PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA DE URGENCIAS EN CENTROS SANITARIOS VINCULADOS A LA ATENCIÓN PRIMARIA DE LA PROVINCIA DE SEVILLA, AGRUPADOS EN LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE SEVILLA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

EXPEDIENTE: P.A. 175/2024

1. OBJETO

Es objeto del contrato el servicio de manutención del personal propio en turno de atención continuada de urgencias, en los centros que se detallan en el **Anexo I** del presente pliego.

Cada dispositivo de Servicio de Urgencias de Atención Primaria (SUAP), centro de salud o, en su caso, consultorio, se encuentra vinculado a un distrito sanitario o área de gestión sanitaria, según se indica en el mencionado **Anexo I**.

Dicho servicio consistirá en la elaboración, transporte y suministro de los menús al personal de atención continuada de urgencias en los centros vinculados al contrato que se relacionan en el **Anexo I**.

Los menús se entienden como el conjunto de platos que constituyen una comida y serán para almuerzo o cena, según las necesidades del personal de atención continuada.

Este listado de centros no es exhaustivo, por lo que podrá sufrir modificación durante la vigencia del contrato.

El número de menús, detallados en el **Anexo II** del presente pliego, se entiende estimado y, por tanto, podría sufrir modificación como consecuencia de la ampliación/disminución de horas, de profesionales en turnos de atención continuada en época estival o en periodos vacacionales, o por cualquier otra circunstancia.

El período de ejecución inicial del contrato será de tres años, contados desde el día indicado en el contrato para el inicio de la prestación del servicio y tendrá carácter continuado, durante todos los días del año, incluidos los domingos y festivos.

El contrato se podrá prorrogar un máximo de dos años, en periodos sucesivos de doce meses.

2. DESARROLLO OPERATIVO DEL SERVICIO

El servicio se prestará en el lugar habilitado a tal efecto en el Centro donde los profesionales realizan los turnos de continuidad asistencial u otras circunstancias que justifican el derecho a la manutención del personal propio del SAS.

El adjudicatario será el responsable de la elaboración, envasado, transporte y reparto de los menús hasta la entrega en los centros (todos los menús se servirán en frío) según la normativa vigente (Real Decreto 1021/2022 y Real Decreto 191/2011 entro otros).

El tiempo máximo transcurrido desde la elaboración de los platos que compongan el menú hasta el suministro a los Centros será de 48 horas en días hábiles y 72 horas en fines de semana.

En un intento por mejorar la calidad de los platos que consumen los profesionales y apoyándonos en las nuevas tecnologías, se opta por la prestación del servicio en la denominada quinta gama o línea fría, puesto que son muchas las cualidades que la hacen de interés, considerándose como una de las técnicas culinarias de última generación.

Se entiende por menú, un almuerzo o una cena, y cada uno de ellos estará compuesto de:

- primer plato
- segundo plato
- postre
- pan del día
- y bebida no alcohólica, con una capacidad mínima de 33 cl. para refrescos y 50 cl. para agua.

Los menús deberán ser diferentes a diario dentro de un periodo semanal, variados y adaptados estacionalmente a la oferta de productos frescos de temporada. No se podrá repetir el ingrediente principal, salvo que se prepare con técnicas de cocinado diferente.

Las ofertas técnicas de los licitadores deberán comprender las distintas ofertas de menús, con las fichas técnicas de los platos y postres ofertados, así como la ficha dietética, donde se indique sus ingredientes y gramaje, valores nutricionales, procedimiento de elaboración, fotografía y alérgenos presentes en los mismos.

En particular, las fichas técnicas de los platos y postres deberán especificar y recoger, como mínimo, la información relativa a:

- Nombre del plato
- Número de raciones para las que está programada
- Ingredientes o componentes del plato expresados en gramos. Se distinguirá entre peso bruto y peso neto (o porción comestible de alimento)
- Información sobre los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que puedan causar alergias o intolerancias, que se hayan utilizado para la fabricación o elaboración del alimento y siga estando en el producto acabado.
- Diagrama de flujo de los procesos que sufren los alimentos en las fases de preparación, elaboración, presentación y distribución.
- Valoración nutricional completa del plato: detallando tanto los principios inmediatos como los macro y micronutrientes.
- Características organolépticas del plato y forma de regeneración si procede.

Y la ficha dietética, que presenta el análisis nutricional del plato, debe incluir los siguientes datos:

- Calibración del plato en macro y micronutrientes y energía (expresada en kilocalorías)

Los menús propuestos serán valorados, teniendo en cuenta sus valores nutricionales y diversidad.

Las empresas licitadoras, ofertarán como mínimo un menú diario, tanto para el almuerzo como para la cena. Dicho menú deberá guardar una composición equilibrada entre el almuerzo y la cena, ya que la mayoría de los profesionales sanitarios realizan turnos de trabajo de 24 horas, lo que obliga a realizar en el centro de trabajo tanto el almuerzo como la cena.

Se suministrará además por parte del adjudicatario, la sal (mínimo 1 gramo), el aceite de oliva virgen extra (mínimo 10 mililitros) y el vinagre (mínimo 5 mililitros) en envases individuales, para aderezar las comidas.

Cualquier servicio adicional solicitado por los profesionales quedará excluido de la presente contratación.

Además del menú diario, las empresas licitadoras facilitarán la posibilidad de que los profesionales realicen cambios respecto del menú diario propuesto. Para ello, las empresas licitadoras ofertarán, al menos, 3 primeros platos y 3 segundos platos, además de un sistema de gestión informatizada para dichos cambios de menús, desde el primer día del inicio del contrato, al cual pueda acceder el profesional con una antelación mínima de 5 días naturales a la fecha de su turno de trabajo. Será imprescindible que el sistema posibilite la identificación del personal que solicita el cambio, así como el menú cambiado en el centro sanitario.

