

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2026/00961

**Objeto Concesión de Servicios para la Explotación de
la Cafetería y las Máquinas Expendedoras y
Servicio de Manutención del Personal de la
OSI Donostialdea**

INDICE

1.- OBJETO DEL CONTRATO	5
1.1. Descripción General	5
1.2. Líneas de actuación	5
2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS	5
2.1. Servicio de cafetería (público y personal)	5
2.2. Servicio de máquinas expendedoras (vending 24h)	5
2.3. Servicio de mantenimiento del personal de guardia y autorizado	6
2.4. Servicios complementarios	6
3.- LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS	6
3.1. Descripción de los inmuebles y superficies	6
3.2. Estado actual de las instalaciones	7
3.3. Régimen de adscripción y uso de bienes	7
3.4. Visita a las instalaciones	7
4.- CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA	7
4.1. Régimen de explotación y control	7
4.2. Uso de los espacios y prohibiciones	7
4.3. Horarios del servicio	8
4.4. Atención al usuario y calidad del servicio	8
4.5. Compromiso nutricional y oferta alimentaria	8
4.6. Condiciones ambientales y técnicas	9
4.7. Derechos de admisión, acceso y permanencia	9
5.- CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE VENDING	9
5.1. Descripción del servicio y requisitos mínimos	9
5.2. Perfil nutricional de los productos	10
5.3. Maquinaria, instalación y mantenimiento	10
5.4. Actuaciones previas y condiciones de instalación	11
6.- CONDICIONES DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN (PERSONAL DE GUARDIA)	11
6.1. Naturaleza del servicio y gratuidad	11
6.2. Control y seguimiento de ingestas	11
6.3. Volumen estimado	11
6.4. Requisitos nutricionales y composición del menú	12
6.5. Servicios especiales de Navidad	12
7.- RÉGIMEN ECONÓMICO Y GESTIÓN DE TARIFAS	12
7.1. Régimen económico general	12
7.2. Publicidad de precios	12
7.3. Precios/tarifas máximas	12
7.4. Tarifas de cafetería y vending	13
7.5. Facturación del servicio de manutención	13

8.- MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO Y PROPUESTA TÉCNICA	13
8.1. Mobiliario y material auxiliar	13
8.2. Utillaje y equipamiento de cocina	13
8.3. Propuesta técnica y diseño	14
8.4. Inversión y reversión de bienes	14
9. MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN	14
9.1. Obligaciones de mantenimiento preventivo y correctivo	14
9.2. Conservación y responsabilidad por daños	14
9.3. Obras de mejora y adaptación	14
9.4. Consumos y suministros	15
10. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUBRIDAD	15
10.1. Plan General de Higiene y APPCC	15
10.2. Normativa en seguridad alimentaria	15
10.3. Controles higiénicos y bacteriológicos	16
10.4. Documentación y acreditación	16
10.5. Higiene personal y comportamiento del personal	16
10.6. Programas DDD (Desinfección, Desinsectación y Desratización)	16
11. CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES	17
11.1. Relación laboral y responsabilidad	17
11.2. Uniformidad e imagen	17
11.3. Cobertura de incidencias y plantilla	17
11.4. Reconocimientos médicos	17
11.5. Subrogación	17
12. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	17
12.1. Coordinación de actividades empresariales	17
12.2. Plan de prevención y evaluación de riesgos	18
12.3. Formación del personal	18
13. GESTIÓN AMBIENTAL, ENERGÉTICA Y DE RESIDUOS	18
13.1. Cumplimiento normativo ambiental	18
13.2. Sostenibilidad y sistema de gestión	18
13.3. Gestión integral de residuos	18
13.4. Eficiencia energética	19
13.5. Reducción de desperdicio alimentario	19
13.6. Prevención y gestión de incidentes	19
14. ESPACIO LIBRE DE HUMO	20
14.1. Marco normativo	20
14.2. Obligaciones del adjudicatario y su personal	20
15. LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES	20
15.1. Plan de limpieza y desinfección	20
15.2. Gestión de residuos de limpieza	21

16. FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL	21
16.1. Auditorías de cafeterías	21
16.2. Inspección de máquinas expendedoras	21
16.3. Facultades generales de inspección	21
16.4. Resolución de conflictos	21
17. RECLAMACIONES, RESPONSABILIDAD Y SEGUROS	21
17.1. Hojas de reclamaciones y sugerencias	21
17.2. Seguro de responsabilidad civil y explotación	21
17.3. Responsabilidad por daños	21
18. PROTECCIÓN DE DATOS	22
19. CONFIDENCIALIDAD	22
20. PLAZO DEL CONTRATO, REVERSIÓN Y TRANSICIÓN	22
20.1. Plan de transición al inicio	22
20.2. Reversión al finalizar el contrato	22
21. OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO	23
21.1. Obligación general de cumplimiento normativo	23
21.2. Adaptación a cambios normativos	23
21.3. Prohibición de cesión y subcontratación	23
ANEXO I – OFERTA ECONÓMICA	24
ANEXO II – ACUERDO ENTRE EL COMITÉ DE EMPRESA - CONTRATISTA	31
ANEXO III – LISTADO DE SUBROGACIÓN	39
ANEXO IV – PLANOS Y DISTRIBUCIÓN ACTUAL DE LAS CAFETERÍAS Y COCINA	41
ANEXO V – INVENTARIO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	43

1.- OBJETO DEL CONTRATO

1.1. Descripción General

El presente pliego tiene por objeto regular y definir el alcance y las condiciones técnicas que habrán de regir el contrato mixto para la explotación del servicio de cafetería de público y de personal, la explotación de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, así como el servicio de manutención del personal de guardia y autorizado de la OSI Donostialdea.

1.2. Líneas de actuación

El contrato engloba la gestión integral de los servicios de restauración y alimentación mediante tres líneas de actuación complementarias:

- a) **Gestión y Adecuación de la Cafetería:** El adjudicatario será responsable de la puesta en marcha de la cafetería para empleados y usuarios, debiendo cumplir con la normativa vigente. Esto incluye la ejecución de todas las obras de reforma necesarias, si las hubiere, para cumplir con la normativa vigente. Asimismo, el adjudicatario deberá aceptar el mobiliario y maquinaria de hostelería en su estado actual y asumirá cualquier necesidad de inversión necesaria de compra, sustitución, reparación o modificación, para la correcta puesta en marcha y funcionamiento de la cafetería. El mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y el equipamiento será obligación del concesionario durante toda la vigencia del contrato.
- b) **Servicio de Vending 24h:** Instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y bebidas (frías y calientes) en las zonas autorizadas. El objetivo es garantizar el suministro de alimentos a pacientes, acompañantes y profesionales de forma ininterrumpida, encargándose íntegramente de la reposición, limpieza y reparación técnica de los equipos.
- c) **Alimentación del Personal de Guardia:** Prestación del servicio de manutención (desayunos, comidas y cenas) para el personal sanitario de guardia y profesionales autorizados por la Dirección de la OSID. Este servicio se prestará todos los días del año y su coste será facturado a la OSID, debiendo seguir las directrices de calidad y organización marcadas por la administración.

2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

2.1. Servicio de cafetería (público y personal)

El adjudicatario gestionará de forma integral la cafetería de público y la cafetería de personal del Hospital Universitario Donostia (HUD), Edificio Arantzazu, bajo su propia responsabilidad económica. La gestión debe ser directa: queda prohibida la cesión o subarriendo del servicio a terceros sin permiso expreso del Órgano de Contratación.

2.2. Servicio de máquinas expendedoras (vending 24h)

Se proporcionará mediante la instalación de máquinas expendedoras en las zonas destinadas al efecto en el HUD, 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.

Actualmente este servicio se presta con 95 máquinas expendedoras que son propiedad de la actual contratista, y que se encuentran distribuidas por todo el Hospital (ANEXO V – INVENTARIO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO).

2.3. Servicio de mantenimiento del personal de guardia y autorizado

La OSID garantiza la gratuidad del servicio de comedor para el personal de guardia y profesionales específicamente autorizados. El adjudicatario no percibirá pago directo de estos usuarios; en su lugar, facturará mensualmente a la OSI Donostialdea los servicios efectivamente prestados.

2.4. Servicios complementarios

2.4.1. Servicio de entrega en habitaciones para acompañantes

El adjudicatario deberá prestar un servicio de entregas en habitaciones para aquellos casos en que, por motivos de movilidad y estado de los pacientes, los acompañantes no puedan desplazarse personalmente a la cafetería y precisen del servicio.

Esta actividad tendrá carácter complementario al establecimiento físico, que deberá permanecer abierto, y en ningún caso podrá interferir en la actividad normal de la planta de hospitalización.

El procedimiento a implantar para ofrecer esta modalidad deberá ser ofertado y consensuado con la Dirección del hospital, y deberá ponerse en marcha dentro de los primeros 30 días desde la firma del contrato.

2.4.2. Eventos institucionales

El adjudicatario atenderá los servicios de restauración requeridos por la Dirección de la OSID, previa aprobación de presupuesto.

3.- LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

3.1. Descripción de los inmuebles y superficies

La superficie total vinculada a la concesión relativa a las áreas de restauración está distribuida de la siguiente forma:

- **Área de Cafetería de Público:** Espacio de 350 m² que integra zona de autoservicio y mostrador de atención directa.
- **Comedor para Personal de Guardia:** Superficie de 216 m² destinada a personal de guardia y usuarios autorizados, con sistemas de autoservicio.
- **Zona Técnica (Cocina y Almacén):** Área común de 250 m² subdividida para procesos de elaboración, almacenamiento y logística.

Se detallan en el "ANEXO IV – PLANOS Y DISTRIBUCIÓN ACTUAL DE LAS CAFETERÍAS Y COCINA" las superficies de los espacios a los que se refiere este Pliego de Prescripciones Técnicas.

3.2. Estado actual de las instalaciones

Se adjunta como "ANEXO V – INVENTARIO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO" el estado actual de las instalaciones, el equipamiento y las zonas de trabajo proporcionado por el actual adjudicatario.

3.3. Régimen de adscripción y uso de bienes

La empresa adjudicataria recibirá el uso de los espacios y el mobiliario descrito en el "ANEXO V – INVENTARIO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO".

El contrato solo otorga el derecho de uso necesario para la explotación del servicio. La OSI Donostialdea conserva en todo momento la posesión de los inmuebles y sus instalaciones fijas.

Queda expresamente prohibido gravar o enajenar los bienes puestos a disposición, los cuales son de propiedad exclusiva de la OSI Donostialdea.

3.4. Visita a las instalaciones

Las empresas licitadoras deberán realizar visita 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.

Dicha visita a las instalaciones se prevé realizar el 8º día hábil siguiente al de la publicación del anuncio de licitación en el Perfil del contratante, sin perjuicio de ulterior modificación que sería publicada en el Perfil del Contratante.

4.- CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

4.1. Régimen de explotación y control

El adjudicatario asumirá la gestión integral de la cafetería (público y personal) del HUD bajo su propia responsabilidad económica. La actividad estará permanentemente supervisada por la Dirección de la OSID, siendo obligatorio cumplir cualquier instrucción escrita que esta emita. La gestión debe ser directa: queda prohibida la cesión o subarriendo del servicio a terceros sin permiso expreso del Órgano de Contratación.

4.2. Uso de los espacios y prohibiciones

El local se destinará exclusivamente a la restauración, por lo que se prohíbe taxativamente:

- La instalación de máquinas recreativas, de juego, azar o apuestas.
- La venta ambulante, la mendicidad, la actividad de "tienda/bazar" o la celebración de asambleas.
- Los eventos o banquetes privados, salvo autorización excepcional de la Dirección de la OSID.
- La publicidad interior y el uso de megafonía.
- La venta de alcohol.
- La venta de tabaco, así como cualquier producto, dispositivo o artículo de fumador.

4.3. Horarios del servicio

El adjudicatario 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 de la OSID.

Horario mínimo de apertura de la cafetería: de 8:00 horas a 21:00 horas.

Horario del servicio de manutención del personal de guardia y autorizado:

- Desayunos: de 8 horas a 11.30 horas
- Almuerzos: de 13:30 horas a 16:30 horas.
- Cenas: de 20:30 horas a 23:30 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 autorizada previamente por la OSID. 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.

4.4. Atención al usuario y calidad del servicio

Agilidad: El servicio se organizará para evitar aglomeraciones y esperas, especialmente en horas punta.

Facturación: Es obligatorio emitir ticket por cada consumición. En todos los casos se deberán admitir sistemas de pago tecnológicos y rápidos si así lo solicita el usuario.

4.5. Compromiso nutricional y oferta alimentaria

La oferta debe promover hábitos saludables (pocos azúcares, grasas y sal). 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 las obligaciones que contraiga.

4.5.1. Menú del día

La calidad del menú del día estará garantizada con una rotación mínima de 15 días. Incluirá al menos:

- 3 opciones de primero.
- 3 opciones de segundo.
- 5 postres variados.
- Pan (2 variedades) y bebida.

Se garantizará un menú saludable como opción dentro del menú diario. Se debe aportar ficha técnica con gramajes y valores nutricionales. La documentación deberá estar disponible para los usuarios.

4.5.2. Dietas especiales

Es obligatorio disponer de productos y menús específicos para celíacos, diabéticos y personas con alergias o intolerancias alimentarias. Así como, menús adaptados a cada religión.

Se garantizarán opciones para celíacos, diabéticos y personas con alergias o intolerancias alimentarias.

4.6. Condiciones ambientales y técnicas

Sistemas de extracción: Eliminación total de humos y olores en la cafetería, así como garantizar que los humos y olores de la cafetería no afecten a las áreas anexas del hospital.

Control acústico: Cumplimiento estricto del 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. Se deben instalar sistemas para amortiguar el sonido ambiente y minimizar el ruido de vajilla, mobiliario o conversaciones del personal.

Climatización e iluminación: Cumplimiento de la normativa vigente en áreas de trabajo y zonas de público.

4.7. Derechos de admisión, acceso y permanencia

Colectivos: Acceso a la cafetería del personal del HUD y público general.

Derecho de Admisión: El adjudicatario puede denegar el acceso o permanencia por comportamientos antisociales, agresivos, ebriedad, consumo de drogas/alcohol prohibido, o falta de aseo.

Enfermos: Los pacientes ingresados no pueden permanecer en la cafetería y deben volver a su habitación.

Seguridad: El adjudicatario podrá solicitar a la Dirección la presencia de vigilantes de seguridad del HUD puntualmente para aplicar el derecho de admisión. Este gasto será por cuenta del adjudicatario.

5.- CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE VENDING

5.1. Descripción del servicio y requisitos mínimos

El adjudicatario será responsable de la instalación, gestión, reposición y mantenimiento de las máquinas expendedoras, garantizando su funcionamiento continuo y adecuado a las necesidades del entorno hospitalario. La explotación corre por cuenta del adjudicatario (instalación, reparación, limpieza, recaudación, etc.) y a la Dirección del HUD le corresponderá supervisar e inspeccionar el servicio.

El número, tipo y ubicación actual de las máquinas expendedoras se detalla en el "ANEXO V – INVENTARIO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO".

La relación de máquinas a instalar inicialmente será propuesta 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 de la OSID.

Requisitos mínimos:

- **Disponibilidad:** Servicio permanente las 24 horas.
- **Prohibiciones:** No se permite la venta de tabaco ni alcohol.
- **Tecnología y Seguridad:** Las máquinas deben contar con sistemas de autolimpieza (calientes), control de temperatura registrado en el Sistema de Autocontrol y sistemas electrónicos de fácil manejo.
- **Bebidas calientes:** Mínimo 6 selecciones (café, infusiones, leche, chocolate).
- **Bebidas frías:** Sistema de refrigeración hermético y mínimo 6 canales independientes.
- **Primeras marcas:** Todos los productos deben ser marcas conocidas, acreditadas mediante fichas técnicas en la oferta.
- **Agua:** Se garantiza agua en formato 1,5 litros en plantas de hospitalización.
- **Reposición:** Diaria (o según necesite la Dirección), garantizando fechas de caducidad, incluyendo productos y consumibles (azúcar, vasos, etc.). Debe registrarse en el Sistema de Autocontrol.

5.2. Perfil nutricional de los productos

- **80% Productos Saludables:** Fruta, ensaladas, frutos secos naturales y yogures. Estos deben ocupar la parte central de la máquina.
- **20% Productos Limitados:** Bollería, snacks salados o bebidas azucaradas/energéticas. Estos deben quedar relegados a las baldas inferiores (zonas menos visibles).

5.3. Maquinaria, instalación y mantenimiento

- **Instalación y mantenimiento:** A cargo de la empresa adjudicataria, incluyendo preventivo y correctivo bajo legislación vigente.
- **Eficiencia:** Clasificación energética clase A.
- **Pagos:** Obligatorio tarjeta/móvil; opcional efectivo.
- **Cadena de frío:** Garantizada entre 0 °C y 4 °C para productos frescos.
- **Retirada:** Al finalizar el contrato, la empresa retira las máquinas y repara desperfectos a su costa.
- **Limpieza:** Mantenimiento continuo en perfecto estado de higiene por parte del personal del vending.
- **Personal:** Autorizado para la manipulación de alimentos.
- **Gestión de residuos:** La empresa instalará equipamiento para la recogida segregada de residuos (botes, vasos, envoltorios) junto a las máquinas, conforme a los procedimientos del Hospital.
- **Reclamaciones:** Deben estar señalizados los datos de contacto en cada máquina. Las reclamaciones deben notificarse a la Dirección en menos de 24 horas, y la respuesta en menos de 7 días.
- **Todos los gastos de reposición, limpieza y mantenimiento** serán abonados por el adjudicatario, sin vinculación laboral con la Administración.

