Pliego de prescripciones técnicas para la prestación del servicio de cocina y concesión del servicio de cafetería de la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Hospital Alto Guadalquivir en los centros de la provincia de Córdoba

1. Alcance 2
2. Desarrollo del servicio de cocina y concesión del servicio de cafetería 2
2.1. Objeto 2
2.2. Normativa legal y requisitos aplicables 3
2.3. Descripción de la operativa del servicio. 4
2.3.1. Gestión del aprovisionamiento 5
2.3.2. Dietas de pacientes. 5
2.3.3. Distribución de las comidas a los pacientes. 6
2.3.4. Menús de cafetería. 7
2.3.5. Precios de cafetería. 8
2.3.6. Alcohol, tabaco y máquinas recreativas y de juego o azar. 9
2.3.7. Horarios del servicio de cocina y de cafetería. 9
2.3.8. Condiciones específicas del servicio de cocina y cafetería. 9
2.3.9. Gestión de cocina y cafetería con criterios ecológicos. 10
2.3.10. Calidad. 11
2.3.11. Limpieza y control de plagas. 11
2.3.12. Instalaciones, equipamiento, mobiliario, material y menaje. 12
2.3.13. Informe mensual de actividad de servicio. 14
2.3.14. Continuidad del servicio. 15
2.3.15. Agua, agua caliente sanitaria, electricidad, gas y teléfono. 15
2.3.16. Recursos Humanos. 16
3. Permisos autorizaciones y licencias. 17
4. Obligaciones generales del adjudicatario 18
4.1. Dirección, gestión y control del servicio 18
4.2. Gestión de personal 19
5. Relaciones entre la APESHAG y el adjudicatario 19
5.1. Responsable del contrato de la APESHAG 19
5.2. Responsable técnico del adjudicatario 20
5.3. Disciplina interna en el lugar de trabajo 21
6. Seguridad e higiene (prevención de riesgos laborales) 22
7. Obligaciones laborales del adjudicatario 23
8. Obligaciones medioambientales del adjudicatario 24
8.1. Compromiso de ahorro energético 26
9. Proactividad y gestión esperada del adjudicatario 26
10. No conformidades y penalizaciones 27
ANEXO I. Relación de equipamiento y mobiliario propiedad de la APESHAG para la prestación del servicio de cocina y cafetería en los centros de la provincia de Córdoba 30
ANEXO II. Histórico de consumos año 2016 - 2017 39

1. Alcance

Art. 1. El presente pliego recoge la metodología de trabajo para la contratación del servicio de cocina y concesión del servicio de cafetería de la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Hospital Alto Guadalquivir (en adelante también podrá ser denominada como APESHAG), en los centros de la provincia de Córdoba que a continuación se relacionan:

- **Hospital de Montilla**, sito en A-309 Ctra. Montoro- P. Genil, Km. 65,350, 14550 Montilla, Córdoba.
- **Hospital de Alta Resolución de Puente Genil**, sito en C/ Miguel Quintero Merino, s/n. del Pol. Ind. Las Acacias, C.P. 14500, Puente Genil, Córdoba.
- **Hospital de Alta Resolución Valle del Guadiato**, sito en Paraje Cerro del Camello, s/n., 14200, Peñarroya-Pueblonuevo, Córdoba.

Art. 2. El servicio a contratar para los hospitales de la APESHAG, objeto del presente pliego, incluye todos los aspectos y trabajos necesarios para el desarrollo completo y total del mismo, sin exclusión de aquellos que deban prestarse para su correcto y completo desempeño, los cuales habrán de considerarse incluidos dentro del alcance y de su coste económico aunque no se hayan detallado en este pliego.

2. Desarrollo del servicio de cocina y concesión del servicio de cafetería

2.1. Objeto

Art. 3. El objeto principal del servicio de cocina y concesión del servicio de cafetería en los Hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato es la gestión integral de los mismos, dirigidos tanto a los pacientes, acompañantes, visitantes y usuarios, como al propio personal de los centros.

Art. 4. En esta gestión se encuentran incluidos, entre otros, los siguientes cometidos:

- La gestión del aprovisionamiento que, en todo caso, será supervisada por la persona que designe la Dirección de la APESHAG.
- El control de los listados de dietas completas diarias, según habitaciones, pacientes, tipos de dieta, etc.
- La manipulación y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de las dietas para pacientes (desayuno, almuerzo, merienda y cena) y de los menús para profesionales y usuarios, garantizando una alimentación sana y equilibrada.
- El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales por pacientes.
- La distribución de las comidas a las zonas de hospitalización que se indiquen, comida de personal de atención continuada y otros servicios que se determinen por la Dirección de la APESHAG, incluido en todo caso el mantenimiento de los stocks de seguridad existentes en los oficios de las zonas de hospitalización.
- El lavado posterior de vajilla, menaje, bandejas y carros en la cocina.

- La prestación del servicio de cafetería-restauración.
- La limpieza general y mantenimiento de las instalaciones, equipamiento, mobiliario y medios materiales de las dependencias destinadas a cocina y cafetería, de manera que se cumpla con los requisitos establecidos en el presente pliego y con las calidades y servicios requeridos por la Dirección de la APESHAG.
- La gestión informática de los servicios de alimentación y cafetería-restauración.
- La disponibilidad para la realización de cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (congresos, servicios de cocktail, recepciones de honor, etc.) que se acordará con la Dirección de la APESHAG con la suficiente antelación. En este sentido, el adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuestos para la realización de este tipo de servicios, que serán facturados de forma independiente. No obstante lo anterior, la Dirección de la APESHAG se reserva la capacidad para contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al adjudicatario.
- La formación del personal perteneciente a la APESHAG que en los términos que describe el presente pliego lo haga necesario.

2.2. Normativa legal y requisitos aplicables

Art. 5. Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, ordenanzas municipales o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la contratación, tal y como queda expresado en el pliego de prescripciones técnicas.

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

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

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

Art. 6. En cualquier caso, si el adjudicatario no realiza los trabajos para dar cumplimiento a cualquier requisito legal aplicable según las condiciones estipuladas en el presente pliego, la APESHAG tendrá plena potestad de intervenirlos, previa comunicación al adjudicatario, contratando directamente con terceras empresas los recursos necesarios con el objetivo de cumplir en tiempo y forma con las necesidades de la APESHAG. Los costes de esta intervención serán asumidos íntegramente por el adjudicatario y, una vez finalizados los trabajos, serán retrotraídos de la factura mensual en curso.

2.3. Descripción de la operativa del servicio.

Art. 7. El adjudicatario deberá ejecutar directamente el servicio, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa ni indirectamente el servicio, ni hacer uso en sus relaciones comerciales, laborales o cualesquiera otras del nombre de la APESHAG o de sus Hospitales de Montilla, Puente Genil o Valle del Guadiato, salvo autorización por escrito de la Dirección de la APESHAG.

Art. 8. Asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

Art. 9. El adjudicatario deberá poner a disposición de los Hospitales de Puente Genil y Valle del Guadiato, un servicio de dietética que atienda cualquier necesidad planteada por el centro en horario de mañana y tarde, los 365 días del año. Las dietas servidas a pacientes serán supervisadas constantemente por este servicio de dietética. Cualquier duda que pudiera surgir desde el punto de vista de la nutrición o dietéticos, tendrá que ser resuelto por el servicio de dietética.

Art. 10. La gestión integral del servicio de alimentación incluirá el trabajo de recuento de solicitudes de dietas, teniendo que rellenar las fichas dietéticas para su reparto, así como la realización diaria del resumen de dietas y extras de alimentación a cada una de las unidades de los hospitales que correspondan.

Art. 11. El adjudicatario será responsable de su reparto asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura, presentación y puntualidad.

Art. 12. El adjudicatario estará obligado a la preparación de los servicios necesarios para los eventos especiales que se organicen en los hospitales, si así le fuese demandado. Estos servicios serán facturados aparte de las dietas.

Art. 13. Serán por cuenta del adjudicatario los gastos generados por el consumo de agua, agua caliente sanitaria, electricidad, gas y cualquier otro suministro, para lo cual deberá mantener instalados a su cargo los contadores necesarios para la lectura de los consumos, si éstos fueran necesarios. La imputación del gasto se realizará conforme a la fórmula que decida la Dirección de la APESHAG.

Art. 14. Las líneas telefónicas, conexiones a internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general de uso externo que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.

Art. 15. El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario. Carteles u otros similares requerirán permiso previo de la Dirección de la APESHAG, aunque éstos vayan destinados al recinto de cafetería o cocina.

Art. 16. El adjudicatario también será responsable de las acciones u omisiones de su personal en relación con la uniformidad, puntualidad, compostura y atención al público y personal de los centros, defectos en la prestación del servicio y, en general, cuantos hechos puedan ser constitutivos de falta.

2.3.1. Gestión del aprovisionamiento.

Art. 17. La gestión del aprovisionamiento será competencia de la empresa adjudicataria. No obstante, esta gestión será supervisada por la Dirección de la APESHAG, quien tendrá la suficiente autoridad para someter a control la calidad de los productos adquiridos por el adjudicatario.

Art. 18. La Dirección de la APESHAG podrá establecer asimismo un control sobre los distintos proveedores de alimentos, pudiendo ejercer el veto a cualquiera de ellos si a su juicio no se cumpliera con los requisitos de calidad exigibles.

Art. 19. La Dirección de la APESHAG establecerá los controles que estime convenientes sobre los stocks de alimentos almacenados, exigiendo que la cantidad mínima sea suficiente para hacer frente durante quince días a cualquier eventualidad en el suministro.

Art. 20. En cuanto al almacenaje de alimentos, será gestionado en su totalidad por cuenta del adjudicatario.

2.3.2. Dietas de pacientes.

Art. 21. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria se someterán a las prescripciones contenidas en la normativa legal vigente que sea de aplicación y, en particular, en el código alimentario español.

Art. 22. La empresa adjudicataria confeccionará las dietas de pacientes y sus correspondientes derivaciones terapéuticas en colaboración con la Dirección de la APESHAG. Las indicaciones de ésta se tendrán especialmente en cuenta para la confección de las dietas y sus derivaciones terapéuticas.

Art. 23. El adjudicatario estará obligado a la elaboración del Manual de Dietas de Pacientes en el primer mes de prestación del servicio y entregarlo a la Dirección de la APESHAG. Este Manual de Dietas de Pacientes recogerá exhaustivamente el contenido de las dietas y sus derivaciones terapéuticas a suministrar, tanto en primavera/verano como en otoño/invierno, incluyendo fichas completas de platos (ingredientes, gramajes elaboración, características nutricionales, aportación calórica, fotos, etc.).