A los profesionales que no hagan uso de esta opción, se les suministrará el menú previsto por el adjudicatario.

La lista de platos ofertados deberá cambiar al menos dos veces al año al objeto de poder ofrecer platos acordes con la estacionalidad (verano, invierno).

Con carácter previo a la introducción de unos nuevos menús estacionales, éstos deberán ser presentados a la comisión de seguimiento y control para su aprobación. Igual procedimiento deberá seguir la adjudicataria en el caso de cambios en los menús diarios aprobados con anterioridad.

Existirá la posibilidad de menús de dietas especiales, para el supuesto de que algún profesional requiriese, por motivos de salud, y/o creencias, algún tipo de menú diferente a los señalados para ese día. Para ello, la empresa dispondrá, y le facilitará la selección del menú (almuerzo y cena) acorde a su situación personal.

Las empresas licitadoras deberán incluir propuesta de menús especiales para la cena de los días 24 y 31 de diciembre, el almuerzo de los días 25 de diciembre y 01 de enero, y el almuerzo y cena del Día de Andalucía (28 de febrero).

El listado con la oferta de menús diarios para el mes siguiente será remitido por el adjudicatario a los centros antes del día 5 del mes anterior a su efectividad.

Los centros vinculados al presente contrato remitirán a la empresa adjudicataria, al final de cada mes el cuadrante de los MIR del mes siguiente, de cada uno de los centros de urgencias que se relacionan en el **Anexo I**.

Las direcciones de los centros podrán proponer modificaciones al cuadrante mensual tanto al alza como a la baja con una antelación mínima de 5 días a la fecha de inicio del mismo.

La empresa adjudicataria aportará a cada uno de los centros sanitarios relacionados en el **Anexo I** del presente Pliego el siguiente material durante la ejecución del contrato:

- ✓ Contenedores adecuados para la segregación selectiva de los residuos, siendo obligatorio el aporte del contenedor amarillo para envases, plásticos y latas, y otro contenedor para residuos sólidos urbanos. La empresa adjudicataria del servicio de

limpieza del centro será la encargada de gestionar los residuos depositados en dichos contenedores.

- ✓ Un frigorífico con visor de lectura de temperatura y un sistema de registro de la temperatura que permita saber el régimen de temperatura en que ha estado funcionando el frigorífico entre los distintos días de servicio. Con capacidad acorde a los menús que se suministren en los distintos periodos y centros.

- ✓ Un horno microondas adecuado para la regeneración de los menús.

La empresa adjudicataria será la obligada al mantenimiento y reposición de los mismos en caso de avería, con una demora inferior a 24 horas para su sustitución o reparación, debiendo tener un plan de actuación para el caso de que los menús no puedan ser consumidos ese día por motivo técnico imputable al adjudicatario.

La empresa aportará la ficha técnica de los equipos y materiales suministrados.

La clasificación energética de los frigoríficos será como mínimo de D (antiguo A+).

El adjudicatario deberá presentar un plan de resolución de incidencias, tanto diarias como las que puedan surgir en el cuadrante mensual, y de contingencias ante causas extraordinarias o de fuerza mayor que concurran en la prestación del servicio y puedan imposibilitarlo, asumiendo a su costa la indemnización económica a los profesionales afectados, por un importe igual, al menos, al precio del menú.

Cada vehículo deberá transportar un número de menús de reserva suficiente, que será de 3 como mínimo, para paliar posibles incidencias vinculadas a menús no solicitados por olvido, refuerzos no comunicados u otras incidencias similares.

3. REQUISITOS HIGIÉNICO – SANITARIOS.

3.1. La empresa licitadora deberá acreditar en su oferta técnica haber recibido una auditoría realizada por el Órgano competente de la Junta de Andalucía, con resultado de “conformidad” o “favorable”, dentro de los dos últimos años. Para ello, aportará documento justificativo (copia del informe o acta final de cierre).

Además, acreditará en su oferta técnica que el resultado de la última Inspección Basada en el Riesgo (IBR), realizada en el establecimiento por el Órgano competente de la Junta de Andalucía, ha sido “sin deficiencias” o de “simples irregularidades”.

En el caso de que los licitadores sean de otras comunidades autónomas, los mencionados documentos deberán haber sido emitidos por el Órgano competente de la Comunidad Autónoma correspondiente.

3.2. CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

El establecimiento cumplirá con toda la normativa vigente en materias relativas a la seguridad e higiene de los productos alimenticios, y concretamente con los Reglamentos CE 852 y 853 del 2004, relativos a la Higiene de los productos alimenticios y a las normas específicas de higienes de los productos de Origen Animal respectivamente, así como lo estipulado en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el

que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Para ello deberán disponer de un sistema de autocontrol basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos APPCC, y los correspondientes Planes Generales de Higiene.

Además, la puesta a disposición del consumidor final cumplirá lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.

3.3. REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RGSEAA).

El establecimiento contará con la correspondiente autorización sanitaria y su correspondiente registro oficial o comunicación previa de inicio de actividad, según proceda, según el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.

Si no está domiciliada en Andalucía, contará con la correspondiente autorización sanitaria y su correspondiente registro oficial o comunicación previa de inicio de actividad, según proceda, según el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

3.4 COMIDAS PREPARADAS.

Deberán cumplir con la normativa vigente, en particular con lo dispuesto en el Capítulo IX del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a las disposiciones aplicables a los productos alimenticios, el Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril, relativo a las normas específicas de higiene de los productos de origen animal y lo dispuesto en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes.

