



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL DEL HOSPITAL LA INMACULADA DE HUÉRCAL-OVERA, LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA NORTE DE ALMERÍA (HOSPITAL Y CENTROS DE SALUD), ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO EN EL HOSPITAL LA INMACULADA**

**Expt.** 00001074/2023

### 1.-OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas (en adelante PPT) tiene por objeto regular y definir el alcance y las condiciones para la explotación del servicio de cafeterías (de público y de personal) del Hospital La Inmaculada de Huércal-Overa, así como la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos en el Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería, e igualmente forma parte del objeto la manutención del personal de guardia y autorizado en el Hospital La Inmaculada.

El presente Pliego regula y define el alcance y las condiciones técnicas que habrán de regir el objeto del contrato que servirán de fundamento para el cumplimiento del objeto de la explotación de los servicios por parte del adjudicatario.

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 La Inmaculada de Huércal-Overa.** Se incluye y forma parte del objeto, las actuaciones de adecuación del local a la normativa exigible a los establecimientos de restauración, así como el alcance y las condiciones de prestación que habrán de regir la contratación de la concesión de dichos servicios en las condiciones establecidas en el presente PPT.

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

- b) **Prestación del servicio de manutención (desayuno, almuerzo y cena) del personal de guardia y personal autorizado por la Dirección del Hospital.**

El servicio consistirá en la manutención del personal mencionado, incluyendo desayuno, almuerzos y cenas, durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices del presente pliego, así como de las indicaciones que emanen de la Dirección del centro al objeto de la óptima prestación del servicio; siendo el importe a percibir por el contratista por los servicios de manutención del personal de guardia y autorizado cargados al presupuesto del Hospital

- 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, en el Hospital La Inmaculada y en los Centros de Salud del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA):** Albox, Cuevas de Almanzora, Huércal-Overa, Vélez- Rubio, Macael, Vera, Olula del Río, Garrucha y Pulpí, atendiendo y completando las necesidades de hostelería y alimentación de pacientes, usuarios y profesionales durante las 24 horas del día y cuyas características técnicas se definen en el presente PPT.

Se entenderá, como prestación accesoria de la concesión de servicios, la adecuación, remodelación u acondicionamiento de las instalaciones, y la propuesta y ejecución de las obras, en caso necesario, conforme a la propuesta de distribución de las zonas de trabajo de las cafeterías del Hospital La Inmaculada, así como las pertinentes para la instalación del equipamiento necesario para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas, incluyendo el mantenimiento preventivo, correctivo y

Central Provincial de Compras de Almería  
Hospital Universitario Torrecárdenas  
C/ Hermandad de donantes de sangre, S/N  
04009 – Almería tlf: 950153309



técnico legal de las instalaciones necesarias para prestación del servicio que se encuentren contenidas dentro del área concesional.

Los licitadores podrán incluir en su oferta una propuesta de adecuación de las actuales dependencias de las zonas de trabajo (conservación de alimentos, preparación, elaboración y lavado de vajilla y menaje) de las cafeterías, de forma que adapten, las necesidades del proceso, a la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene alimentaria y al modelo de servicio ofertado por cada licitador.

Así mismo, en la oferta, deberá incluirse, convenientemente valorado, todo el equipamiento que se propone incorporar al servicio, detallando, características técnicas, marca y prestaciones en todos los casos. También deberán incluir la propuesta decoración, distribución, mobiliario y accesibilidad de las cafeterías, de forma que se consiga un entorno agradable y de calidad que permita la prestación de los servicios de acuerdo a los objetivos propuestos.

Se garantizará en todo caso la **accesibilidad universal** a las cafeterías de todas las personas, independientemente de sus habilidades o discapacidades, para acceder y utilizar los servicios y las instalaciones de las cafeterías de manera equitativa y sin barreras. Así, deberán contar con entradas sin barreras físicas, como escalones, para permitir el acceso fácil a personas en sillas de ruedas, con muletas o con movilidad reducida. Las puertas deben ser lo suficientemente anchas para permitir el paso de sillas de ruedas y otros dispositivos de asistencia.

Serán los licitadores que resulten adjudicatarios quienes deberán obtener **las cesiones, permisos y autorizaciones necesarias**, cualesquiera que sean las Administraciones Públicas competentes en el otorgamiento, incluso si se tratara del propio Ente contratante, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, así como de las contribuciones, tasas, licencias e impuestos que se deriven de las obras, instalaciones, usos y actividades a desarrollar.

Será de obligado cumplimiento para la empresa, las normas de derecho comunitario, así como cuantas le sean de aplicación en razón a la actividad que se contrata y de pertinente aplicación y en especial las relativas a seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, comedores colectivos etc.

Los trabajos objeto de la contratación se adecuarán al presente Pliego, a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como a las normas que sean de aplicación y a las instrucciones que, en su caso, facilite el Órgano de Contratación, por sí, o a través del Servicio al que esté adscrita la instalación, todo ello dentro de marco legal establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta, Memoria justificativa de las instalaciones a realizar en las cafeterías, que abarcarán equipos, mobiliario y enseres necesarios para su puesta en marcha.

## **2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS**

### **2.1.- Normas generales sobre la prestación del servicio de cafetería.**

- El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de los espacios destinados a cafeterías para el público y para el personal en el HUT, explotándolas a su **riesgo y ventura** y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente PPT.
- El contratista deberá explotar directamente el servicio de cafetería, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa ni indirectamente la explotación, salvo autorización por escrito del Órgano de contratación.
- En la cafetería no podrá realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.
- Al contratista le estará terminantemente prohibido celebrar banquetes con motivo de fiestas o celebraciones particulares o privadas tanto del personal del Hospital como de personas ajenas al mismo. En caso de solicitud la celebración estará supeditada a la autorización del Hospital.



- En las cafeterías no podrán expedirse bebidas alcohólicas con graduación concentrada superior a 10°, ni ningún tipo de marca de tabaco. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de cambiar el índice de graduación alcohólica de las bebidas a suministrar, atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública y del Centro.
- Estará reservado el **derecho de admisión y permanencia**, lo que se hará público mediante carteles explícitos, pudiendo el adjudicatario impedir el acceso o solicitar que abandonen las instalaciones a quienes muestren comportamientos antisociales o conductas o estados personales incompatibles con el respeto a los derechos de los demás, tales como conductas agresivas, ebriedad evidente o síntomas de hallarse bajo los efectos producidos por drogas o estupefacientes, falta evidente de aseo personal, etc., y en particular cuando incumplan alguna de las prohibiciones de consumición de bebidas alcohólicas prohibidas, tabaco o drogas.
- Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo o, en caso necesario, poniéndose en contacto con el servicio de seguridad del Centro.
- Queda rigurosamente prohibida en la cafetería la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio.
- El no efectuar consumición no priva del derecho a la utilización del local de cafetería al personal de la Institución que, en todo momento, deberá ser tratado con la misma diligencia y esmero que habrá de emplearse para los asistentes a la cafetería con el fin de consumo.
- El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta, quedando prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda / bazar.
- En el caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se compromete a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine el Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería.
- El adjudicatario deberá contar con las máquinas registradoras necesarias, expendedoras de ticket o justificante de pago.
- El servicio deberá organizarse de forma que, en todo momento, atienda con prontitud y esmero las demandas de los usuarios, para lo que deberán adoptarse cuantas medidas sean necesarias en orden a evitar demoras y aglomeraciones en las horas de mayor afluencia de público y personal.
- La Oferta alimentaria existente en la Cafetería ha de ser coherente con las recomendaciones nutricionales para la población, facilitando la adopción de hábitos alimentarios adecuados y favoreciendo de ésta manera que exista un **entorno alimentario saludable**, mediante la oferta de productos con bajo contenido de grasas, azúcares y sal. Será obligatorio mantener un menú del día equilibrado y de calidad.
- Constará de un primer plato, a elegir entre tres como mínimo, un segundo plato, a elegir entre tres como mínimo, pan, un postre, a elegir entre tres o más y bebida (agua, refresco, cerveza o vino).
- El menú tendrá una rotación como mínimo quincenal. Aportarán relación de menús, su especificación técnica, gramaje, valor nutricional.
- Del propio modo, el menú a suministrar será aprobado por el Servicio de Dietética del Hospital La Inmaculada y por la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA).
- 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**, así como para cualquier tipo de alergia y/o intolerancia alimentaria.
- En la cafetería no podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta al objeto de expediente.



- El servicio de cafetería se prestará bajo la supervisión de la Dirección Económico-Administrativa y/o de Servicios Generales del Hospital de Huércal-Overa y con expresa asunción de las obligaciones que se deriven de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo, dimanantes de servicio público gestionado por el Centro en el que se ubica la cafetería, siendo causa suficiente para la resolución del contrato el incumplimiento de estas obligaciones.
- El adjudicatario se abstendrá de hacer publicidad dentro del recinto hospitalario, ni usar altavoces o aparatos análogos.
- El contratista aportará el utillaje y mobiliario necesario y adicional al existente para la normal prestación del servicio, teniendo el **Anexo III** del presente Pliego carácter de mínimo.
- El contratista deberá atender los servicios de restauración que le serán requeridos por parte de la dirección para la celebración de eventos previa presentación de presupuesto y aprobación del mismo. Estos servicios serán abonados por la Administración Sanitaria al Contratista una vez satisfecho el servicio.

Además, el adjudicatario se obliga al cumplimiento de lo siguiente:

**a)** La instalación de equipos de **extracción de humos, campanas extractoras y filtros**, así como los dispositivos de renovación de aire que aseguren absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de las cafeterías, así como la ausencia de emisiones de olores y humos a los espacios cercanos y al resto del hospital.

**b) Niveles de ruido en el interior de las cafeterías y en las zonas cercanas o colindantes a las mismas**, que se encuentren dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas. El adjudicatario instalará los sistemas que sean precisos para amortiguar y reducir el nivel de ruido ambiente dentro de los espacios cerrados destinados a cafeterías.

**c)** Deberá asegurarse igualmente el cumplimiento de las normas que, en materia de **temperatura e iluminación** en el interior de las cocinas y en las diferentes áreas y zonas de trabajo, resulten de aplicación. Adopción y aplicación de las medidas que sean necesarias para asegurar un **alto nivel de confort** en todos los aspectos para los usuarios, evitando los ruidos producidos por los choques de elementos de la vajilla y la cubertería en los procesos de recogida, lavado y servicio, por las sillas o las mesas entre ellas y en los arrastres, prohibiendo las conversaciones en voz alta de los empleados entre sí o sobre cuestiones personales ajenas al servicio, evitando familiaridades con los clientes así como visitas particulares a los empleados durante su horario de trabajo.

### **3.- PRECIOS Y CALIDADES DE LOS ARTÍCULOS**

- El adjudicatario tiene derecho a percibir de los usuarios, como contraprestación a sus servicios, las tarifas de precios autorizadas para el público y personal. 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.
- El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad tanto en la selección, conservación y manipulación de materias primas y productos, como en sus características organolépticas y nutritivas. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas recogidas en su Sistema de Autocontrol y en otras que marque la Dirección de cada centro.
- El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, las cantidades de los artículos así como los precios ofertados (sin perjuicio a la revisión de precios a que tiene derecho según lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares) entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el IVA.
- El adjudicatario deberá, en todo momento, tener expuesta en ambas Cafeterías una **lista de precios**, autorizada por el Hospital, en la que figurarán los de todos los artículos que se sirvan. La incorporación de nuevos productos deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería.