Art. 24. La rotación de dietas de pacientes se realizará de tal manera que se evite en todo caso la repetición de platos en, al menos, 15 días.

Art. 25. La empresa adjudicataria entregará, en el almuerzo y en la cena, una pieza de pan de, al menos, 45 gr. (envasado individualmente) y una botella de agua con una capacidad mínima de 50 cl. por paciente y, cuando sea preceptivo por la APESHAG, también por acompañante. También se aceptará, como alternativa a las dos botellas diarias de 50 cl., una botella de 1,5 l. diaria, que se entregará al paciente en la primera ingesta del día tras su ingreso.

Art. 26. Asimismo, el adjudicatario estará obligado a servir dietas basales especiales, al menos, en la cena de Nochebuena, en el almuerzo de Navidad, en la cena de Fin de Año, en el almuerzo de Año Nuevo, en el almuerzo y merienda del día de Reyes y en el almuerzo del día de Andalucía. Por estas dietas basales especiales no repercutirá a la APESHAG coste adicional alguno.

Art. 27. La alimentación que se prepare en los hospitales deberá proporcionar una comida agradable y completa a los pacientes, en cantidad suficiente, teniendo en cuenta sus gustos, costumbres y creencias religiosas. Por otra parte, con objeto de responder a la prescripción facultativa, deberá ser adecuada al estado nutricional y a la enfermedad del paciente.

Art. 28. Los alimentos que se utilicen para confeccionar las dietas diarias han de presentar:

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

Art. 29. Puede haber algunas dietas o derivaciones terapéuticas estándar u otras diferentes que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético o alimento especial, tales como los requisitos diabéticos de cinco ingestas diarias, alimentos exentos de gluten, lactosa, etc. El adjudicatario estará obligado a satisfacer estas necesidades especiales de los pacientes en las mismas condiciones en las que se atienden a pacientes sin estas prescripciones, no pudiendo repercutir coste adicional alguno a la APESHAG por estos conceptos.

Art. 30. Las dietas y sus derivaciones terapéuticas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. La Dirección de la APESHAG podrá realizar las inspecciones que considere oportunas sobre la forma de elaboración de las dietas, higiene y grado de limpieza existente en materiales y utensilios utilizados.

Art. 31. Asimismo, la Dirección de la APESHAG podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en las dietas, teniendo derecho a reclamar modificaciones si a su criterio no se cumplieran los requisitos de cantidad y calidad exigibles, estando el adjudicatario obligado a realizar y asumir dichas modificaciones.

Art. 32. El adjudicatario deberá mantener un stock de productos para extras de pacientes, en frigoríficos o despensas de los centros, que será revisado por la Dirección de la APESHAG, para garantizar su abastecimiento por el adjudicatario, quien será el encargado de su reposición.

2.3.3. Distribución de las comidas a los pacientes.

Art. 33. La distribución de las comidas a los pacientes (desayuno, almuerzo, merienda y cena) se hará desde la cocina de cada centro, donde se realiza el emplatado previo en bandejas individuales por paciente. Las bandejas deberán ser isotérmicas para garantizar el mantenimiento de la temperatura de la comida el máximo tiempo posible. Solo en el caso del Hospital de Montilla, no sería necesario el uso de bandejas isotérmicas por disponer de carros calientes.

Art. 34. Asimismo, las bandejas isotérmicas llevarán una compartimentación estanca adecuada para evitar, en lo posible, mezclas de temperaturas, olores y sabores entre los diferentes compartimentos de la misma. Los cubiertos irán junto con la bandeja, estuchados y deberán ser de acero inoxidable.

Art. 35. Las bandejas deberán incluir un sistema que permita identificar el nº de habitación, tipo de dieta y contenido. Este sistema debe garantizar la correcta identificación de las bandejas y evitar, en cualquier caso, el extravío o pérdida de dicha identificación.

Art. 36. La distribución de las comidas a los pacientes se hará hasta los lugares que designe la Dirección de la APESHAG, siendo responsabilidad del personal del adjudicatario la entrega y recogida de bandejas en dichos lugares. Para los acompañantes que designe la Dirección de la APESHAG, regirán las mismas condiciones.

Art. 37. El adjudicatario tendrá obligación de realizar el control y registro de temperaturas de los alimentos en la línea de emplatado (cocina) y en la entrega en la zona de hospitalización. Todos los registros de temperatura de los alimentos serán entregados a la Dirección de la APESHAG con carácter mensual.

Art. 38. El horario de distribución de las comidas a los pacientes será establecido por la Dirección de la APESHAG.

2.3.4. Menús de cafetería.

Art. 39. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria se someterán a las prescripciones contenidas en la normativa legal vigente que sea de aplicación y, en particular, en el código alimentario español.

Art. 40. La empresa adjudicataria confeccionará los menús de cafetería en colaboración con la Dirección de la APESHAG. Las indicaciones de ésta se tendrán especialmente en cuenta para la confección de los menús de cafetería.

Art. 41. El adjudicatario estará obligado a la elaboración del Manual de Menús de Cafetería en el primer mes de prestación del servicio y entregarlo a la Dirección de la APESHAG. Este Manual de Menús de Cafetería recogerá exhaustivamente el contenido de dichos menús, diferenciando entre primavera/verano y otoño/invierno, incluyendo fichas completas de los platos (ingredientes, gramajes elaboración, características nutricionales, aportación calórica, fotos, etc.).

Art. 42. La rotación de menús se realizará de tal manera que se evite en todo caso la repetición de los mismos en, al menos, 15 días.

Art. 43. La empresa adjudicataria entregará en los menús, tanto de almuerzo como de cena, una pieza de pan de, al menos, 45 gr. y una lata de refresco con una capacidad mínima de 33 cl. o una botella de agua con capacidad mínima de 50 cl.

Art. 44. Asimismo, el adjudicatario deberá incluir en los menús diarios la opción de comida saludable, con alimentos bajos en calorías, evitando los fritos, etc. Se ubicará cartelería específica, indicando los platos que componen el menú saludable de cada día.

Art. 45. El adjudicatario estará obligado a servir al personal de la APESHAG menús especiales, al menos, en la cena de Nochebuena, en el almuerzo de Navidad, en la cena de Fin de Año, en el almuerzo de Año Nuevo, en el almuerzo del día de Reyes y en el almuerzo del día de Andalucía. Por estos menús especiales no se podrá repercutir coste adicional alguno a la APESHAG.

Art. 46. En los desayunos, almuerzos, meriendas y cenas que se dispensen en la cafetería, habrán de vigilarse las prescripciones especiales para usuarios que manifiesten ser celíacos, diabéticos, alérgicos a la lactosa o cualquier otro elemento condicionante de su dieta. Para ello, deberá mantenerse de un stock mínimo de productos que puedan satisfacer sus necesidades y que sean una alternativa a la oferta diaria de restauración, sin que estos usuarios perciban una merma en la calidad del servicio y alimentos que reciben.

Art. 47. Los menús de cafetería tendrán que estar correctamente preparados, condimentados y presentados teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. La Dirección de la APESHAG podrá realizar las inspecciones que considere oportunas sobre la forma de elaboración de los menús, higiene y grado de limpieza existente en materiales y utensilios utilizados.

Art. 48. Asimismo, la Dirección de la APESHAG podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en los menús, teniendo derecho a reclamar modificaciones si a su criterio no se cumplieran los requisitos de cantidad y calidad exigibles, estando el adjudicatario obligado a realizar y asumir dichas modificaciones.

2.3.5. Precios de cafetería.

Art. 49. El adjudicatario estará obligado a tener expuesta y a la vista del público la relación de todos los productos disponibles a la venta y sus respectivos precios. Dicha relación de productos y sus precios deben ser previamente autorizados por la Dirección de la APESHAG. Es decir, la Dirección de la APESHAG tendrá potestad para limitar los precios máximos que se aplicarán en cafetería.

Art. 50. El adjudicatario habrá de mantener precios diferenciados para público y personal.

Art. 51. Para el personal de la APESHAG que desee almorzar en los hospitales objeto del presente pliego sin tener la consideración de personal de guardia, el precio aplicable (que correrá por cuenta de estos trabajadores) no será superior a 4,00 € (IVA incluido). Para el mismo personal que desee llevarse el menú el precio no será superior a 4,50 € (IVA incluido).

Art. 52. Asimismo, el adjudicatario estará obligado a facilitar un pequeño espacio dentro de los comedores reservados para el personal, en el cual, los trabajadores de la APESHAG que lo deseen, podrán comer los alimentos que traigan cuyo origen sea ajeno a las cafeterías-cocinas de los hospitales.

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

Art. 53. Como regla general, queda prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas. En todo caso, la Dirección de la APESHAG, podrá modificar el régimen de venta de aquellas, haciendo menciones especiales para cerveza y vino.

Art. 54. Queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.

Art. 55. Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas, de juego o de azar.

2.3.7. Horarios del servicio de cocina y de cafetería.

Art. 56. Tanto el horario del servicio de cocina y alimentación a pacientes, como el horario del servicio de cafetería-restauración, se fijarán conforme a los criterios que por motivos organizativos o de cualquier otra índole sean establecidos por la Dirección de la APESHAG, que podrá modificarlos en cualquier momento, si lo considera conveniente, previa comunicación al adjudicatario.

2.3.8. Condiciones específicas del servicio de cocina y cafetería.

Art. 57. En el desarrollo del servicio de cocina y cafetería se deberán atender los siguientes aspectos:

- Los sobrantes de comidas (hayan o no salido a la línea de servicio), no podrán aprovecharse en ninguna ingesta posterior, al considerarse que han podido estar expuestos a una contaminación microbiológica inaceptable (falta de protección, tiempo transcurrido desde elaboración, temperaturas inadecuadas de conservación), que debe implicar su desecho. Para su control, se cumplimentará a diario un registro de comidas desechadas.
- Para evitar proliferaciones microbianas, y salvo excepciones expresamente aprobadas por la Dirección de la APESHAG, todos los platos se elaborarán en el mismo día de su consumo. Para el control de este aspecto, cada elaboración quedará registrada junto a los ingredientes empleados en un registro de producción.
- No se podrán utilizar materias primas ni productos que hayan superado su fecha de vida útil (fecha de caducidad o consumo preferente), ni aquellas que presenten un mal estado de conservación, aún estando en fecha.
- Ante la no presencia de un abatidor de temperaturas que asegure una correcta ultracongelación, no se podrá congelar alimentos ni materias primas, en especial el pan empleado en menús basales o dietas especiales.

