

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN CONJUNTA DE LOS SERVICIOS DE COMEDOR
DE PERSONAL, EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE Y
DE LA DISTRIBUCIÓN DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS POR
MEDIO DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS EN EL
HOSPITAL UNIVERSITARIO CRUCES - ORGANIZACIÓN
SANITARIA INTEGRADA EZEKERRALDEA ENKARTERRI CRUCES**

Febrero 2024

1. OBJETO DEL CONTRATO	3
2. GESTIÓN DE CAFETERÍA, COMEDOR Y VENDING	3
2.1. GESTIÓN DE CAFETERÍA-COMEDOR.....	3
2.2. GESTIÓN DE COMEDOR DE GUARDIA Y DEL PERSONAL	10
2.3. GESTIÓN DE SERVICIO DE VENDING.....	13
2.4. GESTIÓN DE SERVICIO DE VENDING EN ÁREAS RESTRINGIDAS	18
3. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO	20
3.1. MEDIOS HUMANOS	20
3.2. UNIFORMIDAD E IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL	21
3.3. TARIFAS Y PRECIOS	22
3.4. BEBIDAS ALCOHOLICAS Y CONSUMO DE TABACO	22
3.5. RECLAMACIONES	22
3.6. CONTROL E INSPECCIÓN	23
3.7. CONDICIONES LINGÜÍSTICAS	24
3.8. FORMACIÓN	25
3.9. CANON DE EXPLOTACIÓN	25
3.10. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO	26
4. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR.....	27
4.1. PROYECTO DE EXPLOTACIÓN Y FORMA DE EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS.	27
4.2. SERVICIO DE CAFETERÍA- RESTAURANTE Y COMEDOR DE GUARDIA.....	27
4.3. SERVICIO DE VENDING	28
4.4. SERVICIO DE VENDING EN ÁREAS RESTRINGIDAS.	29
4.5. CANON ANUAL A APORTAR AL HOSPITAL	29
5. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	30
ANEXO 1- PRODUCTOS Y TARIFAS DE CAFETERÍA RESTAURANTE	32
ANEXO 2- PRODUCTOS Y TARIFAS VENDING	38
ANEXO 3- MÁQUINAS VENDING.....	41
ANEXO 4- UBICACIÓN MÁQUINAS VENDING.....	42
ANEXO 5- TARIFA UNIDAD DE TRASPLANTES	44
ANEXO 6- MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y ENSERES DE CAFETERÍA.....	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
ANEXO 7- MÁQUINAS DE VENDING EN QUIRÓFANOS- UBICACIÓN.....	55
ANEXO 8- RELACIÓN DE PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO DE CAFETERÍA-RESTAURANTE.....	55

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente Pliego es definir las prescripciones técnicas básicas para la contratación conjunta de la explotación de los servicios de Cafetería-Restaurante, comedor de personal y de la distribución de bebidas y productos sólidos por medio de máquinas automáticas, tanto en las áreas de Hospitalización, como en las áreas restringidas (áreas quirúrgicas) del Hospital Universitario Cruces, en adelante HUC.

2. GESTIÓN DE CAFETERÍA, COMEDOR Y VENDING

La explotación del servicio de cafetería, comedor y vending se efectuará con arreglo a las bases técnicas que se detallan a continuación.

2.1. GESTIÓN DE CAFETERÍA-COMEDOR

El servicio de cafetería-comedor se prestará para todo aquel usuario que lo precise, ya sea trabajador de la OSI EEC, acompañante o visitante. **En ningún caso se destinará al uso por parte de los enfermos ingresados**, salvo autorización expresa de la Dirección de la OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces, en adelante OSI EEC.

El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, aunque regulado según las instrucciones de la Dirección del Hospital.

El adjudicatario estará en todo momento dispuesto a realizar cualquier tipo de servicio propio de la actividad de restauración autorizado por la Dirección (congresos, servicio de café, cocktail, lunch, etc....). Estos se acordarán con la suficiente antelación y se facturará independientemente.

Los servicios de Cafetería-Restaurante serán prestados en los locales que la Administración pondrá a disposición del adjudicatario, no pudiendo utilizar otras dependencias no afectas al contrato. Queda prohibida, por tanto, la prestación del servicio fuera de los locales mencionados (excepto terraza), salvo que exista autorización expresa de la Dirección del Centro.

Queda prohibido expresamente la instalación de máquinas recreativas en los locales mencionados.

El adjudicatario estará obligado a entregar el correspondiente justificante (ticket) de pago por los servicios realizados al usuario.

El adjudicatario acatará las disposiciones establecidas por la OSI EEC, respecto a **la prohibición de venta de bebidas alcohólicas, así como las que afectan a la venta y consumo de tabaco** en las Instituciones Sanitarias.

Existirá a disposición de los usuarios **un libro de reclamaciones**, en un lugar visible de la cafetería. Este libro se presentará a la Dirección del Centro tan pronto se consigne en ellos una reclamación.

2.1.1 Horario Cafetería

El **horario del servicio**, con carácter permanente, durante todos los días del año será:

Servicio	Horario	Días/Año
Cafetería-Autoservicio	7,30 h a 23,00 h	365

Este horario podrá ser modificado por el Centro. Cualquier otra modificación sobre el mismo, deberá ser comunicada a la Dirección para su autorización.

El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio de Cafetería-Restaurante se establecerá previo acuerdo con el Centro, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse.

2.1.2 Exigencias Higiénico-Sanitarias

2.1.2.1 Higiene de los Alimentos.

El adjudicatario se ceñirá a lo dispuesto en el Reglamentación vigente en todo lo relativo a la higiene de los productos alimenticios y a las normas generales que en materia de higiene alimentaria deben cumplir los operadores de empresas del sector de la alimentación.

2.1.2.2 Reglamento de comedores colectivos

El adjudicatario deberá cumplir de forma escrupulosa la Reglamentación Vigente en todo lo relativo a las normas de higiene para la elaboración de alimentos, manipulación y distribución de comida al cliente. Así mismo, se ceñirá de forma estricta a lo establecido por la Normativa Vigente en lo que se refiere a las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no

industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

2.1.2.3 Reglamento de manipuladores de alimentos

En materia de manipulación de alimentos, el adjudicatario, atenderá a lo dispuesto en la Normativa Vigente en relación con la formación continua de los manipuladores de alimentos.

2.1.2.4 Inscripción Sanitaria de Funcionamiento y Licencia de Actividades

El adjudicatario deberá actualizar ante la Subdirección de Salud Pública u Organismo Administrativo correspondiente la comunicación responsable derivada de la inscripción censal de la actividad, acreditándose con la mayor brevedad su realización ante el Centro.

Es responsabilidad del adjudicatario la disponibilidad de todos los permisos y licencias exigibles para el desarrollo de su actividad de acuerdo a la Normativa Vigente. Si durante la vigencia del contrato, la Normativa exigiese otro tipo de licencias el adjudicatario se aviene a su obtención y presentación sin que ello implique coste alguno para la OSI.

2.1.3 Limpieza

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc., de que se sirva para la prestación del servicio como de los locales y zonas de acceso en que se desarrolle la función, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto en el suelo como en cristales, lámparas, aseos públicos, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc., sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria de la Dirección de Salud y a las normas generales de limpieza dictadas por la Dirección del Centro.

Será por cuenta del adjudicatario la desinfección, desinsectación y desratización de los locales cedidos por el Hospital, Plan DDD.

Los licitadores deberán presentar en el sobre de documentación técnica, el plan de limpieza y desinfección (higienización) y el plan DDD, desinfección, desinsectación y desratización, incluyendo, en su caso, la propuesta de empresa que lo ejecutará.

Será el propio personal al servicio de la adjudicataria el que depositará las bolsas de basura en el lugar o contenedores establecidos por el Centro. Los recipientes y tapaderas se limpiarán con la frecuencia que sea necesaria.

Todo el local como el entorno del mismo, deben estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la Empresa adjudicataria la limpieza, así como el permanente mantenimiento.

El Hospital cuenta con un Sistema de Gestión de Residuos y del Sistema de Mejora de Gestión Ambiental ISO 14.001 por lo que, con independencia de las normas aquí expuestas sobre su tratamiento, el adjudicatario seguirá las directrices que se le indiquen respecto a clasificación y tratamiento de los residuos y mejora medioambiental.

Plan de limpieza y desinfección (higienización) a presentar.

El licitador deberá presentar un plan de limpieza y desinfección en el que debe definir procedimientos de limpieza según los tipos de superficies y suciedad, detergentes y desinfectantes a utilizar, frecuencia de limpieza y materiales auxiliares empleados.

En este plan de limpieza y desinfección se han de incluir, como mínimo:

- Programa de limpieza: Métodos, productos, útiles y utensilios.
- Frecuencia de la limpieza de los distintos locales.
- Fichas técnicas y de seguridad de los productos
- Responsable de limpieza.

El Hospital se reserva el derecho a realizar los controles que considere oportunos sobre el estado de limpieza de los distintos locales.

Plan DDD a presentar (Desinfección – Desinsectación - Desratización)

Desinfección: se entiende por desinfección todo tipo de acción de sanificación ambiental que no se pueda ejercer mediante desinfección continuada. La desinfección de los locales desalojados o desalojables debe realizarse periódicamente, cada vez que sea necesario, posible o conveniente.

Las empresas licitadoras presentarán un **programa para la desinfección, desinsectación y desratización** de la totalidad de los locales.

Se prestará especial atención a zonas como cocina, almacén de alimentos, zona de contenedores de basuras, etc. a las que se atenderá con un programa de tratamiento adecuado a sus necesidades.

La planificación del programa que el licitador presente para el control integral de plagas deberá contar con las siguientes etapas:

- Identificación y autorización de la empresa aplicadora
- Planificación: acciones y frecuencias
- Medidas de Vigilancia y Control.

La empresa adjudicataria deberá disponer de un Servicio de Atención Inmediata, para todas las problemáticas que surjan durante el periodo contratado y fuera de los días de actuación previstas.

En caso de subrogación de los servicios incluidos en el Plan DDD por parte de la empresa adjudicataria, se deberá comunicar, obligatoriamente, a la Dirección del Centro la identificación de la empresa subrogada que los llevará a cabo.

2.1.4 Instalaciones, mobiliario, enseres y maquinaria

El Hospital proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario, equipamiento, enseres y demás material auxiliar, que se especifiquen en los correspondientes inventarios, que se suscribirán por el adjudicatario y el Hospital **(Ver Anexo 6)**

Sobre la instalación y mobiliario que aporte el Centro, el adjudicatario no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación. El adjudicatario queda obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones de las Cafetería.

En caso de que algún/os de las instalaciones, mobiliario, enseres y maquinaria por su uso no pudiera ser reparados, a lo largo de la duración del contrato, el adjudicatario deberá reponerlos por otro/s de similares características, quedando, así mismo, en propiedad del Centro y no teniendo derecho alguno sobre ellos el adjudicatario a la finalización del contrato.

El adjudicatario no podrá realizar obras en los locales del Cafetería-Restaurante sin permiso expreso de la Dirección del Centro. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por el Servicio Técnico del Hospital.

De acordarse alguna reforma, esta quedaría en beneficio del HUC, sin derecho a indemnización, a la finalización del contrato.

La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que el Hospital pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la concesión, en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del adjudicatario. A la finalización del contrato, independientemente de la causa, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso del Hospital sobre la base de este contrato en el plazo máximo de ocho días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente al Hospital

El adjudicatario no podrá utilizar los locales y bienes entregados por la administración, para ningún otro uso distinto al desarrollo de la prestación de los servicios recogidos en el Pliego de Bases Técnicas.

