



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE PERSONAL AUTORIZADO PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE VALME Y HOSPITAL EL TOMILLAR. ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA SUR DE SEVILLA

P.A. 202/2025

1. OBJETO DEL CONTRATO	3
1.1 Ubicación y mediciones de las instalaciones.....	3
1.2 Prestación del Servicio de Cafetería.....	4
1.3 Mantenimiento del Personal Autorizado	5
1.4 Productos, calidad y tarifas	6
1.5 Limpieza	7
1.6 Instalaciones, mobiliario y material.....	8
1.7 Otras Obligaciones Generales del Adjudicatario	9
2. CLÁUSULAS GENERALES	10
2.1 Legislación específica	10
2.2 Prestaciones del AGSSS y del contratista.....	10
2.3 Mantenimiento del equipamiento e instalaciones	11
2.4 Almacenamiento de materias primas y alimentos	14
2.5 Dirección, Inspección y Control.....	14
2.6 Requisitos de Prevención de Riesgos Laborales y Coordinación de Actividades Empresariales	16
Política Ambiental del SAS	18
Obligaciones Medioambientales del Adjudicatario.....	18
2.8 Gestión de residuos.....	20
2.8.1 Gestión de Residuos Sólidos Urbanos (RU)	21
2.8.2 Gestión de Residuos Peligrosos (RPs).....	21
2.9 Vertidos líquidos.....	21
2.10 Equipos que contengan gases de efecto invernadero (GEI)	22
2.11 Contaminación Atmosférica	22
2.12 Emergencias ambientales.....	22
2.13 Consumo de recursos naturales	22
2.14 Control de Legionella	22
2.15 Ruido.....	23
2.16 Personal.....	23
2.17 Uniformidad e identificación de profesionales.....	24
2.18 Reclamaciones y responsabilidad.....	24



Junta de Andalucía

Consejería de Sanidad, Presidencia y
Emergencias

Servicio Andaluz de Salud

2.19 Facultad de inspección	24
5.20 Plan de Contingencias	24
6. DISPOSICIÓN FINAL	25
7. RELACIÓN DE ANEXOS	25

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de la presente contratación se detalla a continuación, constituyendo un único lote.

A) La explotación del Servicio de las Cafeterías de público y personal del HUVA y Hospital El Tomillar, incluyéndose como servicio complementario la prestación accesoria de la concesión para la adecuación y acondicionamiento de las instalaciones de cafeterías.

B) Servicio en Cafetería de Manutención de Personal Autorizado del HUVA y Hospital El Tomillar y suministro en HUVA de dietas y productos almacenables a profesionales en los casos autorizados

El objeto del Servicio de Cafetería es facilitar a los familiares, acompañantes de pacientes y personal del centro la posibilidad de uso voluntario de los servicios de cafetería-restaurante en el Hospital Universitario de Valme y en el Hospital Tomillar, en un entorno hostelero agradable y de calidad en cuanto a accesibilidad, estado de instalaciones y productos ofrecidos.

Se aportan por parte de la Administración locales destinados a las cafeterías para su adecuación. La empresa contratista se comprometerá a realizar y completar, en estos espacios, a su exclusivo cargo, una reforma funcional y acometerá, en las tres cafeterías (Cafetería personal Hospital Universitario de Valme, Cafetería público Hospital Universitario de Valme y Cafetería Hospital El Tomillar), una adecuación que incluye acondicionamiento, pintura, decoración, dotación de equipos y mobiliario con su correspondiente instalación, que fueran necesarios para garantizar el óptimo funcionamiento de la misma, que se incluirán en la Memoria Técnica y que serán valorados en los criterios de adjudicación.

Para ello, la empresa contratista deberá presentar en su oferta un Proyecto de Reforma y Decoración que incluirá una descripción textual y gráfica (planos, infografía y/o fotografías) de las cafeterías reformadas, así como una Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc), que cumpla con los requerimientos mínimos del Anexo E.

Una vez formalizado y publicado el contrato, se formalizará documentalmente con la concesionaria la inversión comprometida conforme al proyecto de ejecución que ha de presentar a su cargo, mediante la redacción detallada del proyecto, dirección de obra, dirección técnica de obra, estudio de seguridad y salud y ejecución de las distintas partidas que lo conformen, debiendo todas ellas estar relacionadas directamente con el objeto del contrato y contar con el visto bueno del responsable del contrato.

