

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA, QUE COMPRENDE POR UNA PARTE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y MAQUINAS DE VENDING, PREVIA ADECUACIÓN NECESARIA DE LAS INFRAESTRUCTURAS DE HOSTELERÍA Y DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTO PRECISO, Y POR OTRA PARTE EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN AL PERSONAL AUTORIZADO, TODO ELLO PARA EL HOSPITAL DE LA AXARQUIA PERTENECIENTE AL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA ESTE DE MÁLAGA-AXARQUÍA, CENTRO ADSCRITO A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE MÁLAGA

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	4
2.1. Principios, características y condiciones para explotación de la cafetería	4
2.2. Descripción del servicio de cafetería. Normas generales	5
2.3. Locales, instalaciones y equipos	9
2.4. Grupos de productos a la venta / Confección de platos / Precios / Artículos de consumo..	12
2.5. Garantías para la plena seguridad alimentaria	20
2.6. Limpieza, higiene, gestión de residuos y el control de plagas y salubridad de las instalaciones	25
2.7. Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento	27
2.8. Suministros	27
2.9. Derechos de admisión, acceso y permanencia	28
2.10. Otras especificaciones técnicas (cafetería)	29
2.11. Gastos de representación y servicios especiales	29
3. SERVICIO DE MÁQUINAS DE VENDING	31
4. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE DIETAS PARA MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO.....	35
5. INVERSIÓN ASOCIADA A LA PRESENTE CONTRATACIÓN.....	37
5.1. Aspectos Generales	37
5.2. Reconocimiento previo de las instalaciones	37
5.3. Presupuesto de las actuaciones a acometer y control de la inversión	38
5.4. Plazo de ejecución	38
5.5. Memoria técnica, proyecto y estudio de seguridad y salud	39
5.6. Subcontratación de los trabajos de adecuación	40
6. REQUISITOS NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS, ARTICULOS DE CONSUMO Y CONTROL DE CALIDAD.....	40



7. INVERSIONES A REALIZAR POR EL CONCESIONARIO	42
8. AUDITORÍAS, CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD	45
9. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE REGISTRO Y GESTIÓN DE PROPUESTAS DE MEJORA, RECLAMACIONES, SUGERENCIAS Y ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN	46
10. GESTIÓN MEDIO AMBIENTAL	48
10.1. Gestión del servicio con criterios ecológicos.....	49
10.2. Gestión del servicio con criterios de economía circular.....	50
11. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SOBRE PROHIBICIÓN DE FUMAR EN RECINTOS HOSPITALARIOS	51
12. FACULTAD DE INSPECCIÓN	51
ANEXO I. LISTA DE PRECIOS DE ARTÍCULOS DEL GRUPO A	53
ANEXO II PLANOS.....	57



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 de la cafetería y vending del Hospital de la Axarquía, centro adscrito al Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga-Axarquía (en adelante AGSE), así como el Servicio de manutención del personal autorizado que presta servicios en dicho centro, previa adecuación necesaria de la infraestructura de hostelería y la dotación del equipamiento preciso, incluyendo la instalación 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 AGSE 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 dos 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 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 AGSE.

Se entiende por **personal autorizado**:

- Personal sanitario designado por la Dirección del AGSE, 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 AGSE tenga que prolongar su jornada por encima de su turno de trabajo.

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 AGSE.

2. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El contratista explotará directamente el servicio de cafetería, vending y manutención de personal autorizado.

2.1. Principios, características y condiciones para explotación de la cafetería

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

El modelo de explotación que se desea implantar 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 AGSE:

- 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 AGSE aporta los espacios destinados a cafetería y zona de almacenaje según lo reflejado en el Anexo II 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 dirección del centro 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 7:30 horas a 23:00 horas. Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección del AGSE, exponiendo los motivos, el cual resolverá a su criterio.

El horario mínimo de apertura para el servicio de manutención de personal de guardia y autorizado (comedor de Personal):

- Almuerzo: de 13:00 horas a 16:00 horas (lunes a domingo y festivos)
- Cena: de 20:30 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. 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 Centro.

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

Usuarios del servicio:

- **COMEDOR DE PERSONAL:** a los efectos de este contrato tienen la consideración de todo aquel trabajador que acredite a través de la tarjeta de identificación facilitada por el Centro su condición de empleado, así como el personal en formación del AGSE y el de aquellas empresas que presten sus servicios en el Centro vinculadas contractual y debidamente autorizadas por la Dirección del Centro.
- **COMEDOR DE PÚBLICO:** podrá hacer uso de este servicio el público en general.

Cuando circunstancias excepcionales así lo justifiquen, el Centro 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 preciso dictar resolución motivada.

Dado que el servicio de comedor de personal de guardia y autorizado se tendrá que realizar de forma continuada, las empresas oferentes 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 adjudicatario es responsable de todos los aspectos relacionados con el servicio que provee y por tanto del cumplimiento legislativo y normativo aplicable, por lo que deberá tomar las medidas que considere oportunas para su adecuación.



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

2.2.5. 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.

2.2.6. 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.

2.2.7. El no efectuar consumición no priva del derecho a la utilización del local de cafetería al personal del Centro 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.

2.2.8. 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.

2.2.9. En la cafetería 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.

2.2.10. En la cafetería no podrán expedirse bebidas alcohólicas salvo cerveza y vinos de baja graduación (igual o menor a 15 % vol.), siempre que la Dirección del Centro no determine otras limitaciones o modificaciones. La Dirección del Centro 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.

2.2.11. 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.

2.2.12. Queda rigurosamente prohibida 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.

2.2.13. En la cafetería no podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta al objeto del presente contrato.

2.2.14. 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.



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

2.2.16. 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.

2.2.17. 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.

2.2.18. El servicio de cafetería se prestará bajo la supervisión de la Dirección del AGSE 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, siendo causa suficiente para la resolución del contrato el incumplimiento de estas obligaciones.

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

2.2.20. 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 Centro del informe emitido tras su realización por una empresa autorizada al efecto con el fin de mantener un nivel de higiene óptimo de las instalaciones a su cargo así como de las instalaciones, utensilios y maquinaria que contenga, de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente en esta materia y las instrucciones, protocolos y manuales que la Dirección del Centro establezca, en atención al ámbito hospitalario en que se desenvolverá la actividad.

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

2.2.22. 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.

2.2.23. 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.

2.2.24. 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 Centro, 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 estos. 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.

2.2.25. Si por causa de necesarias reestructuración es 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.

2.2.26. 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.

2.2.27. 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.

2.2.28. El adjudicatario presentará ante la Dirección del Centro, con la periodicidad que ésta determine, toda la información relacionada con el desarrollo del servicio que pueda solicitársele ya sea relativa al personal, a las inversiones realizadas, a la necesaria para el control de las comidas servidas al personal de guardia y autorizado, a las cifras de explotación del servicio o cualquier otra.

2.2.29. El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos, con las actualizaciones que procedan entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el IVA.

2.2.30. En principio el sistema de dispensación de la comida en la cafetería será por el sistema de autoservicio. Por lo que el adjudicatario deberá aportar a su cargo las bandejas necesarias. El mantel y servilletas serán de celulosa de dos capas, aportadas igualmente por el adjudicatario. Los cubiertos irán convenientemente estuchados o envueltos en servilleta, de forma que se garantice su higiene en la manipulación.

2.2.31. El adjudicatario ofertará para el público menú para el almuerzo y la cena que constará de:

- Primero, a elegir entre tres opciones (una de ellas adecuada para una dieta hipocalórica).
- Segundo, a elegir entre tres platos (una de ellas adecuada para una dieta hipocalórica) con hasta dos guarniciones.
- Ensalada.
- Postre, a elegir mínimo, entre postres lácteos y fruta del tiempo.
- Pan y bebida, a elegir entre refrescos, cerveza y vinos.
- Oferta diaria de menú infantil.

