

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO, QUE COMPRENDE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, PARA EL HOSPITAL SAN CARLOS EN SAN FERNANDO (CÁDIZ)**

**1. OBJETO**

- 1.1. Objeto del contrato
- 1.2. Alcance

**2. MEMORIA TÉCNICA DE EXPLOTACIÓN**

**3. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS.**

- 3.1. Principios, características y condiciones para la explotación de las cafeterías
- 3.2. Descripción del servicio de cafetería
- 3.3. Locales, instalaciones y equipos
- 3.4. Grupos de productos a la venta
- 3.5. Garantías para la plena seguridad alimentaria
- 3.6. Limpieza, higiene, gestión de residuos y el control de plagas y salubridad de las instalaciones
- 3.7. Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento
- 3.8. Suministros
- 3.9. Derechos de admisión, acceso y permanencia
- 3.10. Otras especificaciones técnicas (cafetería)

**4. CARACTERÍSTICAS DE LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES Y ALIMENTOS SÓLIDOS**

- 4.1. Características del servicio
- 4.2. Características de las máquinas a instalar
- 4.3. Catálogo de productos autorizados
- 4.4. Ubicación, número y régimen de instalación y retirada

**5. INVERSIÓN ASOCIADA A LA PRESENTE CONTRATACIÓN**

- 5.1. Aspectos Generales
- 5.2. Reconocimiento previo de las instalaciones
- 5.3. Presupuesto de las actuaciones a acometer y control de la inversión
- 5.4. Plazo de ejecución
- 5.5. Memoria técnica, proyecto y estudio de seguridad y salud
- 5.6. Subcontratación de los trabajos de adecuación

**6. OBLIGACIONES EN RELACIÓN CON EL PERSONAL EMPLEADO EN LA EJECUCIÓN DE LA CONCESIÓN**

- 6.1. Condiciones laborales y sociales
- 6.2. Uniformidad e higiene
- 6.3. Prevención de riesgo laborales y formación del personal
- 6.4. Responsabilidad del adjudicatario
- 6.5. Otras consideraciones sobre el personal

- 7. REQUISITOS NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS, ARTÍCULOS DE CONSUMO Y CONTROL DE CALIDAD**
- 8. AUDITORÍAS, CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD**
- 9. INVERSIONES A REALIZAR POR EL CONCESIONARIO**
- 10. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE REGISTRO Y GESTIÓN DE PROPUESTAS DE MEJORA, RECLAMACIONES, SUGERENCIAS Y ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN**
- 11. RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL, CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES**
- 12. GESTIÓN MEDIO AMBIENTAL**
- 13. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SOBRE PROHIBICIÓN DE FUMAR EN RECINTOS HOSPITALARIOS**
- 14. FACULTAD DE INSPECCIÓN**

#### **LISTADO DE ANEXOS**

- Anexo I:** Lista de artículos y precios productos del Grupo A  
**Anexo II:** Lista de artículos y precios máquinas expendedoras  
**Anexo III:** Plano de ubicación cafetería  
**Anexo IV:** Propuesta de localización máquinas expendedoras

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

### 1.1. Objeto del contrato

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y las condiciones para la explotación del servicio de BAR-CAFETERIA, además, del servicio y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos (sólidos y líquidos) del Hospital San Carlos.

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios, tanto de la cafetería como de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, el importe del precio de estos servicios y productos.

### 1.2. Alcance

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

- Prestación del servicio BAR-CAFETERÍA en el local disponible en el Hospital San Carlos, en la ciudad de San Fernando (Cádiz).
- La instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos en el Hospital antes citado.

## 2. MEMORIA TÉCNICA DE EXPLOTACIÓN

La memoria técnica presentada por las empresas deberá responder a los criterios establecidos en el PCAP.

Toda la documentación constituyente de la oferta será presentada teniendo presente la separación obligada de la información a suministrar, según su valoración en criterios No Automáticos y criterios Automáticos, tal como se especifica el PCAP. El incumplimiento de dicho requisito será causa de no valoración de la proposición.

Para el desarrollo del apartado memoria técnica (sobre 2) se podrá emplear hasta un máximo de 100 páginas en formato DIN-A4, que deberán estar numeradas. El cómputo del número de páginas se realizará cara a cara, de forma que, si la impresión se realiza a una cara, el número máximo de formatos A4 será 100, y si la impresión se realiza a dos caras, el número máximo de formatos A4 será 50.

Así mismo, se deberá identificar de forma expresa aquella parte de la documentación que se considere confidencial (a los efectos de acceso previstos en la Ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía), junto con memoria justificativa de dichos extremos. En caso de que no se señale de forma expresa aquella parte que se considere confidencial, o no se aporte memoria justificativa de la confidencialidad alegada, se considerará que la misma no tiene tal carácter, de conformidad con la normativa de aplicación.

Esta memoria técnica incluirá:

1. Programa de explotación de la cafetería.

La empresa adjudicataria deberá aportar un Programa Explotación de la Cafetería que, cumpliendo las especificaciones recogidas a lo largo del presente PPT, marcará las directrices del servicio durante la ejecución del contrato. Deberá incluir los siguientes apartados:

- a) Modelo de Gestión de las Cafeterías. Deberá indicar el modelo de gestión del servicio, detallando circulaciones, distribuciones, indicaciones, etc.
  - b) Sistemas de trazabilidad y medidas de aseguramiento de las Garantías de Seguridad Alimentaria del PPT.
  - c) Sistema de registro y gestión de propuestas de mejora, reclamaciones, sugerencias y encuestas de satisfacción.
  - d) Otras propuestas relacionadas con el resto de las especificaciones técnicas exigidas en el presente PPT.
2. Memoria técnica de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos.
- a) En la memoria técnica como mínimo deberá figurar un estudio, lo más detallado posible de la realización del servicio, programa de trabajo, organización, indicando frecuencias de reposición de máquinas y retirada de papeleras/contenedores de residuos, capacidad de respuesta, programa de limpieza y conservación, y cualesquiera otros aspectos relacionados con la calidad y la mejora de las condiciones ambientales, proponiendo los diferentes tipos de máquinas y su ubicación así como cualquier otro equipamiento que se considere más idóneo para la prestación del servicio. Esta propuesta podrá ser aceptada en todo o en parte por la Dirección del Hospital.
  - b) En Memoria Técnica, deberá incluirse el tipo de máquinas que se emplearán para la realización del servicio indicando marca, modelo y características más destacables.
  - c) También incluirá la Memoria Técnica, los efectivos de personal que se emplearán para la realización del servicio, especificando el número de trabajadores, la categoría y funciones a realizar.

### **3. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA**

En adelante, se denominará servicio de cafetería, al conjunto de prestaciones formada por la explotación del servicio de cafetería, así como de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos destinadas al público en general y al personal del hospital, cuyas características esenciales se describen en el PCAP y en el presente PPT y que servirán de fundamento para el cumplimiento del objeto de la contratación de la concesión del servicio por parte del adjudicatario.

El contratista explotará directamente el servicio de cafetería, no podrá ceder o traspasar directa ni indirectamente la explotación, salvo autorización por escrito del Órgano de contratación.

#### **3.1. Principios, características y condiciones para la explotación de las cafeterías**

El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de los espacios destinados a cafetería, explotándolas a su riesgo y ventura y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente PPT.

El modelo de explotación que se desea implantar en las cafeterías responde a una serie de principios y condiciones que lo inspiran y regulan. Todos ellos conforman un marco de derechos y obligaciones para el adjudicatario y el Hospital:

- a) Se trata de un servicio por el que el adjudicatario ordena, con sujeción a los pliegos, los factores productivos de la cafetería para atender la demanda de público y de personal.
- b) El Hospital San Carlos aporta los espacios destinados a cafetería y zona de almacenaje según los espacios reflejados en el anexo III, al presente pliego.
- c) El objetivo primordial para el adjudicatario de la explotación de la cafetería es lograr alcanzar la máxima demanda posible de usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad del hospital.
- d) La Subdirección de Servicios Generales del Hospital Universitario Puerta del Mar, tendrá acceso a información actualizada (como máximo un mes de retraso) de los datos contables relacionados con la explotación de la cafetería, teniendo que encontrarse diferenciada la facturación a personal del centro y el descuento aplicado establecido.

### 3.2. Descripción del servicio de cafetería

3.2.1. El adjudicatario prestará el servicio de forma regular y continuada, durante todos los días de la semana, desde las 8,00h a 16,00h. Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección del Hospital Universitario Puerta del Mar, exponiendo los motivos, el cual resolverá a su criterio. No obstante, el licitador podrá proponer en su oferta horarios más amplios a los mínimos establecidos.

3.2.2. El servicio de cafetería se prestará bajo la supervisión de los responsables del Área de Hostelería del hospital o personal delegado de la Dirección del Hospital Universitario Puerta del Mar y con expresa sumisión a las obligaciones que devenguen de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo, dimanantes siempre del servicio público gestionado por el hospital en el que se ubica la cafetería.

3.2.3. Entre servicios, podrán establecerse horarios de cierre para limpieza que, en su momento, serán facilitados por el Servicio de Medicina Preventiva y Salud Pública del Hospital.

3.2.4. El Centro fijará el horario de carga y descarga, así como la entrada de suministros y la circulación de estos, en base a las necesidades del centro y de la empresa.

3.2.5. En todo caso, se le dará audiencia al adjudicatario y se coordinará a los efectos de que estas actividades se realicen de la mejor manera posible y con la menor incidencia en el normal desarrollo de la actividad asistencial del hospital.

### 3.3. Locales, instalaciones y equipos

3.3.1. Zona destinada al servicio de cafetería

La zona destinada a cafetería se encuentra dentro del recinto hospitalario en la planta baja del Hospital San Carlos, en calle Juan Sebastián Elcano, número 2 de San Fernando, C.P. 11.100 – (Cádiz).

La superficie de ocupación de la cafetería asciende a 317 m<sup>2</sup>, distribuyéndose en una sala de cafetería para público y personal de 210 m<sup>2</sup>, dos zonas destinadas a cocina de 35 m<sup>2</sup>, zona intermedia entre ambas cocinas con 18 m<sup>2</sup>, y una zona contigua a la cocina derecha de 19 m<sup>2</sup>.

Las zonas destinadas a cafetería se encuentran descritas en el/los planos adjuntos (Anexos III), donde se recogen la ubicación de la cafetería y el espacio que ocupa.

### 3.3.2. Instalaciones y equipos

Los ofertantes deberán incluir en sus ofertas las características técnicas y la valoración económica, de todos los recursos necesarios para el funcionamiento de las cafeterías, sin limitación en alcance, por lo que deberá considerar el acondicionamiento de las instalaciones, equipamiento, mobiliario y todo aquello necesario para dotar las cafeterías y convertirlas en operativas.

Por parte del Centro, se procederá al inicio del periodo de vigencia del contrato a comprobar que se encuentran en las instalaciones de la cafetería, el equipamiento y el mobiliario que el adjudicatario presentó en su oferta, con las mismas características que en la misma se indicaban, pudiendo hacerlo el centro, bien por sus propios medios o a través de la entidad que se considere adecuada.

Los aparatos y mobiliario, así como la vajilla, menaje, lencería y otros utensilios necesarios para el servicio, como la reposición de estos, correrán íntegramente por cuenta del adjudicatario, conservando la propiedad de estos en todo momento. Estos serán suficientes, se mantendrán en perfecto estado de uso y deberán ser de primera calidad. El contratista deberá detallar en su oferta las características técnicas de los mismos, reservándose la Administración el derecho de solicitar el cambio por otra marca o modelo, si alguno de ellos no fuese aceptable en cuanto a calidad.

El adjudicatario no podrá realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección del Centro. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su diseño y realización por los servicios técnicos del hospital y quedarán en beneficio del Centro, sin derecho alguno a indemnización ni compensación del canon adeudado por el adjudicatario.

Podrá autorizarse la instalación de teléfonos directos, previa petición expresa del contratista, siempre que asuma los gastos de instalación, abono y utilización, quedando prohibida la instalación de teléfonos públicos por parte del adjudicatario dentro de la cafetería.

El comienzo de la prestación se indicará por el Centro con la debida antelación, para lo cual la empresa adjudicataria tiene que, en dicho momento, tener realizadas todas las actuaciones previstas en las instalaciones, gestiones diversas, equipamiento de material, mobiliario, enseres, etc. para garantizar la prestación del servicio.

Si por causas de reestructuración interna del Centro, hubiese necesidad de cambiar la ubicación de la cafetería, dentro del inmueble donde se ubica el hospital, el adjudicatario vendrá obligado a seguir prestando el servicio objeto de este contrato en los términos establecidos.

Para ello, previamente se le dará el trámite de audiencia al contratista para que proponga la realización de los estudios necesarios, que permitan la resolución de estas circunstancias en las mejores condiciones y en el menor plazo posible de tiempo.

## 3.4. Grupos de productos a la venta

3.4.1. El adjudicatario podrá disponer en su oferta de dos Grupos de Productos, claramente diferenciados:

- **GRUPO A básico.** En este grupo se incluyen los productos de ofrecimiento obligatorio por el adjudicatario y sujetos a precios máximos de venta (Anexos I).
- **GRUPO B libre.** En este grupo se incluyen los productos que libremente ofrezca el adjudicatario, pudiendo retirarlos de la venta, ampliarlos o reducirlos, fijando la calidad, composición, presentación y precio de venta al público que considere adecuado a la demanda y a las circunstancias concurrentes en cada hospital.

Los productos del Grupo A, serán de igual nivel de calidad y composición que los producidos en la Cocina para el Servicio de Alimentación.

En el Grupo A se incluye la obligación de ofertar un menú diario, para consumir o para llevar, en el que se ofrezca al menos, la elección de tres opciones diferentes para cada uno de los platos que lo componen.