5.4. Actuaciones previas y condiciones de instalación

Espacios y Conexiones: El HUD designará los espacios y el Servicio de Mantenimiento indicará los cuadros eléctricos. La empresa ejecutará las instalaciones necesarias (cableado, enchufes, agua si aplica) sin perjudicar el funcionamiento del Centro.

Toda la infraestructura, equipamiento, instalación y mantenimiento correrá por cuenta de la empresa adjudicataria. La ubicación definitiva requiere autorización de la Dirección. Al finalizar el contrato, las obras e instalaciones pasarán a ser propiedad del Centro.

Normativa: Las instalaciones deben cumplir la normativa vigente.

Mobiliario y Equipamiento: Las máquinas deben colocarse sobre mobiliario integral y se equiparán con, o dispondrán de papeleras de recogida selectiva para favorecer la correcta segregación de los residuos generados en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks), vidrio (en su caso), y fracción resto/rechazo. Las máquinas de bebidas calientes deben tener autoabastecimiento de agua.

Plazo y Estado: La instalación se hará en un plazo máximo de 15 días desde la firma del contrato. Las máquinas deben ser de última generación y presentar un estado equivalente a nuevo (de no más de 3 años de antigüedad desde la fecha de fabricación).

Higiene y Normativa Técnica: Se requiere un programa de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

6.- CONDICIONES DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN (PERSONAL DE GUARDIA)

6.1. Naturaleza del servicio y gratuidad

La OSID garantiza la gratuidad del servicio de comedor para el personal de guardia y profesionales específicamente autorizados. El adjudicatario no percibirá pago directo de estos usuarios; en su lugar, facturará mensualmente al hospital los servicios efectivamente prestados.

6.2. Control y seguimiento de ingestas

Para asegurar la transparencia y el control del gasto, la empresa adjudicataria deberá:

- Implementar un Sistema de Información técnico para el registro e identificación obligatoria de cada comensal, compatible con la tarjeta profesional de Osakidetza.
- Suministrar a la OSID la relación detallada de usuarios para su validación previa al pago.

6.3. Volumen estimado

El servicio se prestará los 365 días del año. Dado su carácter de servicio público, el volumen de ingestas es variable, aunque se estiman las siguientes medias anuales:

- Desayunos: 21.400
- Comidas y cenas: 80.000
- Desayunos de trabajo: 800

La facturación se realizará por servicio real consumido y certificado. La factura correspondiente deberá emitirse dentro de los primeros 15 días del mes vencido.

6.4. Requisitos nutricionales y composición del menú

Los servicios se ofrecerán en el comedor exclusivo para personal autorizado, bajo las siguientes premisas:

Estructura: El menú constará de un mínimo de tres primeros, tres segundos platos y 5 postres a elegir, pan (integral, blanco y sin gluten), bebida.

- a) Calidad Nutricional: Basado en la dieta mediterránea, priorizando productos saludables, de proximidad y de temporada. Se limitará el uso de grasas animales, fritos y ultraprocesados.
- b) Gestión Técnica: El adjudicatario presentará una rotación de menús (mínimo quincenal) con fichas técnicas que incluyan gramajes y valores nutricionales, sujetos a la aprobación de la Dirección de la OSID.
- c) Dietas Especiales: Se garantizarán opciones para celíacos, diabéticos y personas con alergias o intolerancias alimentarias.
- d) Se deberá garantizar, durante todo el horario de apertura del servicio, la disponibilidad continua de productos elaborados asegurando su preparación al momento.

6.5. Servicios especiales de Navidad

Durante las cenas del 24 y 31 de diciembre y 19 de enero, las comidas del 25 de diciembre y 1 de enero y 20 enero, el adjudicatario ofrecerá menús especiales acordes a las festividades. Estos menús serán a cuenta de la empresa (sin coste adicional para el hospital) y su composición deberá ser consensuada previamente con la Dirección de la OSID.

7.- RÉGIMEN ECONÓMICO Y GESTIÓN DE TARIFAS

7.1. Régimen económico general

El adjudicatario cobrará a los usuarios las tarifas oficiales aprobadas por la OSID. Es obligatorio el uso de sistemas técnicos que generen y entreguen un ticket de venta en el momento del pago.

7.2. Publicidad de precios

Las listas de precios autorizadas deberán estar a disposición del público. Para incluir cualquier producto nuevo fuera de la lista inicial, se requiere el visto bueno de la Dirección de la OSID.

7.3. Precios/tarifas máximas

Los precios ofertados no pueden exceder los máximos fijados en el "ANEXO I – LISTADO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y MANUTENCIÓN DEL PERSONAL". Este anexo actúa como techo máximo, permitiéndose proponer productos adicionales como mejora del servicio.

7.4. Tarifas de cafetería y vending

Se establecen dos precios diferenciados tanto en la cafetería como en las máquinas automáticas (Personal y Público), según los topes marcados en el "ANEXO I – LISTADO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y MANUTENCIÓN DEL PERSONAL".

7.5. Facturación del servicio de manutención

La facturación del servicio de manutención del personal de guardia se realizará por servicio real consumido y certificado, según precio adjudicado, con límites máximos establecidos en el "ANEXO I – LISTADO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y MANUTENCIÓN DEL PERSONAL". La factura correspondiente deberá emitirse dentro de los primeros 15 días del mes vencido.

8.- MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO Y PROPUESTA TÉCNICA

8.1. Mobiliario y material auxiliar

El adjudicatario será responsable de proporcionar, instalar, mantener y reponer durante la vigencia del contrato todo el mobiliario, material auxiliar y utillaje necesarios para la correcta prestación del servicio de cafetería, cumpliendo en todo momento la normativa vigente en materia de seguridad, higiene, uso alimentario, accesibilidad y medio ambiente.

El mobiliario deberá incluir mesas, sillas, barras, mostradores, estanterías y armarios, todos resistentes, fáciles de limpiar, adecuados para personas con movilidad reducida y preferiblemente fabricados con materiales sostenibles o reciclables.

El material auxiliar deberá comprender cubertería, menaje, bandejas, contenedores de residuos, carros de servicio y utensilios de limpieza, todos higiénicos, seguros, adaptados a la actividad y, en la medida de lo posible, de bajo impacto ambiental. La vajilla, cristalería y cubertería serán reutilizables (cristal, porcelana, metal).

En el caso de utilizar materiales de un solo uso, deberán ser biodegradables y/o compostables, cumpliendo la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalente.

8.2. Utillaje y equipamiento de cocina

El utillaje incluirá, entre otros, equipos de cocina, hornos, microondas, planchas, freidoras, cafeteras industriales, sistemas de almacenamiento y conservación, cámaras frías, vitrinas expositoras y equipos de manipulación y seguridad, todos certificados para uso alimentario, eficientes energéticamente y con mantenimiento garantizado.

La cocina contará también con papeleras suficientes y adecuadas de recogida selectiva para favorecer la correcta segregación de los residuos generados en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks, porexpan), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (como aceites usados y otros) y la fracción resto.

Será responsabilidad del adjudicatario proporcionar todo aquel material indispensable para el correcto desarrollo del servicio y espacios objeto de concesión.

8.3. Propuesta técnica y diseño

Detalle de Equipamiento: La oferta debe incluir todo el equipamiento nuevo, detallando marca, características técnicas y prestaciones.

Diseño: Se requiere propuesta de decoración, distribución, mobiliario y accesibilidad para un entorno de calidad.

8.4. Inversión y reversión de bienes

Los bienes muebles instalados por el adjudicatario quedarán en posesión de la administración al finalizar el contrato.

El hospital realizará los controles que considere necesarios para verificar el cumplimiento de estos requisitos, incluyendo criterios de sostenibilidad y eficiencia energética, quedando exonerado de cualquier responsabilidad derivada del mobiliario, material auxiliar o utillaje proporcionado por el adjudicatario.

9. MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN

9.1. Obligaciones de mantenimiento preventivo y correctivo

El adjudicatario será responsable íntegro de la operatividad del espacio, asumiendo la ejecución de las revisiones obligatorias, preventivas, correctivas y técnico-legales de todas las instalaciones y equipos incluidos en el área de concesión durante la vigencia del contrato (revisiones obligatorias de gas, electricidad, campanas extractoras, etc.).

El adjudicatario se compromete a adquirir e instalar a su costa todo el equipamiento básico y complementario necesario para la prestación del servicio. Los útiles que pretenda adquirir y que para su instalación precisen realizar obras de cualquier tipo en el inmueble, deberán ser objeto de estudio y aprobación previa por la Dirección.

9.2. Conservación y responsabilidad por daños

Cualquier reparación por uso o normativa será de cargo exclusivamente del adjudicatario. Deberá realizar cuantas reparaciones sean precisas para garantizar condiciones óptimas de confort, uso y cumplimiento de la normativa sectorial vigente.

Al término del contrato, el adjudicatario responderá por cualquier desperfecto que no sea consecuencia directa del desgaste natural y racional de los bienes. El adjudicatario es responsable de los daños causados a los bienes del Hospital y debe reparar inmediatamente los equipos de la zona de explotación del negocio por uso inadecuado.

9.3. Obras de mejora y adaptación

Se considera prestación accesoria a la concesión a cargo del adjudicatario:

- La propuesta y ejecución de obras de remodelación, acondicionamiento y distribución de zonas de trabajo para optimizar la actividad.
- La dotación del equipamiento necesario para la excelencia del servicio.

- Cualquier tipo de reforma u obra que se proponga deberá ser autorizada por la Dirección de OSID y quedará, de forma permanente y sin derecho a compensación o minoración del canon, en beneficio del centro hospitalario.
- El adjudicatario será responsable de obtener todas las autorizaciones, permisos y licencias necesarios, asumiendo los costes de tasas, impuestos e indemnizaciones derivados de las obras e instalaciones.
- El adjudicatario es responsable de retirar todos los residuos de obras por sus medios. Asimismo, deberá acreditar su entrega a un gestor autorizado mediante los Documentos de Control y Seguimiento pertinentes, informando siempre a la Dirección del HUD.

9.4. Consumos y suministros

La OSI Donostialdea facilitará los suministros energéticos necesarios para que el adjudicatario pueda desarrollar su actividad.

El adjudicatario se compromete a realizar un uso razonable de la energía y recursos (Agua, gas y electricidad). En caso de comportamiento anómalo, la Dirección podrá instalar aparatos de medición de los consumos energéticos para repercutir al adjudicatario ese coste.

10. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUBRIDAD

El adjudicatario será responsable de mantener las instalaciones de la cafetería en condiciones óptimas de limpieza, higiene y salubridad, cumpliendo la normativa sanitaria vigente aplicable a establecimientos de restauración y las normas internas del hospital. El sistema de limpieza de las instalaciones se ejecutará con métodos, prácticas y productos más respetuosos para el medio ambiente, la salud de las personas y la salud laboral, e incluirá la correcta gestión de los residuos manteniendo el sistema de segregación selectiva de los mismos existente en HUD. Estas actuaciones no deberán causar molestias a los usuarios.

10.1. Plan General de Higiene y APPCC

El adjudicatario deberá presentar el Plan General de Higiene (PGH) y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC), supervisados por la autoridad sanitaria competente.

10.2. Normativa en seguridad alimentaria

El adjudicatario será el único responsable de garantizar el cumplimiento de toda la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, incluyendo la correcta manipulación, transporte, almacenamiento y trazabilidad de los alimentos, así como su adaptación a dietas especiales. Deberá además implantar y mantener un sistema de autocontrol basado en el APPCC, contar con las certificaciones de calidad correspondientes y asegurar la formación adecuada de su personal en higiene y seguridad alimentaria.

El hospital realizará los controles necesarios para verificar que se cumplen estos requisitos, quedando exonerado de cualquier responsabilidad derivada del suministro y preparación de los alimentos por parte del adjudicatario. No obstante, desde el hospital se podrá rechazar o inmovilizar los productos si sus condiciones no cumplen con la normativa vigente.

10.3. Controles higiénicos y bacteriológicos

Se deberán realizar controles higiénicos y bacteriológicos (superficies, personal, materias primas, muestras testigo de menús) mediante un laboratorio acreditado por ENAC, facilitando los resultados al Hospital.

10.4. Documentación y acreditación

Previamente a la formalización del contrato, el adjudicatario deberá:

- Acreditar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y de higiene de alimentos.
- Acreditar la inscripción en el REACAV (Registro de Establecimientos Alimentarios de la Comunidad Autónoma Vasca) si el domicilio social está en la CAPV, y en el RGSEAA (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos) según la actividad.
- Todo manipulador de alimentos o productos debe tener el carnet/certificado emitido por entidad autorizada.
- El adjudicatario debe realizar formación continua durante la vigencia del contrato y acreditarla mediante certificado vigente, a requerimiento del responsable del contrato.

10.5. Higiene personal y comportamiento del personal

El adjudicatario estará obligado a implementar las siguientes prescripciones de obligado cumplimiento al personal a su cargo:

- Lavado de manos frecuente (antes de trabajar, tras usar el WC, fumar, tocar desperdicios o cambiar de tarea).
- Uso obligatorio de guantes (evitar contacto directo).
- Prohibido fumar, comer o chicle durante la manipulación.
- Uso de elementos de protección: calzas, guantes, mascarillas, gorro (sin cabellos sueltos) y batas cerradas.
- Prohibido llevar joyas, relojes, piercings, etc.
- Heridas o cortes: Deben protegerse con vendaje impermeable o el trabajador no podrá manipular alimentos.
- Enfermedades: Si el personal tiene infecciones de piel, diarrea, etc., no podrá acceder a la zona de manipulado.
- Uniforme: De uso exclusivo durante el servicio (no usar fuera del trabajo).
- Calzado: Debe ser antideslizante y fácil de limpiar.

10.6. Programas DDD (Desinfección, Desinsectación y Desratización)

El adjudicatario deberá presentar un programa de Desinfección, Desinsectación y Desratización (DDD), con registros de actuaciones y medidas correctivas coordinadas con el hospital y siempre en coordinación con el plan de DDD del Hospital.

11. CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES

11.1. Relación laboral y responsabilidad

El personal a cargo del adjudicatario se viene rigiendo actualmente por el Convenio Colectivo de Empresas de Restauración de Gipuzkoa publicado el 19/06/2023 en el Boletín Oficial de Gipuzkoa (BOG), que reconoce la subrogación en el "ANEXO III – LISTADO DE SUBROGACIÓN" adjunto al presente pliego.

Todo el personal depende única y exclusivamente del adjudicatario, quien asume todos los derechos y obligaciones laborales inherentes a su calidad de empleador respecto al citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente, asumiendo directamente los costes de personal y mejoras salariales o de condiciones sin trasladarlos a la OSID, dado que en ningún caso será responsable de las obligaciones existentes entre ellos.

11.2. Uniformidad e imagen

El personal debe estar aseado y uniformado adecuadamente, siendo la uniformidad y su reposición por cuenta del adjudicatario. El personal debe llevar identificación visible.

11.3. Cobertura de incidencias y plantilla

Es obligación del adjudicatario cubrir bajas, enfermedades, vacaciones o sanciones para garantizar un nivel óptimo de atención a los usuarios. El adjudicatario debe adecuar la plantilla para garantizar la máxima calidad.

11.4. Reconocimientos médicos

El personal deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del adjudicatario, en los tres primeros meses de vigencia del contrato 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 HUD.

11.5. Subrogación

Se adjunta en el presente pliego como "ANEXO III – LISTADO DE SUBROGACIÓN" el Listado de Subrogación y acuerdo de empresa vigente facilitado por el adjudicatario actual, previo requerimiento del artículo 130 LCSP.

12. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

12.1. Coordinación de actividades empresariales

El adjudicatario estará obligado a coordinar su actividad conforme a las exigencias que la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital Universitario Donostia demande en cada momento, ateniéndose a las indicaciones e instrucciones que de la misma emanen, de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.

12.2. Plan de prevención y evaluación de riesgos

El adjudicatario deberá disponer de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales específico para la actividad a desarrollar en las instalaciones del HUD, que incluya la evaluación de riesgos y la planificación de la actividad preventiva.

Antes del inicio de la actividad, el adjudicatario deberá presentar al Servicio de Prevención del hospital la documentación acreditativa de su organización preventiva, la evaluación de riesgos de los puestos de trabajo y la información a facilitar a sus trabajadores.

12.3. Formación del personal

El adjudicatario estará obligado a formar al personal en seguridad e higiene y dotarle de los medios de seguridad necesarios durante la vigencia del contrato.

13. GESTIÓN AMBIENTAL, ENERGÉTICA Y DE RESIDUOS

13.1. Cumplimiento normativo ambiental

El adjudicatario se obliga a cumplir estrictamente la normativa ambiental vigente (local, autonómica, estatal y comunitaria) en todas las actividades relacionadas con el contrato. Será el único responsable de cualquier incidente ambiental que cause, asumiendo los gastos y acciones legales que el Hospital deba repercutirle por sus incumplimientos.