- En función de la ocupación de pacientes, el horario de la producción de comidas deberá ajustarse al horario de distribución de las mismas. De esta forma, el adjudicatario estará obligado a minimizar el tiempo transcurrido entre la finalización de la elaboración de las comidas y su distribución a los pacientes, con el objetivo de que los alimentos lleguen en las mejores condiciones de calidad. Esta operativa es extensible al servicio de cafetería y a las comidas servidas para usuarios y personal de la APESHAG.

Art. 58. El incumplimiento de cualquiera de las condiciones específicas tendrá la consideración de falta muy grave y podrá ser objeto de rescisión de contrato conforme a lo estipulado en el epígrafe 10 del presente pliego.

2.3.9. Gestión de cocina y cafetería con criterios ecológicos.

Art. 59. El adjudicatario estará obligado a la adopción de criterios ecológicos para la gestión de las cocinas y las cafeterías. A continuación, se exponen algunas acciones concretas a modo de ejemplo y sin carácter de exhaustividad:

a) Alimentos:
- Potenciar el uso de alimentos naturales y de 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.

d) Gestionar con los suministradores la retirada y recuperación de los embalajes.

e) Residuos:
- Disponer de un programa de gestión de residuos con clasificación y separación por tipos de residuos y gestión del sistema de almacenaje y retirada de los hospitales así como sus sistemas de vertido o destrucción.

2.3.10. Calidad.

Art. 60. El adjudicatario correrá con los gastos de los controles bromatológicos, de calidad general y de limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse, a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios objeto del contrato, estos controles se realizarán mensualmente o cuando la Dirección de la APESHAG los solicite.

Art. 61. El adjudicatario realizará cuantas pruebas sean necesarias para la calidad de las mercaderías que utiliza en la prestación de los servicios de alimentación, cocina y cafetería-restauración, para asegurar que éstas responden a las calidades exigidas en el presente pliego.

Art. 62. De los controles mencionados, el adjudicatario deberá proporcionar informes correspondientes según la frecuencia y forma que la Dirección de la APESHAG le requiera.

Art. 63. El adjudicatario conservará congeladas las muestras de la comida servida por los servicios que gestiona en cantidad suficiente, un mínimo de 72 horas.

Art. 64. Las inspecciones que realice la Dirección de la APESHAG se llevarán a cabo ordinariamente con o sin el adjudicatario, intentando siempre producir los menores retrasos e interferencias posibles y no alterar la marcha general del trabajo.

Art. 65. La aprobación o renuncia de las inspecciones por parte de la Dirección de la APESHAG no eximirá al adjudicatario del cumplimiento de las garantías y responsabilidades establecidas en el presente pliego, en el contrato o en cualquiera de los restantes documentos contractuales.

2.3.11. Limpieza y control de plagas.

Art. 66. La limpieza de las cocinas y cafeterías y de los materiales necesarios para llevar a cabo el servicio, serán por cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente de un hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección de la APESHAG y a lo establecido en el presente pliego.

Art. 67. La limpieza de las cocinas y cafeterías ha de incluir un conjunto de actuaciones al final de cada turno: limpieza diaria y la limpieza programada periódicamente, lo que exige la presentación de los correspondientes planes de limpieza que pretenda llevar a cabo la empresa, caso de resultar adjudicataria. Planes de limpieza y desinfección, planes de control de plagas (desinsectación y desratización), etc., habrán de cumplir la legislación vigente que les aplicara.

Art. 68. El adjudicatario habrá de emitir mensualmente certificados de la limpieza de las dependencias en las que se elaboren los alimentos, incluyendo información acerca de la limpieza diaria y la limpieza programada periódicamente.

Art. 69. El adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a las cocinas, cafeterías, almacenes de víveres, cámaras frigoríficas y de congelación, en especial los muelles de carga y descarga que utilice para la recepción de las mercancías.

Art. 70. El adjudicatario contratará los servicios de una empresa especializada de desinsectación, desinfección y desratización, que realice la programación periódica de las intervenciones precisas que sean necesarias, sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales cuando el caso lo requiera por motivo de plagas entre intervenciones programadas. En todo caso seguirán las indicaciones de la legislación vigente. El adjudicatario deberá disponer de los registros de las visitas periódicas e intervenciones para aportarlos en cualquier inspección que realice la Dirección de la APESHAG.

Art. 71. El adjudicatario contratará los servicios de una empresa autorizada en la gestión de residuos tales como aceites vegetales, envases de sustancias peligrosas, etc., para su correcta retirada aportando copia de la documentación que se derive. Asimismo, en materia de residuos, el adjudicatario vendrá obligado al cumplimiento de la legalidad que le sea aplicable, debiendo éste contar con los servicios de gestores autorizados por la Administración competente.

Art. 72. El adjudicatario contratará los servicios de una empresa especializada en la limpieza y desinfección de los conductos y de la campana extractora de humos. Esta limpieza y desinfección se realizará con la frecuencia y periodicidad que establezca la normativa vigente. Si ésta no especifica una periodicidad determinada, se establecerá una limpieza y desinfección anual. El adjudicatario deberá disponer de los certificados de las intervenciones realizadas para aportarlos en cualquier inspección que realice la Dirección de la APESHAG.

Art. 73. El adjudicatario contratará los servicios de una empresa especializada en la limpieza de las arquetas separadoras de grasas. Esta limpieza se realizará con la frecuencia y periodicidad necesaria para asegurar el correcto funcionamiento de las instalaciones, evitando en cualquier caso la aparición de malos olores y el rebosamiento de aguas residuales por el resto de la instalación de saneamiento. El adjudicatario deberá disponer de los registros de las intervenciones realizadas para aportarlos en cualquier inspección que realice la Dirección de la APESHAG.

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

Art. 74. Las instalaciones, equipamiento y mobiliario de las cafeterías y cocinas de los hospitales objeto del presente pliego son propiedad de la APESHAG, por lo que la empresa adjudicataria usará responsablemente dichos elementos haciéndose cargo de los mismos para su uso. El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre las instalaciones, equipamiento y mobiliario, más allá de las responsabilidades que se establecen en este pliego.

Art. 75. El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación, las instalaciones, equipamiento y mobiliario, teniendo responsabilidad plena por toda pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc.

Art. 76. La empresa adjudicataria será totalmente responsable del mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal de las instalaciones en las que se ubican las dependencias de las cocinas y las cafeterías de los centros objeto del presente pliego, así como de todo el equipamiento y mobiliario existente para su funcionamiento ordinario en perfectas condiciones de calidad y servicio exigidas por la APESHAG, corriendo por cuenta del adjudicatario los gastos que estas actividades generen, incluyendo los gastos derivados de revisiones reglamentarias realizadas por instaladores/mantenedores oficiales y Organismos de Control Autorizados.

Art. 77. Si el adjudicatario no realizara los trabajos necesarios de mantenimiento preventivo, correctivo o técnico-legal, según las condiciones estipuladas en el presente pliego, la APESHAG tendrá plena potestad de intervenirlos, previa comunicación al adjudicatario, contratando directamente con terceras empresas los recursos necesarios con el objetivo de cumplir en tiempo y forma con las necesidades de la APESHAG. Los costes de esta intervención serán asumidos íntegramente por el adjudicatario y, una vez finalizados los trabajos, serán retrotraídos de la factura mensual en curso.

Art. 78. El adjudicatario realizará y entregará a la Dirección de la APESHAG, en un plazo no superior a dos meses desde el inicio del contrato, un informe detallado sobre el estado inicial de las instalaciones, equipamiento y mobiliario, señalando las deficiencias observadas si las hubiere, con el objetivo de que el Órgano de Contratación pueda gestionar, en el caso que proceda, la subsanación de dichas deficiencias. Una vez transcurrido este plazo, si el adjudicatario no hubiera reclamado a la APESHAG ninguna deficiencia en las instalaciones, equipamiento y mobiliario, posteriormente no tendrá derecho alguno a reclamar a la APESHAG ninguna deficiencia que detectara.

Art. 79. La empresa adjudicataria dispondrá de dos meses desde el inicio del contrato para revisar/modificar el Plan de Mantenimiento presentado en su oferta para cada centro, conforme a los requerimientos de la Dirección de la APESHAG. El Plan de mantenimiento, por cada uno de los centros objeto del presente pliego, debe incluir un cronograma anual en el que se indiquen las actuaciones a realizar, tanto de mantenimiento preventivo como técnico-legal, en las instalaciones, equipamiento y mobiliario, específicos de los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato y aquellas que sean preceptivas por el sistema de APPCC u otros requisitos legales aplicables. Una vez finalizada esta revisión/modificación y previa validación por la Dirección de la APESHAG, se procederá a implantar el Plan de Mantenimiento resultante.

Art. 80. El mantenimiento correctivo, tanto de instalaciones como de equipamiento y mobiliario, debe ser ejecutado en un plazo no superior a 48 h., excepto para las cámaras frigoríficas y de congelación cuyo plazo no podrá ser superior a 24 h., debiendo el adjudicatario garantizar el suministro de la comida y la prestación del servicio sin que éstos se vean afectados por las averías.

Art. 81. En caso de que, durante la vigencia del contrato, sea necesaria la sustitución o adición de cualquier tipo de instalación, equipamiento o mobiliario, será debidamente justificada por la empresa adjudicataria ante la Dirección de la APESHAG. Aquella asesorará y justificará ante la APESHAG las alternativas posibles, decidiendo ésta acerca de las mismas. Los costes de reposición de las instalaciones, equipamiento y mobiliario serán por cuenta de la empresa adjudicataria, mientras que la propiedad de los mismos será de la APESHAG.

Art. 82. El adjudicatario asumirá el coste del pintado de los locales, tanto de cocinas como de cafeterías, en las partes no alicatadas cada vez que sea necesario para mantener la correcta apariencia e higiene.

Art. 83. Asimismo, el adjudicatario asumirá el coste de la reparación de azulejos y cualquier tipo de solería, cada vez que sea necesario para, de igual manera, mantener la correcta apariencia e higiene.

Art. 84. Será por cuenta del adjudicatario la reposición de mobiliario y/o material inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento. Será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reposición, mientras que la propiedad de los mismos será de la APESHAG.