3.4.2. El adjudicatario ofertará en la cafetería de público menú para el almuerzo y la cena que constará de:

- a) Primero, a elegir entre tres opciones.
- b) Segundo, a elegir entre tres platos con hasta dos guarniciones.
- c) Postre, a elegir como mínimo, entre postres lácteos, helados y fruta del tiempo.
- d) Pan embolsado (no industrial) y bebida, a elegir entre botellines de: agua, refrescos, cerveza de 1/3 y vinos de baja graduación.
- e) Oferta diaria de menú infantil.

3.4.3. Exigencias nutricionales:

- a) Aporte calórico mínimo: 1200 calorías
- b) Equilibrio nutricional:
  - Carbohidratos 50-55%
  - Proteínas 10-15%
  - Lípidos 30-35%

3.4.4. Los menús podrán ser supervisados por persona o Unidad en quien delegue la dirección del Hospital Universitario Puerta del Mar, para lo cual se presentará una variedad de menús para cubrir las distintas temporadas que como mínimo será de verano e invierno.

3.4.5. El adjudicatario podrá modificar total o parcialmente el listado completo de productos del Grupo B cada tres meses, incluido el Menú propio de este grupo, sin más requisito que acordarlo previamente con el Hospital Universitario Puerta del Mar y hacerlo público con suficiente antelación.

3.4.6. Dentro de este grupo se podrá ofertar menús especiales para los días de Navidad y Año Nuevo.

3.4.7. El adjudicatario, en referencia a los productos del Grupo B, deberá aportar a la Subdirección de Servicios Generales antes del inicio de la presente contratación tarifa para las cafeterías, distinguiendo entre precios de venta al público en general y precios de venta al personal del Hospital, sin que, en ningún caso, pueda superar los precios de mercado en la zona de referencia.

3.4.8. Los precios de venta establecidos como máximos, encuadrados en el Grupo A básico, tanto para la cafetería de público como para la cafetería público para cafetería de personal, se recogen en el Anexo I.

3.4.9. Los precios autorizados podrán ser objeto de revisión, según la forma establecida en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, previa solicitud razonada presentada a la Dirección el Centro o persona en quien delegue. Hasta que el adjudicatario no reciba la oportuna notificación de la aprobación de la solicitud, no podrá llevar a efecto la revisión de dichos precios.

3.4.10. No podrán venderse bebidas alcohólicas en el interior de las cafeterías. Asimismo, está prohibida la venta de tabacos, drogas o cualquier otro producto prohibido o de venta restringida. Esta prohibición se hará notar mediante carteles y anuncios y el adjudicatario será responsable de su cumplimiento.

3.4.11. En la sala de cafeterías y en lugar visible a todos existirán al menos 3 copias (enmarcadas y protegidas con cristal) con las listas con los productos a la venta y los precios máximos, así como las Hojas de Reclamaciones a disposición de los usuarios. Tales listas estarán firmadas y selladas por el adjudicatario y contarán con el visto bueno de la dirección del Hospital Universitario Puerta del Mar.

3.4.12. El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, las cantidades y calidades de los artículos, así como los precios ofertados entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos y expresamente el I.V.A. Anexo I (listado de productos de cafetería).

3.4.13. Todos los artículos expedidos en la cafetería deberán ser de primera calidad, y reunir las condiciones higiénicas y organolépticas, así como las aplicables a su elaboración y presentación de acuerdo con la normativa que le sea de aplicación en todo momento, cuidándose al máximo su elaboración y presentación.

3.4.14. El licitador deberá presentar el listado de productos y de materias primas que serán utilizados para la prestación del servicio, así como las fichas técnicas de los productos de acuerdo con las condiciones de calidad requeridas por el Centro.

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

3.4.16. Teniendo en cuenta que se admite la posibilidad que la sala de cafetería sea de uso compartido para el personal del centro y usuarios ajenos al hospital, se deberá establecer en la memoria de funcionamiento de cada licitador el sistema de control sobre el abono de los diferentes precios que se propone establecer para cada grupo de usuarios, personal y público en general y que consistirá, como mínimo, en la presentación de la tarjeta identificativa como profesional del centro, correo corporativo, aplicación identificativa mediante app o método alternativo a este que proponga y se apruebe por la Dirección del centro para este fin.

### 3.5. Garantías para la plena seguridad alimentaria

3.5.1. El adjudicatario cumplirá la normativa sanitaria de aplicación en cada momento, y en especial el Real Decreto 109/2010, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se

establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, el Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente, y cuantas aquéllas otras disposiciones legales que le sean de aplicación.

3.5.2. Sin perjuicio de lo anterior, la empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del Hospital una copia de su Sistema de Autocontrol Sanitario a implantar conforme al Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y el Consejo del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Real Decreto 640/2006 de 26 de Mayo, y que tenga en cuenta el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, previsto en el artículo 10 del Real Decreto 3484/2000, en el que obligatoriamente se incluirá su Plan de Higiene y Limpieza.

3.5.3. En cuanto a la seguridad alimentaria, todos los productos alimenticios que el adjudicatario ofrezca habrán sido elaborados con las máximas garantías sanitarias y seguridad alimentaria.

3.5.4. La garantía de plena seguridad alimentaria es un requisito indispensable en la prestación del servicio. Por ello, se destacan algunos aspectos generales de la misma que el adjudicatario deberá observar y aplicar necesariamente:

- a) Disponibilidad de una oferta de materias primas o productos semielaborados adecuada a las necesidades del servicio.
- b) En el caso de venta de productos empaquetados de producción propia, disponibilidad de un sistema de trazabilidad y etiquetado que permita en todo momento conocer el camino y proceso seguido por los alimentos y por las materias primas utilizadas en su elaboración.
- c) Estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año, lo que requiere disponer de proveedores habituales y continuados, por medio de canales oficiales, dotados de todas las garantías.
- d) Capacidad de acceso a los alimentos o a su adquisición, lo que implica una total solvencia económica y financiera del adjudicatario.
- e) La buena calidad e inocuidad de los alimentos, lo que conlleva sistemas de control de la calidad y prácticas de manipulado adecuadas.

3.5.5. El adjudicatario asume sin excepción, frente al Hospital Universitario Puerta del Mar y de forma acumulada, la responsabilidad sobre la seguridad alimentaria de los productos ofrecidos a los usuarios y consumidores de la cafetería. Asume en particular frente al Hospital Universitario Puerta del Mar las responsabilidades que puedan derivar o ser imputables a los productores o intervinientes como proveedores del adjudicatario en las fases anteriores de la cadena alimentaria, en relación con aquellos productos que formen parte de los alimentos servidos en la cafetería.

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

3.5.7. Los manipuladores de los alimentos dependientes del adjudicatario que habitualmente realicen su labor en la cafetería del Hospital San Carlos y participen de forma continuada o no de todos o alguno de los procesos que afecten a los alimentos objeto de esta contratación, deberán estar en posesión del correspondiente Carné o Certificado de Manipulación de Alimentos emitido por entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente. El adjudicatario debe garantizar, mediante programas de formación continuada adecuados, que los manipuladores de alimentos

disponen de los conocimientos necesarios para desarrollar unas correctas prácticas de manipulación. Estos programas de formación los debe impartir, igualmente, una entidad autorizada.

3.5.8. El adjudicatario facilitará, en el momento que le sea requerido por el responsable designado por el Hospital, los certificados vigentes de manipulación de alimentos del personal del adjudicatario en el hospital correspondiente.

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

- a) Las manos que son el vehículo principal de transmisión se han de lavar tan a menudo como sea necesario y en un lugar especialmente preparado para este fin. Se deben lavar siempre entre la manipulación de diferentes tipos de alimentos o alimentos crudos y cocinados, después de manipular desperdicios o basuras, después de tocar utensilios sucios o ajenos a la actividad desarrollada, después de un periodo de descanso y muy especialmente después de comer o fumar, tras usar el WC o sonarse la nariz y siempre antes de incorporarse al puesto de trabajo. Las manos se cubrirán con guantes ya que en ningún caso entrarán en contacto directo con los alimentos.
- b) Las normas de higiene incluyen no fumar, comer ni masticar chicle mientras se manipulan alimentos, y tampoco estornudar o toser sobre ellos: la saliva es un excelente vehículo de transmisión de microorganismos.
- c) En cocina, deberán usar elementos de protección de los alimentos tales como calzas para el calzado, guantes para las manos, mascarillas higiénicas para la boca y nariz, gorro para la cabeza que no deje cabellos sueltos o fuera del perímetro cubierto por el mismo y batas cerradas para el resto del cuerpo. Después de cada sesión de trabajo, los protectores serán desechados si fuesen de un solo uso o serán objeto de lavado adecuado para la siguiente sesión. Si fuese objeto de lavado, este proceso podrá ser auditado y en todo caso deberá acreditarse la frecuencia, el proceso seguido, la empresa que lo ha llevado a cabo y el sistema de almacenamiento y entrega a los empleados. El adjudicatario dispondrá de suficientes elementos protectores de un solo uso o limpios en reserva para que los trabajadores dispongan de los necesarios.
- d) Los trabajadores que desarrollen su trabajo en cocinas no pueden llevar anillos, pulseras, relojes, aros, piercing, etc., durante el desarrollo de la actividad, ya que se evitará que puedan entrar en contacto directo con los alimentos y contaminarlos.
- e) Una herida o corte que pueda ponerse en contacto, directa o indirectamente, con los alimentos es un peligroso foco de contaminación por lo que siempre ha de ser desinfectado y protegido con un vendaje impermeable apropiado o si ello no es posible, supondrá causa de incapacidad para su trabajo de manipulador.
- f) Debe impedirse la entrada y la presencia no justificada de personas ajenas a la cocina de la cafetería. En cualquier caso, estas personas deberán en todo momento respetar las normas relativas a la higiene. El personal del Hospital Universitario Puerta del Mar que quiera llevar a cabo inspecciones o realizar una visita a las instalaciones podrá hacerlo en cualquier momento, con la obligación de vestir los elementos de protección (calzas, gorro, guantes, batas, etc.) adecuados.
- g) Si un manipulador de alimentos sufre cualquier enfermedad susceptible de contaminar o ser transmitida a través de los alimentos (heridas infectadas, infecciones de la piel, diarrea o trastornos gastrointestinales, entre otros), debe abstenerse de acceder a la zona de manipulado, informando inmediatamente a los responsables de seguridad y salud laboral para

- valorar el riesgo y establecer las pautas que se seguirán. Hasta que recaiga dictamen de aptitud, el trabajador afectado no podrá manipular productos alimenticios.
- h) El manipulador de alimentos del adjudicatario debe mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar los protectores indicados. Debe ponerse especial cuidado con la higiene de manos, uñas, nariz, boca, pelo y piel ya que estas zonas transmiten fácilmente microorganismos.
  - i) La indumentaria, tipo pijama para personal de cocinas o uniforme para personal de sala, que en el caso de cocinas será preferiblemente de color claro y sin bolsillos, debe estar permanentemente limpia y cambiarse tantas veces como sea necesario, incluso a lo largo de una misma jornada de trabajo. El personal del adjudicatario utilizará el uniforme que éste decida, que será objeto de identificación claramente visible y que será comunicado al Hospital Universitario Puerta del Mar, junto con el resto de las medidas de higiene que se apliquen.
  - j) El calzado, además de ser el adecuado y de fácil limpieza y desinfección, deberá tener suela antideslizante para evitar posibles resbalones y accidentes.
  - k) Los empleados del adjudicatario deben conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por éste, lo que es clave para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
  - l) El adjudicatario dispondrá permanentemente de uniformes completos, limpios y listos para su uso, de forma que, en caso de mancha o suciedad sobrevenida, el empleado disponga de otro uniforme para su sustitución inmediata.
  - m) El personal del adjudicatario se abstendrá de usar el uniforme en horario fuera de servicio. El adjudicatario dispondrá lo necesario para recoger, en la zona destinada a vestuario de Cocina, los uniformes usados y entregar en el mismo sitio los uniformes limpios. El lavado y planchado de los uniformes de su personal será a cargo del adjudicatario.

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

3.5.10. El estado de limpieza de las instalaciones, utensilios, menaje, vajilla, cubiertos y cristalería, así como de las máquinas y recipientes es fundamental, por ello el adjudicatario debe mantener un correcto estado de limpieza de todo ello, aplicando el protocolo de limpieza correspondiente. Es responsable de aplicar con la frecuencia, contenido e intensidad que requieran las instalaciones y los utensilios utilizados y programas de limpieza adecuados.

3.5.11. Por último, la concesionaria deberá tener un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) que garantice la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control, tendentes a asegurar la inocuidad.

### **3.6. Limpieza, higiene, gestión de residuos y el control de plagas y salubridad de las instalaciones**

3.6.1. La limpieza de las cafeterías y de las dependencias y espacios anexos a la actividad, del mobiliario, instalaciones, barras y mostradores y las terrazas ocupadas con mobiliario de la cafetería, son responsabilidad del adjudicatario que deberá presentar al Responsable de Hostelería del Hospital un Plan de Limpieza programada, así como disponer de medios para llevar a cabo limpiezas correctivas siempre que sea necesario.

3.6.2. El método de limpieza deberá ser aprobado por el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital, quién podrá rectificar, con audiencia del adjudicatario, lo que considere necesario para el mantenimiento óptimo del Servicio.

3.6.3. El adjudicatario se encargará de la limpieza y conservación de los locales a su cargo, contando con personal para dicha actividad, de manera que queden, en todo momento, limpios y presentables, deberá mantener un perfecto estado de limpieza y de higiene que evite peligro alguno para la salud pública. No se permitirán humos ni malos olores, ni en la cafetería ni que se transmita al resto del Hospital, siendo cuenta del concesionario los trabajos y obras de adaptación necesarios para conseguir lo primero y evitar lo segundo.

