

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO MIXTO PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO, LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS, EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA SUR DE CÓRDOBA.

PA 63/23

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente contrato mixto consiste en la concesión de servicios para la explotación de las cafeterías de personal y público, la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos y el servicio de manutención de las personas autorizadas en el Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba (en adelante AGSSC).

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) regula y define el alcance y las condiciones técnicas que habrán de regir el objeto del contrato. En particular, está incluido en dicho alcance, y se realizará a cargo exclusivo del contratista:

- a) Prestación de la Concesión de Servicio de cafetería para personal y público en el Hospital Infanta Margarita (en adelante HIM). Dicha prestación conlleva la obligación accesoria por parte del contratista de la adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones previstas para las cafeterías en los términos establecidos en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT).
- b) Prestación del servicio de manutención de personas autorizadas, en las condiciones establecidas en el presente PPT.
- c) La instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías, así como de alimentos sólidos, destinadas tanto al personal del centro como al público, cuyas características técnicas se definen en el presente PPT.

Se entenderá, como prestación accesoria de la concesión de servicios, por adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones, la propuesta y ejecución de las reformas necesarias, así como la dotación e instalación del equipamiento necesario para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas.

Todo el equipamiento de cafetería y comedor de personal deberá ser aportado por el concesionario y nuevo, en orden a prestar el servicio objeto del contrato, pasando a ser propiedad del Centro Sanitario tras la finalización del mismo. Por su parte, las máquinas expendedoras podrán ser nuevas o usadas y seguirán siendo propiedad de la empresa adjudicataria una vez finalice el contrato.

El mantenimiento del edificio de cafetería, su equipamiento e instalaciones, así como las máquinas expendedoras, serán a cargo del concesionario.

El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato y de acuerdo con lo establecido en el mismo, los precios, cantidades, y calidades de los artículos, entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el I.V.A.

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

La empresa adjudicataria se organizará y realizará las actuaciones necesarias para que con motivo del inicio del contrato no se interrumpa ningún servicio objeto del mismo, garantizando desde el primer día la manutención del personal de guardia, el servicio de cafetería y la dispensación de productos por maquinaria vending.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

2.1.- Edificios, Magnitud y Ubicación de las Instalaciones

El edificio de la Cafetería del AGSSC consta de planta alta y baja, se encuentra ubicado en edificio independiente frente al edificio del HIM, y dispone de accesos diferenciados para usuarios y recepción de mercancías, con un total de superficie de 764,50 m².

Se adjunta Anexo I con los planos de ubicación y distribución de la Cafetería del HIM

Las máquinas expendedoras se instalarán en las zonas comunes del Centro, al objeto de facilitar la posibilidad de adquirir bebidas frías (excepto bebidas alcohólicas), bebidas calientes y alimentos sólidos a usuarios y profesionales.

Se adjuntan en Anexos II y III planos de la ubicación y relación de las máquinas expendedoras del HIM correspondiente al AGSSC, diferenciados por plantas: Baja, 2^a, 3^a, 5^a y 7^a con una superficie total de 42 m².

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

2.2. Horarios de servicio.

Cafeterías: El contratista prestará el servicio en cafetería de forma regular y continuada todos los días de la semana, mediante la organización de turnos y aportación de personal necesario para la atención de máxima calidad, en los siguientes horarios:

Cafetería AGSSC (HIM)	Horario
Cafetería de Personal	De lunes a domingo de 8:00 – 12:00
Cafetería de Público	De lunes a domingo de 7:30 – 22:00

Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado con carácter no permanente, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección Económico

Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario, exponiendo los motivos, la cual resolverá a su criterio.

Máquinas de vending. Todas las máquinas instaladas deberán estar operativas 24 horas o, si la actividad del servicio donde están instaladas es inferior, el número de horas de funcionamiento de dicho servicio. En todo caso deberá garantizarse la continuidad del servicio, sobre todo en horario nocturno, los fines de semana y festivos.

Servicio de mantenimiento de personal. En los comedores de cafetería de público o personal, el horario será el siguiente:

- Desayuno: de 08,00 a 10,00 horas.
- Almuerzo: de 13,30 a 15,30 horas.
- Cena: de 20,30 a 22,30 horas.

Estos horarios serán flexibles para el personal que por razones justificadas se vea imposibilitado de acudir al comedor en estos horarios.

Los facultativos de guardia de la UCI podrán solicitar el traslado a la propia Unidad de las ingestas que correspondan al tiempo de guardia de presencia física, ello en las condiciones de higiene y conservación necesarias para conservar las temperaturas, en cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.

2.3. Servicio de mantenimiento del personal.

El personal autorizado tendrá derecho a tres ingestas: desayuno, almuerzo y cena, correspondiendo las ingestas a consumir, según el horario de prestación del servicio y la autorización de la Dirección del Centro Sanitario. La empresa adjudicataria deberá colocar papel en cada bandeja y servir en mesa al personal autorizado, salvo indicación expresa de la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario.

Podrán utilizar el servicio gratuito de comedor, aquellos profesionales que deban prestar servicio de manera presencial en el Centro Sanitario fuera de su horario ordinario, en jornada complementaria, en todo caso previa autorización.

El desayuno incluirá tostada completa y café o infusión. El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de tres primeros, tres segundos, postre, pan, bebidas (sin alcohol) y café.

El menú del día, como mínimo, deberá estar compuesto de un primer plato caliente (legumbres, cereales, tubérculos y verduras) (potaje, lentejas, alubias, etc.), un segundo plato en el que el componente principal sea carne, pescado o huevos, pan y postre.

Para las cenas, el personal podrá personalizar su menú con otras alternativas como sándwiches, bocadillos o tortillas variadas, siempre y cuando la solicitud se realice junto con el almuerzo según el sistema establecido para ello.

Los almuerzos y las cenas se servirán en comedor o zona exclusiva uso de personal de guardia autorizado.

Las ofertas deberán incluir detalle de los menús propuestos, para las tres ingestas. Deberá atenderse a las recomendaciones básicas de la Dieta Mediterránea, fomentando la utilización de alimentos

saludables, sostenibles y de temporada, reduciendo al mínimo las carnes procesadas, alimentos fritos y las grasas de origen animal, siendo obligatoria la inclusión de un menú “saludable”, tanto en almuerzo como cena, compuesto por verduras o ensalada y carne o pescado plancha.

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

Los menús, se fijarán con una periodicidad, como mínimo, de ocho días, para evitar en lo posible la rutina y deberán ser revisados por la Unidad de Nutrición y Control Alimentario del Hospital que será la competente para evaluar las eventuales modificaciones al mismo propuestas por el contratista.

El consumo anual de ingestas aproximado para la manutención del personal autorizado, será de:

AGSSC:

- 8.000 desayunos
- 9.000 almuerzos
- 8.000 cenas

TOTAL 25.000 ingestas anuales

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

A estos efectos, se establece el coste máximo por pensión completa desglosado en desayuno, almuerzo y cena, según los siguientes costes individuales (IVA excluido):

AGSSC:

- Desayuno: 2,20 €
- Almuerzo: 11,00 €
- Cena: 11,00 €
- Pensión completa: 24,20 €

Los licitadores formularán su proposición económica, siendo los precios indicados los máximos admisibles que el licitador podrá mejorar en su oferta.

La relación de personal autorizado en el comedor del centro se comunicará a la empresa adjudicataria al tiempo del inicio del contrato. Esta relación puede variar a lo largo del contrato para adaptarse a las necesidades asistenciales.

La empresa adjudicataria se organizará y realizará las actuaciones necesarias para que con motivo del inicio del contrato no se interrumpa y se garantice el servicio de manutención.

2.4. Cafeterías de personal y de público

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

El desayuno incluirá tostada completa y café o infusión. El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de tres primeros, tres segundos, postre, pan, bebidas (sin alcohol) y café.

La oferta de menú del día deberá estar compuesta de un primer plato caliente (legumbres, cereales, tubérculos y verduras) (potaje, lentejas, alubias, etc.), un segundo plato en el que el componente principal sea carne, pescado o huevos, además de pan y postre, con tres opciones en cada plato. Será también obligatoria la opción de, al menos tres platos combinados y un “menú saludable” compuesto por verduras o ensalada y carne o pescado plancha.

Las ofertas deberán incluir detalle de los menús propuestos que atenerse a las recomendaciones básicas de la Dieta Mediterránea, fomentando la utilización de alimentos saludables, sostenibles y de temporada, reduciendo al mínimo las carnes procesadas, alimentos fritos y las grasas de origen animal.

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

El contratista tendrá expuestas en lugar visible de las respectivas cafeterías las listas de precios autorizados. Las listas de precios de cafeterías deberán contener en forma expresa los precios de los cafés, desayunos, menús, etc. A petición de la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales y con carácter ocasional, la empresa adjudicataria realizará servicio de desayuno, cocktail, aperitivo o similar incluyendo personal y desplazamiento en el interior del HIM de mesas/sillas si ello lo requiere, con los mismos precios vigentes de las tarifas de cafetería para personal.

Se adjunta al presente PPT en Anexos IV y V las tarifas IVA incluido para el servicio de cafetería tanto de personal como público del Centro Sanitario respectivamente, las cuales se estiman ajustadas a precio de mercado, podrán ser ampliadas previa aprobación de la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales del AGSSC durante la ejecución del contrato.

Las ofertas deberán incluir detalle de los menús propuestos, para las tres ingestas.

Los menús, se fijarán con una periodicidad, como mínimo, de ocho días, para evitar en lo posible la rutina y deberán ser revisados por la Unidad de Nutrición y Control Alimentario del Hospital que será la competente para evaluar las eventuales modificaciones al mismo propuestas por el contratista.

En todo momento el adjudicatario deberá atenerse a las normas generales y específicas referidas a las limitaciones de aforo y distancia de seguridad, así como las medidas de higiene y limpieza. Todo ello sin detrimento de la calidad ni las condiciones que se establecen en este PPT para el servicio.

La empresa adjudicataria del expediente deberá prever en sus inversiones la dotación de todo el mobiliario y equipamiento necesario para el adecuado desarrollo de la prestación, nuevo (no usado

o recuperado), el cual será propiedad del Centro Sanitario una vez finalizado el contrato.

La empresa adjudicataria se organizará y realizará las actuaciones necesarias para que con motivo del inicio del contrato no se interrumpa y se garantice el servicio de cafetería.

2.5. Explotación de máquinas expendedoras.

Dentro de este apartado se incluye el conjunto formado por la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos, cuyas características técnicas se definen en el presente PPT.

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

Las empresas estarán autorizadas con su correspondiente nº RGSEAA.

Se adjunta al presente PPT en Anexos XI y XII las tarifas IVA incluido para vending tanto de personal como de público respectivamente, podrán ser ampliadas previa aprobación de la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales del AGSSC durante la ejecución del contrato.

El contratista tendrá expuestas en lugar visible en las máquinas de vending las listas de precios autorizados.

Se adjunta en Anexos II y III la ubicación y relación de maquinaria vending actual del Centro Sanitario. Las empresas licitadoras incluirán en su oferta la relación de máquinas que proponen instalar, nuevas o usadas, especificando el tipo y las características, productos y marcas, fichas técnicas de los productos, métodos de recaudación y rellenado, atención al usuario y cualquier otra característica o condición de la explotación que el licitador considere oportuno para la comprensión de la oferta. El número y tipo de máquinas expresado en dichos anexos podrán ser modificado y/o ampliado en la propuesta de los licitadores, la cual podrá ser aceptada en todo o en parte por la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del centro.