El servicio de cafetería se prestará bajo la dirección y a riesgo y ventura del contratista, sin perjuicio del seguimiento de la Dirección del Hospital o responsable del contrato y sin perjuicio asimismo del control que pueda realizar el servicio de medicina preventiva o funcionarios de la Administración sanitaria en materia de policía de salud pública, y con expresa sumisión a las obligaciones que devinieren de las instrucciones que se hagan por escrito con respecto al mismo, dimanantes de servicio público gestionado por el Centro en el que se ubica la cafetería.

En relación con lo anterior, la Administración llevará a cabo un seguimiento mensual del buen estado de las instalaciones.



1.1 Ubicación y mediciones de las instalaciones.

Cafetería de personal del Hospital Universitario de Valme, situada en el Nivel -1 del Hospital con una superficie aproximada de 249,20 m². Se adjunta plano de situación y distribución interior actual, como Anexo A1. Además, se incluye la parte exterior (30 m²) para uso de terraza.

Cafetería de público del Hospital Universitario de Valme, situada en el Nivel -1 con acceso desde el exterior y con una superficie aproximada de 335,85 m², se adjunta plano de situación y distribución interior, como Anexo A2. Además, se incluye la parte exterior (60 m²) para uso de terraza.

Cafeterías de Público y Personal en el Hospital El Tomillar, situada en nivel 0, con acceso desde el exterior y con una superficie aproximada total de 290,8 m². Se adjunta plano de situación y distribución interior, como Anexo A3.

1.2 Prestación del Servicio de Cafetería

Los servicios que preste la cafetería irán destinados tanto al ciudadano como a los profesionales del centro.

La prestación y explotación del servicio de cafetería, contempla:

- Gestión y compra de víveres y materias primas destinados a cafetería.
- Recepción y almacenaje de víveres y materias primas destinados a cafetería.
- Publicación de los artículos que se dispensarán en la cafetería.
- Confección del plan de menús de la cafetería con rotación mínima de dos semanas y con posibilidad de elección de menú entre cuatro primeros platos, cuatro segundos y cuatro postres.
- Servicio de comedor para personal autorizado.
- Lavado de vajilla, cristalería, cubertería, utensilios y aparataje utilizado en la elaboración.
- Limpieza y desinfección de las cafeterías e instalaciones anexas.
- Retirada de los residuos de la cafetería, hasta el lugar de su recogida.
- Mantenimiento de las instalaciones y equipamiento de cafetería.
- Servicio de seguridad y control antiincendios de los locales.
- Reposición de los equipos, vajillas, cubertería, cristalería de la cafetería, y cuantos otros materiales sean necesarios para la prestación del servicio.

Los licitadores describirán y desarrollarán en su oferta técnica el detalle de los elementos compositivos, así como fichas de platos, gramajes, calidades de materias primas, rotación, y modificaciones estacionales relativas a los productos a servir. El Adjudicatario deberá contar con la autorización de la dirección, previo visto bueno técnico del servicio de nutrición y dietética, para cualquier modificación que desee introducir en cualquiera de estos elementos.

El Adjudicatario prestará el servicio de cafetería de forma regular y continuada en siguiente horario:

Cafetería Hospital Universitario de Valme: desde las 7.00 horas hasta las 22.00 horas para el público, y de 7.00 horas hasta las 23.30 horas para el personal, durante todos los días de la semana.

Cafetería Hospital El Tomillar: desde las 7.00 horas hasta las 22.00 horas para ambas cafeterías, durante todos los días de la semana.



Si por circunstancias especiales y urgentes, estos horarios tuvieran que ser modificados con carácter no permanente, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección del Centro, exponiendo los motivos, la cual resolverá a su criterio.

Los licitadores deberán presentar propuesta de gestión de comidas, incluyendo entre otros aspectos, sistemas de distribución, y horarios, tanto para las comidas del personal como para las del resto de destinatarios del servicio.

El suministro de víveres, bebidas, etc. deberá realizarse en horario de 6 a 8 de la mañana y por el lugar determinado previamente por la Dirección.

En las cafeterías de los Centros sanitarios objeto del contrato no se servirán bebidas alcohólicas y no podrá venderse tabaco.

Los productos de cafetería vendidos al personal que trabaje en los centros sanitarios objeto del presente contrato deberán tener un precio inferior a los de venta al público.

El concesionario, para cumplir el objeto de la concesión, deberá obtener las concesiones, permisos y autorizaciones necesarias, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, así como las tasas e impuestos que se deriven de las instalaciones, usos, y actividades a practicar.

El concesionario no podrá hipotecar ni gravar los bienes o derechos sobre los que la concesión recae.