3.6.4. La limpieza de los locales destinados a la cafetería será realizada por el concesionario en horas que no causen molestias al usuario.

3.6.5. En particular, la empresa adjudicataria tendrá las siguientes obligaciones:

- a) La empresa adjudicataria asumirá la limpieza, conservación y reposición de los enseres puestos a su disposición por el Hospital, e igualmente la limpieza, conservación y reposición del material propio.
- b) El local estará perfectamente limpio y presentable, a cuyos efectos deberá dedicar el personal necesario en cada uno de los turnos de las respectivas cafeterías para mantener el adecuado nivel de orden y limpieza. Al objeto de evitar humos y malos olores, tanto en la propia cafetería como en el resto del Hospital, deberá dotarse por tanto los locales de un sistema de climatización y ventilación apropiado para evitarlo, que contará con el visto bueno de la Dirección del Hospital.
- c) La limpieza de la cafetería, así como de todos los utensilios y maquinaria que contenga, será por cuenta del adjudicatario, quien deberá realizarla de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente en esta materia, y las instrucciones y recomendaciones dictadas por los Servicios autorizados (Unidad de Dietética y Nutrición, Servicio de Medicina Preventiva y Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital).
- d) La empresa adjudicataria deberá establecer un método global de limpieza, en el que se indicará como mínimo lo siguiente:
  - Tratamiento correcto de suelos, limpieza y eliminación de residuos orgánicos e inorgánicos.
  - Tratamiento de las superficies verticales, cristales y techos.
  - Fregaderos y desagües.
  - Cámaras frigoríficas, campanas de extracción.
  - Maquinaria.
  - Tipos de detergentes, frecuencia y método de limpieza.
- e) Los residuos generados en las cafeterías deberán ser objeto de clasificación, tratamiento y gestión por el adjudicatario, siendo evacuados por la puerta y circuito que se señale por la Dirección del Hospital, dentro de los contenedores apropiados, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los servicios municipales de limpieza.

El adjudicatario se compromete expresamente a adoptar en sus procedimientos internos de gestión de residuos el Plan de Gestión de Residuos del Hospital.

- f) El control de plagas, desinsectación y desratización de la cafetería es obligación del adjudicatario que deberá realizar aplicaciones preventivas y correctivas, coordinadas con las aplicaciones generales del hospital respectivo. Podrá concertar la realización de estos trabajos con el adjudicatario del Servicio de Control de Plagas del hospital.

### **3.7. Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento**

3.7.1. El adjudicatario se obliga a implantar y ejecutar un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo del conjunto de las instalaciones y equipamientos existentes (incluido mobiliario, vajilla, cubertería, menaje diverso, etc.), que incluya todas las revisiones periódicas de dichas instalaciones que dicte la legislación vigente, así como las actualizaciones que se puedan producir como consecuencia de la normativa vigente en cada momento, además de garantizar un uso adecuado y respetuoso con el equipamiento e instalaciones, y asumiendo completamente la responsabilidad de reponer los equipos deteriorados por un mal uso, uso imprudente o negligente o por averías intencionadas. Hospital Universitario Puerta del Mar podrá disponer la realización de auditorías externas de mantenimiento para verificar la correcta aplicación de los planes de mantenimiento, siendo el coste en todo caso por cuenta del adjudicatario.

3.7.2. La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en buen estado, corregir averías y ejecutar el mantenimiento preventivo y correctivo de todas las instalaciones industriales de los locales: electricidad, fontanería, gas, cámaras frigoríficas, extracción de gases, etc. Dicho mantenimiento debe ser adecuado a los fines de los equipos e instalaciones y se realizará con completas garantías de seguridad e higiene para usuarios y trabajadores de la empresa.

### **3.8. Suministros**

3.8.1. El Hospital facilitará al adjudicatario la electricidad, el agua, y gas, en la medida precisa para el desarrollo de los servicios de las cafeterías. A tales efectos, el contratista adaptará las tomas necesarias para el uso de los distintos suministros.

3.8.2. Para el control de estos consumos de electricidad, agua y gas, se instalarán por cuenta del adjudicatario, contadores en el lugar más apropiado para ello, y previo visto bueno de los servicios técnicos del Hospital, que permitan medir estos consumos de agua y electricidad.

3.8.3. El gasto derivado del consumo de electricidad correrá por cuenta del adjudicatario, para ello el Hospital emitirá el correspondiente modelo 047 por el importe de los kW/h consumidos y medido según lo recogido en el apartado anterior, al precio pagado por el Hospital por kW/h, y la parte proporcional del resto de conceptos que componen la factura incluyendo todas aquellas tasas e impuestos tanto directos como indirectos que vayan incluidos en la factura de suministro eléctrico del hospital,

3.8.4. El gasto derivado del consumo de agua correrá por cuenta del adjudicatario, para ello el Hospital emitirá el correspondiente modelo 047 por el importe de los m<sup>3</sup> consumidos y medidos según lo recogido en el apartado anterior, al precio pagado por el Hospital por m<sup>3</sup>, y la parte proporcional del resto de conceptos que componen la factura incluyendo todas aquellas cánones, tasas e impuestos tanto directos como indirectos que vayan incluidos en la factura.

3.8.5. El gasto derivado del consumo de gas correrá por cuenta del adjudicatario, para ello el Hospital emitirá el correspondiente modelo 047 por el importe de los kW/h consumidos y medidos según lo recogido en el apartado anterior, al precio pagado por el Hospital por kW/h, y la parte

proporcional del resto de conceptos que componen la factura incluyendo todas aquellas tasas e impuestos tanto directos como indirectos que vayan incluidos en la factura.

### **3.9. Derechos de admisión, acceso y permanencia**

3.9.1. El derecho de admisión y permanencia queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba.

3.9.2. Este derecho de admisión se hará público mediante carteles explícitos, pudiendo el adjudicatario impedir el acceso o solicitar que abandonen las instalaciones a quienes muestren comportamientos antisociales o conductas o estados personales incompatibles con el respeto a los derechos de los demás, tales como conductas agresivas, ebriedad evidente o síntomas de hallarse bajo los efectos producidos por drogas o estupefacientes, falta evidente de aseo personal, etc., y en particular cuando incumplan alguna de las prohibiciones de consumición de bebidas alcohólicas prohibidas, tabaco o drogas. A estos efectos, el adjudicatario podrá solicitar la presencia de los Vigilantes de Seguridad del Hospital para poder hacer efectiva la reserva del derecho de admisión.

3.9.3. Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería. En caso de producirse tal situación, el concesionario deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo o, en caso necesario, poniéndose en contacto con el servicio de seguridad del Centro.

### **3.10. Otras especificaciones técnicas (cafetería)**

3.10.1. En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante de cualquier tipo, las asambleas de personal propio o tercero.

3.10.2. Queda rigurosamente prohibida en las cafeterías la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio. El adjudicatario se abstendrá de hacer publicidad dentro el recinto hospitalario, ni usar altavoces o aparatos analógicos.

3.10.3. En las cafeterías no podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta al objeto del expediente, absteniéndose de realización de cualquier otra actividad privada.

3.10.4. Durante la ejecución del contrato, se introducirán las mejoras técnicas o procedimentales que se consideren convenientes o necesarias, y siempre que las mismas no impliquen una modificación del contrato o una alteración en el precio de este. Además, el adjudicatario se obliga al cumplimiento de lo siguiente:

- a) La instalación de equipos de extracción de humos, campanas extractoras y filtros, así como los dispositivos de renovación de aire que aseguren absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de las cafeterías, así como la ausencia de emisiones de olores y humos a los espacios cercanos y al resto del hospital respectivo.
- b) Niveles de ruido en el interior de las cafeterías y en las zonas cercanas o colindantes a las mismas, que se encuentren dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas. El adjudicatario instalará los sistemas que sean precisos para amortiguar y reducir el nivel de ruido ambiente dentro de los espacios cerrados destinados a cafeterías.

- c) Adopción y aplicación de las medidas que sean necesarias para asegurar un alto nivel de confort en todos los aspectos para los usuarios, evitando los ruidos producidos por los choques de elementos de la vajilla y la cubertería en los procesos de recogida, lavado y servicio, por las sillas o las mesas entre ellas y en los arrastres, prohibiendo las conversaciones en voz alta de los empleados entre sí o sobre cuestiones personales ajenas al servicio, evitando familiaridades con los clientes así como visitas particulares a los empleados durante su horario de trabajo.
- d) Elaboración de página web con expresión de los servicios ofrecidos en las cafeterías y las utilidades que faciliten las relaciones con los usuarios, así como la realización de encuestas y sondeos de opinión.

#### **4. CARACTERÍSTICAS DE LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES Y ALIMENTOS SÓLIDOS**

##### **4.1. Características del servicio**

- 4.1.1. La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de estas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, limpieza (ordinaria y a fondo) y conservación, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.
- 4.1.2. El adjudicatario está obligado a observar cuantas disposiciones le sean de aplicación, así como a seguir todas las directrices dadas por el Hospital respecto al mantenimiento del orden.
- 4.1.3. La prestación del servicio se realizará bajo tutela y supervisión de la Dirección del Centro, quién en cualquier momento podrá inspeccionar las instalaciones y comprobar el funcionamiento de estas.
- 4.1.4. Las máquinas expendedoras automáticas que se pongan a disposición para la presente contratación deberán ser nuevas, de medidas, aspecto exterior, emisión de nivel de ruidos mínima y eficiencia energética similares para formar bloques homogéneos. La propiedad de estas podrá ser de terceros con los que el adjudicatario haya convenido su aportación, pudiendo llevar su gestión, aprovisionamiento y explotación, de forma directa o a través de empresa especializada, pero siempre bajo su responsabilidad y siempre según lo regulado por los artículos 215 a 217 de la Ley 9/2017, de 9 de noviembre, de Contratos del Sector Público.
- 4.1.5. El adjudicatario deberá atender el pago de cuantos impuestos, arbitrios, derechos y tasas, tanto estatales como de las Administraciones Autonómica, Provincial o Local, graven la actividad, así como de la previa obtención a su costa de cuantas licencias y permisos se requieran.
- 4.1.6. En particular deberá cumplir con lo dispuesto en la Ley 7/2006 de Ordenación del comercio minorista, en todo lo relativo a la venta por medio de máquinas.
- 4.1.7. El adjudicatario deberá comunicar al Registro de Comerciantes y Actividades Comerciales de Andalucía, además de los datos que les sean requeridos por esa Entidad:

La gama o gamas de productos que comercialicen.

La relación de almacenes y, en su caso, de los establecimientos que dispongan para sus ventas en Andalucía.

Las direcciones donde se atienden los encargos y las solicitudes de información, así como las posibles reclamaciones de las personas consumidoras.

4.1.8. La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad. Este aspecto será recogido como registro de entrada, de cada máquina, que formará parte del Sistema de Autocontrol.

Esta reposición y ordenamiento de los materiales y productos necesarios para la realización de la actividad deberá realizarse preferiblemente en las franjas horarias que van de las 07:00 a las 08:00 horas y de las 16:00 a las 17:00 horas.

4.1.9. La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Las máquinas que se instalen deberán ser de última generación tecnológica y, en cualquier caso, presentar un estado de conservación de máquina equivalente a nueva, debiendo ser aceptadas por parte del centro la propuesta de estas. El Hospital podrá tener acceso a los registros de las ventas de las máquinas por medios telemáticos. Las máquinas se ubicarán en los lugares acordados con el Hospital, al menos, en urgencias generales y en zona cercana al hall principal ó consultas externas.

4.1.10. Los gastos energéticos de las máquinas expendedoras, se consideran incluidos en el canon de aportación inicial realizado por el adjudicatario.

4.1.11. Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario será responsable del mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual. Las máquinas sustitutivas de otras retiradas deberán ser del mismo tipo y gama que la retirada, si bien los productos a expender o la ubicación de esta puede variar.

Toda máquina deberá ser reparada en el plazo de 24 horas desde la notificación de la avería a la empresa, si no fuera posible su reparación en dicho plazo, el adjudicatario deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo de tres días hábiles a contar desde la notificación de la avería.

4.1.12. El adjudicatario mantendrá limpios y en perfectas condiciones, las máquinas y el espacio de superficie sobre el que se ubican, moviendo periódicamente (al menos una vez cada mes y siempre que se produzcan vertidos o averías) las máquinas para limpiar dicha superficie, así como el paño de pared o tabique en el que se apoyen. Al término del contrato o cuando el desperfecto sea evidente, el adjudicatario estará obligado a pintar el paño sobre que se apoyan las máquinas, así como el resto de las paredes si están colocadas en un recinto cerrado.

Las máquinas deben limpiarse con la frecuencia necesaria y preferentemente durante las horas que menos afecten al normal desarrollo de la actividad, debiéndose presentar por el adjudicatario un Plan de Limpieza antes del inicio de la explotación. La zona en la que se halle la máquina, así como la comprendida en un radio perimetral de dos metros a su alrededor, deberá tener siempre una apariencia limpia, arreglada y atractiva.

4.1.13. Si por obras de remodelación, ampliación, construcción o reparación, por motivos de seguridad o por alguna otra causa justificada se vieran afectados los espacios en los que las máquinas estén instaladas, el Hospital facilitará la instalación provisional en otro u otros espacios cercanos que estén libres. Si ello no fuera posible, el adjudicatario asumirá su retirada sin derecho

a reclamar indemnización alguna, dado que es considerado una extensión de la actividad propia del servicio de cafetería donde se sigue prestando servicio.

4.1.14. El adjudicatario se compromete a cumplir la normativa medioambiental que sea de aplicación, incluyendo el sistema de gestión ambiental implantado en el Hospital, y en particular a no dejar restos de envases ni residuos en las operaciones de carga de las máquinas, debiendo usar contenedores propios para colocar tales residuos que serán incorporados a los generados por las cafeterías a efectos de su eliminación.