Asimismo, como alternativa al menú, el adjudicatario deberá ofertar un menú para llevar, que constará de un bocadillo frío (fiambre) o bocadillo caliente, además de bebida, postre lácteo y una pieza de fruta.

2.2.32. Servicio comedor personal: dentro del horario de atención al personal del AGSE el adjudicatario servirá el almuerzo al personal con jornada partida en días laborables, así como el desayuno, almuerzo y cena durante toda la semana al personal de guardia y autorizado o personal en turno que lo solicite.



El menú para el almuerzo y la cena constará de:

- Primero, a elegir entre tres opciones
- Segundo, a elegir entre tres platos (siempre habrá elección de plancha de carne y pescado) con hasta dos guarniciones
- Ensalada
- Postre, a elegir mínimo, entre postres lácteos y fruta del tiempo
- Pan y bebida, a elegir entre refrescos, cerveza y vinos

Además de lo expuesto, tanto para el almuerzo como para la cena, el adjudicatario ofertará un menú para dieta hipocalórica compuesto por:

- Primero
- Segundo
- Ensalada
- Postre, a elegir entre postres lácteos y fruta del tiempo.
- Pan y bebida.

Del mismo modo, como alternativa al menú, el adjudicatario deberá ofertar un menú para llevar, que constará de un bocadillo frío (fiambre) o bocadillo caliente, además de bebida, postre lácteo y una pieza de fruta.

2.2.33. Inicialmente el sistema de control del personal autorizado por el Centro a realizar consumiciones en la cafetería será el vale de comedor, que deberá aportar el adjudicatario. Este vale podrá ser electrónico y estar ligado a la tarjeta RF del personal del Centro. Igualmente, tanto el modelaje de impresos utilizados para la prestación del servicio, como cualquier otro aspecto que incida en la imagen del AGSE, deberán ser aprobados previamente por la Dirección del Centro.

2.2.34. El adjudicatario no podrá hacer uso alguno del nombre del AGSE, ni actuar o aparecer ante terceros como parte de este, salvo autorización escrita de la Dirección del Centro.

2.3. Locales, instalaciones y equipos

Los espacios destinados a cafetería con sus planos adjuntos (Anexo II), recogen la ubicación de la cafetería y el espacio que ocupa.

2.3.1. Instalaciones y equipos

Los ofertantes deberán incluir en sus ofertas las características técnicas y la valoración económica, de todos los recursos necesarios para el funcionamiento de la cafetería, sin limitación en alcance, por lo que deberá considerar la adecuación de las instalaciones, equipamiento, mobiliario y todo aquello necesario para dotar la cafetería y convertirla en operativa.

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 Centro. 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 AGSE.

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 des del 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 la cafetería 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 la cafetería 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 por el AGSE.

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 AGSE y quedarán a 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.

El Centro 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. Para el control de dichos suministros se instalarán por parte de contratista contadores cuya lectura será mensual. La imputación del gasto se realizará conforme a la fórmula que



decida la Dirección del Centro. 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 la cafetería 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 la cafetería, 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 AGSE 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 Centro realizará mediante una empresa externa 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, estas revisiones serán posteriormente compensadas por el adjudicatario al Centro.

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 Centro de todas las reparaciones o actuaciones para la conservación de las instalaciones, aparatos y mobiliario.

Cualquier tipo de reparación que, por motivos especiales, deba ser realizada por el Servicio de Mantenimiento del Centro 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 con las normas vigentes, en especial deberá de proceder a limpiezas periódicas de las conducciones de humos y campanas, así como a mantener expeditas 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 Centro.

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.

El concesionario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario. La colocación de carteles corporativos, logotipos de marcas comerciales, etc., requerirá la autorización expresa de la Dirección del Centro.

El contratista deberá explotar directamente el servicio de cafetería, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa ni indirectamente la explotación, salvo autorización por escrito del Órgano de Contratación.

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 2.2.32 del presente PPT**.

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 AGSE 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 AGSE. 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

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.

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.

La elaboración de comidas será supervisada por el representante permanente del Centro 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.

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 a los requisitos exigidos por la Unidad de Hostelería del Centro, 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.
- 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.

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 cerveza, refresco o similar. 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 Centro, 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. Asimismo, 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. Asimismo, 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 Centro.
 - Diariamente se informará a los clientes de la cafetería 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 AGSE 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.

2.4.6. 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, donde 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 cafetería 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 la obligatoriedad de informar sobre la presencia de los 14 grupos de alimentos 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 reconstituídos 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 debe 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. Si se opta por la información oral, el establecimiento también la debe 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) 1155/2013 de la Comisión de 21 de agosto de 2013 por el que se modifica el Reglamento (UE) 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) 78/2014 de la Comisión, de 22 de noviembre de 2013, por el que se modifica el Reglamento (UE) 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) 1337/2013 de la Comisión de 13 de diciembre de 2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 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) 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) 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) 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

2.4.7. Precios

El adjudicatario deberá aportar a la Jefatura de Sección de Hostelería del AGSE, antes del inicio de la presente contratación, tarifa para la cafetería, distinguiendo entre precios de venta al público en general y precios de venta al personal del AGSE, donde se mostrarán los precios que haya presentado en el **Anexo X-A del PCAP**.

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 del presente PPT**, que podrán ser mejorados según establezca el adjudicatario en su oferta.

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 del **Anexo I del presente PPT**.

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 demuestren su derecho a comida o cena, a través de la entrega del talón justificativo correspondiente, expedido al efecto por la Dirección del Centro, que el adjudicatario facturará de acuerdo a lo estipulado en este PPT. Nunca se admitirán vales de comedor para pago de desayunos, cafés u otros. El Centro no asumirá responsabilidad alguna en caso de impago de cualquier prestación realizada a los usuarios que no estén debidamente autorizados.

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 Centro.

No podrán venderse bebidas alcohólicas distintas a cervezas y vino de baja graduación en el interior de la cafetería. 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.

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 cafetería 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 que el adjudicatario indique en el **Anexo X-A del PCAP**, 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 AGSE.
- Las listas de precios deberán estar redactadas en castellano, alemán 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 a 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 (IVA).
- La factura reglamentaria de los servicios servidos debe ser extendida obligatoriamente en restaurantes y en cafetería catalogadas de categoría especial o de primera, en el resto de los 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.
- 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 IVA Anexo I (listado de productos de cafetería).

2.4.8. Artículos de consumo.

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 Centro, sin perjuicio de los controles oficiales establecidos por los Agentes de Control Sanitario Oficial en cumplimiento de la normativa vigente de aplicación.

La gestión del aprovisionamiento será competencia de la empresa adjudicataria, no obstante, será supervisada por el representante que la Dirección del Centro 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.

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

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.



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

El Centro 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 integral de la normativa vigente en materias relativas a la seguridad e higiene de los productos alimenticios. Específicamente, se registrará por los Reglamentos CE 853/2004 y 853 del 2004, relativos a la higiene de los productos alimenticios y a las normas específicas de higiene de los productos de origen animal respectivamente, modificados por el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. Además, deberá adherirse a lo estipulado en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Asimismo, deberá aplicar el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019, que regulan el control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano. En adición, deberá considerar 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. Se destaca especialmente la obligación de cumplimiento del 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.