13.2. Sostenibilidad y sistema de gestión

Como entidad colaboradora del Servicio Vasco de Salud (comprometido con la norma ISO 14001:2015), el adjudicatario debe cumplir los procedimientos internos y la Política de Sostenibilidad Ambiental de la OSID.

13.3. Gestión integral de residuos

a) Segregación:

▪ **Residuos Urbanos y asimilables a urbano:** es obligatoria la segregación en origen de todos los residuos generados. Es obligatorio disponer de papeleras y contenedores suficientes y adecuados de recogida selectiva que permitan realizar una correcta segregación en origen de los residuos urbanos generados en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks, porexpan), vidrio, materia orgánica y fracción resto. El adjudicatario suministrará las bolsas según código de color para facilitar la correcta segregación de los residuos:

- Bolsa negra: para la fracción resto (residuo urbano o asimilable a urbano que no sea objeto de reciclaje).
- Bolsa azul: papel y cartón.
- Bolsa amarilla: envases (plásticos, latas, tetra-bricks, porexpan)
- Bolsa compostable para reciclaje del residuo orgánico.
- Vidrio (el vidrio se depositará en los contenedores, para su posterior traslado al iglú de recogida habilitado por el HUD)

Las bolsas serán de material reciclado 100% y libre de plásticos halogenados y las compostables para los residuos orgánicos cumplirán la norma UNE-EN 13432.

El adjudicatario se hará cargo de la recogida, transporte interno y depósito en bolsa cerrada a los contenedores o compactadoras habilitadas por el HUD para cada fracción.

- **Otros residuos:** es obligatoria la segregación en origen de aquellos **residuos especiales, peligrosos y no peligrosos** (como aceites usados, productos químicos, RAEEs, envases contaminados, pilas, tóner, madera, escombros) que pudieran generarse por su actividad, conforme a la normativa específica para su almacenamiento y para su gestión externa por gestor homologado y cumplir con lo indicado en el Plan de Gestión de Residuos de la OSID. El adjudicatario es responsable de retirar estos residuos por sus medios. Asimismo, deberá acreditar su entrega a un gestor autorizado mediante los Documentos de Control y Seguimiento pertinentes, informando siempre a la Dirección del HUD.

b) Productos Químicos: Todos los productos químicos y de limpieza deben cumplir la normativa vigente y podrán ser supervisados por el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital para su aprobación.

c) La adquisición y reposición de cubos y contenedores de reciclaje es responsabilidad del adjudicatario, quien habrá de cumplir con la normativa legal en gestión de residuos y cumplir con lo indicado en el Plan de Gestión de Residuos de la OSID.

d) El adjudicatario se comprometerá a la promoción del reciclado de productos y al uso de envases reutilizables, siempre que sea posible, depositando las bolsas o contenedores en el lugar establecido por la OSI, conforme al Plan de Gestión de Residuos de la OSI.

13.4. Eficiencia energética

Se deben implementar a cargo del adjudicatario mecanismos de control y ahorro energético (detectores, reguladores, termostatos) para adaptar el uso a las necesidades reales. Deberá hacerse un uso eficiente del agua, materias primas y energía, priorizando en la medida de lo posible

13.5. Reducción de desperdicio alimentario

En los servicios de hostelería, se priorizarán productos frescos, de temporada y de proximidad, reduciendo el desperdicio alimentario y valorando convenios de donación de excedentes.

13.6. Prevención y gestión de incidentes

El adjudicatario aplicará buenas prácticas de gestión para evitar vertidos, emisiones contaminantes y el abandono de residuos. En caso de producirse cualquier incidente, deberá informar de inmediato al responsable del contrato y presentar, si se le requiere, un informe detallado sobre las causas y el suceso correspondiente.

14. ESPACIO LIBRE DE HUMO

14.1. Marco normativo

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.

El recinto hospitalario es un espacio libre de humo, prohibiéndose fumar en todas sus instalaciones, incluyendo las entradas.

Ver "El proyecto "Euskadi libre de humo de tabaco" de Osakidetza basado en la estrategia MPOWER de la OMS diseñada para reducir la prevalencia del consumo de tabaco"

<https://www.osakidetza.eus/sites/intranet/es/salud-atencion/adicciones/ta/prto/Paginas/default.aspx>

14.2. Obligaciones del adjudicatario y su personal

Todo el personal de la empresa o empresas adjudicatarias o subcontratadas en el marco del contrato, que desarrollen sus funciones, sea de forma permanente o puntual, en el HUD, respetarán la prohibición de fumar y colaborarán en velar por su cumplimiento. El adjudicatario se compromete a:

- a) Recordar periódicamente a sus profesionales en el HUD la prohibición de fumar y las consecuencias derivadas de su incumplimiento.
- b) Ante el incumplimiento de la prohibición de fumar por parte de algún profesional, proceder a la apertura de un expediente disciplinario.
- c) Estará totalmente prohibido salir a fumar con uniforme de trabajo en los exteriores del recinto hospitalario.
- d) Identificar, diagnosticar y apoyar a profesionales en la deshabituación tabáquica.

15. LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

15.1. Plan de limpieza y desinfección

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. El adjudicatario deberá presentar al responsable del contrato una planificación de estas actuaciones de acuerdo con la normativa vigente, dentro de los 15 días hábiles siguientes al inicio del contrato.

15.2. Gestión de residuos de limpieza

La gestión intracentro de residuos derivados de la limpieza será asumida por el adjudicatario, conforme al Plan de Gestión de Residuos de la OSI y a las instrucciones de la unidad promotora del contrato.

16. FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL

16.1. Auditorías de cafeterías

El HUD puede realizar auditorías con medios propios o externos. Si se detectan anomalías graves (ocultación de datos o irregularidades), el coste lo abonará el adjudicatario y podrá constituirse como causa de resolución inmediata del contrato.

16.2. Inspección de máquinas expendedoras

Se realizará el control de la reposición, caducidades e higiene principalmente. Si alguna máquina tuviese alguna anomalía grave con peligro para la salud de los usuarios, sería retirada y sustituida de inmediato por otra que cumpla con los requisitos mínimos exigidos.

16.3. Facultades generales de inspección

El interlocutor del HUD supervisará la calidad de los alimentos (cocinado, higiene, temperatura), el stock mínimo para emergencias y el cumplimiento de la plantilla.

16.4. Resolución de conflictos

El control es permanente. Ante discrepancias, la decisión del hospital prevalece de forma preceptiva, y los incumplimientos se notificarán mediante un Acta de Incidencias de corrección inmediata.

17. RECLAMACIONES, RESPONSABILIDAD Y SEGUROS

17.1. Hojas de reclamaciones y sugerencias

Se pondrá a disposición de los usuarios las correspondientes hojas de reclamaciones y sugerencias de acuerdo con la legislación vigente. Estas deberán ser enviadas mensualmente al responsable del contrato.

17.2. Seguro de responsabilidad civil y explotación

El adjudicatario es responsable de los daños a usuarios por los servicios prestados y debe contar con un Seguro de Responsabilidad Civil y Explotación con una cobertura mínima de 500.000 euros por siniestro, que se mantendrá vigente durante todo el contrato.

17.3. Responsabilidad por daños

El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad por los daños o perjuicios derivados de la prestación del servicio, quedando el hospital exonerado de cualquier responsabilidad al respecto.

18. PROTECCIÓN DE DATOS

El adjudicatario se compromete a cumplir con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales (RGPD), así como la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD).

19. CONFIDENCIALIDAD

El adjudicatario y su personal se obligan a guardar sigilo profesional y confidencialidad respecto de toda la información a la que tengan acceso con motivo de la ejecución del contrato, especialmente la relativa a pacientes, personal sanitario, organización interna del hospital y cualquier otra información de carácter reservado.

Esta obligación subsistirá incluso después de la finalización del contrato y se extenderá a todos los empleados, subcontratistas y colaboradores del adjudicatario.

El incumplimiento de esta obligación podrá dar lugar a la resolución del contrato y a las responsabilidades civiles y penales que pudieran derivarse.

20. PLAZO DEL CONTRATO, REVERSIÓN Y TRANSICIÓN

20.1. Plan de transición al inicio

El adjudicatario deberá presentar, como parte de su oferta técnica, un Plan de Transición que detalle las actuaciones a realizar desde la formalización del contrato hasta la puesta en marcha efectiva del servicio, incluyendo cronograma, hitos y recursos.

El plazo máximo para la puesta en marcha completa del servicio será de 15 días naturales desde la formalización del contrato para las máquinas expendedoras, y el plazo que se determine para el servicio de cafetería.

20.2. Reversión al finalizar el contrato

A la finalización del contrato, por cualquier causa, el adjudicatario deberá:

- Devolver los inmuebles y bienes adscritos en perfecto estado de conservación, salvo el desgaste natural.
- Facilitar la transición ordenada al nuevo adjudicatario o a la gestión directa por la OSID.
- Entregar toda la documentación relativa al servicio (inventarios, planes de higiene, registros, etc.).
- Mantener la prestación del servicio hasta la efectiva asunción por el nuevo prestador.

21. OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO

21.1. Obligación general de cumplimiento normativo

El adjudicatario vendrá obligado a la correcta y continua prestación del servicio de cafetería, comedor de guardia y máquinas expendedoras, conforme a las condiciones establecidas en el presente pliego y a la normativa que resulte de aplicación durante toda la vigencia del contrato.

21.2. Adaptación a cambios normativos

El adjudicatario deberá adaptarse, durante toda la vigencia del contrato, a cualquier cambio o actualización normativa que afecte a la prestación del servicio, incluyendo, entre otros, aspectos de seguridad alimentaria, higiene, accesibilidad, medio ambiente y seguridad laboral. Todos los gastos derivados del cumplimiento de dichas modificaciones normativas serán por cuenta exclusiva del adjudicatario, sin que ello implique incremento alguno en las obligaciones económicas del hospital.

21.3. Prohibición de cesión y subcontratación

Queda prohibida la cesión total o parcial del contrato y la subcontratación de la totalidad de la prestación sin autorización expresa del Órgano de Contratación, conforme a lo establecido en los artículos 214 y 215 de la LCSP.

ANEXO I – LISTADO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y MANUTENCIÓN DEL PERSONAL

TARIFAS CAFETERÍA

Artículos Cafetería	Precio PÚBLICO (sin IVA)	Precio PERSONAL (sin IVA)
BEBIDAS CALIENTES		
Cacao soluble (300 ml)	1,75 €	1,50 €
Café con leche (200 ml)	1,65 €	1,45 €
Café cortado (90 ml)	1,55 €	1,35 €
Café sólo (90 ml)	1,45 €	1,30 €
Chocolate (200 ml)	1,65 €	1,55 €
Descafeinado con leche (200 ml)	1,65 €	1,45 €
Descafeinado cortado (90 ml)	1,55 €	1,35 €
Descafeinado sólo (90 ml)	1,45 €	1,30 €
Infusiones variadas (200 ml)	1,50 €	1,35 €
BEBIDAS FRIAS		
Agua con gas en botella de 200 ml	1,60 €	1,45 €
Agua infusionada con limón, pepino y menta (350 ml)	1,05 €	0,95 €
Agua mineral en botella de 1,5 l	1,45 €	1,10 €
Agua mineral en botella de 330 ml	1,35 €	1,10 €
Agua mineral en botella de 500 ml	1,60 €	1,45 €
Batidos en botella (200 ml): sabores variados	1,60 €	1,35 €
Bitter en botella (200 ml)	1,60 €	1,45 €
Café con leche (200 ml) con hielos	1,70 €	1,45 €
Café cortado (90 ml) con hielos	1,60 €	1,35 €
Café sólo (90 ml) con hielos	1,45 €	1,35 €
Descafeinado con leche (200 ml) con hielos	1,70 €	1,45 €
Descafeinado cortado (90 ml) con hielos	1,60 €	1,35 €
Descafeinado sólo (90 ml) con hielos	1,45 €	1,35 €
Infusiones variadas con hielo (200 ml)	1,80 €	1,60 €
Kombucha (330 ml): sabores variados	3,25 €	2,85 €
Lata de cerveza sin alcohol (330 ml)	2,10 €	1,60 €
Lata de refresco (330 ml): surtido variado	2,05 €	1,60 €
Mosto en botella (200 ml)	1,60 €	1,20 €
Smoothie: Base de açai, plátano, frutos rojos, granola y coco rallado (350 ml)	5,25 €	4,75 €
Zumo de fruta variados en brick (330 ml)	1,75 €	1,45 €
Zumo de naranja natural exprimido (230 ml) de ELABORACIÓN PROPIA	2,90 €	2,30 €
Zumo de tomate en botella (200 ml)	1,65 €	1,30 €
Zumo verde detox con espinacas, manzana verde, jengibre y limón (250 ml)	2,65 €	2,40 €
BOCADILLOS (Elaboración propia)		
Atún con pimientos	3,65 €	2,65 €
Bacon con setas	2,75 €	2,00 €
Bacon con tortilla francesa	5,05 €	4,35 €
Bacon, queso, pimiento verde	5,80 €	4,65 €
Jamón Serrano	3,90 €	2,60 €
Jamón serrano plancha	3,80 €	2,55 €
Jamon serrano y pimiento verde	4,95 €	3,45 €
Jamón Serrano y queso	4,20 €	2,85 €
Jamón york y queso	3,45 €	2,55 €
Lomo con pimientos verdes	5,15 €	3,60 €
Lomo embuchado	3,10 €	2,10 €
Lomo, queso, bacon y pimiento verde	6,20 €	5,75 €
Lomo, queso, pimiento verde	5,40 €	4,75 €
Pechuga de pollo con tomate natural	4,90 €	3,50 €
Pepito de ternera	5,30 €	3,50 €
Pollo, bacon y queso	5,60 €	4,85 €
Rabas	4,00 €	3,00 €
Salmón ahumado con pepinillo	3,90 €	3,35 €
Salmón ahumado y queso fresco	5,50 €	3,35 €
Tortilla de champiñón	3,85 €	2,85 €
Tortilla de patata	3,35 €	2,40 €
Tortilla de patata y pimiento verde	4,15 €	3,35 €
Tortilla francesa	3,20 €	2,25 €
Vegetal Lechuga, tomate, mahonesa y huevo cocido	5,25 €	3,75 €