El adjudicatario se obliga a facilitar los muebles, vajilla, cristalería, lencería, cubertería y demás material auxiliar que considere necesario, que será de buena calidad, reservándose el Centro aceptar el que proponga el adjudicatario, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas, que conservará en perfecto estado sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

2.1.5 Lista de Precios

Los artículos a servir en Cafetería-Restaurante, así como los precios correspondientes serán los indicados en el **Anexo 1**.

El licitador podrá proponer nuevos productos de venta, aun no estando incluidos en el Anexo 1. En estos casos, deberá indicar el precio de venta al público de los mismos.

Los precios consignados son los de venta a los usuarios, incluidos los impuestos con que puedan estar gravados los productos servidos o expendidos.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta la **lista de precios** y en lugar fácilmente visible por los usuarios, debiendo disponer habitualmente de los artículos que aparecen en el listado de precios. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios de acuerdo con los precios mencionados. La OSI EEC no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

2.1.6 Plan de Mantenimiento

El adjudicatario queda obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones del Cafetería-Restaurante, debiendo por tanto las empresas licitadoras presentar dentro del

sobre de documentación técnica, un plan de mantenimiento que conste, como mínimo, de los apartados siguientes:

- Definición de las actividades programadas de mantenimiento de las instalaciones y maquinaria.
- Definición de actividades de calibrado de sistemas de medición: termómetros, sistemas de control de temperatura de la maquinaria, etc.
- Definición de las actuaciones correspondientes a las revisiones de equipos técnicos normativos y legislativos correspondientes a Industria: aparatos a presión, contra incendios, instalación eléctrica, etc.

2.1.7 Cláusulas Medioambientales

2.1.7.1 Gestión de Residuos

Los residuos consistentes en papel, cartón, plásticos, breaks, vidrio y cualquier otro residuo que pueda ser objeto de reciclaje serán segregados y depositados en los envases que a continuación se determinan a fin de que el proceso de valorización citado pueda ser efectivo:

- Papel, cartón: bolsa color azul
- Plásticos, breaks: bolsa color amarillo
- Vidrio: bolsa color verde
- Textiles: bolsa blanca
- Residuos orgánicos: bolsa color negra. En caso de ser de plástico será como mínimo de 400 galgas.

Los aceites alimentarios serán objeto, igualmente, de reciclaje siendo depositados en las garrafas o bidones facilitados por el correspondiente gestor autorizado siendo por cuenta del adjudicatario la gestión de los mismos.

El depósito en el almacén final se realizará en los compactadores o contenedores destinados al efecto teniendo en cuenta el tipo de residuo de manera que se garantice su adecuada clasificación, segregación y el proceso de valorización o eliminación que le corresponda.

El adjudicatario se compromete, en la medida de lo posible, a tomar todas aquellas medidas que faciliten la reducción en la generación de residuos tales como el reciclaje o valorización de los residuos orgánicos, la disminución de materiales de embalaje, etc.

2.1.7.2 Productos químicos

Los detergentes y productos destinados a la desinfección, desinsectación y desratización deberán provocar el menor impacto medioambiental posible recomendándose el uso de productos ecológicos o sistemas de limpieza alternativos o cualquier otro cuya eficacia haya sido contrastada.

Si fuera necesario proceder al almacenaje de los productos citados será obligatorio su depósito en cubetas homologadas que eviten vertidos accidentales en caso de derrames.

2.1.7.3 Consumo

El adjudicatario se compromete a llevar a cabo un uso racional de fuentes de energía y agua utilizando en este último caso la instalación de perlizadores, sistemas de control del cauce, etc.

2.2. GESTIÓN DE COMEDOR DE GUARDIA Y DEL PERSONAL

2.2.1 Objeto del servicio

Consistirá en la dispensa, en el comedor de guardia, del desayuno, comida y cena, según los casos, del personal autorizado por el Hospital, consistiendo en:

- **Desayuno:** consistirá en café con leche, pieza de bollería y zumo pequeño.
- **Comida y cena:** Constarán al menos de cuatro primeros platos, cuatro segundos y cuatro postres de libre elección.

En los turnos de comida y cena el personal podrá consumir una segunda bebida si así lo deseara. Para ello deberá dotarse a esta **área de máquinas expendedoras o sistema similar** que garantice este tipo de servicio, el cual no será facturable.

El adjudicatario facilitará a los profesionales la dispensación de comidas en formato TAKE AWAY para llevar fuera de las instalaciones del comedor.

Además, desde la Cafetería- Autoservicio se suministrará y atenderán las peticiones realizadas desde la Unidad de Trasplante, siendo los artículos y precios autorizados los indicados en **Anexo 5**.

Por otra parte, la Dirección del Centro podrá solicitar, bajo presupuesto, otros servicios diferentes a facturar de forma independiente.

2.2.2 Precio del menú

El precio máximo de licitación propuesto para el menú será el que a continuación se indica:

INGESTA	Precio/servicio IVA no incluido
DESAYUNO	2,65 €
COMIDA	6,20 €
CENA	6,20 €
COMIDA AUTORIZADA	6,20 €

Las posibilidades de elección en este menú serán las mismas que las contempladas, diariamente, en el menú del día ofertado a los usuarios generales del comedor.

En cuanto a los consumos previstos al año por tipo de ingesta se estima que estas serían, aproximadamente, las siguientes:

Ingesta	Ingestas / año	Años	TOTAL CONSUMO
Desayuno	26.500	2	53.000
Comidas	52.100	2	104.200
Cenas	33.500	2	67.000

2.2.3 Horario Comedor de Guardia

El horario de prestación del servicio será el siguiente:

Ingesta	Horario
Desayuno	07:30 a 11:00 horas
Comida	13:30 a 16:00 horas
Cena	20:30 a 23:00 horas

2.2.4 Ubicación del servicio

El comedor de guardia del personal del Hospital y personal autorizado se situará en una ubicación independiente de la zona de comedor destinada a visitantes, familiares y público en general.

2.2.5 Instalaciones de limpieza

El adjudicatario deberá cumplir las condiciones recogidas en el punto 2.1.3 del presente Pliego referidas a la limpieza de las instalaciones y equipamiento que se encuentran en esta área.

2.2.6 Exigencias higiénico-sanitarias: controles

En materia de exigencias higiénico-sanitarias y controles a establecer por el Centro, serán aplicables las condiciones y requisitos exigidos para el servicio en general, recogidas en el punto 2.1.2 y en el punto 3.6 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

2.2.7 Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario está obligado a entregar a la Dirección del Centro, **con carácter mensual, un estadillo desglosado por día con el tipo de comida y servicio solicitante.**

2.3. GESTIÓN DE SERVICIO DE VENDING

2.3.1 Objeto del servicio

El objeto del servicio será la dispensa de productos alimenticios sólidos y bebidas no alcohólicas frías y calientes a través de máquinas expendedoras automáticas.

2.3.2 Ubicación y máquinas a instalar

Las máquinas de vending, actualmente instaladas, son las que se indican en el **ANEXO 3-Máquinas de Vending Instaladas en el HUC** y en el **ANEXO 4-Ubicación de máquinas de Vending en HUC**. No obstante, los licitadores podrán presentar propuestas de nuevas ubicaciones o máquinas, que supongan una mejora para el servicio a prestar a los usuarios.

En el marco de las condiciones del Contrato, la empresa **adjudicataria se compromete a poner a disposición de la OSI EEC hasta un máximo de 12 máquinas dispensadoras de agua mediante el sistema de reposición de bombona** comprometiéndose, así mismo, al mantenimiento de las mismas y a la reposición de garrafas de agua sin cargo alguno para la OSI EEC.

Queda expresamente prohibida la prestación del servicio fuera de las ubicaciones designadas sin autorización de la Dirección del Hospital.

Las máquinas de vending deberán tener **diversas opciones de pago**: efectivo, con tarjeta de crédito (real o mediante teléfono) o tarjeta de empleado.

2.3.3 Almacenamiento de mercancías y reposición de expendedores

La reposición y vaciado de los expendedores será por cuenta del adjudicatario en horario que no cause molestias a los usuarios, previo acuerdo con la Dirección del Centro.

El HUC no habilitará locales destinados al almacenamiento y recepción de mercancías. En este sentido, los licitadores deberán presentar de forma detallada el sistema de trabajo a utilizar para este servicio de forma que, de su lectura, se constate la correcta gestión del mismo sin necesidad de utilizar ningún local dentro del recinto Hospitalario.

2.3.4 Limpieza de Expendedores

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza de los expendedores, sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria de la Dirección de Salud y a las normas generales de limpieza dictadas por la Dirección del Centro.

El adjudicatario será responsable de la limpieza interior y exterior de las máquinas instaladas. De la misma forma, se responsabilizará de la retirada y gestión de los residuos generados en las tareas de reposición y en las de cargas y descargas de productos y materiales necesarios para la gestión del servicio. Deberán colocar papeleras con capacidad suficiente para garantizar la limpieza del entorno de las máquinas.

2.3.5 Aprovisionamiento de máquinas

El adjudicatario se obliga a mantener las máquinas expendedoras debidamente aprovisionadas de los productos a dispensar, respondiendo en todo momento de la calidad de los mismos y debiendo estar tales productos debidamente registrados ante las autoridades sanitarias por cada uno de los diferentes fabricantes.

El adjudicatario se compromete a mantener en funcionamiento todas las máquinas instaladas 24 horas al día 365 días al año, salvo los periodos necesarios para reposición, limpieza y mantenimiento de las mismas, acciones estas que se llevaran a cabo en el menor tiempo posible y en horario de mínima incidencia para los usuarios.

Las máquinas expendedoras de bebidas calientes deberán disponer de la opción denominada **“CAFÉ DE COMERCIO JUSTO”**.

2.3.6 Oferta de productos en máquinas Vending

- Las máquinas de bebidas calientes tendrán como mínimo la posibilidad de selección para café en todas sus variantes: solo (corto y largo), con leche, cortado, descafeinado, etc. Además, podrá tener otras selecciones como té, chocolate, leche. Así mismo, deberán disponer de la opción denominada **“CAFÉ DE COMERCIO JUSTO”**. Las máquinas también tendrán la opción de seleccionar las bebidas con o sin azúcar. Y, por otra parte, los vasos y cucharillas que utilicen dichas máquinas deberán ser de material reciclable.

- Las máquinas de bebidas frías deberán de disponer de un sistema de refrigeración que permita dispensar las bebidas frías a **una temperatura no superior a 10°C**.
- Dispondrán de diversas selecciones para refrescos, zumos y agua. **En ningún caso se expenderán bebidas alcohólicas.**
- Las máquinas de productos sólidos expenderán productos alimenticios, como sándwich, bollería, frutos secos, fruta, sándwich con pan integral, etc. Todos ellos debidamente precintados en sus envases correspondientes. Estas máquinas poseerán dos zonas de temperatura diferenciada, siendo la **temperatura de una de ellas no superior a 5°C**.
- Todos los productos dispensados deben tener una calidad óptima y cumplir con la normativa en vigor, se presentará especial atención en las fechas de caducidad de los productos sólidos.
- Todas las máquinas deberán exhibir en todo momento el precio de los artículos que tienen a la venta. Este precio solo podrá ser modificado con la autorización expresa de la Dirección del Centro.

2.3.7 Mantenimiento de máquinas

El adjudicatario queda obligado a mantener en perfecto estado de funcionamiento los expendedores, siendo a su costa y cargo el mantenimiento y reparación de cualquier eventual avería que pudiera producirse en las máquinas. En caso de avería deberá realizarse el arreglo en un plazo máximo de 12 horas y sustituirlas, si no fuera posible su reparación, en un plazo inferior a 3 días naturales.

Las empresas licitadoras presentarán un Programa de mantenimiento, indicándose en el mismo:

- Periodicidad de las visitas para el mantenimiento, a fin de ofrecer un servicio adecuado todos los días.
- Renovación de productos.
- Mantenimiento preventivo.
- Modo de actuación en caso de averías, indicando plazo de reparación.
- Sustitución de la máquina si no es posible la reparación en el plazo anterior.