Los productos a emplear en la elaboración de los menús habrán de ser frescos, de categoría extra o primera, minimizando el uso de productos congelados o en conserva.

Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y servidos a los Centros en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en no apropiados para el consumo humano o peligrosos para la salud.

Se deben seguir unas estrictas normas de higiene de forma que desde un principio se evite la presencia de agentes bacterianos.

Los menús deben ser elaborados en la cocina íntegramente, no se permitirá una elaboración parcial del menú en la cocina y que en el momento de la reconstitución del plato en el centro sanitario se realice la finalización de la elaboración del propio menú (carne o pescado semi-crudo que se termina de cocinar en el proceso de reconstitución).

Las comidas se elaborarán siguiendo estrictamente las instrucciones de la ficha técnica de platos y postres presentadas en la oferta. El plato ofertado y el efectivamente suministrado deberán corresponderse exactamente con la fotografía aportada a la licitación.

La empresa deberá presentar opciones de menús susceptibles de ser consumidos siempre mediante el procedimiento de “Línea Fría”.

Si en la reconstitución de un plato, existe pérdida de calidad o de las características organolépticas del alimento, el plato deberá ser retirado y proponer otro menú de sustitución que sea apto para el consumo, desde la perspectiva de la palatabilidad.

La recepción, selección, preparación y, si procede, limpieza de las materias primas se realizará, siempre, en un local o espacio reservado para tal fin que evite cualquier posibilidad de contaminación cruzada. Cuando tales operaciones, por circunstancias excepcionales, se realicen en el mismo espacio que el dedicado a la elaboración propiamente de las comidas preparadas, se realizarán de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con otros alimentos, en distinto momento de la elaboración y separadas por las operaciones de limpieza y desinfección de las superficies y útiles de trabajo en contacto con los alimentos.

En cuanto a los alimentos para alérgicos e intolerantes, en todo el proceso de elaboración y hasta el envasado se garantizará la correcta trazabilidad de todos los productos, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.

En la condimentación de los platos también se han de conservar las temperaturas a unos niveles mínimos de 70º C en el centro del alimento, a fin de garantizar la destrucción de los agentes patógenos, especialmente en alimentos peligrosos como puedan ser las carnes de aves y carnes picadas.

Una vez condimentado el plato debe minimizarse el tiempo en que éste permanezca a temperatura ambiente que favorezca la rápida multiplicación de las bacterias y formación de toxinas en los alimentos. Por ello inmediatamente a su cocinado deben ser introducidos en abatidores de temperatura que consiguen el enfriamiento rápido de los platos, de manera que un margen de tiempo que no supera el límite crítico de 2 horas (la media preferible seria de 50 minutos) la temperatura del plato pasa de 70ºC a 10ºC. Con este proceso evitamos la contaminación de los alimentos con bacterias y esporas resistentes a la temperatura de cocinado.

Las ensaladas frescas tendrán un tratamiento natural, envasadas en atmósfera protectora y termosellado, que permita que los vegetales se conserven en mejor estado.

En particular, en los locales donde se realicen todas estas actividades, no se permitirá el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales.

La alimentación de los usuarios deberá cumplir los siguientes objetivos:

- Ser completa y equilibrada.
- Basarse en la cocina tradicional, con platos caseros y sabrosos.
- Tener una presentación atractiva. Deberá existir un especial esmero en el aspecto visual de los platos.
- Ser variada, adaptándose a las necesidades de los usuarios y debiendo estar presentes todos los alimentos representativos de cada grupo.
- Estar convenientemente realizada y condimentada, manteniendo las propiedades nutritivas del alimento.
- Estar adaptada a la gastronomía autonómica y a la época del año.
- Adaptarse y satisfacer los gustos y hábitos de los usuarios.
- Total seguridad y ausencia de contaminaciones.
- Organolépticos: color, olor, sabor, aspecto y consistencia adecuados.

La mercancía sobrante, una vez calentado el producto, no podrá ser recalentada para volver a consumirse, si no que deberá ser destruida. La empresa licitadora será la responsable de retirar y destruir aquellas comidas que no se hayan consumido en el primer día siguiente de reparto.

3.5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE.

Deberá cumplirse la legislación vigente, en particular lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 y los requisitos que se recogen en Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Las temperaturas de almacenamiento, conservación y transporte serán las siguientes:

- Comidas refrigeradas con un periodo de duración/consumo superior a 24 horas, entre 0º y 4ºC. A la entrega de la mercancía esta no podrá superar los 4ºC. Transporte refrigerado. Asimismo, los menús deberán ser transportados en neveras para evitar la pérdida de la cadena de frío en el traslado del vehículo de transporte hasta el lugar habilitado donde se ubique el frigorífico del Centro destinado para el servicio que habrá sido suministrado por la empresa y sobre el que asume en todo momento responsabilidad sobre su correcto funcionamiento y situación/medidas higiénicas.

A su llegada al centro, la temperatura de las comidas preparadas deberá controlarse y registrarse. La temperatura de la mercancía una vez colocada en el frigorífico también deberá ser controlada y registrada.

En todos los casos, el responsable del control y registro de la temperatura será el adjudicatario, siendo supervisada por el Responsable de cada Centro. Una copia de dichos registros deberá quedar en el centro sanitario.

Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.

Una vez el producto es preparado para su distribución a los distintos centros sanitarios cada vehículo deberá disponer de una hoja de ruta en la que se haga constar:

- Hora de salida de vehículo de la cocina elaboradora .
- Hora de llegada a los centros sanitarios.
- Temperatura de salida de cocina elaboradora.
- Temperatura de llegada a los centros sanitarios.

Los licitadores deberán proponer en su Oferta Técnica el método o sistema para la comprobación de que la cadena del frío no se ha interrumpido durante todo el proceso.