Artículos Cafetería	Precio PÚBLICO (sin IVA)	Precio PERSONAL (sin IVA)
BOLLERIA / REPOSTERIA		
Berlina	1,25 €	1,10 €
Berlina de chocolate	1,45 €	1,30 €
Bizcocho con pasas y nueces (porción) de ELABORACIÓN PROPIA	3,15 €	2,55 €
Bizcocho con zanahorias (porción) de ELABORACIÓN PROPIA	3,15 €	2,55 €
Bizcocho sin gluten	2,30 €	1,50 €
Bollería integral artesanal	1,75 €	1,45 €
Churro (1 unidad)	0,50 €	0,50 €
Magdalena	1,20 €	1,15 €
Magdalena sin gluten	2,30 €	1,50 €
Monodosis de mantequilla, mermeladas variadas, miel, aceite de oliva, tomate	0,40 €	0,40 €
Palmera de chocolate sin gluten	2,20 €	1,50 €
Palmera de hojaldre, napolitana de crema o chocolate	1,70 €	1,45 €
Ración de churros (4 unidades)	1,75 €	1,35 €
Suizo, croissant	1,60 €	1,45 €
DESAYUNOS (Elaboración propia)		
Nº 1: Café con leche o infusión, bollería o tostada de pan de barra (1 unidad) con mermeladas variadas o aceite de oliva (monodosis) y tomate (monodosis)	2,75 €	2,00 €
Nº 2: Café con leche o infusión, zumo de naranja natural exprimido (230 ml) o fruta fresca de temporada (1 pieza), bollería o tostada de pan de barra (1 unidad) con mermeladas variadas o aceite de oliva (monodosis) y tomate (monodosis)	3,15 €	2,45 €
Nº3: Café con leche, dos huevos (plancha, revuelto o fritos) con bacón, lata de cerveza sin alcohol o agua mineral (500 ml)	3,00 €	2,45 €
Nº4: Café con leche, tostada francesa (pan de molde empapado con huevo y leche), bacon y zumo de naranja natural exprimida (230 ml)	2,60 €	1,75 €
Nº5:Chocolate con churros (3 unidades)	3,00 €	2,65 €
Nº6: Café con leche o infusión, zumo de naranja natural (230 ml) y pincho de tortilla de patatas (120 -150 gr)	3,05 €	2,30 €
Nº7: Café con leche o infusión, zumo envasado en botella (200 ml) o fruta fresca de temporada (1 pieza), cereales, yogur o yogur líquido (100 ml)	3,10 €	2,30 €
Nº8: Yogur griego, granola, miel y fruta fresca de temporada (1 pieza)	2,10 €	1,90 €
MENÚ DEL DÍA		
Menú del día	12,45 €	9,45 €
Menú especial	14,05 €	11,40 €
Menú del día (Bono 10 comidas)	112,10 €	82,25 €
MINI BOCADILLOS (Elaboración propia)		
Atún con anchoa y piparras	1,60 €	1,15 €
Chorizo cocido	1,55 €	1,10 €
Jamón serrano y pimiento verde	1,90 €	1,35 €
Jamón york y queso	1,70 €	1,25 €
Lomo con pimientos verdes	1,90 €	1,35 €
Lomo con queso	1,90 €	1,35 €
Tortilla de chorizo	1,70 €	1,15 €
Tortilla de jamón	1,70 €	1,15 €
Tortilla de patata rellena de jamón y queso	2,60 €	2,25 €
Tortilla de patatas	1,70 €	1,15 €
Tortilla francesa	1,70 €	1,15 €
PINCHOS (Elaboración propia)		
Pinchos calientes: Requiere calentado o fritura previa a su servicio	2,25 €	1,55 €
Pinchos fríos: Base de pan de barra (blanco o integral) de tamaño estandar de pincho. Deberan incorporar al menos un ingrediente principal identificable y visible	2,10 €	1,45 €
Tortilla de patata: Porción individual (120 -150 gr) en plato con rebanada de pan	2,20 €	1,45 €
PLATOS COMBINADOS (Elaboración propia)		
Nº 1 - Dos huevos fritos, lonchas de bacon y patatas fritas	5,45 €	3,50 €
Nº 2 - Tortilla de patatas 250 gr, dos filetes de lomo (80 gr unidad) y pimientos rojos	7,00 €	5,40 €
Nº 3 - Tortilla francesa (2 huevos), filete de ternera plancha (150 gr) y ensalada de lechuga, tomate y cebolla	6,80 €	4,85 €
Nº 4 - Tortilla francesa (2 huevos), pescado rebocado (100 gr), espárragos blancos y ensalada verde (lechuga y cebolla)	7,00 €	4,85 €
Nº 5 - Dos huevos fritos, filete de ternera plancha (150 gr), pimientos verdes y patatas	7,00 €	4,85 €
Nº 6 - Salmón (180 - 200 gr) plancha con salsa tártara (mahonesa, pepinillos, alcázaras, cebollino, mostaza casera), verduras y patatas al vapor	4,70 €	3,75 €
Nº 7 - Jamón york, ternera asada fría (150 gr), jamón serrano, ensaladilla rusa y huevo duro	5,70 €	4,40 €
Nº 8 - Muslo de pollo asado (250-300 gr) con patatas fritas, cogollos de lechuga y tomate natural	5,00 €	4,20 €
Nº 9 - Ensalada de pasta, pechuga a la pancha (150 gr), bacon y patatas (fritas o panadera)	4,70 €	4,45 €
Nº 10 - Chuleta de cerdo (100 gr), huevo frito, morcilla, chorizo, jamón serrano, patatas (fritas o panadera) y pimientos (rojos o verdes)	6,70 €	4,75 €
Nº 11 - Rabas rebocados (200 gr), ensalada (lechuga y tomate), croquetas de jamón (2) y patatas fritas	6,00 €	4,00 €
Nº 13 - Tortillas mexicanas rellena de atún natural, aguacate y rúcula	4,30 €	3,85 €
Nº 14 - Tortillas mexicana rellena de verduras plancha	3,60 €	3,25 €

Artículos Cafetería	Precio PÚBLICO (sin IVA)	Precio PERSONAL (sin IVA)
RACIONES (Elaboración propia)		
Aceitunas (mínimo 13 unidades)	1,00 €	0,75 €
Bacalao (180 - 200 gr) con salsa tomate	9,90 €	9,05 €
Ensalada arroz: arroz, guisantes, jamón york, pimientos, maíz, huevo cocido y atún	4,75 €	4,30 €
Ensalada cogollos: cogollos (2), anchoa, huevo cocido, tomate y pimiento verde - Ración en plato estándar	4,75 €	4,30 €
Ensalada endivias: endivias (2), queso, anchoas, huevo cocido - Ración en plato estándar	4,75 €	4,30 €
Ensalada mixta: lechuga, tomate, atún, maíz, huevo cocido, zanahoria, aceitunas y espárragos - Ración en plato estándar	4,75 €	4,30 €
Ensalada pasta: pasta, jamón york, atún, maíz, huevo cocido y pimiento rojo y pimiento verde - Ración en plato estándar	4,75 €	4,30 €
Ensaladilla Rusa: patata, zanahoria, atun, guisantes, huevo cocido, aceitunas y mahonesa - Ración en plato estándar	4,70 €	4,30 €
Jamón serrano (mínimo 110-120 gr)	5,70 €	4,45 €
Patatas ali-oli (salsa ali-oli monodosis 12gr) - Ración en plato estándar	1,70 €	1,70 €
Patatas bravas (mahonesa, tomate, tabasco) - Ración en plato estándar	1,75 €	1,70 €
Patatas fritas (270gr en congelado) - Ración en plato estándar	2,10 €	1,65 €
Rabas rebozados (300gr en congelado) - Ración en plato estándar	6,10 €	4,45 €
Redondo de vaca (180 - 200 gr) en salsa española	8,90 €	8,50 €
Tortilla patata con pimientos verdes (mínimo 1 kg)	11,95 €	11,70 €
Tortilla patata entera (mínimo 1 kg)	9,85 €	8,85 €
Tortilla patata rellena de txaka o jamón y queso (mínimo 1 kg)	14,05 €	12,45 €
SANDWICHES y HAMBURGUESAS (Elaboración propia)		
Americano: Pan de focaccia, lomo, huevo, lechuga, pepinillos y salsa americana (mahonesa, ketchup y tabasco)	4,20 €	3,35 €
Cubano: Pan de focaccia, lomo, queso, lechuga, tomate y mahonesa	4,20 €	3,35 €
Hamburguesa de Pollo: Pan de hamburguesa, pollo desmigado (180 gr), cebolla, lechuga, tomate y mahonesa	3,95 €	3,15 €
Hamburguesa Especial: Pan de hamburguesa, hamburguesa de vacuno o mixta (180 gr), queso, lechuga, tomate, mahonesa y cebolla	4,05 €	3,00 €
Hamburguesa Normal: Pan de hamburguesa, hamburguesa de carne vacuno o mixta (180 gr)	3,85 €	2,55 €
Mixto 1: Pan de molde blanco o integral, jamón york y queso	3,85 €	2,60 €
Mixto 2: Pan de molde blanco o integral, jamón serrano y queso	3,95 €	2,75 €
Vegetal 1: Pan de molde blanco o integral, lechuga, tomate y mahonesa	3,40 €	2,30 €
Vegetal 2: Pan de molde blanco o integral, lechuga, tomate, mahonesa, jamón york y huevo cocido	4,40 €	2,80 €
TOSTADAS (Elaboración propia)		
Tostada con pan integral de hogaza (2 unidades) con aguacate y tomate	2,85 €	2,65 €
Tostada grande: Pan de hogaza (2 unidades) con aceite de oliva, tomate, mantequilla o margarina	1,60 €	1,25 €
Tostada pequeña: Pan de hogaza (1 unidad) con aceite de oliva, tomate, mantequilla o margarina	1,20 €	0,90 €
VARIOS / SNACK		
Chips de manzana deshidratada. Rodajas de manzana deshidratada sin azúcares añadidos, sin fritura y sin aditivos artificiales (100 - 120 gr)	1,45 €	1,30 €
Compota de manzana de elaboración propia y canela (vaso de 200 - 230ml)	1,45 €	1,30 €
Frutos secos (110-150 g)	1,80 €	1,70 €
Porción de pizza variadas elaborada en cocina propia, con base de masa fresca (Elaboración propia)	3,10 €	2,60 €
Yogur natural (no azucarado), acompañado con semillas y miel en monodosis	1,45 €	1,30 €
Zanahoria fresca (8 unidades) cortada en bastones y hummus, presentado en ración individual con ambos componentes diferenciados	1,70 €	1,00 €

REQUISITOS CAFETERÍA

BOCADILLOS

- Elaboración propia
- Elaborados con pan de barra (blanco o integral) de tamaño estándar de bocadillo (120 - 135 gr).
- Los ingredientes se presentarán en cantidad suficiente y proporcional garantizando su presencia visible en toda la extensión del bocadillo, de modo que el ingrediente principal cubra la totalidad de la superficie interior del pan.

BOLLERIA / REPOSTERIA

Estos productos podrán ser suministrado por proveedores externos.

MINI BOCADILLOS

- Elaboración propia
- Bollo de pan (integral, cristal, biyoux) de 60 gr mínimo.
- Los ingredientes se presentarán en cantidad suficiente y proporcional garantizando su presencia visible en toda la extensión del bollo, de modo que el ingrediente principal cubra la totalidad de la superficie interior del pan.

PINCHOS

- Elaboración propia
- Cantidad suficiente y proporcional de ingredientes equivalente al estandar habitual de cafetería.

RACIONES

- Elaboración propia
- Se entiende por plato estándar aquel con un diámetro mínimo de 23 cm, con el ingrediente principal cubriendo la totalidad del fondo del plato.

SANDWICHES y HAMBURGUESAS

- Elaboración propia
- Cantidad suficiente y proporcional, garantizando presencia visible de todos los ingredientes.

TARIFAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS (Vending)

Artículos Máquinas Expendedoras	Precio PÚBLICO (sin IVA)	Precio PERSONAL (sin IVA)
BEBIDAS CALIENTES		
Café cappuccino (100 gr)	0,90 €	0,75 €
Café con leche exprés (100 gr)	0,90 €	0,75 €
Café cortado exprés (70 gr)	0,90 €	0,75 €
Café largo exprés corto o largo (60 gr)	0,90 €	0,75 €
Chocolate con leche (110 gr)	0,90 €	0,75 €
Chocolate solo (90 gr)	0,90 €	0,75 €
Consomé (120 gr)	0,80 €	0,70 €
Descafeinado cappuccino (100 gr)	0,90 €	0,75 €
Descafeinado con leche (100 gr)	0,90 €	0,75 €
Descafeinado cortado (70 gr)	0,90 €	0,75 €
Descafeinado solo corto o largo (60 gr)	0,90 €	0,75 €
Leche (100 gr)	0,90 €	0,75 €
Leche manchada (100 gr)	0,90 €	0,75 €
Manzanilla (120 gr)	0,90 €	0,75 €
Te al limón (120 gr)	0,80 €	0,70 €
BEBIDAS FRIAS		
Agua 1,5 litros	1,15 €	0,85 €
Agua 500 ml	1,55 €	1,15 €
Leche fermentada líquida (ACTIMEL) (100 ml)	1,25 €	1,15 €
Refresco de varios sabores botella PET (500 ml)	1,70 €	1,55 €
Refresco de varios sabores en lata (330 ml)	1,45 €	1,20 €
Refresco de varios sabores zero botella PET 500 ml	1,70 €	1,55 €
Refresco de varios sabores zero en lata (330 ml)	1,45 €	1,20 €
PRODUCTOS SOLIDOS		
Almendra frita y salada (30 gr)	1,00 €	0,90 €
Almendras naturales (30 gr)	1,15 €	0,90 €
Aperitivo de cereales inte grales , varios sabores. Mínmo (30 gr)	1,05 €	0,90 €
Barrita arroz tostado con cacao y leche (20 gr)	0,95 €	0,95 €
Barrita de salvado de trigo con chocolate. Mínimo (40 gr)	1,05 €	0,95 €
Barritas con almendras chocolate y yogur (25 gr)	1,20 €	1,05 €
Barritas con semillas de calabaza y chocolate (25 gr)	1,20 €	1,05 €
Barritas de cacao y soja (25 gr)	1,20 €	1,05 €
Batido chocolate brick (200 ml)	1,05 €	0,95 €
Batido de cacao shake (200 ml)	1,90 €	1,70 €
Batido vainilla brick (200 ml)	0,75 €	1,40 €
Batidos de fruta y leche (brick) (330 ml)	1,55 €	2,10 €
Bebida de avena con cacao (200 ml)	2,25 €	2,25 €
Berlina (1 unidad de 52 gr)	1,15 €	1,05 €
Berlina de chocolate (1 unidad de 52 gr)	1,20 €	1,10 €
Biotortitas de maíz (26-30 gr)	2,65 €	2,55 €
Biscuit coco, yogur y chocolate (60 gr)	1,20 €	1,05 €
Biscuit fresa yogur y chocolate (60 gr)	1,20 €	1,05 €
Bocadillo de pollo empanado (caliente) (170 gr)	3,15 €	3,00 €
Bocadillo de tortilla y salsa ali-oli (caliente) (170 gr)	3,15 €	3,00 €
Bocadillo envasado hornear bacón (170 gr)	2,95 €	2,80 €
Bocadillo envasado hornear lomo (170 gr)	2,95 €	2,80 €
Bocadillos de elaboración diaria de chorizo/jamón serrano (115 gr)	1,80 €	1,60 €
Bocadillos de elaboración diaria de tortilla de patata (225 gr).	1,35 €	1,25 €
Bollo de pan tierno relleno de crema de cacao y avellanas (mínimo 60 gr)	1,35 €	1,20 €
Bolsa manzana cortada (80 gr)	1,35 €	1,20 €
Cacahuete repelado frito y salado (40 gr)	0,95 €	0,75 €
Cacahuetes con miel (40 gr)	0,85 €	0,65 €
Cacahuetes tostados (40 gr)	0,95 €	0,75 €
Caña crema o chocolate (80 gr)	1,05 €	0,85 €
Caramelos varios sabores (mínimo 32 gr)	1,40 €	1,30 €
Cerveza sin alcohol (lata de 330 ml)	1,55 €	1,35 €
Chicle de varios sabores (14 gr)	1,05 €	0,90 €
Chips de plátano verde (44 gr)	1,15 €	1,00 €
Chocolatina de barquillo de chocolate con leche (mínimo 30 gr)	1,05 €	0,85 €
Cocktail de frutos secos crudos (30 gr)	1,15 €	0,90 €
Cookies sin lactosa (40 gr)	2,10 €	1,95 €
Crema de calabacín envasado (240 gr)	2,85 €	2,70 €
Croissant mixto (80 gr)	2,10 €	1,95 €

Artículos Máquinas Expendedoras	Precio PÚBLICO (sin IVA)	Precio PERSONAL (sin IVA)
Cuadrado de trufa (80 gr)	1,00 €	0,85 €
Dátiles (mínimo 100 gr)	0,95 €	0,75 €
Ensalada con tomate y queso (220 gr)	3,60 €	3,35 €
Ensalada de arroz con palitos de mar (240 gr)	2,85 €	2,70 €
Ensalada de palitos de cangrejo y piña (240 gr)	2,85 €	2,70 €
Ensalada de pasta Cesar con pollo y bacon (150 gr)	3,60 €	3,35 €
Ensalada de pasta con atún (240 gr)	2,85 €	2,70 €
Ensalada de pasta con jamón (240 gr)	2,85 €	2,70 €
Ensalada de quinoa (240 gr)	2,85 €	2,70 €
Ensalada de quinoa, arroz y rucula (220 gr)	3,60 €	3,35 €
Ensalada mixta (240 gr)	2,85 €	2,70 €
Ensaladilla rusa (220 gr)	3,60 €	3,35 €
Estuche con fruta fresca variada. Mínimo (120 gr)	2,15 €	2,00 €
Galletas de barquillo SIN GLUTEN (60 gr)	1,05 €	0,90 €
Gazpacho fresco brick (330 ml)	1,45 €	1,25 €
Magdalena larga - 2 unidades (58 gr)	0,90 €	0,70 €
Mojicon integral (65 gr)	1,05 €	0,85 €
Mojicon natural (65 gr)	1,05 €	0,85 €
Napolitana de jamón y queso (caliente) (130 gr)	2,50 €	2,30 €
Nuez en grano (30 gr)	1,15 €	0,95 €
Palmeras (65 gr)	1,00 €	0,85 €
Pan de pipas (unidad) 32 gr	1,45 €	1,30 €
Paninis varios (calientes) (130 gr)	2,80 €	2,65 €
Patatas fritas y otros snacks (45 gr)	1,05 €	0,90 €
Patatas light (35 gr)	1,15 €	1,00 €
Pizza varios sabores (caliente) (140 gr)	2,80 €	2,65 €
Puré de frutos rojos ecológico (330 ml)	1,60 €	1,55 €
Puré de manzana (330 ml)	1,60 €	1,55 €
Sándwich frios variados (135 gr)	1,80 €	1,60 €
Sándwich mixto jamón serrano caliente (135 gr)	2,65 €	2,50 €
Sándwich mixto jamón york caliente (135 gr)	2,65 €	2,50 €
Sándwich mixto jamón york y serrano caliente (135 gr)	2,65 €	2,50 €
Sandwich Maxi variados (250 gr)	2,30 €	2,10 €
Smoothie de fresa y plátano (330 ml)	2,50 €	2,30 €
Smoothie de naranja y mango (330 ml)	2,50 €	2,30 €
Smoothie mango-maracuyá (330 ml)	1,60 €	1,40 €
Snack bocaditos de frambuesa (40 gr)	1,80 €	1,65 €
Snack bocaditos de manzana (40 gr)	1,80 €	1,65 €
Veggie manzana remolacha calabacín (330 ml)	1,60 €	1,40 €
Veggie manzana zanahoria calabacín (330 ml)	1,60 €	1,40 €
Veggie piña calabaza pepino (330 ml)	1,60 €	1,40 €
Wrap mixto (jamón york y queso) (180 gr)	2,70 €	2,60 €
Wrap pollo asado con curry (180 gr)	2,70 €	2,60 €
Yogur fresco albaricoque y granola (165 gr)	2,30 €	2,10 €
Yogur fresco frambuesa y granola (165 gr)	2,30 €	2,10 €
Zumo de naranja natural (200 ml)	1,80 €	1,70 €

TARIFAS MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO

	Unidades Anuales Estimadas	Precio Unitario (sin IVA)
DESAYUNO PARA PERSONAL CON DERECHO A ESTE SERVICIO		
Zumo	21.400	1,25 €
Café, café con leche, té, infusión o similar		
Bollería, tostada o similar		
Fruta o yogurt		
COMIDA/CENA PARA PERSONAL CON DERECHO A ESTE SERVICIO		
1º Plato	80.000	6,35 €
Opcional entre:		
a) Bufet ensalada		
b) 1º plato del menú de la casa		
2º Plato		
Opcional entre:		
a) Filete plancha con guarnición		
b) Huevos fritos con patatas		
c) Pescado plancha con guarnición		
d) Tortillas variadas con guarnición		
e) 2º plato del menú de la casa		
Postre		
Bollos de pan (blanco, integral, sin gluten)		
Agua, refresco, cerveza sin alcohol.		
Café, infusión o similar		
DESAYUNO DE TRABAJO		
Zumo	800	2,55 €
Café, café con leche, té, infusión o similar		
Bollería, pastas o similar		
Fruta		

ANEXO II – ACUERDO ENTRE EL COMITÉ DE EMPRESA - CONTRATISTA

PREACUERDO ENTRE EL COMITÉ DE EMPRESA DE ALBIE S.A. DE LA CAFETERIA DEL COMPLEJO HOSPITALARIO DONOSTIA Y LA EMPRESA ALBIE, S.A.