Las máquinas expendedoras seguirán siendo propiedad de la empresa adjudicataria una vez finalice el contrato.

Para el servicio de vending, deberán detallar el plan funcional del servicio en el que necesariamente se especificarán las frecuencias de reposición y retirada de papeleras/contenedores de residuos (vending), tiempo de respuesta ante averías, incidencias o reclamaciones, sistema de atención al usuario, sistema de pago, programa de limpieza y conservación propuesta los diferentes tipos de máquinas y su ubicación así como cualquier otro equipamiento que se considere más idóneo para la prestación del servicio. Esta propuesta podrá ser aceptada en todo o en parte por la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario.

Cualquier modificación de carácter técnico, incluyendo la sustitución de productos o ampliación de las máquinas instaladas, deberá tener igualmente previamente la autorización de la Dirección.

Los productos ofertados deberán atenerse al concepto Alimentación saludable cumpliendo el Reglamento (CE) n o 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos en la oferta de máquinas de vending. Entre otros las máquinas expendedoras de líquidos y alimentos

sólidos que contendrán los siguientes productos característicos de la alimentación mediterránea:

- Líquidos: agua mineral, zumos de frutas 100% sin azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales (naturales sin edulcorantes, ni azúcares añadidos), bebidas a base de frutas y zumos), zumos frescos conservados con tecnología HPP y gazpachos conservados con tecnología HPP, batidos de frutas y verduras (smoothie) conservados con tecnología HPP, leche desnatada y leche semidesnatada
- Alimentos sólidos: fruta fresca, fruta presentada en formato de cuarta gama, snacks de frutas (sin aditivos y con conservantes naturales), conservas de frutas (sin azúcar), ensaladas, platos a base de vegetales frescos, sopas vegetales frías, frutos secos (no fritos, sin coberturas de sal, sin coberturas de cacao, azúcares u otros ingredientes que los convierta en golosinas), yogures y preparados lácteos (sin azúcar añadido y bajos en grasa), barritas de cereales, tortitas de cereales y bocadillos y sándwiches, panificados con harina integral, a base de componentes de origen vegetal, jamón curado y embutidos cocidos con más de un 80% de carne, conservas de pescado al natural, o aceites vegetales (girasol y/o oliva), sin salsas y sin aditivos.

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas definitivas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. La empresa adjudicataria se organizará y realizará las actuaciones necesarias para que con motivo del inicio del contrato no se interrumpa y se garantice el servicio de vending.

La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Asimismo, corresponderá a dicha empresa el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento, de acuerdo con la legislación vigente de aplicación en cada momento y su funcionamiento permanente. En caso de avería cuya resolución se demore más de 72 horas, la adjudicataria deberá tener prevista la reposición de la máquina. Así mismo, detectada la avería se avisará, mediante cartelería de que la máquina está fuera de servicio, en la que se indique la situación de la máquina más cercada de las mismas características, de modo que facilite su localización a los usuarios.

Todas las máquinas que se oferten constarán de un mobiliario protector uniforme integral (encastrados) acorde con el entorno del Hospital, que agrupará todas las máquinas que se instalen en una misma ubicación siempre que esta lo permita, contarán además con luminaria propia y papeleras. El modelaje y las características de los mobiliarios integrales deberán ser detallados en la oferta técnica. El centro decidirá el tipo y los motivos de la decoración de los panelados que se instalen, de entre los propuestos por el adjudicatario, debiendo contar, en todo caso, con el visto bueno de la Dirección, antes de proceder a su instalación.

Las máquinas no llevarán ningún tipo de publicidad comercial.

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

Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición podrá ser motivo de imposición de penalidades.

Los productos se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas indicadas en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

El adjudicatario deberá elaborar y aplicar un programa de autocontrol para este tipo de máquinas basado en la metodología APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad. Este aspecto será recogido como registro de entrada, de cada máquina, que formará parte del Sistema de Autocontrol. La empresa adjudicataria retirará o modificará la ubicación de aquellas máquinas que a juicio del Hospital puedan generar molestias por ruido.

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

La empresa adjudicataria se organizará y realizará las actuaciones necesarias para que con motivo del inicio del contrato no se interrumpa y se garantice el servicio de vending.

2.5.1. Características generales de las máquinas expendedoras.

En ninguna de las máquinas podrán ser expedidas bebidas alcohólicas ni tabaco, quedando rigurosamente prohibida la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio.

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

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

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

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

La adjudicataria deberá aportar un sistema de pago específico para profesionales del centro, bien mediante tarjeta monedero o cualquier otro sistema que permita acceder a los productos al precio distinto y más económico establecido para profesionales. Este sistema deberá ponerse en

funcionamiento simultáneamente al inicio del servicio o como máximo, en el plazo de un mes desde el inicio del contrato.

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

Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta.

2.5.1.1. Características del distribuidor automático de café expreso y bebidas calientes.

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

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

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

Estas máquinas estarán dotadas de sistemas de autolimpiado.

Deberán estar homologadas con al menos una certificación de eficiencia Energética

2.5.1.2. Características del distribuidor automático de bebidas frías.

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

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

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

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

2.5.1.3. Características del distribuidor automático de botellas de agua.

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

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

2.5.1.4. Características del distribuidor automático de alimentos sólidos.

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

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

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

Deberán estar homologadas con al menos una certificación de eficiencia Energética

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

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES Y ESPECÍFICAS DE LAS PRESTACIONES: EQUIPAMIENTO, DECORACIÓN y OBRAS E INSTALACIONES A REALIZAR.

Se entenderá, como prestación accesoria de la concesión de servicios, por adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones, la propuesta y ejecución de las reformas necesarias en las cafeterías, así como la instalación del equipamiento necesario para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas, de forma que adapten a las necesidades del proceso, la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene alimentaria y el modelo de servicio ofertado por cada licitador

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta, memoria justificativa de las reformas e instalaciones a realizar en la Cafetería HIM. Dicha propuesta de adecuación deberá contener la decoración, distribución, mobiliario y accesibilidad de las cafeterías (de forma que se cumpla el Decreto de accesibilidad y se consiga un entorno agradable y de calidad que permita la prestación de los servicios de acuerdo a los objetivos propuestos) y la relación del equipamiento que la licitadora propone incorporar al servicio, valorado, con detalle de cada equipo, características técnicas, precio, marca, modelo y prestaciones. Todo el equipamiento aportado deberá ser nuevo y pasará a ser propiedad del Centro Sanitario tras la finalización del contrato.

La propuesta decorativa deberá consistir en un cambio de imagen de las cafeterías, renovando el mobiliario y otros elementos decorativos, de manera que se adapten al modelo de servicio propuesto por la licitadora en su plan funcional e incorporen una imagen de confort y modernidad.

Dicho estudio contemplará, al menos, los siguientes aspectos: Relación completa y valorada de equipos y reformas que propone, características técnicas y calidades de los diversos equipos, mobiliario y decoración, plazo de realización de las actuaciones previstas, así como adecuación a la normativa vigente de las instalaciones y equipamiento.

Se adjunta en Anexo VIII a título informativo, la relación de equipamiento mínimo a adquirir por parte de la empresa adjudicataria

Una vez adjudicado el contrato, una copia de la relación valorada de los equipos, maquinaria, mobiliario y decoración que la empresa adjudicataria se obliga a realizar, con las características técnicas y calidades de los mismos, quedará anexa al presente PPT, y servirá como inventario de dicha aportación de materiales, de los que habrá de acreditar su inversión en el plazo de 2 meses y justificado por el concesionario ante la Dirección Económico Administrativa y de Servicios

Generales de cada Centro Sanitario.

Finalizado el contrato, las inversiones realizadas por el adjudicatario por estos conceptos pasarán a ser propiedad del Centro Sanitario.

4.- LIMPIEZA, HIGIENE Y CONTROL ALIMENTARIO.

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

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

Para ello, la empresa adjudicataria desarrollará e implantará un sistema de autocontrol, en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente y garantizando, en todo momento, el mantenimiento de la cadena de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de los mismos hasta su consumo. Asimismo, la empresa adjudicataria se inscribirá en el Registro General Sanitario en Empresas Alimentarias y Alimentos, en cumplimiento del Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, para las actividades de desarrollo.

El adjudicatario cumplirá la normativa sanitaria de aplicación y en especial el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, y el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Si por motivos de producción fuese necesario abastecer a cualquiera de las cafeterías con comidas preparadas, esto se hará desde una cocina central con RGSEAA (Registro General Sanitario en Empresas Alimentarias y Alimentos).

El centro, través de la Unidad de Nutrición y Control Alimentario y el Servicio de Medicina Preventiva, establecerá los sistemas de control de calidades periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en las cafeterías y en las máquinas expendedoras, las condiciones de consumo (cantidades, presentación, temperatura), precios, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados, así como el aseo de los trabajadores.

La limpieza de los locales, equipos, utensilios y menaje, así como las actuaciones correspondientes a desinsectación y control de plagas (DDD), de locales y equipos, estará a cargo de la empresa adjudicataria.

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

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

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

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

El adjudicatario estará obligado a dotar en determinados espacios de la cocina, cafeterías y comedores de personal, con el asesoramiento del Servicio de Medicina Preventiva del Centro, de lavamanos de pedal con dispositivos de jabón y toallas de papel, igualmente suministrados por la empresa adjudicataria.

El adjudicatario será responsable de la limpieza de las máquinas expendedoras. Este tipo de equipos, por la frecuencia de uso, los derrames, etc. necesitan de una limpieza exterior con una frecuencia mínima diaria y limpiezas a fondo de carácter semanal. Por tratarse de un centro hospitalario es imprescindible mantener el máximo de limpieza en todos los equipos.

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

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

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

5.- LOCALES, INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO.

El AGSSC aportará el edificio destinado a las cafeterías y comedor de personal cuyos planos se detallan en el Anexo I, así como el equipamiento recogido en el Anexo VIII.

Todo el equipamiento aportado por el adjudicatario en las cafeterías y comedores de personal, en orden a prestar el servicio objeto del contrato, excluido el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc., pasarán a ser propiedad del AGSSC, una vez finalizado el mismo. A tal efecto, el contratista realizará y pondrá a disposición de la Dirección del Centro Sanitario un inventario detallado y valorado del equipamiento, maquinaria y mobiliario que aporta al contrato.

Dicho material habrá de ser suficiente, mantenerse en perfecto estado de uso y deberán ser de primera calidad.

El número, así como la distribución y ubicación actual de las máquinas expendedoras instaladas en el Centro Sanitario se reseña en los Anexos II y III

Se pondrán a disposición del adjudicatario los espacios físicos necesarios para la instalación de las máquinas expendedoras, así como los puntos de luz y agua ya existentes necesarios para la ejecución del servicio.

A la finalización del contrato la empresa adjudicataria retirará las máquinas expendedoras, en el tiempo que se establezca por la Dirección del Centro Sanitario. Los gastos que se ocasionen por la retirada, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables serán cubiertos por la citada empresa.