El transporte de los menús debe realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos y ajustarse a lo establecido en la normativa vigente sobre esta materia. En particular, los vehículos deberán contar con caja frigorífica y equipo de frío para control de temperatura, debiendo estar adaptados al Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones, el Real Decreto 402/2021, de 8 de junio, por el que se modifica el Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

3.6. COMIDAS TESTIGO.

Los responsables de estas empresas licitadoras guardarán diariamente comidas testigos que representen las diferentes comidas preparadas que se sirven a los distintos centros sanitarios, con objeto de que se posibilite la realización de estudios epidemiológicos que, en su caso, pudieran ser necesarios.

Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración) durante un mínimo de 48 horas desde su elaboración y la cantidad se corresponderá con una ración individual.

En todo caso se asegurará que existan comidas testigos al menos hasta 48 horas después de la fecha de consumo preferente o de caducidad de dicha comida

3.7. ENVASADO DE LAS COMIDAS PREPARADAS.

Este proceso consistirá en el emplatado en envases o barquetas individuales de los primeros y segundos platos de comida y cena.

El modelo de trabajo deberá ser el de emplatado en “línea fría” (tras la elaboración en línea caliente todos los platos pasarán por un abatimiento antes de su emplatado).

Los menús se emplatarán atendiendo a los gramajes indicados en las fichas técnicas de platos y postres aportadas en la oferta, así como a una correcta imagen que debe mostrar un servicio de estas características.

El proceso tecnológico empleado en la elaboración y mantenimiento de las comidas preparadas, deberá garantizar que se mantienen las características organolépticas de sabor y de textura en el producto listo para su consumo.

El plazo máximo transcurrido entre la elaboración de la comida y su entrega en el lugar de consumo no podrá ser superior a 48 horas de lunes a viernes y a 72 horas en fines de semana.

La durabilidad de los platos cocinados deberá estar garantizada por el sistema de autocontrol implantado por la empresa y deberá volcarse al sistema informático de gestión del servicio, pudiendo consultarse desde el perfil asignado a los profesionales y al Responsable del contrato.

La empresa licitadora se responsabilizará de retirar y destruir aquellas comidas que no se hayan consumido el día siguiente de reparto o en el plazo autorizado por el Responsable de cada centro.

Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.

La empresa se responsabilizará del cumplimiento de la normativa vigente en relación a las condiciones de seguridad alimentaria del producto objeto del servicio durante el transporte, y tendrá especialmente en cuenta esto en caso de uso del mismo vehículo para entregar y retirar los productos.

Los envases que vayan a contener las comidas preparadas serán individuales, no reutilizables, reciclables y se ajustarán a las disposiciones legales vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos y demás legislación sobre residuos.

En el caso de las comidas preparadas refrigeradas, serán aptos para la regeneración en el centro de consumo mediante microondas.

El pan irá envasado individualmente y tendrá un gramaje nunca inferior a 60 gramos.

Una vez emplatada la comida en los envases o barquetas, éstas deberán ser termoselladas garantizando la total ausencia de contaminación en el momento del consumo. El material de sellado, apto para alimentos, deberá ser fácilmente despegable.

El envasado de las comidas preparadas cumplirá la normativa vigente en cada momento y en particular el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, así como a lo recogido en el Capítulo X del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril.

3.8. INFORMACIÓN ALIMENTARIA (ETIQUETADO).

La información alimentaria de las comidas preparadas atenderá a lo dispuesto en la normativa vigente, y en particular al Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor con sus modificaciones posteriores y Reglamentos Delegados y de Ejecución.

El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a la normativa vigente en cada momento y en particular a lo regulado en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, debiendo figurar en la etiqueta la fecha de preparación y la de consumo preferente y al Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Deberá incluir la información que sea obligatoria en cada momento según establezca la normativa sobre la presencia de alérgenos.

Como complemento, se hace mención especial al contenido del etiquetado que resullta obligatorio para el adjudicatario:

- Identificación del profesional al que va destinado el menú, en caso de elección/cambio. Esta mención se podrá sustituir por su impresión en el embalaje del menú personalizado.
- Tiempo de reconstitución del plato en cada caso (no se permitirán descripciones estandarizadas puesto que en función del tipo de alimento y su preparación (carne, pescado, verduras) requerirá de un tiempo de reconstitución distinto.
- Denominación alimento
- Listado de ingredientes
- Ingredientes considerados alérgenos
- Cantidad neta
- Fecha de duración mínima o de caducidad
- Condiciones especiales de conservación
- Razón social y dirección del operador económico
- Información nutricional

Estas indicaciones se expresarán en el idioma castellano.

3.9. SISTEMA DE AUTOCONTROL.

La empresa adjudicataria desarrollará e implantará sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza de los alimentos y los pasos y procedimientos posteriores a los que se van a someter los alimentos.

Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en los que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), de tal manera que se cumpla con lo estipulado en la normativa vigente en cada momento y, en particular, en el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, y en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, a saber:

a) detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;
b) detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;
c) establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;
d) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico;
e) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;
f) establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces; y
g) elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas.

Las empresas licitadoras deberán aportar el informe o cualquier otro documento oficial de la última supervisión realizada en el establecimiento, en los términos recogidos en la cláusula 3.1 del presente pliego.

Este sistema de autocontrol incluirá las actividades de fabricación y elaboración de las comidas preparadas, así como su almacenamiento, transporte y entrega en los centros sanitarios. Contará con los Planes Generales de Higiene que se detallan en el Documento orientativo de especificaciones de los sistemas de autocontrol 3ª Edición, de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, y del Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), que se puede consultar en el siguiente enlace:

https://juntadeandalucia.es/organismos/saludyconsumo/areas/seguridad-alimentaria/normativa-publicaciones/paginas/documentacion-sistemas-autocontrol.html

No obstante lo expresado anteriormente, la consecución de los objetivos de Seguridad Alimentaria a los que está destinado este Sistema de Autocontrol pueden también alcanzarse mediante sistemas equivalentes internacionalmente reconocidos (IFS, BRC, etc..)

