene por objeto regular y definir el alcance y las condiciones de prestación que habrán de regir el **contrato de naturaleza mixta** para la explotación del servicio de cafetería para personal y público en los centros Hospital General, Hospital Materno Infantil y Hospital Civil del Hospital Universitario Regional de Málaga, en adelante **servicio de cafetería**, así como el Servicio de manutención del personal de guardia y autorizado que presta servicios en dichos centros, en adelante **comedor de personal**, previa adecuación necesaria de la infraestructura de hostelería y la dotación del equipamiento preciso, incluyendo la instalación, reparación y/o reposición del material de hostelería que fuese necesario para la prestación del servicio, la conservación y reparación del local en donde se ubica, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad.

Se incluye y forma parte del objeto:

A) Explotación de la concesión del servicio de cafetería de público y de personal en los locales propiedad del HURM que pone a disposición del adjudicatario, con la adecuación necesaria por parte del adjudicatario de la infraestructura de hostelería y la dotación del equipamiento preciso, incluyendo la instalación, reparación y/o reposición del material de hostelería que fuese necesario para la prestación del servicio, la conservación y reparación del local en donde se ubica, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad.

Las necesidades de equipamiento, instalaciones, mejoras, reformas, adecuaciones, y organización estructurada de los espacios de las cafeterías que el propio licitador determine en su oferta, deben ser adecuadas, idóneas, proporcionadas, congruentes y consecuentes, constituyendo su instalación e implantación, **en los primeros seis meses de prestación**, una obligación de carácter esencial para el adjudicatario.

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

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios de las cafeterías el importe del precio de estos servicios y productos.

B) Explotación de la concesión del servicio de máquinas expendedoras, consistente en la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías y alimentos sólidos, destinadas tanto al personal del centro como al



público en general atendiendo y completando las necesidades de hostelería y alimentación de pacientes, usuarios y profesionales durante las veinticuatro horas del día y cuyas características técnicas se definen en el PPT.

El adjudicatario asume el derecho a la explotación de las máquinas expendedoras automáticas en el centro hospitalario y el deber de instalar el número de estas que se haya establecido.

La conservación, reparación, limpieza y en su caso sustitución de estas máquinas correrán por cuenta del contratista, en las condiciones establecidas en el PPT. En todo caso se entenderán incluidas toda la infraestructura de instalaciones, equipamiento y obras que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento de éstas.

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios de las máquinas expendedoras el importe del precio de estos servicios y productos.

C) Prestación del servicio de manutención de personal autorizado por la Dirección del HURM.

Se entiende por **personal autorizado**:

- Personal sanitario designado por la Dirección del HURM, para prestar sus servicios en turno de guardia.
- Personal en zona de alto riesgo que presta servicios en zonas quirúrgicas y similares, que no pueden abandonar la zona de trabajo ni dejar de atender la actividad que están realizando para el desayuno o merienda.
- Otro personal que por necesidades de la Dirección del HURM tenga que prolongar su jornada por encima de su turno de trabajo.
- Acompañantes de pacientes autorizados en los casos en los que no puedan ser suministrados desde el servicio de cocina del HURM (acompañantes en el Hospital Materno Infantil y alérgicos autorizados).

El servicio consistirá en la manutención del personal mencionado, desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices del presente pliego, así como de las indicaciones que emanen del órgano de contratación al objeto de la óptima prestación del servicio.



Siendo el importe a percibir por el contratista, por los servicios de manutención del personal autorizado, cargados al Capítulo II del presupuesto del HURM.

El lugar de prestación de los servicios serán los siguientes centros pertenecientes al HURM:

- Hospital General
- Hospital Materno Infantil
- Hospital Civil

2. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS

En adelante, se denominará servicio de cafetería, al conjunto de prestaciones formada por la explotación del servicio de cafetería de público y de personal, cuyas características esenciales se describen en el PCAP y en el presente PPT y que servirán de fundamento para el cumplimiento del objeto de la contratación de la concesión del servicio por parte del adjudicatario.

El contratista explotará directamente el servicio de cafetería, no podrá ceder o traspasar directa ni indirectamente la explotación, salvo autorización por escrito del Órgano de contratación.

2.1. Principios, características y condiciones para la explotación de las cafeterías

El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de los espacios destinados a cafetería, explotándolas a su riesgo y ventura y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente PPT.

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

- a) Se trata de un servicio por el que el adjudicatario ordena, con sujeción a los pliegos, los factores productivos de la cafetería para atender la demanda de público y de personal.
- b) El Hospital aporta los espacios destinados a cafetería y zona de almacenaje según los espacios reflejado en el Anexo al presente pliego.
- c) El objetivo primordial para el adjudicatario de la explotación de la cafetería es lograr alcanzar la máxima demanda posible de usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de



duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad del hospital.

- d) La Subdirección de Servicios Generales tendrá acceso a información actualizada (como máximo un mes de retraso) de la facturación que se realice en la cafetería.

2.2. Descripción del servicio de cafetería. Normas generales

2.2.1. El adjudicatario prestará el servicio de forma regular y continuada, durante todos los días de la semana, desde las 7:45 horas a 22:00 horas. Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección del Hospital, exponiendo los motivos, el cual resolverá a su criterio.

El horario mínimo de apertura del servicio de cafetería y comedor será:

- Cafetería - Comedor Público:
 - De 7:45 horas a 22:00 horas (lunes a domingo y festivos)
- Cafetería de Personal:
 - De 7:45 horas a 16:00 horas (días laborables)
- Comedor de personal de guardia y autorizado (Cafetería de Personal):
 - Almuerzo: de 13:00 horas a 16:00 horas (lunes a domingo y festivos)
 - Cena: de 20:00 horas a 23:00 horas (lunes a domingo y festivos)

No obstante, el licitador podrá proponer en su oferta horarios más amplios a los mínimos establecidos.

2.2.2. Los servicios al personal de guardia y autorizado se realizarán obligatoriamente en la cafetería de personal o en zona reservada al efecto, todos los días de la semana. Los servicios de cafetería de personal podrán realizarse en la cafetería de público, para lo cual los precios a aplicar serán los de cafetería de personal.

Entre servicios, podrán establecerse horarios de cierre para limpieza que, en su momento, serán facilitados por el Servicio de Medicina Preventiva y Salud Pública del Hospital.

Los horarios del servicio podrán ser modificado con la autorización expresa de la Dirección del Hospital en función de las estaciones del año, la demanda o necesidades que puedan surgir.

Usuarios del servicio de cafetería/comedor de personal y de público:

- CAFETERÍA/COMERDOR DE PERSONAL: a los efectos de este contrato tienen la consideración de usuario del servicio de cafetería/comedor de personal todo aquel trabajador que acredite a través de la tarjeta de identificación facilitada por el Hospital su



condición de empleado, así como el personal en formación y el de aquellas empresas que presten sus servicios en el Centro vinculadas contractualmente y debidamente autorizadas por la Dirección del Hospital.

- CAFETERÍA/COMEDOR DE PÚBLICO: podrá hacer uso de este servicio el público en general.

Cuando circunstancias excepcionales así lo justifiquen, el Hospital se reserva el derecho de cerrar provisionalmente alguno de los locales comerciales objeto de este contrato, ya sea a iniciativa propia o a solicitud razonada del adjudicatario. En este caso, con carácter previo, habrá que dar trámite de audiencia al contratista. Con posterioridad, será precisa dictar resolución motivada.

Dado que el servicio de comedor de personal autorizado se tendrá que realizar de forma continuada, las empresas ofertantes presentarán una propuesta de medidas que garanticen el funcionamiento de dicho servicio, previendo la cobertura al mencionado personal en caso de que se produjeran averías en las instalaciones o cualquier otro tipo de imprevistos, así como el servicio fuera del horario general establecido.

2.2.3. El servicio de cafetería se podrá utilizar por el personal y público del Hospital.

2.2.4. El adjudicatario es responsable de todos los aspectos relacionados con el servicio que provee y por tanto del cumplimiento legislativo de este servicio, por lo que deberá tomar las medidas que considere oportunas para su adecuación. El cumplimiento de la normativa aplicable podrá ser local, autonómica, estatal o comunitaria y de aplicación anterior o durante la duración del contrato.

2.2.5. El adjudicatario deberá realizar revisiones de requisitos legales aplicables a la actividad que realiza, junto con los estudios técnicos necesarios para valorar su adecuación. En caso que al adjudicatario le sea imposible el cumplimiento riguroso de la legislación, deberá comunicarlo a la Dirección del Hospital que tomará las medidas oportunas que dependiendo de la situación podrá llevar a la resolución del contrato.

2.2.6. La realización del servicio conforme a la reglamentación vigente o de cualquier normativa que afectase al objeto del presente pliego durante la adjudicación del contrato, no supondrá alteración de los precios ofertados por el adjudicatario.

2.2.7. El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba. Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería. En caso de producirse tal situación, el



concesionario deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo o, en caso necesario, poniéndose en contacto con el servicio de seguridad del Centro.

2.2.8. El no efectuar consumición no priva del derecho a la utilización del local de cafetería al personal de la Institución que, en todo momento, deberá ser tratado con la misma diligencia y esmero que habrá de emplearse para los asistentes a la cafetería con el fin de consumo.

2.2.9. El servicio deberá organizarse de forma que, en todo momento, atienda con prontitud y esmero las demandas de los usuarios, para lo que deberán adoptarse cuantas medidas sean necesarias en orden a evitar demoras y aglomeraciones en las horas de mayor afluencia de público y personal.

2.2.10. En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de los servicios incluidos en el objeto de la contratación. Expresamente se evitará la venta ambulante de cualquier tipo, la mendicidad y asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.

2.2.11. En las cafeterías no podrán expedirse bebidas alcohólicas, siempre que la Dirección del Hospital no determine otras limitaciones o modificaciones. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de cambiar el índice de graduación alcohólica de las bebidas a suministrar, atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública y del Centro.

2.2.12. El adjudicatario deberá cumplir obligatoriamente con lo estipulado en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de la Jefatura del Estado, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco (B.O.E. núm. 309 de 27 de diciembre de 2005) Instrumento Ratificación del Convenio Marco de la OMS para el control del tabaco, hecho en Ginebra el 21 de mayo de 2003 (B.O.E. nº 35 de 10 de febrero de 2005)., modificada por la Ley 42/2010, de 30 de diciembre (B.O.E. núm. 318, de 31 de diciembre de 2010). Real Decreto-ley 17/2017, de 17 de noviembre, por el que se modifica la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, para transponer la Directiva 2014/40/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de abril de 2014.

2.2.13. Queda rigurosamente prohibida en las cafeterías la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio. El adjudicatario se abstendrá de hacer publicidad dentro del recinto hospitalario, ni usar altavoces o aparatos análogos.



2.2.14. En las cafeterías no podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta al objeto del presente contrato.

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

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

2.2.17. El adjudicatario deberá contar con las máquinas registradoras necesarias, expendedoras de tickets o justificante de pago que entregará a los usuarios aun en el caso de que no le sea requerido.

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

2.2.19. El servicio de cafetería se prestará bajo la supervisión de la Dirección del Hospital o persona en quien delegue y con expresa sumisión a las obligaciones que se deriven de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo, dimanantes de servicio público gestionado por el Centro en el que se ubican las cafeterías, siendo causa suficiente para la resolución del contrato el incumplimiento de estas obligaciones.

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

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



2.2.22. Asimismo, se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, sus accesos o zonas comunes o peatonales.

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

2.2.24. Las reparaciones y mantenimiento preventivo de instalaciones, mobiliario, equipos, y su adecuación a las distintas normativas y demás disposiciones legales vigentes durante la duración del contrato serán por cuenta exclusiva del adjudicatario. Será así mismo por cuenta exclusiva del adjudicatario, la reposición de cualquier instalación, equipamiento o mobiliario, que por deterioro o daño haga precisa su sustitución.

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

2.2.26. Si por causa de necesarias reestructuraciones internas del centro, hubiese necesidad de cambiar de lugar la cafetería dentro del inmueble en el que se ubica o cualesquiera otros del recinto hospitalario, el adjudicatario vendrá obligado a soportar la resolución administrativa en que así lo acuerde el órgano de contratación, viniendo asimismo obligado a prestar el servicio en el lugar en que se encuentra hasta que la Administración le facilite otro de igual o superior superficie en el que desarrollar la actividad.



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

2.2.28. Cada licitador en su oferta deberá incluir en la Memoria Técnica las características técnicas y calidades de los diversos equipos, mobiliario y decoración que incorporará al servicio objeto del contrato.

2.2.29. El adjudicatario no podrá hacer uso alguno del nombre del Hospital, ni actuar o aparecer ante terceros como parte del mismo, salvo autorización escrita de la Dirección.

2.3. Locales, instalaciones y equipos

2.3.1. Espacios destinados a cafetería

La zona destinada a cafeterías se encuentra en cada uno de los centros:

- **Hospital General:** Cafetería de personal y público en planta baja y -1, unos 550 m².
- **Hospital Materno Infantil:** Cafetería de personal en primera planta con una superficie aproximada de 320 m² y Cafetería de público en planta baja con una superficie aproximada de 330 m².
- **Hospital Civil:** Cafetería de público en planta baja con una superficie aproximada de 190 m² y Cafetería de personal en edificación contigua al Hospital Civil de superficie aproximada 260 m².

Todos los locales que integran la concesión cumplen con el Decreto 293/2009, de 7 de julio, por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía (revisión vigente desde 24 de octubre de 2017), sin barreras arquitectónicas y/o con accesos alternativos libres.

En los planos adjuntos (Anexos), se recogen la ubicación de la cafetería y el espacio que ocupa.

2.3.2. Instalaciones y equipos

Atendiendo a las condiciones del contrato vigente de Cafeterías, la totalidad de las instalaciones se consideran amortizadas dentro del mismo, por lo que no podrán ser consideradas dentro del equipamiento inicial del nuevo adjudicatario.

Por tanto, los ofertantes deberán incluir en sus ofertas las características técnicas y la valoración económica, de todos los recursos necesarios para el funcionamiento de las cafeterías, sin



limitación en alcance, por lo que deberá considerar la adecuación de las instalaciones, equipamiento, mobiliario y todo aquello necesario para dotar las cafeterías y convertirlas en operativas.

Por parte el Centro, se procederá, al inicio del periodo de vigencia del contrato, a comprobar que se encuentran en las instalaciones de la cafetería, el equipamiento y el mobiliario que el adjudicatario presentó en su oferta, con las mismas características que en la misma se indicaban, pudiendo hacerlo el centro, bien por sus propios medios o a través de la entidad que se considere adecuada.

El adjudicatario se encargará de la limpieza y conservación de los locales a su cargo, contando con personal para dicha actividad, pudiendo subcontratar este servicio, de manera que queden, en todo momento, limpios y presentables. No se permitirán humos ni malos olores, siendo cuenta del contratista los trabajos y obras de adaptación necesarios para conseguir lo primero y evitar lo segundo.

Serán por cuenta del adjudicatario las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas, entendiéndose por tales la reposición de cristales, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua, gas y electricidad. Asimismo, se pintarán los locales y los marcos de las puertas una vez al año, para lo cual deberá coordinar dicha actuación con la Dirección del Hospital. Los elementos eléctricos (clavijas, enchufes, etc.) que sufran roturas por impacto u otras circunstancias serán repuestos de forma inmediata para evitar posibles riesgos, así como la reparación de fugas, roturas, etc., que repercutan negativamente en la imagen del centro.

El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios del servicio de cafetería y cocina de éstas pertenecientes a la Institución, que se relacionan en Anexo a este PPT, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso o sustitución de los elementos deteriorados, hasta su entrega en el mismo estado al Hospital con la extinción del Contrato. Cualquier otro equipamiento que se estime necesario tendrá que ser detallado en la pliega técnica de los ofertantes. El contratista no adquirirá derecho alguno sobre las instalaciones ni los equipos y mobiliario aportados por el Hospital. La cesión de uso de los locales y cualquier otro bien que la Administración pueda poner a disposición del adjudicatario para el desarrollo del servicio en virtud del presente concurso, no genera ningún derecho a favor del contratista, por lo que a la finalización del contrato, por cualquier causa, el adjudicatario deberá abandonar los locales ocupados y devolver cuantos bienes haya recibido en uso de la Administración sobre la base de este contrato, así como los aportados por el mismo a raíz de la adjudicación; en el plazo



que se indique, a contar desde el requerimiento que tal efecto se realice, o antes de las 24 horas del día inmediatamente anterior al inicio de la actividad del adjudicatario del siguiente concurso; sin derecho a retención, ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

Por tanto, los licitadores deberán incluir en sus ofertas la valoración de todos los recursos necesarios para el funcionamiento de las cafeterías conforme a las disposiciones legales que le sean de aplicación y conforme a lo prescrito en los presentes pliegos, por lo que deberá considerar las obras, instalaciones, equipamiento, mobiliario y todo aquello necesario para dotar las cafeterías y convertirlas en operativas.

Los aparatos y mobiliario, así como la vajilla, menaje, lencería y otros utensilios necesarios para el servicio, como la reposición de estos, correrán íntegramente por cuenta del adjudicatario, conservando la propiedad de estos en todo momento. Estos serán suficientes, se mantendrán en perfecto estado de uso y deberán ser de primera calidad. El contratista deberá detallar en su oferta las características técnicas de los mismos, reservándose la Administración el derecho de solicitar el cambio por otra marca o modelo, si alguno de ellos no fuese aceptable en cuanto a calidad. El adjudicatario deberá dejar fuera de uso de forma inmediata, cualquier plato, vaso, taza o cubierto, etc., que presente roturas, pequeños desconches o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que ponga en menoscabo la calidad del Servicio exigido.

El adjudicatario no podrá realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección del Centro. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su diseño y realización por los servicios técnicos del Hospital y quedarán en beneficio del Centro, sin derecho alguno a indemnización ni compensación del canon adeudado por el adjudicatario, salvo que así se estipulase en la oferta del adjudicatario como inversión inicial.

Cuando no existan suministros independientes, el Hospital facilitará al adjudicatario el gas, la electricidad y el agua en la medida precisa para el desarrollo de los servicios y siempre que el adjudicatario los emplee con criterios basados en la eficiencia de los recursos y para el desarrollo de las actividades directamente relacionadas con el objeto del contrato. Estos suministros serán compensados con dietas sin cargo para el Hospital. Asimismo, serán por su cuenta los equipos y líneas que precisen para sus comunicaciones de voz y datos.

Podrá autorizarse la instalación de teléfonos directos, previa petición expresa del contratista, siempre que asuma los gastos de instalación, abono y utilización, quedando prohibida la instalación de teléfonos públicos por parte del adjudicatario dentro de la cafetería.



El adjudicatario estará obligado a dotar en determinados espacios de la cocina, cafetería y comedor, con el asesoramiento del Servicio de Medicina Preventiva y Salud Pública del Centro, de lavamanos de pedal con agua caliente y dispositivos de jabón y toallas de papel, igualmente suministrados por la empresa adjudicataria.

Los aseos públicos de las cafeterías deberán disponer continuamente de papel higiénico, dispositivos de jabón y toallas de papel o secadores de mano de aire, que serán suministrados por el adjudicatario.

El comienzo de la prestación se indicará por el Centro con la debida antelación, para lo cual la empresa adjudicataria tiene que, en dicho momento, tener realizadas todas las actuaciones previstas en las instalaciones, gestiones diversas, equipamiento de material, mobiliario, enseres, etc. para garantizar la prestación del servicio.

Si por causas de reestructuración interna del Centro, hubiese necesidad de cambiar la ubicación de las cafeterías, dentro del inmueble donde se ubica el Hospital y cualesquiera otros del complejo en el que se encuentra, el adjudicatario vendrá obligado a seguir prestando el servicio objeto de este contrato en los términos establecidos.

La empresa adjudicataria del servicio dispondrá de 3 meses (90 días) para presentar ante la Dirección de Servicios Generales del Hospital cualquier anomalía que detecte en las instalaciones o equipos que aporta el Centro, asumiendo a partir de este momento la responsabilidad y el mantenimiento de todas las instalaciones y equipos.

Para el cumplimiento de sus obligaciones en este aspecto el adjudicatario realizará un plan de mantenimiento de las instalaciones particularizado para las instalaciones del centro, donde incluirá copia de los contratos de mantenimiento suscritos con terceros para cubrir la totalidad del equipamiento. Este plan se realizará durante el primer mes de la adjudicación, dependiendo de la Dirección del Centro la validez del plan realizado.

El Adjudicatario realizará mediante empresa autorizada, y con el periodo que exija la legislación, las revisiones técnico - legales de las instalaciones del adjudicatario, especialmente los cuadros eléctricos y la instalación de gas, los informes de estas revisiones serán facilitados al Hospital.

Las reparaciones o modificaciones consecuencia de las revisiones anteriores serán realizadas directamente por el adjudicatario, quien contratará dichos servicios con las empresas que considere oportuno, así como responderá de los costes asociados.

A la finalización del contrato, el local, las instalaciones y equipamiento propiedad del Centro se entregarán en perfecto estado de uso, teniéndose en cuenta el factor envejecimiento lógico,



siendo verificado documentalmente por el Servicio de Mantenimiento y/u Hostelería del Centro, siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados.

Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que, en caso de avería, ésta quedará resuelta en un plazo máximo de 24 horas.

El contratista informará por escrito al Hospital de todas las reparaciones o actuaciones para la conservación de las instalaciones, aparatos y mobiliario propiedad del Hospital.

