



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO PUERTO REAL, PREVIA ADECUACIÓN NECESARIA DE INFRAESTRUCTURAS DE HOSTELERÍA Y DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTO PRECISO Y LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL ÓRGANO GESTOR HOSPITAL UNIVERSITARIO PUERTO REAL

EXPEDIENTE SIGLO 1392/2024

INDICE

- 1 OBJETO DEL CONTRATO**
- 2 ASPECTOS GENERALES**
- 3 MEMORIA DE EXPLOTACIÓN**
 - 3.1 Memoria técnica de la obra e instalaciones a realizar**
 - 3.2 Memoria técnica de explotación de la cafetería**
 - 3.3 Memoria técnica de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos**
- 4 CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA**
 - 4.1 Principios y condiciones para la explotación de las cafeterías**
 - 4.2 Horario del servicio de cafetería**
 - 4.3 Características generales de la prestación del servicio de cafetería**
 - 4.4 Locales, instalaciones y equipos**
 - 4.5 Mantenimiento de las instalaciones y del equipamiento**
 - 4.6 Precios y artículos disponibles**
 - 4.7 Higiene y seguridad alimentaria, calidad, limpieza y gestión de residuos**
 - 4.8 Documentación que entregar antes del inicio de la prestación**
 - 4.9 Obligaciones en relación con el personal empleado en la ejecución del contrato**
 - 4.10 Responsabilidad del contratista**
 - 4.11 Reclamaciones y responsabilidad**
- 5 CARACTERÍSTICAS DE LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDA FRÍAS, CALIENTES Y ALIMENTOS SÓLIDOS**
 - 5.1 Características del servicio**
 - 5.2 Características de las máquinas a instalar**
 - 5.3 Trabajos previos a la puesta en servicio de las máquinas**
- 6 FACULTAD DE INSPECCIÓN**



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato que se refiere el presente pliego, de conformidad con lo previsto en el artículo 15 así como en los artículos 284 y siguientes de la LCSP, tiene por objeto la Concesión de servicio para la explotación del servicio de cafetería de personal y público del Hospital Universitario Puerto Real, previa adecuación necesaria de las infraestructuras de hostelería a la normativa exigible a los establecimientos de restauración, el alcance y las condiciones de prestación que habrán de regir la contratación de la concesión de dichos servicios y dotación de equipamiento preciso, así como la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en el Órgano Gestor.

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.

El detalle de las prestaciones objeto de contratación se contemplan en la cláusula 2 del PCAP.

2. ASPECTOS GENERALES

2.1. Los trabajos objeto del contrato se adecuarán al presente Pliego, a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como a las normas que sean de aplicación y a las instrucciones que, en su caso, facilite el Órgano de Contratación, por sí, o a través del Servicio al que estén adscritos, todo ello dentro de marco legal establecido por Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y demás disposiciones complementarias.

2.2. Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta Memoria técnica de la obra e instalaciones a realizar en la cafetería del Hospital, con la documentación a que se hace referencia en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en este Pliego, que incluirá los equipos, mobiliario y enseres necesarios para su puesta en marcha, y ello teniendo en cuenta el Programa Funcional de necesidades aprobado por el Hospital Universitario Puerto Real anexo al presente Pliego:

ANEXO A: Programa Funcional de necesidades para la redacción del proyecto de obras, instalaciones y equipamiento de los espacios necesarios de adecuación de infraestructuras de hostelería.

2.3. En cuanto a los plazos máximos de ejecución de las distintas fases: redacción de proyecto, supervisión del mismo y ejecución de las obras, son los que figuran en el apartado 3.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El programa funcional para la redacción del proyecto de obra de la cafetería, adecuación de espacios para máquinas expendedoras y de equipamiento de la cafetería se encuentra valorado como canon de inversión inicial mínimo en el estudio de viabilidad.

Habrà de tenerse en cuenta que durante el proceso de ejecución de las obras debe garantizarse la prestación del servicio de cafetería y, en el caso de que existan dependencias que estén cercanas a la misma y estén siendo utilizadas para actividad hospitalaria, estas deberán permanecer completamente aisladas de las obras en cuestión, empleándose las soluciones constructivas más idóneas para garantizar la estanqueidad de dichas obras.

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



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

2.4. El Estudio de Seguridad y Salud 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 R.D .1.627/1.997 y 487/97, así como toda aquella normativa complementaria que los complemente o desarrolle.

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 del proyecto como en la ejecución de las obras e instalaciones durante la prestación del Servicio.

2.5. Todos los documentos del Proyecto a redactar por la empresa adjudicataria se ajustarán inexcusablemente en formato, extensión y contenido, a las normas para la redacción y presentación de proyectos y documentación técnica de obras, elaboradas por la Oficina Técnica de Supervisión de Proyectos del Servicio Andaluz de Salud.

En la elaboración del proyecto se deberá contemplar cualquier norma que resulte de obligado cumplimiento en la disposición, diseño, dimensionamiento y ejecución de los elementos y conjunto a proyectar.

También se considerarán aquellas que tengan carácter de recomendaciones, así como los usos y buenas prácticas constructivas.

Para la redacción del proyecto, el contratista comprobará los datos “in situ” y, en su caso, los obstáculos que existan y que puedan hacer inviable o demorar la ejecución del proyecto, que serán puestos en conocimiento del Órgano de Contratación, en el plazo máximo de diez días desde la firma del contrato, mediante informe comprensivo de las circunstancias de toda índole que afecten al trabajo contratado. La Dirección de Obra se ajustará al proyecto aprobado.