La durabilidad (fecha de caducidad/consumo preferente) deberá estar garantizada mediante estudios de caducidad, que quedarán incluidos en dicho sistema.

Una vez el producto ha sido preparado para su distribución a los distintos centros sanitarios, cada vehículo deberá disponer de una hoja de ruta en la que se haga constar lo recogido en la cláusula 3.5 del presente pliego.

Esta hoja de ruta deberá constar en los registros propios del Sistema de Autocontrol de la empresa y, también, en los centros sanitarios, debiendo estar a disposición de la autoridad sanitaria competente, al menos, una copia de los documentos de registros relativos al reparto y mantenimiento de las comidas en estos centros (registros de mantenimiento de Temperatura, etc.).

Se contará igualmente con copia de los registros de las incidencias que puedan detectarse y de las acciones correctoras llevadas a cabo ante dichas incidencias.

3.10 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN.

La empresa adjudicataria diseñará una encuesta de satisfacción, que será trasladada al Responsable del contrato para su validación con un mes de antelación a su realización.

La empresa la realizará al menos con carácter anual, entre los usuarios destinatarios objeto de este contrato. El resultado de la misma será consultado por el Responsable del Contrato, a través de la aplicación ofertada, para su valoración.

La encuesta podrá ser cumplimentada por cualquier usuario a través de la aplicación informática en las fechas que se activen.

Mensualmente, y desde el inicio del contrato, la empresa adjudicataria enviará al Responsable del Contrato, informe donde haga constar el número de bandejas retiradas en el mes por no haber sido consumidas y que estén cerradas. Además, se deberá indicar el día y centro de retirada.

3.11. MENAJE.

El material del menaje será acorde a la normativa vigente en materia de materiales en contacto con alimentos. Además, será reutilizable y la empresa adjudicataria será la responsable de su suministro, mantenimiento, retirada tras el uso y de su higienización., debiendo estar adaptado, en sus características y numero, a los menús que se van a servir, e incluirá tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita de postre y servilleta.

La higienización se realizará con medios mecánicos (tanto de los contenedores para la distribución de las comidas preparadas como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso), provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

La adjudicataria deberá incluir en su oferta técnica el proceso de lavado, higienización y empaquetado estéril de los cubiertos (tenedor, cuchara, cuchillo y cucharita de postre).

La calidad y el tamaño de los cubiertos, deben ser adecuados a los alimentos, debiendo permitir los mismos una correcta toma de los mismos.

3.11. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS

La empresa deberá aportar en su oferta un manual de buenas prácticas, que deberá incluir un protocolo de actuación ante las incidencias alimentarias que se puedan producir (intoxicación, mal estado de los alimentos…) así como los canales de comunicación de las citadas incidencias entre usuarios y empresa, y su resolución.

Durante la ejecución del contrato, los centros gestores podrán solicitar la modificación para adaptarlo a sus necesidades específicas.

3.12. OTROS.

La empresa adjudicataria dispondrá de un plazo máximo de 1 mes, desde la comunicación de la adjudicación definitiva, para implantar la aplicación web y/o la aplicación móvil y software de control del servicio.

Las empresas licitantes, y, por tanto, la adjudicataria, dispondrá de la/s unidad/es logística/s de elaboración de las comidas necesarias para la prestación del servicio, que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

La empresa adjudicataria queda obligada a que todo el personal propio o ajeno, que emplee para la ejecución de los trabajos contratados, esté afiliado a la Seguridad Social, obligándose, asimismo, a cumplir con dicho personal toda la legislación laboral vigente. Todos los gastos de carácter social, así como los relativos a tributos del referido personal serán por cuenta de la adjudicataria.

Asimismo, el personal que efectúe la distribución de la comida deberá ir convenientemente uniformado y con la correspondiente documentación acreditativa, que exhibirán en lugar visible.

En caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar a este servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento del Responsable del contrato con una antelación mínima de siete días, a la vez que comprometerse a cubrir los servicios mínimos conforme a la legislación vigente.

El adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad y salud necesarios, obligándole a cumplir la legislación vigente en cada momento en materia de seguridad, salud laboral y salud pública.

Todo el personal a cargo de la empresa adjudicataria del contrato que preste sus servicios en la/s Cocina/s, deberá disponer de la documentación acreditativa de la formación de manipulador de alimentos, debiendo obrar una copia de la misma en los archivos y registros del Plan de APPCC que la empresa disponga en su/s unidad/es logística/s de elaboración de las comidas.

Esta formación deberá estar actualizada en los términos normativos que en su momento le sean de aplicación, y será presentada a la Comisión de Seguimiento siempre que sea solicitada.

La formación para los manipuladores será continuada y con arreglo a lo establecido en el Reglamento CE N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.

El adjudicatario, a instancias de la dirección de cada centro sujeto al presente contrato, quedará obligado a retirar de la prestación del servicio al personal que no procediera con la debida corrección dentro de la misma o que fuere poco cuidadoso en el desempeño de su misión, o que incumpla alguna de las obligaciones enumeradas.

4. PERIODICIDAD DEL SERVICIO

El servicio se realizará como mínimo tres veces por semana y centro, debiendo comprender al menos los menús requeridos por el centro para el periodo comprendido entre las entregas. Si en el día de servicio se entregara algún menú correspondiente a una de las comidas del día, la llegada deberá ser anterior a las 13.00 horas para el almuerzo y las 20.00 horas para la cena.

