PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expediente:	CONTR.2024.1093714
Título:	CONTRATO DE SERVICIOS DE CATERING EN LAS COMUNIDADES TERAPÉUTICAS DE ALMONTE Y CARTAYA (HUELVA), LOS PALACIOS (SEVILLA), LA LÍNEA Y TARIFA (CÁDIZ), Y MIJAS (MÁLAGA).

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 1 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

INDICE

1.- INTRODUCCIÓN.....3

2.- OBJETO.....6

3.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.....6

4.-DESCRIPCIÓN DE LOS LOS SERVICIOS A PRESTAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....6

4.1.- GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO.....10

4.2.- TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS.....10

4.3.- DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO.....11

5.- CONFIDENCIALIDAD Y ADECUACIÓN A LA LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y GARANTÍA DE LOS DERECHOS DIGITALES.....11

6.- RESPONSABILIDAD.....12

7. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....12

8. REQUISITOS NORMATIVOS.....12

9. FACTURACIÓN.....13

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 2 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

1.- INTRODUCCIÓN

La Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía (en adelante la Agencia) creada en virtud del artículo 18.1 de la Ley 1/2011, de 17 de febrero, de reordenación del sector público de Andalucía, se configura como agencia pública empresarial de las previstas en el artículo 68.1.b) de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

La Agencia goza de personalidad jurídica pública diferenciada, con plena capacidad jurídica y de obrar para el cumplimiento de sus fines, autonomía de gestión, así como patrimonio y tesorería propios.

La Agencia se rige por lo dispuesto en la Ley 1/2011, de 17 de febrero, por la Ley 9/2007, de 22 de octubre, por sus Estatutos, por el Texto Refundido de la Ley General de Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, aprobado por Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo, y por las demás normas generales aplicables a las agencias públicas empresariales.

Tras la publicación del Decreto 156/2022, de 9 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Consumo, la Agencia se adscribe a la citada Consejería, en todo lo relacionado con la dirección, coordinación y gestión de su actividad en materia de adicciones, sin perjuicio de su adscripción a la Consejería competente en materia de servicios sociales.

El Decreto 44/2022 de 15 de marzo, por el que se modifican los Estatutos de la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía aprobados por el Decreto 101/2011, de 19 de abril, establece que la Agencia está adscrita a la Consejería competente en materia de políticas sociales, sin perjuicio de su adscripción a la Consejería competente en materia de adicciones en todo lo relacionado con la dirección, coordinación y gestión de su actividad en materia de drogodependencia y adicciones.

En virtud de lo anterior, el artículo 9 del Decreto 101/2011, de 19 de abril, por el que se aprueban los Estatutos de la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía, modificado mediante el

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 3 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Decreto 44/2022, de 15 de marzo, desarrolla las competencias, funciones y actuaciones de la misma, estableciendo entre sus competencias en el apartado 1.4 “Para la atención a las adicciones, conforme le atribuya la normativa vigente, a) En lo relativo al desarrollo de las políticas activas en materia de adicciones, bajo las directrices y coordinación de la Consejería competente en esta materia: 1.º Gestión del acceso de las personas con adicciones a los programas y recursos residenciales de la Red Pública de Atención a las Adicciones (RPAA). 2. º Gestión de programas y recursos de atención sociosanitaria adscritos a la Agencia.”

Desde la Agencia, se gestionan seis Comunidades Terapéuticas, en adelante CT, para el tratamiento de personas con problemas de adicciones, en régimen residencial, ubicadas en las localidades de Almonte y Cartaya (Huelva), Los Palacios (Sevilla), Mijas (Málaga) y Tarifa y La Línea (Cádiz), que forman parte de la Red Pública de Atención a las Adicciones de Andalucía.

Las CT son centros de rehabilitación para el tratamiento de personas con problemas de adicciones de carácter residencial con régimen de alojamiento y manutención. La oferta asistencial está orientada a la desintoxicación, deshabituación de la conducta adictiva, a la rehabilitación del hábito de comportamiento y al seguimiento de patologías orgánicas asociadas.