2.6. El plazo para la Dirección de Obra, Dirección de Ejecución de Obra y Coordinación en materia de Seguridad y Salud durante la ejecución de las obras será el mismo que el de las obras de construcción. Dichos plazos vienen definidos en el apartado 3.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

2.7. En la fase de Dirección de las obras, se tendrá en cuenta lo previsto en la Ley 38/1999, de 5 de noviembre, de Ordenación de la Edificación que define en su artículo 12 la figura del Director de obra, como agente que formando parte de la dirección facultativa, dirige el desarrollo de la obra, estableciéndose así mismo en dicho artículo sus atribuciones y obligaciones.

2.8. En la fase de Dirección de las obras, la Ley 38/1999, de 05 de noviembre, de Ordenación de la Edificación, define en su artículo 13 la figura del Director de la ejecución de la obra, como el agente que formando parte de la dirección facultativa, asume la función técnica de dirigir la ejecución material de la obra, estableciéndose en dicho artículo sus atribuciones y obligaciones.

2.9. Será por cuenta de la empresa adjudicataria todos los gastos derivados de la redacción de todos los documentos susceptibles de formar parte del proyecto de ejecución de obra de la cafetería del Hospital Universitario Puerto Real, el cual debe incluir tanto la propia obra civil como las instalaciones, equipos, mobiliario y resto de equipamiento necesario para su puesta en marcha y con ello ofrecer de forma óptima el servicio de cafetería al personal y al público del Hospital Universitario Puerto Real.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

2.10. Será por cuenta de la empresa adjudicataria la dirección de obra, la dirección de ejecución de la obra y la coordinación de la obra en la fase proyecto y en la fase de ejecución de la obra.

2.11. Será por cuenta y a costa de la empresa adjudicataria la ejecución de las obras precisas para el desarrollo del objeto del contrato, así como todas las gestiones previas y los gastos derivados de la licencia municipal e impuestos necesarios para realizar la ejecución de la obra que normativamente sean objeto de aplicación.

2.12. Será por cuenta y a costa de la empresa adjudicataria cuanto permisos, licencias y legalizaciones sean necesarias para la puesta en servicio de la cafetería según la normativa de aplicación.

2.13. Las obras e instalaciones necesarias para la adecuación de la cafetería del hospital deberán recepcionarse por el Servicio Andaluz de Salud previamente a la puesta en marcha/apertura al público de los espacios concernidos por la obra, sin perjuicio del despliegue de los efectos del ACTA que marca el inicio de la explotación del servicio de cafetería y máquinas expendedoras en los términos establecidos en el apartado 3.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

3. MEMORIA DE EXPLOTACIÓN

La memoria de explotación presentada por las empresas licitadoras deberá estar formada las siguientes memorias técnicas:

3.1. Memoria técnica de la obra e instalaciones a realizar

La propuesta de proyecto que las empresas licitadoras deben presentar como memoria técnica de la obra e instalaciones a realizar deberá cumplir el Anexo A del presente pliego, y en concreto el apartado 3.

3.2. Memoria técnica de explotación de la cafetería

Las empresas licitantes deberán aportar una memoria técnica de explotación de la Cafetería que incluya las características técnicas de su oferta (programa de trabajo, organización, explotación, etc....) y cualquier otra información que la persona licitadora estime oportuna para hacerla más comprensiva en relación con el servicio objeto de la contratación y lo previsto en este Pliego, sus Anexos y el PCAP.

Dicha memoria marcará las directrices del servicio durante la ejecución del contrato, debiendo incluir como mínimo los siguientes apartados:

- 1 Plan organizativo del servicio de la Cafetería, explicándose el modelo de gestión del servicio, detallando:
 - 1.a Procedimiento de explotación en el período transitorio correspondiente a la reforma de la cafetería: planificación, sectorización, señalización, recursos, modelo de gestión, etc....
 - 1.b Planificación y programación definitiva del servicio de cafetería, que contemplará, en otros aspectos, el modelo de gestión del servicio incluyendo distribución y sectorización del espacio en función del modelo organizativo propuesto, circulaciones, señalización, sistema de pago, etc.
 - 1.c Personal:



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

- La distribución del personal en los distintos turnos, que se propongan atendiendo a las necesidades que se planteen y atendiendo a los horarios con picos de demanda a fin de que sean atendidos con la máxima calidad posible.
 - El responsable operativo del servicio que será el encargado en el local de trabajo.
 - El responsable comercial del contratista a efectos de la prestación objeto de la presente contratación.
- 1.d Libro de Menús y Productos: indicar la calidad y variedad de los productos ofertados, desglose de los menús con especificación de su composición, variedad, frecuencia de rotación como mínimo quincenal y cualquier otro dato o circunstancias de interés que el licitador considere conveniente para una mejor comprensión de su oferta; con especial incidencia en los desayunos, menús del personal de guardia, menú del día. Cada plato del menú deberá contener al menos 3 opciones.
- 1.e Materiales auxiliares (maquinaria, mobiliario, vajilla, cristalería, lencería, cubertería, menaje, etc...): indicar número de unidades, descripción, características, etc., así como el equipo técnico de soporte del que dispondrá el empresario para la prestación del servicio.
- 1.f Controles de calidad: como mínimo contendrá los controles de calidad que a continuación se detallan:
- Encuestas de satisfacción: Con una periodicidad cuatrimestral se realizarán las pertinentes encuestas dirigidas a los usuarios de ambas cafeterías, donde como mínimo se considerarán los siguientes aspectos a valorar: Atención del personal; Rapidez en la prestación del servicio; Variedad en la oferta; Calidad de la Materia prima servida; Observaciones, etc...
 - Sistema de registro y gestión de propuestas de mejora, reclamaciones y sugerencias
 - Control de calidad sobre los APPCC Y PGH: anualmente deberá acreditarse mediante entidad autorizada que el APPCC y PGH se cumplen en su integridad o en su caso la implantación de las medidas correctoras para garantizar su cumplimiento.
- 1.g Protocolo de Limpieza e higiene de locales e instalaciones: para garantizar la calidad de la prestación del servicio y la seguridad alimentaria máxima se deben especificar los métodos a adoptar (procedimientos de trabajo, productos empleados, periodicidades, etc...) para la limpieza de los siguientes elementos: Equipamiento de cocina; Instalaciones; Cámaras frigoríficas; Almacenes; Zona de residuos; Suelos (incluido el abrillantado); Aseos del personal; Cristales de ventanas y paredes de cristal desde el interior; Extractores, Difusores de aire y luminarias de techo; Paramentos verticales; Mobiliario, etc..
- 1.h Plan de mantenimiento de las instalaciones y del equipamiento según normativa vigente donde se identifique, como mínimo: las instalaciones y equipos, periodicidades de inspecciones y /o revisiones, y operaciones de mantenimiento necesarias para mantener las instalaciones y equipos en funcionamiento, para garantizar, entre otros aspectos, la calidad del servicio y la seguridad de los usuarios y trabajadores que prestan el servicio.
- 2 Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y Plan general de higiene (PGH).

El APPCC deberá incluir:

- Diagrama de flujo del proceso



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

- Análisis de Peligros y Medidas de Control.
- Determinación de los PCC's (Puntos críticos de control).
- Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC.
- Establecimiento del sistema de vigilancia para cada PCC.
- Establecimiento de medidas correctoras.
- Establecimiento de procedimientos de comprobación del Sistema.
- Sistema de documentación y registro.

El PGH deberá incluir:

- Control del agua potable: cloro residual, exámenes microbiológicos y fisicoquímicos
- Limpieza y desinfección (L+D)
- Control de Plagas: Desinsectación y Desratización (D+D)
- Mantenimiento de instalación, equipos y útiles
- Rastreabilidad, trazabilidad o loteado de productos.
- Formación de Manipuladores de Alimentos.
- Guía de Buenas Prácticas de Fabricación (GBPF o GBPF)
- Eliminación de residuos y aguas residuales.
- Especificaciones sobre suministros y Certificación a Proveedores. Deberá contener por cada proveedor: justificante de la última convalidación del NRS del proveedor, del distribuidor y del fabricante del producto y una relación de los productos (con la marca y peso) que va a suministrar cada proveedor

3 Plan de gestión ambiental, que deberá identificar los protocolos específicos para la gestión de residuos, identificando el tratamiento y los circuitos desde el punto de generación, almacenaje y retirada. Deberá contemplar como mínimo los siguientes aspectos:

- Identificación de todos los residuos que puedan generarse como consecuencia de la actividad.
- Identificación puntos de generación de residuos
- Diseño y establecimiento de protocolos para su almacenaje y retirada (personal, circuitos, frecuencia, etc...)
- Establecimiento de Registros documentados para cada uno de los residuos identificando cantidades que se generan, y procedimiento de retirada. En caso de retirada del residuo por agente externo, deberá tener la autorización legal para la retirada de estos.
- Asimismo, el contratista deberá cumplir los procedimientos y protocolos del centro.

3.3. Memoria técnica de instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos

Las empresas licitantes deberán aportar una memoria técnica de instalación y explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos que, cumpliendo las especificaciones recogidas a lo largo del presente PPT, será lo más detallada posible en cuanto a la realización del servicio, al programa de trabajo, a la organización, proponiendo los distintos tipos de máquinas que se consideren más idóneas y ubicaciones para la prestación del servicio bajo los criterios de máxima calidad, seguridad alimentaria, mejora de las condiciones ambientales y bajo consumo energético. Esta propuesta podrá ser aceptada en todo o en parte por la Dirección de Servicios Generales del Hospital. Deberá incluir como mínimo los siguientes apartados:



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

- a Tipo de máquinas que se emplearán para la realización del servicio indicando marca, modelo y características más destacables entre las que se prestará especial atención a que los productos ofrecidos sean saludables y al bajo consumo energético.
- b Plan de reposición de los productos ofertados según las indicaciones recogidas en el presente PPT para que en todo momento esté a disposición del usuario cualquier producto ofrecido en las mismas.
- c Sistemas de trazabilidad y medidas de aseguramiento de las Garantías de Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria.
- d Plan de mantenimiento de las máquinas expendedoras según normativa vigente donde se identifique como mínimo las periodicidades de inspecciones y /o revisiones y operaciones de mantenimiento necesarias para mantener las máquinas en funcionamiento y garantizar entre otros aspectos la seguridad de los usuarios y trabajadores que usan el servicio.
- e Plan de limpieza e higiene que deberá incluir como mínimo las periodicidades, los procedimientos de trabajo y productos empleados en la limpieza e higienización tanto de las máquinas expendedoras como del perímetro que las rodea.
- f Plan de gestión de los residuos generados.

4. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

4.1. Principios y condiciones para la explotación de la cafetería

El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación del espacio destinado a cafetería, explotándola 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 la cafetería del Hospital Universitario Puerto Real se caracteriza por una serie de demandas a cumplir por parte del adjudicatario y del propio 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.

El Hospital Universitario Puerto Real aporta los espacios destinados a cafetería y zona de almacenaje según los espacios reflejado en el ANEXO B al presente pliego.
- b 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.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

- c El adjudicatario facilitará a la Dirección de Servicios Generales información actualizada a mes vencido de la facturación mensual que se realice en la cafetería, teniendo que encontrarse diferenciada la facturación a personal del centro y el descuento aplicado establecido.

4.2. Horario del servicio de cafetería

El adjudicatario prestará el servicio de forma regular y continuada, dirigido tanto al personal del hospital como al público en general, en horario de lunes a domingo de 7 a 23:00 horas. Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección de Servicios Generales del Hospital Universitario Puerto Real, exponiendo los motivos, el cual resolverá a su criterio.

El Hospital 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.

La empresa adjudicataria dispondrá y planificará los servicios de limpieza necesarios antes del horario de apertura de la cafetería para un correcto comienzo del servicio y produciendo un gran impacto en el mismo. Las actuaciones de los servicios de limpieza indicadas se incluirán en el programa de limpieza que el adjudicatario deberá presentar. Sin perjuicio de lo anterior, la limpieza deberá seguir garantizándose durante todo el horario de apertura.

4.3. Características generales de la prestación del servicio de cafetería

La utilización del Servicio de cafetería y comedor se ajustará a las siguientes directrices:

- a Se podrá utilizar por el personal del Centro y público, disponiendo de zonas diferenciadas para el uso por cada uno de ellos.
- b La zona del personal del Centro será de uso exclusivo de éstos.
- c Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería.
- d El no efectuar consumición no priva del derecho a la utilización del local de cafetería al personal de la Institución que, en todo momento, deberá ser tratado con la misma diligencia y esmero que habrá de emplearse para los asistentes a la cafetería con el fin de consumo.
- e En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.
- f Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.
- g Quedan rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas, las de apuestas y premio y la venta de lotería de cualquier origen.
- h El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta, quedando prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda / bazar.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

- i En el caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se compromete a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine el Hospital.
- j El adjudicatario deberá contar con las máquinas registradoras necesarias, expendedoras de ticket o justificante de pago que entregará a los usuarios aun en el caso de que no le sea requerido.
- k Publicidad: el contratista se abstendrá de hacer publicidad dentro del recinto hospitalario, así como de utilizar altavoces, o aparatos y sistemas análogos. Asimismo, queda prohibido utilizar el nombre del Servicio Andaluz de Salud y el de la institución sanitaria en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de los proveedores o de cualquier otra finalidad, siendo responsable de las obligaciones contraídas sobre este particular.
- l Bebidas alcohólicas: queda prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas.
- m Venta de tabaco: queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.
- n El Hospital puede requerir al adjudicatario el uso puntual del local de la cafetería, preferentemente la zona del personal de la Institución, para la celebración de eventos propios del Hospital que se estiman nunca serán superiores a diez anuales. Dicho uso será coordinado con el adjudicatario para que afecte lo menos posible al funcionamiento normal de la cafetería.
- o En el caso de eventos científicos o de índole similar que se celebren en el centro, que requieran el uso de las instalaciones de la cafetería a instancia de alguna entidad participante en el mismo, esta circunstancia deberá ser comunicada previamente a la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor.
- p El derecho de admisión queda reservado a la Institución, pero será ejercido por el contratista, según las instrucciones que reciba. 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.
- q El servicio deberá organizarse de forma que, en todo momento, atienda con prontitud y esmero las demandas de los usuarios, para lo que deberán adoptarse cuantas medidas sean necesarias en orden a evitar demoras y aglomeraciones en las horas de mayor afluencia de público y personal del centro.
- r El servicio de cafetería se prestará bajo la supervisión de la Dirección de Servicios Generales o personal en quien delegue del Hospital Universitario Puerto Real 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.

Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las Disposiciones Oficiales para los establecimientos de Hostelería, el contratista deberá cumplir con el Decreto 82/2022 de Consejería de Salud y Familias, de 17 mayo que regula las hojas de quejas y reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias en la Comunidad Autónoma de Andalucía y para ello tendrá a disposición de los usuarios un Libro oficial de hojas de quejas y reclamaciones debiendo facilitarlo inmediatamente a



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

cualquiera que lo solicite, incluso sin haber consumido y presentarlo a la Dirección de Servicios Generales de la Institución antes de transcurrir 24 horas de cualquier anotación que en el mismo se efectúe. En la Cafetería, y en lugar visible, se colocarán carteles informativos indicando la existencia de este libro.

4.4. Locales, instalaciones y equipos

La zona destinada a cafetería se encuentra en el interior de Hospital Universitario Puerto Real, situado en Calle Romería n.º 7, 11510 Puerto Real, Cádiz.

El lugar asignado al espacio de cafetería se encuentra en la planta de acceso al Hospital, en el Edificio 2, frente a la puerta principal y el mismo se encuentra sin la existencia de barreras arquitectónicas para el cumplimiento del decreto de accesibilidad (se adjunta plano de planta en Anexo B).

Por otro lado, las instalaciones de cocina de la cafetería se sitúan en la planta sótano del mismo edificio en la vertical de la zona de cafetería, según se puede identificar en Anexo B.