En referencia al Real Decreto 1021/2022 se deberá prestar especial atención al cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. CONGELACIÓN

- 1) Se permite la congelación de materias primas y productos terminados:
 - Envasados: Mantener etiqueta original y colocar al lado del marcado de fechas una nueva etiqueta con la fecha de congelación. En su caso se identificarán todas las fracciones vinculadas a la etiqueta original.
 - Materias primas sin envasar: Se envasarán y etiquetarán: Fecha entrada y fecha de congelación.
 - Productos elaborados en el minorista: Se envasarán y etiquetarán: Fecha elaboración, fecha de congelación y fecha de consumo/caducidad establecida.
- 2) Se requiere:



- Equipo de congelación con suficiente potencia de manera que alcancen una temperatura central de -18°C de manera ininterrumpida. Los arcones o cámaras de mantenimiento en congelación solo se podrán usar si se garantiza que disponen de dicha potencia.
- Registro de congelación: Descripción del producto, cantidad, fecha consumo/caducidades previas, fecha de congelación, nueva fecha de consumo preferente. No es necesario el registro si la información va en la etiqueta.

Nota: La carne fresca se congelará inmediatamente tras su recepción.

2. DESCONGELACIÓN

- 1) Se podrán descongelar:
 - Alimentos congelados que se van a vender descongelados siempre que la denominación del alimento vaya acompañada de la palabra “descongelado” y la información alimentaria obligatoria 1169/11
 - Materias primas que se van a transformar en el establecimiento.
- 2) Se realizará como norma general en refrigeración, a temperatura ambiente por razones tecnológicas, y en microondas o en agua corriente fría las materias primas que se van a cocinar inmediatamente después.

3. RECONGELACIÓN

Los establecimientos de comercio al por menor no podrán recongelar alimentos, salvo que se hayan transformado después de la descongelación.

4. ELABORACIONES CON HUEVO

- 1) Se elaborará con:
 - Huevo crudo
 - Tratamiento térmico de $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 2 segundos
 - Tratamiento térmico de 63°C 20 segundos consumo inmediato
 - Ovoproductos. Sin tratamiento térmico
- 2) Conservación de productos: Los elaborados con tratamiento de $\geq 70^{\circ}\text{C}$ no estables a T^{a} Ambiente y los elaborados sin tratamiento térmico: Conservar a $\leq 8^{\circ}\text{C}$ máximo de 24 horas. Registro de fecha/hora elaboración.

5. RECIPIENTES REUTILIZABLES

- 1) 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.

2) 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.

6. REQUISITOS ESTABLECIMIENTOS COMIDAS PREPARADAS

- 1) Fraccionamiento: Uso de cantidades más reducidas posibles para su inmediata elaboración consumo o venta y en condiciones de higiene.
- 2) 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
- 3) Proceso de refrigeración o congelación lo más breve posible, disminución de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.
- 4) Proceso de regeneración alcanzará >74°C durante 15 segundos en 1 hora, o combinación tiempo/temperatura equivalente. Los alimentos regenerados no consumidos se descartarán.
- 5) 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 < a 100 gramos.
- 6) 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.

2.5.2. 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 Centro, 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.

2.5.3. 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.

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

2.5.5. 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 la cafetería sean aquellas que pueden llevarse a la práctica en las instalaciones existentes con total garantía sanitaria.

2.5.6. El contratista será responsable de contratar los servicios de un laboratorio autorizado para llevar a cabo análisis bromatológicos 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 Centro deberá recibir al menos 3 análisis mensuales: uno sobre productos calientes, otro sobre productos fríos y uno más sobre superficies.

El Centro 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.

2.5.7. 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.

2.5.8. 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.

2.5.9. Los residuos serán evacuados por los circuitos que se señalen, dentro de los contenedores apropiados de acuerdo con 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.

2.5.10. 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 con la normativa vigente.

2.5.11. La contratación y adquisición de artículos que se consuman en la cafetería serán por cuenta exclusiva del concesionario, no pudiendo utilizar el nombre del Centro 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.

2.5.12. Sin perjuicio de lo anterior, la empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del AGSE 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.

2.5.13. 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.

2.5.14. 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 camino y proceso seguido por los alimentos y por las materias primas utilizadas en su elaboración.
- c) Estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año, lo que requiere disponer de proveedores habituales y continuados, por medio de canales oficiales, dotados de todas las garantías.
- d) Capacidad de acceso a los alimentos o a su adquisición, lo que implica una total solvencia económica y financiera del adjudicatario.
- e) La buena calidad e inocuidad de los alimentos, lo que conlleva sistemas de control de la calidad y prácticas de manipulado adecuadas.

2.5.15. El adjudicatario asume sin excepción, frente al AGSE 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 AGSE 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.

2.5.16. 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.

2.5.17. 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.

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

2.5.19. 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.

2.5.20. 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.

2.5.21. Los manipuladores de los alimentos dependientes del adjudicatario que habitualmente realicen su labor en la cafetería del AGSE 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.

2.5.22. 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.

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

La responsabilidad de mantener la limpieza en la cafetería, 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 AGSE 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.

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.

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

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.

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.

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 AGSE, 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 AGSE.
- 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 la cafetería. 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 Centro 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 la cafetería 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 AGSE, 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 AGSE.
- 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 AGSE. Podrá concertar la realización de estos trabajos con el adjudicatario del Servicio de Control de Plagas del AGSE.

2.7. Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento

El adjudicatario se obliga a implantar y ejecutar un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo del conjunto de las instalaciones y equipamientos existentes (incluido mobiliario, vajilla, cubertería, menaje diverso, etc.), 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 AGSE podrá disponer la realización de auditorías externas de mantenimiento para verificar la correcta aplicación de los planes de mantenimiento.

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.

2.8. Suministros

El AGSE facilitará al adjudicatario la electricidad, el agua y el gas en la medida precisa para el desarrollo de los servicios de la cafetería 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.



Para el control de estos consumos de gas, agua y electricidad, se instalarán por cuenta del adjudicatario, contadores en el lugar más apropiado para ello, y previo visto bueno de los servicios técnicos del AGSE, que posibiliten medir mensualmente estos consumos de gas, agua y electricidad.

Para la estimación de los consumos de energía, se han consultado datos de cafeterías hospitalarias con características similares, como la del AGSS mencionada anteriormente.

Suministro eléctrico

Gasto medio anual consumo energía eléctrica: 38.592,70 €/año

- Para el cálculo del consumo total duración del contrato se ha ido actualizando la anualidad con el IPC previsto.

Suministro de gas u otro combustible

Gasto anual consumo de gas u otro combustible: 7.107,00 €/año

- Para el cálculo del consumo total duración del contrato se ha ido actualizando la anualidad con el IPC previsto.

Suministro de agua

Gasto anual consumo de agua: 1.294,30 €/año

- Para el cálculo del consumo total duración del contrato se ha ido actualizando la anualidad con el IPC previsto.

Los gastos derivados de los consumos establecidos en el contrato (como energía eléctrica, gas, agua u otros) serán liquidados por el Servicio Andaluz de Salud en los mismos términos y condiciones aplicables a la liquidación del canon, con la salvedad de la periodicidad, que será trimestral, tal y como se establece en el **punto 5.1.1.2. del PCAP**.

2.9. Derechos de admisión, acceso y permanencia

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

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 AGSE para poder hacer efectiva la reserva del derecho de admisión.

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.



2.10. Otras especificaciones técnicas (cafetería)

En la cafetería 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.

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

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 la cafetería, 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 la cafetería 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 cafetería.
- 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 la cafetería y las utilidades que faciliten las relaciones con los usuarios, así como la realización de encuestas y sondeos de opinión.

2.11. Gastos de representación y servicios especiales

Dentro del horario de cafetería el adjudicatario proporcionará los productos o servicios solicitados por personas autorizadas por la Dirección del Centro, 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, etc.) que acuerde con el AGSE con la suficiente antelación. Estos servicios serán facturados de forma independiente según indicaciones del Centro.