El Servicio de Mantenimiento supervisará las actuaciones de la empresa adjudicataria en cuanto a la preinstalación, así como las que posteriormente fuera necesario realizar a lo largo del contrato.

El adjudicatario se obliga a aportar, para llevar a cabo el servicio de cafetería y comedores de personal, el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc., bien entendido que ésta aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad.

El adjudicatario se compromete a realizar con sus propios medios, bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del Centro Sanitario, la instalación de las máquinas expendedoras y demás equipos para la recogida y gestión de los residuos.

El licitador deberá detallar en su oferta las características técnicas de los equipos, mobiliario, menaje y enseres para el servicio de cafetería, así como el número, ubicación y las características de las máquinas expendedoras que propone instalar, reservándose la Administración el derecho de solicitar el cambio por otra marca o modelo, si alguno de ellos no fuese aceptable en cuanto a calidad e idoneidad.

El contratista no podrá realizar reformas en los locales de las cafeterías ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección Económico Administrativa y Servicios Generales del Centro Sanitario y serán a cuenta y riesgo del contratista. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su diseño y realización por los servicios técnicos del Centro Sanitario y pasarán a ser propiedad del Servicio Andaluz de Salud, sin que el contratista tenga derecho alguno a indemnización, ni compensación del canon.

La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en buen estado, corregir averías y ejecutar el mantenimiento técnico legal, preventivo y correctivo de todas las instalaciones industriales cedidas para la actividad.

Asimismo, realizará a su coste todas las revisiones periódicas de dichas instalaciones que dicte la legislación vigente, así como las actualizaciones que se puedan producir como consecuencia de la normativa vigente en cada momento: electricidad, fontanería, gas propano, cámaras frigoríficas, equipos de climatización, extracción de gases, centro de transformación, ascensor, etc.

La empresa adjudicataria realizará durante el primer mes de contrato una revisión Técnico Legal inicial por OCA del Centro de Transformación, de la instalación eléctrica de Baja Tensión y del Ascensor, las cuales se facilitarán al Centro Sanitario durante el primer mes de contrato. Mensualmente, antes del fin de cada mes, la empresa adjudicataria deberá facilitar a los servicios técnicos del AGSSC la documentación del mantenimiento técnico legal, preventivo y correctivo realizado en el mes anterior. El incumplimiento de esta condición podrá ser motivo de imposición de penalidades

Igualmente, el adjudicatario será el responsable del mantenimiento de las máquinas expendedoras instaladas, incluidas mano de obra y piezas de recambio.

Este mantenimiento se entiende en sus dos vertientes, por un lado, un servicio preventivo, que se hará de forma periódica, de las máquinas instaladas, que mantenga las instalaciones y máquinas en perfecto estado de funcionamiento, evitando posibles averías, y por otro lado un mantenimiento rápido y eficaz que responda en caso de averías imprevistas.

El Centro Sanitario facilitará a su cargo la electricidad en la medida precisa para el desarrollo de los servicios, a diferencia del agua y el gas propano que será a cargo de la empresa adjudicataria, debiendo realizar a su nombre el cambio de titularidad de los suministros independientes. Mensualmente, antes del fin de cada mes, la empresa adjudicataria deberá facilitar a los servicios técnicos del AGSSC las facturas de consumo de dichos suministros correspondientes al mes anterior. El incumplimiento de esta condición podrá ser motivo de imposición de penalidades

Las averías en instalaciones estructurales de cada centro, que se demuestren provocadas por el mal o inadecuado uso de las instalaciones o equipos o su deficiente mantenimiento u obsolescencia, serán responsabilidad de la empresa adjudicataria, que correrá con los gastos ocasionados en la subsanación de la avería, así como los desperfectos o perjuicios causados al Centro Sanitario o los usuarios. En caso de que estas incidencias produzcan en más de tres ocasiones al año, se aplicará la responsabilidad contractual regulada en el apartado de penalidades.

Antes de que el contratista inicie su actividad en las cafeterías y comedores de personal, la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario llevará a cabo una inspección, a través de su Servicio Técnico, con el fin de garantizar que las instalaciones reúnan las condiciones necesarias para su buen funcionamiento, manteniendo esta facultad durante la vigencia del contrato, durante los cuales realizará las inspecciones que estime convenientes.

Los licitadores deberán presentar en su oferta técnica una propuesta de cronograma (actuaciones/tiempo de ejecución) de todas las modificaciones, adaptaciones o mejoras propuestas para adaptar las instalaciones a la propuesta de funcionamiento.

6.- CALIDAD DEL SERVICIO

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

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

- Las recomendaciones básicas de la Dieta Mediterránea para la elaboración del menú de ocho días y la oferta de productos en las máquinas expendedoras, evitándose alimentos procesados, alimentos cuya base de cocinado sea rebozados o fritos, embutidos grasos y harinas refinadas.
- La utilización y oferta de productos sin azúcar añadido, bajos en sal, bajos en grasa, sin ácidos grasos trans añadidos.
- Consumo moderado de sal (menos de 5 gr. al día)
- La utilización de alimentos saludables, sostenibles y de proximidad.
- El consumo de: legumbres, cereales integrales, frutas, verduras y hortalizas frescas de temporada.
- El consumo de aceite de oliva virgen extra.
- Frutos secos, no fritos y sin sal añadida.
- Leche y productos lácteos desnatados o semidesnatados.
- El consumo de huevo
- El consumo de pescado, incluyendo pescado azul.
- El consumo de carnes de ave y carnes magras.
- Utilización de técnicas culinarias seguras y saludables.
- El cumplimiento del Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

El adjudicatario deberá tener disponibles, tanto en las cafeterías, como en las máquinas expendedoras, productos específicos para clientes con alergias o intolerancias alimentarias más comunes (gluten, etc.).

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

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

Se realizará como mínimo el control de calidad que a continuación se detalla:

Encuestas de satisfacción: con periodicidad semestral el adjudicatario realizará las pertinentes encuestas dirigidas a los usuarios de las cafeterías, tanto público como profesionales de las cafeterías, en las que se valorarán los siguientes aspectos:

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

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

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

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

7.- PLAN FUNCIONAL – MEMORIA TÉCNICA.

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

La memoria técnica estará dividida en apartados que darán respuesta a cada uno de los bloques de información que serán valorados de acuerdo a los criterios de adjudicación y que son:

7.1. Organización del servicio:

- a) Descripción del Servicio, incluyendo la organización funcional y en particular los recursos materiales y humanos dedicados en los procesos de Aprovisionamiento, Almacenamiento y conservación, Limpieza, Gestión de residuos y Mantenimiento.

- b) En relación al modelo de servicio a ofertar, los licitadores podrán presentar propuestas que aporten mayor eficacia, calidad y satisfacción a los clientes, mediante sistemas que acorten los tiempos de servicio (Equipos y organización que reduzcan los tiempos de preparación de alimentos. Autoservicio: cafés y bebidas calientes y frías, alimentos preparados y expuestos al alcance de los consumidores. Bufett para comidas, etc.) y a la vez aporten mayor variedad de alimentos, adaptados a las preferencias de los usuarios.
- c) Así mismo, en relación al abono de las consumiciones, sistemas que agilicen este proceso, en particular en horas de mayor afluencia: Sistemas de pago automático, ampliación del número de puntos de cajas, etc.
- d) Plan de gestión de recursos humanos: También deberá incluirse en esta Memoria Técnica los efectivos de personal que empleará en la ejecución del contrato, especificando la categoría y funciones a realizar, todo ello adaptado al modelo de servicio que se propone y teniendo en cuenta los días y horarios de mayor afluencia, tanto para la atención al público, como para la recogida de servicios y limpieza de mesas y la instalación de carros portabandejas para depositarlas después de su uso.
- e) Sistema de autocontrol que desarrollará e implantará en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente y garantizando, en todo momento, el mantenimiento de la cadena de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de los mismos hasta su consumo. (En Anexo a la oferta).
- f) Plan de limpieza adaptado a las exigencias legales en materia APPCC e higiene alimentaria y a las características de un centro asistencial. Detallando horarios de limpieza y recursos humanos a emplear en cada local y turno. Dicho Plan, en el caso de resultar el licitador adjudicatario, deberá ser aprobado por la Dirección Económico Administrativa y de SSGG del Centro Sanitario.
- g) Sistema de control para comidas de personal autorizado que permita el seguimiento de consumos identificando a los profesionales, servicio o unidad de adscripción, causa de la autorización.
- h) Detalle de los menús propuestos, rotación, relación de primeros, segundos platos y postres, etc.
- i) Descripción de actuaciones y organización para que, con motivo del inicio del contrato no se interrumpa ningún servicio objeto del mismo, garantizando desde el primer día la manutención del personal de guardia, el servicio de cafetería y la dispensación de productos por maquinaria vending.

7.2. Memoria de equipamiento, decoración y obras e instalaciones a realizar, que incluirá:

- a) Descripción textual y gráfica (planos, infografía y/o fotografías), cronogramas, etc.
- b) Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, prestaciones, ubicación, valoración económica, etc.), donde se detallen sus características y valoración económica y una propuesta de decoración de las distintas zonas.

7.3. Variedad y calidad de productos y menús ofertados, mediante relación detallada de los mismos:

Descripción de los productos ofertados, relacionando marcas y calidades de los productos. Las fichas técnicas e información adicional de los productos ofertados se incluirán como documentación adicional a la memoria técnica, para lo que deberán ser referenciadas en este apartado. Descripción de los recursos dedicados y los controles comprometidos para las materias primas, para elaboración de alimentos e higiene en general.

7.4. Plan de actuación y equipamiento a incorporar en el servicio de vending.

- a) Características del servicio de vending, métodos de recaudación y rellenado, atención al usuario, frecuencias de reposición y retirada de papeleras/contenedores de residuos, capacidad y tiempo de respuesta ante averías, incidencias o reclamaciones, sistema de atención al usuario, sistema de pago, programa de limpieza y conservación, así como cualquier otra característica o condición de la explotación que el licitador considere oportuno incluir para la comprensión de la oferta. Detalle del sistema de pago específico para profesionales del centro, bien mediante tarjeta monedero o cualquier otro sistema que permita acceder a los productos al precio distinto y más económico establecido para profesionales.
- b) El tipo de máquinas y las características técnicas de las mismas, productos y marcas, fichas técnicas de los productos, (se incluirán en un anexo a la oferta).
- c) Cronograma de actuaciones en la instalación de las máquinas y panelados.
- d) Sistema de autocontrol que desarrollará e implantará en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente y garantizando, en todo momento, el mantenimiento de la cadena de frío y calor para la correcta conservación de los productos hasta su consumo, de acuerdo con sus características específicas, para el servicio de máquinas de vending, que se diseñará de manera expresamente para el servicio ofertado. (En Anexo a la oferta).

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

De forma expresa en las ofertas deberán evitar la documentación proveniente de otros centros o contratos que no suponga un compromiso cuantificable para la presente licitación. En cualquier caso, la memoria estará limitada a un máximo de 30 folios a doble cara, (excluyendo documentación general del licitador y todos los Anexos que ésta considere incluir) pudiendo ser rechazadas aquellas ofertas que excedan ese límite.