1.3 Manutención del Personal Autorizado

En la actualidad la estimación de consumo anual del servicio de manutención del personal autorizado, en el Hospital Universitario de Valme y Hospital El Tomillar, sin que ello suponga compromiso de consumo, es:

HOSPITAL	NÚMERO DE ALMUERZOS+CENAS
HU Valme	40.000
H El Tomillar	2.500

Dentro de este apartado, el adjudicatario prestará los siguientes servicios:

- En el Hospital Universitario de Valme y Hospital El Tomillar, el servicio de almuerzo y cena, de lunes a domingo, para el personal autorizado. El horario establecido para el almuerzo comprende desde las 13 horas a las 16 horas. Para la cena, el horario comprende desde las 20:30 horas a las 23:30 horas. Se deberá establecer flexibilidad horaria para el personal autorizado que por causas justificadas se vea imposibilitado a seguir este horario, dentro del horario de apertura de las cafeterías.

Para la prestación de este servicio, el adjudicatario deberá habilitar un espacio que se reservará en dicho horario para uso exclusivo de profesionales, en la cafetería de personal.

- Servicio de desayuno para los profesionales de UCI y Partorio (de lunes a domingo), Hemodinámica y Quirófanos (de lunes a viernes). El adjudicatario deberá disponer del personal a su cargo para prestar dicho servicio hasta las instalaciones de dichas Unidades. Procederá, igualmente, a la retirada de todos aquellos medios que se hayan empleado para la prestación del mismo. La composición del desayuno será, al menos, la siguiente: café, leche, pan (80 gr), aceite (17cc) y azúcar/sacarina.
 - Servicio de “almuerzo ligero” para profesionales del área Quirúrgica que realizan prolongaciones de jornada. Dicho menú estará compuesto, al menos, por bocadillo (chorizo, salchichón, jamón york,



atún con mahonesa, tortilla surtida con queso, jamón york o atún) o sándwich frío o caliente (jamón york o mixto) o ensalada mixta con atún o pollo, refresco o agua y postre (yogur, natilla o fruta) y serán solicitados a la cafetería, desde la unidad. El adjudicatario deberá disponer del personal a su cargo para prestar dicho servicio hasta las instalaciones de dichas Unidades. El horario de petición será como mínimo hasta las 12.00 horas pudiendo ampliarlo en su oferta, siendo valorado en los criterios de adjudicación.

El licitador ofertará la propuesta de desayuno, almuerzo y cena de calidad y equilibrada. Aportando relación de menús, su especificación técnica, gramaje, valor nutricional y frecuencia de rotación (como mínimo quincenal). Del propio modo, el menú a suministrar, si hubiera cambios, será aprobado por el Servicio de Dietética del Hospital.

Deberán establecerse menús saludables, incluyendo recomendaciones básicas de dieta mediterránea y alimentos saludables.

El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de cuatro primeros platos, cuatro segundos, postre, pan, agua u otras bebidas sin alcohol y café. Así mismo en la programación de menús y otros artículos básicos del servicio de cafeterías, deberán preverse productos y menús específicos para intolerancias (celiacos, lactosa etc) o personas diabéticas.

El Adjudicatario deberá adecuar sus servicios, para la manutención de los profesionales autorizados a los cambios de menú que el hospital considere implementar, así como aquellos menús extraordinarios que determinen servir en festividades señaladas, como Nochebuena, Navidad, Fin de Año, Año Nuevo, día de Reyes, sin aumento del precio unitario de la dieta.

El procedimiento de control del consumo de ingestas de personal autorizado se realizará mediante aplicación informática diseñada al efecto.

1.4 Productos, calidad y tarifas

La empresa contratista previo al inicio de la prestación, entregará una relación completa de los Productos alimentarios y alimenticios y las marcas que suministrará, acompañada de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en el que se especifique claramente, Clave, Categoría y Actividad autorizados del Proveedor para su homologación por los Centros hospitalarios y las fichas técnicas individuales para cada uno de ellas, en las que obligatoriamente se incluirá la información correspondiente a la presencia de alérgenos y Organismos Genéticamente Modificados (OGM). El contratista deberá tener al menos dos proveedores por cada uno de los productos antes citados y presentar la ficha de alimentos cumplimentada (Anexo B1 - ficha de alimentos-). En el anexo características materias primas (Anexo B2) se detallan las características a cumplir por las materias primas, en caso de ser utilizadas.