## **4.2. Características de las máquinas a instalar**

Las máquinas a instalar deberán cumplir los aspectos siguientes:

4.2.1. Los tipos de máquinas a instalar podrán ser:

- a) Máquinas de bebidas calientes.
- b) Máquinas de bebidas frías.
- c) Máquinas de agua.
- d) Máquinas mixtas (sólidos y líquidos).
- e) Máquinas de alimentos.

4.2.2. Las máquinas serán nuevas de estreno y podrán instalarse en bloques de 2, 3, 4 máquinas o más o por unidades, dependiendo el espacio disponible, y debiendo ser sustituidas si su puesta en servicio excede los 5 años. Todas las máquinas que se instalen deben ofrecer un aspecto exterior uniforme e integrado, con los mismos colores e imagen al exterior, sin perjuicio de los aspectos diferenciadores en función del producto que expendan o de la publicidad que inserten.

4.2.3. Todas las máquinas que se oferten constarán de un mobiliario protector uniforme integral preferentemente de aluminio o sistema prefabricado equivalente que cuente con el visto bueno del Hospital, que agrupará todas las máquinas que se instalen en una misma ubicación siempre que esta lo permita, debiendo ser detallado en la oferta técnica el modelaje y las características de los mobiliarios integrales.

4.2.4. Deberán ser eficientes en cuanto a los consumos energéticos, dentro de los niveles de emisión máximos permitidos en cuanto al nivel de ruidos emitido, no requerirán conexiones a desagües, solo requerirán conexión a tomas agua (opcional) y de energía eléctrica y estarán preparadas para instalar en cada una de las que integren el bloque o en éste a nivel conjunto, contadores de medida de consumo de agua y energía eléctrica.

4.2.5. Las máquinas dispondrán de termómetro, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.

4.2.6. Deberán admitir toda clase de moneda fraccionaria en euros a partir de 5 céntimos de euro, facilitando la devolución de cambio. Los precios de los productos serán en todo caso múltiplos de 5 céntimos. Las máquinas deberán permitir el pago con tarjeta o tarjeta virtual en terminal móvil del usuario.

4.2.7. Cada máquina deberá llevar indicación del nombre, domicilio y número de teléfono del adjudicatario del servicio donde el usuario podrá dirigir las quejas y reclamaciones relacionadas con el servicio que estime oportunas.

4.2.8. El punto de presentación de reclamaciones y su resolución estará situado en la Cafetería del hospital.

4.2.9. La empresa adjudicataria instalará al lado de cada máquina o grupo de máquinas el equipamiento necesario para la recogida de residuos, pudiendo optar por integrarlo en el módulo de mobiliario protector uniforme integral preferentemente de aluminio o sistema prefabricado equivalente, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, envoltorios, latas, etc., segregados de forma que permita gestión de dichos residuos de acuerdo con los procedimientos establecidos en el Hospital.

4.2.10. Las máquinas deberán llevar incorporado un dispositivo de control de entrega del producto, de forma que si, por cualquier causa, no se produce la entrega efectiva y real del producto, la máquina devuelva al usuario el importe ingresado previamente. Las máquinas podrán llevar un sistema de registro y comunicación de roturas de stock por cada línea de producto, que deberá ser actualizado en cada reposición, el cual podrá ser solicitado por la Dirección del Centro, para conocer las incidencias por roturas de stock de cada línea de producto.

4.2.11. Las máquinas no llevarán ningún tipo de publicidad comercial, estando disponible, a cargo del adjudicatario, la rotulación anual de las mismas con imagen corporativa, página web, logotipos, mensajes corporativos o similares que solicite el centro.

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

La Subdirección de Servicios Generales del Hospital Universitario Puerta del Mar, tendrá acceso a información actualizada (como máximo un mes de retraso) de los datos contables relacionados con la explotación de las máquinas expendedoras, teniendo que encontrarse diferenciada la facturación a personal del centro y el descuento aplicado establecido.

4.2.13. El adjudicatario se obliga a exponer toda la información necesaria para la operación de la máquina. Dicha información deberá presentarse al menos en los idiomas castellano, inglés y francés

4.2.14. Se valorará positivamente la inclusión de medios de pago ágil y adaptado a las nuevas tecnologías en todo momento.

4.2.15. Para protección de los consumidores y usuarios, en todas las máquinas de venta deberán figurar con claridad:

El nombre o razón social, domicilio de la persona empresaria a quien pertenecen, así como la indicación del lugar y teléfono de contacto donde serán atendidas las posibles reclamaciones.

El número de inscripción en el Registro de Comerciantes y Actividades Comerciales de Andalucía.

La descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos ofertados.

El precio de los productos, así como los tipos de monedas que admite para la obtención de estos.

Las instrucciones para la obtención del producto deseado, así como la acreditación del cumplimiento de la normativa técnica aplicable.

4.2.16. Antes de la instalación efectiva de las máquinas, el adjudicatario presentará al Hospital un listado con las marcas, modelos y números de series de cada una de ellas, productos a expender y precios y lugares o espacios del Hospital en los que desea instalarlas. El centro efectuará las comprobaciones oportunas y girará la liquidación del canon que corresponda.

4.2.17. Dentro del apartado correspondiente del proyecto medioambiental de cada licitador se expondrá la gestión de residuos correspondiente a las máquinas expendedoras automáticas, debiendo minimizar siempre el impacto visual y permitiendo una gestión propia de los mismos sin que el Hospital deba incorporar recursos de un tercero.

### 4.3. Catálogo de productos autorizados

4.3.1. El adjudicatario, previo al inicio efectivo del contrato, deberá presentar una propuesta justificada de su plan de negocio que incluya la distribución dentro de cada hospital de las máquinas, sus agrupaciones por bloques, los precios de venta y los productos a comercializar debiendo, en cualquier caso, ser autorizada previamente por el Hospital Universitario Puerta del Mar.

4.3.2. Todos los productos alimenticios suministrados por las máquinas serán primeras marcas del mercado, a tal efecto deberá aportarse en la oferta el Anexo II listado de productos de las máquinas expendedoras, del presente Proyecto cumplimentado y deberán ser acreditados mediante la presentación de las correspondientes fichas técnicas.

4.3.3. Los productos deben cumplir con las normas de calidad, precio y sanitarias que, en su caso, establezcan las disposiciones legales vigentes.

4.3.4. La venta automática de productos alimenticios sólo se permitirá cuando éstos se hallen envasados y etiquetados según la normativa específica vigente.

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

4.3.6. Los productos deberán estar siempre adaptados a las necesidades y deseos de los clientes.

4.3.7. Todas las máquinas deberán ofertar productos que impulsen la alimentación saludable y en aquellas máquinas que se ubiquen en las cercanías de las unidades de pediatría (hospitalización, consultas externas, o urgencias), deberán ofertar, como mínimo, un 50% de estos productos.

Por productos que impulsen la alimentación saludable se deberán considerar:

- Aguas envasadas (excepto las que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes).
- Leche (entera, semidesnatada o desnatada).
- Productos lácteos (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.), elaborados a partir de leche entera, desnatada o semidesnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g añadidos) o 24,6 g de azúcar (9,6 g de lactosa + 15 g añadidos) por envase de 200 ml. Quesos con bajo contenido en grasa y que no superen el límite establecido para la sal.
- Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas que no contenga azúcares añadidos.

- Zumos de fruta naturales y elaborados a base de concentrado, que no contengan azúcares añadidos o edulcorantes artificiales. No se incluyen los néctares de frutas ni las bebidas mixtas de frutas y leche por la incorporación de azúcares añadidos o edulcorantes artificiales en estos productos.
- Bebidas a base de hortalizas, que contengan al menos un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos o edulcorantes artificiales.
- Cereales de desayuno y barritas de cereales, siempre que cumplan los límites establecidos para las grasas, sal y azúcares.
- Galletas y bollería, cuando cumplan los límites establecidos para el contenido en
- grasas, especialmente saturadas, y azúcares.
- 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.
- Helados, preferentemente elaborados con leche, siempre que cumplan los límites
- establecidos para grasas y azúcares.
- Sándwiches, siempre que cumplan los límites establecidos para grasas, sal y azúcares.
- Bocadillos, preferentemente con pan integral.
- Productos de panadería (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los límites establecidos para grasas, sal y azúcares.

4.3.8. Durante la ejecución del contrato, el listado de productos podrá modificarse mediante la incorporación o retirada de alguno de ellos, a petición del adjudicatario y previa autorización del Hospital atendiendo a su naturaleza, composición, demanda y mejora de servicio que pueda suponer para los usuarios.

4.3.9. Los productos deben estar siempre en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, con sus envases o envoltorios perfectamente limpios y los que estén sujetos a caducidad, dentro de la fecha apta para la venta.

4.3.10. Los precios de venta serán siempre múltiplos de 5 céntimos y no serán actualizados hasta que por redondeo de 3 cifras decimales corresponda. Ejemplo, si un producto a la venta cuesta 0,65 euros y la subida por aplicación del índice que corresponda arroja el resultado 0,661 euros, el producto se mantendrá en 0,65 euros; para la siguiente subida según el índice correspondiente se partirá del valor 0,661 de tal modo que, si para la siguiente anualidad el resultado fuese 0,677 euros, el precio de venta pasará a ser 0,70 euros y la base de cálculo de la siguiente aplicación del índice será 0,677.

4.3.11. En el supuesto de incorporación de nuevos productos, siempre se deberá contar con la autorización previa y escrita del Hospital.

4.3.12. En las plantas de hospitalización de enfermos siempre se dispondrá de agua en formato de 1,5 litros. Si no se contempla esta opción, deberá poderse adquirir ese tamaño en los horarios de funcionamiento de la cafetería.

4.3.13. Se valorará el porcentaje de oferta de productos que estén amparados por alguna certificación ecológica. Se valorará que las máquinas tengan la opción de Café, azúcar, cacao y otros productos de Comercio Justo, aportando certificación acreditativa de Registro de la empresa en FLO (Fairtrade Labelling Organization).

#### **4.4. Ubicación, número y régimen de instalación y retirada**

4.4.1. Serán a cargo del adjudicatario los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha de las máquinas, desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.

4.4.2. La implantación y ubicación de las máquinas expendedores automáticas deberá observar y garantizar la aportación de valor añadido a los usuarios de las áreas y dependencias próximas al punto de ubicación, en forma de mayor comodidad y servicio para los usuarios habituales del mismo, evitando desplazamientos al servicio de cafetería; no debe interferir con la utilidad o uso habitual que el espacio tenga asignado en el hospital; no debe generar molestias, ruidos o residuos incompatibles con la zona en la que se ubique ni puede convertirse en el objeto principal de dicho espacio.

4.4.3. El número, un total de 3 conjuntos de máquinas, así como la distribución y ubicación propuesta para las máquinas se reseña en el Anexo IV que acompaña al presente PPT.

4.4.4. Con la formalización del contrato la Dirección del Centro autorizará la marca, modelo y características más destacables la instalación así como la distribución y ubicación de las 3 conjuntos de máquinas que se reseñan en el Anexo IV que acompaña al presente PPT.

4.4.5. La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Asimismo, corresponderá a dicha empresa el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento, de acuerdo con la legislación vigente de aplicación en cada momento. Los gastos energéticos se consideran incluidos en el gasto inicial de la empresa para cada máquina expendedora.

4.4.6. El adjudicatario está obligado a cumplir la reglamentación vigente en materia de instalaciones, equipos, maquinaria, etc., debiendo pasar todas las revisiones obligatorias y comunicando su resultado a la dirección del Hospital Universitario Puerta del Mar. Serán de cuenta del adjudicatario la legalización y permisos de todas las instalaciones.

4.4.7. En caso necesario, los centros, destinarán un espacio físico para la instalación de las máquinas expendedoras y permitirá a la empresa ejecutar las instalaciones y actuaciones previas a la prestación del servicio, siempre y cuando las mismas no perjudiquen las instalaciones del propio Centro, ni su funcionamiento y orden interno.

Para ello, deberá ejecutar previamente un conjunto de actuaciones como es la preparación del espacio destinado por el Centro para la ubicación de las máquinas expendedoras, la red de cableado y enchufes necesarios para el suministro eléctrico, partiendo de los cuadros eléctricos que el Centro le indique, al igual que la red de conexión de agua, si fuese necesaria.

4.4.8. En caso de que se necesitasen actuaciones previas de obras e instalaciones para la explotación de las máquinas expendedoras, se requerirá de forma previa la autorización escrita de la Dirección del centro. La empresa adjudicataria deberá efectuar a su cargo toda la infraestructura de instalaciones, equipamiento y obras que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento del servicio.

La Subdirección de Servicios Generales del Hospital a través de la persona que designe, podrá supervisar e inspeccionar las actuaciones en los locales e instalaciones a efectuar por el adjudicatario. Una vez finalizado el contrato de explotación, todo lo que se hubiera realizado por parte de la empresa pasará a ser propiedad de los centros sanitarios.

4.4.9. La instalación de los equipos propuestos en la oferta deberá realizarse por cuenta del adjudicatario quién se responsabilizará de su realización y mantenimiento durante el periodo de explotación.

4.4.10. Las instalaciones tanto las existentes en los actuales emplazamientos como en los nuevos emplazamientos, tipo y número de máquinas expendedoras en cada emplazamiento, deberán estar adecuados a la normativa vigente en los contenidos que les repercute, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.

4.4.11. En todas las ubicaciones se realizará derivaciones eléctricas con circuito de tierra, desde el cuadro parcial de planta o en su caso desde los patinillos de distribución eléctrica, instalando un cuadro de acometida, protecciones y derivaciones para las máquinas, considerándose un cuadro mínimo de tres tomas protegidas con diferencial y magneto térmico por cada máquina. En los emplazamientos actuales en los que exista un cuadro parcial de acometida, protecciones y derivaciones a máquinas expendedoras, podrán se reutilizadas, acondicionándolos a los acabados expresados.