- Las tarifas ofertadas para los artículos ofrecidos en la cafetería de personal y público, no podrán superar las indicadas en cada uno de los artículos detallados en el **Anexo IV del PPT** para la cafetería del personal y en el **Anexo V del PPT** para la cafetería del público. Se podrán ofertar otros artículos distintos de los relacionados en los citados Anexos como mejora de la oferta, que podrá ser aceptada en todo o en parte, teniendo por tanto dichos Anexos carácter de mínimo. Asimismo, se detallan en el **Anexo VI del PPT** los precios máximos a los que podrán ofertar los artículos en las máquinas de vending. El adjudicatario está obligado a ofertar dos listas de precios para vending, una para el personal del centro y otra para el público. Las tarifas ofertadas de personal no podrán superar en ningún caso a las indicadas para el público.
- Las condiciones exigidas a los productos que el contratista adquiera para el buen fin del objeto contractual estarán basadas en la legislación alimentaria vigente existente para cada grupo de productos, teniendo en cuenta las calidades organolépticas y comerciales establecidas, y se aplicarán en la adjudicación de compra de víveres y en la recepción de estas que efectúe el contratista.
- La legislación en materia de alimentos tanto española como comunitaria tiene como objeto la protección del consumidor al controlar los alimentos para evitar riesgos sanitarios, fraudes y adulteraciones y garantizar que sean inocuos, genuinos, nutritivos y apetecibles. Regula al mismo tiempo el comercio de los alimentos. Protege el valor comercial al considerar la correcta identificación, los rendimientos, las falsificaciones y la tipificación oficial. Existen diferentes niveles, clases o categorías que van a tener distintos precios en el mercado, y de su conocimiento se obtiene una mejor relación calidad-precio.
- Todos los productos que se adquieran para y como consecuencia del contrato cumplirán lo dispuesto sobre la **Norma General de Etiquetado**, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sobre **Registro Sanitario de Alimentos** vigentes en la legislación.
- El adjudicatario exigirá **el etiquetado de todos los productos** y sustancias que adquiera de terceros y a su vez tendrá correctamente etiquetados los productos que elabore y que no vayan a ser consumidos en el acto, especialmente en los casos de alimentos precocinados o pre-tratados para su acabado y ensamblado posterior.
- Todos estos aspectos serán tutelados y bajo la responsabilidad exclusiva del contratista, sin perjuicio de una supervisión superior del servicio de nutrición y dietética hospitalaria.
- El gestor del servicio deberá acreditar que el centro de producción tiene capacidad de producción suficiente a la demanda prevista con su plan general de higiene y sistema APPCC actualizado y validado por la autoridad sanitaria. Será responsable de que las comidas lleguen en perfectas condiciones de higiene, temperatura y puntualidad, manteniendo en todo momento las condiciones organolépticas de los alimentos para cada usuario de los servicios.
- La limpieza e higiene de los locales y aseos cedidos serán de su cuenta así como de la reposición de consumibles y sujetos a supervisión del centro, así como de cualquier equipo o enseres sujetos a posible cesión de uso. En cualquier caso, deberá asumir el necesario despliegue de medios auxiliares para la prestación del servicio.
- El adjudicatario deberá mantener y conservar y en disposición de testimoniar, en todo momento la trazabilidad de los productos servidos bajo el amparo del servicio contratado tanto de los productos manufacturados como de los sometidos a tratamiento, transformación y elaboración y sus correspondientes fichas técnicas.
- Todos los artículos expedidos en las cafeterías y en las máquinas expendedoras deberán reunir las debidas condiciones de sanidad y calidad, y serán controlados por el Servicio de Salud Pública y Medicina Preventiva del Hospital La Inmaculada, sin perjuicio de los controles oficiales previstos en la normativa vigente de aplicación en materia de Salud Pública.
- Se dispondrá de forma permanente de productos para usuarios con **intolerancia a lactosa y gluten (leche, pan, etc.)** durante toda la vigencia del contrato. En caso de que se comunique por la Dirección del centro necesidad de atender a usuarios habituales con **otras intolerancias alimentarias**, se deberá habilitar la disponibilidad de productos adecuados.



Además, dispondrá de alternativas de dietas especiales que respondan a motivaciones personalizadas de cualquier orden, religiosas, terapéuticas etc.

- Todos los artículos expedidos en las cafeterías deberán ser de primera calidad, y reunir las condiciones higiénicas y organolépticas, cuidándose al máximo su elaboración y presentación.
- La Administración se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones higiénico-sanitarias, así como los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.
- 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.
- El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos, con las actualizaciones que procedan para mantener el equilibrio financiero del contrato; entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el IVA.
- Los residuos serán evacuados por la puerta que se señale dentro de los contenedores apropiados, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los Servicios Municipales.
- Correrá a cargo del adjudicatario la limpieza, desinfección y desratización de los locales, mobiliario, instalaciones, servicios y demás efectos de su competencia, manteniéndolos, en todo momento, limpios y aseados. Todos los licitadores, deberán incluir en la oferta técnica, planning de estas actuaciones de acuerdo a la normativa vigente.
- Sin perjuicio de lo establecido en los apartados anteriores, el control periódico del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en los apartados anteriores y el análisis bromatológico de los alimentos, será realizado por un laboratorio especializado, y con cargo al adjudicatario.
- La contratación y adquisición de artículos que se consuman en las cafeterías serán por cuenta exclusiva del adjudicatario, 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.
- El adjudicatario sólo podrá expender sus artículos en el local que ocupa la cafetería quedando totalmente prohibido despachar artículos para su consumo fuera de ella.
- Quedan prohibidas la venta o suministro de bebidas alcohólicas a menores de 18 años, así como la venta y consumo de bebidas alcohólicas superiores a 20 grados centesimales, de conformidad con lo establecido en el artículo 26.1.c) de la Ley 4/1997, de 9 de julio, de Prevención y Asistencia en Materia de Drogas. Igualmente queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase así como la instalación de máquinas recreativas, de juego o de azar.
- En general, todos los artículos suministrados por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal, y en particular al Código Alimentario Español.
- Los proveedores de todos los productos han de estar acreditados y sujetos a las instrucciones y normativas vigentes, responsabilizándose la empresa adjudicataria, en todo momento, de las alteraciones de los productos suministrados.
- El adjudicatario garantizará un alto nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura.
- Deberá mantener y conservar **muestras testigo** de las comidas servidas diariamente y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos de ser necesarios.
- Dispondrá de alternativas de dietas especiales que respondan a motivaciones personalizadas de cualquier orden, religiosas, terapéuticas etc.



- Dichas tareas se efectuarán no solo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería o persona en quien delegue – Facultativo de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital La Inmaculada- que podrán decidir si las condiciones organolépticas, transporte, recepción, presentación, calidad higiénico - sanitaria y comercial de los víveres son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos o/y inmovilizarlos cautelarmente.

La limpieza de espacios, equipos y útiles manipulados por el personal de la Empresa Adjudicataria y el orden de estas serán realizados por ésta y supervisados en su caso por el personal específico que el centro pueda designar.

- El contratista ha de velar y garantizar en todo momento la seguridad alimentaria del servicio contratado y estará obligado a realizar *controles higiénicos y bacteriológicos* de sus instalaciones, de superficies, del personal y materias primas de almacenes y cámaras, así como de uno o varios platos del menú diaria mediante muestras testigo, por laboratorio acreditado por ENAC , facilitando a la Dirección del Hospital los resultados obtenidos.

- Durante el desarrollo de su actividad en el centro será responsable de los daños y perjuicios causados a personas y bienes tanto si pertenecen al adjudicatario, al centro o a terceros derivados de la ejecución del contrato. La adjudicataria deberá cumplir las obligaciones y prescripciones que legal y contractualmente le correspondan en materia de confidencialidad.

#### **4.- LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS**

- El Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería cuenta con un espacio específicamente dedicado, en el Hospital de la La Inmaculada, a la cafetería de público y otro espacio destinado a cafetería de personal. En concreto la zona destinada a cafeterías del Hospital La Inmaculada se divide en tres núcleos diferenciados:

- **Cafetería de público** con una superficie de **207,03m<sup>2</sup>**, dotada con zona de autoservicio.
- **Cafetería de personal** con una superficie de **207,03m<sup>2</sup>**, dotada con barra de atención directa. Existe un espacio diferenciado de **24 m<sup>2</sup>** separado por una mampara de cristal y madera para el servicio de menú diario (desayuno, comida y cena) para el personal Facultativo y Sanitario de guardia médica durante 17 horas al día.
- **Zona de cocina** subdividida en distintas secciones y comunes a las dos cafeterías: zona de preparación de carnes, zona preparación de pescados, zona preparación de vegetales, zona de cocción y plonge, zona de lavado, y de residuos con una superficie de **168,57 m<sup>2</sup>**.

- La zona de cafetería se encuentra descrita en el plano adjunto e identificado como **Anexo I del PPT**. La cafetería, incluyendo la zona de cocina y servicios, se ubica en la Planta Baja del edificio del Hospital La Inmaculada sin barreras arquitectónicas y/o con accesos alternativos libres.

- A la empresa adjudicataria se le pondrá a su disposición el uso de los citados espacios con el equipamiento y mobiliario para el desarrollo de la actividad contenido en el **Anexo II** del presente pliego y que corresponden al dominio público del Hospital La Inmaculada, debiendo garantizar un correcto uso de los mismos, y respondiendo el adjudicatario de cualquier anomalía y/o reparación de que pudieran ser objeto. El servicio técnico de mantenimiento preventivo, correctivo e instalación puesta en marcha y reparación de averías correrá a cargo del adjudicatario (tanto en el equipamiento propiedad del contratista como en el que es propiedad del Hospital y que se pone a disposición del adjudicatario para la prestación del servicio).

- Las empresas licitadoras podrán realizar visitas de reconocimiento previo a las instalaciones objeto del contrato, para obtener un conocimiento más detallado del edificio e instalaciones con el fin de realizar una valoración adecuada de la prestación del servicio a contratar. Para ello, se facilitarán el acceso a las instalaciones previa petición formal por parte de la empresa licitadora dirigida conforme al modelo establecido en el **Anexo VII** a este PPT, "Solicitud de Visita".

Se entiende que la visita de "Reconocimiento previo de las instalaciones" es un recurso puesto a disposición de las empresas licitadoras al objeto de satisfacer la obligación de estas de tener el mejor y mayor conocimiento de las instalaciones objeto del contrato e incluidas en el ámbito de actuación del presente PPT.