Cualquier tipo de reparación que, por motivos especiales, deba ser realizada por el Servicio de Mantenimiento del Hospital deberá ser compensada por el contratista.

Será obligación del adjudicatario realizar en perfectas condiciones el mantenimiento de las instalaciones contra incendios y evacuación del área que le afecte de acuerdo a las normas vigentes, en especial deberá de proceder a limpieza periódicas de las conducciones de humos y campanas, así como a mantener expedita las zonas de evacuación.

El adjudicatario está obligado a llevar un inventario de equipos (cedidos por el Centro, ofertados por la empresa adjudicataria y cedidos por proveedores), en el que se especifique como mínimo: equipo, ubicación, fecha de instalación, estado, propiedad y precio de compra. Este inventario se revisará regularmente para mantenerlo actualizado y se presentará anualmente a la Dirección del Hospital.

El adjudicatario, no podrá dar de baja ningún elemento sin previa autorización de la Dirección de Centro, por lo que tendrá que realizar una solicitud justificada, para cada caso.

La subcontratación por parte del adjudicatario en lo referente a la realización de instalaciones por terceras personas requerirá que estas tengan capacidad y autorizaciones legales pertinentes para realizarlos, a dichos efectos este término deberá indicarse expresamente en la oferta técnica presentada.

2.4. Grupos de productos a la venta / Confección de platos / Precios / Artículos de consumo

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

- **GRUPO A básico.** En este grupo se incluyen los productos de ofrecimiento obligatorio por el adjudicatario y sujetos a precios máximos de venta (Anexo I).
- **GRUPO B libre.** En este grupo se incluyen los productos que libremente ofrezca el adjudicatario, pudiendo retirarlos de la venta, ampliarlos o reducirlos, fijando la calidad,



composición, presentación y precio de venta al público que considere adecuado a la demanda y a las circunstancias concurrentes en cada momento.

En el Grupo A se incluye la obligación de ofertar un menú diario, para consumir o para llevar, en el que se ofrezca al menos, la elección de tres opciones diferentes para cada uno de los platos que lo componen, como así se ha regulado en el apartado 2.2.

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

2.4.3. Dentro de este grupo se podrá ofertar menús especiales para los días de Navidad y Año Nuevo.

2.4.4. Los menús podrán ser supervisados por persona o unidad en quien delegue la Dirección del Centro, para lo cual se presentará una variedad de menús para cubrir las distintas temporadas que como mínimo será de verano e invierno.

2.4.5. Confección de platos

2.4.5.1. La programación de los menús se fundamentará en el concepto de dieta mediterránea como un patrón alimentario que combina la agricultura de proximidad, las recetas y las formas de cocinar propias de estas comunidades, que, desde un punto de vista nutricional, se ha demostrado equilibrada y con un aporte adecuado de nutrientes, además de fomentar la alimentación saludable con base en los mercados locales, con productos de proximidad y de temporada, típicos de esta dieta.

2.4.5.2. Todo ello en consonancia con la intención de la Administración de fomentar la utilización de los productos de proximidad y de temporada como materia prima en el consumo social de comedores y otros tipos de centros, con importante repercusión en la reducción del nivel de emisión de gases de efecto invernadero, el empleo de medidas de ahorro y eficiencia energética y en el mantenimiento o mejora de los recursos naturales que se originan del transporte y la conservación de las materias primas, favoreciendo a su vez la participación de pequeñas y medianas empresas productoras.

2.4.5.3. La elaboración de comidas será supervisada por el representante permanente del Hospital ante el adjudicatario, el cual podrá realizar las inspecciones que considere oportunas sobre la forma de condimentación, presentación, higiene y grado de limpieza existente en



materiales y utensilios utilizados, Asimismo, podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en los menús, pudiendo modificar una u otra o ambas, si a su criterio no cumpliera los requisitos de calidad exigibles.

2.4.5.4. Los menús que se sirvan han de asegurar las necesidades alimenticias y nutricionales del personal que las consume en los siguientes puntos:

- Aporte energético conforme al punto 2.4.5.5.
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (grasas, proteínas e hidratos de carbono).
- Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta en los alimentos fundamentales: carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pasta, pan, azúcar, leche, etc.

2.4.5.5. El menú debe de cumplir los requisitos exigidos por la Unidad de Hostelería, siendo la aportación calórica mínima de 2.500 calorías, con una distribución del 25% en el desayuno, el 40% en la comida y el 35% en la cena.

2.4.5.6. Será imprescindible que en la oferta se incluya una carta de menús que recoja al menos los siguientes aspectos y siga las pautas que se detallan a continuación:

- En la oferta se incluirá una carta de menús, en la que se relacionarán tanto los menús diarios, a elegir entre un mínimo, claramente diferenciado, de tres primeros, tres segundos platos y postres diversos (en número no menor a 3 frutas y 3 lácteos), con una rotación mínima de 14 días, y adaptados a la época de año (menús de verano e invierno). Se incluirá también un menú dietético.
- Se indicará las materias primas que se utilizarán en la confección de los menús, exponiendo si son frescas, congeladas, precocinadas o elaboradas en el Centro. La oferta de menús deberá ser novedosa, combinando platos típicos de la gastronomía local con otros característicos de la cocina nacional e internacional.
- Anualmente se realizarán cursos de formación para los cocineros, de cara a su reciclaje y a una práctica actualización de los menús.
- Existirá un menú del día. Compuesto por un primero, un segundo plato, postre, pan y agua envasada de 50 c.c. o refresco de 33 cc. Los usuarios podrán solicitar la sustitución de las patatas fritas o ensalada, que habitualmente constituyen la guarnición de los segundos platos, por la cantidad proporcional de alguno de los platos del día, siendo obligatorio para el adjudicatario satisfacer esta demanda. Cuando alguno de los productos de las



distintas opciones del día se hubiere agotado, el adjudicatario estará obligado a servir otros platos, para que el usuario pueda elegir entre el mismo número de opciones indicado en el párrafo anterior, sin alteración del precio unitario del menú, o plato en cuestión, aunque su precio fuese superior. En ningún caso podrán servirse alimentos sobrantes de servicios anteriores.

- Tanto durante las comidas/cenas, como tras la finalización del horario de comidas/cenas, a los trabajadores de guardia del Hospital, y hasta la finalización del horario de plancha establecido, se les ofertará la posibilidad de optar entre los siguientes alimentos, como alternativa al menú: carne a la plancha con ensalada, tortilla francesa, bocadillo caliente con ensalada, bocadillos fríos, ensaladas o similares, correspondiéndoles lógicamente pan, agua y postre.
- Diariamente se colocarán las cartas necesarias, para que trabajadores y público en general conozcan las distintas opciones de menú, entre las que obligatoriamente existirá la opción de menú dietético. Así mismo se contemplará la posibilidad de menús para diabéticos, sin gluten, vegetarianos, sin sal, etc., que, en todo caso, se prepararán y servirán a solicitud de los posibles clientes, estando incluidos dichos menús en el precio normal autorizado, tanto para su cobro directo a los usuarios, como a través del vale de comida hospitalario.
- La rotación de menús cada 14 días, deberá confeccionarse con una variación de alimentos que entre otros incluya los que se indican a continuación. Los licitadores podrán presentar sus propias propuestas que serán evaluados conforme a los criterios que rigen el presente concurso.

a) Primeros platos (comidas y cenas)

- Dos veces patatas
- Dos veces arroz
- Ocho veces legumbres
- Dos veces pastas italianas
- Ocho veces verduras
- Cuatro veces sopas o purés

b) Segundos platos (comidas y cenas)

- Ocho veces pescados
- Ocho veces carne (dos veces cordero, cuatro veces vacuno y dos veces cerdo)
- Cuatro veces ave
- Seis veces huevos



- c) Los postres preferentemente serán: frutas frescas de temporada, lácteos, frutas en almíbar, compotas, etc.
- d) Se limitará el exceso de sopas y cubitos de caldo concentrado, dando preferencia a productos naturales.
- De cara a garantizar la adecuada temperatura y presencia de los alimentos, todos aquellos de elaboración rápida (carnes a la plancha, ensaladas y similares), se prepararán sobre la marcha durante el emplatado. Así mismo, se adoptarán las medidas organizativas precisas para que la elaboración de los alimentos se lleve a cabo sólo con el tiempo necesario para su distribución a la línea de autoservicio, evitando al máximo posible tiempos en que el producto permanece elaborado perdiendo temperatura y cualidades organolépticas.
- El aceite que se utilice para condimentos de platos y para la condimentación en mesa por los propios usuarios será de oliva virgen extra (no de orujo), con una acidez máxima de 0,4%.
- El aceite usado para frituras será de primera calidad, preferentemente de oliva y de baja acidez. Se controlará en todo momento su grado de oxidación mediante controles analíticos periódicos establecidos en su programa APPCC y de acuerdo con el Hospital.
- Diariamente se informará a los clientes de las cafeterías de las opciones del menú del día, bien sea por cartas o por pizarras. En el buffet, todos los platos del menú estarán debidamente identificados por etiquetas o pequeños carteles.
- Se ofrecerá menús especiales (Nochebuena, Navidad, Fin de año, etc.).
- Se podrá solicitar al adjudicatario la información nutricional de cada uno de los platos servidos y ésta podrá ser puesta a disposición del público en general.
- En la oferta se presentará la composición de cada uno de los platos a elaborar, indicando la calidad y cantidad de cada uno de los ingredientes, así como los proveedores principales de carne, pescado, fruta y verduras.
- En todo caso el Hospital, se reserva el derecho de exigir la retirada de platos o productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o tengan una baja aceptación.

2.4.5.7. Cuando se elabora un plato, hay que tener en cuenta los ingredientes que se han utilizado para elaborarlo porque tienen que constar por escrito en la ficha de elaboración técnica o receta. dónde también se tienen que identificar e indicar los alérgenos. Los establecimientos de restauración tienen que proporcionar información a los consumidores sobre las sustancias o los



alimentos que pueden provocar alergias o intolerancias con el fin de prevenir cualquier reacción adversa. Por eso, el personal de cafeterías tiene que conocer y saber identificar los ingredientes de los platos que se sirven en su establecimiento. El Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor establece en su anexo II la obligatoriedad de informar sobre la presencia de los 14 grupos de alérgenos siguientes:

1. Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, trigo de Jorasán (kamut) o sus variedades híbridas y productos derivados.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia, y productos derivados.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

La información sobre los alérgenos se puede proporcionar oralmente, pero el establecimiento siempre la tiene que tener de manera escrita o en soporte electrónico. La información tiene que estar a disposición del personal del establecimiento, de los consumidores que la soliciten y también de las autoridades de control oficial. Si se opta por la información oral, el establecimiento también la tiene que tener expuesta mediante un letrero en un lugar visible. En la carta se tienen que indicar los ingredientes que contienen alérgenos. Hay que tener en cuenta que cualquier cambio de ingredientes de un plato, en caso de que contengan alérgenos, se tiene que hacer constar en la carta.

DESARROLLO DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011



Reglamento Delegado (UE) No 1155/2013 de la Comisión de 21 de agosto de 2013 por el que se modifica el Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo referente a la información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Reglamento Delegado (UE) No 78/2014 de la Comisión, de 22 de noviembre de 2013, por el que se modifica el Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a determinados cereales que causan alergias e intolerancias y alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.

Reglamento de Ejecución (UE) No 1337/2013 de la Comisión de 13 de diciembre de 2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

Reglamento de Ejecución (UE) No 828/2014 de la Comisión de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión de 28 de mayo de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento.

Corrección de errores del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión, de 28 de mayo de 2018, por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento

2.4.6. Precios

2.4.6.1. El adjudicatario deberá aportar a la Subdirección de Servicios Generales del Hospital, antes del inicio de la presente contratación, tarifa para las cafeterías, distinguiendo entre precios de venta al público en general y precios de venta al personal del HURM, donde se mostrarán los precios que haya presentado en el **Anexo X-A del PCAP**.



2.4.6.2. Los precios de venta establecidos como máximos, encuadrados en el Grupo A básico, tanto para el público como para el personal, se recogen en el Anexo I.

2.4.6.3. En la oferta, a continuación de cada uno de los artículos que se comercializarán, incluido el menú, se indicará el precio de venta (IVA incluido), con diferenciación del precio dirigido al público en general y el dirigido a los trabajadores del centro. Dichos precios no podrán superar en ningún caso los indicados en la relación que se adjunta como Anexo I.

2.4.6.4. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas aprobadas por el Centro, a excepción de aquellos que debidamente autorizados por el Hospital. El Hospital no asumirá responsabilidad alguna en caso de impago de cualquier prestación realizada a los usuarios que no estén debidamente autorizados.

2.4.6.5. Los precios autorizados podrán ser objeto de revisión, según la forma establecida en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, previa solicitud razonada presentada a la Dirección el Centro o persona en quien delegue. Hasta que el adjudicatario no reciba la oportuna notificación de la aprobación de la solicitud por el órgano de contratación, no podrá llevar a efecto la revisión de dichos precios.

2.4.6.6. Independientemente de los artículos relacionados en el citado Anexo I, como mejora de oferta se podrán ofertar nuevos productos, que podrán ser aceptados en todo o en parte, teniendo por tanto dicho anexo carácter de mínimo. Con posterioridad a la adjudicación, cualquier producto nuevo que el adjudicatario pretenda incluir en la relación de precios deberá contar con la autorización del Órgano de Contratación, previo informe expreso de la Dirección del Hospital.

2.4.6.7. No podrán venderse bebidas alcohólicas. Asimismo, está prohibida la venta de tabacos, drogas o cualquier otro producto prohibido o de venta restringida. Esta prohibición se hará notar mediante carteles y anuncios y el adjudicatario será responsable de su cumplimiento.

2.4.6.8. El adjudicatario deberá exponer obligatoriamente al público, las listas de precios autorizadas, para el personal propio o visitante, que resulten aprobadas en el concurso, para lo cual seguirán las directrices marcadas en el Decreto 198/1987, de 26 de agosto, de la Junta de Andalucía, por el que se establecen determinadas medidas en defensa de consumidores y usuarios para los establecimientos de restauración y similares, y en especial:

- En la sala de cafeterías y en lugar visible a todos existirán al menos 3 copias (enmarcadas y protegidas con cristal) con las listas con los productos a la venta y los precios máximos, así como las Hojas de Reclamaciones a disposición de los usuarios. Tales listas estarán



firmadas y selladas por el adjudicatario y contarán con el visto bueno de la dirección del HOSPITAL.

- Las listas de precios deberán estar redactadas en castellano, francés e inglés.
- El tamaño de las letras y cifras que compongan la lista de precios serán como mínimo de tres milímetros.
- Las listas de precios deberán estar protegidas contra las inclemencias del tiempo, deterioros o manipulaciones, no pudiendo existir tachadura u otros síntomas de manipulación.
- Para la ubicación de las listas de precios, la altura oscilará entre un metro cuarenta centímetros y un metro ochenta y cinco centímetros, contados a partir del suelo del local. Se situarán dentro del establecimiento, en los espacios destinados a la concurrencia de público quedando, por tanto, prohibida cualquier ubicación que impida a los usuarios la consulta directa y libre de las mismas, así como la visibilidad y legibilidad de lo contenido en ellas.
- En los servicios cuya prestación al cliente se realice en mesa, se deberá entregar a los consumidores y usuarios siempre antes de la prestación de servicio una carta o lista que contenga la totalidad de lo ofertado con mención expresa los productos, servicios y sus precios.
- Las ofertas sobre menús, platos combinados, raciones o similares, se ajustarán a lo siguiente:
 - Los menús y platos combinados se deben anunciar desglosando los componentes que los integran, así como si se incluyen o no, pan, bebida y postre dentro de su precio.
 - Cuando por circunstancias sobrevenidas no pueda servirse algunos de los componentes del menú, o plato combinado se indicará a los clientes, ésta circunstancia obligatoriamente con anterioridad a la prestación del servicio. Será necesaria, en todo momento, la conformidad del cliente en la sustitución ofrecida, sin que ello implique ni incremento del precio, ni rebaja de la calidad del producto ofertado en relación con el sustituido.
- En todo caso los precios serán anunciados de forma tal que el posible cliente quede informado de los mismos por la sola lectura del anuncio sin necesidad de obtener, a tal efecto, ningún tipo de información complementaria.
- Queda expresamente prohibida la exposición de listas de precios con la expresión “precio según mercado” o similares.



- En las listas de precios se hará mención expresa de que el precio anunciado lleva incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido (I.V.A.).
- La factura reglamentaria de los servicios servidos debe ser extendida obligatoriamente en restaurantes y en cafeterías catalogadas de categoría especial o de primera, en el resto de establecimientos, la factura puede ser sustituida por un ticket de caja o por un vale numerado, pero no obstante si es solicitado por el usuario el adjudicatario estará obligado a extender la factura correspondiente. Tanto en la factura como el ticket deberá figurar una descripción clara de los bienes o servicios prestados con sus precios especificados conforme a lo anunciado en las listas o cartas y el importe total de los mismos. Debe especificarse el tipo de IVA que se aplica con su desglose y el precio total con el IVA incluido. También debe aparecer el nombre y apellidos del propietario o la razón social de la mercantil adjudicataria, con el NIF o CIF en su caso, y el domicilio.

2.4.6.9. El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, las cantidades y calidades de los artículos, así como los precios ofertados entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos y expresamente el I.V.A. Anexo I (listado de productos de cafetería).

2.4.7. Artículos de consumo.

2.4.7.1. Los alimentos y productos alimentarios serán adquiridos por cuenta de la empresa. Estos productos reunirán los requisitos higiénico-sanitarios que se establecen en la legislación vigente en cada momento y podrán ser sometidos a los controles que estime el personal autorizado del Hospital, sin perjuicio de los controles oficiales establecidos por los Agentes de Control Sanitario Oficial en cumplimiento de la normativa vigente de aplicación.

2.4.7.2. La gestión del aprovisionamiento será competencia de la empresa adjudicataria, no obstante, será supervisada por el representante que la Dirección del Hospital designe ante el adjudicatario del servicio, el cual estará dotado de la suficiente autoridad para someter a control la calidad de los productos adquiridos por el adjudicatario. La Administración se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones higiénico-sanitarias, así como los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

2.4.7.3. Ante los reiterados resultados de alta contaminación microbiana de los sándwiches preparados comercialmente, se prohíbe su adquisición en evitación de posibles toxiinfecciones.



2.4.7.4. El adjudicatario deberá garantizar, en todo momento, el cumplimiento de los Sistemas de Autocontrol implantados para, de esta forma, poner a disposición del usuario alimentos suficientes, nutritivos e inocuos.

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

2.4.7.6. El Hospital establecerá los controles que estime convenientes sobre los stocks de alimentos almacenados, exigiendo que la cantidad mínima sea suficiente para hacer frente durante 15 días a cualquier eventualidad en el suministro.

2.5. Garantías para la plena seguridad alimentaria

2.5.1. El establecimiento garantizará el cumplimiento íntegro de la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria e higiene de los productos alimenticios, siendo responsable de que los alimentos puestos a disposición del consumidor sean seguros, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

En particular, el establecimiento se registrará por lo establecido en los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y nº 853/2004, relativos a la higiene de los productos alimenticios y a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, respectivamente, aplicando un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), así como los correspondientes programas de prerrequisitos.

Asimismo, deberá cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005, teniendo en cuenta la derogación de disposiciones nacionales en esta materia efectuada mediante el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero.

En relación con el control oficial, será de aplicación el Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación alimentaria, junto con el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627, que desarrollan las actuaciones de control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano.



Igualmente, se atenderá a lo dispuesto en el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de la normativa europea de higiene alimentaria, así como al Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se establecen determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

En aplicación de lo dispuesto en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, el adjudicatario deberá prestar especial atención al cumplimiento de los siguientes requisitos higiénico-sanitarios en el ámbito de la producción y comercialización de alimentos:

1. Congelación

1.1. Se permitirá la congelación de materias primas y productos alimenticios elaborados en el propio establecimiento, siempre que dicha práctica se realice de forma controlada y garantizando la seguridad alimentaria y la trazabilidad del producto.

A tal efecto:

a) Productos envasados:

Deberán conservar su etiquetado original, incorporándose una etiqueta adicional claramente visible en la que figure, al menos, la fecha de congelación, manteniéndose la vinculación con la información original del producto. En caso de fraccionamiento, todas las fracciones deberán identificarse de forma inequívoca.

b) Materias primas sin envasar:

Deberán envasarse y etiquetarse, indicando como mínimo la fecha de entrada y la fecha de congelación.

c) Productos elaborados en el establecimiento:

Deberán envasarse y etiquetarse indicando la fecha de elaboración, la fecha de congelación y la fecha de consumo o caducidad establecida, conforme a su vida útil.

1.2. Los equipos de congelación deberán disponer de capacidad suficiente para alcanzar y mantener una temperatura en el centro del producto igual o inferior a -18°C de forma continuada. Los arcones o cámaras de mantenimiento en congelación solo podrán utilizarse cuando se garantice técnicamente dicha capacidad.

1.3. El establecimiento deberá disponer de un registro de congelación, que incluirá al menos la descripción del producto, cantidad, fechas de consumo o caducidad previas, fecha de congelación



y nueva fecha de consumo preferente, salvo que dicha información figure completa en el etiquetado del producto.

2. Descongelación

2.1. Podrán descongelarse:

a) Alimentos congelados destinados a su venta en estado descongelado, siempre que la denominación del alimento vaya acompañada de la mención “descongelado”, y se facilite al consumidor la información alimentaria obligatoria conforme al Reglamento (UE) n° 1169/2011.

b) Materias primas congeladas destinadas a su transformación en el propio establecimiento.