Estos servicios especiales se servirán en la cafetería o en los lugares acordados (salas de reuniones, hall del salón de actos, etc.) y el adjudicatario deberá aportar todo el material necesario para el



servicio (menaje, mesas, manteles, termos, etc.) 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, etc.). Tanto los documentos, como el procedimiento deberán ser consensuados con la Dirección del Centro.

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. SERVICIO DE MÁQUINAS DE VENDING

Objeto del servicio

El objeto del presente apartado es definir, con carácter exhaustivo, las condiciones técnicas, funcionales, higiénico-sanitarias, económicas y de explotación que regirán la prestación del **servicio de máquinas de vending** en el Centro, en el marco de la concesión mixta para la explotación de los servicios de cafetería y vending del AGSE.

Las máquinas expendedoras constituyen **un servicio complementario esencial**, destinado a garantizar el abastecimiento continuo de bebidas frías, bebidas calientes y productos sólidos a pacientes, familiares, acompañantes y profesionales.

Este servicio deberá prestarse mediante un parque mínimo de máquinas garantizando su funcionamiento **365 días al año, durante las 24 horas del día**, y bajo estándares homogéneos respecto a calidad, seguridad alimentaria, precios máximos y criterios de sostenibilidad ambiental.

El servicio será explotado directamente por el adjudicatario, quedando prohibida la cesión o subexplotación sin autorización expresa de la Dirección del AGSE.

Principios generales del servicio

El servicio de vending deberá desarrollarse conforme a los siguientes principios, en coherencia con los **apartados 2.1 y 2.2 del presente PPT**:

- a) **Servicio público complementario:** las máquinas deberán atender necesidades asistenciales y de público, garantizando accesibilidad continua sin menoscabo del entorno hospitalario.
- b) **Homogeneidad de criterios con la cafetería:** la oferta deberá ser coherente con los precios máximos, criterios nutricionales y política de calidad aplicables en la cafetería.
- c) **Integración funcional con el Centro:** el emplazamiento de máquinas deberá adaptarse a la realidad asistencial y a las necesidades de tránsito, seguridad y orden del Centro.
- d) **Garantía de suministro permanente:** evitando situaciones de vaciado prolongado, caducidades o mal funcionamiento recurrente.
- e) **Orientación a la calidad y satisfacción del usuario:** respondiendo a los estándares que AGSE determina en materia de encuestas, reclamaciones y sugerencias (**apartado 9 del PPT**).

Ubicación, distribución y número mínimo de máquinas

El adjudicatario deberá instalar las máquinas suficientes para dar cobertura al Centro, cuya distribución responde a criterios de accesibilidad asistencial, impacto en el flujo de usuarios y



continuidad del servicio. El ámbito Centro, debe ser entendido como cualquier edificio perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga-Axarquía. A modo indicativo, inicialmente la ubicación será la que se relaciona a continuación, sin perjuicio de un replanteo diferente en el momento de la puesta en marcha:

1. Urgencias (zona sala de espera)
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de café
2. Planta 0 (zona montacamas)
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de café
3. Planta 1 Distribuidor Principal
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de café
4. Planta 2 Hospitalización (zona común de tránsito)
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de snacks/sólidos
5. Planta 3 Hospitalización (zona común de tránsito de planta)
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de café
6. Planta 4 (sala de espera)
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de café

El adjudicatario podrá solicitar la instalación de máquinas adicionales, que deberán ser expresamente autorizadas por la Dirección del AGSE, quien podrá limitar o ampliar el número de unidades en función de necesidades asistenciales, obra, reordenación de espacios o criterios de eficiencia del servicio.

Requisitos técnicos de las máquinas

Las máquinas expendedoras automáticas destinadas al presente contrato deberán ser nuevas, homogéneas en cuanto a medidas, apariencia exterior, niveles de ruido y eficiencia energética. Podrán ser propiedad del adjudicatario o de terceros autorizados, siendo en todo caso responsabilidad exclusiva del adjudicatario su gestión, aprovisionamiento, mantenimiento y explotación, bien de forma directa o mediante empresa especializada.

Cada licitador incluirá en su Oferta Técnica una descripción detallada de las máquinas propuestas, debiendo cumplir obligatoriamente, como mínimo, los siguientes requisitos:

- a) Requisitos de diseño y construcción
 - Materiales aptos para uso alimentario y resistentes a corrosión.
 - Sistema antivandálico en puertas, monederos y paneles.
 - Puerta con cerradura de seguridad reforzada.
- b) Funcionalidad y sistemas de cobro
 - Sistemas de pago TPV/contactless, tarjetas bancarias y dispositivos NFC.
 - Aceptación de billetes y monedas con sistema de devolución de cambio.
 - Software antifraude y sensores de caída de producto.



c) Eficiencia energética y control

- Iluminación LED en vitrina y paneles.
- Certificación energética mínima **A+**.
- Telemetría obligatoria: control remoto de stock, averías, ventas y temperaturas.
- Sistema de refrigeración con control automático de temperatura y bloqueo por desviación $>\pm 2^{\circ}\text{C}$.

d) Información al usuario

- Pantalla digital con:
 - precios finales con IVA,
 - ingredientes,
 - alérgenos,
 - contenido nutricional,
 - mensajes de salud pública cuando así se requiera.

Oferta de productos y criterios nutricionales

a) Porcentaje de productos saludables

En coherencia con el “Proyecto de Ley para la Vida Saludable y Alimentación Equilibrada” y con el apartado 7 del presente PPT:

- Al menos **el 50 %** de la oferta en máquinas de público deberá corresponder a productos bajos en azúcar, sal y grasas saturadas.
- En máquinas de profesionales el porcentaje será **igual o superior al 60 %**.
- 100 % en áreas relacionadas con atención pediátrica (si existieran áreas equivalentes en Axarquía).

Se consideran productos saludables:

- Agua envasada sin aditivos.
- Leche entera, semidesnatada o desnatada.
- Lácteos bajos en azúcar (máx. 12,3 g/100 ml).
- Frutas frescas o mínimamente procesadas.
- Zumos sin azúcares añadidos ni edulcorantes.
- Bebidas vegetales con ≥ 50 % hortalizas y sin azúcar añadido.
- Cereales y barritas que cumplan límites de sal, grasas y azúcar.
- Galletas y bollería dentro de límites nutricionales estrictos.
- Frutos secos sin grasas añadidas ni fritos.
- Helados con leche y niveles saludables de grasas/azúcares.
- Sándwiches y bocadillos con límites nutricionales.
- Panadería baja en grasa y sal.

b) Productos prohibidos

Queda prohibida la venta de:

- Bebidas energéticas.
- Snacks con grasas trans.
- Productos con contenido de azúcar >20 g por ración.
- Bollería frita o productos no permitidos por la normativa autonómica.

c) Condiciones de conservación y rotación



El adjudicatario garantizará:

- Control de caducidades mediante sistema FIFO.
- Retirada inmediata de productos dañados o deteriorados.
- Registro telemático de temperaturas (anexo APPCC).

Precios, tarifas y condiciones económicas

Los precios de venta al público no podrán superar los reflejados en el **Anexo XVII del PCAP**

- Los profesionales del AGSE tendrán un **descuento** respecto a los precios de público general.
- Las actualizaciones de precios requerirán autorización expresa de la Dirección del Centro.
- Por ser considerada como una extensión del Servicio de Cafetería, para aumentar la prestación de servicio que se ofrece, se considera que dentro del canon establecido como mínimo en las cafeterías, está incluida esta prestación mediante máquinas expendedoras.