Art. 85. A la finalización del contrato o de sus prórrogas si las hubiere, el adjudicatario tendrá obligación de devolver a la APESHAG las instalaciones, equipamiento y mobiliario en perfecto estado de funcionamiento.

Art. 86. La adquisición inicial y reposición de todo el menaje, desechable y no desechable (cubiertos, porcelana, tazas, vasos, platos, servilletas, utensilios de comida, etc.), bandejas isotérmicas, bandejas de desayunos/meriendas, etc., correrá a cargo de la empresa adjudicataria. El menaje deberá ser adaptable a las bandejas isotérmicas. El material adquirido deberá ser aprobado previamente por la Dirección de la APESHAG y deben estar disponibles desde el primer día del inicio de la prestación del servicio.

Art. 87. El adjudicatario deberá retirar de la circulación de forma inmediata cualquier plato, vaso, cubierto y, en general, cualquier otro elemento del menaje que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido por la APESHAG. En estos casos se procederá automáticamente a su reposición por cuenta del adjudicatario.

Art. 88. Los productos a emplear por el adjudicatario para cumplir con los criterios de calidad exigidos (material de limpieza, material de higiene de su personal, material de higiene para la distribución de comidas e impresos de control) serán exclusivamente a su cargo. La calidad de los productos empleados será supervisada por la Dirección de la APESHAG, debiendo ser en todo caso de primer orden, no permitiéndose el uso de productos de baja calidad.

Art. 89. Todas las modificaciones realizadas en instalaciones, equipamiento, mobiliario, materiales, menaje, etc., habrán de ser comunicadas por la empresa adjudicataria a la Dirección de la APESHAG y deberán contar con la aprobación de ésta previamente a su realización.

Art. 90. Como Anexo I al presente pliego se incluye el inventario de equipamiento y mobiliario propiedad de la APESHAG para la prestación del servicio de cocina y cafetería en los Hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato.

2.3.13. Informe mensual de actividad de servicio.

Art. 91. Con carácter mensual y, en todo caso, dentro de los primeros cinco días de cada mes, la empresa adjudicataria realizará un informe mensual de las actividades realizadas en los que deberán de reflejar como mínimo:

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

2.3.14. Continuidad del servicio.

Art. 92. Dado que el servicio de alimentación habrá de atender al personal de atención continuada, el adjudicatario deberá disponer de un plan de contingencias que garantice el funcionamiento de dicho servicio, previendo la cobertura al mencionado personal en caso de que se produjeran averías en las instalaciones, cortes de suministro eléctrico, agua y/o gas, huelgas, o cualquier otro tipo de imprevistos, así como el servicio fuera del horario general establecido.

Art. 93. En este sentido, en caso de ser necesario, el adjudicatario estará obligado a recurrir a instalaciones alternativas, de forma que pueda atender el servicio sin que merme su calidad y condiciones que establece el presente pliego. Así, en caso de que acontezca cualquier adversidad que requiera la prestación del servicio total o parcialmente desde instalaciones alternativas, ni la APESHAG ni sus usuarios habrán de percibir cambios en el mismo.

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

Art. 94. El adjudicatario estará obligado a abonar a la APESHAG los importes correspondientes a los consumos de agua, agua caliente sanitaria, energía eléctrica y gas, que aquél realice en la prestación de su servicio. Para ello mantendrá a su costa los correspondientes contadores, a los que tendrá acceso para lectura y comprobación la APESHAG.

Art. 95. En el caso de los hospitales de Puente Genil y Valle del Guadiato, el gas no será suministrado por la APESHAG, sino que el adjudicatario habrá de hacerse cargo directamente de su suministro. Por tanto, en este caso específico, no procederá el abono a la APESHAG del importe de gas.

Art. 96. La APESHAG fijará los precios de los mencionados suministros, de los que emitirá facturación correspondiente.

Art. 97. La APESHAG dotará de línea interna y terminal telefónico para uso exclusivo de comunicación interna entre cocina y cafetería, pero no dotará de línea telefónica exterior, pues ésta correrá por cuenta exclusiva del adjudicatario. El cableado de todas las líneas desde cafetería hasta el rack de comunicaciones más próximo correrá a cargo del adjudicatario. Cualquier sistema de ADSL, RDSI o cualquier otro sistema de telecomunicación que necesite el adjudicatario para su gestión será por cuenta exclusiva suya.

2.3.16. Recursos Humanos.

Art. 98. El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que se requiera transitoriamente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.).

Art. 99. La dotación de recursos humanos y dedicación en jornada de trabajo que contrate el adjudicatario deberá ser la adecuada para mantener un óptimo nivel de calidad en el servicio objeto de contratación. Así mismo, el adjudicatario deberá prever los recursos humanos necesarios para mantener un óptimo nivel de calidad en el servicio también durante los periodos de vacaciones, bajas, etc.

Art. 100. La plantilla en cada centro habrá de contar necesariamente con un interlocutor con la Dirección de la APESHAG.

Art. 101. El Hospital de Montilla deberá disponer de un servicio de dietética y nutrición de presencia física.

Art. 102. Si bien no es necesario disponer de un servicio de dietética y nutrición de presencia física en los hospitales de Puente Genil y Valle del Guadiato, el adjudicatario estará obligado a poner un servicio de dietética y nutrición a disposición de estos dos centros, con atención y respuesta inmediata a cualquier asunto que pudiera surgir relacionado con éste.

Art. 103. El personal del adjudicatario que preste sus servicios en los hospitales objeto del presente pliego, estará exclusivamente dedicado al servicio de cocina y cafetería de dichos centros, no pudiendo desempeñar las mismas funciones u otras, en otros departamentos de la empresa adjudicataria, dentro del horario de trabajo de los hospitales de la APESHAG.

2.3.16.1. Uniformidad, higiene y comportamiento del personal.

Art. 104. La empresa adjudicataria exigirá, en atención a la dignidad y seriedad de los hospitales, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc., del personal a su servicio.

Art. 105. Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el servicio, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Art. 106. Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, el adjudicatario proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

Art. 107. Todo personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

Art. 108. Asimismo el personal de la empresa adjudicataria deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección de la APESHAG (amén de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato), siendo por cuenta del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

Art. 109. La uniformidad del personal del adjudicatario, en especial la del personal que preste en relación con los clientes, deberá ser aprobada por la Dirección de la APESHAG con anterioridad a la implantación del servicio.

3. Permisos autorizaciones y licencias.

Art. 110. El adjudicatario deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija, y que no sean inexcusablemente responsabilidad de la APESHAG.

Art. 111. Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar a la APESHAG por todos los daños y perjuicios que para la misma puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Art. 112. Si dentro de las prestaciones del adjudicatario, derivadas del contrato, se incluyen instalaciones especiales que reglamentariamente requieran determinadas exigencias técnicas o calificaciones oficiales, el adjudicatario, además de cumplir con las prescripciones técnicas impuestas oficialmente, obtendrá para la APESHAG aquellas certificaciones o controles que las disposiciones legales vigentes exijan para tales instalaciones.

Art. 113. Todos los gastos tanto administrativos (permisos, licencias, etc.) como técnicos que sean necesarios para el funcionamiento de las instalaciones y el equipamiento o para el servicio objeto de contratación correrán por cuenta del adjudicatario.

Art. 114. Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que el adjudicatario pueda tener será imputable únicamente al mismo.

Art. 115. En este sentido el adjudicatario deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

Art. 116. Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para la APESHAG del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores será exigible al contratista en los términos establecidos en la Ley de Contratos del Sector Público.

4. Obligaciones generales del adjudicatario

4.1. Dirección, gestión y control del servicio

Art. 117. El adjudicatario deberá aportar a la APESHAG al inicio del contrato el organigrama y líneas de funcionamiento interno para la gestión del servicio. Deberá reflejarse la responsabilidad de los cargos directivos o ejecutivos que proponga, con las funciones de los mismos y las líneas de comunicación y coordinación que se instaurarán con la APESHAG. En este sentido y, como mínimo, se contará con un interlocutor responsable técnico final del servicio.

Art. 118. Cualquier cambio en la estructura propuesta deberá ser comunicado a la APESHAG, debiendo estar la información permanentemente actualizada.

Art. 119. El adjudicatario emitirá todos los informes que la APESHAG solicite y con la periodicidad que requiera para el perfecto conocimiento del funcionamiento del servicio.

Art. 120. El adjudicatario utilizará las técnicas de trabajo, herramientas de gestión y materiales más actualizados e innovadores para la prestación del servicio, de forma que se asegure la optimización de los resultados, debiendo mantenerse actualizados durante la vigencia del contrato.

Art. 121. El adjudicatario deberá proporcionar a la APESHAG en tiempo y forma toda la información relativa a cualquier acontecimiento detectado que pueda afectar a la actividad sanitaria, estableciendo los cauces para su adecuada difusión entre los empleados de la APESHAG en la forma en la que esta indique, asegurando que se adoptan las medidas de corrección oportunas, en su caso, a cargo del adjudicatario.

Art. 122. Si la APESHAG recibe cualquier queja o reclamación como consecuencia del desarrollo del servicio, el adjudicatario estará obligado a responder formalmente ante la APESHAG e informará por escrito, mediante documento firmado por el gestor responsable del contrato de la adjudicataria, de las medidas de mejora que requiera cada situación para su correcta solución en un plazo de tiempo no superior a 72 horas. La APESHAG podrá requerir del adjudicatario toda la información que estime necesaria para dar respuesta a dicha queja o reclamación. En caso de que este no procediera a la entrega de la información requerida en tiempo y forma, la APESHAG podrá levantar una no conformidad.

Art. 123. El adjudicatario aportará el material auxiliar necesario para el desempeño de la actividad, tal como material de oficina y equipamiento asociado (fax, etc.). Salvo autorización expresa de la APESHAG, el adjudicatario o su personal no podrán hacer uso de medios materiales que sean propiedad de aquella, tales como fotocopiadoras, faxes, impresoras, escáneres, etc., así como cualquier otro material de oficina o similar propiedad de la APESHAG.

4.2. Gestión de personal

Art. 124. El adjudicatario deberá contar, desde el primer momento de vigencia del contrato, con el personal necesario para cumplir las obligaciones establecidas en este pliego.