2.2. La descongelación se realizará, con carácter general, en refrigeración. Excepcionalmente, podrá efectuarse a temperatura ambiente por razones tecnológicas debidamente justificadas, así como mediante microondas o en agua corriente fría, siempre que los alimentos se cocinen inmediatamente después.

3. Recongelación

No se permitirá la recongelación de alimentos en establecimientos de comercio al por menor, salvo en aquellos casos en que el alimento haya sido transformado tras su descongelación, conforme a lo previsto en el Real Decreto 1021/2022.

4. Elaboraciones con huevo

4.1. Las elaboraciones que incluyan huevo se realizarán:

a) Con huevo crudo, aplicando:

- Tratamiento térmico igual o superior a 70 °C durante al menos 2 segundos, o
- Tratamiento térmico de 63 °C durante 20 segundos, exclusivamente para consumo inmediato.

b) Con ovoproductos, de acuerdo con las condiciones de uso establecidas por el fabricante, no siendo necesario tratamiento térmico adicional cuando así esté autorizado.

4.2. Los productos elaborados con huevo que no sean estables a temperatura ambiente, así como aquellos elaborados sin tratamiento térmico, deberán conservarse a temperaturas iguales o inferiores a 8 °C, durante un plazo máximo de 24 horas, debiendo quedar registrada la fecha y hora de elaboración.

2.6. Recipientes reutilizables

Aportados por la clientela:



- El cliente es el responsable de la higiene y de que sean aptos para contacto con alimentos. El vendedor los puede rechazar por higiene.
- El comercio queda exento de la responsabilidad por seguridad
- Los elaboradores que usen recipientes reutilizables pueden reutilizarlos cuando los retornen los clientes si garantizan limpieza/desinfección e idoneidad.

Restauración:

- El cliente se podrá llevar sin coste los alimentos no consumidos (salvo buffet libre o similar) Se usarán envases reutilizables o fácilmente reciclables (admitirán que los aporte la clientela). Los envases de plástico de un solo uso: Reducción del consumo en peso (50% en 2026) y cobrar precio reflejándolo en ticket.

2.7. Requisitos establecimientos comidas preparadas

- Fraccionamiento: Uso de cantidades más reducidas posibles para su inmediata elaboración consumo o venta y en condiciones de higiene.
- Elaboración con la menor antelación posible, mantener a
 - Caliente >63°C
 - Refrigeración 4°C vida útil > 24 horas u 8°C vida útil <24 horas
 - Congelación -18°C
- Proceso de refrigeración o congelación lo más breve posible, disminución de 60°C a 10°C en menos de 2 horas mediante abatidor o procedimiento de control documentado de la temperatura.
- Proceso de regeneración alcanzará >74°C durante 15 segundos en 1 hora, o combinación tiempo/temperatura equivalente. Los alimentos regenerados no consumidos se descartarán.
- Comidas testigo:
 - Colectividades de riesgo, comedores colectivos con menú común medios de transporte, empresas de eventos, o encargos de >40 comensales.
 - En el momento del servicio, o en el momento de su salida del elaborador y en el momento del servicio.
 - Identificadas, fechadas, en refrigeración a <4°C o congelación a -18°C durante 7 días y cantidad mayor o igual a 100 gramos.
- Contenedores para distribución, vajilla y cubiertos no de un solo uso serán higienizados mediante métodos mecánicos provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.



2.7.1. Todos los proveedores de productos deberán disponer de Registro Sanitario, Autorización de Actividad y demás requisitos establecidos en la normativa vigente, y en particular en lo establecido en el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía y en el Decreto 158/2016, de 4 de octubre, por el que se modifica el Decreto 61/2012, lo que el adjudicatario acreditará documentalmente ante la Dirección del Hospital, mediante la presentación de listado ordenado integrado por todos los proveedores de productos alimenticios, con los datos correspondientes. El adjudicatario será responsable en todo momento de cualquier alteración en la calidad o salubridad de los productos que pudiera producirse.

2.7.2. La empresa contratista, previo al inicio de la prestación, entregará una relación completa de los productos alimentarios y alimenticios y las marcas que suministrará, acompañada de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en el que se especifique claramente clave, categoría y actividad autorizada del proveedor, y las fichas técnicas individuales para cada uno de los productos, en las que obligatoriamente se incluirá la información correspondiente a la presencia de alérgenos y Organismos Genéticamente Modificados (OGM). El contratista deberá tener al menos dos proveedores por cada uno de los productos anteriormente citados. Además de las Fichas Técnicas de los Productos a utilizar en la elaboración de los menús, el adjudicatario deberá entregar las Fichas Técnicas de los Platos que conformarán los diferentes menús a servir en la cafetería.

2.7.3. El adjudicatario deberá tener disponibles productos específicos para clientes con alergias o intolerancias alimentarias más comunes, así como para clientes veganos.

2.7.4. Las materias primas se deberán adquirir preferentemente loncheadas y/o fileteadas, así mismo, se empleará verduras y hortalizas de 4ª gama, de modo que las manipulaciones que se lleven a cabo en las cafeterías sean aquellas que pueden llevarse a la práctica en las instalaciones existentes con total garantía sanitaria.

2.7.5. El contratista será responsable de contratar los servicios de un laboratorio autorizado para llevar a cabo verificaciones mediante análisis microbiológicos mensuales con el fin de supervisar la higiene de los procesos. Estos análisis, que se realizarán mensualmente, abarcarán alimentos y/o platos preparados y/o elaborados, así como superficies. La Dirección del Hospital deberá recibir al menos 3 análisis mensuales: uno sobre platos con tratamiento térmico, dando



prioridad a productos con huevo, carne picada, guisos, etc., otro sobre platos sin tratamiento térmico (ensaladas, postres de elaboración propia, etc.) y uno más sobre superficies.

El Hospital se reserva el derecho de establecer controles adicionales en todas las etapas del proceso, lo que incluye la calidad y cantidad de materias primas, productos elaborados, el cumplimiento de normativas higiénico-sanitarias, el control de proveedores y cualquier otro aspecto relacionado con la prestación del servicio.

2.7.6. El pan y los cubiertos deberán presentarse preferentemente debidamente ensobrados, así como los bocadillos y demás productos expuestos. La repostería, bollería y postres preparados, deberán presentarse debidamente cubiertos y etiquetas con la fecha de elaboración y la de consumo preferente.

2.7.7. Se suministrarán manteles desechables que estarán a disposición de los usuarios para su utilización con las bandejas que se utilizarán en la línea de autoservicio.

2.7.8. Los residuos serán evacuados por los circuitos que se señalen, dentro de los contenedores apropiados de acuerdo a su naturaleza y conforme a los procedimientos del centro y lo legalmente establecido, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los Servicios Municipales. En el caso de los residuos orgánicos, deberán conservarse a temperatura inferior a 8°C hasta que procedan a su evacuación.

2.7.9. Correrá a cargo del adjudicatario la limpieza, desinfección y desratización de los locales, mobiliario, instalaciones, servicios y demás efectos de su competencia, manteniéndolos en todo momento limpios y aseados. Todos los ofertantes deberán incluir en la oferta técnica el planning de estas actuaciones de acuerdo a la normativa vigente.

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

2.7.11. Sin perjuicio de lo anterior, la empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del HOSPITAL una copia de su Sistema de Autocontrol Sanitario a implantar conforme al Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y el Consejo del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, así como con lo estipulado en el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de



los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación y en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

2.7.12. En cuanto a la seguridad alimentaria, todos los productos alimenticios que el adjudicatario ofrezca habrán sido elaborados con las máximas garantías sanitarias y seguridad alimentaria.

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

- a) Disponibilidad de una oferta de materias primas o productos semielaborados adecuada a las necesidades del servicio.
- b) En el caso de venta de productos empaquetados de producción propia, disponibilidad de un sistema de trazabilidad y etiquetado que permita en todo momento conocer el flujo y proceso seguido por los alimentos y por las materias primas utilizadas en su elaboración.
- c) Estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año, lo que requiere disponer de proveedores habituales y continuados, por medio de canales oficiales, dotados de todas las garantías.
- d) Capacidad de acceso a los alimentos o a su adquisición, lo que implica una total solvencia económica y financiera del adjudicatario.
- e) La buena calidad e inocuidad de los alimentos, lo que conlleva sistemas de control de la calidad y prácticas de manipulado adecuadas.

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

2.7.15. Deberán observarse las normas higiénico-sanitarias en todos los procesos, desde la recepción de las materias primas, hasta el servicio al cliente, estableciendo un Sistema de Autocontrol anteriormente referido, basado en la aplicación de la metodología de análisis de riesgos y puntos de control críticos (APPCC). Se implantarán documentos de control de procesos



que permitan, a medio plazo, la certificación en alguno de los sistemas de calidad existentes. Se dispondrá de protocolos escritos en los que se describan los procedimientos de recepción de materias primas, adaptados a cada uno de los locales, así como los registros establecidos para cada uno de los procesos identificados. Al margen de otros registros que puedan establecerse, se dejará evidencia diaria de las temperaturas de las cámaras y de todas aquellas máquinas y equipos que trabajen con temperatura, control de temperaturas de los alimentos en todas las fases del proceso, desde la recepción de la materia prima hasta la puesta en la línea de autoservicio para ser consumidos.

2.7.16. El adjudicatario requerirá a todos sus proveedores de productos alimenticios que implementen un sistema de trazabilidad según el principio de "hacia atrás". Esto implica que deben ser capaces de demostrar documentalmente, a través de la presentación de documentos firmados por responsables de las empresas proveedoras, la procedencia de los productos. Además, se solicitará a los proveedores que los albaranes de entrega de productos incluyan el número de lote o partida correspondiente, y fecha de caducidad o consumo preferente.

2.7.17. El adjudicatario exigirá a sus proveedores de productos alimenticios copias de los resultados de análisis microbiológicos de materias primas. Así mismo, en caso de sospechar que alguno de los productos recibidos no es correcto, los realizará el mismo.

2.7.18. El adjudicatario elaborará un programa de procesos de manipulación que garantice un flujo unidireccional, sin retrocesos ni cruces entre alimentos crudos y procesados, con el objetivo de prevenir la contaminación cruzada.

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

2.7.20. Los manipuladores de los alimentos dependientes del adjudicatario que habitualmente realicen su labor en la cafetería del HOSPITAL y participen de forma continuada o no de todos o alguno de los procesos que afecten a los alimentos objeto de esta contratación recibirán, mediante programas de formación continuada adecuados, los conocimientos necesarios para desarrollar unas correctas prácticas de manipulación. Estos programas de formación los debe impartir una entidad autorizada o por la propia empresa por personal cualificado.



2.7.21. La prestación de los servicios en las cafeterías habrá de adecuarse a las siguientes normas higiénicas mínimas:

a) Higiene del personal de cafetería:

- La indumentaria, tipo pijama para personal de cocinas o uniforme para personal de sala, que en el caso de cocinas será preferiblemente de color claro y sin bolsillos, debe estar permanentemente limpia y cambiarse tantas veces como sea necesario, incluso a lo largo de una misma jornada de trabajo. El personal del adjudicatario utilizará el uniforme que éste decida, que será objeto de identificación claramente visible y que será comunicado al HOSPITAL, junto con el resto de las medidas de higiene que se apliquen.
- El calzado, además de ser el adecuado y de fácil limpieza y desinfección, deberá tener suela antideslizante para evitar posibles resbalones y accidentes.
- El adjudicatario dispondrá permanentemente de uniformes completos, limpios y listos para su uso, de forma que, en caso de mancha o suciedad sobrevenida, el empleado disponga de otro uniforme para su sustitución inmediata.
- El personal del adjudicatario se abstendrá de usar el uniforme en horario fuera de servicio. El adjudicatario dispondrá lo necesario para recoger, en la zona destinada a vestuario de Cocina, los uniformes usados y entregar en el mismo sitio los uniformes limpios. El lavado y planchado de los uniformes de su personal será a cargo del adjudicatario.
- Las manos que son el vehículo principal de transmisión se han de lavar tan a menudo como sea necesario y en un lugar especialmente preparado para este fin. Se deben lavar siempre entre la manipulación de diferentes tipos de alimentos o alimentos crudos y cocinados, después de manipular desperdicios o basuras, después de tocar utensilios sucios o ajenos a la actividad desarrollada, después de un periodo de descanso y muy especialmente después de comer o fumar, tras usar el WC o sonarse la nariz y siempre antes de incorporarse al puesto de trabajo, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico. Las manos se cubrirán con guantes ya que en ningún caso entrarán en contacto directo con los alimentos.
- Utilizar toallas de papel desechable para secado de manos.

b) Normas Generales:

- En cuanto a los requisitos de los manipuladores de alimentos se deberá cumplir obligatoriamente con lo estipulado en el Reglamento 852 (CE) relativo a la higiene de los productos alimenticios. Sin perjuicio de lo anterior los manipuladores de alimentos del servicio de cafeterías deberán:
 - Recibir la formación mencionada en el anexo II, capítulo XII, del Reglamento 852 (CE), siendo esta acorde con las tareas del personal de un servicio de cafeterías,



concreta y ser adecuada para el trabajo que vaya a realizarse en higiene alimentaria.

- Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
- Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
- Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabezas y calzado adecuado.
- Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados. Una herida o corte que pueda ponerse en contacto, directa o indirectamente, con los alimentos es un peligroso foco de contaminación por lo que siempre ha de ser desinfectado y protegido con un vendaje impermeable apropiado o si ello no es posible, supondrá causa de incapacidad para su trabajo de manipulador.
- Durante el ejercicio de la actividad, los manipuladores no podrán fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos. Tampoco podrán llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.
- Cualquier manipulador que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que pueden causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable de la mercantil adjudicataria, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en su caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios. Las personas de las que el adjudicatario sepa o tenga indicios razonables de que se encuentran en las condiciones referidas anteriormente, deberán ser excluidas de trabajar en las zonas de manipulación de alimentos.
- En cocina, deberán usar elementos de protección de los alimentos tales como calzas para el calzado, guantes para las manos, mascarillas higiénicas para la boca y nariz, gorro para la cabeza que no deje cabellos sueltos o fuera del perímetro cubierto por el mismo y batas cerradas para el resto del cuerpo. Después de cada sesión de trabajo, los protectores serán desechados si fuesen de un solo uso o serán objeto de lavado adecuado para la siguiente sesión. Si fuese



objeto de lavado, este proceso podrá ser auditado y en todo caso deberá acreditarse la frecuencia, el proceso seguido, la empresa que lo ha llevado a cabo y el sistema de almacenamiento y entrega a los empleados. El adjudicatario dispondrá de suficientes elementos protectores de un solo uso o limpios en reserva para que los trabajadores dispongan de los necesarios.

- Debe impedirse la entrada y la presencia no justificada de personas ajenas a la cocina de la cafetería. En cualquier caso, estas personas deberán en todo momento respetar las normas relativas a la higiene. El personal del HOSPITAL que quiera llevar a cabo inspecciones o realizar una visita a las instalaciones podrá hacerlo en cualquier momento, con la obligación de vestir los elementos de protección (calzas, gorro, guantes, batas, etc.) adecuados.
 - La formación y supervisión de los manipuladores de alimentos, estarán relacionadas con la tarea que realizan y con los riesgos que conllevan sus actividades para la seguridad alimentaria. Para ello el adjudicatario incluirá el programa de formación de los manipuladores de alimentos en el Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC-HACCP) o en su Sistema de Autocontrol.
 - El adjudicatario deberá disponer, en todo momento, de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores, la periodicidad con que los realiza, en su caso, y la evidencia documental de la supervisión de las prácticas de manipulación por parte de los Órganos de control sanitario oficial de los alimentos dependientes de la Administración Sanitaria de la Junta de Andalucía.
- Utilización de lava-vasos y lava-vajillas para platos y cubiertos.
 - Utilización de lava-verduras con dispositivo incorporado para su desinfección.
 - Limpieza inmediata y diaria de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentación u otros, con desinfectantes: hipoclorito sódico, amonios cuaternarios, etc.
 - Limpieza diaria de cocinas y planchas.
 - Limpieza semanal de campanas y extractores de humos.
 - Desinfección y desratización dos veces al mes, facilitando la tarea y cerrando la cafetería dos horas como mínimo (hora a convenir), realizando posteriormente una limpieza a fondo antes de su apertura al público.
 - Revisión, por parte de las Compañías autorizadas, de las instalaciones de gas existentes, antes de su apertura, y revisiones periódicas de éstas.



- Las bolsas para la recogida de residuos serán de color negro, y tendrán que cumplir obligatoriamente con la Norma UNE-53-147-85 y galga mínima 200., llevándolas a los contenedores debidamente cerradas.
 - Utilización de cubos de basuras con tapa.
 - Utilización de contenedores con tapa normalizados y revestidos por dentro con bolsa de color negro, que tendrán que cumplir obligatoriamente con la Norma UNE-53-147-85 y galga mínima de 400 y tamaño suficiente para replegar en los bordes; éstas deberán cerrarse correctamente antes de su traslado al contenedor de la empresa municipal de recogida de basuras, debiéndose limpiar los contenedores antes de una nueva utilización.
- c) El Hospital podrá llevar a cabo controles independientes tanto dentro como fuera del establecimiento adjudicatario, abarcando todos los productos, etapas del proceso y el servicio en su totalidad.

Las normas mencionadas anteriormente representan los requisitos mínimos. Además, el adjudicatario tiene la facultad de implementar normativas adicionales de trabajo e higiene, siempre y cuando estén dirigidas a garantizar la calidad de los alimentos y a mantener la seguridad alimentaria.

2.7.22. El estado de limpieza de las instalaciones, utensilios, menaje, vajilla, cubiertos y cristalería, así como de las máquinas y recipientes es fundamental, por ello el adjudicatario debe mantener un correcto estado de limpieza de todo ello, aplicando el protocolo de limpieza correspondiente. Es responsable de aplicar con la frecuencia, contenido e intensidad que requieran las instalaciones y los utensilios utilizados y programas de limpieza adecuados.

2.8. Limpieza, higiene, gestión de residuos y el control de plagas y salubridad de las instalaciones

2.8.1. La responsabilidad de mantener la limpieza en las cafeterías, así como en sus dependencias y espacios adyacentes, incluyendo el mobiliario, instalaciones, barras, mostradores y las terrazas equipadas con mobiliario de la cafetería, recae en el adjudicatario. Este deberá presentar al responsable de Hostelería del HOSPITAL un Plan de Limpieza programada, además de contar con los medios necesarios para llevar a cabo limpiezas correctivas cuando sea necesario. Todos los oferentes deben incluir en su oferta técnica un plan detallado de estas acciones, conforme a la normativa vigente.



2.8.2. El adjudicatario estará obligado a la realización de un Plan General de Limpieza y Desinfección, donde tendrá en cuenta todos los elementos incluidos, la frecuencia, los tipos de tratamientos, los métodos, los productos, los equipos utilizados, el personal implicado y los controles de su eficacia, así como cualquier aspecto que determine su viabilidad y competencia. Deberá considerar por tanto el plan, la formación necesaria del personal para obtener los resultados perseguidos, así como aportarla en su caso.

2.8.3. El método de limpieza deberá ser aprobado por el Servicio de Medicina Preventiva del HOSPITAL, quién podrá rectificar, con audiencia del adjudicatario, lo que considere necesario para el mantenimiento óptimo del Servicio.

2.8.4. El adjudicatario se encargará de la limpieza y conservación de los locales a su cargo, contando con personal para dicha actividad, de manera que queden, en todo momento, limpios y presentables, deberá mantener un perfecto estado de limpieza y de higiene que evite peligro alguno para la salud pública. No se permitirán humos ni malos olores, ni en la cafetería ni que se transmita al resto del Hospital, siendo cuenta del concesionario los trabajos y obras de adaptación necesarios para conseguir lo primero y evitar lo segundo.

2.8.5. La limpieza de los locales destinados a la cafetería, así como de los cristales exteriores de la misma será realizada por el concesionario en horas que no causen molestias al usuario.

2.8.6. En particular, la empresa adjudicataria tendrá las siguientes obligaciones:

- a) La empresa adjudicataria asumirá la limpieza, conservación y reposición de los enseres puestos a su disposición por el HOSPITAL, e igualmente la limpieza, conservación y reposición del material propio.
- b) El local estará perfectamente limpio y presentable, a cuyos efectos deberá dedicar el personal necesario en cada uno de los turnos de las respectivas cafeterías para mantener el adecuado nivel de orden y limpieza. Al objeto de evitar humos y malos olores, tanto en la propia cafetería como en el resto del Hospital, deberá dotarse por tanto los locales de un sistema de climatización y ventilación apropiado para evitarlo, que contará con el visto bueno de la Dirección del HOSPITAL.
- c) La limpieza de la cafetería, así como de todos los utensilios y maquinaria que contenga, será por cuenta del adjudicatario, quien deberá realizarla de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente en esta materia, y las instrucciones y recomendaciones dictadas por los Servicios autorizados (Servicio de Medicina Preventiva, Unidad de Prevención de



Riesgos Laborales y Responsable de Hostelería), debiendo realizarse en horario que no cause molestias a los usuarios.