El carácter residencial de estos recursos implica una oferta integral de servicios, que no solo abarca los tratamientos mencionados, sino que también incluye la satisfacción de las necesidades alimentarias de los usuarios, cumpliendo con los estándares de higiene, seguridad y calidad requeridos.

Para garantizar el correcto funcionamiento del servicio de alimentación, la ASSDA cuenta con un/a monitor/a de cocina que coordina y gestiona las actividades en la cocina, así como con una empresa de suministro de alimentos que proporciona los ingredientes necesarios para la preparación de las comidas diarias.

Sin embargo, en situaciones en las que el/la monitor/a de cocina no está disponible, como puede suceder por una baja por enfermedad, se dificulta la prestación adecuada del servicio. En estos casos, se vuelve imprescindible la contratación de un servicio de catering que asegure la manutención, especialmente en lo que respecta a los almuerzos y cenas, complementado por la empresa de suministro de alimentos para el resto de comidas del día.

La experiencia de los últimos dos años nos hace prever la contratación de una empresa de catering que pueda realizar sus servicios de manera inmediata desde el momento que se produzca la ausencia del monitor/a de cocina o bien la cocina por algún motivo se quede inoperativa por averías, obras, etc.

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 4 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Los centros a los que se debe proporcionar el servicio son (se indica capacidad, dirección y ubicación):

- CT Almonte (46 plazas), Carretera de los Cabezudos, Km. 23, 21730, Almonte (Huelva).

https://maps.app.goo.gl/TR8B9gynEsbcfG4E9?g_st=com.google.maps.preview.copy

- CT Cartaya (49 plazas), Finca Valle Salado, Ctra. Nacional 431, Km. 107, 21450, Cartaya (Huelva).

https://maps.app.goo.gl/mwmEZmyGkJqbJPGn8?g_st=com.google.maps.preview.copy

- CT La Línea (28 plazas), Avda. España, 96-98. 11300 de La Línea de la Concepción (Cádiz).

https://maps.app.goo.gl/xqjhfVNyh7DjTDVw8?g_st=com.google.maps.preview.copy

- CT Los Palacios (57 plazas) Ctra. del Monte, Km. 4. 41720 de Los Palacios y Villafranca (Sevilla).

https://maps.app.goo.gl/2poGznXzCkCVXuSw9?g_st=com.google.maps.preview.copy

- CT Mijas (32 plazas), Casa de los Forestales, Cerro del Púlpito. Entrerríos. 29640 de Fuengirola (Málaga).

https://maps.app.goo.gl/rhUP252NM8wqQ5Wt7?g_st=com.google.maps.preview.copy

- CT Tarifa (28 plazas) (*) Ctra. Nacional 340, Km. 71, 11380, Tarifa (Cádiz).

https://maps.app.goo.gl/bEmQeGkbdBRiRP9b6?g_st=com.google.maps.preview.copy

(*) La CT Tarifa con número de Nica 1211 y dada de alta en el Registro de Entidades, Centros y Servicios Sociales de Andalucía con cincuenta y dos plazas acreditadas. Actualmente la CT se encuentra en una situación provisional a consecuencia de la aparición de unas fisuras y grietas en algunos de los edificios que componen el complejo de la CT que ha condicionado la reducción del número de plazas a 28 durante el periodo de tiempo necesario para abordar la problemática generada en las infraestructuras en esta CT.

Es por ello, que para dar cumplimiento a lo anteriormente expuesto, y conforme regula el artículo 28 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se hace necesaria la contratación de los servicios anteriormente descritos.

Dicha contratación atiende a los imperativos de calidad de la Agencia, cuya Carta de Servicios apoya la atención en estos centros en un Sistema de Gestión acreditado en la norma de Gestión de Calidad UNE - EN ISO 9001-2015, así como en cumplimiento del *Capítulo XIV Medidas de simplificación y mejora de la calidad en materia de adicciones del Decreto-ley 26/2021, de 14 de diciembre, por el que se adoptan medidas de simplificación administrativa y mejora de la calidad regulatoria para la reactivación económica en Andalucía*, las Comunidades Terapéuticas han de mantener en el tiempo estos re-

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 5 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

quisitos materiales y funcionales de calidad que garanticen la atención ofrecida e índole de las prestaciones: Garantizar los servicios de alojamiento, manutención e higiene personal.