Obligaciones de explotación y funcionamiento continuo

El adjudicatario estará obligado a:

1. Prestar servicio **365 días/año, 24 h/día**.
2. Garantizar la **reposición mínima 5 días/semana**.
3. Garantizar la **reposición inmediata** en situaciones de alta demanda.
4. Atender y resolver averías:
 - **24 h** máximo en días laborables
 - **48 h** en fin de semana o festivos
5. Mantener stock de emergencia para garantizar 7 días de cobertura.

Higiene, APPCC y seguridad alimentaria

El adjudicatario deberá implantar un **Sistema APPCC específico para vending**, que incluya como mínimo:

- Control y registro de temperaturas de máquinas refrigeradas.
- Control documentado de caducidades y trazabilidad.
- Limpieza interior semanal y exterior diaria.
- Protocolos de desinfección y gestión de alertas sanitarias.
- Control de plagas coordinado con el adjudicatario del servicio del AGSE (**apartado 2.6 del PPT**).

Toda la documentación deberá estar disponible para inspección de la Dirección del AGSE.

Mantenimiento técnico de maquinaria

El adjudicatario será responsable del mantenimiento **preventivo y correctivo** de cada unidad, incluyendo:

- Revisiones trimestrales conforme a recomendaciones del fabricante.
- Sustitución inmediata de piezas defectuosas.
- Sustitución de máquinas con obsolescencia tecnológica o repetición de averías.
- Garantía de adecuación eléctrica, ventilación posterior y seguridad general.

Auditoría, control de ventas y acceso a la información

El AGSE tendrá acceso a:

- Datos telemáticos de ventas, reposiciones y stock.
- Historial de averías y actuaciones de mantenimiento.
- Informes semestrales de explotación emitidos por el adjudicatario.

La Dirección del Centro podrá requerir **información mensual**.



Publicidad, imagen y comunicación

Queda prohibida cualquier comunicación comercial salvo:

- Información nutricional o de alérgenos,
- Información obligatoria por normativa sanitaria,
- Imagen corporativa del AGSE debidamente autorizada y conforme al manual de identidad corporativa vigente en el Servicio Andaluz de Salud.

No se permitirá publicidad de productos no saludables ni campañas que puedan interferir con el entorno asistencial.

Reubicación, retirada o ampliación de máquinas

La Dirección del AGSE podrá ordenar:

- Reubicación por motivos asistenciales u obras.
- Retirada inmediata en caso de incumplimiento grave (higiénico, técnico o económico).
- Ampliación o reducción del parque por necesidades del servicio.

Estas decisiones serán de obligado cumplimiento para el adjudicatario.

Responsabilidad del adjudicatario

El adjudicatario será responsable de:

- La seguridad alimentaria, conforme al Reglamento (CE) 852/2004.
- El cumplimiento de la normativa de protección del consumidor.
- Los daños causados a personas o bienes derivados del uso de las máquinas.
- La reparación de desperfectos ocasionados en instalaciones por su actividad.
- La correcta restitución de espacios al finalizar el contrato.

4. 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 AGSE. Dichas dietas están sometidas a autorización previa de la Dirección del centro, por lo que el sistema de entrega requiere mecanismos de control como el utilizado actualmente (remisión de listados por parte del Centro de las personas autorizadas para la ingesta por parte de la Administración, check-list por parte de la concesionaria y vale comedor o medios electrónicos de validación como la tarjeta personal de tecnología RF), debiendo el adjudicatario someterse a los mismos controles.

Se deberá disponer de lectores de la tarjeta identificativa de los profesionales del AGSE que estén autorizados para el consumo de almuerzos y/o cenas por razones del servicio conectado al sistema de autorización de dietas del Centro.

Para el debido control diario de las dietas realmente suministradas al personal de guardia en el Centro y al personal autorizado, por parte de la Dirección del Centro se entregará al adjudicatario periódicamente relación en la que figurarán consignados los servicios y unidades con derecho al consumo de dietas, debiendo recabar el adjudicatario la identidad de las personas a las que realmente le presta el servicio y la firma de conformidad, en los correspondientes vales comedor que el adjudicatario confeccionará al efecto o mediante los medios electrónicos habilitados al efecto, de cada una de dichas personas. Del mismo modo la Dirección del Centro contará con un número de vales comedor determinado que entregará eventualmente a aquellas personas con derecho a servicio que no figuren en la relación mensual.



El adjudicatario confeccionará mensualmente una relación nominal con todos los servicios suministrados, sirviendo de base, como justificante, los vales debidamente cumplimentados con la firma de todas y cada una de las personas en las que allí se contraigan. Dichas relaciones deberán presentarse, inexcusablemente, dentro de los cinco primeros días del mes siguiente al que correspondan.

Además, para controlar el servicio prestado cada profesional autorizado tendrá que presentar su acreditación (tarjeta identificativa con banda magnética o sistema análogo) de modo que queden registrados fecha, nombre, apellidos, categoría y si es almuerzo o cena, debiendo estar las acreditaciones del personal autorizado previamente habilitadas/autorizadas por el responsable que determine la Dirección del Centro. Como mínimo el adjudicatario mantendrá un sistema similar al existente, pudiendo ofertar propuestas más novedosas tecnológicamente, que incluya dispositivos móviles o similares. 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.

Servicio de dietas en ubicaciones alternativas a la cafetería

La Dirección del Centro podrá disponer que el servicio de dietas al personal autorizado se preste, total o parcialmente, en ubicaciones distintas a la cafetería, tales como zonas de estar del personal, unidades de hospitalización u otras dependencias del Centro que se determinen. En estos supuestos, el adjudicatario estará obligado a trasladar las dietas hasta el punto designado, en las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, y a retirar posteriormente el material utilizado, sin coste adicional para el Centro. Los puntos de entrega y las condiciones operativas concretas serán comunicados por la Dirección con la antelación suficiente.

Servicio en áreas críticas

Igualmente, forma parte del objeto del contrato el suministro de desayunos y meriendas al personal destinado en zonas de riesgo o áreas críticas, tales como quirófanos, partos, salud mental u otras que la Dirección del Centro determine y autorice expresamente. El adjudicatario elaborará y servirá dichas ingestas directamente en las citadas áreas.

Se prevé un número anual de servicios de:

- Almuerzos personal de guardia o autorizado: 9.575
- Cenas personal de guardia o autorizado: 7.950
- Desayunos / Meriendas personal autorizado: 36.778

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

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 AGSE, se prestarán en el local de la cafetería destinada al personal del Centro.



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 Centro al adjudicatario será el mismo que el aplicado al resto del personal del Centro, siendo extensible este concepto también a profesionales del Centro que realicen sus funciones en el centro, aun perteneciendo a otras empresas subcontratadas.

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 cómo afectará a la actividad el tiempo de realización de las obras y reformas de la cafetería y que deberá ser aprobada por la dirección del AGSE.

En los planos adjuntos (**Anexo II del PPT**), 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 AGSE, siendo acompañado por personal de éste área designada por la dirección del Centro, y si fuera necesario, por personal del Servicio de Mantenimiento del AGSE.

Se propondrá una fecha para la visita, que tendrá lugar en las instalaciones del Hospital de la Axarquía, situado en Avenida del Sol 43, 29740 Vélez Málaga (Málaga). Para realizar la visita, los licitadores o sus representantes legales se pondrán en contacto con el Área de Hostelería del hospital para realizar una solicitud de visita. El Área de Hostelería contestará a dicha solicitud, señalando en



su caso, a las personas autorizadas, que no podrán superar el número de 2 por empresa, no permitiéndose la visita a personas distintas de las autorizadas.