4.4.12. Para el suministro de agua, en caso necesario, se procederá a la conexión a la red existente, intercalando una válvula que aislará el colector que distribuirá con la intercalación de válvulas secundarias para cada una de las máquinas, permitiendo de esta forma aislar el suministro total y parcial de cada máquina.

4.4.13. Para la realización de las instalaciones de los equipos, será preciso realizar una propuesta de diseño, definición de unidades y acabados que la Dirección del centro deberá autorizar, definiéndose posteriormente el plan de ejecución de las reformas, programa y fases de puesta en marcha.

4.4.14. De igual forma se deberá adjuntar el programa de limpieza y el programa de mantenimiento correctivo y preventivo de las máquinas, que la Dirección del Centro validará si procede o propondrá mejoras y variaciones. Esta actividad, será acreditada a la Dirección del Centro de forma periódica.

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

## **5. INVERSIÓN ASOCIADA A LA PRESENTE CONTRATACIÓN**

### **5.1. Aspectos Generales**

Las zonas de actuación para la realización del remozamiento de los distintos locales que conforman la cafetería y su adecuación a la normativa deberán ser realizadas por el adjudicatario, quien tendrá la obligación de presentar una propuesta de actuación, y un calendario de implantación que garantice el objeto de la actuación.

En el plan adjunto (Anexos III), se puede observar cuál es la ubicación actual de la cafetería y zona de almacenaje, su distribución y sus características, de manera que puedan servir de base para la realización de la propuesta que deben presentar, en el que se recogerán todos los aspectos descritos.

Todos los trabajos que se deban realizar se adecuarán al presente Pliego y a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP), a las normas que le sean de aplicación, así como a las instrucciones y directrices que se emitan desde el órgano de contratación, bien de forma directa o a través de la persona o del servicio al que esté adscrita la supervisión y control de la obra.

## 5.2. Reconocimiento previo de las instalaciones

Las empresas licitadoras deberán realizar un reconocimiento previo de las instalaciones donde deberá llevarse a cabo la ejecución del contrato, siendo esta condición necesaria para que su oferta sea tomada en consideración.

La visita se organizará desde el Área de Hostelería del Hospital Universitario Puerta del Mar, siendo acompañado por personal de éste área designado por la dirección del Centro, y si fuera necesario, por personal del Servicio de Mantenimiento del Hospital.

Se propondrá una fecha para la visita, que tendrá lugar en las instalaciones del Hospital, situado en la calle Juan Sebastián Elcano nº 2 de San Fernando (Cádiz). Para realizar la visita, los licitadores o sus representantes legales se pondrán en contacto con el Área de Hostelería mediante el correo electrónico [secret.hosteleria.hupm.sspa@juntadeandalucia.es](mailto:secret.hosteleria.hupm.sspa@juntadeandalucia.es) con una antelación de 2 días hábiles, debiendo indicar nombre y DNI de las personas que asistirán en representación de la empresa, así como documento que acredite dicha representación.

El Área de Hostelería del Hospital contestará a dicha solicitud, señalando en su caso, a las personas autorizadas, que no podrán sobrepasar el número de 2 personas por empresa, no permitiéndose la visita a personas distintas de las autorizadas. Después de la visita se expedirán las oportunas certificaciones de asistencia que deberán ser aportadas obligatoriamente en el sobre de la proposición relativo a la documentación general. La falta de posesión de dicha certificación provocará, en su caso, el rechazo de la proposición. La realización de la visita supondrá el conocimiento exhaustivo por parte de la empresa de todas las circunstancias de las zonas de actuación y su estado en referencia a la normativa vigente. El futuro adjudicatario tendrá la obligación de presentar una propuesta de actuación y un calendario de implantación que garantice la actuación propuesta, así como recoger las posibles condiciones o dificultades que en su caso pudieran darse, no pudiendo utilizarse ninguno de los citados extremos como impedimentos o excusas para la perfecta ejecución de las actuaciones e instalaciones, ni como base de reclamaciones contra la Administración.

## 5.3. Presupuesto de las actuaciones a acometer y control de la inversión

Los licitadores deberán presentar en la oferta, junto con la documentación a la que se hace referencia en el PCAP y en el presente PPT, la Memoria Técnica de las actuaciones e instalaciones que proponen realizar para adecuar el espacio actualmente existente a los fines previstos en el que se tendrán en cuenta los siguientes aspectos: relación valorada de las actuaciones que proponen, características técnicas, calidades y cantidades a invertir en los diversos equipos, mobiliario y decoración, plazo de realización de las actuaciones previstas, así como de la adecuación a la normativa vigente de las instalaciones y equipamiento.

Una vez adjudicado el contrato, una copia de la relación valorada de los equipos, maquinaria, mobiliario, menaje y decoración que la empresa contratista se obliga a realizar, con las características técnicas y calidades de los mismos, quedará anexa al presente Proyecto, y servirá como inventario de dicha aportación de materiales, de los que habrá de acreditar su inversión en el

plazo ofertado, que deberá ser justificado ante la Subdirección de Servicios Generales del Hospital por el contratista, a fin de no incurrir en mora de sus obligaciones libremente pactadas.

Para la acreditación de la inversión, el licitador que resultase adjudicatario deberá aportar a la dirección del Hospital, una vez termine la ejecución de todas las actuaciones e instalaciones propuestas, así como la instalación de equipos, maquinaria, mobiliario, menaje y decoración, facturas correspondientes a todas estas inversiones, así como medios de pagos, ya sea justificantes de transferencias bancarias, copias de cheques, o cualquier otro medio de pago válido. En ningún caso se aceptará la justificación del pago en metálico. Asimismo, se deberá aportar listado de movimientos de entidad financiera donde se recoja los pagos anteriormente mencionados.

Además, para completar la acreditación de la inversión, deberá aportar modelo 347 de declaración anual de operaciones con terceras personas en un plazo no superior a los 15 días a partir de la finalización del plazo de presentación del mencionado modelo.

#### **5.4. Plazo de ejecución**

La empresa adjudicataria, dispondrá de un plazo de 3 meses, a contar desde que se formalice el contrato, para realizar todas las actuaciones de remozamiento, mejoras y la dotación de equipamiento que se indique en su oferta para las nuevas cafeterías.

El mantenimiento de la actividad, durante el tiempo que duren todas las actuaciones a las que se hace referencia en el apartado anterior, deberá evitar, en la medida de lo posible, incomodidades para los usuarios de las cafeterías.

En caso de ser necesario coordinar actuaciones, se realizarán entre el representante de la empresa y la persona o servicio que para ese fin designe el hospital.

En cuanto a los plazos máximos de ejecución, los licitadores deberán realizar una valoración del plazo estimado para la puesta en funcionamiento de la cafetería remozada, y de la instalación de las máquinas de vending, así como el desglose de la duración de cada una de las fases. Para ello, será necesario la presentación de un diagrama de GANTT, PER o similar que facilite una visión general del proyecto, así como un seguimiento de este.

Los licitadores deberán presentar una propuesta en la que se recojan las características de las actuaciones a realizar en la cafetería, la adecuación de los espacios de las máquinas expendedoras y de equipamiento de la cafetería, debidamente valorado, presentando el presupuesto estimado de ejecución de las actuaciones e instalaciones.

La ejecución, se realizará con el máximo respeto a los requisitos establecidos por el centro, que impida cualquier incomodidad o riesgo para los usuarios del centro, y deberán permanecer completamente aisladas, empleándose las soluciones constructivas más idóneas para garantizar la estanqueidad de estas.

La propuesta técnica de la empresa adjudicataria, no se considerará vinculante y podrá ser modificada a criterio técnico del Hospital Universitario Puerta del Mar, ajustándose al programa de necesidades definitivo.

#### **5.5. Memoria técnica, proyecto y estudio de seguridad y salud**

La empresa adjudicataria asumirá todos los gastos derivados de la redacción de la Memoria Técnica y estudios, si fuera necesaria, para la realización de la adecuación de la cafetería del Hospital San Carlos. Así como los gastos relativos a los correspondientes Estudios de Seguridad y Salud, que incluirá: remozamiento, instalaciones, equipos, mobiliario y enseres necesarios para su puesta en marcha, Direcciones de ejecución y coordinación en materia de Seguridad y Salud, y restantes formalidades necesarias para la ejecución de estas, así como las licencias administrativas precisas para la prestación del servicio.

El proyecto de remozamiento deberá realizarse teniendo en cuenta todas las normas de obligado cumplimiento referidas a la disposición, diseño, dimensionamiento y ejecución de los elementos del conjunto sobre el que se va a actuar.

Se tendrán en cuenta todas aquellas recomendaciones, referidas a los usos y buenas prácticas constructivas.

Por parte del contratista se comprobarán los datos "in situ", de cara a la redacción de la memoria técnica de actuación valorando la situación, y en caso de que existan obstáculos que puedan demorar la ejecución de estas, serán puestos de manifiesto de manera inmediata ante el Órgano de Contratación, en el plazo máximo de 10 días desde la firma del contrato, mediante informe comprensivo de las circunstancias de toda índole que afecten al trabajo contratado.

El estudio de seguridad y salud, en caso de que proceda será realizado por personal técnico con cualificación y se efectuará de acuerdo con su normativa específica y muy especialmente tendrá en cuenta lo establecido en los RD 1627/1997 y 487/97, así como toda la normativa complementaria que los desarrolla.

La empresa adjudicataria estará obligada al cumplimiento de la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales en todas las fases de ejecución del contrato, tanto en la fase de redacción de la Memoria de actuaciones como en la ejecución de las obras e instalaciones durante la prestación del Servicio.

La empresa adjudicataria asumirá todos los gastos de la ejecución de las actuaciones precisas para el desarrollo del objeto del contrato que incluye licencias, tasas locales y permisos de obras. El Hospital Universitario Puerta del Mar, se reserva la facultad de supervisión permanente de la ejecución del proyecto aprobado.

Una vez finalizadas las actuaciones de adecuación de las instalaciones necesarias para la explotación del servicio, éstas deberán ser formalmente recepcionadas por el Órgano de Contratación, previamente al inicio de la explotación.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de subsanar cualquier desperfecto que durante la ejecución de sus actuaciones sobre las instalaciones pueda ocasionarse en las instalaciones del Hospital San Carlos.

## **5.6. Subcontratación de los trabajos de adecuación**

La subcontratación por parte del adjudicatario, en lo referente a la realización de instalaciones, por terceras personas requerirá que estas tengan capacidad y autorizaciones legales pertinentes para realizarlos a dichos efectos deberá indicarse expresamente en la oferta técnica presentada.

## **6. OBLIGACIONES EN RELACIÓN CON EL PERSONAL EMPLEADO EN LA EJECUCIÓN DE LA CONCESIÓN**

### **6.1. Condiciones laborales y sociales**

6.1.1. El personal que por su cuenta aporte y utilice el adjudicatario para la adecuada ejecución de la concesión, será el necesario y suficiente para la plena cobertura/horario del servicio público. Dicho personal, no tendrá derecho alguno acerca del Hospital, toda vez que depende única y exclusivamente del concesionario, quién de acuerdo con su calidad de patrono podrá ejercer sus derechos y deberá cumplir sus obligaciones con arreglo a la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento, aun cuando las medidas que adopte el concesionario, incluso la de despido, sean de algún modo consecuencia directa o indirecta, de las facultades de inspección que se reserva el Centro.

6.1.2. La adjudicataria dispondrá de la plantilla adecuada para garantizar un servicio de calidad, pudiendo proponer un aumento de este si lo considera adecuado para obtener el máximo nivel de calidad en las prestaciones objeto de la concesión. La jornada normal de los trabajadores que componen dicha plantilla corresponderá al número de horas semanales que establezca la legislación vigente para el sector laboral. En cualquier caso, cada concursante deberá aportar en su oferta, además del número total de trabajadores que pondrá en el servicio, las siguientes consideraciones:

- a. Detalle de los puestos de trabajo por categorías profesionales según las clasificaciones de la ordenanza laboral del sector, y jornada de cada trabajador expresando la distribución de turnos de mañana y tarde que mantendrá permanentemente en presencia física todos y cada uno de los días de la semana.
- b. Obligación que, en caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el número de trabajadores de presencia física expresados en la oferta de plantilla.
- c. El adjudicatario se compromete a facilitar, antes de iniciar la prestación del servicio la relación nominal de las personas que van a prestar sus servicios con carácter permanente en el mismo.
- d. En caso de que la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestre insuficiente para el cumplimiento de las prestaciones objeto de la concesión, con los criterios de calidad y tiempo exigidos, deberá incrementarla a su costa en número suficiente, para cumplimentar correctamente los criterios exigidos.
- e. La empresa cumplirá y vigilará el cumplimiento durante el periodo de la contratación de las obligaciones impuestas por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales (Ley 31/1995, de 8 de noviembre) y por la legislación que esté en vigor y le sea de aplicación, en relación con el personal del adjudicatario que desempeñen sus funciones en este Centro.

6.1.3. Responsable de cafetería.

Además, el adjudicatario se compromete a contar con una persona con las funciones de ENCARGADO responsable de mantener el adecuado funcionamiento, lo cual, en ningún caso ni circunstancia, podrá suponer relación contractual con el Servicio Andaluz de Salud, toda vez que

dependerá, como el resto del personal empleado en la ejecución del servicio, única y exclusivamente de la empresa adjudicataria, la cual tendrá todos los derechos y obligaciones respecto de este.