Art. 125. El adjudicatario habrá de responsabilizarse de que el personal a su cargo, tanto fijo como eventual, reúna los requisitos necesarios para el desempeño de su actividad, tanto en cualificación y perfil profesional como aquellos requisitos legales que sean exigibles para el desempeño del puesto de trabajo (carnés, licencias, etc.). En este sentido, la APESHAG podrá realizar cuantas comprobaciones considere oportunas. El personal eventual deberá recibir una formación previa antes de su incorporación a los centros de la APESHAG.

Art. 126. La formación del personal en materia de seguridad alimentaria será realizada de forma continua y por cuenta del adjudicatario, siempre según lo establecido en el Plan General de Formación de Manipuladores de Alimentos de las Cafeterías y siguiendo lo establecido en la legislación vigente por la que se regulen los Planes de Formación de los Manipuladores de Alimentos y Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades que impartan formación en materia de manipulación de alimentos.

Art. 127. El adjudicatario deberá presentar a la Dirección de la APESHAG, en los tres primeros meses de prestación del servicio, un análisis de la formación que tiene el personal de cocina-cafetería y en función del resultado, un plan de formación específico que conlleve una mejora en la calidad del servicio. Este plan de formación debe detallar el contenido de los cursos, calendario previsto, duración, materias, destinatarios, metodología, objetivos, etc.

Art. 128. Además, el adjudicatario deberá proporcionar una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y trabajos que tiene encomendados, de forma que contemple:

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

5. Relaciones entre la APESHAG y el adjudicatario

5.1. Responsable del contrato de la APESHAG

Art. 129. Sin perjuicio de que el Órgano de Contratación designe un responsable del contrato que actuará como interlocutor con el responsable técnico designado por el adjudicatario, la APESHAG contará con interlocutores para cada centro o grupos de centros objeto de este contrato, a efectos de supervisión y responsabilidad de la ejecución del servicio.

Art. 130. Las facultades del responsable de contrato ante el adjudicatario y el resto de interlocutores en quien delegue serán:

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

Art. 131. Si el adjudicatario tuviera en un momento dado dudas razonables en cuanto a los poderes del representante designado en relación con cualquier tema o considerara que el cumplimiento de las instrucciones dadas por este en algún asunto particular pudiera causar daños o pérdidas al hospital correspondiente, consultará inmediatamente con él y esperará confirmación o sus instrucciones al respecto.

5.2. Responsable técnico del adjudicatario

Art. 132. Sin perjuicio de los técnicos y demás personal de estructura que el adjudicatario considere necesario, así como de los encargados que se requiera en cada centro para el servicio, el adjudicatario designará un responsable técnico de contrato que será su representante frente a la APESHAG y en los hospitales durante la ejecución del contrato. El responsable técnico dispondrá de toda la operatividad del contrato ante la APESHAG y será su interlocutor para el desarrollo diario de las tareas incluidas en el alcance del contrato, canalizando en esta única persona las necesidades de aquella para aportar la mejor solución a las mismas, sin derivar la interlocución a otros responsables para eludir dar respuesta a las necesidades de la APESHAG. Asimismo, el responsable técnico formará parte de la estructura de recursos humanos del adjudicatario, debiendo velar este por que dicho responsable no adquiera derechos de subrogación.

Art. 133. Las atribuciones que el adjudicatario debe dar al responsable técnico serán las suficientes para dar respuesta a las necesidades del contrato con la autonomía y capacidad resolutiva suficientes dentro de los límites propios de sus funciones, tanto en el aspecto técnico como en el económico y administrativo.

Art. 134. El responsable técnico designado por el adjudicatario no ejecutará trabajos directamente, sino que se encargará de la gestión y de la interlocución con la APESHAG. Si bien no se exige su presencia física constante en cada uno de los hospitales de la APESHAG, deberá estar localizado y disponible en horario acorde a las necesidades del servicio. Los medios de localización correrán por cuenta del adjudicatario.

Art. 135. En los casos que el responsable técnico no esté localizable, ya sea por vacaciones, baja médica, etc., el adjudicatario deberá asignar las funciones de representante a otra persona que haga de interlocutor ante cualquier eventualidad, lo cual se comunicará a la APESHAG con la mayor antelación posible y nunca con menos de 72 horas de antelación.

Art. 136. Sin perjuicio de otras que pudieran encomendársele o las que, por sus atribuciones, sea su obligación desempeñar, una de las funciones más importantes del responsable técnico designado por el adjudicatario es la de realizar un seguimiento constante y exhaustivo del servicio que el adjudicatario presta en cada hospital, vigilando por su perfecto cumplimiento según lo establecido en los pliegos y niveles de calidad exigidos, supervisando las labores del personal a su cargo y anticipándose incluso al seguimiento que la propia APESHAG pueda realizar.

5.3. Disciplina interna en el lugar de trabajo

Art. 137. La APESHAG se reserva el derecho trasladar a la empresa adjudicataria no conformidades del servicio relativas a aspectos tales como no que el personal no reúna la preparación técnica necesaria, aptitudes y actitudes requeridas para la función que se le haya encomendado, así como aspectos de aquellas personas bajo la dependencia del adjudicatario que no observasen escrupulosamente las prescripciones o normas disciplinarias y reglamentos vigentes, o que comprometan o perturben la buena marcha o calidad de los trabajos o el cumplimiento de los programas, protocolos y procedimientos, sin que el adjudicatario pueda alegar tales circunstancias o hechos como justificación de posibles incumplimientos, retrasos o defectos en el programa establecido para el servicio por cada centro hospitalario, ni reclamar cantidad o indemnización alguna por cualquiera de estos conceptos.

La empresa adjudicataria deberá responder a la no conformidad referida anteriormente en un plazo máximo de tres (3) días hábiles tras el recibo de la notificación que aquella le dirija.

Art. 138. La APESHAG declina de forma expresa toda responsabilidad, en el caso que se produzcan sustracciones, altercados o abusos de cualquier género entre el personal, en este caso notificará la no conformidad y exigirá al adjudicatario que se adopten las medidas que se estimen oportunas.

Art. 139. El adjudicatario planificará y desarrollará su trabajo utilizando la jornada laboral y las directrices de la APESHAG para el servicio objeto del contrato en cada hospital. A lo largo del desarrollo del contrato, la APESHAG podrá establecer cuantas normas internas de organización estime convenientes para la buena marcha del trabajo. Dichas normas serán de obligado cumplimiento para el personal del adjudicatario, desde que haya sido informado de las mismas.

Art. 140. Cualquier visita a cualquiera de los hospitales de la APESHAG debe ser conocida y autorizada por esta. Se exceptúan de esta norma aquellas visitas que el adjudicatario reciba en sus oficinas en relación con su actividad; si bien, será de total responsabilidad del adjudicatario lo derivado de la actuación de las mismas.

6. Seguridad e higiene (prevención de riesgos laborales)

Art. 141. El adjudicatario y todas las empresas que, por cuenta de este, realicen trabajos en cualquiera de los hospitales de la APESHAG deberán cumplir con cuantas disposiciones nacionales, autonómicas y locales legales y administrativas que estén en vigor durante la ejecución de los trabajos relativos a seguridad e higiene en el trabajo (Ley de Prevención de Riesgos Laborales).

Art. 142. El adjudicatario exonerará a la APESHAG de toda responsabilidad respecto a cualquier accidente laboral que pueda sufrir su personal o el de sus subcontratistas y suministradores, o de cualquier empresa a la que, periódica o accidentalmente, el adjudicatario haga intervenir en el desarrollo y ejecución del trabajo.

Art. 143. El cumplimiento de las normas de seguridad y de las recomendaciones dadas por la APESHAG y la aplicación de los estudios de seguridad que estos puedan establecer serán responsabilidad del adjudicatario.

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

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

Art. 144. En el caso concreto de la protección contra incendios, el adjudicatario deberá atenerse a las disposiciones vigentes para la prevención y control de incendios y a las que se dicten por la APESHAG, adoptando las medidas necesarias para evitar que cualquier mala práctica pueda provocar siniestros, de los que será responsable, así como de cuantos daños y perjuicios se produzcan por tal motivo.

Art. 145. Sin que ello signifique disminución de la responsabilidad del adjudicatario, la APESHAG podrá inspeccionar en todo momento los trabajos y comprobar el cumplimiento y adecuación de las medidas de seguridad.

En el ejercicio de este derecho, la APESHAG estará facultada para requerir al adjudicatario la adopción de determinadas medidas, dentro de los límites reglamentarios o de razonable previsión, que garanticen un nivel adecuado de seguridad según el tipo de trabajo o de riesgo. Si el adjudicatario no adoptase tales medidas, la APESHAG podrá ordenar la suspensión de los trabajos hasta la adopción de las medidas de seguridad que considere adecuadas cuando, a su juicio, ocurran riesgos tales que aconsejen dicha suspensión. El adjudicatario no tendrá derecho a ninguna extinción en el plazo de ejecución, si lo hubiera, como consecuencia de esta suspensión.

Art. 146. Cualquier accidente ocurrido como consecuencia de omisiones o deficiencias en las medidas de seguridad que produzcan mermas en la calidad de los trabajos o, si es el caso, un retraso en el cumplimiento de los plazos de ejecución, no justificará las consecuencias mencionadas, incurriendo el adjudicatario en las penalidades establecidas por ello.

Art. 147. Las repercusiones económicas que se derivan del cumplimiento de todo lo expresado anteriormente estarán incluidas en los precios del contrato y en ningún caso supondrá un costo extra para la APESHAG.

7. Obligaciones laborales del adjudicatario

Art. 148. El adjudicatario se compromete al cumplimiento de todas las obligaciones laborales vigentes, relativas a la contratación y empleo de su personal, Asimismo, cumplirá con toda la normativa vigente relativa a Seguridad Social y seguridad e higiene (Ley de Prevención de Riesgos Laborales). La APESHAG podrá exigirle la presentación de los comprobantes que acrediten el cumplimiento de estas obligaciones. En concreto, para la aprobación de la facturación correspondiente por parte de la APESHAG, será imprescindible certificar por el adjudicatario el estar al corriente de los pagos de la Seguridad Social de los trabajadores afectos al servicio objeto del contrato. En este sentido, mensualmente y en los diez días primeros de cada mes, se presentará a la Dirección de la APESHAG copia de los TC1 y TC2 liquidados e ingresados (dentro de su término legal) pertenecientes al período establecido. La Dirección de la APESHAG podrá realizar cuantos controles considere oportunos con el objeto de comprobar que las personas que se encuentren trabajando corresponden a los registrados en los mencionados impresos.