2.- OBJETO

El objeto del presente pliego es determinar las especificaciones técnicas en cuyo marco las empresas adjudicatarias deberán realizar el servicio de catering para las Comunidades Terapéuticas de Almonte y Cartaya (Huelva), La Línea (Cádiz), Los Palacios (Sevilla), Mijas (Málaga) y Tarifa (Cádiz), gestionadas por la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía (en adelante Agencia) en el momento que le sea requerido por la Agencia su servicio en cualquiera de los centros indicados anteriormente.

La duración será la que se indique al comienzo del servicio requerido y/o comunicado su finalización 3 días antes.

El adjudicatario realizará todas las operaciones necesarias para asegurar un buen servicio en las condiciones técnicas ofertadas que atenderán necesariamente, como mínimo, a las condiciones especificadas en este pliego de condiciones.

El adjudicatario garantizará el servicio durante todos los días de año y en las condiciones que se especifican en este pliego.

3.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

Los servicios serán prestados en las seis comunidades terapéuticas gestionadas por la Agencia situadas en Almonte y Cartaya (Huelva), La Línea y Tarifa (Cádiz), Los Palacios (Sevilla) y Mijas (Málaga) y en las direcciones de cada una de ellas, anteriormente descritas.

4.-DESCRIPCIÓN DE LOS LOS SERVICIOS A PRESTAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las prestaciones exigidas serán como mínimo las siguientes:

La empresa adjudicataria debe estar a disposición para ofrecer el servicio de catering en el momento que sea requerido con un plazo máximo desde la comunicación a la primera entrega de 3 días hábiles en cualquiera de las Comunidades Terapéuticas o en varias de ellas, objeto de este contrato.

La duración del servicio puede o no conocerse a priori, por lo que se le comunicará su fin mínimo con 3 días de antelación.

El servicio comprende la elaboración y distribución de las comidas relativas al almuerzo y la cena todos los días de la semana, de lunes a domingo, incluido el transporte y almacenamiento en las

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 6 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por las personas usuarias en el comedor de una de las CT.

El horario para el almuerzo en los centro está establecido a las 14:30 horas y la cena se sirve a las 21:00 horas; con antelación suficiente la entidad adjudicataria deberá garantizar la entrega de los servicios solicitados por el centro que requiera del servicio de catering para cada uno de los almuerzos y cenas.

La previsión de la duración para este contrato es hasta el agotamiento del presupuesto.

La empresa adjudicataria deberá cumplir cuantas disposiciones legales les resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato, con especial observancia de la normativa europea, española y andaluza, en materia medioambiental, técnico-sanitaria, seguridad, y eliminación de residuos.

Las entidades deberán presentar una oferta de precio por servicio individual incluyendo el pan y el postre (fruta y derivados lácteos), de acuerdo al menú ya establecido por la Agencia y que se remitirá a las empresas para la valoración de la oferta a presentar. La empresa podrá también elaborar su propio menú previo informe de idoneidad desde la Agencia.

Con antelación suficiente (con un mínimo de 48 horas), cada CT notificará a la entidad adjudicataria el número de servicios individuales de almuerzo y cena y las dietas especiales tipo: para diabetes, personas celíacas, astringentes, protección gástrica, pobre en grasa, de protección biliar o cualquier otra dieta especial (alergias, intolerancias alimentarias, ideológico, religioso etc.) en función del perfil de las personas usuarias residentes en el centro en ese momento.

La elaboración de las comidas será realizada por personal propio de la empresa contratada. Por tanto, el personal adscrito a este servicio no tendrá ninguna relación laboral con la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía (en adelante Agencia). Este personal dependerá única y exclusivamente de la empresa adjudicataria, que será responsable del cumplimiento de todos los derechos y deberes inherentes a la relación laboral.