Todos los artículos expedidos en las cafeterías deberán ser de primera calidad y reunir las preceptivas condiciones higiénicas y organolépticas, así como adecuadas cualidades nutricionales y de presentación. El adjudicatario deberá tener disponibles productos específicos para clientes con alergias o intolerancias alimentarias más comunes (gluten, lactosa, etc), así como productos aptos para diabéticos. La Dirección podrá exigir la retirada de los productos que no reúnan la condición higiénica sanitaria, así como los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten no saludables, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

La contratación y adquisición de artículos que se consuman en las cafeterías serán por cuenta exclusiva del contratista, 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.

Por el Servicio de Medicina Preventiva del Centro se ejercerá el control de los artículos expedidos en las cafeterías, sin perjuicio de los controles oficiales establecidos por las normas vigentes en materia de Salud Pública.

El adjudicatario del servicio de cafetería tiene derecho a percibir de los usuarios de las cafeterías, como contraprestación a sus servicios y por las instalaciones, equipamiento y mobiliario aportados, la tarifa de precios establecidos. Así mismo deberá contar con medios técnicos suficientes que permitan emitir un ticket correspondiente al precio de lo consumido al tiempo de su abono y entregarlo a todos los usuarios.

El adjudicatario está obligado a ofertar dos listas de precios para cafeterías: una para el personal de los centros del SAS y otra para el público. En los precios que se oferten, se entenderán incluidos cualquiera de los gravámenes que deban repercutir y expresadamente el IVA. Las tarifas ofertadas no podrán superar las indicadas para cada uno de los artículos en los Anexos C Artículos de cafeterías. Se podrán ofertar otros artículos de los relacionados en el citado Anexo como mejora de la oferta, que podrá ser aceptada en todo o en parte, teniendo por tanto dicho Anexo carácter de mínimo. Se tendrán expuestas en lugar visible de las respectivas cafeterías las listas de precios autorizados. La lista de precios de las cafeterías deberá contener en forma expresa los precios de los cafés, desayunos, menús, etc. Deberá incorporar en los TPV (Terminal Punto de Venta), un sistema de lectura de tarjetas de profesionales en el plazo de seis meses desde el requerimiento de la Dirección del Centro.

Para el adjudicatario del servicio de cafetería será obligatorio mantener un menú del día, que, como mínimo, ofrecerá la opción de elegir entre dos primeros, dos segundos, postre, pan y bebida. También será obligatorio ofrecer un menú reducido, tanto en la cantidad de alimentos como en el precio, es decir un mini-menú, compuesto por dos platos (media ración), de similar composición a los del menú convencional (sin bebida) y cuyo precio sea aproximadamente la mitad del coste de aquel.

Ambos menús, convencional y mini, se fijarán con una periodicidad, como mínimo, quincenal, para evitar en lo posible la rutina y deberá ser revisado por Unidad de Nutrición y Control Alimentario del Hospital que, así mismo, será la competente para evaluar las eventuales modificaciones al mismo propuestas por el contratista.

El Adjudicatario está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos, entendiéndose que en los precios se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresadamente el IVA. La incorporación de cualquier producto nuevo que se pretenda incluir en la relación debe contar de forma previa con la autorización expresa de la dirección del centro.

1.5 Limpieza

La limpieza de las cafeterías y de todos los utensilios y maquinaria que contengan, serán por cuenta del adjudicatario, quién deberá realizarla de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente en esta materia, y las instrucciones y recomendaciones dictadas por los servicios autorizados.

La empresa contratista asumirá la limpieza, conservación, y reposición de instalaciones y enseres propiedad del Hospital, e igualmente la limpieza, conservación y reposición del material propio.

Los locales estarán permanentemente limpios y presentables, a cuyos efectos el adjudicatario deberá dedicar el personal necesario en cada uno de los turnos de la cafetería para mantener el adecuado nivel de orden y limpieza.



Además de lo anteriormente indicado y al objeto de evitar humos y malos olores, deberá dotarse a los locales de un sistema de climatización y ventilación apropiado para evitarlo, que deberá contar con el visto bueno del Hospital.

La limpieza de mantenimiento se realizará en las horas en que las cafeterías se encuentren cerradas, esto es, antes o después del horario de apertura o cierre. No obstante, existirá un servicio permanente de limpieza que actuará a lo largo de las jornadas de mañana y tarde para mantener la limpieza de las instalaciones permanentemente.

Para conseguir una limpieza integral, podrán establecerse horarios de cierre puntuales de las cafeterías para llevar a cabo esta limpieza, debiendo ser estos autorizados por la Dirección del Centro.