6.1.4. El adjudicatario se compromete a dar de alta a sus trabajadores, dentro del plazo preceptivo, presentando mensualmente en la Administración del Hospital certificado acreditativo de estar al corriente en el pago de las cuotas de la Seguridad Social, así como copia de los modelos TC-1 y TC-2 y, por tanto, contando con la correspondiente validación bancaria o certificado equivalente del último mes liquidado. La concesión se dará automáticamente por resuelta, una vez conste a la Administración, la demora, retraso o dilación en el pago.

6.1.5. Será de exclusiva cuenta del adjudicatario el pago del personal propio que emplee para la realización de los trabajos objeto del expediente. El adjudicatario se compromete a retribuir adecuadamente el personal que contrate, asumiendo de forma directa y no trasladable al Hospital el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal, tanto si dicha mejora ha sido consecuencia de convenios colectivos, pactos o acuerdos de cualquier índole, que puedan conllevar equiparación a otras situaciones.

## 6.2. Uniformidad e higiene

6.2.1. Es obligación del adjudicatario uniformar al personal que trabaje en el Centro. No podrá coincidir, en cualquier caso, con los colores y uniformes del personal del Hospital. No se utilizarán pijamas, batas, gorros o mascarillas del Centro, salvo cuando por indicación de un responsable sanitario, sea preciso su uso como barrera física de protección.

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

6.2.3. El personal llevará siempre sobre el uniforme y en lugar visible la identificación proporcionada por el adjudicatario donde se recoja bajo el título de "SERVICIO DE CAFETERÍA", con fotografía actual y datos personales según el protocolo establecido por el Hospital. Dicha placa que deberá ser aportada por el adjudicatario, deberá ir refrendada con firma y sello de la correspondiente Dirección del Centro, y a cuyo efecto dará cuenta de las altas y bajas que se produzcan, que irá acompañadas de la placa de identificación para su control por la Dirección /Administración del Centro.

6.2.4. La prestación de los servicios en las cafeterías habrá de adecuarse todas aquellas normas recogidas en la normativa higiénica sanitaria y de personal que les sean de aplicación y en particular las siguientes:

a. Higiene del personal de cafetería:

1. Cambio de ropa diariamente.
2. Lavado de manos frecuente y siempre después de usar el W.C.
3. Utilizar toallas de papel desechable para secado de manos.

b. Normas Generales:

1. Acreditación de la formación en manipulación de alimentos de alto riesgo para todos los miembros de las cafeterías, que deberá ser presentada obligatoriamente al inicio de la actividad y renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente o acreditación equivalente (D.141/2011, de 26 de abril).
  2. Utilización de lavavasos y lavavajillas para platos, cubiertos.
  3. Utilización de lavaverduras con dispositivo incorporado para su desinfección.
  4. Limpieza inmediata y diaria de todas las superficies manchadas por alimentación u otros, con lejía.
  5. Limpieza diaria de cocinas y planchas.
  6. Limpieza semanal de campanas y extractores de humos.
  7. Desinfección y desratización dos veces al mes, facilitando la tarea y cerrando la cafetería dos horas como mínimo (hora a convenir), realizando posteriormente una limpieza a fondo antes de su apertura al público.
  8. Revisión, en su caso, por parte de las Compañías autorizadas, de las instalaciones de gas existentes, antes de su apertura y revisiones periódicas de éstas.
  9. Las bolsas para la recogida de residuos serán de color negro, y tendrán que cumplir obligatoriamente con la norma UNE-53-147-85 y galga mínima 200, llevándolas a los contenedores debidamente cerradas.
  10. Utilización de cubos de basura con tapa.
  11. Utilización de contenedores con tapa normalizados y revestidos por dentro con bolsa de color negro, que tendrán que cumplir obligatoriamente con la Norma UNE-53-147-85 y galga mínima de 400 y tamaño suficiente para replegar en los bordes, éstas deberán cerrarse correctamente antes de su traslado al contenedor de la empresa municipal de recogida de basuras, debiéndose limpiar los contenedores antes de una nueva utilización.
- c. El Hospital podrá establecer controles independientes del adjudicatario en y sobre los productos, en todas las fases del proceso y en el servicio.

### **6.3. Prevención de riesgo laborales y formación del personal**

6.3.1. Requisitos de cumplimiento en materia de prevención de riesgos laborales y coordinación de actividades empresariales.

La empresa adjudicataria deberá contar con un Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y en el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores, de acuerdo con los criterios establecidos en el Pliego Regulador de la Concesión.

6.3.2. La empresa adjudicataria estará obligada a formar a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.

### **6.4. Responsabilidad del adjudicatario**

6.4.1. El adjudicatario será responsable de los accidentes que pudieran sobrevenir al personal empleado en la ejecución de la concesión, ya sea propio o por el ejercicio de su profesión en el Hospital, y que sea contratado por orden del concesionario.

6.4.2. El adjudicatario será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales del correcto desempeño de sus funciones, disciplina, buen comportamiento, aseo y horario de trabajo.

6.4.3. También será responsable de las acciones u omisiones de su personal en relación con la uniformidad, puntualidad, compostura y atención al público y personal del Centro, y de los defectos en la prestación del servicio.

### **6.5. Otras consideraciones sobre el personal**

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

6.5.2. El Hospital se reserva el derecho a exigir al concesionario las actuaciones pertinentes hacia el personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente anti-higiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Centro.

## **7. REQUISITOS NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS, ARTÍCULOS DE CONSUMO Y CONTROL DE CALIDAD**

7.1. El proyecto de Ley para la Promoción de una Vida Saludable y una Alimentación Equilibrada aprobado por el Consejo de Gobierno de Andalucía el 9 de enero de 2018, establece que en los centros no podrán llevarse a cabo campañas de publicidad de bebidas o de alimentos de alto contenido en grasas trans, sal o azúcar.

7.2. Asimismo, estos productos no podrán estar a la venta en las cafeterías y máquinas expendedoras, salvo que en su presentación se informe de manera destacada de su composición y sobre las recomendaciones de frecuencia de consumo.

7.3. Según lo establecido en el Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020 elaborado conjuntamente por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, y la FIAB, tal como se encuentra publicado en la página oficial de dicho Ministerio, se recomienda:

1. La persona o empresa responsable del abastecimiento y servicio de las máquinas expendedoras, cantinas, bares, quioscos o similares, deberá comprobar que los productos disponibles en ellos cumplen con estos criterios a través del etiquetado nutricional, en aquellos productos que lo contengan, o solicitando esta información a las empresas fabricantes o distribuidoras.
2. En las máquinas expendedoras de líquidos se recomienda agua mineral, zumos de frutas 100% naturales y bebidas a base de frutas sin azúcares añadidos ni edulcorantes.

7.4. La empresa adjudicataria de máquinas expendedoras de productos alimentarios incluidas bebidas azucaradas o con sabor azucarado, mantendrá operativa, una fuente de agua potable, refrigerada y de acceso gratuito, cuya ubicación será consensuada por el centro, que estará convenientemente señalizada y de fácil acceso ya sea en la planta baja o en otra zona, de manera que resulte de fácil acceso por parte de los usuarios el centro.

7.5. La empresa adjudicataria asume el compromiso de implantar la información nutricional (energía, proteínas, hidratos de carbono, de los cuales especificará tanto los azúcares, como grasas, de las cuales especificará las saturadas y sal de forma asequible en sus unidades de venta, e incluirá mensajes apropiados en los productos que contengan gluten o alérgenos.

7.6. La empresa adjudicataria instalará un sistema permanente de autocontrol basado en los principios de Sistema de Análisis de peligros y Puntos de Control crítico (APPCC) con al menos control de:

- a. Trazabilidad.
- b. Caducidades.
- c. Limpieza y desinfección.
- d. Control de plagas.
- e. Eliminación de residuos.
- f. Control de temperaturas.
- g. Formación de manipuladores de alimentos.
- h. Gestión de residuos.
- i. Incidencias y reclamaciones.

7.7. Todos los artículos expedidos en las cafeterías y en las máquinas expendedoras deberán reunir las debidas condiciones de sanidad y calidad, de acuerdo con la normativa vigente que le sea de aplicación y serán controladas por el Servicio de Medicina Preventiva y Salud Pública, el Servicio de Nutrición del Centro, o cualquier entidad que la Dirección del centro determine, sin perjuicio de los controles oficiales establecidos por los técnicos en sanidad Pública en cumplimiento de la normativa vigente de aplicación.

7.8. La Administración se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones higiénico-sanitarias, de acuerdo con la normativa vigente que le sea de aplicación, así como los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

7.9. El adjudicatario deberá garantizar, en todo momento, el cumplimiento de las cadenas de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos, de acuerdo con la normativa vigente que le sea de aplicación, para la correcta conservación de estos hasta su consumo.

7.10. Los residuos serán evacuados por la puerta que se señale, dentro de los contenedores apropiados, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los Servicios Municipales.

7.11. Correrá a cargo del adjudicatario la limpieza, desinfección y desratización de los locales, mobiliario, instalaciones, servicios y demás efectos de su competencia, de acuerdo con la normativa vigente que le sea de aplicación, manteniéndolos, en todo momento en perfecto estado de limpieza y aseo. Todos los ofertantes deberán incluir en la oferta técnica el planning de estas actuaciones de acuerdo con la normativa vigente.

7.12. Sin perjuicio de lo establecido en los apartados anteriores, el control periódico del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en los apartados anteriores y el análisis bromatológico de los alimentos será realizado por un laboratorio especializado. El adjudicatario, presentará varias ofertas y la propuesta de la que considere más adecuada, siendo el centro el que dé el visto bueno a dicha propuesta, que se realizará con cargo al adjudicatario. Se realizarán los controles que estén establecidos de acuerdo con la normativa en vigor.

7.13. Se realizarán controles de calidad, a través de encuestas de satisfacción de los usuarios con periodicidad semestral, en las que se recojan entre otros aspectos, la atención al personal, la rapidez en la prestación del servicio, variedad en la oferta y calidad de los alimentos servidos.

7.14. Control de calidad sobre los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Plan General de Higiene: anualmente deberá acreditarse mediante entidad autorizada que ambos se cumplen en su totalidad y en caso contrario deberán tomarse las medidas correctoras para garantizar su cumplimiento.

## **8. AUDITORÍAS, CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD**

El contratista tendrá la obligación de llevar contabilidad separada, o un código contable adecuado en relación con todas las transacciones relacionadas con el contrato. Asimismo, deberán disponer de los libros contables, registros diligenciados y demás documentos en los términos exigidos por la legislación aplicable al contratista, así como las facturas y demás justificantes de gasto de valor probatorio equivalente y los correspondientes justificantes de pago. Este conjunto de documentos constituye el soporte justificativo de la cuenta de pérdidas y ganancias, base para el cálculo del canon variable del contrato.

A tal efecto, indicar que las personas físicas que por el volumen de ventas de su negocio no tengan la obligación de llevar a cabo una contabilidad por el sistema de partida doble, deberán aportar los datos de una contabilidad simplificada, debiendo llevar una contabilización separada de todas las transacciones relacionadas con el contrato, los cuales podrán ser verificados por el Hospital mediante la confrontación de los mismos con los distintos modelos fiscales que deba presentar el contratista.

En ningún caso, el término contabilidad separada exige llevar dos contabilidades distintas a una entidad.

Para poder realizar el cálculo y llevar el control de la parte variable del canon, el adjudicatario acepta la realización por parte del personal que designe el Hospital de los controles que sean necesarios a fin de comprobar la veracidad de la contabilidad aportada y comprobar que se reúne los requisitos establecidos en la normativa contable.

Una vez realizado este control, el Hospital elaborará un informe donde especificará el resultado del control, el cual podrá ser favorable o desfavorable. En este último caso se expresará en que se basa esa opinión señalando los defectos y errores encontrados y si estos son o no impedimentos para el cálculo del canon variable, en cuyo caso el contratista deberá entregar toda aquella documentación que solicite el Hospital para la aclaración de las incidencias detectadas-

En caso de disconformidad con los resultados, el concesionario podrá, mediante solicitud formal y por escrito, dirigida a la dirección del Hospital, pedir una auditoría externa, para lo cual designar una empresa de auditoría para tal fin y que deberá ser autorizada por el Hospital, siendo el coste de esta a cargo del adjudicatario, a quien la empresa auditora facturará directamente el coste de su realización.

Por su parte, el Hospital podrá obligar al contratista a la realización, a su cargo, de una auditoría, cuando se perciba o se sospeche irregularidades financieras sin explicación aparente, o si el contratista no proporciona la información necesaria o se muestra reticente a actuar de manera transparente.

El adjudicatario no podrá realizar ventas ni cobrar importes por la venta de productos o servicios de las Cafeterías sin expedir un ticket numerado y correlativo a través del sistema informático o factura correspondiente. Todas las ventas sin excepción estarán documentadas mediante el ticket de caja correspondiente que identificará el servicio y producto vendido o consumido, en el que conste la fecha y la hora de la operación. La infracción de esta obligación que tiene carácter esencial será causa de resolución del contrato y dará lugar a la incautación de la fianza definitiva en concepto de indemnización.

Se aplicará un estricto sistema de control, contable y de operaciones de venta, que impida la existencia de operaciones económicas no registradas. El sistema informático del adjudicatario utilizará un sistema de numeración único de ticket, de forma que, de existir varias cajas funcionando, la numeración de los tickets será única y correlativa para todas ellas. El adjudicatario facilitará diariamente y simultáneamente al cierre de los establecimientos, un fichero informático generado por el sistema informático del adjudicatario en el que se recojan la totalidad de las operaciones de venta de la jornada.