- El contratista no tendrá sobre el local ni las instalaciones fijas, más derecho que el de su utilización durante el periodo de vigencia de contrato. Al contratista no se le concede la posesión, que seguirá siendo del Servicio Andaluz de Salud y solo se le concede el uso en cuanto sea necesario. Específicamente serán de cuenta del adjudicatario, el mantenimiento de las instalaciones, así como las revisiones obligatorias de todas las instalaciones y equipos.
- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería, que se ponen a disposición para la ejecución del contrato debiendo realizar cuantas actuaciones la Administración estime obligatorias para que aquellas se adecúen a las condiciones de habitabilidad, uso y confortabilidad acordes con su función o que sean exigida por la normativa sectorial de aplicación, siendo por cuenta del adjudicatario las reparaciones necesarias que se efectúen para el correcto funcionamiento de las instalaciones así como el abono de los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un buen uso y cuidado. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos los cuales se entenderán a su cargo.
- En caso de que la instalación de un nuevo elemento, de cualquier clase, suponga la retirada de alguno de los existentes del Centro, el nuevo material instalado, siempre con la oportuna autorización de la Dirección, quedará en propiedad del centro.
- El adjudicatario no podrá gravar ni enajenar los bienes que ocupa, propiedad exclusiva del Servicio Andaluz de Salud, en virtud del contrato suscrito.
- El adjudicatario estará obligado a dar pintura a todos los paramentos de sus dependencias una vez al año a la cocina y una vez cada dos años al resto. Los locales estarán limpios y presentables, no permitiéndose humos ni malos olores. Será por cuenta del adjudicatario los trabajos y obras de adaptación necesarios para conseguir lo primero y evitar lo segundo.
- El adjudicatario no podrá realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección del Centro, y si esto ocurre quedarán en beneficio del Centro, sin derecho alguno a indemnización ni compensación del canon adeudado por el adjudicatario.
- El contratista está obligado a aportar el equipamiento necesario adicional que será de buena calidad. La aportación de este tipo de material así como las reposiciones del mismo será sin pérdida de la propiedad por el contratista a la finalización de la presente contratación. En el **Anexo III** del presente PPT, se detallará el equipamiento mínimo y con carácter orientativo necesario que el contratista deberá aportar para la prestación del servicio y que en todo caso deberá reflejar los aparatos y mobiliario no aportados por el Hospital La Inmaculada, así como la vajilla, menaje, lencería y otros utensilios necesarios para el servicio. La reposición de los mismos, correrán íntegramente por cuenta del adjudicatario, conservando la propiedad de los mismos en todo momento. Éstos serán suficientes, se mantendrán en perfecto estado de uso y deberán ser de primera calidad. El contratista deberá detallar en su oferta, las características técnicas de los mismos, reservándose el Hospital La Inmaculada la capacidad de solicitar el cambio o modificación de aquellos que pudieran no reunir las características adecuadas en cuanto a calidad.
- La vajilla, cristalería, cubertería utilizados, serán preferentemente reutilizables y retornables (cristal, porcelana...), para lo cual la empresa adjudicataria tendrá que organizar un sistema de depósito-retorno para su recuperación; puntualmente, podrán servir en un solo uso, en cuyo caso, serán biodegradables y/o compostables, según norma UNE-EN 13432: 2001 o equivalente (para su recogida conjunta con los restos de comida). Los restos de envases y embalajes utilizados serán reciclables, así como la mantelería y servilletas serán de papel reciclado.
- En todo caso, deberán cumplir los requisitos de la Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de junio de 2019, relativa a la reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente.
- El adjudicatario se encargará de la limpieza y conservación de los locales de Cafeterías a su cargo, incluyendo la limpieza de los sistemas de extracción y elementos anexos que se hallen en el interior de la cocina así como los accesorios de la climatización situados en el falso techo de las cafeterías (difusores y rejillas), no permitiéndose humos ni malos olores, siendo cuenta del contratista los trabajos y obras de adaptación necesarios para conseguir lo primero y evitar lo segundo.
- Los aseos públicos de las cafeterías deberán disponer continuamente de papel higiénico, dispositivos de jabón y toallas de papel o secadores de mano de aire, que serán suministrados por el adjudicatario.





- El gasto originado por los consumos normales de agua, gas, electricidad, como consecuencia de la actividad objeto del contrato, cafetería de público y personal y comedor del personal de guardia, serán soportados por el adjudicatario.
- Podrá autorizarse la instalación de teléfonos directos, previa petición expresa del contratista, siempre que asuma los gastos de instalación, abono y utilización, quedando prohibida la instalación de teléfonos públicos por parte del adjudicatario dentro de las cafeterías.
- Se establecerán mecanismos de gestión y control de los consumos energéticos que permitan ahorrar energía, a través de dispositivos que faciliten una utilización inteligente de los equipos adaptando su uso a las necesidades reales de los espacios como detectores, reguladores, termostatos u otros sistemas análogos.
- Asimismo la adquisición y reposición de cubos y contenedores para la recogida de la basura generada en las cafeterías de público y personal correrán a cargo del contratista.
- Todos los gastos tanto administrativos (permisos, licencias, etc.) como técnicos que sean necesarios para el acondicionamiento de las instalaciones y el equipamiento correrán por cuenta del contratista.
- Para el comienzo de la prestación la empresa adjudicataria tiene que, tener a punto todo el equipamiento de material, mobiliario, enseres, gestiones diversas etc., para garantizar la correcta prestación del servicio.

#### **5.- MOBILIARIO, MATERIAL AUXILIAR Y UTILLAJE**

- El contratista está obligado a aportar el material auxiliar, vajilla, cristalería, lencería, cubertería y cualesquiera otro material necesario para prestar el servicio que como mínimo será el que se detalla en el **Anexo III**; habrá de ser de primera calidad y digno de la instalación y servicios en que han de utilizarse. En ningún caso podrán utilizarse piezas deterioradas. Esta aportación lo será sin pérdida de la propiedad una vez finalizado el contrato.
- Durante el período de ejecución del contrato el contratista presentará a la Dirección del Centro, propuesta de material a utilizar en caso de que pretenda realizar cualquier modificación del mismo.
- Toda reposición diaria de máquinas, limpieza e higiene de las mismas, se realizará por personal autorizado para la manipulación de alimentos. Todos los gastos que se originen por la realización de estas actividades serán abonados por el contratista, excluyéndose cualquier vinculación con la Administración contratante o responsabilidad en el orden social de la misma.
- El servicio técnico de mantenimiento preventivo y correctivo, instalación, puesta en marcha y reparación de averías de todas las instalaciones y equipos correrá a cargo de la empresa contratista.
- La vajilla, cristalería, cubertería utilizados serán preferentemente reutilizables y retornables (cristal, porcelana...), para lo cual la empresa adjudicataria tendrá que organizar un sistema de depósito-retorno para su recuperación; puntualmente, podrán servir en un solo uso, en cuyo caso, serán biodegradables y/o compostables, según norma UNE-EN 13432: 2001 o equivalente (para su recogida conjunta con los restos de comida). Los restos de envases y embalajes utilizados deben ser de material autorizado para uso alimentario y reciclables, así como la mantelería y servilletas serán de papel reciclado.
- En todo caso, deberán cumplir los requisitos de la Directiva (UE) 2019/904 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 5 DE JUNIO DE 2019, RELATIVA A LA REDUCCIÓN DEL IMPACTO DE DETERMINADOS PRODUCTOS DE PLÁSTICO EN EL MEDIO AMBIENTE.

#### **6.- LIMPIEZA, HIGIENE Y SALUBRIDAD DE LAS INSTALACIONES**

- La empresa adjudicataria presentará toda la documentación higiénico-sanitaria relacionada con la actividad para la que se le contrata, así como su plan general de higiene específico y del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC) debidamente supervisado por la autoridad sanitaria competente y con carácter previo a la formalización del contrato.



- Deberá aportar la acreditación fehaciente de estar al día en cuanto al cumplimiento de la normativa vigente en materia sanitaria y de higiene de los alimentos, así como acreditación de la inscripción en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.
- La limpieza de los locales destinados a la cafetería, así como de los cristales exteriores de la misma será realizada por el contratista en horas que no causen molestias al usuario. En todo caso, deberá mantener un perfecto estado de limpieza y de higiene que evite peligro alguno para la salud pública, no permitiéndose, asimismo, humos ni malos olores.
- La empresa adjudicataria asumirá la limpieza, conservación y reposición de los enseres puestos a su disposición por el AGSNA, e igualmente la limpieza, conservación y reposición del material propio.
- Los locales estarán perfectamente limpios y presentables, a cuyos efectos deberá dedicar el personal necesario en cada uno de los turnos de las respectivas cafeterías para mantener el adecuado nivel de orden y limpieza.
- 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.
- 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
- 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 Hospital.
- Al margen de las consideraciones que al respecto se establezcan en el preceptivo Sistema de Autocontrol, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

**1. La limpieza de las cafeterías y de las dependencias y espacios anexos a la actividad**, del mobiliario, instalaciones, barras y mostradores son responsabilidad del adjudicatario que deberá presentar al Responsable de Infraestructuras del HUT un Plan de Limpieza programada, así como disponer de medios para llevar a cabo limpiezas correctivas siempre que sea necesario.

**2. El control de plagas, desinsectación y desratización** de las cafeterías es obligación del adjudicatario que deberá realizar aplicaciones preventivas y correctivas, coordinadas con las aplicaciones generales del hospital.

**3. Los residuos generados** en las cafeterías deberán ser objeto de clasificación, tratamiento y gestión por el adjudicatario procediendo de igual forma que los generados en la Cocina. El adjudicatario se compromete expresamente a adoptar en sus procedimientos internos de gestión de residuos los aprobados en todo momento por el HUT según su Sistema de Gestión Ambiental. En todo caso, el HUT será competente para requerir y valorar los procesos que se apliquen en las cocinas, cafeterías y máquinas expendedoras a cargo del adjudicatario

## **7.- RECLAMACIONES Y RESPONSABILIDAD**

- Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las Disposiciones Oficiales para los establecimientos de Hostelería, el contratista tendrá a disposición de los usuarios, un **Libro de Reclamaciones**, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente a la Dirección del Centro, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso, el contratista está obligado a presentarla en el plazo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación. 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.
- Asimismo, las cafeterías deberán de contar con un **Buzón de Sugerencias**, ubicado en lugar visible y accesible para atender las propuestas o reclamaciones que por esta vía realicen los usuarios. Deberá estar habilitado de tal manera, que disponga en



cada momento de papel y bolígrafo, para poder así cumplir de forma efectiva con objeto al que está destinado. Mensualmente se darán traslado a la Dirección de estas sugerencias y reclamaciones realizadas a través de esta fórmula.

- 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.

## **8.- CONDICIONES LABORALES, SOCIALES Y DE HIGIENE**

- Todo el personal que preste servicios en la explotación, dependerá **única y exclusivamente del contratista**, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empleador respecto al citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente, si que en ningún caso resulte responsable el centro de las obligaciones existentes entre ellos, incluida la de accidente de trabajo y enfermedad profesional que deberá ser contratado con la mutualidad correspondiente.

- El contratista se ajustará a lo legalmente establecido en materia de contratación adecuando la plantilla para obtener el máximo nivel de calidad en las prestaciones objeto de la presente contratación.

- Todo el personal de la cafetería deberá estar **aseado y uniformado adecuadamente**. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que la limpieza y reposición de las mismas. En la oferta técnica se deberá incluir características y modelaje de la Uniformidad. El Hospital se reserva el derecho de elegir la uniformidad del personal de cafeterías entre las propuestas por el adjudicatario.

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

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

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

Los manipuladores de los alimentos dependientes del adjudicatario que habitualmente realicen su labor en el Hospital La Inmaculada y participen de forma continuada o no de todos o alguno de los procesos que afecten a los alimentos objeto de esta contratación, deberán estar en posesión del correspondiente **Carnet o Certificado de Manipulación de Alimentos** emitido por entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente. El adjudicatario debe garantizar, mediante programas de formación continuada adecuados, que los manipuladores de alimentos disponen de los conocimientos necesarios para desarrollar unas correctas prácticas de manipulación. Estos programas de formación los debe impartir, igualmente, una entidad autorizada.

El adjudicatario facilitará, en el momento que le sea requerido por un Responsable de la Dirección del Hospital La Inmaculada los certificados vigentes de manipulación de alimentos del personal del adjudicatario en el hospital correspondiente.

- El personal a cargo del adjudicatario debe cumplir en todo momento las normas de **higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento**. Así, debe extremarse el cumplimiento de las normas mínimas siguientes:

**a)** Las manos que son el vehículo principal de transmisión se han de lavar tan a menudo como sea necesario y en un lugar especialmente preparado para este fin. Se deben lavar siempre entre la manipulación de diferentes tipos de alimentos o alimentos crudos y cocinados, después de manipular desperdicios o basuras, después de tocar utensilios sucios o ajenos a la actividad desarrollada, después de un periodo de descanso y muy especialmente después de comer o fumar, tras usar el WC o sonarse la nariz y siempre antes de incorporarse al puesto de trabajo. Las manos se cubrirán con guantes ya que en ningún caso entrarán en contacto directo con los alimentos.