La superficie total de ocupación para la prestación del servicio de cafetería es de 1.095 m², diferenciándose dos espacios en planta baja y sótano:

- Cafetería y terraza 818 m²
- Cocina y almacén 277 m²

Atendiendo a las condiciones del contrato vigente de la cafetería, la totalidad de las instalaciones y su equipamiento se consideran amortizados dentro del mismo, por lo que no podrán ser considerados dentro del equipamiento inicial del nuevo adjudicatario.

Por tanto, los licitadores deberán incluir en sus ofertas las características técnicas y la valoración económica, de todos los recursos necesarios para el funcionamiento de la cafetería, sin limitación en alcance, por lo que deberán considerar la adecuación de locales, instalaciones, equipamiento, mobiliario y todo aquello necesario para dotar la cafetería y convertirla en operativa.

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

Los equipos y mobiliario, así como la vajilla, menaje, lencería y otros utensilios necesarios para el servicio, como la reposición de estos, correrá 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.

Una vez comenzada la prestación del servicio, el adjudicatario no podrá realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor. 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.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

El gasto originado por los consumos normales de agua, gas natural, electricidad, como consecuencia de la actividad objeto del contrato serán soportados por el adjudicatario. A tales efectos, éste quedará obligado a la instalación de contadores en las acometidas de estos suministros. Dichos consumos serán abonados al Hospital mediante aportaciones económicas extraordinarias al canon establecido.

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.

La Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor indicará el inicio de la prestación con la debida antelación, para lo cual la empresa adjudicataria deberá tener cuantos permisos, licencias, pagos de impuestos sean necesarios para el comienzo de la actividad según la normativa de aplicación, además de todas las actuaciones previstas en las instalaciones, equipamiento de material, mobiliario, enseres etc. para garantizar la prestación del servicio.

Una vez finalizada la concesión del servicio, el equipamiento proporcionado por el adjudicatario deberá ser retirado por el mismo.

4.5. Mantenimiento de las instalaciones, del equipamiento y locales

El adjudicatario llevará un control riguroso, tanto operativo como documental, de las inspecciones periódicas y/o revisiones obligatorias de aplicación a las instalaciones y equipamiento según la normativa en vigor en cada momento de la prestación del servicio y de cuantas operaciones de mantenimiento sean necesarias para la correcta prestación del servicio. La planificación de dicho control estará reflejada en el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo del conjunto de las instalaciones, equipamiento y locales que el adjudicatario deberá presentar a la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor antes del comienzo de la prestación del servicio.

El Hospital Universitario Puerto Real podrá disponer la realización de auditorías externas de mantenimiento para verificar la correcta aplicación de los planes de mantenimiento.

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.

Se deberá garantizar un uso adecuado y respetuoso con el equipamiento e instalaciones, asumiendo el adjudicatario completamente la responsabilidad de reponer los equipos deteriorados cualquiera que fuera su causa. Se deberá programar y planificar cualquier operación de reparación o sustitución en las instalaciones o equipamiento que se realice, sin interrumpir en ningún momento la prestación del servicio de cafetería.

4.6. Precios y artículos disponibles

El adjudicatario deberá, en todo momento, tener expuesta al público en lugar bien visible en la cafetería la lista de precios legible tanto para el personal propio como visitantes, debidamente autorizada por el Hospital, en la que figurarán los precios de todos los artículos que se sirvan. Estará obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos, con las



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

actualizaciones que procedan entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el IVA. A tales efectos, se deberá entregar debidamente cumplimentado el Anexo C del presente pliego. La incorporación de nuevos productos deberá contar con la autorización expresa de la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor.

El adjudicatario deberá ofertar distintas tarifas para el público general y para los profesionales del Hospital, siendo estas últimas de importe menor en al menos un 8% sobre las del público en general en todos y cada uno de los artículos.

Será obligatorio mantener un menú del día con un mínimo de tres platos combinados y medio menú que incluirá uno de los tres platos a elegir del menú completo, más pan, postre y bebida (agua, refresco, zumo etc.). El menú del día constará de un primer plato, a elegir entre tres como mínimo, un segundo plato, a elegir entre tres como mínimo, bebida (agua, refresco, zumo etc.), pan y un postre, a elegir entre tres o más. En la composición del menú deberán estar previstas, como mínimo tres variantes, que no se repetirán durante los días de la semana, debiendo presentar una rotación completa a los 14 días, siendo necesario diferentes menús de verano y de invierno.

En la programación de menús y otros artículos básicos del servicio de cafeterías, deberán preverse las eventuales peticiones de productos y menús específicos para celíacos, diabéticos y para cualquier tipo de alergia e intolerancia alimentaria. Además de los productos, el adjudicatario deberá habilitar el equipamiento necesario para la prestación del servicio a intolerancias.

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.

4.7. Higiene y seguridad alimentaria, calidad, limpieza y gestión de residuos

El adjudicatario deberá cumplir con la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista y toda la normativa restante que le sea de aplicación. Especialmente con la siguiente relación en cuanto a garantizar la higiene y seguridad alimentaria:

- Decreto núm. 8/1995 de Consejería de Salud, de 24 enero. Aprueba el Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

- 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.

Todos los artículos expedidos en la cafetería deberán ser de primera calidad, y reunir las condiciones higiénicas y organolépticas, cuidándose al máximo su elaboración y presentación.