La información del fichero se referirá a:

a) Diariamente. LISTADO DE VENTAS (TICKETS EXPEDIDOS)

1. Número de ticket
2. Fecha y hora de expedición del ticket
3. Caja expedidora
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
5. Importe de la venta
6. IVA
7. Importe cobrado total

a) Diariamente. LISTADO DE TICKETS Y FACTURAS ANULADOS

1. Número de ticket anulado, su fecha y hora
2. Fecha y hora de anulación del ticket
3. Caja de anulación
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
5. Importe devuelto
6. IVA
7. Importe devuelto total
8. Código de motivo de anulación

b) Diariamente. LISTADO DE FACTURAS EMITIDAS

1. Número de factura
2. Fecha y hora de expedición
3. Caja o Unidad expedidora
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
5. Importe de la venta
6. IVA
7. Importe cobrado total

c) Diariamente. LISTADO DE FACTURAS EMITIDAS ANULADAS

1. Número de factura
2. Fecha y hora de anulación
3. Caja o Unidad expedidora
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos
5. Importe de la venta anulada
6. IVA
7. Importe anulado total

El Hospital San Carlos se reserva el derecho de verificar las operaciones mediante visitas de comprobación, esporádicas o programadas, solicitar los ficheros anteriores de períodos más extensos o variar el contenido de la información a suministrar.

## **9. INVERSIONES A REALIZAR POR EL CONCESIONARIO**

El contratista deberá acometer una inversión inicial en obras de reforma que ascendería a 45.756,24 euros.

En cuanto a maquinaria y resto de instalaciones, así como mobiliario y menaje, se destina una inversión de 14.762,21 euros, destinándose 9.012,21 euros a la compra de maquinaria e instalaciones, 3.880,00 euros a mobiliario, 996,00 euros a menaje y 874 a un sistema TPV.

## **10. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE REGISTRO Y GESTIÓN DE PROPUESTAS DE MEJORA, RECLAMACIONES, SUGERENCIAS Y ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN**

10.1. El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios, una hoja de reclamaciones, sellada y autorizada por la autoridad competente, que será presentada mensualmente a la Dirección del Centro, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso el contratista está obligado a presentarla en el plazo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicha hoja. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros Organismos e Instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer, y en su caso resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

10.2. Tanto el adjudicatario como el Hospital San Carlos promoverán e incentivarán la participación de los usuarios del servicio objeto de este contrato mediante la realización de encuestas de opinión sobre los distintos servicios que componen la presente contratación.

10.3. El adjudicatario deberá contar con un Sistema Informático propio para el registro de quejas, sugerencias, reclamaciones, encuestas de satisfacción, tratamiento de las mismas y planificación y seguimiento de acciones de mejora. Las fuentes de información serán los profesionales del Hospital San Carlos, los propios profesionales de la empresa adjudicataria, los pacientes, los familiares y los usuarios en general.

10.4. El Hospital San Carlos podrá investigar las reclamaciones, quejas y sugerencias dirigidas directamente al adjudicatario, para lo cual deberá facilitar cualquier detalle de información al respecto.

10.5. La implantación de este sistema para reclamaciones, quejas y sugerencias por parte del adjudicatario no le exime del cumplimiento de las obligaciones específicas derivadas de la normativa sobre los derechos de consumidores y usuarios en general.

10.6. La empresa Adjudicataria deberán cumplir los siguientes requisitos particulares:

- Enviar a la Consejería competente en materia de comercio interior, semestralmente, una relación de las máquinas instaladas en la que se detalle la localización de estas.
- Cualquier error, en la devolución y/o en la dispensación de los productos de las máquinas expendedoras, será resuelto y atendido por la Adjudicataria, siendo de su responsabilidad exclusiva el buen funcionamiento de estas.

## **11. RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL, CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES**

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

11.2. Es obligación del adjudicatario uniformar al personal que trabaje en el Centro. No podrá coincidir, en cualquier caso, con los colores y uniformes del personal del Hospital. No se utilizarán pijamas, batas, gorros o mascarillas del Centro, salvo cuando por indicación de un responsable sanitario, sea preciso su uso como barrera física de protección.

11.3. El personal llevará sobre el uniforme una placa distintiva con fotografía y datos personales según el protocolo establecido por el Hospital. Dicha placa que deberá ser aportada por el adjudicatario, deberá ir refrendada con firma y sello de la correspondiente Dirección del Centro, y a cuyo efecto dará cuenta de las altas y bajas que se produzcan, que irá acompañadas de la placa de identificación para su control por la Dirección /Administración del Centro.

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

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

11.6. La prestación de los servicios en las cafeterías habrá de adecuarse todas aquellas normas recogidas en la normativa higiénica sanitaria y de personal que les sean de aplicación y en particular las siguientes:

a) Higiene del personal de cafetería:

- Cambio de ropa diariamente.
- Lavado de manos frecuente y siempre después de usar el W.C.
- Utilizar toallas de papel desechable para secado de manos.

b) Normas Generales:

1. Acreditación de la formación en manipulación de alimentos de alto riesgo para todos los miembros de las cafeterías, que deberá ser presentada obligatoriamente al inicio de la

- actividad y renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente o acreditación equivalente (D.141/2011, de 26 de abril).
2. Utilización de lavavasos y lavavajillas para platos, cubiertos.
  3. Utilización de lavaverduras con dispositivo incorporado para su desinfección.
  4. Limpieza inmediata y diaria de todas las superficies manchadas por alimentación u otros, con lejía.
  5. Limpieza diaria de cocinas y planchas.
  6. Limpieza semanal de campanas y extractores de humos.
  7. Desinfección y desratización dos veces al mes, facilitando la tarea y cerrando la cafetería dos horas como mínimo (hora a convenir), realizando posteriormente una limpieza a fondo antes de su apertura al público.
  8. Revisión, en su caso, por parte de las Compañías autorizadas, de las instalaciones de gas existentes, antes de su apertura y revisiones periódicas de éstas.
  9. Las bolsas para la recogida de residuos serán de color negro, y tendrán que cumplir obligatoriamente con la norma UNE-53-147-85 y galga mínima 200, llevándolas a los contenedores debidamente cerradas.
  10. Utilización de cubos de basura con tapa.
  11. Utilización de contenedores con tapa normalizados y revestidos por dentro con bolsa de color negro, que tendrán que cumplir obligatoriamente con la Norma UNE-53-147-85 y galga mínima de 400 y tamaño suficiente para replegar en los bordes, éstas deberán cerrarse correctamente antes de su traslado al contenedor de la empresa municipal de recogida de basuras, debiéndose limpiar los contenedores antes de una nueva utilización.
- c) El Hospital podrá establecer controles independientes del adjudicatario en y sobre los productos, en todas las fases del proceso y en el servicio.

11.7. El personal que por su cuenta aporte y utilice el contratista para la adecuada ejecución del contrato, será el necesario y suficiente para la plena cobertura/horario del servicio público. Dicho personal, no tendrá derecho alguno acerca del Hospital San Carlos, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, quién de acuerdo con su calidad de patrono podrá ejercer sus derechos y deberá cumplir sus obligaciones con arreglo a la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento, sin que en ningún caso resulte vinculado al Hospital con dicho personal, aun cuando las medidas que adopte el contratista incluso la de despido, sean de algún modo consecuencia directa o indirecta, de las facultades de inspección que se reserva el Centro.

11.8. El adjudicatario se compromete a dar de alta a sus trabajadores dentro del plazo preceptivo, presentando mensualmente en la administración del hospital los modelos TC-1 y TC-2 acreditativos de estar al corriente en el pago de las cuotas a la Seguridad Social y por tanto contando con la correspondiente validación bancaria o certificado equivalente.

11.9. La empresa deberá tener siempre y en lugar visible la identificación del personal que preste sus servicios en la cafetería, proporcionando el adjudicatario un panel en el que se recoja bajo el título de "SERVICIO DE CAFETERÍA", fotografía actual y nombre y apellidos de cada uno de sus trabajadores.

11.10. La empresa adjudicataria dispondrá de la plantilla adecuada para garantizar un servicio de calidad, pudiendo proponer un aumento de este si lo considera adecuado para obtener el máximo nivel de calidad en las prestaciones objeto del contrato. La jornada normal de los trabajadores que componen dicha plantilla corresponderá al número de horas semanales que establezca la legislación vigente para el sector laboral. En cualquier caso, cada licitador deberá aportar en su

oferta, además del número total de trabajadores que pondrá en el servicio, las siguientes consideraciones:

- a) Detalle de los puestos de trabajo por categorías profesionales según las clasificaciones de la ordenanza laboral del sector, y jornada de cada trabajador expresando la distribución de turnos de mañana y tarde que mantendrá permanentemente en presencia física todos y cada uno de los días de la semana.
- b) Obligación que, en caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el número de trabajadores de presencia física expresados en la oferta de plantilla.
- c) El adjudicatario se compromete a facilitar, antes de iniciar la prestación del servicio la relación nominal de las personas que van a prestar sus servicios con carácter permanente en el mismo.
- d) En caso de que la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestre insuficiente para el cumplimiento de las prestaciones objeto del contrato, con los criterios de calidad y tiempo exigidos, deberá incrementarla a su costa en número suficiente, para cumplimentar correctamente los criterios exigidos.
- e) La empresa cumplirá y vigilará el cumplimiento durante el periodo de la contratación de las obligaciones impuestas por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales (Ley 31/1995, de 8 de noviembre) y por la legislación que esté en vigor y le sea de aplicación, en relación con el personal del adjudicatario que desempeñen sus funciones en este Centro.

11.11. Será de exclusiva cuenta del adjudicatario el pago de personal propio que emplee para la realización de los trabajos objeto del expediente. El adjudicatario se compromete a retribuir adecuadamente al personal que contrate, asumiendo de forma directa y no trasladable al Hospital San Carlos el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal, tanto si dicha mejora ha sido consecuencia de convenios colectivos, pactos, o acuerdos de cualquier índole, que puedan conllevar equiparación a otras situaciones.

11.12. El adjudicatario será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales del correcto desempeño de sus funciones, disciplina, buen comportamiento, aseo y horario de trabajo.

11.13. Requisitos de cumplimiento en materia de prevención de riesgos laborales y coordinación de actividades empresariales.

11.14. La empresa adjudicataria deberá contar con un Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y en el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores, de acuerdo con los criterios establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

## 12. GESTIÓN MEDIO AMBIENTAL

12.1. El adjudicatario deberá hacer frente a las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral establecidas en el anexo V de la LCSP en particular las establecidas en el que se reflejan en la Cláusula 10 del Pliego Regulator de la Concesión.

12.2. En materia medioambiental, la persona contratista deberá de cumplir los procedimientos y protocolos del SGA (Sistema de Gestión Ambiental) que le sean aplicables, y suscribir todos los compromisos y objetivos que el hospital incorpore en materia de sostenibilidad, eficiencia energética y reducción de huella de carbono.

12.3. Se adoptarán las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

12.4. Se compromete al establecimiento de buenas prácticas para la consecución de una buena gestión ambiental:

- a) Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo. El adjudicatario así mismo se hará cargo de sus residuos y envases, tramitándolos a través de gestor autorizado.
- b) Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
- c) Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- d) Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado.
- e) Segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos.
- f) Restauración del entorno ambiental alterado.

12.5. El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando al Hospital Universitario Puerta del Mar de cualquier responsabilidad sobre el mismo. Para evitar tales incidentes, adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos.

12.6. El adjudicatario se compromete, asimismo, a suministrar información inmediata liberando al Hospital Universitario Puerta del Mar sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca durante la ejecución del contrato. Igualmente, el Hospital Universitario Puerta del Mar podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.

12.7. En el caso de los productos destinados a su utilización en el Hospital Universitario Puerta del Mar, el adjudicatario deberá tender, siempre que sea posible, a los siguientes criterios medioambientales:

1. Embalaje primario de los productos.
2. Inocuidad de los componentes.
3. Biodegradabilidad.
4. Contenido de materiales reciclados.
5. Posibilidad de reutilización y reciclado.
6. Servicio posventa de recogida y reciclado.
7. Producto fabricado bajo un Sistema de Gestión Medioambiental.

12.8. El adjudicatario estará obligado en todo momento a cumplir con el Sistema de Gestión Medioambiental implantado en el Hospital San Carlos. Asimismo, colaborará activamente con dicho sistema, tanto en materia de formación y concienciación, como con los procedimientos, instrucciones técnicas, objetivos, metas y políticas establecidas al respecto.

### **13. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SOBRE PROHIBICIÓN DE FUMAR EN RECINTOS HOSPITALARIOS**

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

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

13.3. Todo el personal de la empresa o empresas adjudicatarias o subcontratadas en el marco del presente contrato que desarrolle sus funciones en El Hospital Universitario Puerta del Mar, sea de forma permanente o puntual, respetarán la prohibición de fumar y colaborarán, de la misma forma que los demás profesionales de los centros sanitarios, en velar por su cumplimiento. Igualmente, la empresa adjudicataria se compromete mediante el presente contrato a cumplir con la normativa de carácter interno en materia de consumo de tabaco, llevando a cabo en especial las siguientes actuaciones:

- Recordar periódicamente a sus profesionales en el Hospital San Carlos la prohibición de fumar y las consecuencias derivadas de su incumplimiento.
- Ante el incumplimiento de la prohibición de fumar por parte de algún profesional, se procederá por parte de la empresa adjudicataria a la apertura de un expediente disciplinario y posterior denuncia ante la Inspección Sanitaria.
- Estará totalmente prohibido salir a fumar con uniforme de trabajo en los exteriores del recinto hospitalario.
- Identificar, diagnosticar y apoyar a profesionales en la deshabituación tabáquica.

### **14. FACULTAD DE INSPECCIÓN**

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

14.1. Podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, presentación, temperatura, controles bromatológicos a realizar por laboratorio independiente (al menos se realizará 1 mensual de alimentos fríos, calientes y superficies a cargo del adjudicatario), distribución e higiene de la comida, así como del grado de limpieza existente sobre el material o utensilios.