Todas las ofertas deberán contener un cronograma de actuaciones a realizar en relación con el plan funcional, las instalaciones y equipamiento a incorporar.

8.- CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.

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

El adjudicatario deberá cumplir durante todo el periodo de ejecución del contrato las normas y condiciones fijadas en el convenio colectivo que le sea de aplicación.

El adjudicatario será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales de disciplina, buen comportamiento, aseo y horario. Dichos trabajadores deberán ir debidamente uniformados e identificados.

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

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

El contratista se compromete a contratar al personal necesario para atender los servicios, a cuyos efectos presentará con la oferta, relación de personal mínimo que dispondrá para la prestación del servicio.

Todo el personal, tanto el de las cafeterías y comedores de personal, como los reponedores, personal de limpieza, etc. al servicio de la empresa adjudicataria, deberán mantener una imagen acorde con el servicio y el centro, estando permanentemente aseados y correctamente uniformados e identificados. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

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

La Dirección del Centro Sanitario, a través de la Unidad de Vigilancia de la Salud, se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por el adjudicatario, así como de exigir del mismo la prueba de los reconocimientos médicos a que le obligue como empresa la legislación vigente

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

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

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

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

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

9.- OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

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

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

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

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

Será por cuenta del contratista la vigilancia y seguridad, limpieza, desinsectación y desinfección de todos los locales e instalaciones, tanto de carácter periódico, como cada vez que el estado del inmueble lo requiera. Estos tratamientos se ajustarán a la metodología y periodicidad recogida en la legislación vigente en la materia, entregando copia al Centro Sanitario del informe emitido tras su realización por Empresa autorizada al efecto con el fin de mantener un nivel de higiene óptimo de las instalaciones a su cargo así como de las instalaciones, utensilios y maquinaria que contenga, de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente en esta materia y las instrucciones, protocolos y manuales que la Dirección del Centro establezca, en atención al ámbito hospitalario en que se desenvolverá la actividad. Asimismo, se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, sus accesos o zonas comunes o peatonales o colocar en los expendedores automáticos bebidas alcohólicas o tabaco.

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

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

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

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

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

Tanto el servicio de manutención y cafetería como el de vending, se prestarán bajo la supervisión de la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario o persona en quien delegue, con expresa sumisión a las obligaciones que devenguen de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo, dimanantes del servicio gestionado.

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

Se valorará especialmente en la oferta, el tiempo de formación a su personal en aspectos como la atención al usuario en el ámbito sanitario, comunicación y otras materias relacionadas con el adecuado trato al cliente.

La adjudicataria se compromete a contar con una persona con las funciones de interlocutor con el Hospital y persona responsable de mantener el adecuado funcionamiento, lo cual, en ningún caso ni circunstancia, podrá suponer relación contractual con el Servicio Andaluz de Salud, toda vez que dependerá, como el resto del personal empleado en la ejecución del servicio, única y exclusivamente de la empresa adjudicataria, la cual tendrá todos los derechos y obligaciones respecto del mismo.

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

Los artículos objeto de consumo en la Cafetería–restaurante y máquinas vending serán adquiridos por cuenta de la empresa. Estos productos reunirán los requisitos higiénico-sanitarios que se establecen en la legislación vigente en cada momento y podrán ser sometidos a los controles que estime la Dirección del Centro Sanitario (Unidad de Nutrición y Control Alimentario y Servicio de Medicina Preventiva).

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

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

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

El adjudicatario deberá cumplir los procedimientos y protocolos del Sistema Integrado de Gestión Ambiental implantado en el Centro Sanitario, en relación con los procedimientos y protocolos de éste que le son de aplicación y que a continuación se detallan:

- Política Ambiental
- PGA 8.1_2 – Relación con Proveedores y Contratistas
- PO 01 – Gestión de los Residuos
- PEA – Plan de Emergencias Ambientales

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

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

El Jefe de Obra o responsable del Servicio o Suministro designado por el adjudicatario será responsable de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter ambiental. Esta figura podrá ser requerida por el Órgano Gestor.

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

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

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

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

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

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

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

En la ejecución del presente contrato, el contratista está especialmente obligado a velar por el cumplimiento de la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales, y si la naturaleza de las tareas a realizar lo exige, el Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo, sobre Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud relativas a la Utilización por los Trabajadores de Equipos de Protección Individual, Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo, y el RD 171/2004 en materia de coordinación de actividades empresariales, así como los procedimientos contenidos en el sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales del Servicio Andaluz de Salud.

En el sobre de documentación se incluirá:

Descripción pormenorizada de las tareas a realizar por parte del licitador, debiendo hacer referencia a los materiales, productos químicos que en su caso utilicen (ficha de seguridad en castellano y etiquetado reglamentado de los envases), equipos a utilizar (marcados CE, declaración de conformidad en castellano o puesta en conformidad conforme al RD 215/97 y manual de instrucciones en castellano), y EPI (marcado CE y folleto informativo en castellano).

Asimismo, deberán aportar el documento DOC02-01 con las evidencias de cumplimiento de las exigencias que indica dicho documento y, al mismo tiempo, el documento DOC02-02: "Comunicación de empresa externa previa a inicio del trabajo", diligenciado en el apartado de "Contrata" (pg.2). En caso de resultar adjudicatarias deberán mantener una reunión de coordinación con la Unidad de PRL y cumplimentación completa del DOC02-02.

En caso de incumplimiento por parte de la empresa contratista de las normas en materia de prevención de riesgos laborales y coordinación de actividades empresariales, y que ello entrañe aquél un riesgo grave para la seguridad de los trabajadores, el Órgano de Contratación pondrá los hechos en conocimiento de la Inspección de Trabajo, pudiendo ordenar la paralización de los trabajos, y sin que ello interrumpa el cómputo de los plazos de ejecución del contrato.

16.- RECLAMACIONES Y RESPONSABILIDAD.

16.1. El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios, un libro de quejas y reclamaciones, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente a la Dirección del Centro Sanitario, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso, el contratista está obligado a presentarlo en el plazo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho libro. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos e instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver de las reclamaciones que formulen los usuarios.

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

17. FACULTAD DE INSPECCIÓN.

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

RELACIÓN DE ANEXOS:

- ANEXO I Planos Cafetería HIM (AGSSC)
- ANEXO II Planos Ubicación expendedoras HIM (AGSSC)
- ANEXO III Relación maquinaria Vending HIM (AGSSC)
- ANEXO IV Tarifas Cafetería Personal HIM (AGSSC)
- ANEXO V Tarifas Cafetería Usuarios HIM (AGSSC)
- ANEXO VIII Inventario Mobiliario-Equipamiento Cedido HIM (AGSSC)
- ANEXO IX Equipamiento orientativo a adquirir cafetería HIM (AGSSC)
- ANEXO XI Tarifas Precios Máquinas Expendedoras Personal HIM (AGSSC)
- ANEXO XII Tarifas Precios Máquinas Expendedoras Usuarios HIM (AGSSC)