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

- Tratamiento correcto de suelos, limpieza y eliminación de residuos orgánicos e inorgánicos.
- No se barrerán nunca en seco las cafeterías. El único sistema adecuado será, por tanto, la limpieza húmeda, el agua nunca se empleará sola. Siempre se añadirá detergente más desinfectante utilizando sistema de doble cubo, uno para el enjabonado y otro para el aclarado. Se valorará especialmente la utilización del sistema de microfibras.
- La limpieza y abrillantado de los suelos de los espacios destinados a la explotación objeto de este servicio, serán por cuenta de la empresa adjudicataria, que deberá realizarlos de forma periódica. No obstante, la Dirección del Hospital podrá requerir al contratista para que se efectúen siempre que lo considere oportuno.
- Tratamiento de las superficies verticales, cristales y techos.
- Fregaderos y desagües.
- Cámaras frigoríficas, campanas de extracción.
- Maquinaria.
- Tipos de detergentes, frecuencia y método de limpieza.
- Como mínimo la limpieza se realizará con las siguientes frecuencias:
 - Diariamente en cocina, freidoras, planchas y en general cualquier elemento fijo para preparación de los alimentos.
 - Inmediata de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentación u otros elementos en la prestación del servicio.
 - Semanal de campanas, extractores de humos con sus filtros correspondientes o cuando determine la Legislación vigente al respecto.



- Cuando fuera preciso de paredes, techos, luminarias y ventanas, con el fin de no menoscabar la imagen higiénico-sanitaria que en todo momento deben ofrecer los locales.
- e) Los residuos generados en las cafeterías deberán ser objeto de clasificación, tratamiento y gestión por el adjudicatario, siendo evacuados por la puerta y circuito que se señale por la Dirección del HOSPITAL, dentro de los contenedores apropiados, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los servicios municipales de limpieza.

El adjudicatario se compromete expresamente a adoptar en sus procedimientos internos de gestión de residuos el Plan de Gestión de Residuos del HOSPITAL.

- f) El control de plagas, desinsectación y desratización de la cafetería es obligación del adjudicatario que deberá realizar aplicaciones preventivas y correctivas, coordinadas con las aplicaciones generales del HOSPITAL. Podrá concertar la realización de estos trabajos con el adjudicatario del Servicio de Control de Plagas del HOSPITAL.

2.9. Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento

2.9.1. El adjudicatario se obliga a implantar y ejecutar un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo del conjunto de las instalaciones y equipamientos existentes (incluido mobiliario, vajilla, cubertería, menaje diverso, etc.), que incluya todas las revisiones periódicas de dichas instalaciones que dicte la legislación vigente, así como las actualizaciones que se puedan producir como consecuencia de la normativa vigente en cada momento, además de garantizar un uso adecuado y respetuoso con el equipamiento e instalaciones, y asumiendo completamente la responsabilidad de reponer los equipos deteriorados por un mal uso, uso imprudente o negligente o por averías intencionadas. El HOSPITAL podrá disponer la realización de auditorías externas de mantenimiento para verificar la correcta aplicación de los planes de mantenimiento.

2.9.2. La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en buen estado, corregir averías y ejecutar el mantenimiento preventivo y correctivo de todas las instalaciones industriales de los locales: electricidad, fontanería, gas, cámaras frigoríficas, extracción de gases, etc. Dicho mantenimiento debe ser adecuado a los fines de los equipos e instalaciones y se realizará con completas garantías de seguridad e higiene para usuarios y trabajadores de la empresa.

2.10. Suministros



2.10.1. El HOSPITAL facilitará al adjudicatario la electricidad, el agua y el gas en la medida precisa para el desarrollo de los servicios de las cafeterías y siempre que el adjudicatario los emplee con criterios basados en la eficiencia de los recursos. A tales efectos, el contratista adaptará las tomas necesarias para el uso de los distintos suministros.

2.10.2. Gasto derivado del consumo de energía Cafetería

Los gastos asociados a los consumos de energía y agua necesarios para la prestación de los servicios serán por cuenta del adjudicatario.

Para ello el adjudicatario instalará los suministros independientes de energía y agua necesarios para la prestación del servicio.

Suministro eléctrico

Hospital General:

- Gasto medio mensual en consumo en energía eléctrica (cafeterías, climatización y máquinas expendedoras).

Hospital Materno:

- Gasto medio mensual en consumo en energía eléctrica (cafeterías, climatización y máquinas expendedoras).

Suministro gas u otro combustible

Hospital Materno:

- Gasto medio mensual en consumo de combustible (cafeterías y climatización).

Suministro agua

Hospital General:

- Gasto medio mensual en consumo de agua (cafeterías y máquinas expendedoras).

Hospital Materno:

- Gasto medio mensual en consumo de agua (cafeterías y máquinas expendedoras).

Hospital Civil:

- Gasto medio mensual en consumo de agua (cafeterías y máquinas expendedoras).

Es decir, el coste anual que actualmente soporta el Hospital en concepto de suministros al adjudicatario de energía y agua asciende a 95.711 €/año.



Para su abono, el Hospital emitirá modelo 047 de ingresos a terceros de la Consejería de Hacienda y Administración Pública, a nombre del concesionario por el importe correspondiente, que incluirá además del importe del suministro, la parte correspondiente de tasas e impuestos que deriven de los citados consumos.

En el caso del suministro eléctrico, se obtendrá el consumo de los contadores multiplicándose por el promedio de precio de €/kWh que abona el centro.

En el caso del suministro de gas natural, se obtendrá el consumo de los contadores multiplicándose por el promedio de precio de €/kWh que abona el centro.

En el caso del agua, se procederá de la misma forma solo que sustituyendo los kWh por los m3. Así, se tomarán los valores en m3 de los contadores instalados al respecto y se multiplicará lo m3 por el promedio de precio €/m3 que abona el centro.

2.11. Derechos de admisión, acceso y permanencia

2.11.1. El derecho de admisión y permanencia queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba.

2.11.2. Este derecho de admisión se hará público mediante carteles explícitos, pudiendo el adjudicatario impedir el acceso o solicitar que abandonen las instalaciones a quienes muestren comportamientos antisociales o conductas o estados personales incompatibles con el respeto a los derechos de los demás, tales como conductas agresivas, ebriedad evidente o síntomas de hallarse bajo los efectos producidos por drogas o estupefacientes, falta evidente de aseo personal, etc., y en particular cuando incumplan alguna de las prohibiciones de consumición de bebidas alcohólicas prohibidas, tabaco o drogas. A estos efectos, el adjudicatario podrá solicitar la presencia de los vigilantes de seguridad del HOSPITAL para poder hacer efectiva la reserva del derecho de admisión.

2.11.3. Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería. En caso de producirse tal situación, el concesionario deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo o, en caso necesario, poniéndose en contacto con el servicio de seguridad del Centro.

2.12. Otras especificaciones técnicas (cafetería)



2.12.1. En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante de cualquier tipo, las asambleas de personal propio o tercero.

2.12.2. En las cafeterías no podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta al objeto del expediente, absteniéndose de realización de cualquier otra actividad privada.

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

- a) La instalación de equipos de extracción de humos, campanas extractoras y filtros, así como los dispositivos de renovación de aire que aseguren absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de las cafeterías, así como la ausencia de emisiones de olores y humos a los espacios cercanos y al resto del hospital.
- b) Niveles de ruido en el interior de las cafeterías y en las zonas cercanas o colindantes a las mismas, que se encuentren dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas, modificado por Real Decreto 1038/2012, de 6 de julio.
- c) El adjudicatario instalará los sistemas que sean precisos para amortiguar y reducir el nivel de ruido ambiente dentro de los espacios cerrados destinados a cafeterías.
- d) Adopción y aplicación de las medidas que sean necesarias para asegurar un alto nivel de confort en todos los aspectos para los usuarios, evitando los ruidos producidos por los choques de elementos de la vajilla y la cubertería en los procesos de recogida, lavado y servicio, por las sillas o las mesas entre ellas y en los arrastres, prohibiendo las conversaciones en voz alta de los empleados entre sí o sobre cuestiones personales ajenas al servicio, evitando familiaridades con los clientes así como visitas particulares a los empleados durante su horario de trabajo.
- e) Elaboración de página web con expresión de los servicios ofrecidos en las cafeterías y las utilidades que faciliten las relaciones con los usuarios, así como la realización de encuestas y sondeos de opinión.

2.13. Gastos de representación y servicios especiales



Dentro del horario de cafeterías el adjudicatario proporcionará los productos o servicios solicitados por personas autorizadas por la Dirección del Hospital, en el lugar que esta designe, en concepto de servicio de representación.

El contratista realizará este tipo de servicios, propios de la actividad de restauración (pausa café, cocktail, comidas para congresos, ...) que acuerde con el HOSPITAL con la suficiente antelación. Estos servicios serán facturados de forma independiente según indicaciones del Hospital.

Estos servicios especiales se servirán en la cafetería o en los lugares acordados (salas de reuniones, hall del salón de actos, ...) y el adjudicatario deberá aportar todo el material necesario para el servicio (menaje, mesas, manteles, termos, ...) y el personal. Una vez finalizado el servicio deberá retirar todo el material, incluidas las mesas, y los residuos y dejar la zona limpia.

El adjudicatario deberá soportar mediante albarán impreso y firmado por el destinatario la totalidad de las entregas realizadas de servicios o productos que facture en concepto de gastos de representación (coffee-breaks, bocadillos donantes, ...). Tanto los documentos, como el procedimiento deberán ser consensuados con la Dirección del Hospital.

Los servicios realizados por el adjudicatario como gastos de representación serán valorados a precio de cafetería de personal, en los casos que tanto el producto servido, como el horario, el lugar y el personal sean compatibles con los de esta cafetería. El resto de los servicios realizados serán adecuados en su valoración a las listas de precios de forma coherente con los precios adjudicados.

Además de los productos existentes en las listas de precios se incluirá el de un coffee break. **Este servicio se considera como un desayuno/merienda, teniendo por tanto el mismo importe que el adjudicatario oferte por estos.** El coffee break consistirá en:

- Adecuación del entorno dentro de las dependencias del Hospital, mediante mesa, manteles, adornos, etc., ... aportados por el adjudicatario.
- Bebidas calientes compuestas por leche, café, infusiones servidas en termo. Frías compuestas por zumo y agua mineral servidos en jarra.
- Pastas o bollería apropiada.
- Servicios necesarios para la degustación, tazas, vasos, servilletas, etc., ...
- Servido previamente a la degustación y recogido en su totalidad después de ésta.

Del mismo modo, además de lo anterior, el ofertante deberá incluir en su oferta técnica para estos servicios, como mínimo:



- Tres opciones de pausa café para mañana y tarde
- Tres tipos de aperitivos
- Tres tipos de cocktail comida

Estas opciones serán tanto para actos organizados por el HOSPITAL o para eventos externos. Esta oferta no excluye la posibilidad de ampliar o personalizar la oferta para eventos especiales. La Dirección del Hospital podrá pedir la organización de eventos especiales para el personal del HOSPITAL o para invitaciones.

Cuando la Dirección del Hospital considere que alguno de los actos debe realizarse en el espacio físico de las propias cafeterías, los responsables de las mismas pondrán dichos espacios a su disposición sin que puedan reclamar compensación alguna. No obstante, el Hospital intentará que se produzca la menor interferencia posible con el servicio a las horas de comedor.

Previamente a la realización de las actuaciones solicitadas de servicios especiales el adjudicatario remitirá presupuesto valorado (IVA incluido) de cada uno de ellos, con indicación de los distintos artículos a servir, número de personas al que va destinado e importe total del servicio, y que deberá tener evidencia documental de conformidad de la Dirección del Hospital, no se reconocerá servicios prestados sin cumplimiento de este último requisito.

La Dirección del Hospital se reserva la capacidad para contratar estos servicios con empresas diferentes a la adjudicataria del presente concurso.

3. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE DIETAS PARA MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO

Forma parte del objeto del contrato la realización de las dietas destinadas al personal autorizado por el HOSPITAL. Dichas dietas están sometidas a autorización previa de la Dirección del centro, por lo que el sistema de entrega requiere mecanismos de control de fácil gestión de usuarios para la Administración, descartándose la entrega de hojas de firma como elementos de gestión. Este deberá ser mediante aplicativo informático que permita exportar datos de consumo por usuarios y servicios. El aplicativo debe contar, al menos, con:

- Registro de petición de usuario autorizado (a realizar por el propio usuario debiendo rellenar determinados campos obligatorios para identificarlo unívocamente, su servicio, número de guardias/mes y el tiempo de la autorización)
- Validación de la solicitud por parte del centro (debe permitir la posibilidad de remitir los registros de petición a terceros).



- Identificación de usuario autorizado frente a los no autorizados.
- La posibilidad de incluir limitaciones de consumo a los usuarios autorizados (p.e.: 1 almuerzo/día, 8 almuerzos/mes)
- Registros de actividad/consumos de los distintos usuarios autorizados de forma individualizada y agrupada por servicios, con reporte automático mensual.
- Además, para controlar el servicio prestado a cada profesional autorizado se registrará fecha, nombre, apellidos, categoría, servicio clínico y si es almuerzo o cena,

Se valorarán las propuestas que faciliten en mayor medida las gestiones de la Administración en referencia a estos usuarios autorizados, pudiendo ofertar soluciones tecnológicamente novedosas. En cualquier caso, todos los gastos que se originen del sistema de control y accesorios relacionados serán a cargo del adjudicatario. La información y explotación de los datos del sistema de control por el centro deberá ser vía web con posibilidad de uso desde un equipo informático convencional, sin precisar instalar aplicaciones ni complemento alguno en el equipo.

El adjudicatario confeccionará mensualmente una relación nominal con todos los servicios suministrados, sirviendo de base, como justificante, el sistema informático, que deberá ser fácilmente verificable por el Hospital. Dichas relaciones deberán presentarse, inexcusablemente, dentro de los cinco primeros días del mes siguiente al que correspondan.

También forma parte del objeto del contrato los desayunos y meriendas del personal en determinadas zonas de riesgo o áreas críticas como las quirúrgicas. Estas serán las áreas que determine y autorice la Dirección del Hospital. Las ingestas se elaborarán y servirán por el adjudicatario en dichas áreas según las cantidades previstas en el punto siguiente.

Se prevé un número anual de servicios de:

- Almuerzos / Cenas anuales de personal de guardia o autorizado: 140.000, de los cuales 30.000 serán sin cargo.
- Desayunos / Meriendas anuales de personal autorizado: 110.000, de los cuales 30.000 serán sin cargo.

Estas cantidades deben ser consideradas como meramente indicativas, pues responden a criterios que podrían ser variados por la Dirección del Hospital.

Las ingestas realizadas por estos profesionales durante la vigencia del contrato, correspondientes a los almuerzos y cenas del personal autorizado y desayunos y meriendas al personal de zonas de



riesgo serán sufragados por el centro al precio que resulte de la licitación de la empresa contratista.

Los servicios de manutención al personal autorizado por el HOSPITAL, se prestará en el local habilitado por el HOSPITAL para ello, el cual se encuentra totalmente equipado, tanto de mobiliario como de instalaciones, siendo este equipamiento propiedad del Centro, debiendo el concesionario velar por su cuidado y buen uso, siendo responsable ante el HOSPITAL de cualquier daño que su personal pueda causar a los mismos.

Tanto en el almuerzo como en la cena, se incluirán como mínimo, tres opciones por plato, así como pan, postre y bebida (cerveza, refresco, agua, etc.) y deberán presentar una rotación completa de 14 días, siendo necesario diferentes menús de verano y de invierno. Así mismo, en la programación de estos menús deberán preverse las eventuales peticiones de productos y menús específicos para celíacos o diabéticos y para cualquier tipo de alergia e intolerancia alimentaria.

Los desayunos y meriendas incluirán una variedad de productos en las proporciones necesarias para componer las ingestas, incluyendo al menos: azúcar, fruta de IV gama, piezas de pan, embutidos cocidos y curados, monodosis de aceite de oliva y mantequilla, café, sobres de descafeinado y leche entera.

El precio del almuerzo y cena destinado al personal autorizado y abonado por el Hospital al adjudicatario, será el mismo que el aplicado al resto del personal del Hospital, siendo extensible este concepto también a profesionales del Hospital que realicen sus funciones en el centro, aun perteneciendo a otras empresas subcontratadas.

4. CARACTERÍSTICAS DE LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES Y ALIMENTOS SÓLIDOS

El servicio consiste en la obligación del adjudicatario de instalar máquinas automáticas expendedoras de bebidas y alimentos, así como de explotar su utilización. La instalación de este tipo de máquinas estará sujeta a la previa autorización de la Dirección del Hospital, que determinará su número, lugar de instalación y superficies destinadas al servicio.

Inicialmente está prevista la instalación de 76 máquinas expendedoras en las ubicaciones detalladas en Anexo a este PPT.

El servicio de venta automática mediante el referido tipo de máquinas comprenderá:

- El traslado, instalación, montaje y desmontaje y puesta a punto de las máquinas propuestas.
- El mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas y de sus sistemas de pago.



- La sustitución de las máquinas en caso necesario.
- Su limpieza e higienización.
- La reparación de averías dentro de las 24 horas siguientes al aviso.
- La realización de inspecciones y revisiones de caducidad de los productos.
- Otras inspecciones técnico-legales que pudieran ser de aplicación.
- La obtención de permisos y licencias necesarias para la prestación objeto de este servicio, debiendo ajustar su actividad en todo caso a la normativa reguladora vigente en cada momento.
- El servicio de atención a usuarios a través de un teléfono que deberá figurar en la propia máquina.
- La reposición de los productos.

4.1. Características Generales

Los tipos de Máquinas a instalar podrán ser:

- ~ Máquinas de bebidas calientes.
- ~ Máquinas de bebidas frías.
- ~ Máquinas de agua.
- ~ Máquinas mixtas (sólidos y líquidos).
- ~ Máquinas de alimentos.

Quedan expresamente excluidas de este contrato las máquinas expendedoras de tabaco y bebidas alcohólicas.

Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

Además, deberá llevar un registro de las temperaturas, de conservación en frío y de servicio en caliente, incluido en el Sistema de Autocontrol.

Las máquinas deberán estar dotadas de mandos accesibles para discapacitados.

Igualmente, las máquinas expendedoras deberán ser eficientes energéticamente al menos con EVA EMP+A. las mismas deberán estar dotadas de sistemas de condensación.

Cada máquina expendedora deberá disponer de bandejas diferenciadas que garanticen la conservación de cada elemento.



Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos seis selecciones. Para café, en todas sus variantes, con o sin azúcar, con leche y descafeinado. Asimismo, poseerá selecciones de infusiones, leche y chocolate. Estas máquinas estarán dotadas de sistemas de auto limpiado.

Cada máquina contara con un contador automático que certifique los servicios prestados.

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.

Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botellas de 33 Cl., en el caso de refrescos y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua.

Todos los productos alimenticios suministrados por las máquinas serán primeras marcas del mercado, a tal efecto deberá aportarse en la oferta y deberán ser acreditadas mediante la presentación de fichas técnicas.

Además de lo anterior se tendrá en cuenta que:

- > Se dará servicio en los centros dependientes del Hospital.
- > Se dará servicio en todas las salas de espera (urgencias,...).
- > En las plantas de hospitalización de enfermos siempre se dispondrá de agua en formato de 1,5 litros.

Dentro de la distribución de máquinas ofertada, se contemplará el concepto de “Isla Saludable” en cada uno de los centros, constituidas por máquinas expendedoras de líquidos y alimentos sólidos que contendrán los siguientes productos característicos de la alimentación mediterránea:

* Líquidos: agua mineral, zumos de frutas 100% naturales sin edulcorantes, bebidas a base de frutas y zumos y gazpachos.

* Alimentos sólidos: fruta presentada en formato de cuarta gama, snacks de frutas (sin aditivos y con conservantes naturales), conservas de frutas (sin azúcar), ensaladas, frutos secos (sin coberturas de cacao, azúcares u otros ingredientes que los convierta en golosinas), yogures y preparados lácteos, paquetes de galletas (dietéticas) y bocadillos y sándwiches a base de componentes de origen vegetal, jamón cocido o curado o conservas de pescado, con aceite de oliva virgen extra sin salsas y sin aditivos.

En todo caso, el concepto de “Isla Saludable” no podrá implicar un aumento de las máquinas expendedoras inicialmente previsto.



Se deberán diferenciar e identificar las zonas donde se encuentren las “Islas saludables” de las que tengan otro tipo de máquinas expendedoras y se deberá integrar la imagen corporativa del hospital.

En el caso de que se quiera añadir a la “Isla Saludable” una máquina de café e infusiones, estos productos deberán ser café, infusiones y leche naturales y amparados por alguna certificación de alimentación ecológica.

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Las máquinas que se instalen deberán ser de última generación tecnológica y, en cualquier caso, presentar un estado de conservación de máquina equivalente a nueva.

La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Asimismo, corresponderá a dicha empresa el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento, de acuerdo con la legislación vigente de aplicación en cada momento.

Todas las máquinas que se oferten constarán de un mobiliario protector uniforme integral preferentemente de aluminio, que agrupará todas las máquinas que se instalen en una misma ubicación siempre que esta lo permita, debiendo ser detallado en la oferta técnica el modelaje y las características de los mobiliarios integrales.

La empresa adjudicataria instalará al lado de cada máquina o grupo de máquinas el equipamiento necesario para la recogida de residuos, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, envoltorios, latas, etc., segregados de forma que permita gestión de dichos residuos de acuerdo a los procedimientos establecidos en el Hospital.

Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación. El adjudicatario será responsable de la limpieza de las máquinas expendedoras. Este tipo de equipos, por la frecuencia de uso, los derrames, etc. necesitan de una limpieza exterior con una frecuencia mínima diaria y limpiezas a fondo de carácter semanal. Por tratarse de un centro hospitalario es imprescindible mantener el máximo de limpieza en todos los equipos. El incumplimiento de esta condición será motivo de rescisión del contrato/concesión.

Las máquinas no llevarán ningún tipo de publicidad comercial, estando disponible, a cargo del adjudicatario, la rotulación anual de las mismas con imagen corporativa, página web, logotipos, mensajes corporativos, o similares que solicite el Centro.



La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad. Este aspecto será recogido como registro de entrada, de cada máquina, que formará parte del Sistema de Autocontrol.

Asimismo, se repondrá a diario, además de los productos envasados, todos aquellos consumibles necesarios para el funcionamiento de las máquinas, como envases, azúcar, agua, etc..., garantizando sus condiciones higiénicas.

En cada máquina estará señalizado claramente, el nombre de la empresa, domicilio social, número de teléfono de atención al cliente, correo electrónico o lugar donde el usuario pueda realizar las reclamaciones que estime pertinentes.

Dichas reclamaciones deberán ponerse en conocimiento de la Dirección del centro en el plazo máximo de 24 horas desde su recepción, así como la respuesta a las mismas, que, en el plazo máximo de 7 días, también deberá ponerse en conocimiento de la dirección del centro.

En el caso de reclamaciones que impliquen devolución de importes a los usuarios, deberá establecerse un procedimiento inmediato a través del responsable del contrato en cada centro.

Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Además, deberá llevarse un registro de las temperaturas, de conservación en frío y de servicio en caliente, incluido en el Sistema de Autocontrol.

Todas las máquinas instaladas serán de primer uso y las instrucciones, tanto en el exterior de las máquinas como en el display deberán estar al menos, en idioma español.

Características del distribuidor automático de café expreso y bebidas calientes.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos seis selecciones. Para café, en todas sus variantes, con o sin azúcar, con leche y descafeinado. Los expendedores automáticos de café cappuccino deberán tener un molido instantáneo del café en grano, proporcionando también los vasos de forma automática.

Asimismo, poseerá selecciones de infusiones, leche, chocolate e infusiones.

Con capacidad de almacenaje de los diferentes utensilios (vasos y paletinas) y de productos suficiente para garantizar la calidad y continuidad del servicio.

Estas máquinas estarán dotadas de sistemas de autolimpiado.

- Deberán de permitir la opción de una segunda tipología de café en grano para optar con la opción de un producto de Comercio Justo (Fair Trade) / Sostenible (Rain Forest)



- Deberán estar homologadas con al menos certificación de eficiencia Energética EVA EMP +A

Características del distribuidor automático de bebidas frías.

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.

Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 Cl., en el caso de los refrescos y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua.

La expendedora de bebidas frías deberá tener la posibilidad de distribuir una amplia gama de formatos y tener gran capacidad de almacenaje.

La oferta incluirá tanto refrescos como zumos, batidos, etc.

Características del distribuidor automático de botellas de agua.

Expendirá botellas de agua mineral como mínimo de 1,5 y 0,5 litros y tener capacidad suficiente para asegurar la continuidad del servicio.

En las plantas de hospitalización siempre se dispondrá de agua en formato de 1,5 litros.

Características del distribuidor automático de alimentos sólidos.

Permitirá ofertar diferentes tipos de alimentos tales como bollería, pastelería, snacks, golosinas, patatas fritas, sándwiches variados, latas de frutos secos, etc. Se valorarán otras variedades de alimentos ofertadas. Los productos deberán estar envasados individualmente.

Constará de bandejas diferenciadas que garanticen la conservación de cada alimento a la temperatura adecuada. El sistema contra la humedad de condensación con el cual deberá estar provisto, garantizará la máxima visibilidad de los productos.

Deberá tener cajones especiales de un único ancho estudiados para la venta de diferentes productos, permitiendo exponer los productos con una etiqueta bien visible, facilitando al usuario final la elección del producto.

- Deberán estar homologadas con al menos certificación de eficiencia Energética EVA EMP +A

- Las máquinas estarán dotadas con fotocélulas, un sistema de detección de caída de producto para en el caso de fallo pueda devolver el dinero

4.2. Régimen de Utilización.



La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, limpieza (ordinaria y a fondo) y conservación, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

La Dirección, no autorizará la instalación al público de máquinas de esta naturaleza a firmas diferentes de la adjudicataria.

Finalizado el contrato, el adjudicatario deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a un mes, siendo por su cuenta los eventuales gastos que se deriven, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas.

La prestación del servicio se realizará bajo la tutela y supervisión de la Dirección del Centro, quien en cualquier momento podrá inspeccionar las instalaciones y comprobar el funcionamiento de las mismas.

En caso necesario, los centros, destinarán un espacio físico para la instalación de las máquinas expendedoras y permitirá a la empresa ejecutar las instalaciones y actuaciones previas a la prestación del servicio, siempre y cuando las mismas no perjudiquen las instalaciones del propio Centro ni su funcionamiento y orden interno.

Para ello, deberá ejecutar previamente un conjunto de actuaciones como es la preparación del espacio destinado por el Centro para la ubicación de las máquinas expendedoras, la red de cableado y enchufes necesarios para el suministro eléctrico, partiendo de los cuadros eléctricos que el Centro le indique, al igual que la red de conexión de agua si fuese necesaria.

En caso que se necesitasen actuaciones previas de obras, e instalaciones para la explotación de las máquinas expendedoras, se requerirá de forma previa la autorización escrita de la Dirección del Centro. La empresa adjudicataria deberá efectuar a su cargo toda la infraestructura de instalaciones, equipamiento y obras que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento del Servicio.

Los Centros Sanitarios a través de la persona que designe, podrá supervisar e inspeccionar las obras e instalaciones a efectuar por el adjudicatario. Una vez finalizado el contrato de explotación, las obras e instalaciones que hubiera realizado la empresa pasarán a propiedad de los Centros Sanitarios.



La instalación de los equipos propuestos en la oferta deberá realizarse por cuenta del adjudicatario, quien se responsabilizará de su realización y mantenimiento durante el período de explotación.

Las instalaciones, tanto las existentes en los actuales emplazamientos como los nuevos emplazamientos, tipo y número de máquinas expendedoras en cada emplazamiento, deberán estar adecuados a la normativa vigente en los contenidos que les repercute, en especial las relativas a las instalaciones de ELECTRICIDAD, SUMINISTRO DE AGUA Y VERTIDOS.

En todas las ubicaciones se realizará derivaciones eléctricas con circuito de tierra, desde el cuadro parcial de planta, o en su caso desde los patinillos de distribución eléctrica, instalando un cuadro de acometida, protecciones y derivaciones para las máquinas, considerándose un cuadro mínimo de tres tomas protegidas con diferencial y magneto térmico por máquina. En los emplazamientos actuales en los que existe un cuadro parcial de acometida, protecciones y derivaciones a máquinas expendedoras, podrán ser reutilizadas, acondicionándolos a los acabados expresados.

Para el suministro de agua, en caso necesario, se procederá a la conexión a la red existente, intercalando una válvula que aislará el colector que distribuirá con la intercalación de válvulas secundarias para cada una de las máquinas, permitiendo de esta forma aislar el suministro total y parcial de cada máquina.

Para la realización de las instalaciones de los equipos, será preciso realizar una propuesta de diseño, definición de unidades y acabados, que la Dirección del Centro deberá autorizar, definiéndose posteriormente el plan de ejecución de las reformas, programa y fases de puesta en marcha. Además, deberá definir el lugar de almacenamiento de los productos y la forma y horario de reposición de las máquinas, indicando los flujos sobre plano. De igual forma se deberá adjuntar el Sistema de autocontrol de las máquinas, que la Dirección del Centro validará si procede, o propondrá mejoras y variaciones. Esta actividad, será acreditada a la Dirección del Centro de forma periódica.

4.3. Horario

El horario del servicio de máquinas de máquinas expendedoras será 365 días / 24 horas al día.

4.4. Control

Por parte de la Dirección del Hospital se podrá solicitar a la empresa adjudicataria los informes pertinentes respecto a las tareas de mantenimiento y limpieza e higienización, no obstante, trimestralmente la empresa tendrá la obligación de presentar los mismos a la Dirección del centro.



5. INVERSIÓN ASOCIADA A LA PRESENTE CONTRATACIÓN

5.1. Aspectos Generales

Las zonas de actuación para la realización del remozamiento de los distintos locales que conforman la cafetería y su adecuación a la normativa deberán ser realizadas por el adjudicatario, quien tendrá la obligación de presentar una propuesta de actuación, y un calendario de implantación que garantice el objeto de la actuación.

En la propuesta de actuación, el adjudicatario incluirá un plan que recoja como mantendrá la actividad durante el tiempo que dure las obras y reformas de la cafetería y que deberá ser aprobada por la dirección del HOSPITAL.

En los planos adjuntos (Anexos), se puede observar cuál es la ubicación actual de la cafetería y zona de almacenaje, su distribución y sus características, de manera que puedan servir de base para la realización de la propuesta que deben presentar, en el que se recogerán todos los aspectos descritos.

Todos los trabajos que se deban realizar se adecuarán al presente Pliego y a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP), a las normas que le sean de aplicación, así como a las instrucciones y directrices que se emitan desde el órgano de contratación, bien de forma directa o a través de la persona o del servicio al que esté adscrita la supervisión y control de la obra.

5.2. Reconocimiento previo de las instalaciones

Las empresas licitadoras podrán realizar un reconocimiento previo de las instalaciones donde deberá llevarse a cabo la ejecución del contrato.

La visita se organizará desde el Área de Hostelería del HOSPITAL, siendo acompañado por personal de éste área designada por la dirección del Centro, y si fuera necesario, por personal del Servicio de Mantenimiento del HOSPITAL.

Se propondrá una fecha para la visita. Para realizar la visita, los licitadores o sus representantes legales se pondrán en contacto con el Área de Hostelería con una antelación de 2 días hábiles, debiendo indicar nombre y DNI de las personas que asistirán en representación de la empresa, así como documento que acredite dicha representación.

El Área de Hostelería del HOSPITAL contestará a dicha solicitud, señalando en su caso, a las personas autorizadas, que no podrán sobrepasar el número de 2 personas por empresa, no permitiéndose la visita a personas distintas de las autorizadas. Después de la visita se expedirán



las oportunas certificaciones de asistencia en caso de ser requeridas. La realización de la visita supondrá el conocimiento exhaustivo por parte de la empresa de todas las circunstancias de las zonas de actuación y su estado en referencia a la normativa vigente. El futuro adjudicatario tendrá la obligación de presentar una propuesta de actuación y un calendario de implantación que garantice la actuación propuesta, así como recoger las posibles condiciones o dificultades que en su caso pudieran darse, no pudiendo utilizarse ninguno de los citados extremos como impedimentos o excusas para la perfecta ejecución de las actuaciones e instalaciones, ni como base de reclamaciones contra la Administración.

5.3. Presupuesto de las actuaciones a acometer y control de la inversión

Los licitadores deberán presentar en la oferta, junto con la documentación a la que se hace referencia en el PCAP y en el presente PPT, la Memoria Técnica de las actuaciones e instalaciones que proponen realizar para adecuar el espacio actualmente existente a los fines previstos en el que se tendrán en cuenta los siguientes aspectos: relación valorada de las actuaciones que proponen, características técnicas, calidades y cantidades a invertir en los diversos equipos, mobiliario y decoración, plazo de realización de las actuaciones previstas, así como de la adecuación a la normativa vigente de las instalaciones y equipamiento.

Una vez adjudicado el contrato, una copia de la relación valorada de los equipos, maquinaria, mobiliario, menaje y decoración que la empresa contratista se obliga a realizar, con las características técnicas y calidades de los mismos, quedará anexa al presente Proyecto, y servirá como inventario de dicha aportación de materiales, de los que habrá de acreditar su inversión en el plazo ofertado, que deberá ser justificado ante la Subdirección de Servicios Generales del HOSPITAL por el contratista, a fin de no incurrir en mora de sus obligaciones libremente pactadas.

Para la acreditación de la inversión, el licitador que resultase adjudicatario deberá aportar a la dirección del HOSPITAL, una vez termine la ejecución de todas las actuaciones e instalaciones propuestas, así como la instalación de equipos, maquinaria, mobiliario, menaje y decoración, facturas correspondientes a todas estas inversiones, así como medios de pagos, ya sea justificantes de transferencias bancarias, copias de cheques, o cualquier otro medio de pago válido. En ningún caso se aceptará la justificación del pago en metálico. Asimismo, se deberá aportar listado de movimientos de entidad financiera donde se recoja los pagos anteriormente mencionados.

Además, para completar la acreditación de la inversión, deberá aportar modelo 347 de declaración anual de operaciones con terceras personas en un plazo no superior a los 15 días a partir de la finalización del plazo de presentación del mencionado modelo.



5.4. Plazo de ejecución

La empresa adjudicataria, dispondrá de un plazo de 6 meses, a contar desde que se formalice el contrato, para realizar todas las actuaciones de remozamiento, mejoras y la dotación de equipamiento que se indique en su oferta para las nuevas cafeterías.

El mantenimiento de la actividad, durante el tiempo que duren todas las actuaciones a las que se hace referencia en el apartado anterior, deberá evitar, en la medida de lo posible, incomodidades para los usuarios de las cafeterías.

Para ello deberá presentar una propuesta de cómo se va a mantener la actividad mientras se acometen las distintas actuaciones de mejoras de la cafetería, que deberá ser aprobada por la dirección del HOSPITAL.

En caso de ser necesario coordinar actuaciones, se realizarán entre el representante de la empresa y la persona o servicio que para ese fin designe el HOSPITAL.

En cuanto a los plazos máximos de ejecución, los licitadores deberán realizar una valoración del plazo estimado para la puesta en funcionamiento de la cafetería remozada, así como el desglose de la duración de cada una de las fases. Para ello, será necesario la presentación de un diagrama de GANTT, PERT o similar que facilite una visión general del proyecto, así como un seguimiento de este.

Los licitadores deberán presentar una propuesta en la que se recojan las características de las actuaciones a realizar en la cafetería y de equipamiento de la cafetería, debidamente valorado, presentando el presupuesto estimado de ejecución de las actuaciones e instalaciones.

La ejecución, se realizará con el máximo respeto a los requisitos establecidos por el centro, que impida cualquier incomodidad o riesgo para los usuarios del centro, y deberán permanecer completamente aisladas, empleándose las soluciones constructivas más idóneas para garantizar la estanqueidad de estas.

La propuesta técnica de la empresa adjudicataria, no se considerará vinculante y podrá ser modificada a criterio técnico del HOSPITAL, ajustándose al programa de necesidades definitivo.

5.5. Memoria técnica, proyecto y estudio de seguridad y salud

La empresa adjudicataria asumirá todos los gastos derivados de la redacción de la Memoria Técnica y estudios, para la realización de la adecuación de la cafetería del HOSPITAL, si fuera necesario. Así como los gastos relativos a los correspondientes Estudios de Seguridad y Salud, que incluirá: remozamiento, instalaciones, equipos, mobiliario y enseres necesarios para su puesta en



marcha, Direcciones de ejecución y coordinación en materia de Seguridad y Salud, y restantes formalidades necesarias para la ejecución de estas, así como las licencias administrativas precisas para la prestación del servicio.

El proyecto de remozamiento deberá realizarse teniendo en cuenta todas las normas de obligado cumplimiento referidas a la disposición, diseño, dimensionamiento y ejecución de los elementos del conjunto sobre el que se va a actuar.

Se tendrán en cuenta todas aquellas recomendaciones, referidas a los usos y buenas prácticas constructivas.

Por parte del contratista se comprobarán los datos “in situ”, de cara a la redacción de la memoria técnica de actuación valorando la situación, y en caso de que existan obstáculos que puedan demorar la ejecución de estas, serán puestos de manifiesto de manera inmediata ante el Órgano de Contratación, en el plazo máximo de 10 días desde la firma del contrato, mediante informe comprensivo de las circunstancias de toda índole que afecten al trabajo contratado.

El estudio de seguridad y salud, en caso de ser necesario, será llevado a cabo por personal técnico debidamente calificado, siguiendo la normativa específica aplicable. Se dará especial atención a lo establecido en el Real Decreto 1627/1997, de 24 de octubre, el cual establece disposiciones mínimas de seguridad y salud en obras de construcción y ha sido modificado por el Real Decreto 337/2010, de 19 de marzo. Además, se considerarán el Real Decreto 1109/2007, de 24 de agosto, que desarrolla la Ley 32/2006 sobre subcontratación en el sector de la construcción, así como el Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud en la manipulación manual de cargas, especialmente en lo que respecta a riesgos de la zona lumbar para los trabajadores. Se tendrán en cuenta también todas las normativas complementarias que desarrollen dichas disposiciones.

La empresa adjudicataria estará obligada al cumplimiento de la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales en todas las fases de ejecución del contrato, tanto en la fase de redacción de la Memoria de actuaciones como en la ejecución de las obras e instalaciones durante la prestación del Servicio.

La empresa adjudicataria asumirá todos los gastos de la ejecución de las actuaciones precisas para el desarrollo del objeto del contrato que incluye licencias, tasas locales y permisos de obras. El HOSPITAL, se reserva la facultad de supervisión permanente de la ejecución del proyecto aprobado.



Una vez finalizadas las actuaciones de adecuación de las instalaciones necesarias para la explotación del servicio, éstas deberán ser formalmente recepcionadas por el Órgano de Contratación, previamente al inicio de la explotación.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de subsanar cualquier desperfecto que durante la ejecución de sus actuaciones sobre las instalaciones pueda ocasionarse en las instalaciones del HOSPITAL.

5.6. Subcontratación de los trabajos de adecuación

La subcontratación por parte del adjudicatario, en lo referente a la realización de instalaciones, por terceras personas requerirá que estas tengan capacidad y autorizaciones legales pertinentes para realizarlos a dichos efectos deberá indicarse expresamente en la oferta técnica presentada.

6. REQUISITOS NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS, ARTICULOS DE CONSUMO Y CONTROL DE CALIDAD

Debe tenerse en cuenta la estrategia de Promoción de una Vida Saludable en Andalucía (2024-2030) y su borrador de decreto de oferta alimentaria saludable y sostenible en Andalucía.

Según lo establecido en el Plan Estratégico Nacional para la Reducción de la Obesidad Infantil, se recomienda:

1. La persona o empresa responsable del abastecimiento y servicio de las cantinas, bares, quioscos o similares, deberá comprobar que los productos disponibles en ellos cumplen con estos criterios a través del etiquetado nutricional, en aquellos productos que lo contengan, o solicitando esta información a las empresas fabricantes o distribuidoras.
2. Se recomienda el consumo de líquidos tales como agua mineral, zumos de frutas 100% naturales y bebidas a base de frutas sin azúcares añadidos ni edulcorantes.

La empresa adjudicataria mantendrá operativa una fuente de agua potable, refrigerada y de acceso gratuito, cuya ubicación será consensuada por el centro, que estará convenientemente señalizada y de fácil acceso ya sea en la planta baja o en otra zona, de manera que resulte de fácil acceso por parte de los usuarios el centro.

La empresa adjudicataria asume el compromiso de implantar la información nutricional (energía, proteínas, hidratos de carbono, de los cuales especificará tanto los azúcares, como grasas, de las cuales especificará las saturadas y sal de forma asequible en sus unidades de venta), e incluirá mensajes apropiados en los productos que contengan gluten o alérgenos.



La empresa adjudicataria instalará un sistema permanente de autocontrol basado en los principios de Sistema de Análisis de peligros y Puntos de Control crítico (APPCC) con al menos control de:

- a. Trazabilidad.
- b. Caducidades.
- c. Limpieza y desinfección.
- d. Control de plagas.
- e. Eliminación de residuos.
- f. Control de temperaturas.
- g. Formación de manipuladores de alimentos.
- h. Gestión de residuos.
- i. Incidencias y reclamaciones.
- j. Control del agua apta para consumo humano
- k. Mantenimiento de instalaciones
- l. Control de alérgenos

Todos los artículos expedidos en las cafeterías deberán reunir las debidas condiciones de sanidad y calidad, de acuerdo con la normativa vigente que le sea de aplicación y serán controladas por el Servicio de Medicina Preventiva y Salud Pública, el Servicio de Dietética del Centro, o cualquier entidad que la Dirección del centro determine, sin perjuicio de los controles oficiales establecidos por los técnicos en sanidad Pública en cumplimiento de la normativa vigente de aplicación.

La Administración se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones higiénico-sanitarias, de acuerdo con la normativa vigente que le sea de aplicación, así como los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

El adjudicatario deberá garantizar, en todo momento, el cumplimiento de las cadenas de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos, de acuerdo con la normativa vigente que le sea de aplicación, para la correcta conservación de estos hasta su consumo.

Los residuos serán evacuados por la puerta que se señale, dentro de los contenedores apropiados, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los Servicios Municipales.



Correrá a cargo del adjudicatario la limpieza, desinfección y desratización de los locales, mobiliario, instalaciones, servicios y demás efectos de su competencia, de acuerdo con la normativa vigente que le sea de aplicación, manteniéndolos, en todo momento en perfecto estado de limpieza y aseo. Todos los ofertantes deberán incluir en la oferta técnica el planning de estas actuaciones de acuerdo con la normativa vigente.