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

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

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

POR EL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

POR EL ADJUDICATARIO

FDO:

FDO:

## ANEXO I

### Cafetería Hospital San Carlos LISTA DE ARTICULOS Y PRECIOS

| ARTICULO   | PERSONAL | PÚBLICO |
|--|----------|---------|
| <b>1.- CAFÉ, LECHE E INFUSIONES:</b>   |          |         |
| Café sólo o cortado  | 0,90 €   | 1,20 €  |
| Café con leche   | 0,90 €   | 1,20 €  |
| Descafeinado   | 0,90 €   | 1,20 €  |
| Té, Tila, Manzanilla, Otras infusiones   | 0,90 €   | 1,20 €  |
| Té con leche   | 0,90 €   | 1,20 €  |
| Cola-caao, chocolate   | 1,00 €   | 1,30 €  |
| <b>2.- DESAYUNO</b>  |          |         |
| Café con leche o similar, tostada; bollo de pan de 70 gr. o pan de molde de 50 gr. con mantequilla, aceite o foie-gras | 1,90 €   | 2,50 €  |
| Tostada (bollo pan 70 gr. o pan de molde de 50 grs., con mantequilla, aceite o foie-gras)                              | 1,00 €   | 1,30 €  |
| Media tostada  | 0,60 €   | 0,90 €  |
| Tostada integral (bollo 100gr. Con mantequilla, aceite o foie-gras)  | 1,20 €   | 1,40 €  |
| Media tostada integral   | 0,70 €   | 0,80 €  |
| Mollete artesano con mantequilla, aceite o foie-gras   | 1,00 €   | 1,30 €  |
| Medio mollete  | 0,60 €   | 0,80 €  |
| Aceite monodosis extra   | 0,20 €   | 0,25 €  |
| Mantequilla porción extra  | 0,20 €   | 0,25 €  |
| Mermelada porción  | 0,20 €   | 0,25 €  |
| Churros ración   | 1,40 €   | 1,80 €  |
| <b>3.- BEBIDAS</b>   |          |         |
| Cerveza sin alcohol Lata 33 c.c.   | 1,10 €   | 1,40 €  |
| Bock sin alcohol   | 0,70 €   | 0,90 €  |
| Caña de 180 c. c. sin alcohol  | 1,10 €   | 1,40 €  |
| Coca-cola, Pepsi-cola, Refrescos de naranja o limón  | 1,10 €   | 1,40 €  |
| Batidos vainilla, chocolate, fresa   | 1,00 €   | 1,40 €  |
| Agua mineral, botellín 330 c.c.  | 0,50 €   | 1,00 €  |
| Agua mineral, botella 1500 c.c.  | 1,00 €   | 1,40 €  |
| Zumo naranja natural tubo  | 2,00 €   | 2,50 €  |
| Zumos envasados (melocotón o piña)   | 1,10 €   | 1,40 €  |
| <b>4.- TAPAS Y RACIONES</b>  |          |         |
| (Tapa: 50 a 60 gr.; ración 150 a 160 gr.)  | 1,60 €   | 2,00 €  |

## Anexo I (continuación)

| ARTICULO  | PERSONAL | PÚBLICO |
|---|----------|---------|
| <b>5.- BOCADILLOS Y SANDWICHES</b>                        |          |         |
| <b>Bocadillos: Bollo de pan 100 gr.</b>                   |          |         |
| De embutidos o Fiambres.                                  | 2,00 €   | 2,50 €  |
| De queso.   | 2,50 €   | 3,00 €  |
| De Jamón serrano:   | 2,50 €   | 3,00 €  |
| Conservas: atún, bonito, caballa, etc.                    | 2,50 €   | 3,00 €  |
| De lomo plancha.  | 2,80 €   | 3,30 €  |
| De tortilla francesa.                                     | 2,50 €   | 2,80 €  |
| De tortilla patatas                                       | 2,70 €   | 3,00 €  |
| <b>Sandwiches: Pan de molde dos tostadas</b>              |          |         |
| Mixto de Jamón y queso.                                   | 2,50 €   | 3,00 €  |
| Vegetal   | 2,80 €   | 3,20 €  |
| Americano   | 3,60 €   | 4,00 €  |
| <b>6.- BOLLERIA</b>                                       |          |         |
| Bollo de leche; croissant; monjil; etc...                 | 1,00 €   | 1,30 €  |
| Pastelería (aleman, milhoja, cortadillo,...)              | 1,00 €   | 1,30 €  |
| <b>7.- ESTREMESES</b>                                     |          |         |
| Ensalada variada  | 3,80 €   | 4,00 €  |
| <b>8.- HUEVOS</b>   |          |         |
| Tortilla francesa en plato con ensalada                   | 1,80 €   | 2,50 €  |
| Tortilla de Jamón serrano; 70 gr.en plato con ensalada    | 2,00 €   | 2,70 €  |
| <b>10.- CARNES Y PRECOCINADOS</b>                         |          |         |
| Con guarnición: patatas fritas o verduras                 |          |         |
| Escalope de cerdo   | 3,20 €   | 3,60 €  |
| Chuleta de cerdo  | 3,20 €   | 3,60 €  |
| Precocinados  | 3,50 €   | 4,65 €  |
| <b>11.- POSTRES</b>                                       |          |         |
| Fruta en almíbar  | 1,20 €   | 1,55 €  |
| Fruta fresca; 1 pieza (manzana, naranja, pera, etc...)    | 0,85 €   | 1,00 €  |
| Yogourt natural o sabores                                 | 0,60 €   | 0,90 €  |
| Postres lácteos envasados (natillas, arroz con leche,...) | 0,70 €   | 1,00 €  |
| <b>12.- MENU con rotación quincenal</b>                   |          |         |
| Menú completo   | 6,50 €   | 9,00 €  |

## ANEXO II

### Máquinas Exendedoras Hospital San carlos

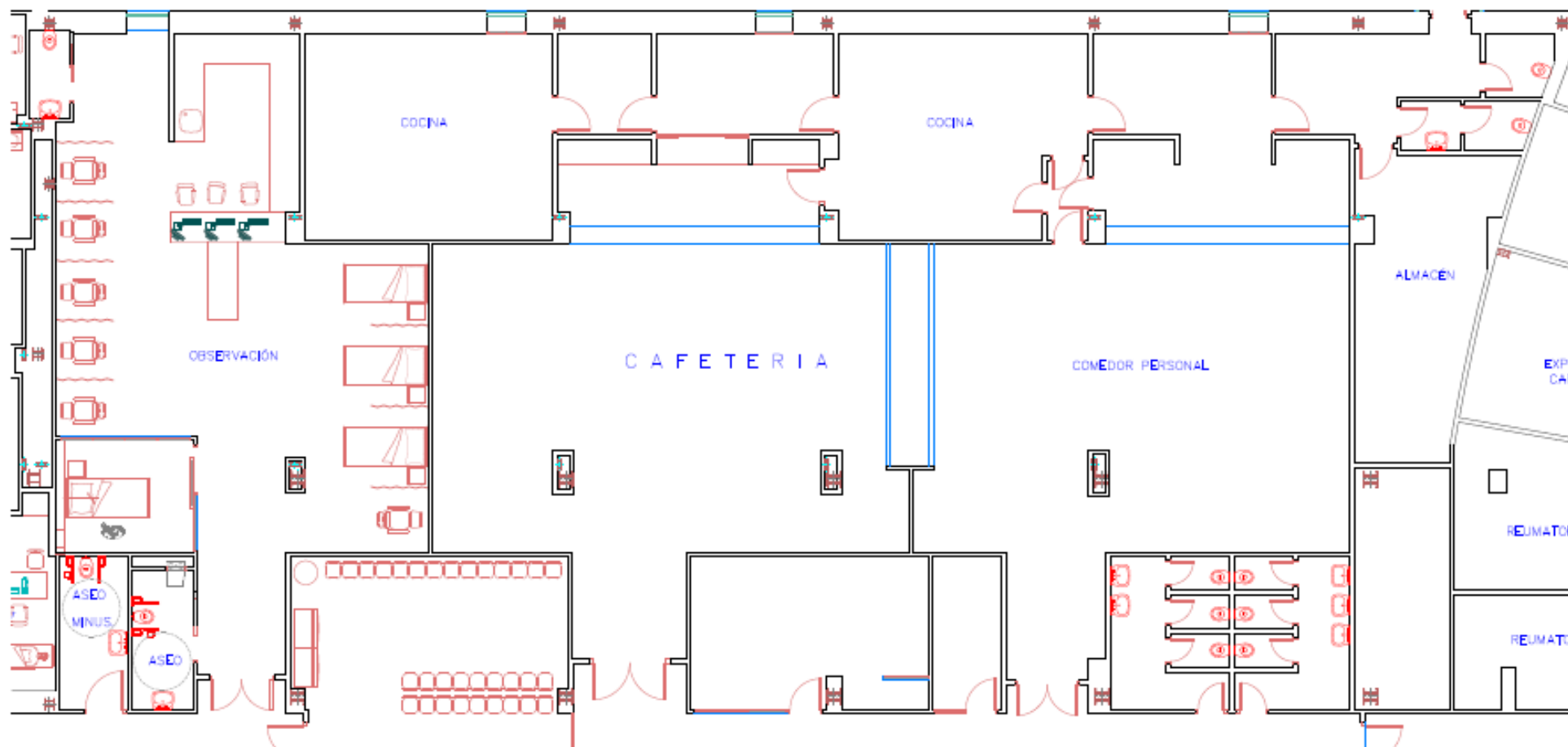
#### LISTA DE ARTICULOS Y PRECIOS

| ARTICULO                      | PERSONAL | PÚBLICO |
|-------------------------------|----------|---------|
| <b>CAFES</b>                  |          |         |
| Café solo 12,5 cl.            | 0,60 €   | 0,80 €  |
| Café cortado 12-5 cl          | 0,60 €   | 0,80 €  |
| Café con leche 12,5 cl.       | 0,60 €   | 0,80 €  |
| Descafeinado 12,5 cl.         | 0,60 €   | 0,80 €  |
| Té 12,5 cl.                   | 0,60 €   | 0,80 €  |
| Té con leche 12,5 cl.         | 0,60 €   | 0,80 €  |
| Leche 12,5 cl.                | 0,60 €   | 0,80 €  |
| Chocolate 12,5 cl.            | 0,60 €   | 0,80 €  |
| Café Premium                  | 0,70 €   | 0,90 €  |
| Café XXL                      | 0,70 €   | 0,90 €  |
| <b>REFRESCOS</b>              |          |         |
| Naranja lata 33 cl            | 1,00 €   | 1,20 €  |
| Limón lata 33 cl              | 1,00 €   | 1,20 €  |
| Cola lata 33 cl               | 1,00 €   | 1,20 €  |
| <b>AGUA</b>                   |          |         |
| Agua Mineral 50 cl.           | 0,70 €   | 1,00 €  |
| Agua Mineral 150 cl.          | 1,00 €   | 1,10 €  |
| <b>SNACK</b>                  |          |         |
| Pipa pelada                   | 0,65 €   | 0,90 €  |
| Cacahuete repelado            | 0,65 €   | 0,90 €  |
| Avellanas                     | 0,65 €   | 0,95 €  |
| Maiz frito                    | 0,65 €   | 1,00 €  |
| Patatas fritas                | 0,65 €   | 1,00 €  |
| Almendras marcona             | 0,85 €   | 1,00 €  |
| Chicles                       | 0,90 €   | 1,00 €  |
| Bocabits o similar            | 0,95 €   | 1,00 €  |
| Chetos Sticks/rizos o similar | 0,95 €   | 1,00 €  |
| Rufles o similar              | 0,95 €   | 1,00 €  |
| Fritos o similar              | 0,95 €   | 1,00 €  |
| Patatas chips                 | 0,95 €   | 1,00 €  |
| Pistacho tostado              | 0,95 €   | 1,00 €  |
| <b>ZUMOS</b>                  |          |         |
| Zumos Mini Brik               | 0,80 €   | 1,00 €  |
| Zumos minibrik leche frutas   | 0,80 €   | 1,00 €  |
| zumos minibrik otros          | 0,80 €   | 1,00 €  |

## Anexo II (continuación)

| ARTICULO                      | PERSONAL | PÚBLICO |
|-------------------------------|----------|---------|
| <b>SANDWICHES</b>             |          |         |
| Americano                     | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Atún                          | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Atún con tomate               | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Cangrejo                      | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Ensaladilla                   | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Jamón y queso                 | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Paté y yock                   | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Pavo                          | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Pollo                         | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Salami                        | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Tortilla                      | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Vegetal                       | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Vegetal con queso             | 1,25 €   | 1,40 €  |
| Especial                      | 1,95 €   | 2,15 €  |
| Sandwich tipo rodilla         | 1,45 €   | 1,70 €  |
| Kawa Sencillo                 | 1,00 €   | 1,10 €  |
| <b>PRODUCTOS DE TEMPORADA</b> |          |         |
| Fruta cortada                 | 1,30 €   | 1,40 €  |
| Ensalada                      | 2,20 €   | 2,50 €  |

### ANEXO III PLANO DE CAFETERÍA SAN CARLOS



#### **Anexo IV**

### **Propuesta de localización máquinas expendedoras**

El conjunto de tres máquinas expendedoras se ubicarán en:

- Uno en Urgencias Generales.
- Uno en hall de acceso general, salvo que se elija la opción de ubicarlo dentro del recinto de la cafetería.
- Uno en consultas externas, salvo que se elija la opción de ubicarlo dentro del recinto de la cafetería.

Pudiéndose optar en los dos últimos casos por la ubicación dentro del recinto de cafeterías siempre que se pueda garantizar el acceso a los mismos durante las 24 horas del día los 365 días del año.

En todo caso, los lugares propuestos deberán contar con el visto bueno de la Dirección del Hospital.