La entidad adjudicataria quedará obligada al cumplimiento de las disposiciones vigentes, con respecto al personal que emplee en la ejecución de los servicios objeto de este contrato, especialmente en lo que respecta a la legislación laboral y fiscal, así como la Seguridad Social y de prevención de riesgos laborales. Esta obligación se extenderá a las normas que puedan promulgarse durante la ejecución del contrato y hasta extinción del mismo, debiendo la entidad contratista adaptar en todo momento sus actuaciones a dichas normas.

La empresa adjudicataria vendrá obligada a disponer de comidas testigo que representen las diferentes comidas servidas diariamente en cada centro y que posibiliten la realización de analíticas por la autoridad sanitaria en el caso de algún tipo de incidencia. Las comidas testigo estarán

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 7 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

claramente identificadas, fechadas y conservadas adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de tres días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

Los alimentos utilizados para la elaboración de los menús han de presentar:

-*Calidad bromatológica* mediante un control microbiológico desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).

-*Calidad nutritiva* (características nutricionales, gramaje, aportación calórica, etc.)

-*Calidad en la elaboración*

-*Calidad organoléptica* (color, olor, sabor, aspecto y consistencia). Las comidas tendrán que estar correctamente condimentadas y presentadas. El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo regulado en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

- No se podrá utilizar alcohol en ninguna de las elaboraciones.

De cada uno de los menús ofertados se detallarán las materias primas que compondrán cada uno de los platos, con el desglose de los gramajes mínimos en crudo o unidades por comensal de cada materia prima y el valor nutritivo del menú, cantidades, ingredientes, etc... de modo que la dieta global de los menús ofertados sea equilibrada. Se indicarán las calorías, las proteínas, los lípidos, los carbohidratos, el calcio, el hierro, etc., y las principales vitaminas de cada menú. A este respecto se tendrá en cuenta que:

a) Tanto *las carnes como las aves y huevos* deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle, siendo en todos los casos de categoría A1.

La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra y se debe retirar la grasa visible antes de cocinarla. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas etc. estas deben ser de naturaleza magra. Se evitara confeccionar las legumbres con chacinas o embutidos grasos.

b) *Las verduras y hortalizas frescas*, propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán de primera calidad. Las verduras y hortalizas ofrecidas pueden ser cocinadas o en ensaladas.

c) Igualmente *las frutas* deben ser de la temporada, se excluirán los frutos demasiados verdes o demasiados maduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme.

d) *Los pescados* irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 8 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

en la normativa vigente, serán de la clase A. Se deberá incluir de forma preferente en el menú pescados azules tales como atún, sardina, caballa, salmón, bonito, etc. Los pescados se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras y, en caso que sea posible, fileteados.

e) *El aceite* utilizado en ensaladas y otras preparaciones será siempre de oliva virgen o aceite de oliva virgen extra, ya sea para freír o para cocinar los alimentos.

f) *Las legumbres* utilizadas serán siempre de calidad primera etiqueta verde.

Los menús correspondientes al almuerzo deben estar formados por dos platos, pan y postre. En los menús de cena el aporte calórico debe ser inferior y se podrá optar por dos platos ligeros, cuyo aporte nutricional se considere suficiente, mas postre. Los alimentos ricos en hidratos de carbono deben entrar a formar parte de los menús en una proporción mayor que los alimentos constituidos únicamente por proteínas.

A modo de ejemplo, y como mínimo, los almuerzos y las cenas estarán compuestas por:

Almuerzo:

- Primer plato: Arroz, pastas, patatas, legumbres, verduras.
- Segundo plato: Carne, ave, pescado o huevo alternativamente.
- Guarnición: Ensalada, verduras, patatas, arroz.
- Postre: Fruta. Un día a la semana postre lácteo o postre dulce.
- Pan.

Cena:

- Primer plato: Verdura cocida, sopas, ensaladas, cremas, purés.
- Segundo plato: Pescados, huevos, aves.
- Guarnición: Ensalada, verduras, patatas, arroz.
- Postre: Fruta, postre lácteo o postre dulce.
- Pan.

Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada, se prefiere la incorporación al menú de alimentos ecológicos y de alimentos de calidad certificada.

Es conveniente la reducción del consumo de sal, utilizando a ser posible sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser saladas.

La empresa adjudicataria deberá encontrarse en disposición de atender las necesidades específicas de un perfil determinado de personas usuarias de los centros sujetas a dietas especiales:

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 9 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

hipertensos, celíacos, diabéticos, etc. Del mismo modo atenderá las necesidades de menú especial por motivo ideológico y/o religioso, para lo cual especificará en su oferta técnica su compromiso de atender este tipo de necesidades.

La empresa adjudicataria estará obligada, salvo fuerza mayor a mantener los productos y menús ofertados, durante la vigencia del contrato.

Se remitirá información detallada de los alérgenos incluidos en los menús diarios para su difusión a las personas usuarias. Igualmente la empresa adjudicataria remitirá al inicio del contrato a la CT las fichas técnicas de los menús establecidos.

4.1.- GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO

La empresa adjudicataria asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. Las comidas serán elaboradas en las instalaciones de la empresa adjudicataria. Para ello, **la empresa adjudicataria ha de contar con un mínimo de un centro de producción en la Comunidad Autónoma de Andalucía**. Dicha circunstancia debe acreditarse en la fase de documentación previa a la adjudicación del contrato.

La empresa está obligada a tener implantado y mantener actualizado un sistema de autocontrol constituido por los Planes Generales de Higiene y un sistema de APPCC (Principios del análisis de peligros y puntos de control crítico).

Las empresas licitadoras deberán acreditar su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

4.2.- TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS

La empresa adjudicataria será la responsable de la entrega de los servicios de almuerzos y cenas en la CT, que en cada momento lo requiera, asegurando que éstos lleguen en perfectas condiciones, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.

El transporte de los menús debe realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos, debiendo ser refrigerados, cubiertos y cerrados, debiendo ajustarse a lo establecido a la normativa vigente sobre esta materia.

Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos estarán limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y estarán diseñados y construidos de forma que permitan una limpieza y, cuando sea necesario, una desinfección adecuadas.

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 10 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de diversos alimentos a la vez, existirá una separación efectiva de los mismos para protegerlos del riesgo de contaminación. Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios mantendrán los productos a la temperatura adecuada, valorándose especialmente que estén diseñados de forma que se pueda vigilar dicha temperatura.

4.3.- DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO

La Agencia establecerá aquellos sistemas de control que considere adecuados, de forma periódica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materia primas empleadas y de los productos elaborados, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y las trabajadoras y del cumplimento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

La Dirección de cada Centro será la responsable de la verificación del servicio, valorando aspectos como: Calidad, cantidad, nivel adecuado de sal, ajuste al programa de menús y dietas, presentación de las comidas, aceptación general y demás observaciones que se estimen oportunas en orden a la evaluación integral del servicio prestado.

5.- CONFIDENCIALIDAD Y ADECUACIÓN A LA LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y GARANTÍA DE LOS DERECHOS DIGITALES.

La entidad adjudicataria tendrá el deber de confidencialidad sobre toda aquella información a la que tenga acceso con motivo de la ejecución del contrato, particularmente aquella referente a aspectos internos u organizativos de las Comunidades Terapéuticas, así como a datos de carácter personal definidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales. No se podrá transferir información alguna sobre los trabajos a personas o entidades no explícitamente mencionados en este sentido en el contrato, sin el consentimiento por escrito de la Agencia.

La empresa adjudicataria será responsable de los incumplimientos o infracciones que pudiera cometer en materia de Protección de Datos de Carácter Personal.

La entidad adjudicataria actuará en todo caso, conforme a la normativa vigente, adaptándose si es preciso, a los posibles cambios normativos. En todo caso, la persona contratista deberá cumplir el RGPD, la Ley 3/2018 y demás normativa de aplicación en vigor en materia de protección de datos.