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 Pliego, 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 Expediente, 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 AGSE 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 AGSE, 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 pago, 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 2 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.

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 y personal 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 AGSE, 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 AGSE, 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 y de los manuales de identidad corporativa del Servicio Andaluz de Salud.

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, debiendo realizar las coordinaciones de riesgos laborales y el aporte de documentación que sea necesaria con la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del Centro en todas las actividades que se lleven a cabo y así lo requieran.

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 AGSE, 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 AGSE.

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 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

Carpintería e instalación del self

La línea de self, elemento central en la distribución de comidas al público hospitalario, se renovará íntegramente con materiales de primera calidad: superficie de Kerrok blanco (antibacteriano y de alta resistencia) en las encimeras de contacto directo con alimentos, y melamina color roble en el resto de los frentes. La trasbarra habilitará un punto de trabajo independiente para la zona de cafetería, con conexiones para agua fría y caliente y espacio para la maquinaria de café.

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UD.	IMPORTE (€)
Línea self	Línea de 9,00 m sobre y pasabandejas Kerrok blanco, resto melamina roble	1	14.818,00 €
Trasbarra	Trasbarra de 2,90 m con fregadero, grifo y cajón para café (sobre Kerrok)	1	11.540,00 €
Mueble menaje	Mueble menaje de 1,60 m en melamina roble (excluye cubos de basura)	1	1.729,00 €
Peanas bandejas	Conjunto de 3 peanas para bandejas	1	499,00 €
EPIs y documentación	Equipos de protección individual y documentación técnica	1	490,00 €
Portes y montaje	Transporte y montaje de materiales en Hospital Axarquía, Málaga	1	5.230,00 €
Decoración	Distintos elementos de decoración para la cafetería	1	4.800,00 €
SUBTOTAL CARPINTERÍA			39.106,00 €

Mobiliario



Se contempla la dotación completa de mobiliario tanto para el comedor de personal sanitario como para el comedor de público general. El diseño combina funcionalidad, durabilidad y estética acorde con el entorno sanitario.

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UD.	PRECIO UNIT. (€)	IMPORTE (€)
Mesa redonda (personal)	Mesa redonda Ø80 cm, sobre melamina	9	299,00 €	2.691,00 €
Silla Woody (personal)	Silla Woody (4 marfil + 4 arena)	36	74,72 €	2.689,92 €
Mesa redonda (público)	Mesa redonda Ø80 cm, sobre melamina	9	299,00 €	2.691,00 €
Silla Woody (público)	Silla Woody (4 marfil + 4 arena)	36	74,72 €	2.689,92 €
Mesa Max	Mesa redonda modelo Max Ø80 cm, sobre chapa metálica/HPL blanco	29	242,88 €	7.043,52 €
Silla Nápoles	Silla Nápoles para terraza exterior	116	123,63 €	14.341,08 €
EPIs	Equipos de protección individual	1	490,00 €	490,00 €
Portes y montaje	Transporte y montaje en Hospital Axarquía, Málaga	1	3.630,00 €	3.630,00 €
SUBTOTAL MOBILIARIO				36.266,44 €

Equipamiento de Hostelería

La propuesta incluye equipos de alta eficiencia energética (refrigerante ecológico R-452A, R-290), certificados CE y conformes con la normativa sanitaria vigente, con especial atención a la seguridad alimentaria (kits de alarma de hombre encerrado en cámaras, detectores de gases, sistema contraincendios en campana extractora) y a la sostenibilidad medioambiental (lavavajillas con recuperador de calor, horno mixto con programa de limpieza automática).

Equipamiento previsto por zonas funcionales:

- Zona 1 – Cámaras y Almacenes: 4 recintos frigoríficos panelables (conservación, descongelación, congelación y basuras), equipos frigoríficos partidos con refrigerante R-452A, kits de seguridad para cámaras positivas y negativas, estanterías de duraluminio y contenedores de residuos. Total: 86.398,85 €.
- Zona 2 – Preparaciones: Fregadero de 1 seno con bastidor y grifería de palanca, lavamanos con pedal, mesa refrigerada GN 1/1, mesa de trabajo mural gama 700 y equipo frigorífico para cuarto frío (+8/+15°C). Total: 12.340,40 €.



- Zona 3 – Cocina: Freidora eléctrica de 21 l, sartén basculante eléctrica de 80 l, cocina eléctrica de 4 fuegos, horno mixto eléctrico para 20 GN 1/1 (con generador de vapor y sistema de limpieza automática), campana mural invertida con sistema contraincendios, caja de ventilación 400°C/2H y variador de frecuencia. Total: 51.338,09 €.
- Zona 4 – Lavado: Mesa de entrada con aro de desbarazado, lavavajillas de cúpula con recuperador de calor (45 cestas/hora), mesa de salida, estantería y armario para artículos de limpieza. Total: 8.171,70 €.
- Zona 5 – Self: Frente mostrador refrigerado 2 puertas, vitrinas drop-in refrigeradas (x2), placas vitrocerámica encastrables con protectores higiénicos, lámparas mantenedoras de temperatura, reservas calientes 2 puertas (x2) y mesa fría GN 1/1. Total: 22.580,95 €.
- Zona 6 – Montaje y Puesta en Marcha: Plan de Seguridad y Salud, instalación frigorífica completa (líneas, cargas de gas, protecciones), montaje de extracción de humos y montaje general con garantía total de 1 año (piezas + desplazamiento + mano de obra). Total: 37.133,00 €.

ZONA	CONCEPTO	IMPORTE NETO (€)
Zona 1 – Cámaras y Almacenes	Recintos frigoríficos, equipos frigoríficos, estanterías, kits de seguridad y sumideros	86.398,85 €
Zona 2 – Preparaciones	Fregadero, mesa refrigerada, mesa de trabajo, equipo frigorífico cuarto frío	12.340,40 €
Zona 3 – Cocina	Freidora, sartén basculante, cocina eléctrica, horno mixto, campana y sistema contraincendios	51.338,09 €
Zona 4 – Lavado	Mesa de entrada, lavavajillas de cúpula con recuperador de calor, mesa de salida y armario limpieza	8.171,70 €
Zona 5 – Self	Frente mostrador refrigerado, vitrinas drop-in, placas vitrocerámica, reservas calientes y mesas frías	22.580,95 €
Zona 6 – Montaje	Plan seguridad y salud, instalación frigorífica, extracción de humos, montaje y puesta en marcha	37.133,00 €
Total sin IVA		217.962,99 €

Obra

Se contempla una partida destinada a la realización de una pequeña obra en la zona donde se instalará la Línea self. Esta partida está valorada en **5.866,71 €**.

Resumen de partidas

CAPÍTULO / PARTIDA	DESCRIPCIÓN	IMPORTE NETO (€)
Carpintería y Otros	Línea self, trasbarra, mobiliario y complementos	75.372,44 €
Equipamiento	Maquinaria de hostelería	217.962,99 €



CAPÍTULO / PARTIDA	DESCRIPCIÓN	IMPORTE NETO (€)
Obra	obras	5.866,71 €
TOTAL INVERSIÓN		299.202,14 €

Importe total estimado de inversión: 299.202,14 € (IVA excluido).

Aunque el importe definitivo del equipamiento a implantar se obtendrá de la propuesta técnica planteada por la empresa que resulte adjudicataria, el total de la inversión estimada que el concesionario se compromete a realizar asciende a **362.034,58 € IVA incluido**.