- b)** Las normas de higiene incluyen no fumar, comer ni masticar chicle mientras se manipulan alimentos, y tampoco estornudar o toser sobre ellos: la saliva es un excelente vehículo de transmisión de microorganismos.
- c)** Deberán usar elementos de protección de los alimentos tales como calzas para el calzado, guantes para las manos, mascarillas higiénicas para la boca y nariz, gorro para la cabeza que no deje cabellos sueltos o fuera del perímetro cubierto por el mismo y batas cerradas para el resto del cuerpo. Después de cada sesión de trabajo, los protectores serán desechados si fuesen de un solo uso o serán objeto de lavado adecuado para la siguiente sesión. Si fuese objeto de lavado, este proceso podrá ser auditado y en todo caso deberá acreditarse la frecuencia, el proceso seguido, la empresa que lo ha llevado a cabo y el sistema de almacenamiento y entrega a los empleados. El adjudicatario dispondrá de suficientes elementos protectores de un solo uso o limpios en reserva para que los trabajadores dispongan de los necesarios.
- d)** No se pueden llevar anillos, pulseras, relojes, aros, piercing, etc., durante el desarrollo de la actividad, ya que se evitará que puedan entrar en contacto directo con los alimentos y contaminarlos.
- e)** Una herida o corte que pueda ponerse en contacto, directa o indirectamente, con los alimentos es un peligroso foco de contaminación por lo que siempre ha de ser desinfectado y protegido con un vendaje impermeable apropiado o si ello no es posible, supondrá causa de incapacidad para su trabajo de manipulador.
- f)** Debe impedirse la entrada y la presencia no justificada de personas ajenas a la actividad de la empresa en los locales donde ésta se desarrolle y en cualquier caso estas personas deberán en todo momento respetar las normas relativas a la higiene. El personal del Hospital La Inmaculada que quiera llevar a cabo inspecciones o realizar una visita a las instalaciones podrá hacerlo en cualquier momento, con la obligación de vestir los elementos de protección (calzas, gorro, guantes, batas, etc.) adecuados.
- g)** Si un manipulador de alimentos sufre cualquier enfermedad susceptible de contaminar o ser transmitida a través de los alimentos (heridas infectadas, infecciones de la piel, diarrea o trastornos gastrointestinales, entre otros), debe abstenerse de acceder a la zona de manipulado, informando inmediatamente a los responsables de seguridad y salud laboral para valorar el riesgo y establecer las pautas que se seguirán. Hasta que recaiga dictamen de aptitud, el trabajador afectado no podrá manipular productos alimenticios.
- h)** El manipulador de alimentos del adjudicatario debe mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar los protectores indicados. Debe ponerse especial cuidado con la higiene de manos, uñas, nariz, boca, pelo y piel ya que estas zonas transmiten fácilmente microorganismos.
- i)** El calzado, además de ser el adecuado y de fácil limpieza y desinfección, deberá tener suela antideslizante para evitar posibles resbalones y accidentes.
- j)** Los empleados del adjudicatario deben conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por éste, lo que es clave para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
- k)** El personal del adjudicatario se abstendrá de usar el uniforme en horario fuera de servicio.

Las normas anteriores tienen carácter de mínimos. Adicionalmente, el adjudicatario puede establecer además otras normas de trabajo e higiene siempre y cuando tengan como objetivo asegurar la calidad de los alimentos y preservar la seguridad alimentaria.

- Respecto a la plantilla a utilizar, el contratista deberá contar con el **personal necesario** para la correcta ejecución del contrato y observará lo previsto en el correspondiente Convenio del Sector Hostelería que le sea de aplicación.

- Dicho personal, no tendrá derecho alguno acerca del Hospital La Inmaculada, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, quién de acuerdo con su calidad 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 resulte vinculado el Hospital La Inmaculada con dicho personal, aún cuando las medidas que adopte el contratista incluso la de despido, sean de algún modo consecuencia directa o indirecta, de las facultades de inspección que se reserva el Centro.



- El adjudicatario se compromete a dar de alta a sus trabajadores, dentro del plazo preceptivo, presentando mensualmente en la Administración del Hospital los modelos TC-1 y TC-2 acreditativos de estar al corriente en el pago de las cuotas de la Seguridad Social.

- El personal deberá tener siempre y en lugar visible la identificación proporcionada por el adjudicatario donde se recoja bajo el título de "Servicio de Cafetería" o similar, fotografía actual y nombre y apellidos.

-La jornada normal de los trabajadores que componen dicha plantilla corresponderá al número de horas semanales que establezca la legislación vigente para este sector laboral. En cualquier caso cada licitador deberá aportar en su oferta, las siguientes consideraciones:

- Detalle de los puestos de trabajo por categorías profesionales según las clasificaciones de la normativa laboral del sector, y jornada de cada trabajador expresando la distribución de turnos de mañana y tarde que mantendrá permanentemente en presencia física todos y cada uno de los días de la semana.

- Obligación de que en caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal, vacaciones reglamentarias, y otras causas análogas, mantener en todo caso el servicio con un nivel óptimo de atención al cliente.

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

- La empresa adjudicataria deberá contar con un Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y en el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. Durante los tres primeros meses de prestación del servicio deberá presentar a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales-AGSNA el Plan de Prevención e identificación de riesgos de los distintos puestos de trabajo.

La empresa adjudicataria se compromete a promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de las medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de los riesgos laborales derivados del trabajo, debiendo cumplir con lo requerido en materia de seguridad y salud laboral, tanto por la legislación vigente como por las normas internas de la propia empresa contratante

- El adjudicatario se compromete a retribuir adecuadamente el personal que contrate, asumiendo de forma directa y no trasladable al Hospital La Inmaculada el coste de cualquier mejora en la condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal, tanto si dicha mejora ha sido consecuencia de convenios colectivos, pactos o acuerdos de cualquier índole, que puedan conllevar equiparación a otras situaciones.

- Obligación de comunicar a la Dirección del centro cualquier cese o incorporación de trabajadores excepto aquellas que correspondan a la normal sustitución por ausencias reglamentarias.

- El contratista será responsable de los daños que pudiesen ocasionar los trabajadores a los bienes propiedad del Hospital. Los daños que se puedan producir en la zona de explotación por uso inadecuado de los equipos e instalaciones, serán inmediatamente reparados por el contratista.

## **9.- ASPECTOS RELATIVOS A LA SEGURIDAD, SALUD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS**

- El adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con el mismo toda la legislación vigente de Seguridad y Salud en el trabajo vigilando especialmente el cumplimiento de la normativa sobre manipulado de alimentos vigente en Andalucía, por el que se regulan los planes de formación de los manipuladores de alimentos y el régimen de autorizaciones y registro de empresas y entidades que imparten formación en esta materia.

- Igualmente, es competencia del adjudicatario la formación de su personal en materia de **Seguridad, Salud e Higiene**. A estos fines el adjudicatario programara las acciones y programas que la legislación demanda.



- El adjudicatario estará obligado a coordinar su actividad conforme a las exigencias que la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital La Inmaculada demande en cada momento ateniéndose a las indicaciones e instrucciones que de la misma emanen.

La empresa adjudicataria se compromete a subsanar, actualizar y aportar la documentación que fuera necesaria a la Unidad de Prevención. En concreto, la empresa adjudicataria:

- Aportará la evaluación de riesgos de los trabajos a desarrollar, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la existencia de trabajadores con especial sensibilidad a determinados riesgos. Esta evaluación y su correspondiente planificación de la actividad preventiva deberán estar actualizadas y a disposición de la Dirección de cada Centro.

-Establecerá controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores, debiéndose modificar las medidas de prevención cuando, como resultado de estos controles, se aprecie por la Dirección del Centro y/o del adjudicatario que son inadecuadas a los fines de protección requeridos.

-Deberá asegurarse que los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo que vaya a realizarse. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptando las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.

-En caso de ser necesario, deberá proporcionar a los trabajadores equipos de protección individual (EPI) adecuados frente a aquellos riesgos que no se hayan podido evitar y adaptados a las características de sus trabajadores. Vigilará que los EPI sean efectivamente utilizados por los trabajadores, asegurará un correcto mantenimiento de los EPI y procederá a su reposición cuando sea necesario.

-Deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, con independencia de la modalidad o duración de ésta, como cuando cambien los equipos de trabajo, o se introduzcan nuevas tecnologías.

-Garantizará la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, en función de los riesgos inherentes al trabajo, en los términos establecidos en el artículo 22 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales.

-Colaborará en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el centro de trabajo.

-En caso de utilizar productos químicos para la realización de las tareas propias de la actividad, se responsabilizará de que estos cumplan la legislación vigente de aplicación en materia de seguridad y salud laboral, y que el uso de los productos se realice conforme a lo dispuesto en las fichas de datos de seguridad, debiendo aportar copia de las mismas a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales. Asimismo, se responsabilizará de que todos los productos químicos utilizados cumplan la legislación vigente de aplicación en materia medioambiental, incluyendo todo lo relacionado con la eliminación de los mismos.

La empresa adjudicataria cumplirá las normas de seguridad y de régimen interior establecidas en el centro que le sean de aplicación, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro, tanto usuarios como trabajadores, visitas, etc.

Se califica de grave los incumplimientos repetidos de las normas de seguridad establecidos en el presente apartado.

En particular, el adjudicatario está obligado a cumplir con la legislación vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/95 (incluyendo las modificaciones recogidas en la Ley 54/03) y su normativa de desarrollo. La empresa adjudicataria, acreditará mediante la aportación de la siguiente documentación:

1. Evaluación Inicial de Riesgos y evaluaciones periódicas.
2. Plan de Acción Preventivo anual.
3. Política de vacunación de sus trabajadores y certificados médicos de aptitud para el puesto de trabajo.



4. Plan de Acción Formativo anual y Manual de Prevención de Riesgos Laborales.
5. Fichas de seguridad de las sustancias químicas a emplear en los puestos de trabajo.
6. Relación de equipos y maquinaria a emplear, y certificados CE de estos.
7. EPIs.
8. Instrucciones técnicas de trabajo, en particular si se trata de actividades de especial peligrosidad.

El personal deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del adjudicatario, antes de su ingreso en el Hospital La Inmaculada y deberá ofertarse fehacientemente al menos una vez al año. Los resultados de dichos exámenes, en el sentido de aptitud o no para el servicio, serán puestos en conocimiento de la Dirección del Hospital La Inmaculada.

- El adjudicatario estará obligado a coordinar su actividad conforme a las exigencias que la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital La Inmaculada demande en cada momento ateniéndose a las indicaciones e instrucciones que de la misma emanen

#### **10. FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO POR EL CENTRO SANITARIO**

- Al tratarse de un contrato de servicios de tracto sucesivo estas facultades de inspección y control sobre el mismo serán permanentes y durante toda su vigencia temporal.

- Cualquier discrepancia al respecto deberá resolverse de común acuerdo y de éstas persistir la empresa aceptará con carácter previo y preceptivo la decisión del centro, sin perjuicio de utilizar los recursos legales que estime oportuno de ser considerados lesivo.

- En caso de discrepancias o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en este documento la Dirección del Hospital lo pondrá en conocimiento de la empresa a través de su representante o de los cauces que ésta determine en su **proyecto de gestión**, mediante la correspondiente **ACTA DE INCIDENCIAS**, en la que se hará constar la/s anomalía/s detectada/s. La empresa adjudicataria se verá obligada de forma **inmediata** a la corrección de las irregularidades o alteraciones producidas.

- El Centro se reserva el derecho de materializar auditorias de la gestión de la cafetería, bien con medios propios o contratándolas con terceros (cuyo coste correrá a cuenta del adjudicatario). Si en estas se detectasen anomalías, en orden a la ocultación de datos, defectos de forma o irregularidades, sería causa inmediata de resolución de contrato.