Artículo 1.- ÁMBITO

Este acuerdo afecta a todos los trabajadores de la plantilla de Albie S.A. en la Cafetería, Comedor de Personal de Guardia, Oficinas y Vending del Complejo Hospitalario Donostia.

Artículo 2.- VIGENCIA

El presente acuerdo entrará en vigor el 1 de agosto de 2018, o en la fecha que se inicie el nuevo contrato con el Hospital Donostia y mantendrá vigencia durante toda la vigencia del actual contrato suscrito por Albie S.A. con el Hospital Donostia, que finalizará el 31 de Julio de 2026.

Artículo 3.- VINCULACIÓN A LA TOTALIDAD.

El presente acuerdo constituye un todo orgánico e indivisible y las partes quedan mutuamente vinculadas al cumplimiento de su totalidad.

Artículo 4.- JORNADA DE TRABAJO

Para el año 2018 y durante la vigencia del presente acuerdo, se fija una jornada anual máxima de trabajo de 1.716 horas efectivas de trabajo para los trabajadores a tiempo completo.

Artículo 5.- SALARIOS

Durante el año 2019, las tablas salariales a aplicar serán las vigentes a 31 de Diciembre del año 2018.

La revisión salarial para el resto de los años de vigencia del acuerdo será:

Año 2020: Incremento del IPC real de 2019 más 0,75%, con un incremento mínimo garantizado del 2%.

Año 2021: Incremento del IPC real de 2020 más 0.75%, con un incremento mínimo garantizado del 1.5%.

Año 2022: Incremento del IPC real de 2021 más 0.75 %, con un incremento mínimo garantizado del 1%.

Los incrementos correspondientes a los años 2023, 2024, 2025 y 2026 se negociarán a partir del 1 de Enero de 2023.

Artículos 6.- PLUS DE ANTIGÜEDAD

Los trabajadores seguirán percibiendo y devengando los quinquenios correspondientes al valor del año 2018

A partir del 1 de enero de 2019, el valor de los quinquenios se incrementará en el mismo porcentaje que quede fijado en el artículo 5 de este acuerdo para el resto de conceptos salariales.

El número máximo de quinquenios que se puedan percibir será de 10

Artículo 7.- TRABAJO EN DÍAS FESTIVOS

Si por necesidad de la actividad se hace preciso trabajar en días festivos no recuperables, éstos se compensarán de una de las maneras siguientes:

- a) Percibiendo el trabajador el salario ordinario con un incremento del 75% por haber trabajado en festivo, con arreglo a la siguiente fórmula para cada nivel salarial:
$$\frac{\text{Salario Base} + \text{Antigüedad}}{30} \times 1,75$$
- b) Disfrutar en otro momento los festivos trabajados con un aumento del 50%, teniendo estos días la consideración de laborables.

Artículo 8.- COMPENSACIÓN POR EXCESO DE JORNADA.

Los trabajadores indefinidos a tiempo completo tendrán derecho de acuerdo con sus horarios de trabajo, a 7 días de compensación por exceso de jornada.

Dicha recuperación se realizará:

- 6 días de 1 de Enero a 31 de Mayo o de 1 de Octubre a 31 de Diciembre
- 1 día que corresponderá a Sábado Santo.

En los casos en los que la organización del trabajo así lo permita sin necesidad de realizar sustituciones que conlleven un sobrecoste, dichos días podrán disfrutarse en sábado.

Artículo 9.- DÍAS DE VACACIONES

Se establece un calendario de planificación de vacaciones de manera que:

Para el personal actual, se establecerá el disfrute de los 30 días naturales de vacaciones, en los meses de junio, julio agosto y septiembre.

Para el personal que se incorpore al centro de trabajo durante la vigencia del presente acuerdo, se establecerá un calendario de disfrute de vacaciones de enero a diciembre durante los tres primeros años de permanencia en la empresa.

Artículo 10.- COMPLEMENTO POR NO ABSENTISMO

Aquellos trabajadores indefinidos con jornada laboral igual o superior a 20 horas a la

semana, que durante el periodo comprendido entre el 1 de Agosto y el 31 de Julio del año siguiente, ambos inclusive, no tengan ninguna falta de asistencia al trabajo por Incapacidad Temporal derivada por Enfermedad Común percibirán un complemento por no absentismo.

El complemento para trabajadores a tiempo completo tendrá un importe de 700 euros brutos anuales, percibiendo la parte proporcional en los supuestos de jornadas a tiempo parcial.

Esta cantidad se abonará en la nómina del mes de septiembre siguiente al periodo de devengo, en proporción a la jornada realizada.

Artículo 11.- FUNCIONES

Se estará a lo dispuesto en el Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal vigente en cada momento.

Dado que, con la remodelación de las instalaciones, se suprimió la barra tradicional, los trabajadores con categoría profesional de camarero, deberán modificar sus funciones respetando en todo caso las funciones propias de su grupo laboral, tal y como se establece el ALEH.

Así, parte de sus nuevos cometidos y funciones consistirán en la elaboración para consumo de viandas sencillas dentro de la cocina, preparación y limpieza de las áreas de trabajo para el servicio y sala, transporte de útiles y enseres necesarios para el servicio etc.

En ningún caso realizarán labores específicas de cocinero ni tampoco las propias del personal de limpieza tales como limpieza de cristales, aseos o paramentos.

Artículo 12.- PLUS CALZADO

A partir de la fecha de la firma de este acuerdo, la empresa proporcionará a los trabajadores el calzado homologado necesario para realizar su trabajo, acorde con su categoría profesional, entregando un par de zapatos al año.

Artículo 13.- DESCANSO DURANTE LA JORNADA

El descanso durante la jornada laboral será de 20 minutos, que se considerarán de tiempo efectivo de trabajo, correspondiendo en exclusiva al Encargado del centro determinar el momento de disfrute para realizar dichos descansos.

Al mencionado descanso solo tendrán derecho aquellos trabajadores cuya jornada laboral sea superior a 5 horas continuadas.

Artículo 14.- COMPLEMENTO DURANTE LA INCAPACIDAD TEMPORAL

Se establece el siguiente sistema de complemento en caso de Incapacidad Temporal derivada de Enfermedad Común:

1. Durante los 3 primeros días la empresa complementará hasta el 50% de la base

reguladora del mes anterior al de producirse la baja

2. Desde el 4º al 15º día la empresa complementará hasta el 75% de la base reguladora del mes anterior al de producirse la baja

3. A partir del día 16º al 60º, la empresa complementará hasta el 85% de la base reguladora del mes anterior a producirse la baja.

4. A partir del día 61º la empresa complementará hasta el 90% de la base reguladora del mes anterior a producirse la baja.

Si la Incapacidad Temporal es derivada de Accidente de Trabajo o Enfermedad Profesional la empresa complementará hasta el 100% de la base reguladora del mes anterior desde el primer día.

Con el fin de incentivar la minoración del absentismo, se establece que si la media de días anuales por bajas inferiores a 4 días de duración disminuye, la empresa complementará a los trabajadores afectados por dichas bajas en la misma cifra porcentual en que esta disminuya.

La media de los últimos ejercicios queda fijada en 40 días de baja, por tanto y a modo de ejemplo: si en 2019 la cifra fuera de 32 días, es decir un 20% menor que el ejercicio anterior, se complementará a los trabajadores en el mismo porcentaje.

El computo se realizará de 1 de Agosto a 31 de Julio de cada ejercicio y en el caso de tener que complementar, el abono a los trabajadores se realizará en la nómina del mes de septiembre. En ningún caso este nuevo complemento podrá superar el 50% y no afectará en los casos de bajas superiores a 3 días.

Artículo 15.- PERMISOS

Remunerados:

El trabajador previo aviso y justificación podrá ausentarse del trabajo con derecho a remuneración por alguno de los motivos y por el tiempo siguiente:

a) 17 días naturales en caso de matrimonio, pudiendo ampliarse en 11 días más, con cargo a vacaciones, siempre que el periodo de disfrute coincida con un mes vacacionable, según lo previsto en el art.9 del presente acuerdo.

b) 4 días con motivo de enfermedad grave o fallecimiento del cónyuge e hijos. Este permiso se ampliará en un día si el suceso ocurre dentro de las provincias limítrofes, y en dos días más si ocurre en el resto del Estado español.

Se considerará enfermedad grave, no solamente cuando el facultativo la certifique como tal, sino también cuando tal facultativo estime necesaria la asistencia de un familiar al lado del enfermo necesaria la asistencia de un familiar al lado del enfermo.

c) 3 días con motivo de enfermedad grave o fallecimiento del padre, madre, nietos, abuelos, hermanos y tíos carnales de uno u otro cónyuge. Este permiso se ampliará en un día si el suceso ocurre dentro de las provincias limítrofes, y en dos días más si ocurre en el resto del Estado español.

Se considerará enfermedad grave, no solamente cuando el facultativo la certifique como tal, sino también cuando tal facultativo estime necesaria la asistencia de un familiar al lado del enfermo necesaria la asistencia de un familiar al lado del enfermo

d) 3 días como motivo del alumbramiento de esposa, que se ampliará en 2 días más en caso de parto con cesárea. Este permiso se ampliará en un día si el suceso ocurre dentro de las provincias limítrofes, y en dos días más si ocurre en el resto del Estado español.

e) Un día por traslado de domicilio habitual.

f) Por el tiempo indispensable para el cumplimiento de un deber inexcusable de carácter público y personal, entendiéndose como tales las comparecencias ante la autoridad laboral o judicial, previas las correspondientes cédulas de citación.

g) Un día por bautizo de hijos, siempre que la celebración del evento coincida con un día laborable del trabajador/a. Este permiso se ampliará en un día si el suceso ocurre dentro de las provincias limítrofes, y en dos días más si ocurre en el resto del Estado español.

h) Un día por matrimonio de hijos, hermanos de cónyuges, padres y hermanos, siempre que la celebración del evento coincida con un día laborable del trabajador/a. Este permiso se ampliará en un día si el suceso ocurre dentro de las provincias limítrofes, y en dos días más si ocurre en el resto del Estado español.

i) Un día por comunión de hijos y hermanos, siempre que la celebración del evento coincida con un día laborable del trabajador/a.

j) Por el tiempo necesario en los casos de asistencia a consulta de especialista de la Seguridad Social, cuando coincidiendo el horario de la consulta con el de trabajo, haya prescrito dicha consulta por el médico de familia, debiendo presentar previamente el volante justificativo. En los demás casos de asistencia a consultas médicas, el trabajador dispondrá de ocho horas retribuidas al año, debiendo justificar su correcta utilización.

k) En aquellos casos en los que algún trabajador necesite acompañar al médico a algún pariente cercano (cónyuge, padres o hijos) y este implique desplazamiento fuera de la provincia de Gipuzkoa, la empresa concederá el permiso por el tiempo estrictamente necesario, que no será superior a tres días, siempre que quede acreditada y justificada la necesidad de este mediante certificado del facultativo correspondiente.

l) En los casos de convivencia marital de parejas que no hayan contraído matrimonio y que la acrediten mediante un certificado de convivencia por un período continuado de al menos dos años, serán de aplicación los permisos de los apartados b), d) y h) y en cuanto al apartado c) exclusivamente para padres y hermanos.

Acumulación de la hora de lactancia

Las trabajadoras, por lactancia de un hijo menor de nueve meses, tendrán derecho a

una hora de ausencia al trabajo, que podrán dividir en dos fracciones. La mujer por su voluntad podrá sustituir este derecho por una reducción de su jornada en media hora con la misma finalidad, que podrá ser de una hora si dicha reducción se concentra al principio o al final de su turno de trabajo.
Este derecho podrá ser acumulado, fuere cual fuere la modalidad de contratación, en jornadas completas y sustituirlo por 18 días naturales a disfrutar de forma ininterrumpida e inmediatamente después del período de descanso maternal.

No remunerados

a) Por el tiempo indispensable para la realización de exámenes quedando el trabajador obligado a justificar su asistencia a las pruebas de que se trate. Estos permisos no serán remunerados.

A convenir

Permisos especiales. - En los casos de necesidad especial, no previstos en los apartados anteriores, la dirección de la empresa, previa audiencia de los delegados de personal, Comité de Empresa o Delegado Sindical, podrá conceder los permisos que juzgue necesarios, pudiendo acordar la forma y condiciones de tal concesión.

Artículo 15.- SUSTITUCIÓN DE AUSENCIAS

Siempre que se produzcan bajas en la plantilla bien sea por Incapacidad Temporal, licencias o vacaciones, la sustitución de estas quedará a criterio del encargado general de Albie, quien velará en todo caso para que el servicio se preste con los medios personales adecuados a las circunstancias de trabajo.

Artículo 16.- HORARIOS

Con el fin de una mejor organización de todo el personal los horarios de trabajo de la plantilla se fijarán, sin perjuicio de los cambios que sea preciso realizar por causas productivas u organizativas, en el tablón de anuncios del centro al menos con un mes de antelación a la fecha de su realización.

Artículo 17.- SERVICIOS ESPECIALES

Los servicios especiales que preste la empresa fuera del ámbito del Complejo Hospitalario Donostia o fuera del horario establecido para cada trabajador, se realizarán con personal extra contratado al efecto o con el personal de la plantilla que voluntariamente desee realizarlos.

Para el personal que desee realizar estos servicios se establece un precio hora de 11,5 € euros brutos, que será actualizado anualmente durante la vigencia de este acuerdo de acuerdo con los porcentajes fijados en el artículo 5 de este pacto.. El pago de dichos servicios será comunicado por el Encargado de la Cafetería antes del día 20 de cada mes, para su inclusión en la nómina correspondiente a dicho mes y para los servicios

realizados a partir del día 20 el abono se realizará en la nómina del mes siguiente.

Artículo 18.- PAGO DE NOMINAS

El abono de las nóminas se realizará entre los días 28 y 31 del mes de devengo.

Artículo 19.- DESCANSOS

Durante la vigencia del presente pacto, se mantendrá el actual sistema de descanso de domingos y festivos para los puestos de trabajo que ya los vienen disfrutando. Por tanto, se mantendrá la contratación de los puestos de trabajo que cubren el servicio los domingos y festivos.

Artículo 20.- COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA

El servicio en el comedor de personal de guardia del Hospital Donostia será prestado por cualquier trabajador de la plantilla siempre y cuando no suponga una modificación horaria de los trabajadores. Esta cláusula no tendrá efecto para aquellos trabajadores que ya pactaron con carácter individual, su modificación de puesto de trabajo con la condición de volver al comedor de guardia en determinados periodos.

De los futuros pactos individuales, independientemente sean o no del comedor de Médicos, que puedan afectar a otros trabajadores, la empresa dará traslado al Comité con el objeto de recabar su opinión al respecto.

Artículo 21.- MANUTENCION

La empresa deducirá a todo el personal que haga uso de la manutención, la cantidad de 189,66 euros brutos anuales, prorrateada en doce mensualidades. Esta cantidad se actualizará y revisará en los porcentajes fijados en el art.5.

Artículo 22.- PLUS PERSONAL

A los trabajadores que actualmente vienen percibiendo el Plus de Transporte, se les consolidará el importe percibido en el mes inmediatamente anterior a la entrada en vigor del presente acuerdo, y se les abonará el importe anual percibido, a lo largo de doce mensualidades, bajo el concepto "Plus Personal".