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 11 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

6.- RESPONSABILIDAD

Los daños de cualquier clase, por negligencia, impericia o imprudencia que sean causados por la entidad adjudicataria en las instalaciones, o se produzcan a terceras personas o bienes situados en las dependencias objeto del presente contrato, serán responsabilidad de la persona contratista.

La entidad adjudicataria velará por un estricto cumplimiento de la normativa vigente, con especial observancia de la normativa europea, española y andaluza, en materia medioambiental, técnico-sanitaria, seguridad, y eliminación de residuos. Correrán por cuenta de la entidad adjudicataria cuantas sanciones y responsabilidades se deriven por actuaciones indebidas o inobservancia de la normativa aplicable en la realización de los trabajos objeto de esta contratación.

7. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

Las entidades adjudicatarias quedarán obligada al cumplimiento de las disposiciones vigentes en material laboral, social y de Prevención de Riesgos Laborales, así como las que puedan promulgarse durante la vigencia del contrato, quedando la Agencia libre de toda responsabilidad.

8. REQUISITOS DE CAPACIDAD

Las empresas licitadoras debarán acreditar su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

8. REQUISITOS NORMATIVOS

La prestación del presente servicio se realizará con estricta sujeción a lo dispuesto la siguiente normativa:

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Las normas de derecho comunitario que le sean de aplicación.

El incumplimiento de cualquiera de los preceptos establecidos en estas normas será causa

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 12 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

suficiente para la resolución del contrato.

9. FACTURACIÓN.

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 7 de Decreto 75/2016, de 15 de marzo, por el que se crea el Registro Contable de Facturas de la Administración de la Junta de Andalucía y se establece su régimen jurídico, y de la Resolución de 7 de noviembre de 2017, conjunta de la Intervención General de la Junta de Andalucía y de la Dirección General de Política Digital, por la que se implanta con fecha 1 de diciembre de 2017 la factura electrónica en la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía entre otras entidades, las facturas electrónicas se presentarán en el correspondiente Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas, y serán puestas a disposición o remitidas electrónicamente al Registro Contable de Facturas mediante un servicio automático proporcionado por dicho Punto.

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 13 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

DATOS PARA INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA:

Comunidad Terapéutica Almonte	**Centro contable (Oficina Contable):** A01004456 (Intervención General de la Junta de Andalucía)
	Órgano de contratación (Órgano Gestor): A01014189
	Órgano de destino (Unidad Tramitadora): GE0017286
Comunidad Terapéutica Cartaya	**Centro contable (Oficina Contable):** A01004456 (Intervención General de la Junta de Andalucía)
	Órgano de contratación (Órgano Gestor): A01014189
	Órgano de destino (Unidad Tramitadora): GE0017287
Comunidad Terapéutica La Línea	**Centro contable (Oficina Contable):** A01004456 (Intervención General de la Junta de Andalucía)
	Órgano de contratación (Órgano Gestor): A01014189
	Órgano de destino (Unidad Tramitadora): GE0017288
Comunidad Terapéutica Los Palacios	**Centro contable (Oficina Contable):** A01004456 (Intervención General de la Junta de Andalucía)
	Órgano de contratación (Órgano Gestor): A01014189
	Órgano de destino (Unidad Tramitadora): GE0017289
Comunidad Terapéutica Mijas	**Centro contable (Oficina Contable):** A01004456 (Intervención General de la Junta de Andalucía)
	Órgano de contratación (Órgano Gestor): A01014189
	Órgano de destino (Unidad Tramitadora): GE0017290
Comunidad Terapéutica Tarifa	**Centro contable (Oficina Contable):** A01004456 (Intervención General de la Junta de Andalucía)
	Órgano de contratación (Órgano Gestor): A01014189
	Órgano de destino (Unidad Tramitadora): GE0017291

La Jefa de Atención Social y Sanitaria

IZASKUN BILBAO ACEDOS		11/11/2024 12:19:53	PÁGINA: 14 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwz59jX5R1gn8jaC55meoN2Z18f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	