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

a) Podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, presentación, temperatura, controles bromatológicos a realizar por laboratorio independiente, distribución e higiene de la comida, así como del grado de limpieza existente sobre el material o utensilios.

b) Podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en la elaboración de los platos, menús..., pudiendo modificar una u otra si a su criterio no cumplen los mínimos exigibles.

c) Podrá ejercer control sobre los stocks de alimentos almacenados, exigiendo que la cantidad mínima de alimentos almacenados sea suficiente para hacer frente durante varios días a cualquier eventualidad y que los stocks sean renovados regularmente.

d) Para una mejor vigilancia de la asistencia y control de entrada al personal que compone la plantilla del adjudicatario en el Hospital, esté podrá exigir que se efectúe en presencia de la persona que a tal efecto se designe, o establecer el método de control que se estime oportuno.





## 11.- SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y PERSONAL AUTORIZADO.

- El Hospital La Inmaculada ofrece la gratuidad del servicio de comedor (desayuno, comida y cena) a aquellos profesionales de guardia o autorizados por la Dirección durante los 365 días del año. . El adjudicatario no cobrará a estos profesionales los servicios estipulados y en su lugar facturará al hospital su importe. Para ello el adjudicatario deberá aportar un **Sistema de Información para el control de ingestas** que recoja los profesionales que utilizan el servicio gratuito de comedor y suministrar al Hospital la relación de estos para que se pueda comprobar su adecuación y determinar el importe correcto de la factura.

La Dirección del Centro establecerá los protocolos o autorizaciones necesarias para indicar al contratista la relación diaria del personal de guardia al que hay que prestar el servicio. El adjudicatario se dotará de los medios técnicos y personales adecuados para el control de la prestación de la manutención del personal de guardia. Cada comensal que haga uso de este servicio especificará o se identificará en el Sistema de control que se habilite, o estadillo diario facilitado por la empresa.

Al tratarse de un servicio de tracto sucesivo y sujeto a la variabilidad propia de exigencias de orden superior y relacionadas con la prestación de un servicio de carácter público los cálculos en cuanto al número de ingestas son aproximados, en cualquier caso, esta indeterminación inicial queda condicionada y determinada en la medida en que se facturarán las ingestas realmente servidas, comprobadas y certificadas.

El número medio anual estimado de dietas en base al histórico real de ingestas de los últimos años asciende a:

- **Desayunos:** 6.243

- **Almuerzos:** 6.971

- **Cenas:** 6.270

- Serán sufragados por el Centro al precio que el adjudicatario haya ofertado en el Anexo correspondiente al Modelo Oferta Económica del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, sin que en ningún caso pueda superar los siguientes precios: Desayuno 1,63€ (IVA excluido) Almuerzo 8€ (IVA excluido) y Cena 8€ (IVA excluido). El cómputo de los servicios de dietas (desayuno, almuerzo y cena) servidas mensuales se realizará con carácter mensual. La factura deberá emitir dentro de los 15 primeros días del siguiente mes.

-Se ofertará el desayuno, el almuerzo y la cena, variando los dos últimos en consonancia con la época del año.

- Para la comida y cena, se ofrecerán al menos, 3 primeros, 3 segundos y 3 postres a elegir, pan y bebida (refresco y agua). Ofertara propuesta de desayuno, almuerzo y cena de calidad y equilibrada. La oferta de menús deberá atenerse a las recomendaciones básicas de la Dieta Mediterránea, fomentando la utilización de alimentos saludables, sostenibles, de proximidad y de temporada, atendiendo a la diversidad de usuarios del Hospital La Inmaculada, reduciendo al mínimo las carnes procesadas, alimentos fritos y ultraprocesados y las grasas de origen animal. Aportando relación de menús, su especificación técnica, gramaje, valor nutricional y frecuencia de rotación (como mínimo quincenal) . Del propio modo, el menú a suministrar será aprobado por el Servicio de Dietética del Hospital La Inmaculada y por la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA). Los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada.

- 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**, así como para **cualquier tipo de alergia y/o intolerancia alimentaria**.

- Las **cenas navideñas de los días 24, y 31 de diciembre** de cada año y los menús navideños de los días 25 de diciembre y 1 de enero, serán a cuenta del adjudicatario y se confeccionarán de forma diferente a las del resto del año, esto es, serán típicas y acordes con las referidas fechas, siendo sometidas y acordadas con la Dirección Económica-Administrativa y de Servicios Generales a la que se le harán llegar con la debida anticipación y composición de las mismas.



- El contratista prestará el servicio de forma regular y continuada según horario establecido, durante todos los días de la semana, conforme a las necesidades que se establezcan y que serán consensuadas con la Dirección del Centro. El horario mínimo de apertura del servicio de cafetería será de 7.30 horas a 16.00 horas

- El horario aproximado para la prestación del Servicio de Manutención del personal de guardia y autorizado será:

- **Desayunos:** de 8:00 horas a 11:30 horas

- **Almuerzos:** de 13:00 horas a 16:00 horas

- **Cenas:** de 20:30 horas a 22:30 horas

- El personal, será el necesario para una prestación óptima del servicio y estará distribuido en función de la demanda que normalmente se produzca.

- Cualquier propuesta de variación sobre el horario indicado deberá ser autorizado previamente por la Dirección del Hospital La Inmaculada. 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 del Centro, exponiendo los motivos, la cual resolverá a su criterio.

## **12.- EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.**

La prestación de este servicio se proporcionará mediante la instalación de máquinas expendedoras en las zonas del Hospital La Inmaculada y centros de salud pertenecientes al Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería, con objeto de facilitar a los usuarios, familiares de los pacientes y personal del Centro la posibilidad de adquirir bebidas frías (excepto bebidas alcohólicas), bebidas calientes y alimentos sólidos **con carácter permanente durante las 24 horas del día.**

### **12.1. Características Generales**

- Los tipos de máquinas a instalar podrán ser:

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

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

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

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

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un **sistema de refrigeración hermético**, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botellas de 33cl., en el caso de refrescos y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua.

Las máquinas de productos alimenticios, deberán garantizar una expedición de **productos saludables:** fruta presentada en formato de cuarta gama, snacks de frutas (sin aditivos y con conservantes naturales), conservas de frutas (sin azúcar),



ensaladas, frutos secos (sin cobertura de cacao o azúcares) y yogures, representando como mínimo un 30% de las entradas de dichas máquinas. Además deberán estar ubicados de forma consecutiva y en la parte central de la máquina.

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

Con la formalización del contrato la Dirección del centro autorizará el **número y tipo de máquinas** que se instalarán definitivamente. Asimismo el número de máquinas instaladas podrá ser minorado o ampliado durante la duración del contrato, previa autorización de la Dirección del centro, en función de las necesidades.

Sin perjuicio de lo anterior se establecen unos requisitos mínimos en cuanto a número y tipo de máquinas en las plantas de hospitalización de enfermos siempre se dispondrá de agua en formato mayor o igual a de 1,5 litros.

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.

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 botes, vasos, cucharillas, envoltorios, latas, etc..., segregados de forma que permita la gestión de dichos residuos de acuerdo a los procedimientos medioambientales vigentes establecidos por el Hospital.

Las máquinas deberán mantenerse continuamente en **perfecto estado de limpieza y conservación**.

La reposición de los productos será diaria, o la que determine la Dirección del centro según las necesidades, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad. Este aspecto será recogido como registro de entrada, de cada máquina, que formará parte del Sistema de Autocontrol. Asimismo, se repondrá a diario, además de los productos envasados, todos aquellos consumibles necesarios para el funcionamiento de las máquinas, como envases, azúcar, agua, etc..., garantizando sus condiciones higiénicas.

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

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

- 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.

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

## **12.2. Localización máquinas expendedoras**

El Tipo de Máquina y el número en el Hospital La Inmaculada y en los Centros de Salud del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería, se detalla:



<b>HOSPITAL / CENTRO SALUD</b>	<b>N.º</b>	<b>TIPO (individual o mixta)</b>
HOSPITAL LA INMACULADA	7	Agua (1,5l y 0,5l)
HOSPITAL LA INMACULADA	5	Bebidas calientes: Cafe, infusión....
HOSPITAL LA INMACULADA	4	Alimentos sólidos y líquidos
CENTRO SALUD OLULA RIO	1	Agua (1,5l y 0,5l)
CENTRO SALUD OLULA RIO	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....
CENTRO SALUD MACAEL	1	Agua (1,5l y 0,5l)
CENTRO SALUD MACAEL	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....
CENTRO SALUD CUEVAS DE ALMANZORA	1	Agua (1,5l y 0,5l)
CENTRO SALUD CUEVAS DE ALMANZORA	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....
CENTRO SALUD VERA	1	Agua (1,5l y 0,5l)
CENTRO SALUD VERA	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....
CENTRO SALUD GARRUCHA	1	Agua (1,5l y 0,5l)
CENTRO SALUD GARRUCHA	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....
CENTRO SALUD ALBOX	1	Agua (1,5l y 0,5l)
CENTRO SALUD ALBOX	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....
CENTRO SALUD VELEZ-RUBIO	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....
CENTRO SALUD PULPI	1	Agua (1,5l y 0,5l)
CENTRO SALUD PULPI	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....
SALUD MENTAL HUERCAL-OVERA	1	Agua (1,5l y 0,5l)
SALUD MENTAL HUERCAL-OVERA	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....
CENTRO SALUD HUERCAL-OVERA	1	Agua (1,5l y 0,5l)
CENTRO SALUD HUERCAL-OVERA	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....

No obstante lo anterior, la relación de máquinas a instalar inicialmente serán propuestas por el licitador en su oferta y podrá aumentar o disminuir, así como cambiar de ubicación en atención a las necesidades que se planteen y siempre bajo autorización expresa de la Dirección del Hospital La Inmaculada.

### 12.3. Actuaciones previas al inicio de explotación de máquinas expendedoras

- El Hospital y los centros de salud permitirán a la empresa ejecutar las instalaciones y actuaciones previas a la prestación del servicio, siempre y cuando las mismas no perjudiquen las instalaciones del propio Centro ni su funcionamiento y orden interno, la red de cableado y enchufes necesarios para el suministro eléctrico, partiendo de los cuadros eléctricos que el Centro le indique, al igual que la red de conexión de agua si fuese necesaria.
- La empresa adjudicataria deberá efectuar a su cargo toda la infraestructura de instalaciones, equipamiento que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento del Servicio. La instalación de los equipos propuestos en la oferta deberá realizarse por cuenta del adjudicatario, quien se responsabilizará de su realización y mantenimiento durante el período de explotación.
- Las instalaciones deberán estar adecuados a la normativa vigente en los contenidos que les repercute, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.
- La empresa adjudicataria deberá efectuar a su cargo toda la infraestructura de equipamiento y obras que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento del Servicio. La ubicación definitiva de las mismas deberá contar con la previa autorización de la Dirección del centro.

Para ello, deberá acometer con anterioridad las actuaciones de preparación del espacio destinado por el Centro para la ubicación de las máquinas expendedoras, en aquellos lugares que sea necesario (red de cableado y enchufes necesarios para el suministro eléctrico, partiendo de los cuadros eléctricos que el Centro le indique)

Todo conjunto de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos sólidos deberán estar colocados sobre mobiliario integral preferentemente de aluminio y deberá estar dotado de luminaria propia y papeleras. Se deberá incluir en la oferta técnica modelaje y características de los mobiliarios integrales. Las máquinas de bebidas calientes deberán llevar incorporado un sistema de autoabastecimiento de agua, *con objeto* de evitar conexiones con la red de distribución de agua del Centro.



El Área Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA) a través de la persona que designe, podrá supervisar e inspeccionar las actuaciones a efectuar por el adjudicatario. Una vez finalizado el contrato de explotación, las obras e instalaciones que hubiera realizado la empresa pasarán a propiedad del Centro hospitalario.

#### **12.4. Condiciones de la instalación de máquinas expendedoras**

Se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato y bajo las directrices de la Dirección del AGSNA. Las máquinas que se instalen deberán ser de **última generación tecnológica** y en cualquier caso, presentar un estado de conservación de máquina equivalente a nueva.