Córdoba, a firma de fecha digital

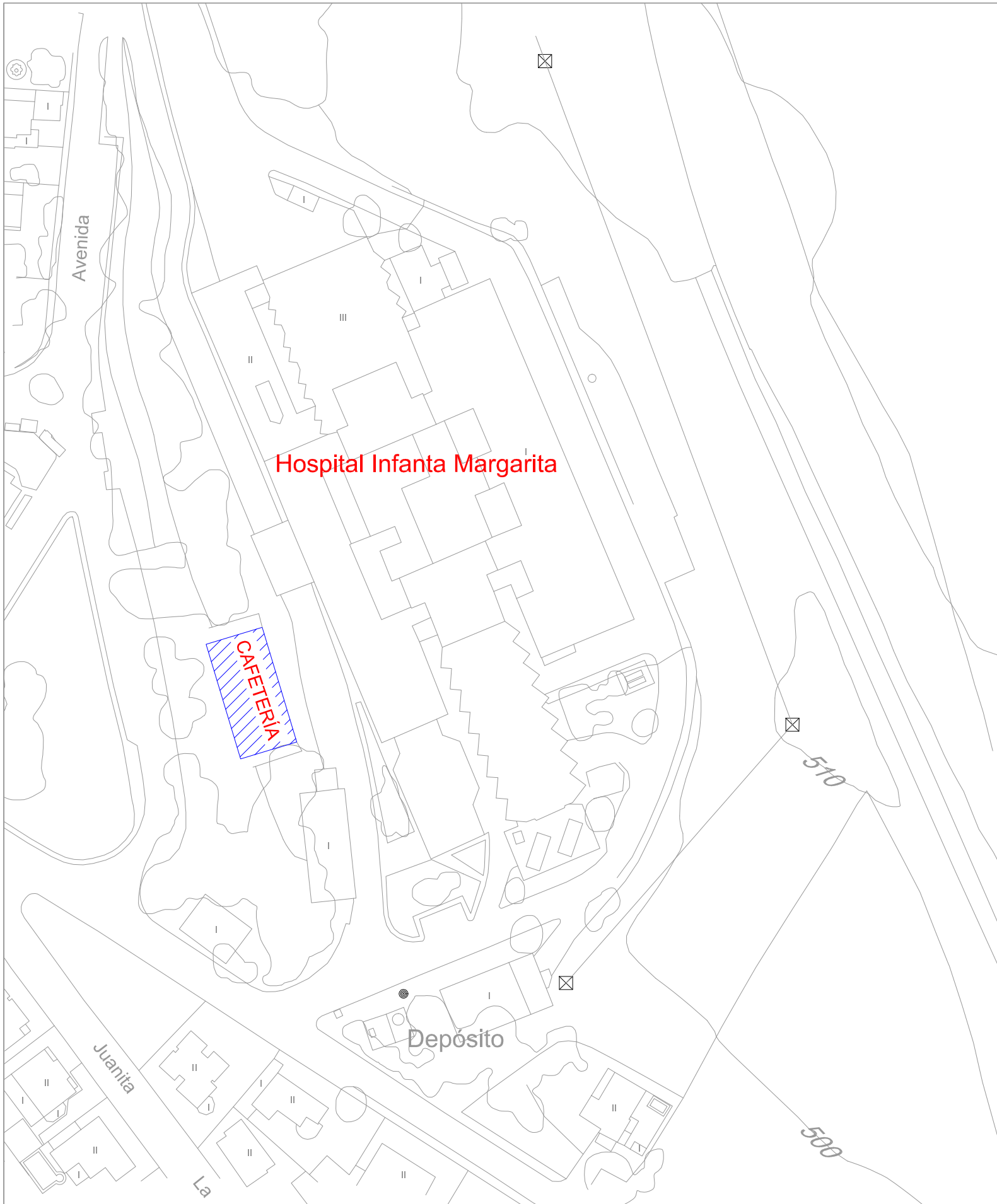
EL SUBDIRECTOR ECONOMICO ADMINISTRATIVO Y DE SERVICIOS GENERALES,

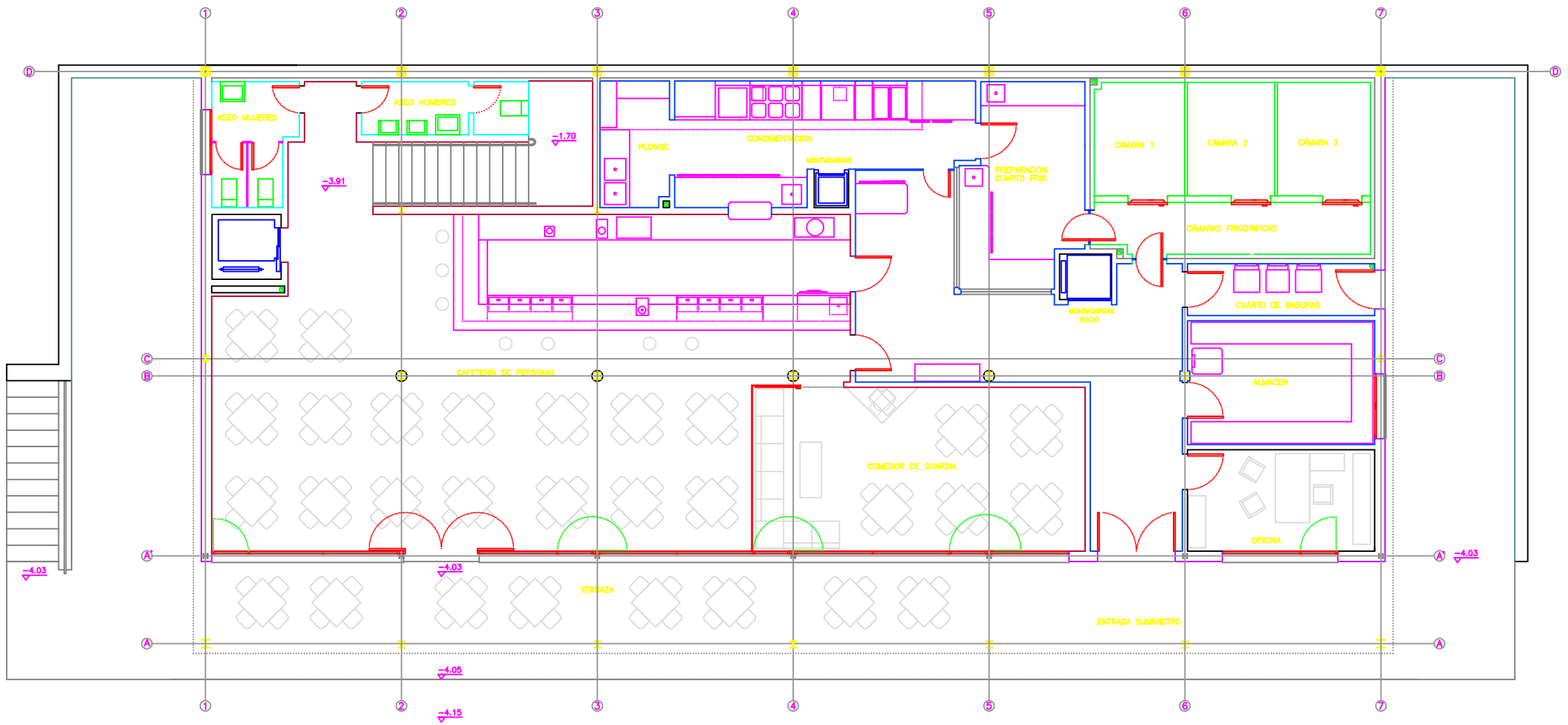
GONZALEZ
SANCHEZ
LORENZO -
30831265H

Firmado digitalmente
por GONZALEZ
SANCHEZ LORENZO -
30831265H
Fecha: 2023.11.28
12:11:03 +01'00'