2.3.8 Criterios nutricionales

Se valorará que un porcentaje de los productos que se suministren en las máquinas de bebida fría y de productos sólidos cumplan una serie de recomendaciones nutricionales que faciliten la adopción de hábitos “**saludables**” a los usuarios del Centro.

Se consideran como alimentos “**saludables**” los siguientes:

- Agua envasada.
- Leche en cualquiera de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada).
- Zumo de frutas que no contenga azúcares añadidos.
- Frutos secos que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido más abajo
- Ensaladas, fruta entera o troceada y verduras.
- Bebidas a base de hortalizas que contengan al menos un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales.
- Quesos con poco contenido en grasa y que no superen el límite establecido para la sal.
- Galletas y bollería, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, especialmente saturadas, y azúcares.
- Productos de panadería (colines, tostadas etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Sándwiches, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Cereales de desayunos y barritas de cereales, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Cualquier otro producto que cumpla con los criterios especificados en el siguiente apartado.

Con carácter general y al objeto de delimitar aquellos productos que se pueden considerar “**saludables**” y cuáles no, se seguirá la normativa referida a los criterios nutricionales por porción envasada de la **estrategia NAOS**. Para poder hacer un seguimiento de los productos saludables el adjudicatario contabilizará en un registro dichas ventas, que pondrá a disposición de la Dirección del centro cuantas veces le sea requerido.

2.3.9 Tarifas y Precios

Los artículos incluidos en el Servicio de Vending, así como los precios correspondientes serán los indicados en el **Anexo 2**.

El licitador podrá proponer nuevos productos de venta, aun no estando incluidos en el **Anexo 2**. En estos casos, deberá indicar el precio de venta al público de los mismos.

Los precios consignados son los de venta a los usuarios, incluidos los impuestos con que puedan estar gravados los productos servidos o expendidos.

El adjudicatario está obligado a exponer de forma fácilmente visible para el usuario el precio de cada producto.

2.3.10 Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario se compromete a vender y exponer a la venta, exclusivamente bienes o artículos que son propios del objeto del contrato. Así mismo, se compromete a no ejercer actividades fuera del alcance del propio contrato de adjudicación.

En cada máquina figurará en lugar visible el nombre de la empresa adjudicataria y su domicilio, así como un número de teléfono gratuito, donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones referidas al funcionamiento de las máquinas o a la calidad del servicio.

La instalación de las máquinas correrá a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará en un plazo no superior a una semana contando desde la firma del contrato, corriendo el adjudicatario con todos los costes derivados de dicha instalación, así como de los derivados de la puesta en marcha, reposición, mantenimiento, limpieza y medios personales adscritos al servicio, realizando la explotación a su entero riesgo.

Los licitadores deberán especificar y describir las características del vehículo que vayan a utilizar para dicho servicio.

A la finalización del contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas instaladas, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación uso y retirada de las máquinas.

2.4. GESTIÓN DE SERVICIO DE VENDING EN ÁREAS RESTRINGIDAS

2.4.1 Objeto del servicio

El objeto del servicio será la dispensa de bebidas calientes a través de máquinas expendedoras automáticas, en las áreas que se señalen, para uso exclusivo del personal del HUC, que en ellas desarrollan sus funciones.

2.4.2 Ubicación y máquinas a instalar

Las máquinas se instalarán en el interior de las áreas correspondientes a los Quirófanos del Hospital y/o en aquellas otras ubicaciones que se designen por la Dirección del Centro. La relación de máquinas a instalar son las que figuran en la tabla del **ANEXO 7**.

Quedará expresamente prohibido el cambio de ubicación de máquinas sin contar con la debida autorización de la Dirección del Hospital.

En la actualidad, el número de máquinas expendedoras de bebidas calientes es de nueve, ubicadas en los Bloques Quirúrgicos del Hospital. El adjudicatario asume el compromiso de, al inicio del contrato, añadir e instalar una nueva máquina de café y bebidas calientes que se instalará en el **Quirófano de Urgencias**. En todo caso, la Dirección del Centro se reserva la posibilidad de modificar el número de máquinas en zonas restringidas, en base a las necesidades del Hospital.

2.4.3 Características técnicas de las máquinas

Dentro de la documentación técnica a presentar figurarán las características técnicas de las máquinas a instalar, que como mínimo deberán disponer de:

- Contadores individuales por canal.
- Temporizadores que posibiliten la regularización del horario de funcionamiento que marque el Hospital.

2.4.4 Oferta de Bebidas a dispensar

Cada máquina dispensará café y sus variantes: sólo, con leche, corto, largo, descafeinado con leche, chocolate, té, etc. con y sin azúcar. El producto se dispensará en material desechable, tanto el vaso como la pala para remover.

Las máquinas expendedoras de bebidas calientes deberán disponer de la opción denominada **“CAFÉ DE COMERCIO JUSTO”**.

Cualquier cambio en las condiciones del servicio deberá solicitarse y ser autorizado por la Dirección del Hospital.

2.4.5 Precio del servicio

El precio máximo de licitación de cada servicio será **de 0,25 €, IVA NO incluido**.

El precio de facturación será el mismo para todas las bebidas que se dispensen.

El consumo previsto es **de 133.000 servicios dispensados anualmente x 2 años = 266.000 servicios**

2.4.6 Gestión del servicio

Para la gestión de las máquinas expendedoras instaladas en áreas restringidas, serán de aplicación los puntos 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5 y 2.3.7 del presente Pliego que hacen referencia a la reposición, limpieza, aprovisionamiento y mantenimiento del conjunto de máquinas expendedoras a instalar en el Hospital.

Con independencia de las citadas normas y atendiendo a la especificidad de las áreas en que se ubican estas máquinas, la gestión de este servicio se regirá por un protocolo de estricto cumplimiento, que será facilitado a la adjudicataria con anterioridad al inicio del contrato.

El protocolo especificará, entre otros, los siguientes items:

- Horario: para las actuaciones en el Área.
- Preparación del material: limpieza previa del material a utilizar.
- Circuitos: trayectos obligatorios a seguir en el Centro.
- Normas de acceso: formas de acceder a las áreas restringidas.
- Normas de trabajo: específicas para estas Áreas.

Estas normas podrán ser modificadas en cualquier momento por el Servicio de Medicina Preventiva o la Dirección del HUC, las cuales una vez trasladadas a la adjudicataria deberán ser cumplidas de forma inmediata.

2.4.7 Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario mensualmente entregará a quien designe la Dirección del Centro un estadillo desglosado de las bebidas servidas por cada máquina, los cuales servirán para realizar la correspondiente factura.

El adjudicatario estará a disposición de las personas que designe el Centro para el control del servicio estando obligado a abrir las máquinas en su presencia para proceder al contaje mensual de las dispensas realizadas y verificar el grado de cumplimiento de la gestión del servicio.

3. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

3.1. MEDIOS HUMANOS

El adjudicatario se subroga en las obligaciones y derechos acerca del personal que viene desempeñando los servicios objeto del contrato, y cuya relación actual se adjunta en **ANEXO 8** del presente Pliego, siendo de cuenta del adjudicatario el pago de todas las obligaciones inherentes a su calidad de empresario, tales como salarios, cuotas a la Seguridad Social, vacaciones, permisos, etc., con arreglo a la legislación laboral y social vigente en cada momento y al propio convenio colectivo o las condiciones particulares pactadas.

Será por cuenta del adjudicatario la contratación y el mantenimiento del personal adicional necesario sobre la plantilla recogida en el **ANEXO 8**, que se precise para la correcta prestación del servicio a que se compromete en este contrato, siendo imprescindible la comunicación previa, así como la autorización escrita de la Dirección del Centro a la necesidad de la misma siendo de su cuenta, los gastos y cargas sociales que pudieran derivarse de tal hecho, de conformidad con la legislación Laboral y Social vigente, incluidos accidentes de trabajo y enfermedad profesional. El personal contratado adicional, en ningún caso quedará subrogado al Centro.

El adjudicatario se responsabilizará **de cubrir de forma inmediata las bajas, excedencias, licencias, permisos, etc.... de su personal**, a efecto de evitar disfunciones en la gestión concertada.

Corresponde al adjudicatario el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, pudiendo, en su caso, la Dirección del Centro dirigir las quejas sobre el personal de la concesión que se produzcan mediante comunicado a la Dirección de la empresa adjudicataria.

El adjudicatario deberá adoptar cuantas medidas fueran necesarias en orden a la más perfecta prevención de los riesgos que puedan afectar a la vida, integridad y salud de los trabajadores a su cargo. El Centro se reserva a exigir prueba documental de los reconocimientos a que le obligue, como empresa, la legislación vigente.

Cumplimiento estricto de la normativa vigente en materia de tratamiento y manipulación de alimentos, debiendo poseer el carnet correspondiente todo su personal al que aquélla, en razón de la labor desarrollada, se lo exija.

El adjudicatario se obliga a dar cuenta a la Dirección del Hospital de las altas y bajas que se produzcan respecto a la plantilla estructural para prestación de los servicios. La Dirección del Centro podrá recabar el soporte documental de liquidación de los seguros sociales de los trabajadores de la contrata obligándose el adjudicatario a presentar la documentación acreditativa que le sea requerida.

La empresa adjudicataria se encargará y será responsable del correcto cumplimiento de la vigente normativa de Seguridad, Higiene y Salud Laboral

Cumplimiento estricto de la normativa laboral y social aplicable durante la vigencia del presente contrato, así como de la correspondiente a los aspectos de Seguridad Social y fiscalidad que pudieran afectarle.

El adjudicatario se compromete a la prestación del servicio de forma regular y continuada, ajustándose a los horarios y necesidades del Centro.

La empresa adjudicataria designará a una persona como representante e interlocutor válido ante la OSI EEC. Esta persona deberá permanecer en el Centro como mínimo en horario de mañana de 8 a 15h los días laborables. En casos de emergencia, el centro hospitalario podrá exigir la presencia del responsable, aunque sea fuera del horario habitual del trabajo, por lo que este deberá estar siempre disponible a cualquier hora. Deberá estar localizable 24h/365 días.

3.2. UNIFORMIDAD E IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL

Correrá por cuenta del adjudicatario el vestuario y uniformidad del personal a su cargo. El servicio de lavandería de la uniformidad de sus trabajadores no correrá a cargo de la OSI EEC.

El adjudicatario exigirá a su personal un máximo de limpieza y decoro en el vestuario, así como unas condiciones adecuadas de presencia, modales, compostura, etc. de los profesionales a su servicio. El

personal ha de estar, siempre, **debidamente uniformado y llevar, en todo momento, la placa de identificación prendida en el uniforme.**

3.3. TARIFAS Y PRECIOS

- El adjudicatario está obligado en el servicio de Cafetería-Restaurante a tener expuesta la lista de precios, tanto para el personal del Hospital como para el público en general. Este listado de precios ha de tener el visto bueno de la Dirección del Centro.
- El listado de precios ha de estar colocado en un lugar fácilmente visible para todos los usuarios de la cafetería.
- El adjudicatario deberá disponer, habitualmente, de los artículos que aparecen en el listado de precios.
- Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas aprobadas por la Dirección del Centro. Esta no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.
- La variación de precios, tanto en el servicio de Cafetería-Autoservicio como en el servicio de Vending no podrán ser llevadas a efecto por el adjudicatario hasta que no se reciba la oportuna autorización escrita de la Dirección del Centro.
- El adjudicatario estará obligado a entregar el correspondiente justificante (ticket) de pago por los servicios realizados al usuario.