Sin perjuicio de lo establecido en los apartados anteriores, el control periódico del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el PCAP y PPT y el análisis bromatológico de los alimentos será realizado por un laboratorio especializado. El adjudicatario, presentará varias ofertas y la propuesta de la que considere más adecuada, siendo el centro el que dé el visto bueno a dicha propuesta, que se realizará con cargo al adjudicatario. Se realizarán los controles que estén establecidos de acuerdo con la normativa en vigor.

Se realizarán controles de calidad, a través de encuestas de satisfacción de los usuarios con periodicidad semestral, en las que se recojan entre otros aspectos, la atención al personal, la rapidez en la prestación del servicio, variedad en la oferta y calidad de los alimentos servidos.

Control de calidad sobre los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Plan General de Higiene: anualmente deberá acreditarse mediante entidad autorizada que ambos se cumplen en su totalidad y en caso contrario deberán tomarse las medidas correctoras para garantizar su cumplimiento.

Será obligatorio, como condición especial de ejecución, la observancia de prácticas adecuadas desde el punto de vista del desperdicio alimentario y del cumplimiento de la **Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.**

7. INVERSIONES A REALIZAR POR EL CONCESIONARIO

Teniendo en cuenta la antigüedad de las instalaciones, a lo que se debe de sumar el gran uso que se le hace de la cafetería, lo que se acrecentó con la reordenación de los espacios que se tuvo que acometer durante la pandemia de COVID19 ya que la cafetería destinada al personal del centro pasó a ser de uso asistencial, es necesario acometer reformas de las actuales instalaciones de cafetería.

A lo anterior debemos añadir el estado en que se encuentran el equipamiento existente, tanto a lo que a maquinaria se refiere como a mobiliario, menaje y decoración, los cuales se encuentran con un doble problema, por un lado, el estado de desgaste y, por otro lado, sobre en lo que se refiere a maquinaria, a el estado de obsolescencia lo que repercute tanto en la rentabilidad debido al alto consumo, la baja eficiencia energética y la seguridad de estas. Todo ello nos lleva a pensar en la



necesidad de una renovación del equipamiento, incluyendo instalaciones, maquinaria, mobiliario, enseres y menaje.

Aunque el coste real de la obra de adecuación requerida, así como del equipamiento a implantar se obtendrá de la propuesta técnica planteada por la empresa que resulte adjudicataria, y que deberá ser aprobada por el HOSPITAL, se ha valorado un importe de la actuación que alcanza los 500.000 euros más I. V. A.

Este importe incluye el precio de obra, que incluye además de la obra civil, proyectos, los permisos pertinentes y obra de reformas, incluyendo todo tipo de instalaciones necesarias (electricidad, canalizaciones de gas, fontanería, climatización, seguridad, contraincendios, ...). Igualmente incluye la maquinaria y resto de instalaciones, incluyendo terrazas, así como mobiliario y menaje.

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

El adjudicatario deberá contestar, por escrito razonado de las quejas y reclamaciones de los consumidores y usuarios, de acuerdo con el Artículo 12 del Decreto 82/2022, de 17 de mayo, por el que se regulan las hojas de quejas y reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias en la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA núm.: 95, de 20 de mayo de 2022).

En cumplimiento del Decreto 82/2022, el adjudicatario deberá tener a disposición de los consumidores y usuarios, hojas de quejas y reclamaciones en soporte papel. Además, deberá tener las hojas de quejas y reclamaciones en formato electrónico. A tal efecto, deberá darse de alta en el Sistema de Hojas Electrónicas de Quejas y Reclamaciones de la Consejería competente en materia de consumo. La empresa tendrá obligación de mantener actualizados los datos que hubiese facilitado al darse de alta y se responsabiliza de la veracidad de los mismos.

Cuando se produzca cualquier reclamación de los usuarios, el contratista está obligado, en el plazo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicha hoja, de dar comunicación de la misma a la Dirección del Hospital. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros Organismos e Instituciones, la Dirección del Hospital es competente para conocer y, en su caso, para resolver de las reclamaciones que formulen los usuarios.

El modelo de hojas de quejas y reclamaciones en soporte papel estará integrado por un juego unitario de impresos autocalcables por triplicado. Los libros o carpetas en sus portadas y los juegos de hojas de quejas y reclamaciones deberán estar sellados mediante un sistema de autenticación basado en códigos de barras y numérico de acuerdo con el modelo establecido en



el Anexo I del Decreto 82/2022. Las personas consumidoras y usuarias también tendrán a su disposición las hojas de quejas y reclamaciones en el portal web www.consumoresponde.es.

El adjudicatario estará obligado a exhibir al público, de forma permanente y perfectamente visible y legible, un cartel en el que se anuncie que existen hojas de quejas y reclamaciones, en soporte papel y electrónico, a disposición de quienes las soliciten. El cartel anunciador estará situado en el espacio destinado en el establecimiento a la concurrencia del público, quedando, por tanto, prohibida cualquier ubicación que impida a los consumidores su visibilidad y legibilidad, se ubicará preferentemente en las zonas de entrada y de salida de los locales destinados al objeto del expediente. El tamaño de las letras de la leyenda deberá ser como mínimo de 0,7 cm. y contendrá un formato mínimo DIN-A4, de acuerdo con el modelo establecido en el Anexo III del Decreto 82/2022. El incumplimiento de lo dispuesto en este apartado, sin perjuicio de la actividad sancionadora de los órganos competentes establecido en Decreto 82/2022, podrá suponer la rescisión del contrato.

Para responder de los daños causados a personas o cosas y, sin menoscabo de otras garantías, el adjudicatario deberá suscribir un contrato de seguro de responsabilidad civil con cobertura de acuerdo a la legislación vigente. Copia del contrato de seguro, así como el resguardo de abono de la prima, se anexarán a la documentación del expediente antes del inicio del mismo.

El adjudicatario es el responsable de todos los aspectos asociados a la ejecución de los servicios contratados, tanto los destinados de forma directa al HOSPITAL, personal de éste o aquellos dirigidos al público. Por tanto, es responsable de adecuar los servicios realizados a la legalidad vigente durante la vigencia del contrato en todos los aspectos asociados a la actividad desarrollada.

También es responsable del servicio ejecutado ante los diferentes órganos de la Administración y por tanto deberá dar respuesta en plazo a todos los requerimientos que puedan realizar éstos. En concreto ante la Inspección Sanitaria deberá actuar de manera ágil y con cargo a su presupuesto, para solventar cualquier anomalía observada.

Como queda recogido en apartados anteriores, el adjudicatario tendrá la obligación de contratar con una empresa externa y/o instituciones competentes la realización con carácter MENSUAL de controles higiénicos, que deberá contar como mínimo de muestra de plato caliente, plato sin tratamiento térmico, superficies, calidad del aceite de freidoras y manipuladores de alimentos, y que deberá ser entregado con esa misma periodicidad a la Dirección del Hospital. Además, el adjudicatario estará obligado a almacenar a diario una muestra de todos los alimentos elaborados



durante 72 horas a 3°C, para su posterior análisis en el caso de una posible intoxicación alimenticia.

Tanto el adjudicatario como el HOSPITAL promoverán e incentivarán la participación de los usuarios del servicio objeto de este contrato mediante la realización de encuestas de opinión sobre los distintos servicios que componen la presente contratación.

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

El HOSPITAL podrá investigar las reclamaciones, quejas y sugerencias dirigidas directamente al adjudicatario, para lo cual deberá facilitar cualquier detalle de información al respecto.

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

9. GESTIÓN MEDIO AMBIENTAL

El adjudicatario deberá hacer frente a las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral establecidas en el ANEXO V de la LCSP y en particular las establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En materia medioambiental, la persona contratista deberá cumplir con los procedimientos y protocolos del SGA (Sistema de Gestión Ambiental) del HOSPITAL que le sean aplicables disponibles en la página WEB del HOSPITAL, y suscribir todos los compromisos y objetivos que el Hospital incorpore en materia de sostenibilidad, eficiencia energética y reducción de huella de carbono.

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

Para ello deberá dar formación e instrucciones específicas en materia de buenas prácticas medioambientales a su personal que vaya a prestar servicio en el centro. El HOSPITAL podrá recabar del adjudicatario demostración de la formación o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo.



Se compromete al establecimiento de buenas prácticas para la consecución de una buena gestión ambiental:

- a) Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo. El adjudicatario así mismo se hará cargo de sus residuos y envases, tramitándolos a través de gestor autorizado.
- b) Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
- c) Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- d) Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado.
- e) Segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos.
- f) Restauración del entorno ambiental alterado.

En particular, el adjudicatario segregará y gestionará según las ordenanzas municipales vidrios, plásticos, latas y bricks, y papel y cartón, teniendo especial atención con los residuos peligrosos y los envases industriales.

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

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

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 asumirá la correcta gestión, de acuerdo a la legislación vigente en materia medioambiental, de todos los residuos y envases de residuos que genere en su actividad diaria o en el transcurso de cualquiera de las actividades previstas en el presente Pliego.

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

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

El adjudicatario estará obligado en todo momento a cumplir con el Sistema de Gestión Medioambiental implantado en el HOSPITAL. Asimismo, colaborará activamente con dicho sistema, tanto en materia de formación y concienciación, como con los procedimientos, instrucciones técnicas, objetivos, metas y políticas establecidas al respecto. Ante un incumplimiento de estas Condiciones, el HOSPITAL podrá proceder a la paralización del trabajo, corriendo las pérdidas consiguientes a cargo del Adjudicatario.

9.1. Gestión del servicio con criterios ecológicos

Se tendrá en consideración cualquier medida encaminada al respeto al medio ambiente y, en concreto, a la adopción de criterios ecológicos para la gestión de los servicios objeto del contrato.

En este sentido se valorará especialmente las siguientes acciones:

- a) Alimentos:
- Potenciar el uso de alimentos naturales y de proveedores de la zona.
 - 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 espacialmente en los productos líquidos y alimentos no envasados.
- Evitar al máximo embalajes de PVC.
- Gestionar con los suministradores la retirada y recuperación de los embalajes.

d) 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 del hospital así como sus sistemas de vertido o destrucción.
- Disponer de separador de grasas y programa de eliminación de las grasas recogidas.

e) Instalaciones:

- Empleo de griferías con accionamiento no manual y con economizadores de caudal.
- Disponer de regulación de temperatura de agua.
- Favorecer la iluminación natural sobre la artificial en muchas zonas de cocina.
- Empleo de lámpara de alta eficacia y ahorro de energía.
- Empleo de reactancias electrónicas.
- Empleo de refrigerantes ecológicos en los compresores frigoríficos.
- Disponer de alarmas de fugas de refrigerantes.
- Empleo de equipos consumidores de energía de alta eficacia y marcado de rendimiento energético en todos los que se puedan.

9.2. Gestión del servicio con criterios de economía circular

Según se especifica en el Artículo 12. Contratación pública de productos clave de la Ley 3/2023, de 30 de marzo, de Economía Circular de Andalucía, se promoverá la transición hacia la circularidad



en la adquisición de productos clave, suministros y servicios asociados a los mismos, en la que se tendrá en cuenta el uso eficiente de recursos naturales, el empleo de energías renovables, la minimización de producción de residuos y el uso de materiales reciclados y reutilizados, mediante la inclusión, en las distintas fases del proceso de contratación pública.

Se promoverá la reducción de la producción de residuos alimenticios y la adquisición de productos frescos, de temporada o con un ciclo corto de distribución en esta contratación siendo valorado como criterio de adjudicación según se especifica en el PCAP.

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

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

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

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

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



- Identificar, diagnosticar y apoyar a profesionales en la deshabituación tabáquica.

11. FACULTAD DE INSPECCIÓN

El HOSPITAL se reserva el derecho de materializar auditorías de la gestión de las cafeterías y comedor de personal, bien con medios propios o contratándolas con terceros (cuyo coste correrá a cuenta del adjudicatario). Si en estas se detectasen anomalías, en orden a la ocultación de datos, defectos de forma o irregularidades, sería causa inmediata de rescisión de contrato.

Para ejercer las funciones de control e inspección, el centro contará con un representante ante el adjudicatario, con las siguientes facultades:

- a) Podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, presentación, temperatura, controles bromatológicos a realizar por laboratorio independiente (al menos se realizará 1 mensual de alimentos fríos, calientes y superficies a cargo del adjudicatario), distribución e higiene de la comida, así como del grado de limpieza existente sobre el material o utensilios.
- b) Podrá someter a control la cantidad y calidad organoléptica y nutricional de los productos empleados en la elaboración de los platos, menús, pudiendo modificar una u otra si a su criterio no cumplen los mínimos exigibles.
- c) Podrá ejercer control sobre los stocks de alimentos almacenados, exigiendo que la cantidad mínima de alimentos sea suficiente para hacer frente durante varios días a cualquier eventualidad y que los stocks sean renovados regularmente.
- d) Para una mejor vigilancia de la asistencia y control de entrada al personal que compone la plantilla del adjudicatario, el HOSPITAL podrá exigir que se efectúe en presencia de la persona que a tal efecto se designe o establecer el método de control que se estime oportuno.

Fruto de los controles efectuados se realizará un informe que será remitido a la dirección de la empresa, con objeto de informar los resultados observados. El adjudicatario deberá responder a este informe proponiendo las medidas que permitan solventar las anomalías encontradas.

El representante del Hospital estará dotado de la autoridad suficiente para someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en los menús por el personal del adjudicatario pudiendo modificar una y otra o ambas si a su criterio no cumplen los mínimos exigibles.

Como indicadores de calidad relativos al servicio, podrán ser considerados cualquier aspecto que lo determine, en particular se considerarán:



- a) Resultados de los controles higiénicos.
- b) Encuesta de satisfacción de usuarios y personal del Centro, como mínimo serán semestrales, valorándose los siguientes aspectos como obligatorios: atención del personal, rapidez en la prestación del servicio, variedad de la ofertas y calidad de los alimentos servicios.
- c) Limpieza y disciplina del personal operativo.
- d) Cumplimiento de los períodos de tiempo previstos para la prestación del servicio.
- e) Cumplimiento de cualquier obligación prevista en el presente pliego.

En caso de incumplimiento de alguna de las cláusulas recogidas en los pliegos de esta contratación, el incumplimiento de los aspectos ofertados por el adjudicatario (aunque fueran mejoras al concurso), incumplimiento de la normativa vigente, incumplimiento de requisitos establecidos para temas de APPCC, o si la calidad y características de los artículos no se ajustaran a lo estipulado por la Dirección del Hospital, se levantará un Acta de Incidencias, dando derecho al Hospital a rescindir el contrato cuando se hubieran levantado al adjudicatario cinco actas de incumplimiento.



ANEXO I: LISTA DE ARTÍCULOS DEL GRUPO A

Precios IVA (10%) IVA incluido

LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADA PARA CAFETERÍAS PARA PERSONAL

CONCEPTO	PRECIOS PERSONAL
BEBIDAS	Precios máximos
AGUA CON GAS 250 ml	1,61 €
AGUA LANJARON 1,5 l	1,61 €
AGUA LANJARON 330 ml	0,98 €
AQUARIUS 50 cl	2,24 €
AQUARIUS LATA	1,90 €
BATIDO FRESA/CACAONAINILLA	1,80 €
BIBERON 1/2	4,34 €
BIBERON MINI	2,63 €
BIFRUTAS PASCUAL	1,80 €
BITTER	1,51 €
BURN LATA25 cl	3,02 €
CAFE BOMBON	1,80 €
CAFE CAPUCCINO	1,95 €
CAFE CON LECHE	1,32 €
CAFE CON LECHE TUBO	1,66 €
CAFE DESCAF. MAQ. DOBLE	1,46 €
CAFE DOBLE	1,37 €
CAFE SOLO	1,32 €
CAFE SOLO CON HIELO	1,66 €
CAFE DESCAF. MAQUINA	1,37 €
CERVEZAS/A BOTELLA 330 ML	1,51 €
CERVEZA SAN MIGUEL 0,0 LATA	1,66 €
CHOCOLATE TAZA	1,32 €
COCA-COLA BOTELLA 50 cl	2,24 €
COCA-COLA LATA	1,76 €
COCA-COLA LIGHT 50 cl	2,24 €
COCA-COLA LIGHT LATA	1,76 €
COCA-COLA ZERO 50 cl	2,24 €
COCA-COLA ZERO LATA	1,90 €
FANTA LIMON BOTELLA 50 cl	2,24 €
FANTA LIMON LATA	1,76 €
FANTA NARANJA BOTELLA 50 cl	2,24 €
FANTA NARANJA LATA	1,76 €
INFUSION	0,93 €
INFUSION CON LECHE	1,22 €
INFUSION DOBLE	1,32 €



INFUSIONES ESPECIALES	1,95 €
NECTAR ZUMO ESPECIAL	1,37 €
NESTEA LIMON 50 cl	1,80 €
NESTEA LIMON LATA	2,24 €
SPRITE BOTELLA 50 cl	1,95 €
SPRITE LATA	1,76 €
REFRESCO GRIFO GRANDE	1,46 €
TE VERDE	1,22 €
TONICA BOTELLA	1,46 €
TONICALATA	1,46 €
VASO DE LECHE 20 cl	1,07 €
ZUMO BRICK 1 L	2,68 €
ZUMO NARANJA NATURAL 33 cl	1,66 €
ZUMO NARANJA NATURAL GRANDE	2,15 €
BOCADILLOS/PITUFOS	Precios máximos
BOCADILLO ACEITE	2,10 €
BOCADILLO ACEITE Y TOMATE	2,54 €
BOCADILLO ATUN	3,12 €
BOCADILLO ATUN CON QUESO	3,22 €
BOCADILLO BACON	2,39 €
BOCADILLO BACON Y QUESO	3,07 €
BOCADILLO BACON QUESO TOMATE	4,10 €
BOCADILLO CAMPERO	4,58 €
BOCADILLO CATALANA	4,58 €
BOCADILLO CHORIZO	2,15 €
BOCADILLO ESPECIAL	3,95 €
BOCADILLO FOIE	1,66 €
BOCADILLO JAMON SERRANO	3,22 €
BOCADILLO JAMON YORK	2,39 €
BOCADILLO LOMO	2,54 €
BOCADILLO LOMO EN MANTECA	2,83 €
BOCADILLO MANTEQUILLA	1,51 €
BOCADILLO MIXTO	3,80 €
BOCADILLO QUESO	2,39 €
BOCADILLO QUESO BLANCO	2,73 €
BOCADILLO QUESO MANCHEGO	3,71 €
BOCADILLO SALCHICHON	2,15 €
BOCADILLO SOBRASADA	1,66 €
BOCADILLO TORTILLA ESPAÑOLA	2,15 €
BOCADILLO TORTILLA FRANCESA	2,73 €
MOLLETE ACEITE	1,66 €
MOLLETE ESPECIAL	3,95 €
MOLLETE MANTEQUILLA	1,66 €
MOLLETE MIXTA	3,80 €



PITUFO ACEITE	1,27 €
PITUFO ACEITE Y TOMATE	1,56 €
PITUFO ATUN	1,71 €
PITUFO BACON	1,56 €
PITUFO BACON CON QUESO	1,85 €
PITUFO CAMPERO	2,54 €
PITUFO CATALANA	2,54 €
PITUFO CHORIZO	1,56 €
PITUFO ESPECIAL	2,54 €
PITUFO JAMON SERRANO	2,24 €
PITUFO JAMON YORK	1,71 €
PITUFO LOMO	1,85 €
PITUFO LOMO ADOBADO	2,00 €
PITUFO LOMO EN MANTECA	2,00 €
PITUFO MANTEQUILLA	1,27 €
PITUFO MIXTO	2,29 €
PITUFO PATÉ	1,46 €
PITUFO PIEZA	0,59 €
PITUFO QUESO	1,71 €
PITUFO QUESO BLANCO	1,80 €
PITUFO QUESO MANCHEGO	2,34 €
PITUFO SALCHICHON	1,56 €
PITUFO SOBRASADA	1,46 €
PITUFO TORTILLA ESPAÑOLA	1,61 €
SANDWICH MIXTO	3,12 €
TOSTADA ACEITE/MANTEQUILLA	1,51 €
BOL. FRUTA NATUAL	2,29 €
TODOS LOS BOCADILLOS A LOS QUE SE LES ADICIONES MARGARINA, TOMATE, AUMENTAN SU PRECIO EN:	0,29 €
TAPAS Y 1/2 RACIONES	Precios máximos
ENSALADA ESPECIAL	4,00 €
ENSALADA MIXTA	3,46 €
GAZPACHO CON GUARNICION	2,39 €
GAZPACHO COPA	1,51 €
GAZPACHO TUBO	1,95 €
PATATAS FRITAS PLATO	2,10 €
SOPA	4,78 €
1/2 RACION CALLOS	2,93 €
1/2 RACION CARNE CON TOMATE	2,93 €
1/2 RACION ENSALADILLA DE PULPO	2,44 €
1/2 RACION ENSALADILLA DE VERDURA	2,44 €
1/2 RACION ENSALADILLA RUSA	2,44 €
1/2 RACION ESTOFADO	2,93 €
1/2 RACION FRITURA PESCADO	2,93 €