ANEXO I

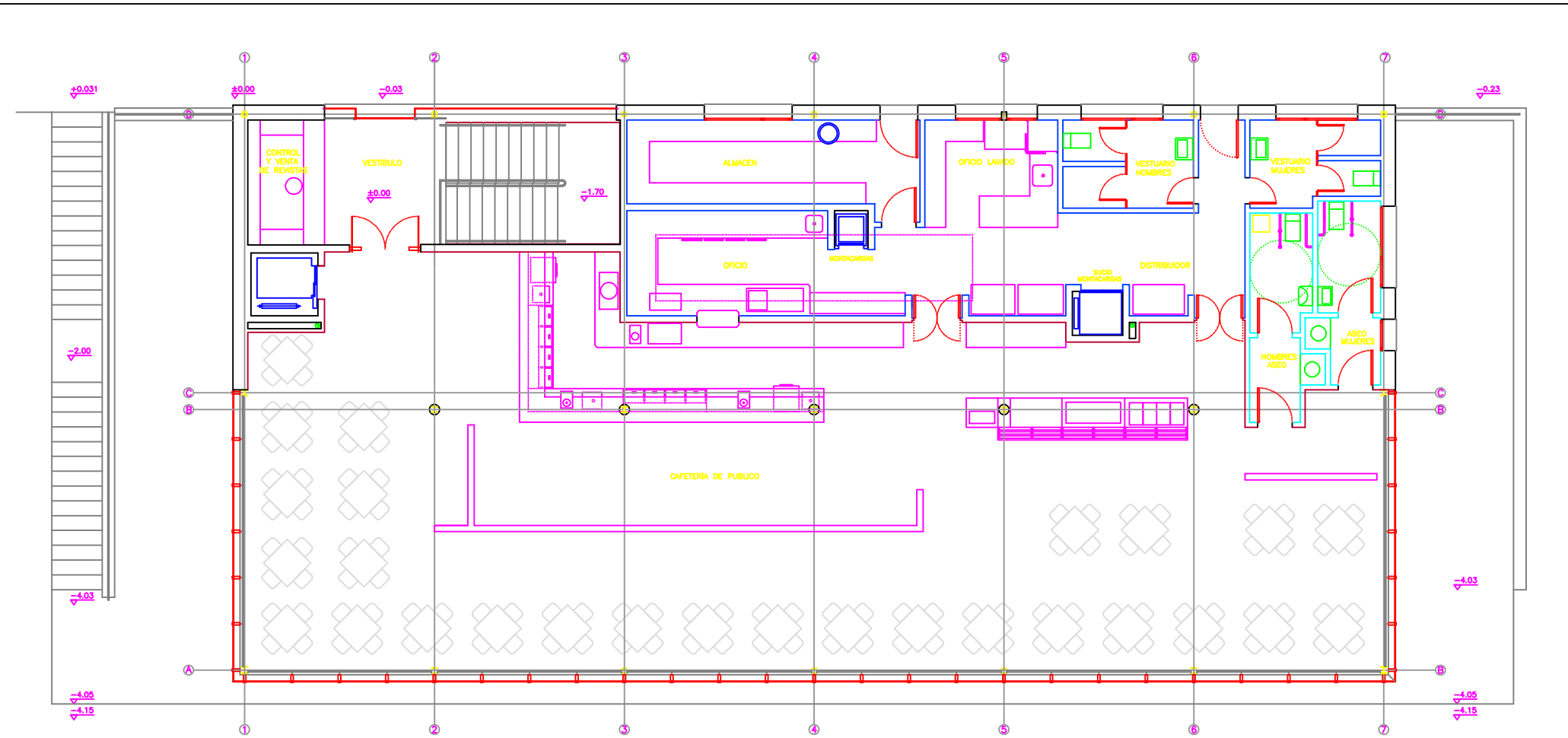
PLANO 1: SITUACIÓN





PLANTA BAJA

PLANO CAFETERÍA HIM



PLANTA ALTA

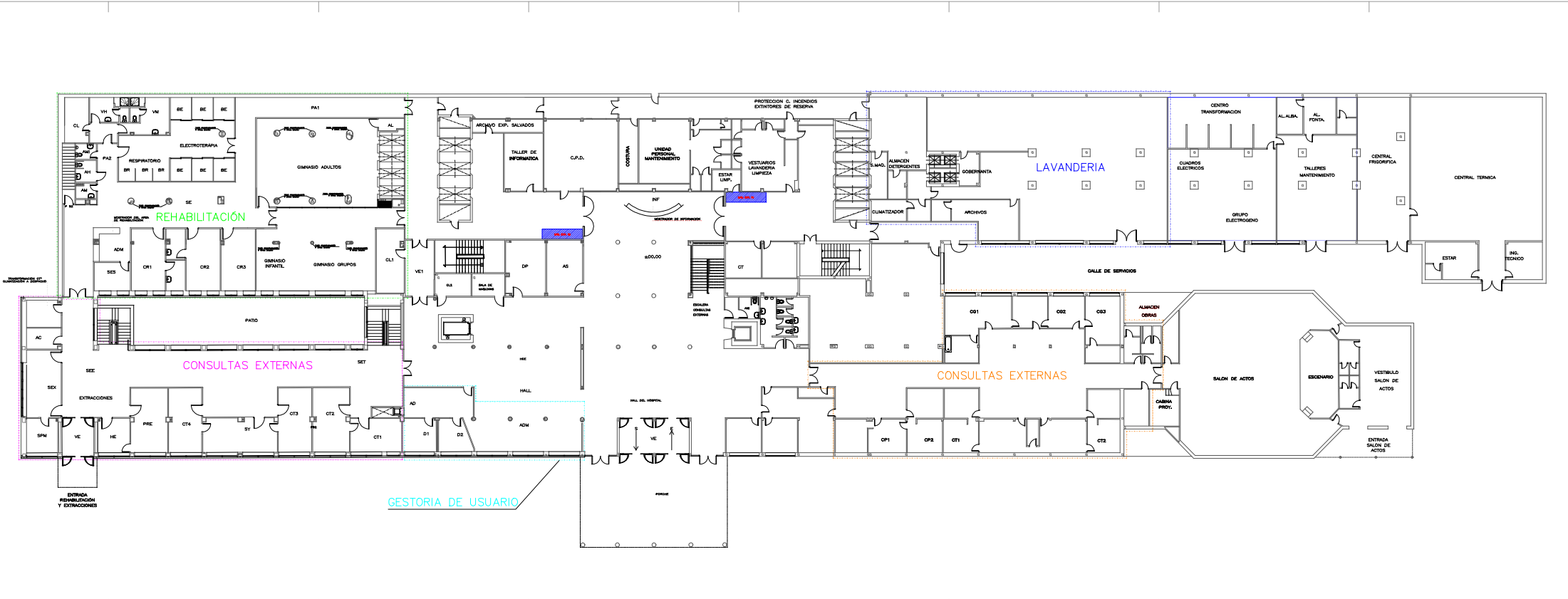
PLANO CAFETERÍA HIM

GONZALEZ
 SANCHEZ
 LORENZO -
 30831265H

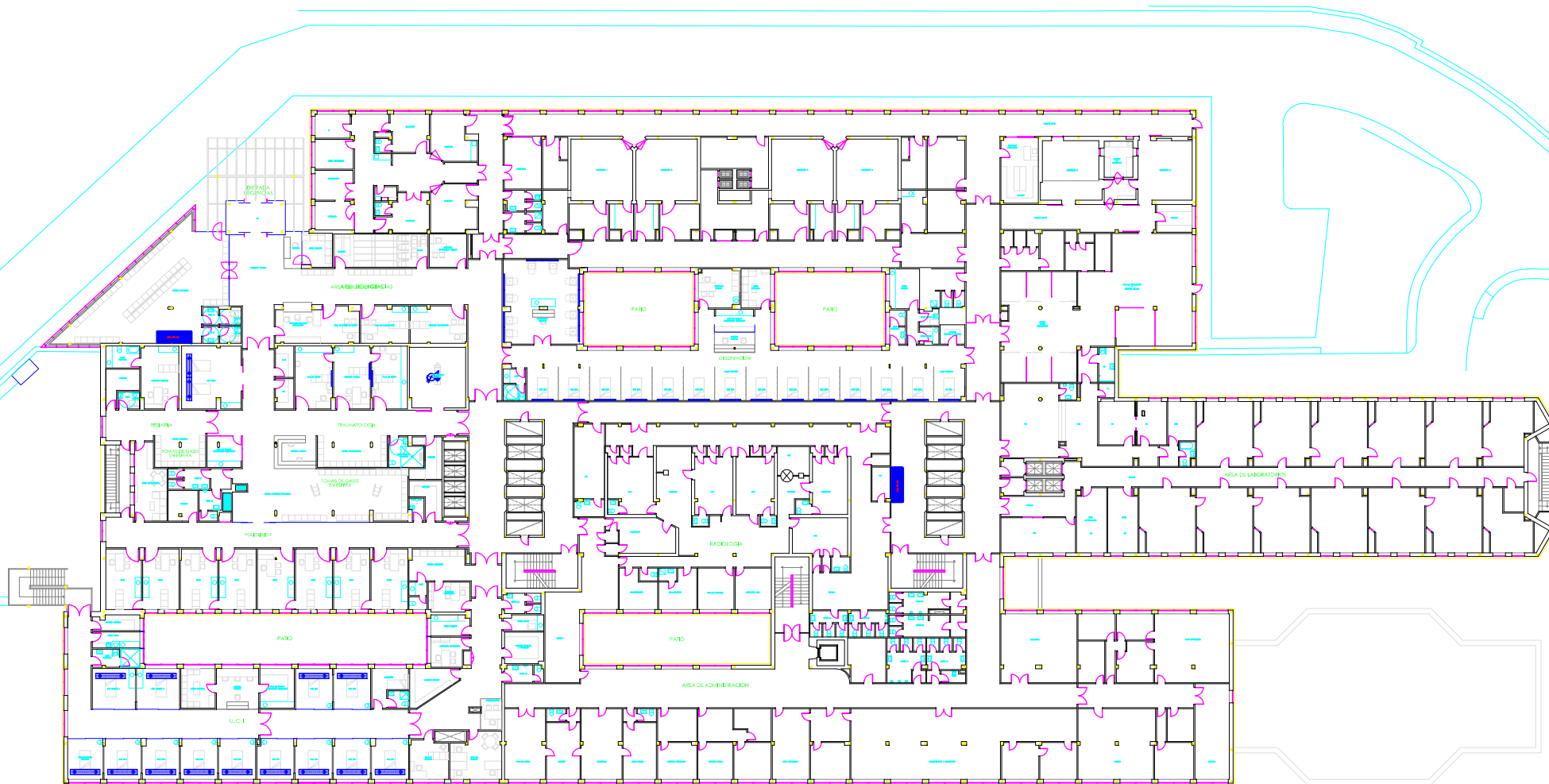
Firmado digitalmente
 por GONZALEZ
 SANCHEZ LORENZO -
 30831265H
 Fecha: 2023.11.27
 11:46:50 +01'00'