3.4. BEBIDAS ALCOHOLICAS Y CONSUMO DE TABACO

La Empresa adjudicataria acatará las disposiciones establecidas por OSAKIDETZA, respecto a la **prohibición de venta de bebidas** alcohólicas, así como las que afectan a la venta y **consumo de tabaco** en los Centros Sanitarios.

3.5. RECLAMACIONES

- Existirá a disposición de los usuarios de la cafetería un libro de reclamaciones, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanente. El libro de reclamaciones será presentado mensualmente ante la Dirección del Centro, salvo que se produjera reclamación de los usuarios, en cuyo caso se dará traslado a la misma en el plazo de 24 horas contadas a partir de su interposición.

- En las máquinas de Vending Figurará, en un lugar visible, el nombre de la empresa adjudicataria y su domicilio, así como un número de teléfono donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones referidas al funcionamiento de las máquinas o a la calidad del servicio. Estas reclamaciones han de ser comunicadas por el adjudicatario, de forma periódica, a la Dirección del Centro.

3.6. CONTROL E INSPECCIÓN

- La Dirección del HUC se reserva el derecho a establecer los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos. El objeto de estos controles será la comprobación de la calidad y presentación de los productos elaborados en la cocina, control de precios, cumplimiento de las normas de higiene en los locales, aseos y materiales, cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos, así como cualquier otro tipo de control que la Dirección estime oportuno.
- En el caso de existencia de incidencias o anomalías, tanto en el servicio de Cafetería como en el servicio de máquinas expendedoras de bebida y producto sólido, el Centro suscribirá un Acta en el momento de la inspección, en la que se hará constar la calidad del servicio y las incidencias observadas para, posteriormente, trasladarlas a la Dirección de la empresa adjudicataria.
- El Adjudicatario responderá plenamente del **cumplimiento de lo ofertado** y adquiere la obligación de comunicar a la Dirección de la OSI EEC cualquier anomalía que observe en las instalaciones.
- Queda expresamente **prohibida** la instalación de **cualquier tipo de máquina de azar**.
- Los controles anteriormente expresados no excluyen aquellos que realicen las autoridades de Salud Pública. La Dirección del Centro trasladará al adjudicatario las deficiencias contenidas en los informes de la Dirección de Salud, al objeto de que sean subsanadas.
- La Dirección del Centro podrá efectuar, cuando lo considere oportuno, la inspección de todos los locales que hayan sido cedidos al adjudicatario.
- La Empresa adjudicataria está obligada a poner en conocimiento de la Dirección cualquier incidencia de carácter higiénico-sanitario que se produzca en el servicio, a la mayor brevedad posible.
- La comprobación de las características y calidades de los bienes objeto del presente Contrato de servicio se realizará por los servicios técnicos del Centro, pudiendo éstos, en los casos que estimen

pertinentes, solicitar el asesoramiento técnico de las personas o entidades más idóneas por su especialización.

3.7. CONDICIONES LINGÜÍSTICAS

El adjudicatario queda obligado al cumplimiento de la normativa de Osakidetza en cuanto al uso del euskera en sus comunicaciones con los usuarios y con la administración, normativa que se recoge en el III Plan de Normalización de Euskera de Osakidetza.

Por lo tanto, la lengua de comunicación:

- Con los usuarios:

La empresa adjudicataria en sus relaciones con los usuarios, deberá cumplir los criterios de uso oral y escrito de las lenguas oficiales de la CAV, recogidos **en los apartados 2.3.1 y 2.3.2 del Plan de Normalización del uso de Euskera de Osakidetza.**

- Con la Administración:

En las relaciones orales y escritas con la administración contratante, la comunicación verbal y escrita (contratos, facturas, informes, solicitudes, etc.) la empresa adjudicataria se ajustará a los requerimientos que se deriven de lo establecido en el III Plan de Euskera de Osakidetza.

- Condiciones lingüísticas referentes a Cartelería:

El uso de rótulos, avisos, paneles y carteles por la empresa adjudicataria, se atenderá a lo establecido en el apartado 1.1.1 Y 1.1.2 del Plan de Normalización del uso de Euskera de Osakidetza.

Cuando el mensaje del rótulo vaya expresado mediante pictograma o imagen, que garanticen su total comprensión el texto estará, únicamente, en euskera.

Igualmente, estos criterios han de cumplirse en relación con los textos de uso de equipamientos, máquinas expendedoras de producto líquido o sólido, etc. dirigidos a los pacientes y usuarios de Osakidetza.

- Referente a Adquisición de compromisos vinculados al proceso de normalización lingüística:

En casos de ausencia por enfermedad, bajas del personal y otras causas análogas, estas plazas serán cubiertas por personal que acredite competencia lingüística de euskera, nivel B2, o equivalente a nivel oral del Marco Europeo de Referencia.

- Seguimiento y Evaluación

El seguimiento y evaluación del nivel del cumplimiento de los criterios del uso del euskera se realizarán por la Comisión de Euskera de la O.S.I. Para ello la empresa adjudicataria aportará en cualquier momento la documentación que le sea requerida para el seguimiento de estos criterios y su periódica evaluación.

3.8. FORMACIÓN

La empresa adjudicataria presentará, dentro del Proyecto de explotación de los servicios contratados, **un programa de formación** que garantice la capacitación del personal en lo referido a las tareas a desarrollar para llevar a cabo el servicio contratado de forma satisfactoria.

Aquel personal cuya labor lo exija, deberá disponer tanto del Carnet de Manipulador de Alimentos como de aquellos que exija la legislación vigente, que podrán ser solicitados por la OSI EEC en cualquier momento.

Así mismo, la empresa adjudicataria proporcionará a los profesionales a su cargo la formación necesaria y suficiente en materia de Seguridad Alimentaria y Prevención de Riesgos Laborales y Gestión de Residuos.

Finalmente, tal como se refleja en el punto anterior, la empresa adjudicataria deberá mantener el plan de euskaldunización necesario para la adecuada capacitación de sus profesionales para atender a aquellos usuarios que soliciten ser atendidos en euskera.

3.9. CANON DE EXPLOTACIÓN

Dentro de la documentación económica **deberá incluirse Canon mínimo anual que el licitador aportará al HUC** en caso de ser adjudicatario.

Se establece **el importe mínimo anual del canon en 100.000 € año IVA excluido**. Esto supone **un canon mínimo de 200.000 € para un contrato inicial de 2años**.

El pago del canon será satisfecho periódicamente por la empresa adjudicataria a criterio de la Dirección del Centro. El canon incluye los suministros de agua, energía eléctrica y gas necesarios para el funcionamiento de las instalaciones.

3.10. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- El adjudicatario se abstendrá de realizar publicaciones, colocar carteles, letreros o anuncios publicitarios de ningún género, así como impedir la colocación por parte de terceros sin la expresa autorización de la Dirección del Centro.
- El adjudicatario realizará directamente el servicio objeto del presente Expediente, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa o indirectamente el servicio, sin la expresa autorización del Centro.
- Será por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios, tasas y demás tributos del Estado, Comunidad Autónoma, provincia o municipio, a que dé lugar la explotación de las Cafetería objeto del contrato; en especial se le repercutirá el IVA correspondiente por el canon de explotación mensual.
- De igual manera el adjudicatario es responsable del pago a los proveedores, etc., sin que ninguna responsabilidad por concepto alguno pueda alcanzar a la OSI EEC, circunstancia que se hará constar en los contratos con dichos proveedores.

4. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

4.1. PROYECTO DE EXPLOTACIÓN Y FORMA DE EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS.

Se valorará la certificación de la **Norma ISO 9001: 2015 o equivalentes** presentadas por las empresas licitadoras en cuanto al alcance de los servicios que se señalan en el presente Pliego de Condiciones Técnicas, o al menos al reseñado en el apartado A “Servicio de Cafetería-Restaurante”. Dicho certificado deberá ser presentado conjuntamente con la documentación.

En su defecto, los licitadores deberán presentar para su valoración, proyecto de implantación de la norma **ISO 9001: 2015** o equivalente para los procesos desarrollados en el servicio de Cafetería-Autoservicio, indicando plazo aproximado de certificación, en el caso de ser adjudicatarios.

4.2. SERVICIO DE CAFETERÍA– RESTAURANTE Y COMEDOR DE GUARDIA.

Los productos y precios a servir en la Cafetería-Restaurante, serán los que se relacionan en el **Anexo 1**. El licitador podrá proponer nuevos productos de venta, aun no estando incluidos en el **Anexo 1**. En estos casos, deberá indicar el precio de venta al público de los mismos.

El licitador presentará características de todos los productos que oferte: marca, gramaje, composición, etc.

En la documentación a presentar, el licitador incluirá:

- Los productos y precios a servir en la Cafetería-Restaurante, serán los que se relacionan en el **Anexo 1** (Para el usuario externo y para el personal del Hospital).
- El licitador podrá proponer nuevos productos de venta, aun no estando incluidos en el **Anexo 1**. Deberá indicar en estos casos precio de venta al público de los mismos.
- El licitador presentará características de todos los productos que oferte, marca, gramaje, composición etc.
- Relación de establecimientos de cafetería y restaurantes propiedad del licitador o que éste explote directa o indirectamente.
- Referencias profesionales del licitador y servicios prestados en establecimientos de bar, cafetería y restaurante.
- Relación de menú y otros servicios: Habrán de figurar al menos 4 menús diferentes por cada día. Los licitadores aportarán detalle de los elementos que lo componen, así como ficha de

platos, gramajes, calidad de materias primas, rotación, modificaciones estacionales, etc., relativos a los productos a servir. Se podrá entregar documentación gráfica como soporte.

- El licitador, en caso de ser adjudicatario, deberá presentar anteproyecto del plan APPCC específico a este Servicio de Cafetería-Restaurante y Comedor de guardia en el plazo máximo de 4 meses a contar desde la fecha de adjudicación.
- Se deberá presentar programa de gestión de la Cafetería, Autoservicio y Comedor de Guardia precisando todos los aspectos que permitan juzgar su eficacia y calidad.
- Se deberá presentar propuesta relativa a todas aquellas actuaciones que supongan una mejora de la gestión medioambiental.
- Las empresas licitadoras presentarán la documentación técnica precisa que permita valorar y evaluar la idoneidad de las propuestas que presenten

4.3. SERVICIO DE VENDING

Los precios y productos a dispensar serán los que se indican en el **Anexo 2**.

El licitador podrá proponer nuevos productos de venta, aun no estando incluidos en el **Anexo 2**. En estos casos, deberá indicar el precio de venta al público de los mismos.

El licitador presentará características de todos los productos que oferte: marca, gramaje, composición, etc.

En la documentación técnica a presentar, el licitador detallará:

- Relación y porcentaje de productos **“saludables”** a suministrar en las máquinas de bebidas frías y de sólidos. (Ver **punto 2.3.8 referido a los Criterios Nutricionales** de los productos a dispensar por VENDING)
- Especificará claramente si el porcentaje de productos será el mismo en todas las máquinas o variará por tipo de máquina o por cualquier otro motivo.
- En todos los productos a dispensar a través de sistema Vending se indicarán los ingredientes y la información nutricional proporcionada por el fabricante de cada producto ofertado.

En la propuesta a presentar por los licitadores debe figurar:

- Especificación de las características técnicas de las máquinas a instalar.
- Referencias profesionales.
- Programa de limpieza y mantenimiento de las máquinas.

- Frecuencia y periodicidad de la reposición de productos en las máquinas, así como otras características que estime oportunas.
- Propuesta de **instalación de las máquinas**: se indicará forma de protección, tipo de recubrimiento, materiales a emplear, sistema de iluminación, integración de sistemas de clasificación de residuos, etc. Los licitadores aportarán todos los planos y datos necesarios para permitir la valoración, tanto desde el punto de vista estético y seguridad como de facilidad para la limpieza del conjunto de máquinas que se instalen. Se podrá entregar documentación gráfica como soporte.
- Todas las máquinas a instalar, así como los sistemas de recubrimiento, deberán ser completamente nuevos.
- Las máquinas expendedoras de bebidas calientes deberán disponer de la opción denominada **“CAFÉ DE COMERCIO JUSTO”**.