5. JUSTIFICANTES

Para gestionar el servicio prestado, el adjudicatario entregará en cada centro suministrado un albarán en el que haga constar el número y tipos de menús que entrega y la temperatura a la que se entrega.

En dicho albarán se podrá anotar, en su caso, si se detecta en el momento de la entrega, algún tipo de desperfecto en el envase (abombamiento, etiquetado erróneo) que contiene el menú, así como cualquier anomalía que el profesional que firma el albarán pudiera detectar visualmente (mal color, alimento principal del menú en escasa cantidad, entre otros).

En el caso de que se retiren alimentos de días anteriores ubicados aún en el frigorífico, o fuera de él, en envases íntegros por causas de rechazo o no consumo se anotará, en el mismo albarán de entrega de menús del día corriente y por parte del repartidor de la empresa, el número de envases y nombre del/los plato/s.

Estos menús retirados deben de ser gestionados bajo la responsabilidad en todo su ciclo de destrucción por la empresa suministradora.

Dicho albarán deberá contener tanto la identificación de la persona designada del centro que realice la recepción como del repartidor de la empresa adjudicataria, y además deberá estar sellado y firmado por ambos, con identificación de los nombres y apellidos de los dos.

Las entregas deberán coincidir con el plan de comidas previsto para cada centro que será remitido al adjudicatario, con la anticipación recogida en el contrato y con la antelación mínima establecida en caso de alteración de dicha planificación.

Toda la documentación/información referida al servicio deberá ser incorporada a la aplicación informática por parte de la empresa adjudicataria, diariamente, para ser consultado por el Responsable del contrato.

6. PRESENTACIÓN MUESTRAS

De acuerdo con los criterios de adjudicación que rigen en este expediente, y al objeto de poder evaluar el criterio "Cata organoléptica", las empresas licitadoras deberán aportar unas muestras de tres primeros, tres segundos y tres postres (no fruta) para su degustación y valoración por la comisión técnica designada para la valoración de los criterios de evaluación no automáticas establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación.

Dichas muestras deberán venir debidamente identificadas y etiquetadas, se presentarán en el mismo formato que se suministre a los centros. Se acompañarán estos platos seleccionados de su correspondiente "ficha técnica de plato y postre".

Dichas muestras serán seleccionadas por el órgano de contratación de entre la lista de menús ofertados por los licitadores, y se depositarán en el lugar y día señalado por el mismo, que será comunicado por éste a los licitadores con una antelación mínima de 72 horas. Entre la fecha de entrega de las muestras y el día fijado para la cata organoléptica no podrán transcurrir más de 24 horas.

7. FACULTAD DE INSPECCIÓN

La dirección de cada centro o persona en quien delegue, podrá inspeccionar el personal y su trabajo en todo lo establecido en el presente Pliego y, comprobar el servicio realizado cuando lo considere oportuno, levantando acta de incidencias si hubiere lugar. Dicha incidencia se comunicará al adjudicatario, a través de su representante, el cual deberá recibirla y firmarla. En el acta de incidencias se hará constar la anomalía detectada.

La empresa adjudicataria se verá obligada a realizar de forma inmediata a la corrección de las irregularidades o alteraciones que se produjesen en el servicio.

Para la realización de las tareas de coordinación entre los distintos centros se establece la creación de una comisión de seguimiento compuesta por:

- Presidente: Director Económico-Administrativo y de Servicios Generales o de Gestión Económica de uno de los órganos gestores vinculados al contrato o persona en quien delegue.

- Secretario: Un profesional del área de gestión y servicios designado por el Presidente.

- Vocales:

    - Un representante de la Unidad de Protección para la Salud de cualquiera de los órganos gestores vinculados al contrato.
    - Un representante de las Direcciones de los órganos gestores vinculados al contrato.

- Un diplomado en dietética o nutrición vinculado a uno de los órganos gestores
- Responsable del contrato

Cuando la naturaleza de los asuntos a tratar lo requiera, el Presidente podrá invitar a las sesiones que realice a un representante de la empresa contratista.

Se reunirá cuatrimestralmente o cuando alguno de sus miembros lo considere oportuno y lo solicite según la normativa vigente.

Tendrá las siguientes funciones:

- Valorar las incidencias que se van produciendo en el desarrollo del servicio

- Realizar la inspección, seguimiento, evaluación y control de la ejecución del contrato y del cumplimiento de sus pliegos y de la oferta del contratista. A estos efectos, podrá recibir comunicaciones, reclamaciones, quejas o cualquier otra documentación del responsable del contrato, de los directores de los centros donde se realiza el suministro, y de los profesionales y usuarios consumidores de las comidas. Si de ellas se derivara la existencia de una incidencia que pudiera determinar la imposición de una penalidad o de una causa de resolución del contrato, dará cuenta al Órgano de Contratación, proponiendo, en su caso, lo que corresponda a la vista de la naturaleza del incumplimiento apreciado.

- Ser informada de los partes de incidencias remitidos al contratista y de las actuaciones realizadas por este para la corrección de aquellas.