Los artículos deberán reunir las debidas condiciones de sanidad y calidad, y serán controlados por el Servicio de Medicina Preventiva y Salud Pública, el Servicio de Nutrición del Centro o cualquier persona o entidad que la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor determine, sin perjuicio de los controles oficiales establecidos por Sanidad Pública en cumplimiento de la normativa vigente de aplicación.

La Administración se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones higiénico-sanitarias, de calidad, así como las que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiadas o produzcan humos o desperdicios excesivos.

El adjudicatario realizará encuestas de satisfacción con periodicidad semestral dirigidas a los usuarios de la cafetería, que deberá presentar una vez finalizado el semestre a la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor, en las que se valorarán como mínimo los siguientes aspectos:

- Atención del personal
- Rapidez en la prestación del servicio
- Variedad de la oferta
- Calidad de los alimentos servidos
- Limpieza de la cafetería

La empresa adjudicataria deberá crear, aplicar y mantener actualizado un procedimiento permanente basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (en adelante APPCC), conforme a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, debiendo contar con una persona responsable de su aplicación según se detalla en el artículo 20 del R.D. 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.

El adjudicatario se encargará de la limpieza y conservación de los locales a su cargo, contando con personal para dicha actividad, pudiendo subcontratar este servicio, 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 contratista los trabajos y obras de adaptación necesarios para conseguir lo primero y evitar lo segundo.

La limpieza de los locales destinados a la cafetería, así como de los cristales exteriores de la misma será realizada por el contratista en horas que no causen molestias al usuario.

En particular, la empresa adjudicataria tendrá las siguientes obligaciones:

- a La empresa adjudicataria asumirá la limpieza, conservación y reposición de los enseres necesarios para la prestación del servicio.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

- 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 de Servicios Generales 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 distintos procedimientos de limpieza que incluirá en un procedimiento global de limpieza en el que se indicará como mínimo lo siguiente:
 - Procedimiento para el tratamiento correcto de suelos, limpieza y eliminación de residuos orgánicos e inorgánicos.
 - Procedimiento para el tratamiento de las superficies verticales, cristales y techos.
 - Procedimiento para el tratamiento de fregaderos y desagües.
 - Procedimiento para el tratamiento de cámaras frigoríficas y campanas de extracción.
 - Procedimiento para el tratamiento del resto de equipamiento, enseres y utensilios
 - Tipos de detergentes, frecuencia y método de limpieza.

El procedimiento global 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.

Además de cumplir con los distintos procedimientos de limpieza, la prestación del servicio de cafetería habrá de adecuarse a las siguientes normas higiénicas mínimas que deberán estar incluidas en el Plan de Higiene y Limpieza que elaborará y entregará el adjudicatario:

- 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 desechables para secado de manos.
- Normas Generales:
 - Acreditación de la formación en manipulación de alimentos de alto riesgo para todos los miembros de la cafetería, que deberá ser presentada obligatoriamente al inicio de la actividad y mantener esta capacitación de forma continua.
 - Utilización de lavavasos y lavavajillas para platos y cubiertos y gastronorm.
 - Utilización de lavaverduras con dispositivo incorporado para su desinfección.
 - Limpieza inmediata y diaria de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentación u otros, con lejía.
 - Limpieza diaria de cocinas y planchas.
 - Limpieza semanal de campanas y extractores de humos.
 - Desinsectación, Desinfección y desratización mínimo 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. Dichos tratamientos estarán incluidos en Plan de desinsectación, desratización y desinfección para el control de plagas que deberá presentar a la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor antes del inicio de la prestación del servicio.

- Con respecto a la gestión de los residuos generados, el adjudicatario cumplirá con la normativa en vigor en cada momento y entregará a la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor antes del inicio de la prestación del servicio el Plan de Gestión de Residuos propio. Cumplirá con la normativa vigente de aplicación respecto a contenedores y bolsas de almacenaje adecuados y realizará la gestión y recogida selectiva de residuos, adaptándose, en todo momento, al Plan de Gestión de Residuos del Hospital.

4.8. Documentación a entregar antes del inicio de la prestación

Se entregarán a la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor antes del inicio de la prestación del servicio, no pudiendo comenzar hasta obtener el visto bueno por parte de la misma, los siguientes planes cuyo ámbito de aplicación será el propio servicio de cafetería y la prestación del servicio de máquinas expendedoras:

- Plan de trazabilidad y medidas de aseguramiento de las Garantías de Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria, basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APPCC.
- Plan de Higiene y Limpieza de las instalaciones, equipamiento, enseres y utensilios.
- Plan de Desinsectación, Desinfección y desratización.
- Plan de gestión de residuos.
- Plan de Seguridad y Salud.
- Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones, equipamiento y locales.

4.9. Obligaciones en relación con el personal empleado en la ejecución del contrato

La plantilla que la empresa adjudicataria emplee en la ejecución del contrato será en todo momento la necesaria y adecuada para obtener el máximo nivel de calidad exigido en los servicios objeto del presente contrato.

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 las mismas. 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.

El personal deberá tener siempre y en lugar visible la identificación proporcionada por el adjudicatario donde se recoja bajo el título de “SERVICIO DE CAFETERÍA”, fotografía actual y nombre y apellidos.

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



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

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.

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, 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, 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.

El adjudicatario se compromete a dar de alta a sus trabajadores, dentro del plazo preceptivo, presentando mensualmente en el órgano Gestor la Relación de Liquidación de Cotizaciones (RLC) y Relación Nominal de Trabajadores (RNT), con objeto de acreditar estar al corriente en el pago de las cuotas de la Seguridad Social y por tanto contando con la correspondiente validación bancaria o certificado equivalente.