4.4. SERVICIO DE VENDING EN ÁREAS RESTRINGIDAS.

- El precio máximo de licitación será el indicado en el punto 2.4.5 referido al precio del servicio.
- El licitador deberá presentar características de todos los productos que oferte: marca, calidades, etc.
- Dosificación: se indicará la cantidad de producto o productos a utilizados en la elaboración de cada bebida (gramaje por dispensa).
- Características técnicas de las máquinas a instalar.
- Las máquinas expendedoras de bebidas calientes deberán disponer de la opción denominada **“CAFÉ DE COMERCIO JUSTO”**.

4.5. CANON ANUAL A APORTAR AL HOSPITAL

Dentro de la documentación económica **deberá incluirse Canon mínimo anual que el licitador aportará al HUC en caso de ser adjudicatario**. Se especificará **el importe mínimo anual del canon/año IVA excluido**.

La **NO-INCLUSIÓN** de la documentación especificada en este punto podrá suponer la exclusión de la oferta.

5. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

A- CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMATICA MEDIANTE FORMULAS.

Ponderación total: 50 Puntos

1- CANON. 10 Puntos

Se establece un canon mínimo anual de **100.000 €**. Esto es, **200.000 €** para un contrato inicial de 2 años. Quedarán excluidas las ofertas que ofrezcan un canon inferior al mínimo señalado. Las ofertas con un canon coincidente con el mínimo obtendrán 0 puntos. La oferta con el canon más alto obtendrá 10 puntos. El resto de ofertas una puntuación proporcional según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos} = 10 \times (\text{Canon de la oferta a valorar} / \text{Canon mayor ofertado})$$

2- SERVICIO COMEDOR DE PERSONAL Y BEBIDAS AREAS RESTRINGIDAS. 35 Puntos.

Se establece un presupuesto máximo de licitación de **1.268.390 €** para un contrato inicial de 2 años. Quedarán excluidas las ofertas que oferten un precio superior al señalado. Las ofertas coincidentes con el presupuesto máximo de licitación obtendrán 0 puntos. La oferta más económica obtendrá 35 puntos. El resto de ofertas una puntuación proporcional según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos} = 35 \times (\text{Oferta a valorar} / \text{Oferta más económica})$$

La oferta económica total será el resultado de aplicar los precios unitarios ofertados en los diferentes conceptos al número de unidades previstas durante la ejecución del contrato. Todos los licitadores deberán ofertar precios unitarios en los diferentes conceptos de acuerdo a la siguiente tabla:

COMEDOR DE PERSONAL (Guardias y Autorizados)	UNIDADES PREVISTAS (2 AÑOS)	PRECIO MAXIMO UNITARIO (IVA excluido)	PRESUPUESTO MAXIMO 2 AÑOS (IVA excluido)
Desayuno	53.000	2,65	140.450
Comida	104.200	6,20	646.040
Cena	67.000	6,20	415.400
Áreas restringidas	266.000	0,25	66.500
TOTAL			1.268.390

3 DESCUENTO EN % EN LAS TARIFAS DE CAFETERIA-RESTAURANTE APLICABLES AL PERSONAL DE LA OSI (Anexo 1 PPT). 5 Puntos

Se ofertará un % de descuento sobre las tarifas aplicables al personal de la OSI que constan en el ANEXO 1 del PPT. Las que no ofrezcan descuento obtendrán 0 puntos La oferta con mayor porcentaje de descuento obtendrá 5 puntos. El resto de ofertas una puntuación proporcional según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos} = 5 \times (\% \text{ descuento de la oferta a valorar} / \% \text{ descuento mayor ofertado})$$

B- CRITERIOS CUYA APLICACIÓN REQUIERE REALIZAR UN JUICIO DE VALOR.

Ponderación total: 50 Puntos

Se establece un umbral mínimo de 25 puntos, las ofertas que no alcancen esta puntuación serán excluidas

CRITERIO	PUNTOS
Proyecto de explotación y ejecución de servicio de Cafetería y Comedor personal. Aspectos a valorar: Precio Justo y Accesibilidad económica. Capacidad de Inversión infraestructura y tecnología. Eficiencia en procesos diarios de Cafetería. Garantía de productos disponibles y frescos. Formación del Personal. Capacidad para adaptación a fluctuaciones en el flujo de demanda de usuarios. Monitorización de satisfacción del cliente.	15
Relación / composición de menú Variedad y calidad de los productos. Capacidad de adaptación a necesidades específicas de menú. Opción de menú saludable. Variedad, adaptabilidad y presentación de menús. Capacidad de innovación. Calidad del servicio al cliente. Certificaciones de calidad y Seguridad alimentaria.	15
Proyecto de Explotación y ejecución del Servicio de Vending Características técnicas de máquinas expendedoras. Formas de pago Integración de productos saludables en máquinas vending.	15
Sistemas de Gestión de la Calidad y de Gestión Medioambiental Productos locales, origen sostenible y reducción de huella de carbono. Reducción y reciclaje de de residuos. Envases retornables y programa de compostaje. Medidas para mejora de eficiencia energética y para reducir el impacto ambiental Certificaciones de sostenibilidad medioambiental	5

ANEXO 1- PRODUCTOS Y TARIFAS DE CAFETERÍA RESTAURANTE

TARIFAS CAFETERÍA HUC PÚBLICO-PERSONAL DE LA OSI			
	Artículo	Tarifa Público Precio CON IVA	Tarifa personal Precio CON IVA
1	MENU COMPLETO C/CAFE	€13,50	€12,25
2	MENU COMPLETO S/CAFÉ	€12,80	€11,65
3	MENU CENA	€12,80	€11,65
4	AGUA C/GAS VNR 25 CL	€1,70	€1,55
5	AGUA S/GAS 0,33 L	€1,45	€1,30
6	AGUA S/GAS 0,50 L	€1,65	€1,50
7	AGUA S/GAS 1'5 L	€2,00	€1,80
8	ALMENDRAS	€1,80	€1,65
9	ALMUERZO SALUDABLE	€5,40	€4,90
10	APPLETISER VNR 275 ML RC	€1,95	€1,75
11	AQUARIUS PET 500	€2,50	€2,25
12	AQUARIUS RAYGO PET 275 ML RC	€2,20	€2,00
13	ARROZ C/LECHE DANONE	€1,25	€1,15
14	BARRITA MUESLY CHOCO/AVENA	€1,25	€1,15
15	BATIDOS BOT 20 CL	€2,55	€2,30
16	BERLINA CHOCO	€2,00	€1,80
17	BITTER BOT 0,20CL MARE ROSO	€2,55	€2,30
18	BOCAD ATUN	€4,15	€3,75
19	BOCAD ATUN C	€4,40	€4,00
20	BOCAD ATUN+HUEVO+PIQUILLOS	€5,00	€4,55
21	BOCAD BACON	€4,25	€3,85
22	BOCAD BACON C	€4,55	€4,15
23	BOCAD BACON+QUESO	€4,60	€4,20
24	BOCAD BACON+QUESO C	€4,90	€4,45
25	BOCAD CAPRESE MOZZARELLA+ALBAHACA	€5,00	€4,55
26	BOCAD CHORIZO	€2,55	€2,30
27	BOCAD GOURMET+BEB+PAT CHIPS MB	€7,65	€6,95
28	BOCAD HAMB+CHEDDAR+BACON	€5,70	€5,20
29	BOCAD HAMB+QUESO CABRA	€6,25	€5,70
30	BOCAD HAMBURGUESA	€5,45	€4,95
31	BOCAD JAMON	€4,25	€3,85

32	BOCAD JAMON C	€4,55	€4,15
33	BOCAD JAMON IBERICO FLAUTA	€5,45	€4,95
34	BOCAD JAMON YORK	€2,55	€2,30
35	BOCAD JAMON YORK+QUESO	€2,95	€2,70
36	BOCAD LOMO	€5,65	€5,15
37	BOCAD LOMO+QUESO	€6,05	€5,50
38	BOCAD MINI TORT FR	€1,35	€1,25
39	BOCAD POLLO	€5,60	€5,10
40	BOCAD POLLO+BACON+CEBOLLA CONFITADA	€6,40	€5,80
41	BOCAD QUESO MANCHEGO	€2,95	€2,70
42	BOCAD SALCHICHON	€2,55	€2,30
43	BOCAD TORT PATATAS+PIMI VERDE+MAYONESA	€5,00	€4,55
44	BOCAD TORTILLA FR RELL	€3,65	€3,30
45	BOCAD TORTILLA FRANCESA	€3,15	€2,85
46	BOCAD TORTILLA FRANCESA C	€3,45	€3,15
47	BOCAD TORTILLA PATATAS	€3,45	€3,15
48	BOCAD TORTILLA PATATAS C	€3,75	€3,40
49	BOCAD VEGETAL+PAVO+QUESO FR	€5,00	€4,55
50	BOLLO MANTEQUILLA	€2,00	€1,80
51	BOLSA PLASTICO	€0,10	€0,10
52	CACAHUETES	€1,35	€1,25
53	CAF+BOCAD PQ FRIO+ZUMO 20CL MB	€5,30	€4,80
54	CAF+BOLLO+ZUMO 20CL MB	€5,05	€4,60
55	CAF+FLAUTA JAMON IB+ZUMO 20CL MB	€7,65	€6,95
56	CAFE AMERICANO	€1,45	€1,30
57	CAFE C/LECHE	€1,60	€1,45
58	CAFE C/LECHE GR	€1,70	€1,55
59	CAFE CORTADO	€1,50	€1,35
60	CAFE SOLO	€1,45	€1,30
61	CAFE SOLO DOBLE	€2,30	€2,10
62	CAFE+BOLLO	€3,05	€2,75
63	CAFE+MUFFIN MB	€3,10	€2,80
64	CAFE+TARTA MB	€4,25	€3,85
65	CALDO COCIDO	€2,00	€1,80
66	CANA CREMA	€1,70	€1,55
67	CARACOLA C/PASAS	€2,00	€1,80
68	CARAMELOS HALLS	€1,95	€1,75
69	CERVEZA S/ALCOHOL CANA	€2,05	€1,85
70	CERVEZA S/ALCOHOL CORTO (ZURITO)	€1,25	€1,15
71	CERVEZA S/ALCOHOL LATA	€2,20	€2,00
72	CHICLES TRIDENT	€1,35	€1,25
73	CHOCOLATE	€2,30	€2,10