Art. 149. El personal dependiente del adjudicatario que trabaje en los hospitales deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del adjudicatario, antes de su ingreso en los centros y, al menos, una vez al año. Los resultados de dichos exámenes, en el sentido de si el trabajador es apto o no para el trabajo, serán puestos necesariamente en conocimiento del centro correspondiente, a través de los interlocutores que designe la APESHAG. Asimismo las vacunaciones del personal al servicio del adjudicatario, serán a cargo de este. Si en los exámenes realizados se descubriera la presencia de algún proceso patológico transmisible o la aparición de alguna susceptibilidad muy acusada a agentes morbígenos que condicionaran la presencia en el centro de la persona afectada, esta deberá ser sustituida por el adjudicatario.

Art. 150. Tanto el personal permanente como el eventual deberán acreditar su relación laboral con la empresa adjudicataria antes de comenzar a prestar sus servicios en cada centro. La APESHAG supervisará en todo momento dicha relación laboral, vigilando por el estricto cumplimiento de los convenios colectivos de aplicación en los centros objeto del contrato y durante la duración del mismo, así como los niveles retributivos, tanto en salarios base como en complementos y pluses. Cualquier acuerdo entre la empresa adjudicataria y los trabajadores de la misma que suponga aumentos retributivos por encima de los estipulados en convenios colectivos, o cualquier otro acuerdo que incremente los derechos adquiridos por los trabajadores sobre los que por convenio les correspondan, deberán ser previamente comunicados a la APESHAG y no hacerse efectivos sin estar autorizados por esta.

Art. 151. El personal contratado por la adjudicataria no tendrá, ni adquirirá, derecho alguno respecto de los hospitales en que se presta el servicio (sean de índole laboral o de otro tipo), toda vez que depende única y exclusivamente de la empresa adjudicataria, quien de acuerdo con su condición de patrono podrá ejercer sus derechos y deberá **cumplir sus obligaciones con arreglo a la legislación laboral y social vigente en cada momento**, sin que en ningún caso se establezca vínculo alguno entre dicho personal y los hospitales, aún cuando las medidas que pueda adoptar el adjudicatario, incluido el despido, sean consecuencia directa o indirecta de las facultades de inspección y control que se reserva cada centro.

Art. 152. La APESHAG no reconocerá ningún trabajo fuera de las condiciones estipuladas en el contrato a suscribir entre esta y el adjudicatario, si no se cuenta con el conforme previo de la dirección del hospital afectado o persona en quien delegue.

Art. 153. El adjudicatario comparecerá ante las mutuas de accidentes de trabajo y enfermedad profesional, entidades gestoras de la seguridad social y jurisdicción de lo social.

Art. 154. En caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la APESHAG con una antelación mínima de siete días naturales, a la vez de comprometerse el adjudicatario a cubrir los servicios mínimos conforme fija la legislación vigente para estos casos.

Art. 155. La APESHAG declina expresamente y de forma general, la responsabilidad que pueda derivarse del incumplimiento de las indicadas obligaciones, pudiéndose resarcir de los perjuicios que pudiera derivarse de su responsabilidad directa o subsidiaria, en la actividad llevada a cabo por el adjudicatario en la ejecución del trabajo, mediante retenciones oportunas del importe de los pagos que se expidan al adjudicatario y/o con cargo al aval de cumplimiento.

Art. 156. Cualquier sustitución que pretenda realizar la empresa en los últimos seis meses de vigencia del contrato deberá ser comunicada previamente a la Dirección de la APESHAG, indicando las causas que lo motivan, para su conocimiento y autorización.

8. Obligaciones medioambientales del adjudicatario

Art. 157. El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando a la APESHAG de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Art. 158. 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.

Art. 159. El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

Art. 160. En concreto, se deberán tomar las medidas adecuadas para asegurar el cumplimiento de la legislación en materia de emisiones a la atmósfera, vertidos a la red de saneamiento y ruidos, teniéndose estos también en cuenta a la hora del uso de maquinaria y residuos de la construcción.

Art. 161. En casos especiales, la APESHAG podrá recabar del adjudicatario demostración de la formación o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo.

Art. 162. Sin ánimo de exhaustividad, a continuación se relacionan algunas de las prácticas a las que el adjudicatario se compromete para la consecución de una buena gestión medioambiental:

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

Art. 163. El adjudicatario asumirá el coste de realizar las analíticas de vertidos de cocina-cafetería a la red de saneamiento, con la frecuencia y parámetros establecidos en las ordenanzas municipales de Montilla, Puente Genil y Peñarroya-Pueblonuevo.

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

Art. 164. El adjudicatario se compromete a suministrar información inmediata a la APESHAG y al centro correspondiente sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso del trabajo que se le confía. La APESHAG podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.

Art. 165. Ante un incumplimiento de estas condiciones medioambientales, la APESHAG podrá repercutir al adjudicatario el coste económico directo o indirecto que suponga dicho incumplimiento.

Art. 166. En el caso de los productos destinados a su utilización en las instalaciones de la APESHAG, el adjudicatario deberá tender, siempre que sea posible, a los siguientes criterios medioambientales:

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

8.1. Compromiso de ahorro energético

Art. 167. El adjudicatario se comprometerá de forma activa a velar por el ahorro energético en consonancia con la política de gestión energética de la APESHAG dentro de sus hospitales; para ello la empresa adjudicataria establecerá, en los trabajadores a su cargo en los hospitales de la APESHAG y en aquellos que trabajen en ellos de manera indirecta, una cultura para la gestión correcta de la energía e implantación de materiales energéticamente eficientes. Para ello la empresa adjudicataria:

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

Art. 168. El adjudicatario habrá, a través de su personal, de desempeñar el servicio mediante los trabajos o medidas encaminadas a buscar la buena y correcta gestión energética de las instalaciones de los edificios, conforme a lo anteriormente expuesto.

9. Proactividad y gestión esperada del adjudicatario

Art. 169. La APESHAG delega en el adjudicatario una parte de la gestión y ejecución integral del servicio objeto del contrato, por lo que se espera de aquel profesionalidad, proactividad y responsabilidad.

Art. 170. Entendiendo la proactividad como aquella actitud en la que el adjudicatario y su personal asume el pleno control de su conducta de modo activo, aquel deberá adoptar dicha actitud e ir por delante incluso de la propia APESHAG en la búsqueda y propuesta constante de acciones creativas y audaces para generar mejoras, en tanto que se le atribuye el papel de experto conocedor del servicio que presta y, por ende, la plena responsabilidad de los resultados.

Art. 171. Asimismo, la APESHAG atribuye al adjudicatario la plena responsabilidad de hacer que las cosas sucedan; esto es, hacer que el servicio funcione y cumpla con todo lo especificado en los pliegos. Para ello, está obligado a analizar en cada momento las oportunidades de mejora en el servicio prestado, analizar las posibles alternativas para ello, proponerlas a la APESHAG y consensuar entre ambas partes la decisión y la forma de llevarla a cabo.

10. No conformidades y penalizaciones

Art. 172. Sin perjuicio de las particularidades que se describen en los apartados de este pliego correspondientes al desarrollo del servicio, como norma general, la APESHAG podrá levantar una no conformidad por cualquiera de las siguientes causas:

- El retraso injustificado en los horarios de servir las comidas.
- El cambio injustificado del menú preestablecido u oferta de materia prima.
- La falta de limpieza según los criterios establecidos en este pliego.
  La inspección visual del estado de limpieza se llevará a cabo periódicamente, observando las áreas en las cuales se haya acabado de realizar las tareas de limpieza previstas. Dichas inspecciones se extenderán al conjunto de elementos y utensilios, valorando su estado de limpieza con respecto a un estándar óptimo de limpieza en el cual no se notaría diferencia si se volviese a limpiar conforme a las especificaciones de este pliego.
- El almacenamiento en cámaras para su reutilización de productos elaborados que por los procesos de calentamiento y enfriamiento a los que han sido sometidos no aconsejan su uso.
- Los alimentos susceptibles de ser conservados en cámaras frigoríficas, fuera de su ámbito.
- La carencia reiterada del cumplimiento de las cantidades y calidades estipuladas en el Manual de Dietas y en el Manual de Menús.
- El trato desconsiderado del personal del adjudicatario hacia los clientes.
- La no utilización de gorro, mascarilla, etc., por parte del personal del adjudicatario, así como la falta de higiene del mencionado personal.
- Retrasos en el cumplimiento de plazos establecidos en los pliegos para los trabajos que se establece que es necesario realizar y que, a juicio de la APESHAG, puedan ocasionar perjuicio de cualquier índole a los centros en los que se desarrolla el servicio.
- Trabajos no realizados según las exigencias de calidad expresadas en este pliego.
- Comportamientos inadecuados del personal del adjudicatario o del personal que realice trabajos en los hospitales a requerimiento de aquel, tales como servicios técnicos, empresas especializadas, etc.
- Incumplimiento de cualquiera de los requerimientos del presente pliego o del de cláusulas administrativas, ya sean explícitos o implícitos en ellos.
- Incumplimientos legales por el adjudicatario o provocados por este a la APESHAG o a cualquiera de sus hospitales.
- Cualquier acontecimiento ocasionado directa o indirectamente por el adjudicatario que provoque perjuicio a cualquiera de sus hospitales y que sea fruto de negligencia, dejación de sus obligaciones, imprudencia o temeridad del mismo, falta de profesionalidad o seriedad, etc.

Art. 173. El levantamiento por parte de la APESHAG de no conformidades no eximirá al adjudicatario de su obligación de finalizar el trabajo o de cualquier otra de sus obligaciones y responsabilidades según el contrato, y en ningún caso constituirá una renuncia por parte de la APESHAG a sus otros derechos, incluyendo su derecho de resolver el contrato y la exigencia de daños y perjuicios.

Art. 174. Cualquier no conformidad que levante la APESHAG será debidamente comunicada a la empresa adjudicataria, en tiempo y forma. Dicha comunicación podrá ser en papel o por correo electrónico.

Art. 175. La APESHAG evaluará la gravedad de las no conformidades en función de los hechos que las originan y las consecuencias que potencialmente puedan originar, independientemente de las consecuencias reales de los hechos causantes. Según esto, a criterio de la APESHAG (que primará sobre el del adjudicatario en caso de controversia), las no conformidades se considerarán leves, medias o graves, teniendo en cuenta que cualquier causa, según se expresa en el Art. 172, se valorará orientativamente según el siguiente criterio:

- Se consideraría una no conformidad leve si, al estudiar sus efectos potenciales, a criterio de la APESHAG se ha descartado que puedan afectar en cualquier medida a la actividad de los hospitales (tanto la sanitaria, como de sus áreas de soporte o de otras empresas externas contratadas por la APESHAG) ni conlleva un incumplimiento legal por el adjudicatario o por la APESHAG.