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.

La adjudicataria dispondrá de la plantilla adecuada para garantizar un servicio de calidad, pudiendo proponer un aumento de la misma 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 licitante 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 normativa laboral del sector, y jornada de cada trabajador expresando la distribución de turnos 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 del contrato, con los criterios de calidad y tiempo exigidos, deberá incrementarla a su costa en número suficiente, para cumplimentar correctamente los criterios exigidos.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

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.

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 del mismo.

4.10. Responsabilidad del contratista

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

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.

4.11. Reclamaciones y responsabilidad

El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios, Libro oficial de hojas de quejas y reclamaciones, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente a la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor, 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, para resolver de las reclamaciones que formulen los usuarios.

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

5.1. Características del servicio

5.1.1. 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.

5.1.2. 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 nuevas y de última generación tecnológica.

5.1.3. La empresa adjudicataria deberá efectuar a su cargo toda la infraestructura de instalaciones, locales, equipamiento y obras que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento del Servicio, siempre estando adecuada a la normativa vigente. Una vez finalizado el contrato de explotación, las



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

obras e instalaciones que hubiera realizado la empresa pasarán a ser propiedad del Centro, salvo que este último solicite que se restablezca la situación inicial lo que tendrá que efectuar el adjudicatario.

5.1.4. Corresponderá a la empresa adjudicataria 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.

5.1.5. La prestación del servicio se realizará bajo tutela y supervisión de la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor, quién en cualquier momento podrá inspeccionar las instalaciones y comprobar el funcionamiento de estas.

5.1.6. 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.

5.1.7. El adjudicatario deberá cumplir con lo dispuesto en Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista, en todo lo relativo a la venta por medio de máquinas. Además, cumplirá con la normativa técnica de aplicación de las máquinas expendedoras y prestará especialmente atención a la siguiente relación normativa en cuanto a garantizar la seguridad alimentaria:

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

5.1.8. 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.

5.1.9. La empresa adjudicataria instalará al lado de cada máquina o grupo de máquinas el equipamiento necesario para la recogida de residuos, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas,



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

envoltorios, latas, etc., segregados de forma que permita gestión de dichos residuos de acuerdo con los procedimientos establecidos en el Hospital.

5.1.10. El adjudicatario mantendrá de forma continua en perfecto estado de limpieza y conservación las máquinas. Tanto las operaciones de limpieza como las de mantenimiento deberán quedar reflejadas en el Plan de Higiene y Limpieza de las instalaciones, equipamiento, enseres y utensilios y en el Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y equipamiento que el adjudicatario presentará al inicio de la actividad y al que se ha hecho referencia en el apartado 3.8. del presente PPT. El incumplimiento de esta condición será motivo de rescisión del contrato/concesión.

5.1.11. El adjudicatario facilitará a la Dirección de Servicios Generales información actualizada a mes vencido de la facturación mensual de las máquinas expendedoras.

5.1.12. El licitador aportará en la oferta el Anexo D del presente pliego donde debe cumplimentar y acreditar mediante la presentación de fichas técnicas las primeras marcas del mercado de todos los productos alimenticios a suministrar por las máquinas.

5.1.13. El licitador precisará en su oferta tanto las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche) como la marca comercial.

5.1.14. La reposición de los productos y consumibles necesarios será gestionada diariamente de forma eficiente, evitando la falta de consumibles o de algún producto, 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.

5.1.15. El licitador podrá ofertar la distribución de las máquinas de acuerdo con su criterio de forma que no afecte al número de máquinas inicialmente contratadas (31 máquinas).

5.1.16. La Dirección de Servicios Generales autorizará las ubicaciones y el tipo de máquinas que se instalarán definitivamente.

5.1.17. Sin perjuicio de lo anterior se establece unas ubicaciones mínimas donde se instalarán las máquinas:

- Consultas Externas
- Sala de espera edificio 2
- Sala de espera UCI
- Sala de espera Urgencias
- Planta baja, zona de ascensores de Hospitalización
- Centro Periférico de Especialidades de Chiclana
- Hospital la Janda

5.1.18. No se contempla la posibilidad de cesión a la empresa de locales, en ninguno de los centros contemplados en el alcance de la explotación, debiendo la empresa utilizar a tal efecto, locales o ubicaciones de los que disponga.

5.1.19. El número de máquinas instaladas podrá ser minorado o ampliado, previa autorización de la Dirección de Servicios Generales del Centro, siempre que se mantenga el equilibrio financiero del



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

contrato, de conformidad con lo establecido en el pliego de cláusulas administrativas particulares y en su cuadro resumen.

5.1.20. Finalizado el contrato se extinguirá y 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.

5.2. Características de las máquinas a instalar

5.2.1. Las máquinas expendedoras automáticas que se pongan a disposición para la presente contratación deberán ser nuevas, con emisión sonora mínima, de medidas y aspecto exterior similares para formar bloques homogéneos.

5.2.2. Deberán ser máquinas eficientes energéticamente, disponiendo en lugar visible la etiqueta de clasificación energética según el Reglamento (UE) 2017/1369 del Parlamento Europeo y del Consejo de 4 de julio de 2017 por el que se establece un marco para el etiquetado energético y se deroga la Directiva 2010/30/UE. Para ello, deberán disponer de un sistema de refrigeración, iluminación led y control de temperatura eficiente y modo ahorro de energía. Cumplirán con el Reglamento (UE) 2019/2024 de la Comisión, de 1 de octubre de 2019, por el que se establecen requisitos de diseño ecológico para los aparatos de refrigeración con función de venta directa con arreglo a la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.