74	CHOCOLATINA SNIKERS	€1,95	€1,75
75	CHOCOLATINAS CRUNCH	€2,20	€2,00
76	CHOCOLATINAS KINDER B	€1,80	€1,65
77	CHOCOLATINAS TWIX	€1,95	€1,75
78	COCA COLA ENERGY LATA 250 ML RC	€0,00	€0,00
79	COCA COLA LATA	€2,20	€2,00
80	COCA COLA PET 500	€2,50	€2,25
81	COMBO HAMBURGUESA	€8,45	€7,70
82	CONSOME	€1,80	€1,65
83	CORNY CHOCO	€2,20	€2,00
84	CROISSANT	€1,70	€1,55
85	CROISSANT CEREALES	€2,00	€1,80
86	CROISSANT CHOCO	€1,80	€1,65
87	CROISSANT MIXTO YORK+QUESO	€2,95	€2,70
88	CROISSANT PLANCHA	€1,95	€1,75
89	CROISSANT VEGETAL	€3,20	€2,90
90	DESAYUNO CLASICO	€4,00	€3,65
91	DESAYUNO ESPECIAL	€4,55	€4,15
92	DESAYUNO GURUTZETA C/BOLLO	€2,90	€2,65
93	DESAYUNO SALUDABLE	€4,25	€3,85
94	DONATIVO DIA CANCER	€0,00	€0,01
95	DONETES	€2,55	€2,30
96	DOT SAN VALENTIN	€4,30	€3,90
97	DOTS AZUCAR	€1,50	€1,35
98	DOTS CHOCO	€1,50	€1,35
99	ENSAIMADA	€1,70	€1,55
100	ENSALADA	€5,70	€5,20
101	ENSALADA ESPECIAL	€5,70	€5,20
102	ENVASE GR DELIVERY	€0,50	€0,45
103	ENVASE PQ DELIVERY	€0,10	€0,10
104	FANTA LATA	€2,20	€2,00
105	FANTA PET 500	€2,50	€2,25
106	FLAN DANONE	€0,55	€0,50
107	FOCACCIA	€2,05	€1,85
108	FRUTA CORTADA	€1,70	€1,55
109	FRUTA CORTADA GR	€2,50	€2,25
110	FRUTA PIEZA	€0,95	€0,85
111	GALLETAS DIGESTIVE	€1,35	€1,25
112	GALLETAS MINI OREO	€1,80	€1,65
113	GALLETAS PRINCIPE	€1,80	€1,65
114	HEL CONO GOLD CHOCOLATE	€2,50	€2,25
115	HEL MAXIBON NATA	€2,55	€2,30

116	HEL NUII	€2,55	€2,30
117	HELADO PIRULO	€1,95	€1,75
118	HELADO TARRINA	€1,70	€1,55
119	HUEVO KINDER	€2,55	€2,30
120	INFUSION	€1,60	€1,45
121	INFUSION C/LECHE	€1,65	€1,50
122	INFUSION C/LECHE PREMIUM	€2,00	€1,80
123	INFUSION PREMIUM	€1,95	€1,75
124	INFUSION PREMIUM	€1,95	€1,75
125	LECHE C/CACAO	€2,25	€2,05
126	M&MS	€1,95	€1,75
127	MAGDALENA S/AZUCAR	€1,70	€1,55
128	MAGDALENA S/GLUTEN	€1,70	€1,55
129	MANTEQUILLA	€0,35	€0,30
130	MENU PRIMER PLATO+BEB+POSTRE	€8,95	€8,15
131	MENU SEGUNDO PLATO+BEB+POSTRE	€10,30	€9,35
132	MERMELADA	€0,35	€0,30
133	MIEL	€0,45	€0,40
134	MIKADO	€1,95	€1,75
135	MINI CONCHAS S/AZUCAR	€1,70	€1,55
136	MOSTO GR	€2,55	€2,30
137	MOSTO PQ	€1,25	€1,15
138	MUFFIN	€2,00	€1,80
139	MUFFIN S/GLUTEN	€3,25	€2,95
140	NAPOLITANA	€1,70	€1,55
141	NATILLAS DANONE	€1,25	€1,15
142	PALMERA	€2,00	€1,80
143	PAN PANECILLO	€0,40	€0,35
144	PAN PIPAS VELARTE	€1,50	€1,35
145	PANECILLO S/GLUTEN	€1,05	€0,95
146	PAT FRITAS LAYS	€1,35	€1,25
147	PINCHO	€1,80	€1,65
148	PINCHO TORTILLA	€1,45	€1,30
149	PINCHO TORTILLA REL	€2,35	€2,15
150	POSTRE CASERO	€2,10	€1,90
151	PRIMER PLATO	€4,25	€3,85
152	PULGA ATUN	€1,80	€1,65
153	PULGA BACON	€2,05	€1,85
154	PULGA BACON+QUESO	€2,40	€2,20
155	PULGA BONITO+ANCHOA	€1,80	€1,65
156	PULGA BONITO+PIPARRA	€1,80	€1,65
157	PULGA CHORIZO	€1,35	€1,25

158	PULGA JAMON	€1,80	€1,65
159	PULGA JAMON	€1,65	€1,50
160	PULGA JAMON YORK	€1,35	€1,25
161	PULGA JAMON+TOMATE	€1,80	€1,65
162	PULGA LOMO PLANCHA	€2,90	€2,65
163	PULGA LOMO+QUESO	€3,25	€2,95
164	PULGA MINI BONITO	€1,35	€1,25
165	PULGA MINI JAMON	€1,35	€1,25
166	PULGA POLLO	€2,90	€2,65
167	PULGA QUESO MANCH	€1,50	€1,35
168	PULGA SALCHICHON	€1,35	€1,25
169	PULGA TORT FR	€1,95	€1,75
170	PULGA TORT PAT	€2,05	€1,85
171	PULGA VEGETAL	€1,80	€1,65
172	PULGA YORK+QUESO	€1,80	€1,65
173	RACION PATATAS	€3,15	€2,85
174	SANDW DOBLE	€4,35	€3,95
175	SANDW MIXTO	€3,35	€3,05
176	SANDW MIXTO C	€3,65	€3,30
177	SANDW VEGETAL	€3,55	€3,25
178	SANDW VEGETAL C	€3,85	€3,50
179	SEGUNDO PLATO	€6,75	€6,15
180	SERVICIOS ESPECIALES	€0,00	€0,00
181	SUPL BEBIDA AVENA	€0,10	€0,10
182	SUPL BEBIDA SOJA	€0,10	€0,10
183	SUPL BOCAD A	€0,50	€0,45
184	SUPL BOCAD B	€0,40	€0,35
185	SUPL CAFE GR	€0,35	€0,30
186	SUPL LECHE S/LACTOSA	€0,10	€0,10
187	SUPL SALSA	€0,15	€0,15
188	SUPL ZUMO GR	€0,70	€0,65
189	TARTA	€1,70	€1,55
190	TARTA ESPECIAL	€3,10	€2,80
191	TORTILLA ENTERA DOBLE	€24,25	€22,05
192	TORTILLA PATATAS ENTERA	€13,75	€12,50
193	TORTITAS TRIGO BERDE CHOCO / NARANJA	€2,55	€2,30
194	TOSTADA	€2,20	€2,00
195	TRIANGULO ESPECIAL	€2,75	€2,50
196	TRIDENT SENSES	€1,80	€1,65
197	VASO FRUTA DONATIVO	€1,50	€1,35
198	VASO LECHE	€1,50	€1,35
199	YOGURT ACTIVIA DANONE	€0,65	€0,60

200	YOGURT DANONE	€0,40	€0,35
201	YOGURT DANONE VITALINEA	€0,65	€0,60
202	ZUMO BIO FRUTAS	€2,25	€2,05
203	ZUMO NARANJA NAT GR	€3,70	€3,35
204	ZUMO NARANJA NAT PQ	€2,85	€2,60
205	ZUMO VIDA VNR 20CL	€2,40	€2,20
206	CHOCOLATINAS KIT KAT	€1,95	€1,75
207	CHUPA CHUPS	€0,55	€0,50
208	TONICA LATA	€2,55	€2,30

ANEXO 2- PRODUCTOS Y TARIFAS VENDING

PRODUCTOS Y TARIFAS VENDING		
	Concepto de venta	Propuesta 2024
1	CAFÉ SOLO	€0,90
2	CAFÉ SOLO LARGO	€0,90
3	CAFÉ CORTADO	€0,90
4	CAFÉ CON LECHE	€0,90
5	CAPUCCINO	€0,90
6	LECHE MANCHADA	€0,90
7	CHOCOLATE	€0,90
8	DESCAFEINADO SOLO	€0,90
9	DESCAFEINADO SOLO LARGO	€0,90
10	DESCAFEINADO CORTADO	€0,90
11	DESCAFEINADO CON LECHE	€0,90
12	DESCAFEINADO CAPUCCINO	€0,90
13	DESCAFEINADO LECHE MANCHADA	€0,90
14	LECHE	€0,90
15	TE AL LIMON	€0,90
16	CAFÉ SABOR AVELLANA	€1,00
17	AGUA PLAST. 0,50 L.	€1,25
18	R. COLA LATA 0,33 L COCA COLA	€1,25
19	R. COLA LIGHT LATA 0,33 L COCA COLA	€1,25
20	R. COLA LIGHT PLAST. 0,50 L. COCA COLA	€1,85
21	R. COLA PLAST. 0,50 L. COCA COLA	€1,85
22	R. NARANJA LATA 0,33 L FANTA	€1,25
23	CERVEZA SIN. LATA 0,33 L	€1,15
24	AQUARIUS NARANJA 0,33 L	€1,25
25	R. TE C/LIMON LATA 0,33 L NESTEA	€1,25
26	AQUARIUS NARANJA PLASTICO 0,5L	€2,20
27	NESTEA PLASTICO 0,5L	€2,20
28	PATATAS LOS LEONES	€1,25
29	FR.CHURRERIA 30 GR 24 U	€1,25
30	PATATAS FR. 40/50 GRS.	€1,25
31	PATATAS FR. OND. 40/50 GRS	€1,25
32	SNACKS SALADOS BOL. PEQ. 3 D'S	€1,25
33	SNACKS SALADOS BOL. PEQ. DORITOS	€1,25
34	PATATAS FR. OND. SAB. 40/50 GR	€1,25

35	PATATAS FR. GOURMET	€1,25
36	CACAHUETE SAL 80 GRS	€1,25
37	CHICLES GRAG. PAQ. PROFESIONAL ORBIT	€1,15
38	GOMINOLAS 50GR	€1,25
39	MAIZ FRITO 90 GRS	€1,25
40	MEZCLA FR. SEC. BOLSA PEQ FRITRAVICH	€1,20
41	SANDWICH VARIADOS	€1,90
42	SANDWICH CALIENTE BACON QUESO	€2,40
43	SANDWICH CALIENTE MIXTO	€2,40
44	BARRITA CEREAL CHOCOLATE SPECIAL-K	€1,20
45	BARRITA CHOCOLATE/LECHE 20GRS. SPECIAL-K	€1,20
46	BOLLO ENV. PANTERA ROSA-2	€1,50
47	CROISSANT 80GR REL CHOCO	€1,25
48	GALLETA CHOCOLATE PAQ. 39 GR MIKADO	€1,25
49	GALLETAS PAQ. MINI CHIPS AHOY	€1,20
50	SNACK CHOC. MED. KINDER B.	€1,25
51	SNACK CHOC. MED. KIT-KAT	€1,25
52	SNACK CHOC. MED. M&M	€1,25
53	SNACK CHOC. MED. TWIX	€1,25
54	SNACK CHOC. PEQ. MILKIBAR	€1,15
55	SNACK GALLETA GULLÓN	€1,30
56	MINI DIGESTIVE CHOC 100GR	€1,20
57	BOLLERIA EMPAQ. IND. DULCESOL	€1,20
58	CAÑA DE CACAO 1U. DULCESOL	€1,20
59	CAÑAS CREMA CHOCO 1U GRA 2 KG DULCESOL	€1,20
60	CAÑAS DE CREMA 1U GRA 2 KG DULCESOL	€1,20
61	CUADRADO TRUFA GRANDE 1U. DULCESOL	€1,20
62	DONUT GLASS VENDING	€1,25
63	PALMERA GRANDE CHOCO 1U. DULCESOL	€1,25
64	PALMERA GRANDE ZEBRA 1U. DULCESOL	€1,25
65	TRIANGULO CREMA 1U. DULCESOL	€1,20
66	BIOFRUTA MULTI BK 0,33 FRUTAVIT	€1,35
67	BIOFRUTA TROPICAL BK 0,33 FRUTAVIT	€1,35
68	R.BEBIDA ENERGET.LATA 0,25 L RED BULL	€2,40
69	COLA CAO ENERGY	€1,35
70	R. LIMONADA PET 275 CC LIMON&NADA	€1,35
71	YOGUR LIQ. 250 CC MEL.MANGO	€1,35
72	YOGUR LIQ. 250 CC PIÑA COCO	€1,35
73	ZUMO MELOCOTON 33 CC PAGO	€1,85
74	ZUMO PREMIUM ACE PET 33 CC PAGO	€1,85
75	HORCHATA 200 CC	€1,85
76	YOGUR LIQ. ACTIMEL	€1,35