- Se consideraría una no conformidad media si, al estudiar sus efectos potenciales, a criterio de la APESHAG se considera que estos pudieran afectar a la actividad de los hospitales sin llegar a paralizarla o ralentizarla (tanto la sanitaria, como de sus áreas de soporte o de otras empresas externas contratadas por la APESHAG), aun cuando estos efectos no se hubieran producido finalmente, pero no conlleva un incumplimiento legal por el adjudicatario o por la APESHAG.

- Se consideraría una no conformidad grave si, al estudiar sus efectos potenciales, a criterio de la APESHAG se considera que estos pudieran afectar a la actividad de los hospitales paralizándola o ralentizándola (tanto la sanitaria, como de sus áreas de soporte o de otras empresas externas contratadas por la APESHAG), aun cuando estos efectos no se hubieran producido finalmente. También se considerará de carácter grave si como consecuencia de la no conformidad pudiera haberse producido un incumplimiento legal por el adjudicatario o por la APESHAG.

- Cualquier falta de diligencia o dejadez por parte del adjudicatario en la adopción activa de medidas para solucionar una no conformidad detectada se considerará como otra no conformidad de la misma gravedad que la inicial.

Art. 176. A efectos acumulativos, se consideran las siguientes equivalencias:

- Dos no conformidades leves equivalen a una media.
- Dos no conformidades medias (o cuatro leves) equivalen a una grave.

Es decir:

- 2 leves = 1 media
- 4 leves = 2 medias = 1 grave
- 2 (o 3) leves + 1 media = 1 grave

Art. 177. La suma de tres no conformidades graves (o sus equivalencias según el Art. 176) a lo largo de la vigencia del contrato podrá considerarse motivo suficiente de resolución del contrato si la APESHAG así lo considerase. Si a partir de la tercera no conformidad grave, la APESHAG no considera la resolución del contrato, bastará una grave más para justificar la resolución del mismo y así sucesivamente a partir de la cuarta.

Art. 178. La APESHAG podrá aplicar penalizaciones económicas (sin perjuicio de lo establecido en el pliego de Cláusulas Administrativas Particulares) según las no conformidades que se produzcan. Según esto, el levantamiento de una no conformidad por la APESHAG podrá llevar un descuento en la facturación del mes en que ocurre que será del 1% de la base imponible si la no conformidad es leve, del 3% de la base imponible si es media y del 5% de la base imponible si es grave, teniendo en cuenta las equivalencias acumulativas expresadas en el Art. 176. Estos descuentos mensuales se aplicarán mientras los hechos causantes de las no conformidades persistan en el tiempo.

Art. 179. Además de las no conformidades que pudieran abrirse, el adjudicatario quedará obligado a indemnizar a la APESHAG, como responsable directo de los daños que el personal a su servicio ocasione por dolo o negligencia, previa valoración de los mismos por el personal técnico de la institución. La indemnización consistirá en reposición del daño ocasionado o descuento en la facturación.

Art. 180. Con la periodicidad que establezca la APESHAG, esta realizará controles de calidad del servicio y del nivel de cumplimiento del contrato (SLAs) que arrojarán informes mensuales con ratios cuantitativos de la evaluación realizada. La empresa adjudicataria será puntualmente informada de los resultados de estos informes. Dicho resultado se expresará en un porcentaje del nivel de acuerdo de servicio, que será indicador del porcentaje de nivel de servicio que el adjudicatario está cumpliendo, considerando el 100% lo marcado en los pliegos.

Si dichos resultados quedan por debajo del 90%, al menos durante dos meses consecutivos, la APESHAG podrá aplicar una penalización de 500 € (IVA excluido) en la facturación mensual por cada punto porcentual que quede por debajo del 90% en el último mes analizado.

Art. 181. Lo expresado en el presente epígrafe no excluye ni sustituye a que cualquier actuación de obligado cumplimiento por el adjudicatario y que no sea llevada a cabo, será objeto de cuantificación económica por parte de la APESHAG. Una vez valorada económicamente la no actuación por parte del adjudicatario se procederá a descontarla íntegramente de la siguiente factura que emita la empresa adjudicataria. Si existiera discrepancia en la valoración económica realizada, prevalecerá en todo momento el criterio establecido por la APESHAG.

ANEXO I. Relación de equipamiento y mobiliario propiedad de la APESHAG para la prestación del servicio de cocina y cafetería en los centros de la provincia de Córdoba.

Sin ánimo de exhaustividad, se expone a continuación una relación meramente orientativa, siendo recomendable que las empresas ofertantes visiten los centros.

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

CAFETERÍA HOSPITAL DE MONTILLA (Continuación)		
Uds.	**Equipamiento**	**Ubicación**
1	Deslizador bandejas	Autoservicio
1	Barandilla separación	Autoservicio
2	Lámpara atrapa insectos	Salón
29	Mesa CORFU 420 120x80	Salón
116	Silla BERLIN MOD. 160	Salón
6	Taburete	Salón
7	Mampara separación comedor	Salón
1	Mesa trabajo	Oficina
1	Silla giratoria con brazos y ruedas	Oficina
2	Estantería de madera	Oficina
COCINA HOSPITAL DE MONTILLA		
Uds.	**Equipamiento**	**Ubicación**
1	Cámara temperatura negativa	Cámaras
1	Antecámara temperatura positiva	Cámaras
2	Cámara temperatura positiva	Cámaras
4	Equipo frigorífico	Cámaras
1	Alarma seguridad cámara congelación	Cámaras
1	Hacha seguridad cámara congelación	Cámaras
2	Estantería cámara temperatura negativa	Cámaras
1	Estantería antecámara temperatura positiva	Cámaras
4	Estantería cámara temperatura positiva	Cámaras
2	Estantería almacén limpieza	Almacén cocina
2	Palet alimentario	Almacén cocina
1	Peladora patatas Inox. M-15 III	Preparación
3	Estantería almacén alimentario	Almacén cocina
1	Báscula sobresuelo con visor capacidad 300 Kg.	Recepción cocina
1	Monoblock preparación vegetales c/mesa fría	Preparación
1	Monoblock preparación pescados	Preparación
1	Monoblock preparación carnes	Preparación
4	Estante acopio	Preparación
1	Cortadora fiambres EUROC 300SL	Preparación
1	Cortadora vegetales CA-300 III	Preparación
1	Equipo frigorífico preparaciones	Preparación
2	Mesa apoyo bloque cocción	Cocción
1	Lavamanos mural de pie LP-54	Cocción
1	Marmita gas 150 l. PG8ND15	Cocción
1	Sartén basculante gas SG84IRM	Cocción
3	Elemento neutro	Cocción
1	Freidora eléctrica 2 cubas 18+18 l. FE84218	Cocción
1	Fry-Top gas PL+VIA BG84GLL	Cocción

COCINA HOSPITAL DE MONTILLA (Continuación)		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
1	Cocina 4F CG84FPS + 2F CG82GPS + Horno gas	Cocción
1	Horno mixto eléctrico VE110M 10 GN	Cocción
1	Monoblock apoyo refrigerado	Cocción
1	Estante mural acopio	Cocción
1	Campana extracción humos cocina C VILAK	Cocción
1	Campana extracción humos horno CRG	Cocción
1	Mesa emplatado con senos baño maría y estante	Emplatado
2	Carro baño-maría 3GN1/1 CBM311	Emplatado
2	Carro portabandejas Base/Tapa	Emplatado
3	Carro distribución planta 20 bandejas isotérmicas	Emplatado
100	Bandeja desayuno	Emplatado
100	Bandeja isotérmica	Emplatado
1	Plonge	Lavado vajilla cocina
1	Estante mural ollas	Lavado vajilla cocina
2	Estantería acopio	Lavado vajilla cocina
1	Monoblock desbarrasado	Lavado vajilla cocina
1	Estante mural cestas	Lavado vajilla cocina
1	Túnel de lavado de arrastre E AC122	Lavado vajilla cocina
1	Mesa salida lavado a rodillos	Lavado vajilla cocina

CAFETERÍA HOSPITAL DE PUENTE GENIL		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
1	Barra en escuadra	Barra y comedor
1	Lavavajillas	Barra y comedor
1	Fregadero de un seno con grifo de pedal y escurridor	Barra y comedor
1	Botellero	Barra y comedor
1	Mueble caja registradora 1 cajón	Barra y comedor
1	Mueble frío con reserva y cuba para vitrina	Barra y comedor
1	Expositor doble para frío	Barra y comedor
1	Baño María G/4-1/1 con reserva caliente	Barra y comedor
1	Expositor simple acero cristal para baño maría	Barra y comedor
1	Mueble esquina interior/exterior	Barra y comedor
1	Vitrina fría ventilada 3 estantes	Barra y comedor
1	Mueble neutro con 2 entrepaños	Barra y comedor
1	Expositor doble para neutro	Barra y comedor
1	Mueble bandejero/cubertero/panero	Barra y comedor
1	Mesa refrigerada 3 puertas	Barra y comedor
2	Mesa acero inox. 4 alturas	Barra y comedor
1	Mesa acero inox. 4 alturas Cafetera	Barra y comedor
1	Máquina de hielo	Barra y comedor
1	Tostador de pan	Barra y comedor
1	Termo de 12 Litros	Barra y comedor
1	Deslizador bandejas línea self-service	Barra y comedor
6	Equipos de climatización cassete	Barra y comedor
5	Mampara separación comedor	Barra y comedor
1	Carro 10 alturas para 20 bandejas	Barra y comedor
1	Carro 12 alturas para 12 bandejas	Barra y comedor
20	Mesa comedor	Barra y comedor
80	Silla comedor	Barra y comedor
9	Papelera	Barra y comedor
1	Atril	Barra y comedor
2	Lámpara atrapa insectos	Barra y comedor
1	Contenedor basuras con pedal	Barra y comedor
1	Wáter	Aseo masculino
1	Lavabo	Aseo masculino
1	Dosificador de jabón manos	Aseo masculino
1	Equipo eléctrico seca manos	Aseo masculino
1	Dispensador de papel higiénico	Aseo masculino
1	Papelera	Aseo masculino
1	Wáter	Aseo femenino/minusv.
1	Lavabo	Aseo femenino/minusv.
1	Dosificador de jabón manos	Aseo femenino/minusv.
1	Equipo eléctrico seca manos	Aseo femenino/minusv.
1	Dispensador de papel higiénico	Aseo femenino/minusv.