- Durante su funcionamiento las máquinas no deberán producir perturbaciones en las redes de distribución y las comunicaciones del Centro.
- Los receptores se instalarán de acuerdo con su destino, con las condiciones de ventilación necesarias para impedir que se produzca temperaturas peligrosas, tanto para la propia instalación como para los objetos próximos. Además deberán estar acondicionadas para soportar la influencia de los agentes exteriores a que estén sometidos en su servicio como polvo, humedad, etc.
- Los circuitos que formen parte de los receptores deberán estar protegidos contra sobreintensidades y derivaciones, siendo de aplicación para ello, lo dispuesto en la Instrucción MIBT 020 del Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (R.E.B.T.) o la que la sustituya.
- Independientemente de las indicaciones señaladas como obligatorias, para todo aparato, llevarán además, si fuese preciso, para su utilización o instalación las indicaciones de identificación sobre los dispositivos incorporados al mismo, tales como indicadores de posición, así como las instrucciones referentes a su correcta instalación, funcionamiento y mantenimiento.
- Los aparatos no deberán conectarse a las instalaciones cuya tensión nominal sea superior a la indicada en el mismo. Sobre éstos podrá señalarse una única tensión nominal o una gama nominal de tensiones que señale con sus límites inferior o superior las tensiones para su funcionamiento, asignadas por el fabricante del aparato.
- Todo receptor será accionado por un dispositivo que puede ir incorporado al mismo o a la instalación alimentadora.
- Los receptores podrán conectarse a las canalizaciones directamente o por medio de conductores empotrados. Cuando esta conexión se efectúe directamente a una canalización fija, los receptores se situarán de manera que se pueda verificar su funcionamiento, proceder a su mantenimiento y controlar la citada conexión.
- En cualquier caso, los conductores de la entrada al aparato estarán protegidos contra los riesgos de tracción, torsión, cizallamiento, etc., por medio de dispositivos apropiados constituidos por material aislante. No se permitirá anudar los conductores o atarlos al receptor. Los conductores de protección tendrán una longitud tal que, en caso de fallar el dispositivo impeditivo de tracción, queden únicamente sometido a ésta después que lo haya soportado los conductores de alimentación.
- La conexión de los conductores móviles a la instalación alimentadora se realizará utilizando tomas de corriente. La conexión de conductores móviles a los aparatos destinados a uso doméstico o análogo, se realizará utilizando un conductor flexible, con cubierta de protección, tensión nominal 1KV., sección normalizado de acuerdo a la potencia demandada, fijado al aparato por medio de un conector, de manera que las partes activas del mismo no sean accesibles cuando están bajo tensión.
- Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros mencionado y un programa de desinsectación y desratización.
- Asimismo, el adjudicatario dispondrá en todo momento de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacena, suministra, vende o sirve.
- Todas las máquinas de bebidas frías y sólidos deberán cumplir lo establecido en la norma EN 50597, y los Reglamentos UE 2021/341 de la Comisión de 23 de febrero de 2021 por el que se modifica el R (UE) 2019/2024 en lo relativo a los requisitos de diseño ecológico aplicables a aparatos de refrigeración con función de venta directa, y Reglamento UE 2021/340 de la



Comisión de 17 de diciembre de 2020 por el que se modifica el R (UE) 2019/2018 en lo relativo a los **requisitos de etiquetado energético** de los aparatos de refrigeración con función de venta directa.

Asimismo, y para las máquinas de bebidas frías y sólidos, deberán cumplir la Normativa respecto a los gases fluorados efecto invernadero: Reglamento Europeo UE 517/2014 sobre los gases fluorados de efecto invernadero que prohíbe el uso de gases HFC en este tipo de máquinas.

### **12.5 Facultad de Inspección**

El Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería, se reserva el derecho de materializar auditorías de la gestión de las máquinas expendedoras, bien con medios propios o contratándolas con terceros (cuyo coste correrá a cuenta del adjudicatario). Si en estas se detectasen anomalías, en orden a la ocultación de datos, defectos de forma o irregularidades, sería causa inmediata de rescisión de contrato.

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

- a) Podrá realizar inspecciones sobre, funcionamiento y reposición de productos, presentación, temperatura, caducidades, controles e higiene de los equipos y su contenido.
- b) Podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados.
- c) Podrá ejercer control sobre los stocks de alimentos almacenados, exigiendo que la cantidad mínima de alimentos almacenados sea suficiente para hacer frente durante varios días a cualquier eventualidad y que los stocks sean renovados regularmente

### **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 medioambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente** que se aplique a los trabajos por el desplegados y relacionados directa o indirectamente con el presente contrato.
- El adjudicatario responderá de cualquier incidente por él causado en este orden y ámbito de actividad. El Hospital se reserva el derecho a repercutir sobre el adjudicatario las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter medioambiental.
- 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 la correcta manipulación de los residuos peligrosos en su caso.
- El Servicio Andaluz de Salud es una organización comprometida con la protección del Medio Ambiente y con los requisitos de la norma UNE-EN ISO 14001:2015. En consecuencia, el SAS solicita y exige a las empresas adjudicatarias su colaboración en el cumplimiento de los procedimientos internos establecidos y en la correcta actuación ambiental, es decir, la persona contratista deberá adoptar las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación a los servicios o productos contratados.
- Por lo tanto, la persona contratista deberá de cumplir los procedimientos y protocolos del SGA (Sistema de Gestión Ambiental) que le sean aplicables, en particular a los procedimientos de Política Ambiental.
- Se adoptarán las medidas necesarias para prevenir los accidentes ambientales y limitar sus consecuencias sobre la salud de las personas y el medio ambiente, de acuerdo con la normativa aplicable. La persona contratista se compromete a informar de forma inmediata, al responsable del SGA del Órgano Gestor sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos. El Órgano Gestor podrá solicitar por escrito un informe referente al hecho y las causas.



- La persona contratista realizará la segregación de residuos y la recogida selectiva para su posterior depósito, aprovechamiento o valorización. Entre otros, se recogerán de forma separada y en contenedores específicos:

- Inerte (bolsa negra)
- Envases ligeros no peligrosos o con sello ecoembres (bolsa transparente)
- Orgánica (bolsa azul)
- Papel y cartón (libre de cualquier otro residuo como corcho o plástico) Vidrio
- Aceites vegetales
- Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Otros: plásticos y flejes, palets y restos de madera, residuos de construcción y demolición, chatarra, etc.

- Los residuos considerados como peligrosos generados durante la actividad del contratista, deberán ser retirados de las instalaciones por sus propios medios, bajo su responsabilidad, de acuerdo con las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite al responsable del SGA y a los distintos órganos directivos de los centros sanitarios objeto de este contrato. Así mismo presentará evidencia documental (Documentos de Control y Seguimiento) que garantice la retirada de todos los residuos por un gestor autorizado.

- Sobre la persona designada por el adjudicatario recaerá la responsabilidad de la observación de estas condiciones de carácter ambiental. Dicho responsable podrá ser requerido ante cualquier incidencia de carácter ambiental.

- El adjudicatario dará cumplimiento a las cuestiones técnicas planteadas en la Ley 3/2023, de 30 de marzo, de Economía Circular de Andalucía y en particular a su Artículo 12.a: Se promoverá la reducción de la producción de residuos alimenticios y la adquisición de productos frescos, de temporada o con un ciclo corto de distribución en los contratos referentes a servicios de hostelería, catering y restauración, así como en los contratos de suministros de carácter alimentario, en especial en centros educativos, sociosanitarios y de salud, valorándose el establecimiento de convenios con entidades sociales para la donación de excedente.

- La persona contratista se responsabilizará de que todos los productos químicos utilizados para la realización de las tareas propias de la actividad, incluyendo la limpieza y desinfección, cumplan la legislación vigente en materia medioambiental, incluyendo todo lo relacionado con la eliminación de los mismos.

- Se utilizará la energía, el agua, las materias primas y otros recursos de manera eficiente. En particular, en el uso de la energía se potenciará la utilización de energías renovables o, en su caso, poco contaminantes.

- Cuando proceda, se establecerán las medidas necesarias para evitar cualquier riesgo de contaminación cuando cese la explotación de la instalación y para que el lugar donde se ubique quede en un estado satisfactorio de acuerdo con la normativa aplicable.

- El adjudicatario se compromete a informar inmediatamente a la dirección del Hospital La Inmaculada sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos efectuados.

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

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





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

Todo el personal de la empresa o empresas adjudicatarias o subcontratadas en el marco del contrato, que desarrollen sus funciones en cualquiera de los centros directivos, sea de forma permanente o puntual, respetarán la prohibición de fumar y colaborarán, de la misma forma que los demás profesionales de los centros sanitarios, en velar por su cumplimiento.

Igualmente, la empresa adjudicataria se compromete mediante el presente contrato a cumplir con la normativa de carácter interno en materia de consumo de tabaco, llevando a cabo en especial las siguientes actuaciones:

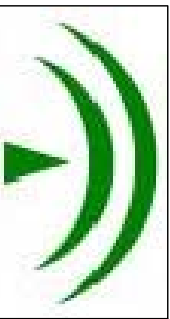
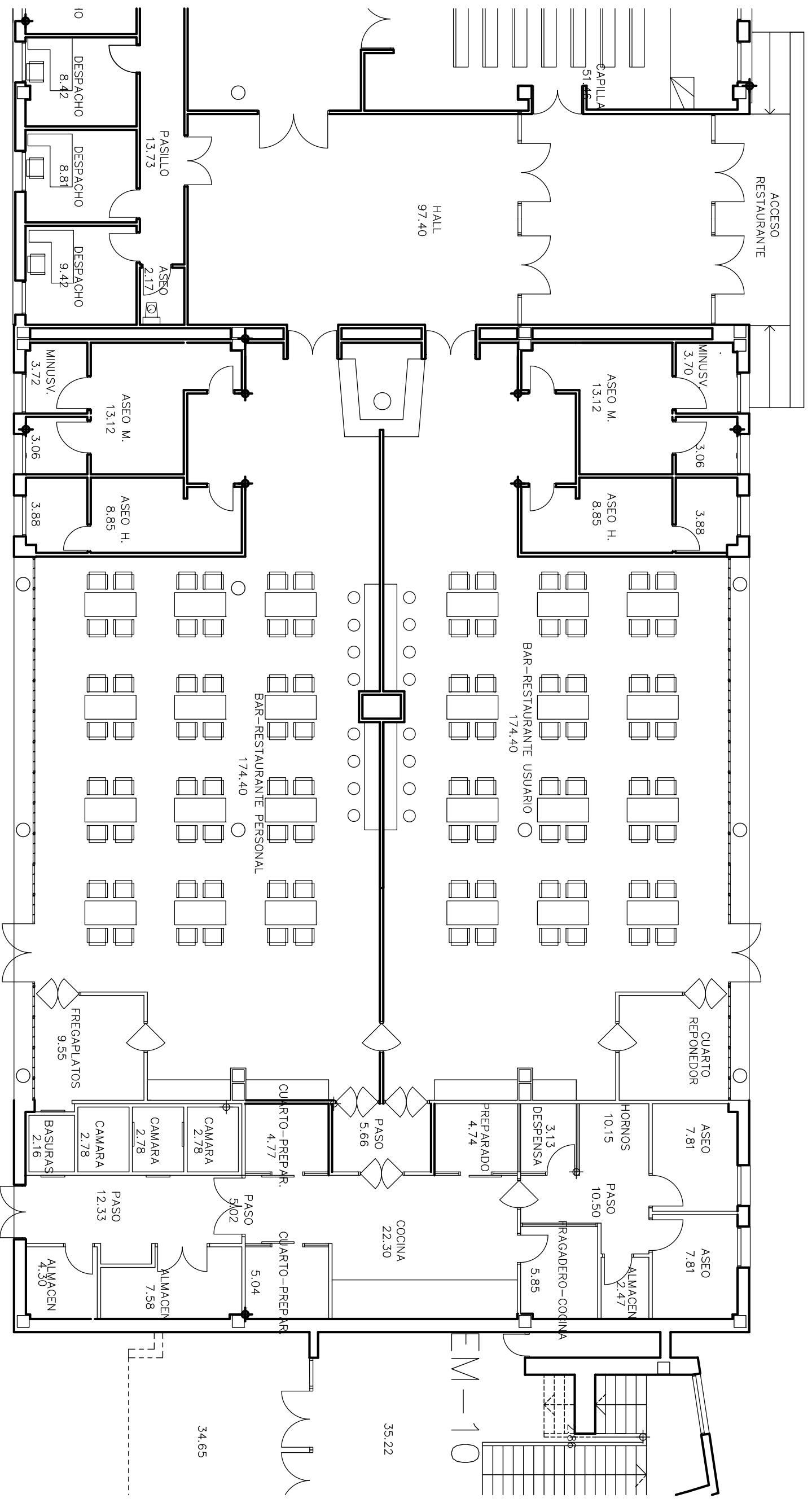
- Recordar periódicamente a sus profesionales en el Hospital La Inmaculada la prohibición de fumar y las consecuencias derivadas de su incumplimiento.