8. CARACTERÍSTICAS DE LA APLICACIÓN WEB

Al respecto de la aplicación informática de gestión y control del servicio, esta reunirá los siguientes requisitos básicos:

- Será una aplicación de acceso por vía web y/o aplicación móvil.
- Dispondrá de una Interfaz intuitiva y gráfica para la navegación en los diferentes ámbitos que serán:

    1. Área de Selección y cambios de menús y gestión de usuarios. Esta área debe permitir a todos los usuarios los cambios de menús y la confirmación de los menús mensuales aunque no hagan cambios, de tal forma que se reciban nominativos.
    2. Área de interposición de incidencias (estas incidencias se remitirán automáticamente mediante correo electrónico a la dirección corporativa que el Responsable del Contrato facilite) y acceso a encuestas de valoración del servicio (estás se pondrán disponibles y se avisará al usuario, cuando acceda a la aplicación mediante una ventana emergente informativa que estará vigente durante 30 días naturales y en cuyo mensaje avisará, igualmente, de los días restantes para rellenar y enviar la encuesta).
    3. Área de Gestión. Esta área será para usuarios con perfil de Administrador en cada Centro (Área Sanitaria y Distrito). En esta área se visualizarán las incidencias registradas por los usuarios (comensales), albaranes de entrega de menús (donde a su vez se recogen los menús no consumidos retirados de los frigoríficos), información de menús servidos para el cotejo con la facturación mensual y las hojas de registro de limpieza de los frigoríficos y microondas, así como de la limpieza y reposición de los contenedores de residuos. También podrá accederse mediante este usuario a los menús propuestos por el adjudicatario

(especial, rotatorio por cambio de estacionalidad, etc.). Igualmente se podrá realizar la validación de las altas de usuarios.

La empresa adjudicataria del servicio y en relación a los datos personales comunicados por los usuarios del mismo deberá, en todo momento, respetar las obligaciones y derechos establecidos al efecto en la legislación sobre protección de datos de carácter personal vigente en cada momento, sin que pueda, ni durante la vigencia del contrato ni posteriormente, utilizar o ceder dichos datos para un uso diferente el que motivó su recogida.

Una vez finalizado el contrato, el adjudicatario pondrá a disposición del Órgano de Contratación y en el formato elegido por el mismo las bases de datos en las que se recojan dichos datos personales.

9. PLAN DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Las licitadoras deberán presentar un plan de prestación del servicio de acuerdo con lo indicado en las cláusulas 2, 3, 4, 5 y 8 del presente PPT. Así mismo, debe incluir todos los apartados que son objeto de valoración en los apartados 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4 de los criterios de adjudicación, recogidos en el anexo A al cuadro resumen del PCAP.

Dentro del plan de prestación del servicio, se deben incluir los planes de resolución de incidencia y de contingencias descritos en el presente PPT.

Con respecto al apartado 6.4 de los criterios de adjudicación (medios materiales), deberán incluir en el plan todos aquellos aspectos que supongan innovación tecnológica, en cualquiera de las fases del servicio:

- Preelaboración (recepción, almacenamiento y preparación)
- Elaboración (cocción, enfriamiento y refrigeración)
- Postelaboración (envasado, etiquetado, transporte)
- Atención y servicio a los consumidores finales de los menús
- En la dotación de equipamiento (características, medidas, capacidad, consumo energético)

Así mismo, para la valoración del apartado 6.5 de los criterios de adjudicación, deberán incluir en la oferta las fichas técnicas de los platos y postres, y las fichas dietéticas de las dietas especiales, pues se valorará su diversidad, composión y adecuación nutricional.

Todos los aspectos incluidos en el plan deberán justificarse documentalmente.

10. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

La empresa adjudicataria dispondrá de un seguro de responsabilidad civil para responder de los posibles daños ocasionados por su personal o por el servicio prestado, tanto a personas como a inmuebles, por una cuantía mínima de 800.000,00 €.

Si la cuantía de los daños ocasionados fuese superior a la cantidad asegurada, la diferencia será asumida por el adjudicatario.

El documento original o copia verificable de la citada póliza, deberá ser presentada por el adjudicatario con anterioridad a la firma del contrato.

11.-REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

La 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.

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

La empresa adjudicataria deberá realizar una descripción pormenorizada de las tareas a realizar, haciendo referencia a los materiales, productos químicos y equipos a utilizar, comprometiéndose a aportar la documentación que se le requiera, debiendo cumplir con las obligaciones derivadas de la coordinación preventiva de la empresa contratante.

A los efectos de establecer los cauces necesarios para la coordinación de actividades empresariales, y dar así cumplimiento a la normativa de aplicación (artículo 24 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y Real Decreto 171/2004), entre el Servicio Andaluz de Salud y las empresas con las que se mantuviera relación contractual, las empresas licitadoras deberán aportar con la oferta:

- El documento DOC02-01: “Registro del cumplimiento en materia de Prevención de Riesgos Laborales por parte de las empresas contratadas por el Servicio Andaluz de Salud”, debidamente cumplimentado y firmado (anexo IX al PCAP).
- El documento DOC02-02 cumplimentando y firmando únicamente la parte destinada a la contrata (anexo IX-bis al PCAP).

Toda la documentación a la que hace referencia el DOC02-01 deberá ser entregada por la empresa adjudicataria a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del ámbito correspondiente, previo al inicio de la actividad, para su validación. De este modo se iniciará la Coordinación de Actividades Empresariales que se recoge en la normativa de referencia y que se concreta en el Servicio Andaluz de Salud en el Procedimiento 02. Contratas y Coordinación de Actividades Empresariales del Sistema de gestión de Prevención de Riesgos Laborales del SAS. Todo ello con la finalidad de eliminar o controlar los riesgos laborales que puedan generarse en el desarrollo de los servicios prestados.

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

En concreto, la adjudicataria:

- Aportará la evaluación de riesgos de los trabajos a desarrollar, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la existencia de trabajadores con especial sensibilidad a determinados riesgos. Esta evaluación y su correspondiente planificación de la actividad preventiva deberán estar actualizadas y a disposición de la Dirección de cada Centro.
- Establecerá controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores, debiéndose modificar las medidas de prevención cuando, como resultado de estos controles, se aprecie por la Dirección del Centro y/o de la adjudicataria que son inadecuadas a los fines de protección requeridos.