CAFETERÍA HOSPITAL DE PUENTE GENIL (Continuación)		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
2	Barra acero inox. minusválidos.	Aseo femenino/minusv.
1	Papelera	Aseo femenino/minusv.
COCINA HOSPITAL DE PUENTE GENIL		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
1	Mesa de lavavajillas, 1200 mm	Zona lavado
1	Lavavajillas de capota 1180 p/h	Zona lavado
1	Mesa de prelavado con seno y tolva	Zona lavado
1	Estantería pared inox. 2 estantes	Zona lavado
1	Dosificador jabón del lavavajillas	Zona lavado
1	Carro 12 alturas para 24 bandejas	Zona lavado
1	Horno de convección vapor a Gas 6 GN 1/1	Zona cocina
1	Soporte para Horno 6 GN 1/1	Zona cocina
1	Filtro de grasa para horno 6 GN 1/1	Zona cocina
3	Pareja de rejillas GN 1/1	Zona cocina
1	Kit Guías Soporte 6 GN 1/1	Zona cocina
1	Freidora eléctrica 2x14 litros 800 mm	Zona cocina
1	Filtro de aceite	Zona cocina
1	Elemento Neutro Top 400 mm	Zona cocina
1	Fry Top a gas placa lisa+Base abierta 800 mm (Plancha)	Zona cocina
1	Cocina a Gas 4 quemadores	Zona cocina
1	Mesa fría 2 puertas	Zona cocina
1	Fregadero 1 seno 700 mm	Zona cocina
1	Grifo de palanca en fregadero	Zona cocina
1	Estantería pared inox.	Zona cocina
1	Mesa de trabajo en esquina 750x750 mm	Zona cocina
1	Mesa de trabajo con balda inferior	Zona cocina
2	Brazo Triturador	Zona cocina
1	Armario alto inox. 2 puertas	Zona cocina
1	Mesa de trabajo fría con motor y 2 puertas	Zona cocina
1	Mesa de trabajo con balda inferior	Zona cocina
1	Campana de humos mural con filtros	Zona cocina
1	Extinción de Incendios	Zona cocina
1	Cubo de basura con pedal	Zona cocina
1	Microondas inox.	Zona cocina
2	Plancha Grill	Zona cocina
1	Abridor de latas industrial	Zona cocina
1	Equipo de climatización Split	Zona cocina
1	Fregadero de ollas 1 seno 1200 mm	Zona lavado cacerolas
1	Grifo ducha palanca en fregadero	Zona lavado cacerolas
1	Estantería inox. de pared	Zona lavado cacerolas

COCINA HOSPITAL DE PUENTE GENIL (Continuación)		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
2	Carro gris 3 alturas	Zona lavado cacerolas
1	Cámara refrigeración 1	Cámaras
1	Estantería azul 3 alturas	Cámaras
4	Rejilla de lamas antideslizantes	Cámaras
1	Cámara refrigeración 2	Cámaras
3	Estantería azul 3 alturas	Cámaras
8	Rejilla de lamas antideslizantes	Cámaras
1	Cámara congelación	Cámaras
4	Estantería azul 3 alturas	Cámaras
3	Rejilla de lamas antideslizantes	Cámaras
1	Báscula de precisión	Cuarto frío
1	Estantería inox. de pared	Cuarto frío
1	Mesa de Trabajo en esquina	Cuarto frío
1	Mesa de trabajo seno izquierdo	Cuarto frío
1	Grifo de palanca caño corto	Cuarto frío
1	Mesa refrigerada 3 puertas	Cuarto frío
1	Equipo de refrigeración doble ventilador	Cuarto frío
1	Cortadora de fiambre	Cuarto frío
1	Cubo de basura con pedal	Cuarto frío
5	Estantería azul 4 alturas	Almacén
20	Rejilla de lamas antideslizantes	Almacén
1	Báscula de 150 Kg.	Almacén
1	Equipo de climatización split	Almacén
1	Carro 12 alturas para 24 bandejas	Almacén cocina
2	Estantería azul 3 alturas	Almacén limpieza
2	Rejilla de lamas antideslizantes	Almacén limpieza
1	Lámpara atrapa insectos	Recepción
1	Cámara de basuras	Cuarto basura
1	Contenedor de basuras	Cuarto basura
3	Taquilla guardarropa dobles	Vestuario
1	Wáter	Vestuario
1	Lavabo	Vestuario
1	Papelera	Vestuario
1	Silla giratoria con brazos y ruedas	Oficina
1	Mesa de trabajo	Oficina
1	Estantería de madera 5 estantes	Oficina
1	Estantería de madera 6 estantes	Oficina

CAFETERÍA HOSPITAL DE VALLE DEL GUADIATO		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
1	Mueble de barra con cajones metálico	Barra y comedor
1	Mueble de barra con estantes metálico	Barra y comedor
1	Cafetera	Barra y comedor
1	Molinillo café	Barra y comedor
1	Molinillo descafeinado	Barra y comedor
1	Tostador de pan de dos fuegos	Barra y comedor
1	Contenedor basuras	Barra y comedor
1	Contenedor basuras vidrio	Barra y comedor
1	Máquina cubitos de hielo	Barra y comedor
1	Fregadero de un seno con gripo manual	Barra y comedor
1	Lavavajillas	Barra y comedor
2	Estante metálico de pared	Barra y comedor
1	Mesa fría auxiliar	Barra y comedor
1	Vitrina fría de Buffet	Barra y comedor
1	Mesa caliente buffet con visera de metacrilato y posabandejas metálico	Barra y comedor
1	Vitrina fría barra	Barra y comedor
1	Mueble dispensador cubiertos/bandejas	Barra y comedor
2	Equipo de climatización	Barra y comedor
8	Mampara separación comedor	Barra y comedor
16	Mesa comedor	Barra y comedor
64	Silla comedor	Barra y comedor
2	Lámpara atrapa insectos	Barra y comedor
1	Silla giratoria con brazos y ruedas	Oficina
2	Silla fija	Oficina
1	Mesa de trabajo	Oficina
1	Armario metálico archivador	Oficina
1	Estantería de madera	Oficina
1	Papelera metálica	Oficina
COCINA HOSPITAL DE VALLE DEL GUADIATO		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
1	Mesa metálica con orificio para basuras y fregadero con un grifo	Lavado
1	Lavavajillas de campana	Lavado
1	Lavavajillas pequeño	Lavado
1	Dosificador jabón del lavavajillas	Lavado
1	Dosificador jabón de manos	Lavado
1	Dispensador papel cocina	Lavado
2	Estante metálico de pared	Emplatado

COCINA HOSPITAL DE VALLE DEL GUADIATO (Continuación)		
Uds.	Equipamiento	Ubicación
1	Mesa metálica de trabajo	Emplatado
1	Carrito portabandejas	Emplatado
1	Dispensador papel de cocina	Emplatado
32	Bandeja grande	Emplatado
8	Bandeja pequeña	Emplatado
1	Fregadero de un seno con grifo ducha de pedal	Cocina
1	Dosificador de jabón manos	Cocina
1	Mesa fría de trabajo con motor	Cocina
1	Microondas	Cocina
1	Contenedor para basuras	Cocina
1	Estantería metálica de pared	Cocina
1	Horno	Cocina
1	Mueble auxiliar para bandejas del horno	Cocina
1	Descongelador	Cocina
1	Freidora de doble seno (25L x 2)	Cocina
2	Cocina de doble fuego	Cocina
1	Plancha asar con dos temperaturas	Cocina
2	Mueble metálico aux. con cajón y estantes	Cocina
1	Mueble metálico aux. cajonero	Cocina
1	Campana extractora con filtros	Cocina
1	Mesa metálica rinconera de trabajo con fregadero de un seno (gran capacidad) y grifo de ducha con pedal	Cuarto frío
4	Estante metálico de pared	Cuarto frío
1	Dosificador de jabón manos	Cuarto frío
1	Dispensador de papel de cocina	Cuarto frío
1	Equipo de refrigeración doble ventilador	Cuarto frío
1	Mesa fría	Cuarto frío
1	Contenedor para basura	Cuarto frío
1	Armario refrigerador de tres puertas doble motor	Cuarto frío
1	Abridor de latas	Cuarto frío
1	Equipo de refrigeración	Cuarto basura
2	Contenedor recogida aceite usado	Cuarto basura
1	Contenedor de basuras	Cuarto basura
1	Cuarto de no perecederos con estante metálico con patas de ocho baldas y estante de plástico de 5 baldas.	Almacén
1	Cámara frigorífica con estanterías	Almacén
1	Cámara de congelación con 16 estantes	Almacén
6	Taquilla guardarropa	Vestuario
1	Mampara de ducha	Vestuario
1	Equipo de ducha	Vestuario
1	Wáter	Aseo
1	Lavabo	Aseo

COCINA HOSPITAL DE VALLE DEL GUADIATO (Continuación)		
Uds.	**Equipamiento**	**Ubicación**
1	Dosificador de jabón manos	Aseo
1	Dispensador de papel manos	Aseo
1	Dispensador de papel wáter	Aseo
1	Papelera	Aseo

ANEXO II. Histórico de consumos año 2016 - 2017

Se expone a continuación el histórico de las unidades suministradas de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas a pacientes, así como de almuerzos y cenas a personal autorizado de cada hospital para los años 2016 y 2017.

HOSPITAL DE MONTILLA	2017	2016
Desayunos	11.975	12.047
Almuerzos	13.055	13.144
Meriendas	11.819	11.966
Cenas	12.366	12.541
Almuerzos personal autorizado	6.837	7.067
Cenas personal autorizado	4.721	4.572

HOSPITAL DE PUENTE GENIL	2017	2016
Desayunos	3.540	4.095
Almuerzos	2.870	3.609
Meriendas	2.704	3.216
Cenas	2.564	3.251
Almuerzos personal autorizado	4.988	4.907
Cenas personal autorizado	2.570	2.600

HOSPITAL VALLE DEL GUADIATO	2017	2016
Desayunos	1.862	1.684
Almuerzos	2.056	1.786
Meriendas	1.778	1.591
Cenas	1.763	1.538
Almuerzos personal autorizado	4.443	4.487
Cenas personal autorizado	1.485	1.482