77	YOGUR LIQUIDO 175 CC DAN UP	€1,35
78	YOGUR LIQ. 250 CC YOSPORT	€1,35
79	ZUMO PAGO NARANJA 330CC	€1,90
80	ZUMO PAGO MELOCOTÓN 330CC	€1,90

ANEXO 3- MÁQUINAS VENDING

MÁQUINAS DE VENDING INSTALADAS HUC	
Tipo de máquina	Cantidad
CAFÉ	14
REFRESCOS-AGUA-SNAKS	21
AGUA (bombona)	3
TOTAL	38

ANEXO 4- UBICACIÓN MÁQUINAS VENDING

MAQUINAS DE VENDING- UBICACIÓN					
Ubicación	Situación	Café	Refrescos + Agua- Snack	Botellón Agua	TOTAL
Planta 12.	Escalera caracol	1	1		2
Planta 08.	Al fondo del pasillo del Servicio *			1	1
Planta 05.	Escalera caracol	1	1		2
Planta 05.	Sala Espera UCI- 05. A	1			1
Planta 04.	Sala de espera 04. E	1	1		2
Planta 04.	Sala de espera 04. E		1		1
Planta 03.	Entre la Zona D y la Zona E	1	1		2
Planta 03.	Entre la Zona D y la Zona E		1		1
Planta 03.	Sala dentro del servicio de Psiquiatría			1	1
Planta 01.	Sala de espera 01. D		1		1
Planta Baja	Frente a Admisión Hospita Día	1	1		2
Planta Baja	Frente a Admisión Hospita Día		1		1
Planta Baja	Junto a Biokimika-Humanoducto	1	1		2
Planta Baja	Junto a Biokimika-Humanoducto		1		1
Planta Baja	Hall SAPU	0	1		1
Planta Baja	Hall SAPU		1		1
Sótano 1	Consultas externas de Trauma S-1		1		1
Sótano 1	Entrada a Urgencias	1	1		2
Sótano 1	Entrada a Urgencias		1		1
Sótano 1	Entrada a Urgencias		1		1

Sótano 1	Junto a Ascensor de Urgencias de Maternidad	1	1		2
Sótano 1	Sala Espera CCEE1	1			1
Sótano 2	Sala de espera Medicina Nuclear*			1	1
Sótano 2	Entrada exterior al Servicio Rehabilitación	1	1		2
Pab. Gobierno	Hall de entrada-Planta baja	1			1
Laboratorios	Hall de salida ascensores-Humanoducto Planta 1ª	1	1		2
Mantenimiento	Pasillo frente a oficinas de Mantenimiento	1	1		2
Totales		14	21	3	38

ANEXO 5- TARIFA UNIDAD DE TRASPLANTES

TARIFA UNIDAD TRASPLANTES OSI EEC		
	Nombre Articulo	Propuesta S/IVA
1	PRIMER PLATO	€2,63
2	BOCAD TORTILLA PATATAS	€2,14
3	YOGURT DANONE NATURAL/SABORES	€0,55
4	BOCAD TORTILLA FRANCESA	€1,76
5	BOCADILLO	€3,02
6	SANDW DOBLE	€2,25
7	SANDW VEGETAL	€2,09
8	SANDW MIXTO	€1,87
9	RACION PATATAS	€1,48
10	RACION JAMON	€2,25
11	RACION CHORIZO	€1,48
12	CROISSANT	€0,77
13	DOTS AZUCAR	€0,77
14	DOTS CHOCO	€0,77
15	NAPOLITANA	€0,77
16	CAFE SOLO	€0,77
17	VASO LECHE	€0,77
18	CERVEZA S/ALCOHOL LATA	€1,32
19	COCA COLA LATA	€0,93
20	ZUMO NARANJA NATURAL	€1,48
21	AGUA S/GAS 50 CL	€0,38
22	AGUA S/GAS 1,5 L	€0,77
23	BOCAD MINI JAMON	€0,77
24	PAN BARRITA	€0,77
25	FANTA LATA	€0,93
26	FRUTA PIEZA	€0,77
27	TORTILLA ENTERA	€5,27
28	POSTRE CASERO	€1,15
29	BOCAD MINI ATUN	€0,77

ANEXO 6- MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y ENSERES DE CAFETERÍA

EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y ENSERES DE CAFETERIA PERTENECIENTE AL HUC		
	Cantidad	Equipo
1	2	VITRINAS MURALES (1400x780) EMPLATADOS. Vitrina mural modelo Primus Slin con grupo incorporado de 1,40 de la marca Jordao y deslizadores.
2	2	VITRINAS MURALES (1200x780) BEBIDAS Y POSTRES. Vitrina mural modelo Primus Slin con grupo incorporado de 1,20 de la marca Jordao y desliza-bandejas.
3	3	BAÑOS MARIA 3GN 1200x700. Modelo BMSM-311 de la marca Edesa.
4	2	PLATOS CALIENTES 280 DIAMETRO. Modelo DPC-28. Marca Edesa.
5	1	GUARNICIONES Y SALSAS 600x400. Modelo BMSM 111. Marca Edesa.
6	3	PANTALLA CON LUZ Y VIDRIO EN BAÑOS MARIA. Modelo PBL-311 Y V-311. Marca Edesa.
7	3	GRIFOS. Baño Maria Grifo modelo GMF-30. Marca Edesa.
8	C	CONJUNTO DE CARTELERIA SEÑALETICA. Suministro e instalaciones de carteles en torres y vinilo en exterior y comedores.

9	6	CARROS DE RECOGIDA DE BANDEJAS. Suministro de 6 carros fabricados en acero/inox. para entrega de bandejas 20x2
10	1	MESA APOYO CON LAVAMANOS DE DIMENSIONES 2400x620. Dimensiones 2400x700 en acero inox. 18/10 AISI 304 con grifo para carga de ollas y 2 cajones de acero inox. Cocina frente horno.
11	1	MESA PREPARACION PESCADO DE DIMENSIONES 2200x700. Dimensiones 2200x700 en acero inox. 18/10 AISI 304 con 2 senos de 500x400. 1 cajón en acero inox. Fregadero plunge dcha.
12	1	MESA PREPARACION DE DIMENSIONES 2260x700. Dimensiones 2260x700 y dos senos de 400x500 en acero inox. 18/10 AISI 304 con 3 cajones en acero inox. Fregadero plunge del frente.
13	1	MESA PREPARACION CARNES CON FORMA 1400x700+ MESA ESPECIAL. Dimensiones 1400x700 + Mesa especial en acero inox. 18/10 AISI 304 con 1 cajón en acero inox. 1 seno de 500x400. Plunge izqda. + mesa microondas.
14	1	FREGADERO PLONGE DE DIMENSIONES 1920x700. Dimensiones 1920x700 en acero inox. 18/10 AISI 304. 1 seno de 800x400 y otro de 500x400. Debajo caja EPI-s.
15	1	CAMPANA CENTRAL COCINA DE DIMENSIONES 3100x2810. Modelo VILAK CVC3522. Dimensiones 3100x2810 en acero inox. y con luminarias.
16	1	CAMPANA HORNOS COCINA DE DIMENSIONES 1260x3000. Modelo HORNO 39. Dimensiones 1260x3000 en acero inox. Modulo mural con plenum con luminarias.
17	1 C	CONJUNTO DE CAMARAS COMPUESTO DE CAMARA DE CONGELACIÓN Y 3 CAMARAS DE CONSERVACION. Cámara positiva de 2600x1800, cámara positiva de 2350x1600, cámara positiva de 1600x13700 cámara de -24 de 2600x1600.
18	1 C	EQUIPOS DE FRIO DE LAS CAMARAS Y PREP. Marca RIVACOLD

19	1 C	CONJUNTO DE ESTANTERIAS DE CAMARAS. Suministro y montaje de estanterías para las cámaras.
20	5	GRIFOS DE FREGADEROS. Suministro y montaje de grifos modelo GML 30. Marca EDESA. Cocina.
21	1	GRIFO PULSADOR PARA LAVAMANOS COCINA. Suministro y montaje de grifo modelo G2P2S. Marca EDESA. Dcha plonge.
22	1 C	CONJUNTO ESTANTES DE PARED EN COCINA. Suministro y montaje de estantes de pared fabricados en acero inox. Dim. Según plano.
23	2	REJILLAS DE SUELO. Suministro y montaje de rejillas de suelo de medidas 400x400 fabricadas en acero inox.
24	2	REJILLAS DE SUELO DESCARGA RAPIDA. Suministro y montaje de rejillas de suelo de medidas 400x400 fabricadas en acero inox.
25	1	MESA FREGADERO CON FORMA DE DIMENSIONES 2200x700. Dimensiones 2200x700 en acero inox. 18/10 AISI 304 y seno lavamanos de dimensiones 400x350 en acero inox. Fabricada en taller. Cortadora.
26	1	MESA PREPARACIÓN CON FORMA DE DIMENSIONES 2800x720. Dimensiones 2800x700 en acero inox. 18/10 AISI 304 y seno lavamanos de dimensiones 400x350 en acero inox. Fabricada en taller. Trasera barra, frente C. frío.
27	1	MESA BAJO FRIO 1500X565X850. Modelo MSP 150. Marca EDESA. Cuarto frío.
28	1	MESA PREP. BAJO FRIO 1800x700x1050. Modelo MPGE 180. Marca Edesa. Bajo salsero C. frío.

29	1	GRIFO PARA FREGADERO. Suministro y montaje de grifos, modelo GML 30. Marca Edesa. C. frío-dcha. entrada.
30	1	GRIFO PEDAL PARA LAVAMANOS PREP. FRIO. Suministro y montaje de grifo, modelo G2P2S. Marca Edesa. Cortadora C. frío.
31	1 C	CONJUNTO ESTANTE DE PARED EN PREP. FRIO DE DIMENSIONES 1500x280. Suministro y montaje de estantes de pared fabricados en acero inox. Dimensiones 1500x280. C. frío.
32	1	EQUIPOS DE FRIO DE PREP. FRIO. Suministro y montaje de equipos frigoríficos para cuarto de preparación. Marca RIVACOLD. Techo C. frío.
33	1	MESA 800x720 APOYO PARA ABATIDOR. Suministro y montaje de mesa de 800x750 fabricado en acero inox.
34	1	ESTANTE DE PARED EN BACK OFFICE DE DIMENSIONES 1780x400. Suministro y montaje de estantes de pared fabricados en acero inox. Frente C. frío.
35	1	GRIFO PULSADOR PARA LAVAMANOS BACK OFFICE. Suministro y montaje de grifo, modelo G2P2S. Marca Edesa.
36	1	REJILLAS DE SUELO EN ACERO INOX. Suministro y montaje de rejillas de suelo. Medidas 400x400 fabricadas en acero inox. Office.
37	1 C	CONJUNTO DE ESTANTERIAS DE VAJILLA, SECOS Y LIMPIEZA. Suministro y montaje de estanterías para vajilla, secos y limpieza. Office, oficina, C. limpieza
38	2 C	CONJUNTOS DE TAQUILLAS. Suministro y montaje de taquillas dobles. Marca Mecalux. Vestuarios.