Los nuevos trabajadores que se incorporen a la plantilla, una vez tengan una año de permanencia en la misma, tendrán derecho a percibir este plus en la cuantía de 20€ que se abonarán en 12 mensualidades.

Artículo 23 - EXCEDENCIAS

Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 46 del Estatuto de los Trabajadores, se

concederá excedencias, cuya duración no podrá ser inferior a 4 meses ni superior a un año, con reserva de puesto de trabajo o equivalente, a aquellos trabajadores que tengan como mínimo 3 años de antigüedad en la empresa, siempre que el número de trabajadores en situación de excedencia por cualquier causa no exceda del 4% de la plantilla.

Esta excedencia no podrá ser objeto de prórroga.

Artículo 24 - SEGURO COLECTIVO

La empresa deberá de tener un seguro para todos los trabajadores con las siguientes coberturas y cantidades:

- Muerte ó Invalidez Absoluta ó Total por Enfermedad 8.100 €.
- Muerte o Invalidez Absoluta ó Total por Accidente 15.800 €.
- Muerte por Accidente de Trabajo 24.000 €.

Dichas cantidades tendrán validez durante toda la duración de este acuerdo.

Artículo 25 - DERECHOS SINDICALES

Los delegados del Personal dispondrán de 20 horas retribuidas mensualmente cada uno para el ejercicio de la actividad sindical. En caso de que fuesen miembros de Comité de Empresa serán 35 horas. Cuando los representantes sindicales hagan uso de sus horas, la empresa se compromete en todos los casos a realizar la sustitución de estos trabajadores.

CLAUSULA ADICIONAL PRIMERA

Para modificar o inaplicar cualquier punto que recoge este acuerdo, o someter las discrepancias de dichos procesos a un tercero, será necesario el acuerdo previo con la representación legal de los trabajadores y trabajadoras.

CLAUSULA ADICIONAL SEGUNDA

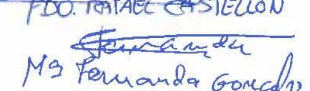
Los trabajadores afectados por el Acuerdo Colectivo de Empresa de fecha 25 de marzo de 2013 sobre Plan de Jubilación Parcial que cumplan los requisitos para ello y lo soliciten, tendrán derecho a que la empresa se lo reconozca automáticamente.

CLAUSULA ADICIONAL TERCERA

En todo aquello no previsto, se estará a lo dispuesto en la legislación vigente


FDO. SANTIAGO ALEXANDRE
8


FDO. REBECA DOMINIC


FDO. TATACE CASTELLON

MA FERNANDA GONCALVES

FDO. RUI BREDTE

ANEXO III – LISTADO DE SUBROGACIÓN

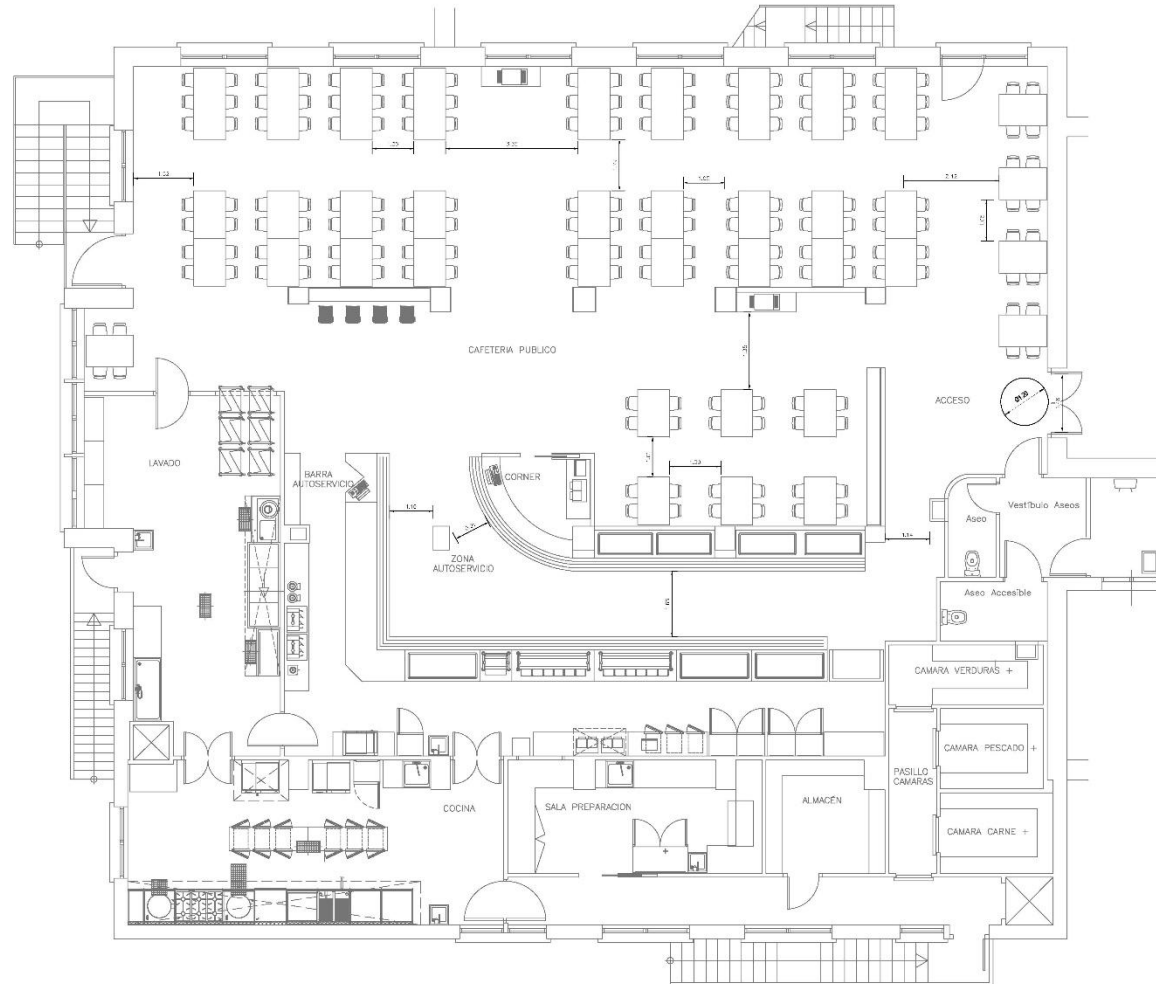
EDIFICIO ARANTZAZU (Hospital Universitario Donostia)

Cód. Trabajador	Categoría Profesional	Fecha Antigüedad	Contrato	Fecha Finalización	Horas Contrato	%	Salario Base (14 Pagas)	Antigüedad	Otros Pluses	Salario Bruto Anual	Bonus	Coste Seg. Social	Coste Total	Otras Situaciones
11405	Ayte. Cocina	24/11/2025	510		30	0,75	1.437,47 €	0,00 €		20.124,63 €		6.470,07 €	26.594,70 €	
9990	Camarero/a	10/05/2024	189		40	1	2.010,31 €	0,00 €	20,00 €	28.384,34 €		9.125,57 €	37.509,91 €	IT 13/10/2025
292	Camarero/a	13/05/1999	100		40	1	2.010,31 €	602,30 €	76,96 €	37.499,88 €		12.056,21 €	49.556,09 €	Accidente 30/12/2025
308	Limpiador/a	23/11/2005	100		40	1	1.869,63 €	397,10 €	76,96 €	32.657,74 €		10.499,46 €	43.157,20 €	
6735	Ayte. Camarero/a	3/08/2019	289		36	0,9	1.724,97 €	73,86 €	20,00 €	25.423,66 €		8.173,71 €	33.597,37 €	
4573	Camarero/a	9/08/2015	189		40	1	2.010,31 €	172,08 €	18,42 €	30.695,54 €		9.868,62 €	40.564,16 €	
4148	Administrativo/a	4/09/2013	189		40	1	2.197,17 €	190,64 €	76,96 €	34.352,82 €		11.044,43 €	45.397,25 €	
11409	Camarero/a	1/07/2025	410		40	1	2.010,31 €	0,00 €	0,00 €	28.144,33 €		9.048,40 €	37.192,73 €	
300	Encargado/a Mostrador	26/12/1994	100		40	1	2.337,49 €	808,79 €	127,44 €	45.577,16 €		14.653,06 €	60.230,22 €	
6396	Ayte. Cocina	4/10/2019	200		30	0,75	1.437,48 €	61,55 €	20,00 €	21.226,38 €		6.824,28 €	28.050,66 €	IT 30/12/2024
5171	Jefe/a Cocina	17/02/2017	189		40	1	2.337,49 €	103,25 €	343,00 €	38.286,48 €	3.062,92 €	13.293,83 €	54.643,23 €	
6670	Cajero/a	2/10/2019	100		40	1	2.010,31 €	86,10 €	20,00 €	29.588,90 €		9.512,83 €	39.101,73 €	Fin Maternidad 12/05/2026
9136	Camarero/a	1/11/2025	510		28	0,7	1.407,21 €	0,00 €	0,00 €	19.701,02 €		6.333,88 €	26.034,90 €	
273	Camarero/a	17/04/1987	540		10	0,25	502,58 €	236,62 €	33,43 €	10.749,87 €		3.456,08 €	14.205,95 €	
9958	Camarero/a	16/10/2024	289		17	0,425	854,33 €	0,00 €	0,00 €	11.961,34 €		3.845,57 €	15.806,91 €	
8558	Camarero/a	1/10/2022	189		26	0,65	2.010,31 €	0,00 €	20,00 €	18.533,88 €		5.958,64 €	24.492,52 €	
11872	Ayte. Cocina	18/12/2025	502	21/05/2026	28	0,7	1.341,64 €	0,00 €	0,00 €	18.782,99 €		6.264,13 €	25.047,12 €	IT 08/03/2026
11874	Ayte. Camarero/a	19/12/2025	502	22/03/2026	16	0,4	766,65 €	0,00 €	0,00 €	10.733,13 €		3.579,50 €	14.312,63 €	
275	Encargado/a Mostrador	17/04/1987	100		40	1	2.337,49 €	1.135,76 €	363,48 €	53.637,24 €		17.244,37 €	70.881,61 €	
295	Encargado/a General	26/07/1999	100		40	1	2.337,49 €	722,75 €	582,84 €	49.837,33 €	4.983,73 €	17.624,97 €	72.446,03 €	
290	Ayte. Cocina	24/07/2000	100		40	1	1.916,63 €	574,52 €	76,96 €	35.799,64 €		11.509,58 €	47.309,22 €	
6644	Camarero/a	8/06/2019	289		30	0,75	1.507,73 €	64,53 €	20,00 €	22.251,68 €		7.153,92 €	29.405,60 €	IT 02/07/2025
4024	Ayte. Cocina	22/03/2017	289		32	0,8	1.533,31 €	65,66 €	76,96 €	23.308,97 €		7.493,83 €	30.802,80 €	
286	Encargado/a Mostrador	31/03/1999	100		40	1	2.337,49 €	722,76 €	401,96 €	47.666,98 €		15.324,93 €	62.991,91 €	

Cód. Trabajador	Categoría Profesional	Fecha Antigüedad	Contrato	Fecha Finalización	Horas Contrato	%	Salario Base (14 Pagas)	Antigüedad	Otros Pluses	Salario Bruto Anual	Bonus	Coste Seg. Social	Coste Total	Otras Situaciones
11378	Ayte. Camarero/a	1/09/2025	189		40	1	1.916,63 €	0,00 €	0,00 €	26.832,83 €		8.626,75 €	35.459,58 €	
6527	Ayte. Camarero/a	2/09/2024	189		40	1	1.916,63 €	0,00 €	20,00 €	27.072,85 €		8.703,92 €	35.776,77 €	
8599	Camarero/a	15/10/2022	189		17	0,425	854,38 €	0,00 €	20,00 €	12.201,38 €		3.922,74 €	16.124,12 €	
9583	Ayte. Camarero/a	1/12/2023	289		17	0,425	814,57 €	0,00 €	20,00 €	11.643,90 €		3.743,51 €	15.387,41 €	
315	Ayte. Cocina	31/10/1999	100		40	1	1.916,63 €	574,53 €	11,84 €	35.018,35 €		11.258,40 €	46.276,75 €	
11871	Camarero/a	12/01/2026	410		40	1	2.010,31 €	0,00 €	0,00 €	28.144,33 €		9.048,40 €	37.192,73 €	
3066	Camarero/a	11/04/2011	289		19	0,475	954,90 €	81,74 €	123,68 €	16.197,12 €		5.207,37 €	21.404,49 €	
6959	Camarero/a	1/10/2022	100		40	1	2.010,31 €	0,00 €	170,00 €	30.184,18 €		9.704,21 €	39.888,39 €	IT 12/01/2026
3007	Ayte. Cocina	9/02/2010	189		40	1	1.916,63 €	246,23 €	40,47 €	30.765,71 €		9.891,18 €	40.656,89 €	IT 05/11/2025
6298	Cocinero/a	16/10/2018	189		40	1	2.010,31 €	86,04 €	20,00 €	29.588,90 €		9.512,83 €	39.101,73 €	
2517	Camarero/a	9/03/2009	189		40	1	2.010,31 €	336,24 €	113,33 €	34.211,66 €		10.999,05 €	45.210,71 €	
10285	Ayte. Camarero/a	8/08/2024	289		17	0,425	814,57 €	0,00 €	20,00 €	11.617,36 €		3.734,98 €	15.352,34 €	
010884	Ayte. Camarero/a	11/03/2026	402	31/03/2026	17	0,425	814,57 €	0,00 €	0,00 €	11.403,97 €		3.803,22 €	15.207,19 €	

VENDING (Hospital Universitario Donostia)

Cód. Trabajador	Categoría Profesional	Fecha Antigüedad	Contrato	Fecha Finalización	Horas Contrato	%	Salario Base (14 Pagas)	Antigüedad	Otros Pluses	Salario Bruto Anual	Bonus	Coste Seg. Social	Coste Total	Otras Situaciones
312	Auxiliar Almacenero/a	26/03/2008	100		40	1	1.916,63 €	328,32 €	76,96 €	32.352,82 €		10.401,43 €	42.754,25 €	
296	Administrativo/a	28/04/1999	100		40	1	2.197,17 €	620,84 €	38,48 €	39.913,88 €		12.832,31 €	52.746,19 €	
299	Auxiliar Almacenero/a	1/03/1999	100		40	1	1.916,63 €	574,52 €	38,48 €	35.337,90 €		11.361,13 €	46.699,03 €	
6551	Almacenero/a	8/05/2019	189		20	0,5	958,32 €	43,02 €	20,00 €	14.258,99 €		4.584,27 €	18.843,26 €	
3941	Aux. Administrativo/a	13/05/2025	189		20	0,5	1.005,15 €			14.072,17 €		4.524,20 €	18.596,37 €	
298	Auxiliar Almacenero/a	10/01/2003	100		40	1	1.916,63 €	470,58 €	79,95 €	34.380,46 €		11.053,32 €	45.433,78 €	
302	Oficial M.	1/07/2000	100		40	1	2.010,31 €	602,29 €	38,48 €	37.038,14 €		11.907,76 €	48.945,90 €	



NOTA: LOS ASEOS ADAPTADOS PARA DISCAPACITADOS SE ENCUENTRAN DISTRIBUIDOS POR TODO EL HOSPITAL.