1/2 RACION PAELLA	3,17 €
TAPAS VARIADAS	1,51 €
TAPAS VARIADAS (CAZUELITA)	2,10 €
BOLLERÍA/PASTELERÍA	Precios máximos
BARQUILLO CHOCOLATE	1,56 €
BOLLERÍA SIN AZÚCAR	1,46 €
CAÑA CHOCOLATE	1,46 €
CARACOLAS	1,37 €
CROISSANT	1,22 €
CROISSANT MANTEQ. Y MERMELADA	1,66 €
CROISSANT MIXTO	3,32 €
DONUT PANRICO	1,32 €
ENSAIMADA	1,22 €
GALLETAS BARQUILLOS	1,80 €
GALLETAS ESTRELLAS	1,80 €
GALLETAS PRINCIPE	1,56 €
MAGDALENA 58 gr	1,22 €
MAGDALENA SIN AZUCAR	1,22 €
MILHOJAS	1,80 €
MUFFIN CHOCOLATE	1,85 €
NAPOLITANA CHOCOLATE	1,37 €
NAPOLITANA CREMA	1,46 €
PALMERA	1,80 €
PASTEL	1,80 €
PEPITO DE AZUCAR (SUSO)	1,80 €
SUIZO MIXTO	2,63 €
TARTA DE MANZANA	2,39 €
TARTA ESPECIAL	2,83 €
TRENZAS	1,37 €
VARIOS	Precios máximos
ACTIMEL	1,71 €
ALMENDRAS SALADAS	1,80 €
ARROZ CON LECHE CASERO	1,95 €
BOLSA DE PATATAS GRANDE	2,34 €
BOLSA DE PATATAS PEQUEÑA LAYS	1,22 €
BOMBA DE CHOCOLATE	1,80 €
CACAHUETES	1,56 €
CALIPPO	1,80 €
CARAMELOS HALLS	1,80 €
CARAMELOS MENTOS	1,80 €
CARAMELOS NUTS	1,80 €
CHICLE TRIDENT FRESH MENTA	1,32 €



CHICLE TRIDENT SENSES	2,05 €
CREMA CATALANA	2,73 €
DANONINO FRESA-PLATANO	1,71 €
DAN'UP PLATANO Y FRESAS 600G	2,54 €
FLAN CASERO	1,95 €
FRUTA CORTADA	1,80 €
FRUTA DEL TIEMPO	0,88 €
GALLETAS MINI CHIP AHOY	1,80 €
GALLETAS MINI OREO	1,56 €
HELADOS CORNETTO	2,63 €
HELADO MAGNUM	1,37 €
HELADO TARRINA FRIGO	1,46 €
HELADOS HIELO	1,80 €
MIKADO CHOCOLATE NEGRO	1,80 €
NATILLAS CASERAS	1,95 €
PISTACHOS	1,80 €
POSTRES CASEROS	1,95 €
POTITOS	2,19 €
TOBLERONE	1,80 €
YOGHOURT DANONE	1,22 €
MENU DEL DÍA	Precios máximos
1/2 MENU PERSONAL	5,46 €
MENU DEL DIA COMPLETO	9,75 €
OFERTA DESAYUNO-H. CARLOS HAYA	1,64 €
PACK DESAYUNO	3,02 €

LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADA PARA CAFETERÍA PÚBLICO

CONCEPTO	PRECIOS PÚBLICO
BEBIDAS	Precios máximos
AGUA CON GAS 250 ml	1,75 €
AGUA LANJARON 1,5 l	1,75 €
AGUA LANJARON 330 ml	1,06 €
AQUARIUS 50 cl	2,44 €
AQUARIUS LATA	2,07 €
BATIDO FRESA/CACAONAINILLA	1,96 €
BIBERON 1/2	4,72 €
BIBERON MINI	2,86 €
BIFRUTAS PASCUAL	1,96 €
BITTER	1,64 €
BURN LATA25 cl	3,29 €
CAFE BOMBON	1,96 €



CAFE CAPUCCINO	2,12 €
CAFE CON LECHE	1,43 €
CAFE CON LECHE TUBO	1,80 €
CAFE DESCAF. MAQ. DOBLE	1,59 €
CAFE DOBLE	1,48 €
CAFE SOLO	1,43 €
CAFE SOLO CON HIELO	1,80 €
CAFE DESCAF. MAQUINA	1,48 €
CERVEZAS/A BOTELLA 330 ML	1,64 €
CERVEZA SAN MIGUEL 0,0 LATA	1,80 €
CHOCOLATE TAZA	1,43 €
COCA-COLA BOTELLA 50 cl	2,44 €
COCA-COLA LATA	1,91 €
COCA-COLA LIGHT 50 cl	2,44 €
COCA-COLA LIGHT LATA	1,91 €
COCA-COLA ZERO 50 cl	2,44 €
COCA-COLA ZERO LATA	2,07 €
FANTA LIMON BOTELLA 50 cl	2,44 €
FANTA LIMON LATA	1,91 €
FANTA NARANJA BOTELLA 50 cl	2,44 €
FANTA NARANJA LATA	1,91 €
INFUSION	1,01 €
INFUSION CON LECHE	1,33 €
INFUSION DOBLE	1,43 €
INFUSIONES ESPECIALES	2,12 €
NECTAR ZUMO ESPECIAL	1,48 €
NESTEA LIMON 50 cl	1,96 €
NESTEA LIMON LATA	2,44 €
SPRITE BOTELLA 50 cl	2,12 €
SPRITE LATA	1,91 €
REFRESCO GRIFO GRANDE	1,59 €
TE VERDE	1,33 €
TONICA BOTELLA	1,59 €
TONICALATA	1,59 €
VASO DE LECHE 20 cl	1,17 €
ZUMO BRICK 1 L	2,92 €
ZUMO NARANJA NATURAL 33 cl	1,80 €
ZUMO NARANJA NATURAL GRANDE	2,33 €
BOCADILLOS/PITUFOS	Precios máximos
BOCADILLO ACEITE	2,28 €
BOCADILLO ACEITE Y TOMATE	2,76 €
BOCADILLO ATUN	3,39 €
BOCADILLO ATUN CON QUESO	3,50 €
BOCADILLO BACON	2,60 €



BOCADILLO BACON Y QUESO	3,34 €
BOCADILLO BACON QUESO TOMATE	4,45 €
BOCADILLO CAMPERO	4,98 €
BOCADILLO CATALANA	4,98 €
BOCADILLO CHORIZO	2,33 €
BOCADILLO ESPECIAL	4,29 €
BOCADILLO FOIE	1,80 €
BOCADILLO JAMON SERRANO	3,50 €
BOCADILLO JAMON YORK	2,60 €
BOCADILLO LOMO	2,76 €
BOCADILLO LOMO EN MANTECA	3,07 €
BOCADILLO MANTEQUILLA	1,64 €
BOCADILLO MIXTO	4,13 €
BOCADILLO QUESO	2,60 €
BOCADILLO QUESO BLANCO	2,97 €
BOCADILLO QUESO MANCHEGO	4,03 €
BOCADILLO SALCHICHON	2,33 €
BOCADILLO SOBRASADA	1,80 €
BOCADILLO TORTILLA ESPAÑOLA	2,33 €
BOCADILLO TORTILLA FRANCESA	2,97 €
MOLLETE ACEITE	1,80 €
MOLLETE ESPECIAL	4,29 €
MOLLETE MANTEQUILLA	1,80 €
MOLLETE MIXTA	4,13 €
PITUFO ACEITE	1,38 €
PITUFO ACEITE Y TOMATE	1,70 €
PITUFO ATUN	1,86 €
PITUFO BACON	1,70 €
PITUFO BACON CON QUESO	2,01 €
PITUFO CAMPERO	2,76 €
PITUFO CATALANA	2,76 €
PITUFO CHORIZO	1,70 €
PITUFO ESPECIAL	2,76 €
PITUFO JAMON SERRANO	2,44 €
PITUFO JAMON YORK	1,86 €
PITUFO LOMO	2,01 €
PITUFO LOMO ADOBADO	2,17 €
PITUFO LOMO EN MANTECA	2,17 €
PITUFO MANTEQUILLA	1,38 €
PITUFO MIXTO	2,49 €
PITUFO PATÉ	1,59 €
PITUFO PIEZA	0,64 €
PITUFO QUESO	1,86 €
PITUFO QUESO BLANCO	1,96 €
PITUFO QUESO MANCHEGO	2,54 €
PITUFO SALCHICHON	1,70 €



PITUFO SOBRASADA	1,59 €
PITUFO TORTILLA ESPAÑOLA	1,75 €
SANDWICH MIXTO	3,39 €
TOSTADA ACEITE/MANTEQUILLA	1,64 €
BOL. FRUTA NATUAL	2,49 €
TODOS LOS BOCADILLOS A LOS QUE SE LES ADICIONES MARGARINA, TOMATE, AUMENTAN SU PRECIO EN:	0,32 €
TAPAS Y 1/2 RACIONES	Precios máximos
ENSALADA ESPECIAL	4,35 €
ENSALADA MIXTA	3,76 €
GAZPACHO CON GUARNICION	2,60 €
GAZPACHO COPA	1,64 €
GAZPACHO TUBO	2,12 €
PATATAS FRITAS PLATO	2,28 €
SOPA	5,19 €
1/2 RACION CALLOS	3,18 €
1/2 RACION CARNE CON TOMATE	3,18 €
1/2 RACION ENSALADILLA DE PULPO	2,65 €
1/2 RACION ENSALADILLA DE VERDURA	2,65 €
1/2 RACION ENSALADILLA RUSA	2,65 €
1/2 RACION ESTOFADO	3,18 €
1/2 RACION FRITURA PESCADO	3,18 €
1/2 RACION PAELLA	3,45 €
TAPAS VARIADAS	1,64 €
TAPAS VARIADAS (CAZUELITA)	2,28 €
BOLLERÍA/PASTELERÍA	Precios máximos
BARQUILLO CHOCOLATE	1,70 €
BOLLERÍA SIN AZÚCAR	1,59 €
CAÑA CHOCOLATE	1,59 €
CARACOLAS	1,48 €
CROISSANT	1,33 €
CROISSANT MANTEQ. Y MERMELADA	1,80 €
CROISSANT MIXTO	3,60 €
DONUT PANRICO	1,43 €
ENSAIMADA	1,33 €
GALLETAS BARQUILLOS	1,96 €
GALLETAS ESTRELLAS	1,96 €
GALLETAS PRINCIPE	1,70 €
MAGDALENA 58 gr	1,33 €
MAGDALENA SIN AZUCAR	1,33 €
MILHOJAS	1,96 €
MUFFIN CHOCOLATE	2,01 €



NAPOLITANA CHOCOLATE	1,48 €
NAPOLITANA CREMA	1,59 €
PALMERA	1,96 €
PASTEL	1,96 €
PEPITO DE AZUCAR (SUSO)	1,96 €
SUIZO MIXTO	2,86 €
TARTA DE MANZANA	2,60 €
TARTA ESPECIAL	3,07 €
TRENZAS	1,48 €
VARIOS	Precios máximos
ACTIMEL	1,86 €
ALMENDRAS SALADAS	1,96 €
ARROZ CON LECHE CASERO	2,12 €
BOLSA DE PATATAS GRANDE	2,54 €
BOLSA DE PATATAS PEQUEÑA LAYS	1,33 €
BOMBA DE CHOCOLATE	1,96 €
CACAHUETES	1,70 €
CALIPPO	1,96 €
CARAMELOS HALLS	1,96 €
CARAMELOS MENTOS	1,96 €
CARAMELOS NUTS	1,96 €
CHICLE TRIDENT FRESH MENTA	1,43 €
CHICLE TRIDENT SENSES	2,23 €
CREMA CATALANA	2,97 €
DANONINO FRESA-PLATANO	1,86 €
DAN'UP PLATANO Y FRESAS 600G	2,76 €
FLAN CASERO	2,12 €
FRUTA CORTADA	1,96 €
FRUTA DEL TIEMPO	0,95 €
GALLETAS MINI CHIP AHOY	1,96 €
GALLETAS MINI OREO	1,70 €
HELADOS CORNETTO	2,86 €
HELADO MAGNUM	1,48 €
HELADO TARRINA FRIGO	1,59 €
HELADOS HIELO	1,96 €
MIKADO CHOCOLATE NEGRO	1,96 €
NATILLAS CASERAS	2,12 €
PISTACHOS	1,96 €
POSTRES CASEROS	2,12 €
POTITOS	2,39 €
TOBLERONE	1,96 €
YOGHOURT DANONE	1,33 €



MENU DEL DÍA	Precios máximos
1/2 MENU PERSONAL	-
MENU DEL DIA COMPLETO	10,60 €
OFERTA DESAYUNO-H. CARLOS HAYA	-
PACK DESAYUNO	3,29 €

LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADA PARA MÁQUINAS EXPENDEDORAS

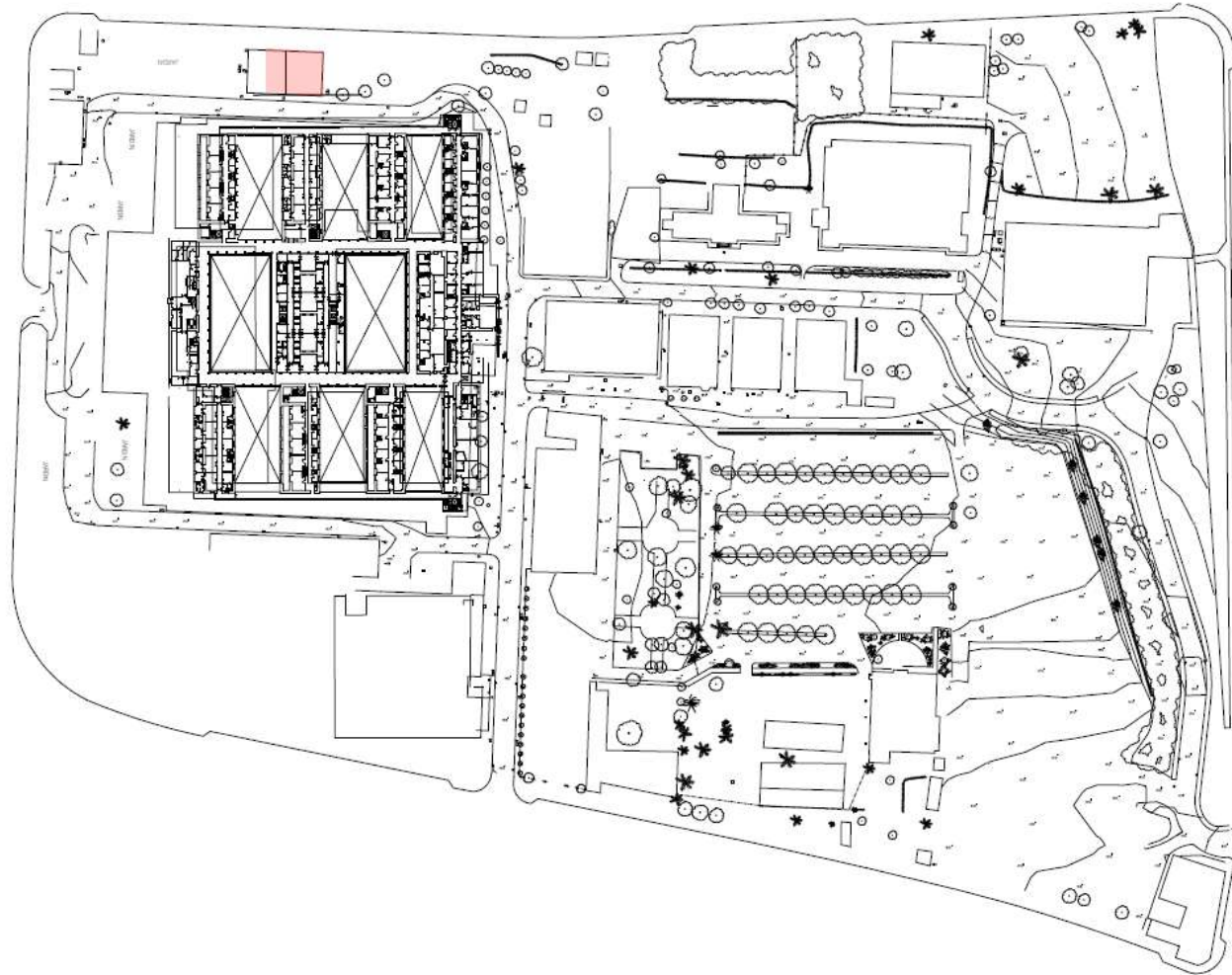
CONCEPTO	PRECIOS PERSONAL	PRECIOS PÚBLICO
ARTÍCULOS SALUDABLES	Precios máximos	Precios máximos
SANDWICH DOBLE GOURMET	2,29 €	2,49 €
SANDWICH DUOMO L.M.	1,95 €	2,12 €
MOCAY CAPPUCHINO VASO 200 ML	1,61 €	1,75 €
BIFRUTAS TROPICAL ORIGINAL 330 ML(TAPON ROSCA)	1,27 €	1,38 €
BIFRUTAS MEDITERRANEO ORIGINAL 330 ML(TAPON	1,27 €	1,38 €
COLA CAO ENERGY 188	1,61 €	1,75 €
ZUMO VIA NATURE MANGO, MARACUYA Y GINSENG 250 ML	1,80 €	1,96 €
ALMENDRA FRITA SALADA BORGES 30 g.	1,41 €	1,54 €
BARRITA CHOCO SICIALIS	1,41 €	1,54 €
SNATTS PALITOS PIPAS 40 g	1,22 €	1,33 €
COCTEL NATURA CON FRUTA	1,41 €	1,54 €
CORNY BIG BANANA BARRITA 50 g	1,41 €	1,54 €
CORNY BIG 0% CHOCOLATE 40 g	1,66 €	1,80 €
NATWINS SEMILLAS CALABAZA, CHOCOLATE Y PASAS 50 g	1,32 €	1,43 €
TRIDENT SENSES WATERMELON	1,71 €	1,86 €
GALLETAS MINI CHIPCHOCO ZERO	1,51 €	1,64 €
SNATT ´S LENTEJA & QUESO 28 g	1,22 €	1,33 €
NACKIS RECETA MEDITERRANEA	1,51 €	1,64 €
TORTITAS DE ARROZ CON CHOCO NEGRO	1,41 €	1,54 €
ENSALADA PASTA Y ATUN	2,29 €	2,49 €
FV LEVITE LIMON PET 0,5 BANDEJA 4*6	1,17 €	1,27 €
PLATANITO SALADO AMAZONIA 75 g	1,51 €	1,64 €
PLATANITO LIMON AMAZONIA 75 g	1,51 €	1,64 €
NATUCHIPS	1,22 €	1,33 €
ARTÍCULOS SNACKS	Precios máximos	Precios máximos
GALLETA CHOCOBOM HOOPS CHOCOLATE BLANCO 128 g	1,61 €	1,75 €
SANDWICH DUOMO L.M.	1,95 €	2,12 €
SANDWICH DOBLE GOURMET	2,29 €	2,49 €
ZUMO VIA NATURE MANGO, MARACUYA Y GINSENG 250 ml	1,80 €	1,96 €