39	1	FREIDORA A GAS DE UNA CUBA. Dcha. Suministro e instalación de freidora Zanussi modelo KFR/G1A
40	1	CORTADORA DE FIAMBRES. MG 350 BRAHER. Suministro de cortadora marca Granita modelo ECO300 Super.
41	1	BASCULA. Suministro e instalación de báscula. Marca Epelsa, modelo DXN-M60
42	1	CARRO DE BANDEJAS. Suministro de carro OMS y VIÑAS cod. 6001.06. Grande.
43	1	LAVAVASOS 600x600 BARRA. Modelo MLF322. Marca Jemy GS-18.
44	1	MAQUINA CUBITOS DE HIELO DE 525x555x870. Modelo Pulsar-45 W refrigerado por agua. Marca ITV.
45	1	MESA BAJO BARRA EN ZONA BARRA PUBLICO. Mesa bajo barra de dimensiones 1460x570 con un seno de 400x350 y grifo pulsador. Dentro de barra a la dcha.
46	1	GRIFOS. Grifo modelo GMF-30. Marca Edesa. Barra dentro dcha.
47	1	SUMINISTRO Y COLOCACIÓN DE REJILLAS DE ACERO INOX. Suministro y colocación de rejillas acero inox. en suelo barra público.
48	10 C	SUMINISTRO DE CUBETAS GASTRONORM ¼ PARA MESAS PREP. Suministro de cubetas Gastronorm ¼ para mesas de preparación del cuarto frío.

49	2	MARROS PARA DESPERDICIOS CAFÉ barra y cuarto preparación (hornos peg). Suministro e instalación de cajón de marros para el desperdicio de café.
50	2	BASES DE ACERO INOX PARA MODULOS COCINA. Suministro e instalación de bases de 2000x750 (fogones) y 1000x870 (sartén basculante) realizadas en acero inox. con pies regulables en altura para colocar los módulos de cocina reutilizados de Zanussi.
51	1 C	BASES DE ACERO INOX PARA MODULO MARMITA. Suministro e instalación de bases de 2830x900 (plancha + marmita) realizadas en acero inox. con pies regulables en altura para colocar los módulos de cocina reutilizados de Zanussi.
52	2	CARROS PORTA CESTAS. Suministro de carros porta cestas modelo CC55 de la marca Edesa. 1x12 amarillas
53	15	Tablero en laminado con borde en laminado acabado ARPA 4420, de Metalmobil, o similar, de dimensiones 120x70cm. Para montaje sobre pie existente. Personal
54	19	Tablero en laminado con borde en laminado acabado ARPA 4420, de Metalmobil, o similar, de dimensiones 120x70cm. Para montaje sobre pie existente. Público
55	7	Tablero en laminado con borde en laminado acabado ARPA 4420, de Metalmobil, o similar, de dimensiones 70x70cm. Para montaje sobre pie existente. Personal
56	1	Tablero en laminado con borde en laminado acabado ARPA 4420, de Metalmobil, o similar, de dimensiones Ø80cm. Para montaje sobre pie existente. Redonda
57	86	Silla UNI 550 acabado laminado en blanco y estructura cromada, de Metalmobil, o similar. Personal
58	83	Silla UNI 550 acabado laminado en blanco y estructura cromada, de Metalmobil, o similar. Público

59	9	Taburete UNI 378 acabado laminado en blanco y estructura cromada, de Metalmobil, o similar.
60	16	Silla NOLITA 3655 acabado lacado en color a definir, de Pedrali, o similar. Terraza
61	4	Mesa ZENITH 472-Q con tablero estratificado compacto blanco , de Metalmobil, o similar, de dimensiones 70x70cm. Terraza
62	4	Pie de mesa MT 483 acabado en acero , para tablero a medida, de Metalmobil, o similar. Terraza
63	2	Tablero en laminado con borde en laminado acabado ARPA 4420, de Metalmobil, o similar, de dimensiones 243x70cm. Para montaje sobre pie existente. Personal entre columnas
64	9	Estores enrollables de aluminio y tela , de color definido en proyecto, factor 14%, con sistema de elevación cadena, de dimensiones 2700x2100mm (3) / 2470x2100mm (4) / 2100x1200mm (2).
65	1	Enfundador de paraguas estructura de chapa metálica pintada blanco de dimensiones 50x37x91cm.
66	1	Mesa cafetera S-Line , de dimensiones 1495x600x1040mm. C. preparación
67	1	Encimera especial con seno encastrado para elemento existente. C. preparación
68	1	Armario de congelación S-Line de dos puertas , de dimensiones 1390x700x2115mm.

69	1	Armario de congelación S-Line de una puerta , de dimensiones 695x700x2115mm.
70	1	Mesa especial ajustada a obra , de dimensiones 1100x650x850mm. Horno
71	1	Encimera especial , de dimensiones 2750x650x850mm. Comedor Personal grifos
72	3	Estantería modular inoxidable en duralinox (homologadas), de dimensiones 2390x470x1700mm. / dimensiones 1816x470x1700mm. / dimensiones 1373x470x1700mm. Nuevo almacén
73	1	Isla central cuba fría , de dimensiones 1600x700x850mm. Buffet ensaladas
74	1	Soporte neutro para cristal curvo simple (juego 2 montantes). Buffet ensaladas
75	1	Cristal curvo para Buffet GN 4/1, 2 caras. Buffet ensaladas
76	1	Vitrina expositora modular serie 9 Delicatessen Neutra . Dimensiones 1525x940x1102mm.
77	1	Vitrina expositora modular serie 9 Delicatessen con reserva . Dimensiones 1525x940x1102mm.
78	8	Corre bandejas tablero hidrófugo, revestido de melamina, incluso varillas de inox., y estructura para anclaje. Dimensiones 1,7m, 1,6m, 3,5m, 5,6m, 2,8m, y 3,4m.
79	2	Estantería de pared para cocina. Dimensiones 1200x40cm.

80	3	Cartelas de sujeción para estantes existentes.
81	1	Lavavajillas túnel de lavado FAGOR TR 1650 de cestas 500x500 mm.
82	1	Abatidor FAGOR MOD. ATM-051 VCH 230V 1N 50HZ (19006671)
83	1	Mesa central en acero inox con balda de 1500x700x850mm
84	1	Mesa central en acero inox con balda de 1000x700x850mm. Junto freidoras
85	1	Encimera de trabajo en acero inox. Construida a medida con encaje a columna y chaflán. Junto a plancha
86	4	Bancada inferior acero inoxidable. Dimensiones 950x600mm (plancha); 600x500mm + 600x500mm (izqda. Plonge); 900x600mm (bajo microondas)
87	1	Mueble estantería acero inoxidable 3 baldas para batería cocina. Dimensiones 1330x1000x600mm. Junto al plonge
88	1	Equipo climatización marca MR.SLIM, ubicado en el office.
89	1	HORNO MIXTO CON BOILER CON CONTROL DIGITAL, 20 GN2/1 A GAS SKYLINE PREMIUM-ELECTROLUX. Suministro e instalación de horno Zanussi con carro + otro carro bandejero
90	1	FREIDORA ZANUSSI. MODELO HFR/G 412 izquierda

91	1	FRI-TOP ZANUSSI. MODELO HR/G 800. Plancha
92	1	COCINA ZANUSSI. MODELO HC/G 810
93	1	COCINA ZANUSSI. MODELO HC/G 810
94	1	MARMITA ZANUSSI. MODELO HPS/G 811
95	1	SARTÉN VOLCABLE ZANUSSI. MODELO HBR/G 800 basculante
96	1	ELEMENTO NEUTRO ZANUSSI. MOD. HN 200 Entre plancha y marmita
97	1	ELEMENTO NEUTRO ZANUSSI. MOD.HN 400 Entre plancha y marmita
98	1	ELEMENTO NEUTRO ZANUSSI. MOD.HN 400 Entre plancha y marmita
99	1	MUEBLE DE VASOS. Acero inoxidable.

ANEXO 7- MÁQUINAS DE VENDING EN QUIRÓFANOS- UBICACIÓN

MÁQUINAS DE CAFÉ A INSTALAR EN QUIRÓFANOS	
Ubicación	Cantidad
Sótano 1-Quirófano Urgencias	1
Pl. Baja-Quirófano Neurocirugía	1
Pl. Baja-Quirófano Oftalmología	1
Planta 02.-Quirófano 2ª C	1
Planta 03.-Quirófano 3ª C	1
Planta 04.-Quirófano 4ª C	1
Planta 05.-Quirófano 5ª C	1
Planta 05.-Quirófano 5ª E-Pediatría	1
Planta 06.-Quirófano 6ª B	1
Planta 06.-Quirófano 6ª C	1
TOTAL	10

ANEXO 8- RELACIÓN DE PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO DE CAFETERÍA-RESTAURANTE

Nº EMPLEADO	TIPO DE CONTRATO	ANTIGÜEDAD	FECHA VENCIMIENTO	CONVENIO COLECTIVO	CATEGORÍA PROFESIONAL	JORNADA SEMANAL	BRUTO ANUAL	OBSERVACIONES
1	510	15.01.2023	13.02.2024	Restauración Colectiva	Aux. Colectividades	39.00	20.611,50	
2	510	28.06.2023	25.06.2024	Restauración Colectiva	Camarero/a	39.00	21.824,10	
3	540	02.12.1985	27.08.2024	Restauración Colectiva	Camarero/a	10.00	6.838,80	
4	510	13.11.2023	10.11.2024	Restauración Colectiva	Aux. Colectividades	25.00	13.212,45	
5	510	14.11.2023	11.11.2024	Restauración Colectiva	Aux. Colectividades	39.00	20.611,50	
6	510	01.01.2024	29.12.2024	Restauración Colectiva	Aux. Colectividades	39.00	20.611,50	
7	100	19.06.2008		Restauración Colectiva	Aux. Colectividades	40.00	24.012,15	
8	100	08.01.2003		Restauración Colectiva	Supervisor	40.00	27.590,77	
9	100	03.05.2000		Restauración Colectiva	Cocinero (SC)	40.00	26.581,65	
10	100	10.11.1992		Restauración Colectiva	Cocinero (SC)	40.00	27.354,90	
11	100	23.07.1991		Restauración Colectiva	Ayte. Camarero Nivel III	40.00	27.354,90	
12	100	28.03.2007		Restauración Colectiva	Aux. Colectividades	40.00	24.012,15	
13	100	01.07.1991		Restauración Colectiva	Encargado	40.00	29.334,75	
14	100	06.06.1988		Restauración Colectiva	Jefe de Restaurante Nivel III	40.00	35.780,78	
15	100	06.10.1989		Restauración Colectiva	Jefe de Restaurante Nivel III	40.00	34.271,72	
16	100	11.12.1985		Restauración Colectiva	2 Jefe de Comedor	40.00	29.334,75	
17	100	01.03.1987		Restauración Colectiva	Camarero/a	40.00	27.354,90	
18	200	30.05.2007		Restauración Colectiva	Ayte. Cocina Nivel III	39.50	24.940,20	
19	130	15.03.1997		Restauración Colectiva	Barman	40.00	27.354,90	

20	200	09.10.2006		Restauración Colectiva	Encargado de Almacén Nivel IV	30.00	18.009,30	
21	289	23.03.2015		Restauración Colectiva	Cocinero (SC)	39.00	22.685,70	
22	200	01.04.2010		Restauración Colectiva	Aux. Colectividades	39.00	14.317,20	
23	100	17.02.2014		Restauración Colectiva	Jefe de Cocina	40.00	24.151,20	
24	300	26.01.2022		Restauración Colectiva	Aux. Colectividades	39.00	20.611,50	
25	100	03.05.2000		Restauración Colectiva	Cocinero (SC)	40.00	24.564,00	Excedencia Forzosa desde 16.08.2021
26	100	01.07.2019		Restauración Colectiva	Jefe de Cocina	40.00	23.439,45	Excedencia Voluntaria desde 03.03.2022

Documento firmado por: IRATXE BENGOA
ALONSO - 30596378F
En la fecha 14.03.2024 12:40:29 CET