Donostia (Gipuzkoa), Septiembre de 2018	FECHAS	PROYECTO DE: REFORMA DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO, PERSONAL, COCINAS Y ESCALERA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DONOSTIA EN BILGUSTAIN DOKTOREA PASALEKUA, 109 (DONOSTIA, GIPUZKOA)	PLANO Nº
DIBUJADO POR: J.T.R.	1/75	PLANO DE: ESTADO PROYECTADO. CAFETERÍA PÚBLICO ACCESIBILIDAD	41
COMPROBADO: ALFONSO CASADO			MODIFIC.
SUSTITUYE A:			A
SUSTITUIDO POR:			
		INGENIEROS Y ARQUITECTOS COLABORADORES ALFONSO CASADO PÚBLICO	41-02 Valididad Tel.: 983 29 04 03 / Fax: 983 51 98 45 www.ingenierosva.com e-mail: tecnico@ingenierosva.com

ANEXO V – INVENTARIO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

CAFETERÍA PÚBLICO

Und.	Descripción	Marca/Modelo	Dimensiones	Estado	Propiedad	A Sustituir	Comentarios
1	APARADOR SALA CON 2 PUERTAS	CARPINTERIA ARELMI			Hospital		
1	APARADOR SALA CON 2 PUERTAS	CARPINTERIA ARELMI			Hospital		
1	APARADOR SALA CON 2 PUERTAS CON VIDRIO SUPERIOR	CARPINTERIA ARELMI			Hospital		
1	APARADOR SALA CON 2 PUERTAS CON VIDRIO SUPERIOR	CARPINTERIA ARELMI			Hospital		
1	ARCON CONGELADOR			Operativos con restricciones	Hospital		
1	ARCÓN PAN				Proveedor		
1	ARMARIO FRIO	EDESA 2 PTAS	1,38 x 80 x 2,06	Operativos con restricciones	Hospital		
1	ARMARIO 2 PTAS CORREDERAS NEUTRO	INCOFRISA		Operativos con restricciones	Hospital		
1	ARMARIO 2 PTAS CORREDERAS NEUTRO	INCOFRISA		Operativos con restricciones	Hospital		
1	ARMARIO FRIO 2 PUERTAS	EAAFP-1602 FAGOR	1,35 x 0,85 x 2,04	Operativos con restricciones	Hospital		
1	ARMARIO FRÍO VERTICAL 1 PUERTA	FAGOR EAAFP-801	0,69 x 0,85 x 2,04	Operativos con restricciones	Hospital		
1	ARMARIO FRÍO VERTICAL 1 PUERTA	FAGOR EAAFP-801	0,69 x 0,85 x 2,04	Operativos con restricciones	Hospital	X	Fin de vida útil. Equipo OBSOLETO
1	ARMARIO FRÍO VERTICAL 1 PUERTA	FAGOR EAAFP-801	0,69 x 0,85 x 2,04	Operativos con restricciones	Hospital		
1	ARMARIO FRÍO VERTICAL 1 PUERTA	FAGOR EAAFP-801	0,69 x 0,85 x 2,04	Operativos con restricciones	Hospital		
1	BAÑO MARÍA CON RESERVA Y ESTANTES SUPERIORES	FAGOR SBMR-411	1,60 x 0,70 x 0,85	Operativos con restricciones	Hospital	X	Fin de vida útil. Equipo OBSOLETO
1	BAÑO MARÍA CON RESERVA Y ESTANTES SUPERIORES	FAGOR SBMR-411	1,60 x 0,70 x 0,85	Operativos con restricciones	Hospital	X	Fin de vida útil. Equipo OBSOLETO
1	BAÑO MARÍA CON RESERVA Y ESTANTES SUPERIORES	FAGOR SBMR-411	1,60 x 0,70 x 0,85	Operativos con restricciones	Hospital	X	Fin de vida útil. Equipo OBSOLETO
1	BASCULA INDUSTRIAL 150KG	JADEVER		Operativos con restricciones	Hospital		
1	BASCULA PLATAFORMA	BALANCO TMN	0,40 x 0,50	Operativos con restricciones	Hospital		
1	BASCULA PRECISIÓN	JADEVER NWT 6K.		Operativos con restricciones	Hospital		
1	BASCULA SOBREMESA	BALANCO		Operativos con restricciones	Hospital		
1	BASCULANTE GAS 80L.	BARON	0,80 x 0,90 x 0,86	Operativos con restricciones	Hospital		
1	BRAZO BATIDOR	ROBOT COUPE MP 250		Operativos con restricciones	Hospital		
1	BRAZO BATIDOR	MP-450 ROBOT COUPE		Operativos con restricciones	Hospital		
2	CAFETERA AUTOMÁTICA	EVOCA SOA-VALBREMBO		Operativos con restricciones	Proveedor		
1	CAFETERA AUTOMÁTICA	EVOCA SOA-VALBREMBO		Operativos con restricciones	Proveedor		
1	CAJA FUERTE	ELECTRÓNICA			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	CAJA FUERTE	LLAVE			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	CÁMARA CONGELADORA		6,80 x 2,20	Operativos con restricciones	Hospital		

Und.	Descripción	Marca/Modelo	Dimensiones	Estado	Propiedad	A Sustituir	Comentarios
1	CÁMARA REFRIGERADORA	KIDE	2,80 x 2,05	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CÁMARA REFRIGERADORA	KIDE	2,50 x 2,05	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CÁMARA REFRIGERADORA	KIDE	3,85 x 1,50	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CAMPANA MURAL	HOSTELBERRI		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CAMPANA MURAL	HOSTELBERRI		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CAMPANA VAHOS	FAGOR		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO 3 ALTURAS INOX			Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO BANDEJAS 12 ALT. SIMPLE	TOURNUS EQUIPAMENT		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO BANDEJAS 12 ALT. SIMPLE	TOURNUS EQUIPAMENT		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO BANDEJAS 12 ALT. SIMPLE	TOURNUS EQUIPAMENT		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO BANDEJAS 12 ALT. SIMPLE	TOURNUS EQUIPAMENT		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO BANDEJAS 12 ALT. SIMPLE	TOURNUS EQUIPAMENT		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO BANDEJAS DOBLE	GASTRONOR EUROPA		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO BANDEJAS DOBLE	GASTRONOR EUROPA		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO CAMARERA 3 ALT.			Operativos con restricciones	Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	CARRO CAMARERA 3 ALT.		0,54 x 0,87 x 0,93	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO CAMARERA 3 ALT.	GASTRONOR EUROPA		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO CAMARERA 3 ALT.	GASTRONOR EUROPA		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO DOBLE BANDEJAS INOX 12 ALT.	CON PANEL		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO DOBLE BANDEJAS INOX 12 ALT.	CON PANEL		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO DOBLE BANDEJAS INOX 12 ALT.	PANEL	0,78 x 0,56 x 1,70	Operativos con restricciones	Hospital		
1	COCINA 4 FUEGOS GAS	FAGOR C-G940	0,80 x 0,93 x 0,86	Operativos con restricciones	Hospital		
1	COCINA 6 FUEGOS GAS	FAGOR C-G960 H	1,20 x 0,93 x 0,86	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CORTADORA	MEAT SLICER HBS-300A		Operativos con restricciones	Hospital		
1	DESLIZA BANDEJAS ENCASTRADO Y MOSTRADOR PARA ATENCIÓN AL CLIENTE Y COBRO	SILESTONE FAGOR			Hospital		
1	ESTANTE PARED		1,48 x 0,33		Hospital		
1	ESTANTE PARED		0,98 x 0,33		Hospital		
1	ESTANTE PARED		1,50 x 0,43		Hospital		
1	ESTANTE PARED		1,48 x 0,33		Hospital		
1	ESTANTERIA AZUL 2 MOD. 4 ALT.		2,10 x 50 x 1,85		Hospital		
1	ESTANTERIA GRIS 2 MOD.		2,75 x 57 x 1,65		Hospital		
1	ESTANTERIA GRIS 2 MOD.		3 x 57 x 1,65		Hospital		
1	ESTANTERIA GRIS 2 MOD. 4 ALT.		3 x 0,57 x 1,65		Hospital		

Und.	Descripción	Marca/Modelo	Dimensiones	Estado	Propiedad	A Sustituir	Comentarios
1	ESTANTERIA GRIS 3 MOD.		3,10 x 57 x 1,65		Hospital		
1	ESTANTERIA GRIS 4ALT.		2,05 x 0,47 x 1,65		Hospital		
1	ESTANTERIA GRIS 4ALT.		0,86 x 0,47 x 1,65		Hospital		
1	ESTANTERIA MURAL GOLOSINAS CON PUERTAS INFERIORES LACADO BLANCO	HONYALDI			Hospital		
1	ESTANTERIA ZUL		1,16 x 40 x 1,85		Hospital		
13	FOCOS NEGROS COLGANTES	IKEA			Hospital		
1	FREGADERO CON DUCHA	HOSTELBERRI	0,85 x 0,65 x 0,86	Operativos con restricciones	Hospital		
1	HORNO CONVECCION	MIXTO ADVANCE ELÉCTRICO AE-202 FAGOR		Operativos con restricciones	Hospital	X	Próximo a fin de vida útil. NECESIDAD de mejorar la eficiencia en procesos ya acabados
1	HORNO FERMENTACIÓN	EKO			Proveedor		
1	HORNO FERMENTACIÓN	ROSELLA			Proveedor		
1	HORNO RÁPIDO TURBO	ATOLL SPEED SALVA FAGOR		Operativos con restricciones	Hospital	X	Próximo a fin de vida útil
1	HORNO RÁPIDO TURBO	ATOLL SPEED SALVA FAGOR		Operativos con restricciones	Hospital		
1	INSECTOCAPTOR			Operativos con restricciones	Hospital		
1	INSECTOCAPTORES POR ASPIRACIÓN			Operativos con restricciones	Hospital		
3	JARDÍN VERTICAL DECORACIÓN	IKEA			Hospital		
2	LANZA LECHERA	QUALITI EXPRESSO		Operativos con restricciones	Proveedor		
1	LANZA LECHERA	QUALITI EXPRESSO		Operativos con restricciones	Proveedor		
1	LAVAMANOS INOX PEDAL		45 x 45 x 85	Operativos con restricciones	Hospital		
1	LAVAMANOS INOX PEDAL	HOSTELBERRI		Operativos con restricciones	Hospital		
1	LAVAMANOS INOX PEDAL	FRICOSMOS			Hospital		
1	LAVAMANOS INOX PEDAL			Operativos con restricciones	Hospital		
1	LAVAVAJILLAS APERTURA CENTRAL	GS-17BD JEMI		Operativos con restricciones	Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	MAQUINA	TPV		Retirada en Oficina	Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	MAQUINA CUBITOS HIELO	F PLUS +	50 x 58 x 95	Operativos con restricciones	Hospital		
2	MÁQUINA DE CAMBIO DE MONEDA CON MESA SOPORTE BLANCO			Retirada en Almacén	Hospital		
1	MAQUINA FRÍO	KAYSUN		Operativos con restricciones	Hospital	X	Fin de vida útil NECESARIO para mantenimiento correcto de temperatura en procesos
1	MAQUINA LIMPIEZA GRASAS GASTRONOR	VILO MEDITERRANEA SPEVM		Operativos con restricciones	Proveedor		
1	MARMITA	BARON	80 x 90 x 86		Hospital		
1	MARMITA	BARON		Operativos con restricciones	Hospital		

Und.	Descripción	Marca/Modelo	Dimensiones	Estado	Propiedad	A Sustituir	Comentarios
2	MESA ALTA BLANCA	INGENIA CONTRACT	1,80 x 0,60 x 1,10		Hospital		
1	MESA DE APOYO		0,70 x 0,45 x 0,80		Hospital		
1	MESA DE APOYO BAJA CON BALDA INF.		1,50 x 0,65 x 0,57		Hospital		
1	MESA DE APOYO CON BALDA INF.		1 x 0,60 x 0,85		Hospital		
1	MESA DE APOYO CON BALDA INF.		2 x 0,60 x 0,85		Hospital		
1	MESA DE APOYO ESQUINA	HOSTELBERRI	1,67 x 0,73 x 0,85		Hospital		
1	MESA DE ENTRADA CON FREGADERO, DESVARASE Y GRIFO DUCHA	FAGOR	1,80 x 0,80 x 0,90		Hospital		
1	MESA DE SALIDA				Hospital		
1	MESA FRÍA 3 PTAS	INFRICO		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MESA FRÍA 3PTAS	EDESA	1,80 x 0,73 x 0,85	Operativos con restricciones	Hospital	X	Reparaciones del equipo por encima del coste
1	MESA FRÍA 4 PUERTAS	FAGOR EAMCP-225	2,25 x 0,76 x 0,85	Operativos con restricciones	Hospital		
1	MESA FRÍA TRASERA 2PTAS	EDESA	1,50 x 0,62 x 1,04	Operativos con restricciones	Hospital		
37	MESA LAMINADO BLANCO CON 1 PIE DE ALUMINIO PULIDO	INGENIA CONTRACT	0,60 x 0,80		Hospital		
15	MESA LAMINADO BLANCO CON 2 PIES DE ALUMINO PULIDO	INGENIA CONTRACT	1,20 x 0,80		Hospital		
1	MESA NEUTRA	SERIE 900 BARON	40 x 90 x 86		Hospital		
1	MESA TRABAJO CON BALDA INF.		1 x 0,60 x 0,85		Hospital		
1	MESA TRABAJO MELAMINA		1,38 x 0,72 x 0,76		Hospital		
1	MESA TRASERA CON BALDA INFERIOR		0,60 x 0,70		Hospital		
1	MICROONDAS	LACOR 25 L.		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MICROONDAS	LACOR 25 L.		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MICROONDAS	MIDEA 20L		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MICROONDAS 1000 W	MENUMASTER MOD. RMS-510D FRIGICOLL		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MICROONDAS BLANCO	TAURUS		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MICROONDAS BLANCO	TAURUS		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MICROONDAS SANSUNG	SAMSUNG MANDOS ANALOGICOS 26L.	26L.	Operativos con restricciones	Hospital		
1	MONITOR MENÚS	TOSHIBA		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MONTACARGAS 500KG	2 PLANTAS		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MONTAPLATOS	SCHINDLER		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MOSTRADOR CIRCULAR ENCASTRADO CON PILA	FAGOR			Hospital		
1	MUEBLE BLANCO ENCASTRADO SOTABANCO CAFETERO	FAGOR			Hospital		
1	MUEBLE MURAL TRASERA CAFETERO 2 CAJONES Y 1 PTA	HOSTELBERRI	1,50 x 0,60 x 1,03		Hospital		
1	NEUTRO C/2 CAJONES	BARON SERIE 900 DIM	0,80 x 0,90 x 0,86		Hospital		

Und.	Descripción	Marca/Modelo	Dimensiones	Estado	Propiedad	A Sustituir	Comentarios
1	ORDENADOR PORTATIL PARA MENÚ TV				Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	PAPELERA RECICLADO 3 COMPARTIMENTOS INOX				Hospital		
1	PLANCHA A GAS	SERIE 900 CROMADO LISO BARON	0,80 x 0,90 x 0,86	Operativos con restricciones	Hospital		
1	PLONGE 2 SENOS Y DUCHA		1,60 x 0,70 x 0,83	Operativos con restricciones	Hospital		
1	ROBOT COUPE PICADORA	R2		Operativos con restricciones	Hospital		
140	SILLA POLIPROPILENO ROMBO COLOR TORTORA	INGENIA CONTRACT			Hospital		
16	SILLAS ALTAS BLANCAS	INGENIA CONTRACT			Hospital		
1	SOTABANCO CAFETERO	FAGOR	2 x 0,60		Hospital		
1	TOSTADOR	INFRICO TTH-3002		Operativos con restricciones	Hospital	X	
1	TOSTADOR CINTA	INFRICO		Operativos con restricciones	Hospital		
1	TRASERA 2 ALT.		1,50 x 61 x 1,04		Hospital		
1	TRASERA 2 ALT.	HOSTELBERRI	1,03 x 0,61 x 1,05		Hospital		
1	TRASERA 2 ALT.	HOSTELBERRI	2 x 0,61 x 1,05		Hospital		
1	TRASERA CON 1 SENO Y DUCHA		2,27 x 0,68 x 0,85		Hospital		
1	TRASERA MURAL 4 ALTURAS	FAGOR	1,74 x 0,60		Hospital		
1	TUNEL DE LAVADO CON TUNEL DE SECADO	FAGOR CCO-180 I CW SECADO: CDT-600	1,75 x 0,79 x 1,55 0,60 x 0,79 x 1,93	Operativos con restricciones	Hospital	X	Próximo a fin de vida útil. USO INTENSIVO
1	TV	SAMSUNG		Operativos con restricciones	Hospital		
1	TV	SAMSUNG		Operativos con restricciones	Hospital		
1	TV	SAMSUNG		Operativos con restricciones	Hospital		
1	VITRINA DE LIBRE DISPOSICIÓN MURAL	FAGOR C/GRP	1,90 x 0,80 x 1,92	Operativos con restricciones	Hospital		
1	VITRINA DE LIBRE DISPOSICIÓN MURAL	PRIMUS STD FAGOR	1,9	Operativos con restricciones	Hospital		
1	VITRINA DE LIBRE DISPOSICIÓN MURAL	SKINPLATE FAGOR	1,3	Operativos con restricciones	Hospital	X	Fin de vida útil. Equipo OBSOLETO
1	VITRINA DE LIBRE DISPOSICIÓN MURAL	PRIMUS SLIM FAGOR	1,5	Operativos con restricciones	Hospital		
1	VITRINA DE LIBRE DISPOSICIÓN MURAL	PRIMUS SLIM FAGOR	1,5	Operativos con restricciones	Hospital		
1	VITRINA DE LIBRE DISPOSICIÓN MURAL	PRIMUS SLIM FAGOR	1,5	Operativos con restricciones	Hospital		
1	VITRINA DE LIBRE DISPOSICIÓN MURAL	PRIMUS SLIM FAGOR	1,5	Operativos con restricciones	Hospital		
1	VITRO CRISTAL PIZZAS PLACA MANTENEDORA	EDENOX PC-5050		Operativos con restricciones	Hospital		