8. AUDITORÍAS, CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD

Para poder realizar el cálculo y llevar el control de la parte variable del canon, el adjudicatario acepta la realización por el AGSE de auditorías a fin de verificar la realidad de las operaciones de venta realizadas. No obstante, la auditoría alcanzará a todas las operaciones realizadas por la cafetería, en todos los grupos de gasto y coste, pudiendo llegar a la determinación del resultado de explotación antes de impuestos. El AGSE si lo estima necesario, podrá designar una empresa de auditoría para tal fin.

El adjudicatario no podrá realizar ventas ni cobrar importes por la venta de productos o servicios de la cafetería sin expedir un ticket numerado y correlativo a través del sistema informático o factura correspondiente. Todas las ventas sin excepción estarán documentadas mediante el ticket de caja correspondiente que identificará el servicio y producto vendido o consumido, en el que conste la fecha y la hora de la operación.

Se aplicará un estricto sistema de control, contable y de operaciones de venta, que impida la existencia de operaciones económicas no registradas. El sistema informático del adjudicatario utilizará un sistema de numeración único de ticket, de forma que, de existir varias cajas funcionando, la numeración de los tickets será única y correlativa para todas ellas. El adjudicatario facilitará mensualmente, un fichero digital generado por el sistema informático del adjudicatario en el que se recojan la totalidad de las operaciones de venta del período.

La información del fichero se referirá a:

- a) LISTADO DE VENTAS (TICKETS EXPEDIDOS)
 - 1. Número de ticket
 - 2. Fecha y hora de expedición del ticket
 - 3. Caja expedidora
 - 4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
 - 5. Importe de la venta
 - 6. IVA
 - 7. Importe cobrado total
- b) LISTADO DE TICKETS Y FACTURAS ANULADOS
 - 1. Número de ticket anulado, su fecha y hora
 - 2. Fecha y hora de anulación del ticket
 - 3. Caja de anulación



4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
 5. Importe devuelto
 6. IVA
 7. Importe devuelto total
 8. Código de motivo de anulación
- c) LISTADO DE FACTURAS EMITIDAS
1. Número de factura
 2. Fecha y hora de expedición
 3. Caja o Unidad expedidora
 4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
 5. Importe de la venta
 6. IVA
 7. Importe cobrado total
- d) LISTADO DE FACTURAS EMITIDAS ANULADAS
1. Número de factura
 2. Fecha y hora de anulación
 3. Caja o Unidad expedidora
 4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
 5. Importe de la venta anulada
 6. IVA
 7. Importe anulado total

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

9. 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 Centro. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros Organismos e



Instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver de las reclamaciones que formulen los usuarios.

El 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 con 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 de este.

El adjudicatario es el responsable de todos los aspectos asociados a la ejecución de los servicios contratados, tanto los destinados de forma directa al AGSE, 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 Centro. 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 AGSE 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 AGSE, los



propios profesionales de la empresa adjudicataria, los pacientes, los familiares y los usuarios en general.

El AGSE 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.

En el caso de que el Centro reciba una queja o reclamación a través de su propio sistema en el que estuviera involucrado el servicio de cafetería o las dietas del personal, el adjudicatario deberá responder a la demanda de información que el Centro le requiera a fin de dar curso al correspondiente procedimiento, cumpliendo de forma inexcusable con el plazo de tiempo que se le fije para ello. Igualmente, si de estos procedimientos derivara la puesta en marcha de alguna acción correctiva o preventiva, el adjudicatario se verá obligado a su implementación en los términos que exija el Centro.

10. 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 AGSE que le sean aplicables disponibles en la página WEB del AGSE, y suscribir todos los compromisos y objetivos que el Centro 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 AGSE 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 AGSE 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 AGSE sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca durante la ejecución del contrato. Igualmente, el AGSE 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 con 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 AGSE, 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 AGSE. 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 AGSE podrá proceder a la paralización del trabajo, corriendo las pérdidas consiguientes a cargo del Adjudicatario.

10.1. 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 especialmente 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.

10.2. 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.



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

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 AGSE, 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 AGSE 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.

12. FACULTAD DE INSPECCIÓN

El AGSE se reserva el derecho de materializar auditorías de la gestión de la cafetería 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 AGSE 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 Centro 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 Centro, se levantará un Acta de Incidencias, dando derecho al Centro a rescindir el contrato cuando se hubieran levantado al adjudicatario cinco actas de incumplimiento.

POR EL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD:

POR EL ADJUDICATARIO:

FMDO.:

FMDO.:



ANEXO I. LISTA DE PRECIOS DE ARTÍCULOS DEL GRUPO A

Cafetería

CONCEPTO	PRECIOS PERSONAL	PRECIOS PÚBLICOS
CAFÉS E INFUSIONES	Precios máximos	Precios máximos
CAFÉ SOLO	0,95 €	1,30 €
CAFÉ CORTADO	0,95 €	1,30 €
CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO	0,95 €	1,30 €
CAFÉ CON LECHE MEDIANO	1,25 €	1,60 €
CAFÉ CON LECHE GRANDE	1,60 €	1,90 €
INFUSION	0,75 €	1,00 €
CACAO SOLUBLE PEQUEÑO	1,10 €	1,45 €
CACAO SOLUBLE MEDIANO	1,25 €	1,55 €
CACAO SOLUBLE GRANDE	1,35 €	1,90 €
TAZA LECHE PEQUEÑA	0,95 €	1,00 €
TAZA DE LECHE MEDIANA	1,25 €	1,55 €
TAZA DE LECHE GRANDE	1,50 €	1,90 €
TOSTADAS	Precios máximos	Precios máximos
MEDIA DE ACEITE DE OLIVA, TOMATE, MANTEQUILLA O MARGARINA	0,85 €	1,00 €
ENTERA ACEITE DE OLIVA, TOMATE, MANTEQUILLA O MARGARINA	1,15 €	1,30 €
MEDIA PATE, ZURRAPA O SOBRASADA	0,85 €	1,00 €
EXTRA DE TOMATE	0,20 €	0,30 €
EXTRA DE ACEITE, MARGARINA O MERMELADA	0,20 €	0,30 €
EXTRA DE JAMON SERRANO	0,30 €	0,60 €
EXTRA QUESO	0,25 €	0,30 €
EXTRA JAMÓN COCIDO	0,30 €	0,30 €
EXTRA DE PORCION DE PATE, ZURRAPA O SOBRASADA	0,30 €	0,35 €
SUPLEMENTO DESECHABLE MENÚ	0,50 €	0,50 €
PORCION DE MERMELADA(EXCLUIDA DE LA TOSTADA)	0,20 €	0,30 €
PORCION DE MARGARINA (EXCLUIDA DE LA TOSTADA)	0,20 €	0,30 €
BOLLERIA	Precios máximos	Precios máximos
BIZCOCHO DE MANZANA	1,40 €	1,70 €
CROISSANT DE CHOCOLATE (NOCILLA)	1,65 €	1,75 €
CROISSANT DE MANTEQUILLA	1,00 €	1,45 €
NAPOLITANA DE CHOCOLATE	1,00 €	1,45 €
NAPOLITANA DE CREMA	1,00 €	1,45 €