- Deberá asegurarse que los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo que vaya a realizarse. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptando las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.
- En caso de ser necesario, deberá proporcionar a los trabajadores equipos de protección individual (EPI) adecuados frente a aquellos riesgos que no se hayan podido evitar y adaptados a las características de sus trabajadores. Vigilará que los EPI sean efectivamente utilizados por los trabajadores, asegurará un correcto mantenimiento de los EPI y procederá a su reposición cuando sea necesario.
- Deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, con independencia de la modalidad o duración de ésta, como cuando cambien los equipos de trabajo, o se introduzcan nuevas tecnologías.
- Garantizará la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, en función de los riesgos inherentes al trabajo, en los términos establecidos en el artículo 22 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales.
- Colaborará en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el centro de trabajo.

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

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

Bajo el criterio del Servicio de Medicina Preventiva del centro sanitario, cualquier trabajador podrá ser apartado de la realización de las prestaciones del contrato de manera provisional por causa de enfermedad.

12. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES

La adjudicataria adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación a los trabajos contratados, siguiendo los Procedimientos de Gestión de Residuos y su Sistema Integral de Gestión Ambiental (SIGA) de los centros sanitarios.

El contratista designará una persona responsable frente a los centros de la vigilancia del cumplimiento de las condiciones de carácter ambiental.

Dicha persona responsable podrá ser requerida por los centros ante cualquier incidencia de carácter ambiental.

La adjudicataria deberá seguir criterios ambientales en el desarrollo de sus obligaciones, entre otros:

- Modelo de limpieza con ahorro de agua.
- Reducción en el uso de envases de productos de limpieza de materiales.
- Formación específica de su personal en materia ambiental.

- Uso de materiales reciclables (bolsas de basura, envases de productos, etc.).

El contratista responderá de cualquier incidente por él causado. Los centros directivos se reservan el derecho a repercutir sobre la empresa contratista las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter ambiental.

Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuo, con extrema atención a la correcta manipulación de los residuos peligrosos.

El contratista perfeccionará la competencia profesional del personal que vaya a realizar actividades con incidencia ambiental, mediante la formación en materia de buenas prácticas ambientales, instrucciones específicas sobre el trabajo a realizar y con carácter general todos los procedimientos preventivos oportunos.

Los centros directivos podrán recabar de la empresa contratista demostración de la formación o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo.

A continuación, se relacionan algunas de las prácticas a las que se refieren los centros directivos y a las que el contratista se compromete para la consecución de una buena gestión ambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo. La empresa contratista, así mismo, se hará cargo de sus residuos y envases de residuos, tramitándolos a través de gestor autorizado o, en su caso, con los canales establecidos en los propios centros.
- Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición expresa de la realización de cualquier vertido incontrolado (soluciones con productos químicos, aceites, grasas, etc).
- Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado.
- Segregación adecuada para el tratamiento de los residuos generados, con especial atención a los peligrosos.
- En su caso, restauración del entorno ambiental alterado.

Al objeto de potenciar el control de las emisiones atmosféricas emitidas por los centros sanitarios y con carácter general, la empresa contratista estará en la obligación de documentar el correcto mantenimiento de cualquier aparato que precisará para su funcionamiento algún tipo de Gas de Efecto Invernadero (GEI) así como de comunicar las reposiciones en caso de fuga del mismo.

Respecto de los productos a utilizar en el recinto de los centros sanitarios, la empresa contratista se atendrá a los siguientes criterios medioambientales:

- Embalaje primario de los productos.
- Contenido de materiales reciclados (bolsas de basura, envases, etc.).
- Posibilidad de reutilización y reciclado.
- Servicio posventa de recogida y reciclado.
- Producto fabricado bajo un Sistema de Gestión Medioambiental.
- Productos certificados con etiquetas ambientales

En caso de que existan productos químicos utilizados para la realización de las tareas propias de la actividad, han de cumplir obligatoriamente toda la legislación vigente en materia ambiental, incluyendo todo lo relacionado con la eliminación de los mismos.

Los residuos peligrosos generados durante los trabajos que sean de titularidad de la empresa contratista deberán ser retirados de las instalaciones, bajo su responsabilidad y a través de gestores autorizados, de acuerdo con las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite al centro. La empresa deberá realizar la autogestión de todos los residuos peligrosos (restos de pinturas y disolventes, baterías, pilas mercurio, envases con restos de productos químicos, etc.).

En cuanto a los residuos que carecen de la consideración de peligrosos, la empresa contratista identificará los puntos de producción y coordinará con la persona responsable de gestión ambiental del centro directivo el envasado y retirada de los mismos. En este sentido, la empresa contratista estará en la obligación de segregar por tipos y envasar adecuadamente todos los residuos que sean susceptibles de reciclaje o tratamiento diferenciado posterior. Entre ellos:

- Papel/cartón,
- Pilas convencionales,
- Envases de aerosoles y envases de productos químicos adheridos a un Sistemas de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR) (antes denominados Sistemas Integrados de Gestión; SIG) y en el que su embalaje o etiquetaje cuente con el correspondiente pictograma de reciclaje con el preceptivo punto verde que indica que tal producto cuenta con está adherido a este SDDR,
- Vidrio,
- Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La empresa contratista se compromete a informar inmediatamente al centro directivo sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos. El centro directivo podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y a sus causas.

La empresa contratista deberá informar periódicamente a la persona responsable de medioambiente del centro directivo de los datos necesarios para el cálculo de la huella ambiental del SAS (con posibilidad de auditar dicha información).

Conocido y aceptado en su totalidad por el adjudicatario