ANEXO II

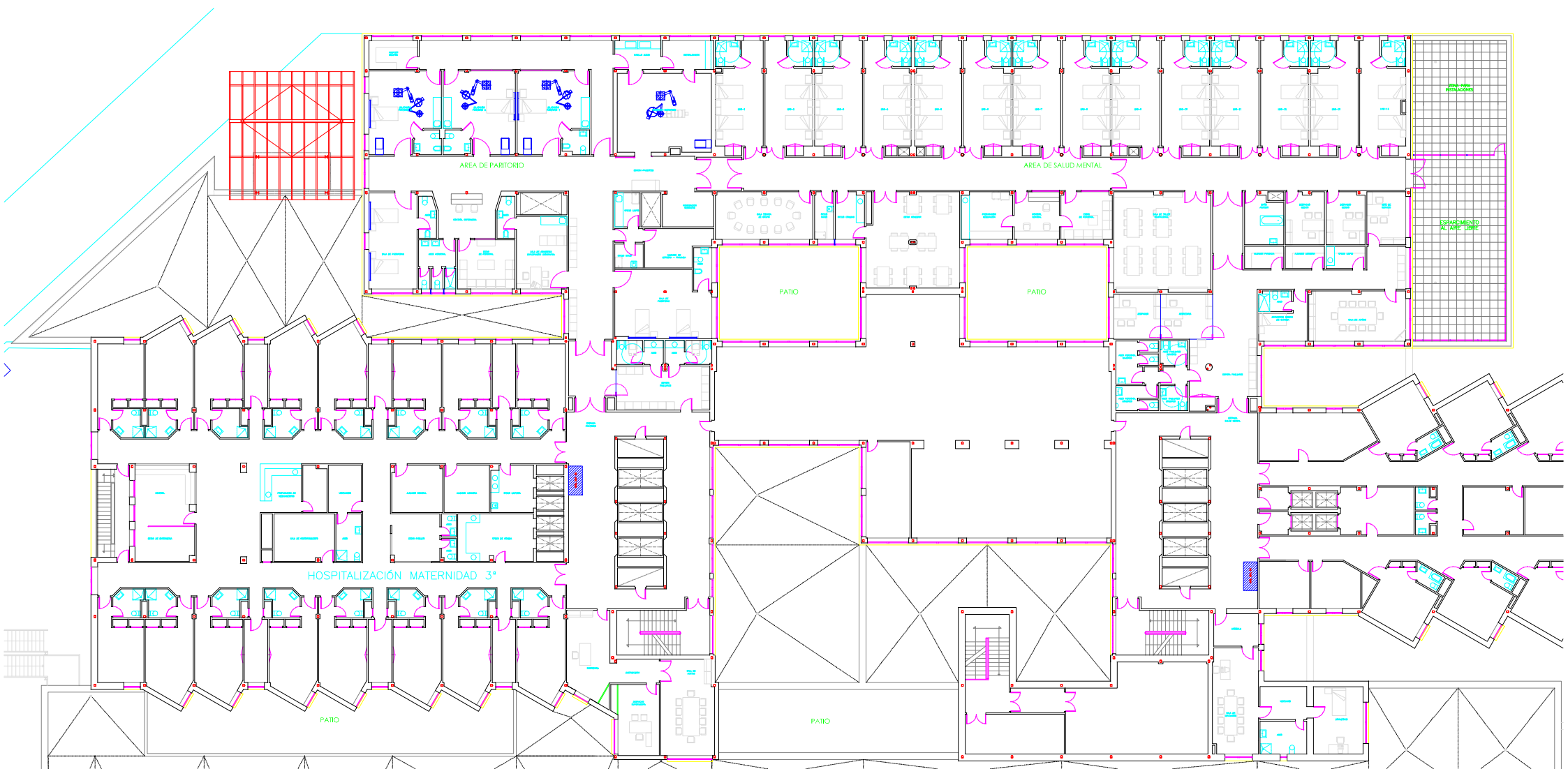
PLANO 1: SITUACION MAQUINAS EXPENDEDORAS PLANTA 0 HOSPITAL INFANTA MARGARITA



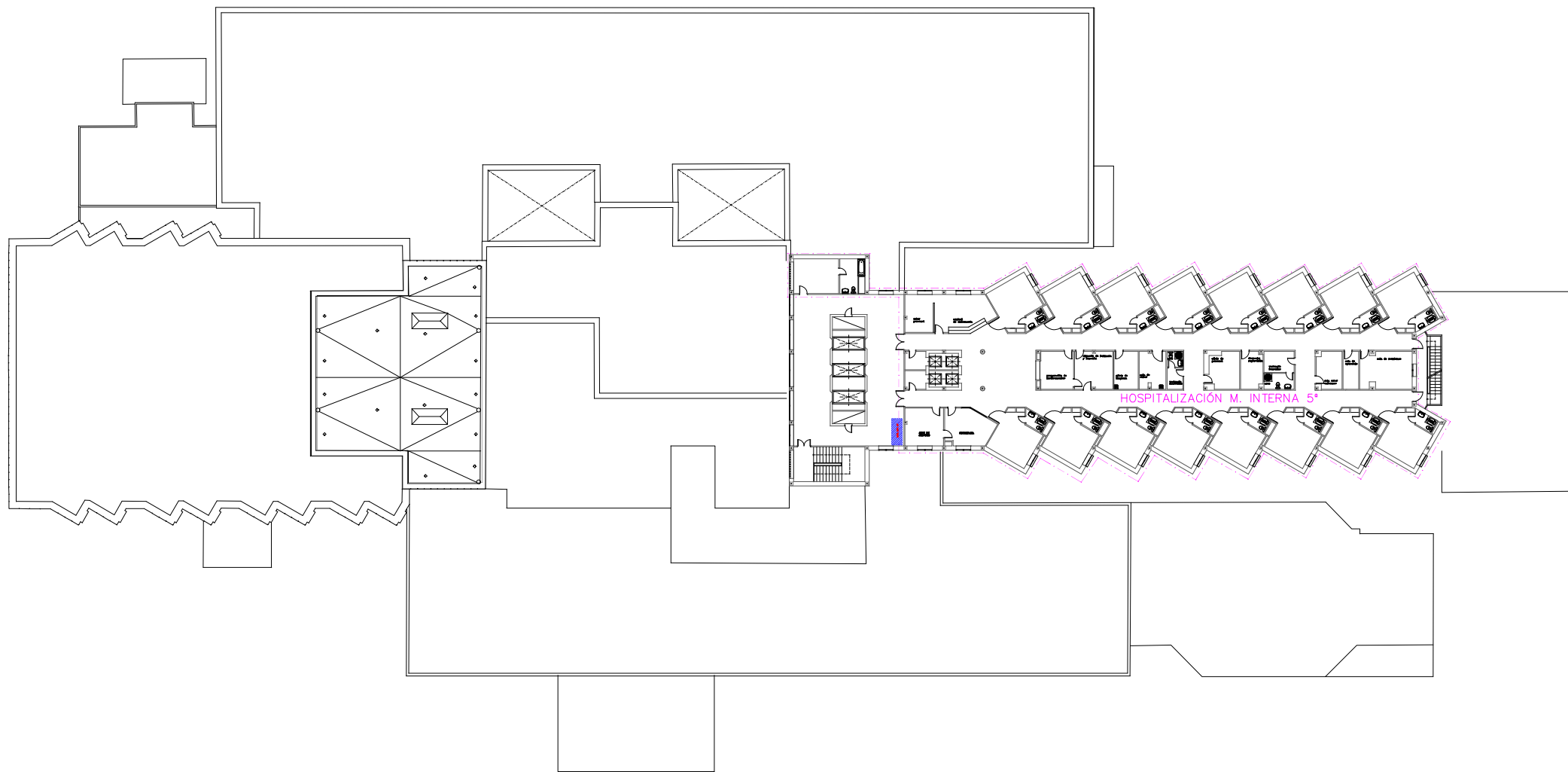
PLANO 2: SITUACION MAQUINAS EXPENDEDORAS PLANTA 2 HOSPITAL INFANTA MARGARITA



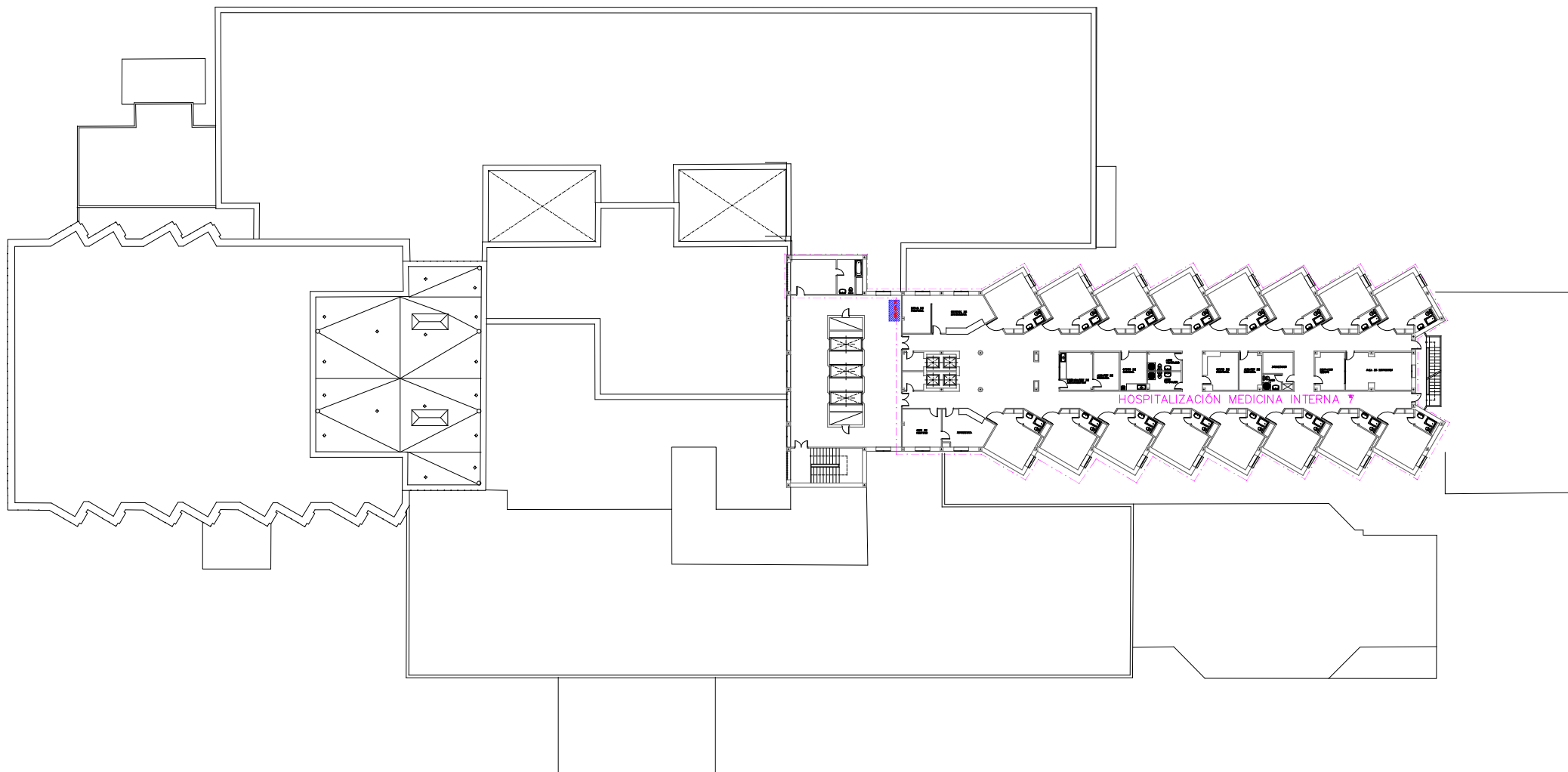
PLANO 3: SITUACION MAQUINAS EXPENDEDORAS PLANTA 3 HOSPITAL INFANTA MARGARITA



PLANO 4: SITUACION MAQUINAS EXPENDEDORAS PLANTA 5 HOSPITAL INFANTA MARGARITA



PLANO 5: SITUACION MAQUINAS EXPENDEDORAS PLANTA 7 HOSPITAL INFANTA MARGARITA



GONZALEZ
SANCHEZ
LORENZO -
30831265H

Firmado digitalmente
por GONZALEZ
SANCHEZ LORENZO -
30831265H
Fecha: 2023.11.27
11:45:05 +01'00'

ANEXO III

RELACIÓN DE MÁQUINAS VENDING (AGSSC)

Maq. Exp. 01 (planta 0)

- Agua
- Refrescos y bebidas frías
- Aperitivos fríos
- Aperitivos calientes
- Café y bebidas calientes

Maq. Exp. 02 (planta 0)

- Café y bebidas calientes
- Agua
- Agua
- Aperitivos fríos

Maq. Exp. 03 (planta 2)

- Café y bebidas calientes
- Aperitivos fríos
- Agua
- Refrescos y bebidas frías

Maq. Exp. 04 (planta 2)

- Café y bebidas calientes
- Refrescos y bebidas frías
- Agua
- Aperitivos fríos

Maq. Exp. 05 (planta 3)

- Agua
- Café y bebidas calientes

Maq. Exp. 06 (planta 3)

- Agua
- Café y bebidas calientes

Maq. Exp. 07 (planta 5)

- Agua
- Café y bebidas calientes
- Aperitivos fríos

Maq. Exp. 08 (planta 7)

- Agua
- Aperitivos fríos

GONZALEZ SANCHEZ LORENZO -
30831265H
Firmado digitalmente por
GONZALEZ SANCHEZ LORENZO -
30831265H
Fecha: 2023.11.27
11:45:23 +01'00'

ANEXO IV

TARIFA DE PRECIOS CAFETERÍA (PERSONAL)

CAFÉ Y DESAYUNOS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Café solo	0,80	x
Café cortado	0,80	x
Café con leche (180 cc)	0,85	x
Café descafeinado solo	0,80	x
Café descafeinado con leche (180 ml)	0,85	x
Café para llevar	0,90	
Vaso de leche (180 ml)	0,75	
Infusiones	0,70	x
Infusiones con leche (180 ml)	0,70	x
Cola Cao (180 ml)	0,85	x
Cola Cao (300 ml)	1,15	x
Tostada entera con aceite-margarina-paté-tomate (bollo de pan de al menos 100 gr)	1,05	x
Media tostada con aceite-margarina-paté-tomate (medio bollo de pan de al menos 100 gr)	0,85	x
Tostada entera con jamón serrano (bollo de pan de al menos 100 gr.)	2,15	x
Media tostada con jamón serrano (medio bollo de pan de al menos 100 gr)	1,95	x
Tostada entera con jamón de york (bollo de pan de al menos 100 gr.)	1,55	x
Media tostada con jamón de york (medio bollo de pan de al menos 100 gr)	1,40	x
Bollería del día	1,00	
Pastelería industrial	0,90	
Porciones tartas	1,85	
Aceite monodosis extra	0,30	
Mantequilla porción extra	0,30	
Mermelada porción	0,30	
BEBIDAS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Cerveza sin alcohol lata (330 ml)	1,00	x
Refresco lata (330 ml)	1,20	x
Agua mineral botellín (500 ml)	0,75	x
Agua mineral (1500 ml)	1,00	x
Zumo envasado (250 ml)	1,00	
Zumo natural (200 ml)	1,20	
BOCADILLOS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Bocadillo de queso	2,00	
Bocadillo de jamón serrano	2,85	
Bocadillo de chorizo	2,00	
Bocadillo de salchichón	2,00	
Bocadillo de jamón de york	2,00	
Bocadillo de jamón de york plancha con queso	2,50	
Bocadillo de bacon	2,00	
Bocadillo de caballa	2,10	
Bocadillo de calamares	2,50	
Bocadillo de atún	2,50	
Bocadillo de lomo	2,50	
Bocadillo de lomo con queso	3,00	
Bocadillo de lomo con pimientos fritos	3,00	
Bocadillo de tortilla francesa	2,00	
Bocadillo de tortilla jamón serrano	2,50	
Bocadillo de tortilla patatas	2,00	
Sandwich mixto	2,00	
Sandwich de jamón de york	2,00	
Sandwich de jamón serrano	2,50	
Sandwich vegetal	2,00	
Sandwich vegetal con atún	2,00	
Sandwich de lomo	2,00	
Sandwich de atún	2,00	
Croissant con jamón serrano	2,00	
Croissant con jamón de york	2,00	
POSTRES - VARIOS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Frutas del tiempo	1,20	
Flan	1,00	
Yogurt	1,00	

Arroz con leche	1,10	
-----------------	------	--

Almendras	0,80	
Cacahuetes	0,80	
Patatas fritas (bolsa pequeña)	1,00	
MENUS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Menú del día	6,30	x
Medio menú (primer plato, pan, bebida y café)	4,00	x
Medio menú (segundo plato, pan, bebida y café)	4,80	x

GONZALEZ
SANCHEZ
LORENZO -
30831265H

Firmado digitalmente
por GONZALEZ
SANCHEZ LORENZO -
30831265H
Fecha: 2023.11.27
11:44:40 +01'00'

ANEXO V

TARIFA DE PRECIOS CAFETERÍA (PÚBLICO)

CAFÉ Y DESAYUNOS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Café solo	1,10	x
Café cortado	1,10	x
Café con leche (180 cc)	1,25	x
Café descafeinado solo	1,10	x
Café descafeinado con leche (180 ml)	1,25	x
Café para llevar	1,25	
Vaso de leche (180 ml)	1,05	
Infusiones	0,75	x
Infusiones con leche (180 ml)	0,90	x
Cola Cao (180 ml)	1,25	x
Cola Cao (300 ml)	1,65	x
Tostada entera con aceite-margarina-paté-tomate (bollo de pan de al menos 100 gr.)	1,40	x
Media tostada con aceite-margarina-paté-tomate (medio bollo de pan de al menos 100 gr.)	1,00	x
Tostada entera con jamón serrano (bollo de pan de al menos 100 gr.)	2,60	x
Media tostada con jamón serrano (medio bollo de pan de al menos 100 gr.)	2,40	x
Tostada entera con jamón de york (bollo de pan de al menos 100 gr.)	2,10	x
Media tostada con jamón de york (medio bollo de pan de al menos 100 gr.)	1,90	x
Bollería del día	1,00	
Pastelería industrial	1,10	
Porciones tartas	2,10	
Aceite monodosis extra	0,30	
Mantequilla porción extra	0,30	
Mermelada porción	0,30	
BEBIDAS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Cerveza sin alcohol lata (330 ml)	1,20	x
Refresco lata (330 ml)	1,40	x
Agua mineral botellín (500 ml)	0,80	x
Agua mineral (1500 ml)	1,35	x
Zumo envasado (250 ml)	1,40	
Zumo natural (200 ml)	1,45	
BOCADILLOS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Bocadillo de queso	2,65	
Bocadillo de jamón serrano	3,50	
Bocadillo de chorizo	2,15	
Bocadillo de salchichón	2,15	
Bocadillo de jamón de york	2,25	
Bocadillo de jamón de york plancha con queso	3,20	
Bocadillo de bacon	2,20	
Bocadillo de caballa	2,65	
Bocadillo de calamares	3,15	
Bocadillo de atún	3,15	
Bocadillo de lomo	3,35	
Bocadillo de lomo con queso	3,30	
Bocadillo de lomo con pimientos fritos	3,35	
Bocadillo de tortilla francesa	2,20	
Bocadillo de tortilla jamón serrano	3,15	
Bocadillo de tortilla patatas	2,70	
Sandwich mixto	2,25	
Sandwich de jamón de york	2,20	
Sandwich de jamón serrano	3,10	
Sandwich vegetal	2,20	
Sandwich vegetal con atún	2,65	
Sandwich de lomo	2,80	