5.2.3. 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.

5.2.4. Los tipos de Máquinas a instalar podrán ser:

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de bebidas frías.
- Máquinas de agua.
- Máquinas mixtas (sólidos y líquidos).
- Máquinas de alimentos.
- Quedan expresamente excluidas de este contrato las máquinas expendedoras de tabaco y bebidas alcohólicas.

5.2.5. Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Además, deberá llevar un registro de las temperaturas, de conservación en frío y de servicio en caliente, incluido en el Sistema de Autocontrol.

5.2.6. Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos seis selecciones. Para café, en todas sus variantes, con o sin azúcar, con leche y descafeinado. Asimismo, poseerá selecciones de infusiones, leche y chocolate. Estas máquinas estarán dotadas de sistemas de autolimpiado.

5.2.7. Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botellas de 33 cl, en el caso de refrescos y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

5.2.8. Dentro de la distribución de máquinas expendedoras, se contemplará el concepto de “Isla Saludable” constituida por máquinas expendedoras de líquidos y alimentos sólidos que contendrán los siguientes productos característicos de la alimentación mediterránea:

- Líquidos: agua mineral, zumos de frutas 100% naturales sin edulcorantes, bebidas a base de frutas y zumos y gazpachos.
- Alimentos sólidos: fruta presentada en formato de cuarta gama, snacks de frutas (sin aditivos y con conservantes naturales), conservas de frutas (sin azúcar), ensaladas, frutos secos (sin coberturas de cacao, azúcares u otros ingredientes que los convierta en golosinas), yogures y preparados lácteos, paquetes de galletas (dietéticas) y bocadillos y sándwiches a base de componentes de origen vegetal, jamón cocido o curado o conservas de pescado, con aceite de oliva virgen extra sin salsas y sin aditivos.

5.2.9. Se deberán diferenciar e identificar las zonas donde se encuentren las “Islas saludables” de las que tengan otro tipo de máquinas expendedoras y se deberá integrar la imagen corporativa del hospital. En todo caso, el concepto de “Isla Saludable” no podrá implicar un aumento de las máquinas expendedoras inicialmente previsto.

5.2.10. En el caso de que se quiera añadir a la “Isla Saludable” una máquina de café e infusiones, estos productos deberán ser café, infusiones y leche naturales y amparados por alguna certificación de alimentación ecológica.

5.2.11. Se valorará el porcentaje de oferta de productos que estén amparados por alguna certificación de alimentación 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).

5.2.12. Se deberá incluir líquidos y alimentos sólidos aptos para celíacos, diabéticos y para cualquier tipo de alergia e intolerancia alimentaria.

5.2.13. Todas las máquinas que se oferten constarán de un mobiliario protector uniforme integral preferentemente de aluminio, que agrupará todas las máquinas que se instalen en una misma ubicación, debiendo ser detallado en la oferta técnica el modelaje y las características de los mobiliarios integrales.

5.2.14. Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición será motivo de rescisión del contrato/concesión.

5.3. Trabajos previos a la puesta en servicio de las máquinas

5.3.1. 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 de Servicios Generales del Órgano Gestor.

5.3.2. 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.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

5.3.3. Las instalaciones necesarias para la puesta en marcha de las máquinas expendedoras deberán estar adecuadas a la normativa vigente en los contenidos que les repercute, en especial las relativas a las instalaciones de ELECTRICIDAD, SUMINISTRO DE AGUA Y VERTIDOS.

5.3.4. 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 máquina. En los emplazamientos actuales en los que existe un cuadro parcial de acometida, protecciones y derivaciones a máquinas expendedoras, podrán ser reutilizadas, acondicionándolos a los acabados expresados.

5.3.5. 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.

5.3.6. Para la realización de las instalaciones de los equipos, será preciso realizar una propuesta de diseño, definición de unidades y acabados, que la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor deberá autorizar, definiéndose posteriormente el plan de ejecución de las reformas, programa y fases de puesta en marcha. Además, deberá definir el lugar de almacenamiento de los productos y la forma y horario de reposición de las máquinas, indicando los flujos sobre plano. De igual forma se deberá adjuntar el Sistema de autocontrol de las máquinas, que la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor validará si procede, o propondrá mejoras y variaciones. Esta actividad, será acreditada forma periódica.

6. FACULTAD DE INSPECCIÓN

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

a) Podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, presentación, temperatura, controles microbiológicos a realizar por laboratorio independiente (al menos se realizará 1 mensual de alimentos fríos – ensalada-, 1 en calientes y 3 de superficies a cargo del adjudicatario), distribución e higiene de la comida, así como del grado de limpieza existente sobre el material o utensilios. El laboratorio emitirá mensualmente un informe sobre todos estos requisitos, que acompañará a los informes de ensayo y que se enviará a la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor.

b) 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 ni las propiedades nutricionales del menú rotatorio propuesto.

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

d) Para una mejor vigilancia de la asistencia y control de entrada al personal que compone la plantilla del adjudicatario en el 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.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

*Para el desarrollo del apartado memoria técnica (sobre 2) se podrá emplear para cada uno de los lotes **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.*

Conocido y aceptado

Por la Administración

Por el contratista