- Ante el incumplimiento de la prohibición de fumar por parte de algún profesional, se procederá por parte de la empresa adjudicataria a la apertura de un expediente disciplinario.

- Estará totalmente prohibido salir a fumar con uniforme de trabajo en los exteriores del recinto hospitalario.

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

- **Anexo I.PPT-** Planos
- **Anexo II.PPT-** Relación Mobiliario
- **Anexo III.PPT-** Bienes muebles básicos
- **Anexo IV.PPT-** Tarifas Máximas Cafetería Personal
- **Anexo V.PPT -** Tarifas Máximas Cafetería Público
- **Anexo VI.PPT-** Tarifas Máximas Máquinas Expendedoras
- **Anexo VII.PPT-** Solicitud Visita



**JUNTA DE ANDALUCIA**  
 AREA DE GESTION SANITARIA  
 NORTE DE ALMERIA  
 CONSEJERIA DE SALUD

MODIFICADO DEL PROYECTO DE:  
**HOSPITAL LA INMACULADA**

PROMOTOR: AREA DE GESTION SANITARIA NORTE DE ALMERIA  
 EMPLAZAMIENTO: AVDA. DOCTORA ANA PARRA, HUERCAL-ÓVERA

**CAFETERIA**

REF.: 10-0001      FECHA: 09/09/11      SUSTITUYE: -/-  
 DELINEANTE:  
 JOSE SANCHEZ GOMEZ      ESCALA: 1/125

01



## ANEXO II

### RELACIÓN DE BIENES MUEBLES E INSTRUMENTOS QUE SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE EMPLAZADOS FORMANDO PARTE DEL DOMINIO PÚBLICO EN LOS LOCALES DESTINADOS A LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL LA INMACULADA (AGSNA).

\*Nota: Previamente al inicio ejecución contrato se revisarán los bienes muebles e instrumentos, así como el número de los mismos.

\*\*Nota: Respecto a las Instalaciones se ha de reseñar que los locales cuentan con instalación de climatización, electricidad, fontanería, incendios e instalación de combustible.

#### MOBILIARIO CAFETERÍA PÚBLICO

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Mesas pequeñas	5
Mesas grandes	13
Silla cromo	44
Mesa tipo "seta redonda" 60 de diámetro	2

#### MOBILIARIO CAFETERÍA DE PERSONAL

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Mesas pequeñas	3
Mesas grandes	12
Sillas cromo	42
Mesa tipo "seta redonda" 60 de diámetro	2
Separador madera y cristal área comedor personal de guardia	2
Mesas situadas en zona de personal de guardia	4
Sillas situadas en zona de personal de guardia	16

#### PREPARACIONES

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Tabla de troceo	2
Mesa de trabajo mural (150x60x85)	1
Cortadora de fiambres	1
Corta vegetales mas discos	1
Estante alto (200x40)	1
Mesa de trabajo mural 8120x60x85	1
Mesa de lavado mural 2p 120x60x85	1
Mesa de trabajo (200x60x85)	1
Mesa de trabajo (190x60x85)	1

#### COCCION



DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Modelo neutro serie 900 MN-97	1
Modelo neutro serie 900 MN-94	1
Cocina a gas serie 900 FRT-90	1
Fry-Top serie 900 FRT-90	1
Freidora a gas serie 900 FR-90	1
Horno mixto vapor económico	1
Soporte horno	1
Campana mural 540x110cm	1
Lavamanos de aproximación LP-21	1
Mesa de trabajo Central	1

#### **LAVADO VAJILLA**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Mesa recepción vajilla entrada lavadora 1P+1T+G	1
Carro transporte reforzado dos estantes	2
Lavavajillas GS-83 Capota	1
Lavavasos GS 8	1

#### **PLONGE**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Mesa de lavado mural 2p + GD	1
Estantería inoxidable	2

#### **BARRA DE ATENCION EN CAFETERIA DE PERSONAL**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Mueble Trasera	1
Mueble cafetera	1
Exprimidor de zumos	1
Lavamanos Mural marca Franke	1
Carro recogida de platos	2

#### **ZONA AUTOSERVICIO CATERERIA PUBLICO**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Modulo servicio (uno para cada cafetería)	2
Tolva de pan bandejero (uno para cada cafetería)	2
Dispensador de vasos	1



Mueble frío	3
Elemento frío self serv con cuba refrigerada superior	2
Modulo baño Maria	1
Baño Maria self C/RES	1
Modulo neutro	1
Mueble Caja	1
Deslizador de bandejas (una para cada cafetería)	2
Barandilla de separación (una para cada cafetería)	2
Carros bandejeros	4

**SISTEMA DE FRIO**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Cámara frigorífica para congelados	1
Cámara frigorífica para varios	1
Cámara frigorífica para basuras	1
Antecámara Refrigerada	1
Estantería Alta	1
Bascula Electrónica	1

**OTROS BIENES Y EQUIPAMIENTO:**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Cafetera tres grupos	2
Horno Microondas	1
Molinos de Café	4
Termo de leche	1
Caja Registradora	2
Caja fuerte	2
Buffet de Ensaladas	1
Brazo batidor	1
Tostador cinta	1
Tostador salamandra	1
Bascula 6Kg	1



**ANEXO III**

**RELACIÓN DE BIENES MUEBLES BÁSICOS QUE DEBERÁ APORTAR EL ADJUDICATARIO PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL LA INMACULADA**

- Vajilla de mesa y cafetería
- Cristalería
- Cubertería
- Azucareros
- Jarras
- Bandejas de Servicio
- Bandejas de Camarero
- Cubos de Hielo Pinzas
- Servicio Bar
- Fuentes
- Fuentes de Pescado
- Fuentes Ovais Hondas
- Fuentes Rectangulares
- Fuentes Redondas
- Legumbres
- Soperas
- Salseras
- Bolsa-Ensaladeras
- Jarras Para agua
- Bajos-Platos

**MENAJE DE COCINA**

- Baterías de Acero Inoxidable
- Paelleras de Acero Inoxidable
- Sartenes de Acero Inoxidable
- Cuchillería
- Bandejas
- Picadora de Carne
- Batidora
- Peladora de Patatas



**ANEXO IV**  
**LISTA PRECIOS MÁXIMOS CAFETERÍA PERSONAL**  
**HOSPITAL LA INMACULADA**

<b>ARTICULO</b>	<b>Precio (IVA incluido)</b>	
<b>CAFÉS Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES</b>		
CAFÉ O DESCAFEINADO SOLO, CORTADO O CON LECHE 180 cc	1,20 €	*
CAFÉ O DESCAFEINADO SOLO, CORTADO O CON LECHE 300 cc	1,44 €	*
VASO LECHE 180 cc	1,20 €	*
VASO LECHE 300 cc	1,44 €	*
INFUSIONES 180 cc	1,02 €	*
INFUSIONES CON LECHE 180 cc	1,14 €	*
LECHE CON COLA-CAO 180 cc	1,20 €	
LECHE CON COLA-CAO 300 cc	1,44 €	
CAFÉ BOMBON	1,50 €	
<b>TOSTADAS</b>		
TOSTADA ESPECIAL (Paté, sobrasada, york, atún)	1,80 €	
TOSTADA NORMAL (tomate, aceite, mantequilla)	1,08 €	*
TOSTADA JAMÓN SERRANO	2,40 €	
½ TOSTADA ESPECIAL	1,32 €	
½ TOSTADA NORMAL	1,02 €	*
½ TOSTADA JAMÓN SERRANO	1,92 €	
EXTRAS INGREDIENTES TOSTADAS	0,18 €	
PORCION EXTRA: mantequilla, tomate.	0,36 €	
<b>BOCADILLOS</b>		
TORTILLA FRANCESA	1,92 €	
BOCADILLO (FRIO) 1 ADITIVO (CHORIZO SALCHICHON, ETC...)	1,80 €	
BOCADILLO CALIENTE UN ADITIVO (65 GR ADITIVO)	2,40 €	
BOCADILLO CALIENTE DOS ADITIVOS	3,00 €	
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	2,10 €	
BOCADILLO DE ATUN	2,16 €	
MOLLETES DE PAN RECIENTE HORNEADOS	3,30 €	
BOCADILLO SIERRA/CAMPO/CORRAL/AMIGO/MAR/OTROS	3,90 €	
BOCADILLOS ESPECIALES FEEL & ENJOY	4,20 €	
HAMBURGUESA	3,90 €	
BAGUETES PAN RECIENTE HORNEADO	3,72 €	
<b>PULGAS</b>		
TORTILLA FRANCESA (1 HUEVO)	1,20 €	
BOCADILLO (FRIO) 1 ADITIVO (CHORIZO SALCHICHON, ETC... 30 GR)	1,20 €	
BOCADILLO CALIENTE UN ADITIVO (30 GR ADITIVO)	1,44 €	
BOCADILLO CALIENTE DOS ADITIVOS (30GR)	1,80 €	
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	1,80 €	
BOCADILLO DE ATUN	1,80 €	





### SANDWICHES

SANDWICH VEGETAL	2,16 €
SANDWICH YORK Y QUESO	1,92 € *
VEGETAL DE ATUN	2,52 €
SANDWICH DE SERRANO Y QUESO	2,88 €
SANDWICH DE HUEVO	2,88 €
SANDWICH FEEL & ENJOY	3,60 €

### BOLLERIA

Donut (unidad)	1,08 €
Donut (doble)	1,32 €
Palmeras	1,20 €
Bollería del Día	1,20 €

### RACIONES ENTERAS

RACION DE JAMON SERRANO	4,80 €
RACION DE QUESO AÑOJO	4,80 €
RACION DE CARNE PLANCHA	4,80 €
RACION DE QUESO FRESCO	3,90 €
RACION DE CALAMARES FRITOS	4,80 €
RACION DE BOQUERONES	4,80 €
RACION DE ENSALADILLA	4,68 €
RACION DE CHIPIRONES PLANCHA	4,80 €
RACION DE PATATAS	3,48 €

### MENUS

MENU (Incluye primer y segundo plato, pan, postre y bebida)	8,80 € *
MEDIO MENU (primer o segundo plato, pan postre y bebida)	5,50 € *
Primer plato del menu	3,60 €
Segundo plato del menu	4,80 €
Bebida extra menu	1,20 €