BIG DOT CHOCOLATE	1,00 €	1,45 €
BIG DOT SUGAR	1,00 €	1,45 €
PALMERA	1,55 €	1,95 €
MUFFIN MANZANA	1,70 €	1,70 €
MUFFIN PISTACHO	1,95 €	1,95 €
BIG DOT PISTACHO	1,95 €	1,95 €
DULCES SIN GLUTEN	1,45 €	1,50 €
BOCADILLOS	Precios máximos	Precios máximos
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	2,35 €	3,60 €
BOCADILLO ALDEANO	4,00 €	4,95 €
BOCADILLO DE SERRANITO	5,20 €	6,15 €
BOCADILLO CANARIO	5,20 €	6,15 €
BOCADILLO LEVANTE	5,20 €	6,15 €
BOCADILLO DE TORTILLA Y PIMIENTO	2,05 €	3,00 €
BOCADILLO DE BACON Y QUESO	2,55 €	3,80 €
BOCADILLO TORTILLA CASERA	1,95 €	3,05 €
MOLLETE TORTILLA PATATAS	2,45 €	2,60 €
MOLLETE TORTILLA FRANCESA	2,05 €	2,85 €
MOLLETE MIXTO	2,35 €	2,80 €
MOLLETE SERRANO	2,35 €	2,80 €
BOCADILLO VEGETAL XL DE BACON Y QUESO	2,55 €	3,80 €
PINCHO DE TORTILLA	1,85 €	2,70 €
ENVOLTINIS SURTIDOS (ATUN, PIZZA, ETC...)	1,70 €	1,85 €
HOJALDRE DE POLLO CON SETAS	2,30 €	2,30 €
SANDWICHES	Precios máximos	Precios máximos
MIXTO DE JAMON COCIDO Y QUESO	1,75 €	2,83 €
CUBANO	5,00 €	5,75 €
BEBIDAS	Precios máximos	Precios máximos
BOTELLIN CERVEZA 200ML	1,00 €	1,40 €
BOTELLIN SIN ALCOHOL 200ML	1,00 €	1,40 €
BOTELLA CERVEZA 330CL	1,25 €	1,75 €
LATA DE CERVEZA 330CL	1,10 €	1,65 €
SIN ALCOHOL DE LATA 330CL	1,10 €	1,65 €
PEPSI COLA BOTELLA 200CL	1,10 €	1,45 €
REFRESCO PET 500	1,90 €	2,30 €
KAS NARANJA BOTELLA 200CL	1,10 €	1,45 €
KAS LIMON BOTELLA 200CL	1,10 €	1,45 €
AQUARADE LATA 330CL	1,40 €	1,65 €
ZUMO BOTELLA 200CL	1,10 €	1,40 €
ZUMO BIOFRUTAS	1,40 €	1,60 €
ZUMO NARANJA NATURAL NORMAL	1,45 €	2,00 €
ZUMO NATURAL GRANDE	1,70 €	2,60 €



AGUA MINERAL 500CL	0,70 €	1,00 €
AGUA NATURAL 1500CL	1,15 €	1,40 €
VARIOS MENUS	Precios máximos	Precios máximos
GAZPACHO	2,95 €	3,90 €
ENSALADA DE LA CASA	2,95 €	3,90 €
MENU DEL DIA (PRIMERO, SEGUNDO, PAN, BEBIDA Y POSTRE)	5,20 €	9,10 €
PORCION DE TARTA	1,95 €	1,95 €
VASO DE TRUFA CORTADA	1,65 €	1,85 €
POSTRES LACTEOS	0,95 €	1,10 €
PIEZA DE FRUTA	0,75 €	1,00 €
EXTRA DE PAN	0,80 €	1,00 €
SNACK DE PATATA	1,15 €	1,40 €

Vending

Tipo	CONCEPTO	PRECIOS PERSONAL	PRECIOS PÚBLICOS
	Productos	Precios máximos	Precios máximos
Agua	Agua mineral de 1,5 LT	0,81	1,35
Agua	Agua mineral de 0,5 LT	0,51	0,85
Bebidas Calientes	Café solo, cortado, con leche, descaf, chocolate, capuchino.	0,63	1,05
Bebidas Calientes	Caldo	0,27	0,45
Refrescos y zumos	Cola y refrescos lata 33cl	0,78	1,3
Refrescos y zumos	Brick pequeño zumos diversos	0,54	0,9
Refrescos y zumos	Biofrutas	0,87	1,45
Refrescos y zumos	Bebidas Isotónicas	0,78	1,3
Refrescos y zumos	Batidos	0,6	1
Alimentos Sólidos	Palmeras azúcar	0,69	1,15
Alimentos Sólidos	Palmeras chocolate	0,78	1,3
Alimentos Sólidos	Conchas chocolate	0,6	1
Alimentos Sólidos	Magdalenas (2unds)	0,45	0,75
Alimentos Sólidos	Cañas chocolate y/o hojaldre.	0,78	1,3



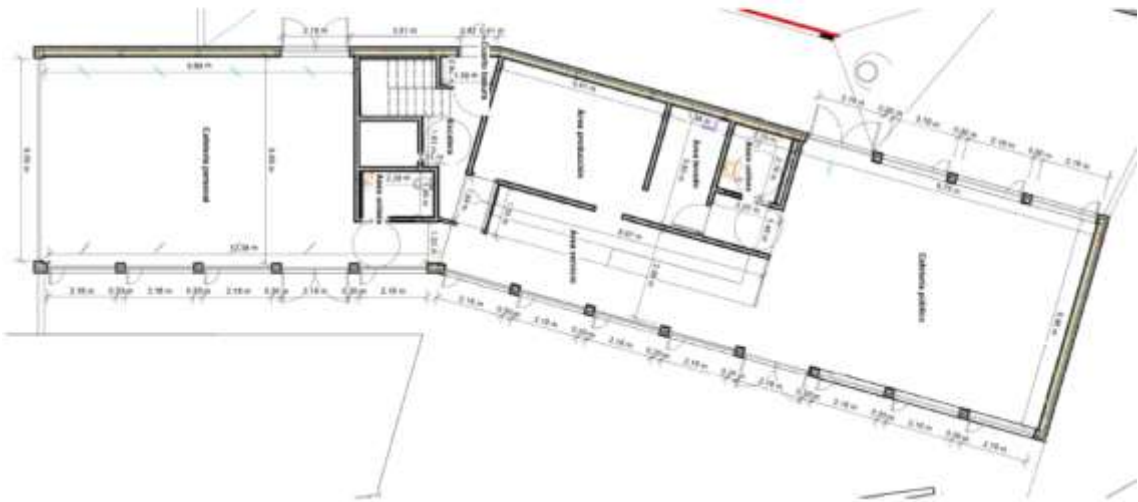
Alimentos Sólidos	Tarta de manzana	0,63	1,05
Alimentos Sólidos	Tigretón/P. Rosa/Bony y simil.	0,72	1,2
Alimentos Sólidos	Napolitanas/Valencianas/Vulcanitos	0,42	0,7
Alimentos Sólidos	Snacks	0,72	1,2
Alimentos Sólidos	Patatas fritas	0,72	1,2
Alimentos Sólidos	Caramelos Hall o similares	0,9	1,5
Alimentos Sólidos	Kikos	0,69	1,15
Alimentos Sólidos	Crunch o similares	0,72	1,2
Alimentos Sólidos	Kik-Kat o similares	0,78	1,3
Alimentos Sólidos	Krititas o simlilares	0,6	1
Alimentos Sólidos	Galletas Príncipe o Boc. Cuetara o sim.	0,69	1,15
Alimentos Sólidos	Chicles	0,78	1,3



ANEXO II PLANOS

Planta Baja

SUPERFICIE ÚTIL PLANTA BAJA		
EDIFICIO	NOMBRE	ÁREA
Acceso	Cuarto instalaciones	8.03 m²
Acceso	Distribuidor	45.88 m²
Cafetería	Cafetería personal	71.48 m²
Cafetería	Cafetería pública	71.10 m²
Cafetería	Área servicio	26.53 m²
Cafetería	Área producción	20.70 m²
Cafetería	Área lavado	7.58 m²
Cafetería	Asesio unisex	4.08 m²
Cafetería	Asesio unisex	3.30 m²
Cafetería	Escalera	11.43 m²
Cafetería	Cuarto basura	1.60 m²





Planta sótano