Sandwich de atún	2,65	
Croissant con jamón serrano	2,50	
Croissant con jamón de york	2,15	
POSTRES - VARIOS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Frutas del tiempo	1,20	
Flan	1,20	
Yogurt	1,00	
Arroz con leche	1,60	
Almendras	1,10	
Cacahuetes	1,10	
Patatas fritas (bolsa pequeña)	1,20	
MENUS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Menú del día	8,50	x
Medio menú (primer plato, pan, bebida y café)	5,25	x
Medio menú (segundo plato, pan, bebida y café)	5,90	x

GONZALEZ
SANCHEZ
LORENZO -
30831265H

Firmado digitalmente
por GONZALEZ
SANCHEZ LORENZO -
30831265H
Fecha: 2023.11.27
11:44:22 +01'00'

ANEXO VIII INVENTARIO EQUIPAMIENTO CEDIDO CAFETERIA AGSSC

NOMBRE	UBICACIÓN	MARCA	MODELO	POTENCIA	OBSERVACIONES
EQUIPO CLIMATIZADOR	SALA DE MÉDICOS	CIATESA	ISF-40	9,5 KW	
EQUIPO CLIMATIZADOR	PLANTA SUPERIOR	CIATESA	ISW-315	76,6 KW	
EQUIPO CLIMATIZADOR	PLANTA SUPERIOR	CIATESA	ISW-255	60,6 KW	
EQUIPO CLIMATIZADOR	PLANTA INFERIOR	CIATESA	ISW-255	60,6 KW	
EQUIPO CLIMATIZADOR	OFICINA	CIATESA	ISF-20	5,2 KW	
EQUIPO CLIMATIZADOR	SPLIT COCINA	DAITSU	DOS-12U1EK	4 KW	
CORTINA CLIMATIZADA	PUERTA DE ENTRADA	SANYO			
PUERTA AUTOMÁTICA	PUERTA DE ENTRADA	MICOMDOOR			
ASCENSOR DE PERSONAS	JUNTO A LA ENTRADA	SCHINDLER	(6PERSONAS) (450Kg)		Nº R.A.E. 7124
MONTA CARGAS	COCINA	RAMOS ELEVACI.	PHR-1 300Kg		
MONTA PLATOS	COCINA	COALSA		¿2 KW?	
BATERÍA CONDENSADORES	COCINA PREPARC.	CICUTOR	CUMPUTER 6e		
TERMO ELÉCTRICO	VESTUARIO FEMENINO	SIMAT	NTS-100VRES	1,5 KW	
CÁMARA Nº 1	PLANTA INFERIOR	THECHNOBLOCK	CSN 122E	1,67 KW	
CÁMARA Nº 2	PLANTA INFERIOR	THECHNOBLOCK	CSN 122E	1,67 KW	
CÁMARA Nº 3	PLANTA INFERIOR	THECHNOBLOCK	CSK 300U	2,53 KW	

B.I.E.	PL. SUPERIOR JUNTO ASEOS.	EACIS.A.L.	DIAMETRO 45,	20 METROS	
B.I.E.	PL. INERIOR JUNTO CAMARAS.	EACIS.A.L.	DIAMETRO 45,	20 METROS	
TRANSFORMADOR	JUNTO ALMAC. RESIDUOS	COTRADIS,S.L.	250/36/25-20 B2 0-PA	250 Kva	
CUADRO SALIDA BAJA	CENTRO DE TRANSF CAFET.	ORMAZABAL	CBT-1600C4	440V,1600A	
CELDA MT	CENTRO DE TRANSF CAFET.	ORMAZABAL	CGM-CMM		
CELDA MT	CENTRO DE TRANSF CAFET.	ORMAZABAL	CGM-CMP-F		

GONZALEZ
SANCHEZ
LORENZO -
30831265H

Firmado digitalmente
por GONZALEZ
SANCHEZ LORENZO -
30831265H
Fecha: 2023.11.27
11:45:41 +01'00'

ANEXO IX. EQUIPAMIENTO ORIENTATIVO A ADQUIRIR PARA CAFETERIA HIM (AGSSC)

UD	REFERENCIA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	ARMARIO FRÍO	3.133,00 €	3.133,00 €
1	ATRIL MENÚ	220,00 €	220,00 €
1	BAÑO MARIA	1.990,00 €	1.990,00 €
1	CAJA FUERTE OBRA	1.869,00 €	1.869,00 €
2	CARRO BANDEJAS	688,00 €	1.376,00 €
5	CARRO CAMARERA	576,80 €	2.884,00 €
1	CARRO ENSALADAS	1.900,00 €	1.900,00 €
1	CARRO INOX. PAN, BAND Y CUBIERTOS	1.800,00 €	1.800,00 €
1	CORTA-FIAMBRE	858,00 €	858,00 €
20	ESTANTERIA	480,55 €	9.611,00 €
3	FREGADERO	645,33 €	1.936,00 €
1	FREIDORA	4.435,00 €	4.435,00 €
1	HORNO	11.490,00 €	11.490,00 €
1	ISOTERMO	620,00 €	620,00 €
2	LAVAVAJILLAS	3.800,00 €	7.600,00 €
1	LAVAVASOS	1.375,00 €	1.375,00 €
1	MAQUINA MONEDAS	2.500,00 €	2.500,00 €
2	MAQUINA ZUMO	3.500,00 €	7.000,00 €
63	MESAS VARIAS	520,94 €	32.819,00 €
1	MICROONDAS	100,00 €	100,00 €
19	MUEBLES VARIOS INOX	836,16 €	15.887,00 €
1	PLANCHA	2.853,00 €	2.853,00 €
190	SILLA	90,53 €	17.200,00 €
2	TABLERO MESA	140,00 €	280,00 €
3	TERMO IND. INOX	511,67 €	1.535,00 €
3	TOSTADOR	1.180,00 €	3.540,00 €
3	VITRINA LIBRE DISPOSICIÓN	4.500,00 €	13.500,00 €
			150.311,00 €

GONZALEZ
SANCHEZ
LORENZO -
30831265H

Firmado digitalmente por
GONZALEZ SANCHEZ
LORENZO - 30831265H
Fecha: 2023.11.27
11:46:31 +01'00'

ANEXO XI

TARIFA DE PRECIOS VENDING (PERSONAL)

BEBIDAS CALIENTES	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Café solo express	0,60	x
Café descafeinado solo	0,60	x
Café cortado	0,60	x
Café con leche express	0,60	x
Café descafeinado con leche	0,60	x
Chocolate	0,60	x
Leche	0,60	x
Infusiones	0,60	x
Consomé	0,70	
BEBIDAS FRIAS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Refrescos lata (330 ml)	0,80	x
Agua mineral botellín (500 ml)	0,60	x
Agua mineral (1500 ml)	1,10	x
PRODUCTOS SOLIDOS: SNACK	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Chicles	0,80	
Bocadito nata o limón	0,90	
Zumo	0,90	
Patatas chips	0,90	
Patatas grill	0,90	
Patatas onduladas	0,90	
Fritos de maíz barbacoa	0,90	
Ganchitos al queso	0,90	
Cacahuetes	0,90	
Kikos	0,80	
Almendras	1,00	
Sandwiches envasados	1,50	x
Caramelos sin azúcar	1,00	
Caramelos	1,00	
PRODUCTOS SOLIDOS: BOLLERIA	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Palmera de azúcar	0,90	
Palmera de chocolate	1,00	
Concha de chocolate	0,90	
Sobaos grandes	0,65	
Magdalenas alargadas (2 uds)	0,70	
Donut o similar con azúcar	1,50	
Donut o similar con chocolate	1,50	
Media luna de chocolate	0,75	
Media luna crema cacao	0,75	
Media luna crema cacao	0,75	
Caña de chocolate	1,00	
Caña de hojaldre	0,90	
Napolitana	0,60	
Tarta de manzana, cuadrado	1,00	
PRODUCTOS SOLIDOS: CHOCOLATINAS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Crunch o similar	1,00	
Kit-kat o similar	1,00	
Kinder bueno o similar	1,20	

Toblerone o similar	1,20	
---------------------	------	--

GONZALEZ
SANCHEZ
LORENZO -
30831265H

Firmado digitalmente
por GONZALEZ
SANCHEZ LORENZO -
30831265H
Fecha: 2023.11.27
11:44:03 +01'00'

ANEXO XII

TARIFA DE PRECIOS VENDING (PUBLICO)

BEBIDAS CALIENTES	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Café solo express	0,90	x
Café descafeinado solo	0,90	x
Café cortado	0,90	x
Café con leche express	0,90	x
Café descafeinado con leche	0,90	x
Chocolate	0,90	x
Leche	0,90	x
Infusiones	0,90	x
Consomé	0,90	
BEBIDAS FRIAS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Refrescos lata (330 ml)	1,15	x
Agua mineral botellín (500 ml)	1,15	x
Agua mineral (1500 ml)	1,35	x
PRODUCTOS SOLIDOS: SNACK	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Chicles	0,90	
Bocadito nata o limón	1,00	
Zumo	1,00	
Patatas chips	1,10	
Patatas grill	1,10	
Patatas onduladas	1,10	
Fritos de maíz barbacoa	1,10	
Ganchitos al queso	1,10	
Cacahuetes	1,10	
Kikos	0,90	
Almendras	1,20	
Sandwiches envasados	1,75	x
Caramelos sin azúcar	1,15	
Caramelos	1,15	
PRODUCTOS SOLIDOS: BOLLERIA	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	
Palmera de azúcar	1,00	
Palmera de chocolate	1,10	
Concha de chocolate	0,90	
Sobaos grandes	0,65	
Magdalenas alargadas (2 uds)	0,70	
Donut o similar con azúcar	1,50	
Donut o similar con chocolate	1,50	
Media luna de chocolate	0,75	
Media luna crema cacao	0,75	
Media luna crema cacao	0,75	
Caña de chocolate	1,00	
Caña de hojaldre	0,90	
Napolitana	0,60	
Tarta de manzana, cuadrado	1,00	
PRODUCTOS SOLIDOS: CHOCOLATINAS	PRECIOS IVA INCLUIDO (euros)	

Crunch o similar	1,00	
Kit-kat o similar	1,00	
Kinder bueno o similar	1,20	
Toblerone o similar	1,20	

GONZALEZ
SANCHEZ
LORENZO -
30831265H

Firmado digitalmente
por GONZALEZ
SANCHEZ LORENZO -
30831265H
Fecha: 2023.11.27
11:46:06 +01'00'