### BEBIDAS

Agua mineral 1500 cc	1,20 €	*
Agua mineral 500 cc	0,96 €	*
Agua tónica	1,20 €	
Batidos	1,20 €	
Bitter	1,20 €	
Cerveza 1/5	1,20 €	
Cerveza 1/3	1,44 €	
Cerveza lata	1,44 €	
Cerveza especial	1,56 €	
Cerveza sin alcohol 1/3	1,44 €	
Cerveza sin alcohol 1/5	1,20 €	
Cerveza sin alcohol Lata	1,44 €	
Gazpacho	2,40 €	
Refrescos (botella) Cola, Naranja, Limon...	1,44 €	
Refrescos (lata) Cola, Naranja, Limon...	1,20 €	*
Tinto de verano (lata)	1,44 €	
Copa de Vino tinto o blanco	1,20 €	
Zumo Natural 180 cc	1,44 €	
Zumo Natural 300 cc	2,16 €	
Zumo frutas 200 cc	1,20 €	

### POSTRES

FRUTA DEL TIEMPO (PIEZA)	0,78 €	*
YOGURES (natural y sabores)	0,78 €	*
HELADO SANDWICH NATA	1,20 €	
TARRINAS HELADAS VARIADAS	0,96 €	
BOMBON ALMENDRADO	1,80 €	
CONO HELADO	1,80 €	
NATILLAS	0,84 €	
FLAN	0,84 €	
POSTRES CASEROS	1,20 €	



**ANEXO V**  
**LISTA PRECIOS MÁXIMOS CAFETERÍA PÚBLICO**  
**HOSPITAL LA INMACULADA**

<b>ARTICULO</b>	<b>Precio (IVA incluido)</b>	
<b>CAFÉS Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES</b>		
CAFÉ O DESCAFEINADO SOLO, CORTADO O CON LECHE 180 cc	1,44 €	*
CAFÉ O DESCAFEINADO SOLO, CORTADO O CON LECHE 300 cc	1,62 €	*
VASO LECHE 180 cc	1,38 €	*
VASO LECHE 300 cc	1,80 €	*
INFUSIONES 180 cc	1,44 €	*
INFUSIONES CON LECHE 180 cc	1,56 €	*
LECHE CON COLA-CAO 180 cc	1,62 €	
LECHE CON COLA-CAO 300 cc	1,80 €	
CAFÉ BOMBON	1,68 €	
<b>TOSTADAS</b>		
TOSTADA ESPECIAL (Paté, sobrasada, york, atún)	2,04 €	
TOSTADA NORMAL (tomate, aceite, mantequilla)	1,68 €	*
TOSTADA JAMÓN SERRANO	3,00 €	
½ TOSTADA ESPECIAL	1,44 €	
½ TOSTADA NORMAL	1,32 €	*
½ TOSTADA JAMÓN SERRANO	2,64 €	
EXTRAS INGREDIENTES TOSTADAS	0,24 €	
PORCION EXTRA: mantequilla, tomate.	0,42 €	
<b>BOCADILLOS</b>		
TORTILLA FRANCESA	2,22 €	
BOCADILLO (FRIO) 1 ADITIVO (CHORIZO SALCHICHON, ETC...	2,04 €	
BOCADILLO CALIENTE UN ADITIVO (65 GR ADITIVO)	2,88 €	
BOCADILLO CALIENTE DOS ADITIVOS	3,24 €	
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	2,70 €	
BOCADILLO DE ATUN	2,64 €	
MOLLETES DE PAN RECIENTE HORNEADOS	3,78 €	
BOCADILLO SIERRA/CAMPO/CORRAL/AMIGO/MAR/OTROS	4,38 €	
BOCADILLOS ESPECIALES FEEL & ENJOY	4,56 €	
HAMBURGUESA	4,38 €	
BAGUETES PAN RECIENTE HORNEADO	4,08 €	
<b>PULGAS</b>		
TORTILLA FRANCESA (1 HUEVO)	1,50 €	
BOCADILLO (FRIO) 1 ADITIVO (CHORIZO SALCHICHON, ETC... 30 GR)	1,44 €	
BOCADILLO CALIENTE UN ADITIVO (30 GR ADITIVO)	1,92 €	
BOCADILLO CALIENTE DOS ADITIVOS (30GR)	2,28 €	
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	2,28 €	
BOCADILLO DE ATUN	2,28 €	



### SANDWICHES

SANDWICH VEGETAL	2,64 €	
SANDWICH YORK Y QUESO	3,00 €	*
VEGETAL DE ATUN	2,94 €	
SANDWICH DE SERRANO Y QUESO	3,30 €	
SANDWICH DE HUEVO	3,30 €	
SANDWICH FEEL & ENJOY	4,20 €	

### BOLLERIA

Donut (unidad)	1,32 €
Donut (doble)	1,68 €
Palmeras	1,44 €
Bollería del Día	1,44 €

### RACIONES ENTERAS

RACION DE JAMON SERRANO	5,34 €
RACION DE QUESO AÑOJO	5,34 €
RACION DE CARNE PLANCHA	5,28 €
RACION DE QUESO FRESCO	4,44 €
RACION DE CALAMARES FRITOS	5,28 €
RACION DE BOQUERONES	5,28 €
RACION DE ENSALADILLA	5,04 €
RACION DE CHIPIRONES PLANCHA	5,28 €
RACION DE PATATAS	3,84 €

### MENUS

MENU (Incluye primer y segundo plato, pan, postre y bebida)	9,50 €	*
MEDIO MENU (primer o segundo plato, pan postre y bebida)	6,60 €	*
Primer plato del menu	4,20 €	
Segundo plato del menu	6,00 €	
Bebida extra menu	1,44 €	



### BEBIDAS

Agua mineral 1500 cc	1,44 €	*
Agua mineral 500 cc	1,02 €	*
Agua tónica	1,32 €	
Batidos	1,44 €	
Bitter	1,44 €	
Cerveza 1/5	1,44 €	
Cerveza 1/3	1,68 €	
Cerveza lata	1,68 €	
Cerveza especial	1,80 €	
Cerveza sin alcohol 1/3	1,68 €	
Cerveza sin alcohol 1/5	1,44 €	
Cerveza sin alcohol Lata	1,68 €	
Gazpacho	3,00 €	
Refrescos (botella) Cola, Naranja, Limon...	1,68 €	
Refrescos (lata) Cola, Naranja, Limon...	1,44 €	*
Tinto de verano (lata)	1,68 €	
Copa de Vino tinto o blanco	1,44 €	
Zumo Natural 180 cc	2,40 €	
Zumo Natural 300 cc	3,00 €	
Zumo frutas 200 cc	1,32 €	

### POSTRES

FRUTA DEL TIEMPO (PIEZA)	1,14 €	*
YOGURES (natural y sabores)	1,02 €	*
HELADO SANDWICH NATA	1,44 €	
TARRINAS HELADAS VARIADAS	1,20 €	
BOMBON ALMENDRADO	2,16 €	
CONO HELADO	2,16 €	
NATILLAS	1,20 €	
FLAN	1,20 €	
POSTRES CASEROS	1,80 €	





**ANEXO VI**  
**LISTA PRECIOS MÁXIMOS MAQUINAS EXPENDEADORAS**  
**HOSPITAL LA INMACULADA Y CENTROS DE SALUD AGSNA**

Artículo	Precio (IVA incluido)		
	Precio Personal	Precio Público	
Cafés Estándar y descafeinados	0,5	1,00	*
Infusiones Te, Leche y Chocolate	0,5	1,00	*
Café Premium 100% Arábica y Capuchinos especiales	0,8	1,20	
<b>Frio</b>			
Agua 500cc	0,55	0,90	*
Agua 1.500cc	1,1	1,50	*
Refrescos Lata 330cc	0,8	1,20	*
Latas 330cc Isotónicas, Fanta, Acuaris	0,8	1,20	
Botella Refrescos 500cc	1,2	1,50	
Botella Isotonica 500cc	1,3	1,70	
<b>Solidos</b>			
Bollería grande	0,80	1,00	
Bollería pequeña	0,70	0,90	
Patatas	0,80	1,00	
Frutos Secos	0,70	1,00	
Frutos Secos Crudos	0,80	1,20	
Chocolate KitKat y similar	0,80	1,10	
Chocolates Especiales Kinder bueno y similar	1,00	1,30	
Galletas Unidad	0,70	1,00	
Galletas Bolsa	1,00	1,30	
BIO Zumos Lácteos 330cc	0,80	1,20	
Sándwich Clasico 140gr	1,40	1,70	*
Sándwich Saludable 140gr	1,50	1,70	
Sandwich Premium 150gr	1,70	1,90	
Zumos 200cl	0,90	1,10	
Zumos Natural 330cl	1,50	1,70	
Caramelos/Golosina/Chicle	0,90	1,20	
Fruta Cortada en Vaso 125gr	1,30	1,50	
Manzana Cortada bolsa 80gr	0,90	1,20	
Yogurt Fresco con cereales y mermelada	1,60	1,80	
Wrap Vegetariano	2,30	2,80	
Café Late/ Capuccino Frio	1,50	1,80	
Actimel	0,80	1,00	
Platos Preparados	2,60	3,00	
Ensalada Fresca 150gr	2,20	2,50	*

**ANEXO VII - PPT**  
**SOLICITUD PARA LA VISITA**

**EXPEDIENTE PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PUBLICO Y PERSONAL DEL HOSPITAL LA INMACULADA Y LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA NORTE DE ALMERÍA (HOSPITAL Y CENTROS DE SALUD), ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO EN EL HOSPITAL LA INMACULADA DE HUERCAL-OVERA**

<b>Datos de la empresa</b>		
Nombre de la empresa:		CIF:
Domicilio:		Ciudad:
Teléfono:		Móvil:
Correo electrónico para contactar:		
<b>Datos del representante de la empresa</b>		
Nombre y apellidos:		DNI
Domicilio:		Ciudad:
Teléfono:		Móvil:
Correo electrónico para contactar:		
<b>Datos de la persona designada por la empresa para realizar la visita</b>		
Nombre y apellidos:		
DNI		
Teléfono:		
Móvil:		
Correo electrónico para contactar:		
Nombre y apellidos:		
DNI		
Teléfono:		
Móvil:		
Correo electrónico para contactar:		

La empresa designa a la persona/s arriba indicada/s para la visita al centros.

La empresa se compromete a guardar la debida confidencialidad respecto a la información recabada en la visita.

Asimismo, la empresa manifiesta haber informado a la persona que realiza la visita de las normas para la misma, y de la obligación de seguir en todo momento las instrucciones que se le den al respecto por parte del responsable de la visita.



Almería, a fecha de la firma electrónica

**Normas para la visita a las cafeterías del Hospital Universitario Torrecárdenas**

- La visita a las instalaciones del centro se realizará el día y hora indicado por la persona de la Administración responsable de la visita
- El acceso se realizará por el lugar que se indique de la visita y a la hora pactada. Se ruega puntualidad.
- Se debe guardarla debida confidencialidad respecto a la información recabada en la visita y hacer uso de la misma solo y exclusivamente para la elaboración de su oferta.
- No debe perturbarse durante la visita las tareas que se estén desempeñando en ese momento.
- La persona que realiza la visita en representación de la empresa deberá identificarse a la responsable de la Administración con anterioridad a su inicio, seguirá en todo momento las instrucciones que se le den durante la misma, y seguirá el recorrido indicado, que será guiado.
- La empresa deberá remitir la solicitud de visita al correo electrónico abajo indicado debidamente cumplimentado con los datos de la/s persona/s que la empresa designa/n como representante/s para realizar la visita, firmado electrónicamente y en formato pdf.

Será requisito imprescindible para acceder a las instalaciones para realizar la visita que la empresa haya remitido previamente este documento al correo electrónico del responsable de la visita que se indica a continuación:

- **Nombre:** Salvador García Sánchez
- **Email:** salvador.garcia.sanchez.sspa@juntadeandalucia.es
- **Teléfono:** 618 145 308