COMEDOR PERSONAL

Und.	Descripción	Marca/Modelo	Dimensiones	Estado	Propiedad	A Sustituir	Comentarios
1	AIRE ACOND. TECHO	KAYSUN		Operativos con restricciones	Hospital		
1	AIRE ACOND. TECHO	KAYSUN		Operativos con restricciones	Hospital		
1	AIRE ACOND. TECHO	KAYSUN		Operativos con restricciones	Hospital		
1	APARADOR DISEÑO	IKEA	1,60 x 0,40 x 0,80		Hospital		
1	APARADOR SALA 2 PUERTAS	CARPINTERIA ARELMI			Hospital		
1	ARMARIO FRÍO VERTICAL	FAGOR EAAFP-801		Operativos con restricciones	Hospital		
1	ATRIL MENÚ				Hospital		
1	BAÑO MARIA CON RESERVA Y PUERTAS CORREDERAS	FAGOR SBMR-311	1,20 x 0,70 x 0,85	Operativos con restricciones	Hospital		
1	BAÑO MARIA CON RESERVA Y PUERTAS CORREDERAS	FAGOR SBMR-311	1,20 x 0,70 x 0,85	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CAFETERA AUTOMÁTICA	EVOCA SOA-VALBREMBO		Operativos con restricciones	Proveedor		
1	CAMPANA MURAL 6 FILTROS	FAGOR		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO CALIENTE 250KG.	MACFRIN	0,87 x 0,75 x 0,91	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO CAMBRO GRIS 3ALT.		0,87 x 0,54 x 0,88	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO DOBLE BANDEJAS INOX 12 ALT.	CON PANEL		Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO DOBLE BANDEJAS INOX 12 ALT.	PANEL	0,78 x 0,56 x 1,70	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CARRO DOBLE BANDEJAS INOX 12 ALT.	PANEL	0,78 x 0,56 x 1,70	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CESPED ARTIFICIAL				Hospital	X	Sustitución por mal estado
1	COCINA 4FUEGOS	JEMI	0,80 x 0,93 x 0,85	Operativos con restricciones	Hospital		
1	CONGELADOR VERTICAL			Operativos con restricciones	Proveedor		
3	CUADROS AGUAMARINA	IKEA			Hospital		
1	ENCASTRADO DE AUTO BLANCO CON DESLIZA BANDEJAS	FAGOR			Hospital		
1	ENTRADA C/DUCHA Y BALDA INF.		1,15 x 0,77 x 0,90		Hospital		
1	EST. INOX. PARED		1,43 x 0,33		Hospital		
1	ESTANTE PARED INOX				Hospital		
1	ESTANTERIA PARA BANDEJAS Y CUBIERTOS 3 ALTURAS		1,2		Hospital		
1	ESTANTERIA PARED INOX				Hospital		
1	FABRICADOR HIELOS	FAGOR FMI 60 KG			Hospital	X	Fin de vida útil. Equipo OBSOLETO
4	FOCOS NEGROS COLGANTES	IKEA			Hospital		
1	FREIDORA 2 SENOS	ZANUSSI			Hospital		
1	HORNO CONVECCION	BARON BCKEP21		Operativos con restricciones	Hospital		
6	JARDIN VERTICAL DECORACIÓN	IKEA			Hospital		
1	JARDINERA REDONDA ORNAMENTACIÓN	FLORISTERIA BUENETXEA			Hospital	X	Sustitución por mal estado
1	LANZA LECHERA	QUALITI EXPRESSO		Operativos con restricciones	Proveedor		
1	LAVAMANOS PEDAL INOX	FAGOR LP-54		Operativos con restricciones	Hospital		
1	LAVAVAJILLAS CAPOTA	CO-110 FAGOR	0,65 x 0,75 x 1,54	Operativos con restricciones	Hospital	X	Próximo a fin de vida útil
1	MÁQUINA	TPV			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario

Und.	Descripción	Marca/Modelo	Dimensiones	Estado	Propiedad	A Sustituir	Comentarios
2	MAQUINA CAFÉ AUTOMÁTICA VENDING			Operativos con restricciones	Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
3	MESA 1 PIE INOX	INGENIA CONTRACT	0,45 x 0,45		Hospital		
1	MESA ALTA PRESENTACIÓN BLANCA APOYO CON BALDA INF.	CARPINTERIA ARELMI	0,90 x 0,70 x 0,91		Hospital		
4	MESA ALTA REDONDA ALUMINIO PULIDO TAPA BLANCA	INGENIA CONTRACT	0,60 DIAMETRO		Hospital		
1	MESA CENTRO CON BALDA INF.		2 x 0,60 x 0,85		Hospital		
1	MESA FRÍA 3 PUERTAS	BMPP2000II		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MESA FRÍA MURAL C/1SENO, 2PTAS	INFRICO	1,45 x 0,62 x 0,85	Operativos con restricciones	Hospital		
28	MESA LAMINADO BLANCO CON 2 PIES DE ALUMINO PULIDO	INGENIA CONTRACT	1,20 x 0,80		Hospital		
6	MESA LAMINADO BLANCO CON 2 PIES DE ALUMINO PULIDO	INGENIERIA CONTRACT	1,20 x 0,80		Hospital		
1	MESA MURAL C/SENO ESCURRIDOR Y DUCHA		2 x 0,72 x 0,90		Hospital		
1	MESA MURAL NEUTRA C/BALDA INF.		1,02 x 0,71 x 0,91		Hospital		
1	MESA SALIDA C/BALDA INF.		1,15 x 0,78 x 0,90		Hospital		
1	MESA SOPORTE 3 ALTURAS MELAMINA BLANCA	CARPINTERIA ARELMI			Hospital		
1	MICROONDAS	ORBEGOZO		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MICROONDAS	TAURUS		Operativos con restricciones	Hospital		
1	MONTAPLATOS				Hospital		
1	MUEBLE ISLA BUFET ENSALADA CON CUBA REFRIGERADA	FAGOR CRV7-4			Hospital		
1	NEUTRO	JEMI	0,40 x 0,93 x 0,85		Hospital		
1	NEUTRO	JEMI	0,40 x 0,93 x 0,85		Hospital		
1	ORDENADOR PORTATIL MENÚ			Operativos con restricciones	Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	PAPELERA MEDIA LUNA	JOFEL			Hospital		
2	PAPELERA MEDIALUNA GRANDE	JOFEL	0,43 x 0,76 ALT.		Hospital		
1	PERCHERO 6 BRAZOS				Hospital		
1	PLANCHA	JEMI	0,80 x 0,90 x 0,85	Operativos con restricciones	Hospital		
10	SILLA POLIPROPILENO ROMBO COLOR TORTORA	INGENIA CONTRACT			Hospital		
118	SILLAS ROMBO COLOR TORTORA	INGENIA CONTRACT			Hospital		
1	TRAS. 4ALT. C/MUEBLE CAFETERO Y 2CJ		3,56 x 0,62 x 0,99		Hospital		
1	TRAS.C/SENO Y BALDA INF.		2,30 x 0,62 x 0,86	Operativos con restricciones	Hospital		
1	TRASERA TIMBRE FRÍO	INFRICO	1,96 x 0,62 x 0,86	Operativos con restricciones	Hospital		
1	TV	SAMSUNG			Hospital		
1	TV	LG			Hospital		
1	TV	SAMSUNG		Operativos con restricciones	Hospital		
1	TV	SAMSUNG		Operativos con restricciones	Hospital		
1	TV GRANDE UHD LED	SAMSUNG UE55NU7026	55"	Operativos con restricciones	Hospital		
1	VITRINA LIBRE DISPOSICIÓN 2 PUERTAS ABATIBLES	FAGOR	1,50 x 0,59 x 1,92	Operativos con restricciones	Hospital		

INSTALACIONES ADJUDICATARIO ACTUAL

Und.	Descripción	Marca/Modelo	Dimensiones	Estado	Propiedad	A Sustituir	Comentarios
1	AIRE ACOND. TECHO	KAYSUN			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	AIRE ACOND. TECHO	KAYSUN			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	APARADOR 2 ALT. Y 2 PTAS		1,81 x 0,40 x 0,94		Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	ARMARIO DE LIMPIEZA GRIS RESINA				Hospital	X	Próximo a fin de vida útil
1	BANCO VESTUARIO MADERA		1,5		Hospital		
1	BANCO VESTUARIO MADERA		2,5		Hospital		
1	BANCO VESTUARIO MADERA		1,5		Hospital		
1	BANCO VESTUARIO MADERA		2,5		Hospital		
1	CAJA FUERTE	BTV	0,56 x 1,18		Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	CAJA FUERTE	PROSEGUR			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	CAJA FUERTE ELECTRONICA	ARFE	48 x 78		Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	CAJA FUERTE ELECTRONICA	ARFE	51 x 61		Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	CAJONERA 3 CJ				Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	CAJONERA ARCHIVADOR AZUL 4 ALTURAS METÁLICA				Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	EQUIPO INFORMÁTICO	HP			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	EQUIPO INFORMÁTICO	HP			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	EQUIPO INFORMÁTICO	HP			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	EQUIPO INFORMÁTICO	HP			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	EST. 3 ALT. 2 PTAS		0,80 x 0,43 x 1,83		Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	EST. AZUL SALT. (2MOD.)		2 x 0,50 x 1,85		Hospital		
1	IMPRESORA	HP COLOR LASER MANAGET MFP E47528			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	MESA 2 ALT. NEGRA IMPRESORA				Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
3	MESA 4 PATAS	FERFOR	1,20 x 0,80 x 0,74		Hospital		
1	MESA DESPACHO DISEÑO COL.ROJIZO LINEA REDONDEADAS				Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	MESA EQUIPO INFORMATICO	ANOSKY	1,60 x 0,68 x 0,76		Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	MESA EQUIPO INFORMATICO	ANOSKY	1,60 x 0,67 x 0,76		Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	MESA OFICINA ORDENADOR		1,60 x 0,67 x 0,76		Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	MESA REUNIÓN REDONDA		1,26 DIAMETRO		Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	MESA VELADOR 1 PATA	FERFOR	0,80 x 0,60 x 0,74		Hospital		
1	MICROONDAS	TAURUS			Hospital		
1	ROUTER				Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
8	SILLA TAPIZADA AZUL				Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
12	SILLAS AZULES	FERFOR			Hospital		
1	SILLÓN GIRATORIO NEGRO				Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario

Und.	Descripción	Marca/Modelo	Dimensiones	Estado	Propiedad	A Sustituir	Comentarios
1	TAQUILLA .INOX.PARTIDA	6 CUERPOS	0,77 x 0,50 x 1,80		Hospital		
1	TAQUILLA INOX AZUL ENTERA	8 CUERPOS	2,02 x 0,50 x 1,80		Hospital		
1	TAQUILLA INOX AZUL ENTERA	8 CUERPOS	2,02 x 0,50 x 1,80		Hospital		
1	TAQUILLA INOX AZUL ENTERA	8 CUERPOS	2,02 x 50 x 1,81		Hospital		
1	TAQUILLA INOX AZUL ENTERA	13 CUERPOS	3,27 x 0,50 x 1,80		Hospital		
1	TAQUILLA INOX AZUL ENTERA	9 CUERPOS	2,27 x 0,50 x 1,80		Hospital		
1	TAQUILLA INOX.PARTIDA	10 CUERPOS	1,27 x 0,50 x 1,80		Hospital		

VENDING

Und.	Descripción	Marca/Modelo	Dimensiones	Estado	Propiedad	A Sustituir	Comentarios
2	CARRO MOVIL 2 PTAS BICOLOR PARA VENDING	MACLINE			Hospital		
1	CONTADORA	PROCOIN PRC420			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	EST.AZUL 5 ALT. ÁNGULO		2,30 x 2,06 x 0,30 x 2		Hospital		
95	MÁQUINAS VENDING	VARIOS			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario
1	TAQ. INOX AZUL ENTERA		1,02 x 0,50 x 1,75		Hospital		
1	TRANSPALET	JUNGHEINRICH			Albie S.A.	X	Propiedad actual adjudicatario

UBICACIÓN MÁQUINAS EXPENDEADORAS

Nº	EDIFICIO	UBICACIÓN	TIPO
1	Amara	2ª Planta	Bebidas Calientes
2	Amara	2ª Planta	Solidos
3	Amara	5ª Planta	Bebidas Calientes
4	Amara	Entrada Principal	Bebidas Calientes
5	Amara	Entrada Principal	Solidos
6	Amara	Entrada Principal	Zumos
7	Amara	Entrada Principal	Agua
8	Amara	Entrada Principal	Bebidas Frías
9	Arantzazu	1ª Planta	Agua
10	Arantzazu	1ª Planta	Bebidas Frías
11	Arantzazu	1ª Planta	Bebidas Calientes
12	Arantzazu	2ª Planta	Solidos
13	Arantzazu	2ª Planta	Bebidas Frías
14	Arantzazu	2ª Planta	Bebidas Calientes
15	Arantzazu	2ª Planta	Agua
16	Arantzazu	3ª Planta	Agua
17	Arantzazu	3ª Planta	Bebidas Frías
18	Arantzazu	3ª Planta	Bebidas Calientes
19	Arantzazu	4ª Planta	Solidos
20	Arantzazu	4ª Planta	Bebidas Frías
21	Arantzazu	4ª Planta	Bebidas Calientes
22	Arantzazu	4ª Planta	Agua
23	Arantzazu	Cafetería Médicos	Bebidas Calientes
24	Arantzazu	Cafetería Médicos	Bebidas Calientes
25	Arantzazu	Cafetería Publico	Recargas
26	Arantzazu	Comunicación	Bebidas Calientes
27	Arantzazu	Entrada Principal	Zumos
28	Arantzazu	Entrada Principal	Bebidas Calientes
29	Arantzazu	Entrada Principal	Bebidas Calientes
30	Arantzazu	Entrada Principal	Solidos
31	Arantzazu	Entrada Principal	Solidos
32	Arantzazu	Entrada Principal	Bebidas Frías

Nº	EDIFICIO	UBICACIÓN	TIPO
33	Arantzazu	Entrada Principal	Sándwiches Calientes
34	Arantzazu	Entrada Principal	Sándwiches Calientes
35	Arantzazu	Entrada Principal	Solidos
36	Arantzazu	Entrada Principal	Agua
37	Arantzazu	Gerencia	Bebidas Calientes
38	Arantzazu	Quirófano Programado	Bebidas Calientes
39	Arantzazu	Subdirección	Bebidas Calientes
40	Arantzazu	UCI (1ª Planta)	Solidos
41	Arantzazu	UCI (1ª Planta)	Bebidas Calientes
42	Arantzazu	UCI (1ª Planta)	Bebidas Calientes
43	Arantzazu	Urgencias	Solidos
44	Arantzazu	Urgencias	Bebidas Frías
45	Arantzazu	Urgencias	Bebidas Calientes
46	Arantzazu	Vestuarios	Solidos
47	Arantzazu	Vestuarios	Compactador (*)
48	Arantzazu	Vestuarios	Bebidas Calientes
49	Arantzazu	Vestuarios	Bebidas Frías
50	Bio-Gipuzkoa	Bio-Gipuzkoa	Bebidas Calientes
51	Bio-Gipuzkoa	Bio-Gipuzkoa	Solidos
52	Gipuzkoa	1ª Planta	Agua
53	Gipuzkoa	1ª Planta	Bebidas Frías
54	Gipuzkoa	1ª Planta	Bebidas Calientes
55	Gipuzkoa	2ª Planta	Bebidas Calientes
56	Gipuzkoa	5ª Planta	Bebidas Calientes
57	Gipuzkoa	5ª Planta	Solidos
58	Gipuzkoa	5ª Planta	Bebidas Frías
59	Gipuzkoa	Ascensores (Planta -1)	Agua
60	Gipuzkoa	Ascensores (Planta -1)	Bebidas Calientes
61	Gipuzkoa	Ascensores (Planta -1)	Solidos
62	Gipuzkoa	Ascensores (Planta -1)	Bebidas Frías
63	Gipuzkoa	Ascensores (Planta -1)	Bebidas Calientes
64	Gipuzkoa	Ascensores (Planta -1)	Zumos

Nº	EDIFICIO	UBICACIÓN	TIPO
65	Gipuzkoa	Ascensores (Planta -1)	Sándwiches Calientes
66	Gipuzkoa	Ascensores (Planta -1)	Compactador (*)
67	Gipuzkoa	CMA	Bebidas Calientes
68	Gipuzkoa	CMA	Solidos
69	Gipuzkoa	Consultas Externas	Bebidas Calientes
70	Gipuzkoa	Consultas Trauma	Bebidas Calientes
71	Gipuzkoa	Personal (Planta -1)	Bebidas Calientes
72	Gipuzkoa	Personal (Planta -1)	Solidos
73	Materno-Infantil	1ª Planta	Zumos
74	Materno-Infantil	1ª Planta	Agua
75	Materno-Infantil	1ª Planta	Compactador (*)
76	Materno-Infantil	1ª Planta	Bebidas Calientes
77	Materno-Infantil	1ª Planta	Solidos
78	Materno-Infantil	1ª Planta	Bebidas Frías
79	Materno-Infantil	1ª Planta	Sándwiches Calientes
80	Materno-Infantil	2ª Planta	Agua
81	Materno-Infantil	2ª Planta	Bebidas Calientes
82	Materno-Infantil	3ª Planta	Solidos
83	Materno-Infantil	3ª Planta	Bebidas Calientes
84	Materno-Infantil	4ª Planta	Bebidas Calientes
85	Materno-Infantil	4ª Planta	Bebidas Frías
86	Materno-Infantil	Gestión Económica	Bebidas Calientes
87	Materno-Infantil	Oftalmología	Bebidas Calientes
88	Materno-Infantil	Planta 0	Bebidas Calientes
89	Materno-Infantil	Planta 0	Solidos
90	Materno-Infantil	Planta 0	Bebidas Frías
91	Materno-Infantil	Planta -2	Bebidas Calientes
92	Materno-Infantil	Planta -2	Solidos
93	Materno-Infantil	Planta -2	Bebidas Frías
94	Materno-Infantil	Talleres	Bebidas Calientes
95	Materno-Infantil	Talleres	Solidos

(*) Compactador de latas de aluminio y botellas plásticas