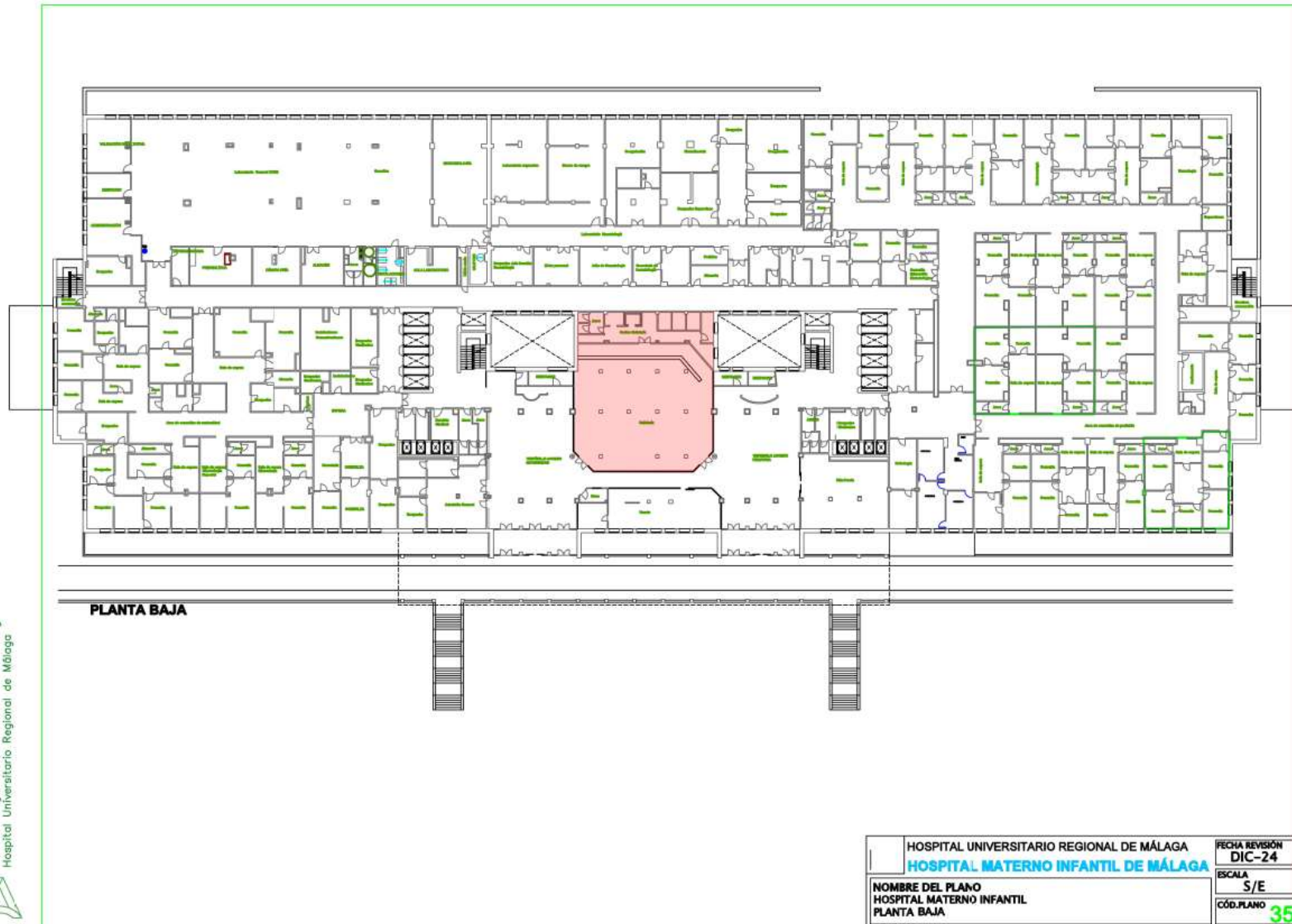


COLA CAO ENERGY 188	1,61 €	1,75 €
MOCAY CAPPUCHINO VASO 200 ml	1,61 €	1,75 €
LATA FUZE TEA ORIGINAL ZERO 330 ml	1,27 €	1,38 €
KIT KAT 4F Milk 36x41,5g ES	1,41 €	1,54 €
GALLETA BAÑADA COLA CAO 63 g	1,32 €	1,43 €
KINDER BUENO	1,66 €	1,80 €
M&M ´S CACAHUETE	1,51 €	1,64 €
TWIX	1,51 €	1,64 €
ALMENDRA FRITA SALADA BORGES 30 g.	1,41 €	1,54 €
OREO 66G 6X20CA	1,41 €	1,54 €
ORBIT GRAGEA REFRESH MENTA	1,71 €	1,86 €
Mini MIX 5 CLASSIC 48 g	1,41 €	1,54 €
DONETTES CLASICOS	1,46 €	1,59 €
HARIBO FAVORITOS REC. AZUCAR	1,71 €	1,86 €
TORTAS ALGARROBO	1,22 €	1,33 €
PALMERA DE CHOCOLATE GIGANTE ARRUABARRENA 110	1,22 €	1,33 €
PATATAS RUFLES JAMON	1,22 €	1,33 €
CUADRADO TRUFA	1,32 €	1,43 €
NATUCHIPS	1,22 €	1,33 €
LEIBNIZ MINIS CHOCO 125 g	2,15 €	2,33 €
COCA COLA LATA 33 cl	1,27 €	1,38 €
COCA COLA ZERO LATA 33 CL	1,27 €	1,38 €
FANTA NARANJA ZERO LATA	1,27 €	1,38 €
AQUARIUS LIMON ZERO	1,27 €	1,38 €
NESTEA SIN AZUCAR LATA	1,27 €	1,38 €
RED BULL	2,29 €	2,49 €
L. SCHWEPES LIMON	1,22 €	1,33 €
RPET AGUA LANJARON 1.5 l	0,78 €	0,85 €
AGUA BEZOYA PET 500	0,83 €	0,90 €
RPET 500 LANJARON(RECICLADO)	0,68 €	0,74 €
COCA COLA PET	1,80 €	1,96 €
COCA COLA ZERO PET	1,80 €	1,96 €
BEBIDAS CALIENTES	Precios máximos	Precios máximos
CAFE COMERCIO JUSTO CONSUMICION	0,88 €	0,95 €
CAFE CON CHOCOLATE CONSUMICION	0,83 €	0,90 €
CAFE EXPRES CONSUMICION	0,78 €	0,85 €
CAFE AVELLANA CONSUMICION	0,98 €	1,06 €
AVELLANA CAPPUCCINO CON CHOLOLATE CONSUMICION	1,02 €	1,11 €

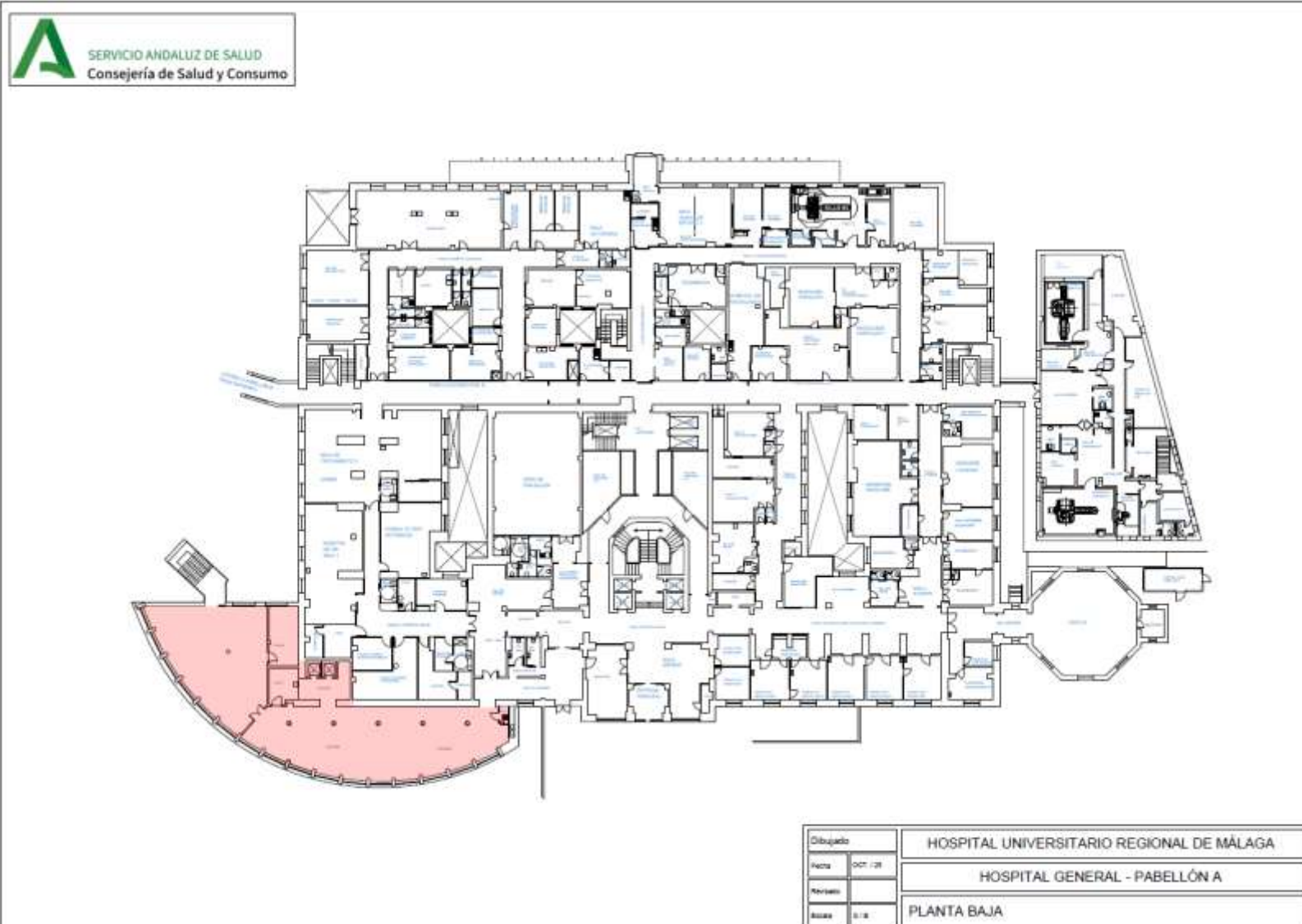


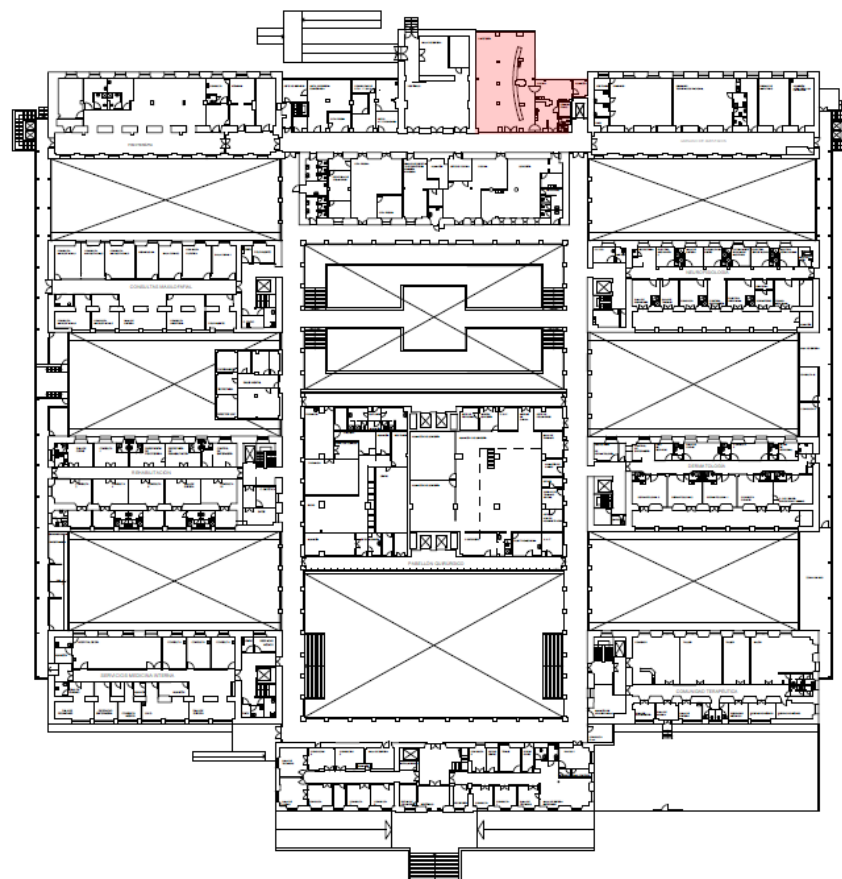
ANEXO II: PLANO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DE PERSONAL











HOSPITAL CIVIL DE MÁLAGA

CONSEJERÍA DE SALUD - SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

PROYECTO

JOAQUÍN GALÁN VALLEJO, ARQUITECTO - C/SEVILLA 12 1º D. - MÁLAGA

PLANTA COMPLETA DEL HOSPITAL CIVIL

HOSPITAL CIVIL DE MÁLAGA

PROYECTO BÁSICO Y DE EJECUCIÓN

MÁLAGA

PLANTA BAJA - ESTADO ACTUAL

HOJA
E 1 / 58
MARZO-2002

1



SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Consejería de Salud y Consumo



Dibujado		HOSPITAL UNIVERSITARIO REGIONAL DE MÁLAGA
Fecha	OCT-12	HOSPITAL GENERAL - PABELLÓN A
Revisado		
Escala	1/16	PLANTA SÓTANO



ANEXO III: LISTADO DE MÁQUINAS EXPENDEADORAS

Pabellón	Ubicación	Producto
CARE MUELLE HEREDIA		
CARE	PLT-B	REFRESCO
CARE	PLT-B	CAFÉ
HOSPITAL CIVIL		
HOSPITAL CIVIL	PLT-B SALUDABLE	SOLIDOS
HOSPITAL CIVIL	PLT-B SALUDABLE	REFRESCO
HOSPITAL CIVIL	PLT-B	REFRESCO
HOSPITAL CIVIL	PLT-B	SOLIDO
HOSPITAL CIVIL	PLT-B SALUDABLE	CAFÉ
HOSPITAL CIVIL	PLT-B SALUDABLE	REFRESCO
HOSPITAL CIVIL	PLT-1	REFRESCO
HOSPITAL CIVIL	PLT-1	CAFÉ
HOSPITAL MATERNO INFANTIL		
MATERNIDAD	PLT-4	REFRESCO
MATERNIDAD	URGENCIAS	AGUA
MATERNIDAD	HALL-SALUDABLE	SOLIDOS
MATERNIDAD	URGENCIAS	SOLIDO
MATERNIDAD	URGENCIAS	CAFÉ
MATERNIDAD	HALL-SALUDABLE	REFRESCO
MATERNIDAD	PLT-BAJA	SOLIDO
MATERNIDAD	HALL-SALUDABLE	CAFÉ
MATERNIDAD	PLT-7	REFRESCO
MATERNIDAD	SOTANO VESTUAR	REFRESCO
MATERNIDAD	SOTANO VESTUAR	CAFÉ
MATERNIDAD	PLT-8	REFRESCO
MATERNIDAD	PLT-5	REFRESCO
MATERNIDAD	PLT-2	REFRESCO
MATERNIDAD	PLT-2	CAFÉ
MATERNIDAD	PLT-1 SALUDABLE	REFRESCO
MATERNIDAD	PLT-1 SALUDABLE	SOLIDO
MATERNIDAD	PLT-1 SALUDABLE	CAFÉ
MATERNIDAD	URGENCIAS	REFRESCO
PEDIATRÍA	PLT-5	REFRESCO
PEDIATRÍA	COCINA CENTRAL	REFRESCO
PEDIATRÍA	URGENCIAS	SOLIDO
PEDIATRÍA	URGENCIAS	CAFÉ
PEDIATRÍA	PLT-6	REFRESCO
PEDIATRÍA	PLT-5	CAFÉ
PEDIATRÍA	PLT-3	REFRESCO
PEDIATRÍA	PLT-2	CAFÉ
PEDIATRÍA	PLT-2	REFRESCO
PEDIATRÍA	URGENCIAS	REFRESCO
HOSPITAL GENERAL		



PABELLÓN A	HALL SALUDABLE	REFRESCO
PABELLÓN A	HALL SALUDABLE	SOLIDOS
PABELLÓN A	HALL SALUDABLE	CAFÉ
PABELLÓN A	PLT-6	REFRESCO
PABELLÓN A	PLT-5	REFRESCO
PABELLÓN A	PLT-4	REFRESCO
PABELLÓN A	PLT-4	CAFÉ
PABELLÓN A	PLT-3	REFRESCO
PABELLÓN A	PLT-2	REFRESCO
PABELLÓN A	PLT-1 CONSULTA	REFRESCO
PABELLÓN A	RAYOS	CAFÉ
PABELLON B	HALL SALUDABLE	CAFÉ
PABELLON B	PLANTA -1 URGENCIAS	CAFÉ
PABELLON B	PLT-BAJA	CAFÉ
PABELLÓN B	HALL SALUDABLE	REFRESCO
PABELLON B	2 PLANTA UCI	CAFÉ
PABELLÓN B	HALL SALUDABLE	SOLIDOS
PABELLÓN B	PLT -6	REFRESCO
PABELLÓN B	PLT -6	CAFÉ
PABELLÓN B	PLT-5	REFRESCO
PABELLÓN B	PLT-4	REFRESCO
PABELLÓN B	PLT-3	REFRESCO
PABELLÓN B	PLT-3	CAFÉ
PABELLÓN B	PLT-2	REFRESCO
PABELLÓN B	PLT-1	REFRESCO
PABELLÓN B	PLT-1	CAFÉ
PABELLÓN B	PLT- S2 VESTUR	REFRESCO
PABELLÓN B	PLT- S1 URGEN	REFRESCO
PABELLÓN B	PLT- S2 VESTUR	CAFÉ
PABELLÓN G	PAB GOBIERNO	REFRESCO
PABELLÓN G	PAB GOBIERNO	CAFÉ
PABELLON GOBIERNO	URGENCIAS	REFRESCO
PABELLON GOBIERNO	URGENCIAS	SOLIDOS
PABELLON GOBIERNO	URGENCIAS	CAFÉ
HOSPITAL PASCUAL		
PASCUAL	HALL	SOLIDOS
PASCUAL	HALL	REFRESCO
PASCUAL	HALL	CAFÉ



ANEXO IV: LISTADO DE PERSONAL

Centro	nombre	Categoría profesional	antigüedad	Tipo de contrato	venimiento contrato	convenio	% jornada	# semanales	Total salario Bruto Anual 12 meses	Observaciones
H MATERNO INFANT CAR	MAJUM	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	01/10/2025	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	20,249.74	
H MATERNO INFANT CAR	USAM	CAJEROLA	11/04/1993	189		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	21,189.78	
H MATERNO INFANT CAR	MAMM	CAJEROLA	01/06/1977	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	27,299.45	
H MATERNO INFANT CAR	ROSAM	CAMARERO/A	26/02/2001	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	23,143.95	
H MATERNO INFANT CAR	BAFEM	CAMARERO/A	26/02/2007	189		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	20,609.30	
H MATERNO INFANT CAR	CAMM	CAMARERO/A	20/10/1982	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	27,493.14	
H MATERNO INFANT CAR	TASOM	CAMARERO/A	01/10/2006	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	22,566.73	COMPTE EMPLEAT MALAGA 2025
H MATERNO INFANT CAR	ISAM	CAMARERO/A	20/11/2025	402	30/04/2025	COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	19,259.10	
H MATERNO INFANT CAR	ODIM	COCINERO/A	25/06/2022	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	19,942.88	
H MATERNO INFANT CAR	SROM	COCINERO/A	20/11/2023	189		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	21,631.94	
H MATERNO INFANT CAR	AUROM	COCINERO/A	13/01/2025	402	28/02/2025	COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	18,735.84	
H MATERNO INFANT CAR	RAJUM	COCINERO/A	10/06/2019	189		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	21,634.12	
H MATERNO INFANT CAR	SAMOM	DEPENDIENTE/A	23/04/1987	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	26,310.92	ACORDADA VOLUNTARIA 2025
H MATERNO INFANT CAR	MUDAM	DEPENDIENTE/A	01/05/1993	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	26,330.03	
H MATERNO INFANT CAR	FECCAM	DEPENDIENTE/A	17/04/1995	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	26,294.77	COMPTE DE EMPLEO
H MATERNO INFANT CAR	YURUM	ENCARGADO/A	01/05/1995	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	31,772.50	
H MATERNO INFANT CAR	UCCOM	LIMPIADOR/A	01/05/1994	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	20,766.90	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(GACA)	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	01/09/2002	289		COLECT NAC MALAGA	50.00	22.50	9,605.48	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(DEMO)	AYUDANTE/A COCINA	23/09/1998	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	20,176.58	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(ZABA)	AYUDANTE/A COCINA	07/01/2004	200		COLECT NAC MALAGA	50.00	25.00	9,584.00	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(SEAG)	CAJEROLA	15/06/1998	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	21,113.57	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(PRVA)	CAMARERO/A	10/06/2022	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	19,075.04	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(RRRU)	CAMARERO/A	26/05/2007	189		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	20,599.90	COMPTE DE EMPLEO
HOSP CIVIL (CAFET.)	(CORO)	CAMARERO/A	11/08/2025	399		COLECT NAC MALAGA	70.00	28.00	13,246.39	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(ABO)	COCINERO/A	08/01/2002	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	21,721.40	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(GABE)	DEPENDIENTE/A	23/09/1996	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	21,525.86	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(SAGD)	ENCARGADO/A	23/09/1996	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	29,436.53	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(MASA)	ENCARGADO/A	19/04/2002	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	30,279.24	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(SOSD)	ENCARGADO/A	17/01/2014	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	23,620.30	
HOSP CIVIL (CAFET.)	(FLRU)	LIMPIADOR/A	17/11/2025	502	17/03/2026	COLECT NAC MALAGA	50.00	20.00	9,119.40	
HOSP C HAYA (CAFS)	(RSPH)	CAMARERO/A	01/12/2009	189		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	20,684.09	
HOSP C HAYA (CAFS)	(RUBH)	CAMARERO/A	06/09/2022	200		COLECT NAC MALAGA	87.50	35.00	17,390.81	
HOSP C HAYA (CAFS)	(FEESH)	CAMARERO/A	01/10/2024	389		COLECT NAC MALAGA	40.00	15.00	7,746.88	
HOSP C HAYA (CAFS)	(TOPIH)	CAMARERO/A	01/12/2025	402	28/02/2026	COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	19,061.09	
HOSP C HAYA (CAFS)	(TOSAH)	CAMARERO/A	01/12/2025	502	26/03/2026	COLECT NAC MALAGA	70.00	28.00	13,259.51	
HOSP C HAYA (CAFS)	(LDGOH)	CAMARERO/A	23/01/2026	470		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	18,526.60	
HOSP C HAYA (CAFS)	(ALRAH)	COCINERO/A	10/02/2015	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	21,216.75	
HOSP C HAYA (CAFS)	(NICAH)	ENCARGADO/A	20/01/1981	540	24/08/2026	COLECT NAC MALAGA	25.00	10.00	7,950.46	
HOSP C HAYA (CAFS)	(MAMH)	ENCARGADO/A	16/01/1981	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	29,105.47	
HOSP C HAYA (CAFS)	(SCA)	ENCARGADO/A	01/04/2015	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	22,599.98	
HOSP C HAYA (CAFS)	(ARGOF)	ENCARGADO/A	14/01/1999	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	21,635.14	ACORDADA VOLUNTARIA 2025
HOSP C HAYA (CAFS)	(SEADH)	JEFE/A COCINA	25/06/2007	189		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	26,253.10	
HOSP C HAYA (CAFS)	(GACAH)	LIMPIADOR/A	15/10/1997	100		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	19,988.28	COMPTE DE EMPLEO
HOSP C HAYA (CAFS)	(BUSAH)	LIMPIADOR/A	11/07/2025	435		COLECT NAC MALAGA	100.00	45.00	19,834.34	