La empresa contratista deberá establecer un método global de limpieza, en que se indicará como mínimo:

- Tratamiento de suelos, limpieza, y eliminación de residuos.
- Tratamiento de las superficies verticales, cristales y techos, pavimentos, alicatados, etc.
- Tratamiento de fregaderos y desagües, Cámaras frigoríficas, Campanas de extracción.
- Limpieza de Almacenes, maquinaria, pequeña maquinaria.
- Tipos de detergente, frecuencia, y método de limpieza.

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

Los productos de limpieza y desinfección estarán debidamente autorizados, por el Servicio de Medicina Preventiva, disponiendo del correspondiente número de registro sanitario. Estos productos nunca podrán estar situados junto con los alimentos.

El adjudicatario estará obligado a dotar en determinados espacios de la cocina y cafeterías, con el asesoramiento del Servicio de Medicina Preventiva, de lavamanos de pedal con dispositivos de jabón y toallas de papel, igualmente suministrados por la empresa contratista.

Los aseos públicos de la cafetería-restaurante deberán disponer continuamente de papel higiénico, dispositivos de jabón y toallas de papel o secadores de mano de aire, que serán suministrados por el adjudicatario, con la frecuencia que se requiera. Asimismo, deberá contemplar un sistema de control de calidad en el que se detalle los horarios de las limpiezas realizadas.

Será por cuenta del contratista la Desratización, Desinfección y Desinsectación (DDD) de los locales, debiendo presentar el contrato con empresa autorizada, para la realización de las aplicaciones correspondiente de acuerdo con la legislación vigente en esta materia. En el informe de mantenimiento mensual se incluirá el parte de la misma.

1.6 Instalaciones, mobiliario y material

Los centros Hospital Universitario de Valme y Hospital El Tomillar, aportarán los locales destinados a las cafeterías de Público y Personal cuyos planos actuales se detallan en los Anexos A1, A2 y A3.

Las empresas licitadoras girarán visitas a los centros sanitarios para conocer las instalaciones, mobiliario, material y equipos existentes incluidos en el ámbito de aplicación de este contrato y comprobar su estado de conservación y funcionamiento, y programa informático de gestión instalado. Para ello el Centro facilitará



el acceso a los licitadores a dichas instalaciones, de forma que durante el plazo de licitación se publicará en el perfil de contratante del SAS el calendario y horario de visita, de forma que ésta será conjunta para todos los licitadores.

Las empresas licitadoras deberán realizar un informe técnico del reconocimiento previo realizado en el que describirán y analizarán la configuración de las instalaciones, su percepción del estado de uso y todas aquellas cuestiones técnicas de interés que pudieran haber observado, especificando las soluciones propuestas para alcanzar un funcionamiento óptimo de las instalaciones. Dicho informe deberán incluirlo en el sobre n.º 2 Documentación técnica para su valoración mediante criterios de evaluación no automática. Deberán adjuntar información del inventario de equipamiento conforme al Anexo D1 y D2 de inventario que se adjunta, indicando la renovación que proponen y añadiendo en su oferta todo aquel equipamiento, mobiliario y máquinas que estimen necesarios para la correcta prestación del servicio.

La empresa contratista deberá prestar el servicio solicitado con los equipos existentes y con los nuevos que considere necesarios incorporar a cargo del adjudicatario para garantizar que el objeto del contrato se satisface plenamente. El adjudicatario deberá hacerse cargo de la renovación del equipamiento que se vaya considerando obsoleto (por falta de adaptación a normativas, obsolescencia técnica, etc) y que deberá reflejar en su oferta.

Los nuevos equipamientos que aporte el adjudicatario y las mejoras realizadas, a la extinción del contrato quedarán incorporados al Centro y serán propiedad del Servicio Andaluz de Salud, no teniendo derecho el adjudicatario a percibir ninguna compensación por ello.

El contratista, estará obligado a ejecutar, en un plazo máximo de seis meses desde la formalización del contrato, el proyecto técnico ofertado para llevar a cabo la reforma y adecuación de las cafeterías y aseos, incluyendo en el mismo, todo lo relativo al mobiliario; tramitación de licencia, acopio de materiales, ...etc.

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

En las instalaciones de las cafeterías, no se permitirán la publicidad de proveedores ajenos a este servicio.

Todo el equipamiento aportado por el adjudicatario en las cafeterías, en orden a prestar el servicio objeto del contrato, excluido el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc, pasarán a ser propiedad del Hospital, una vez finalizado el mismo. A tal efecto el contratista realizará y pondrá a disposición de la Dirección del Hospital un inventario detallado del equipamiento, maquinaria y mobiliario que aporta al contrato.

El adjudicatario se obliga a aportar, para llevar a cabo el servicio de cafetería, el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, lencería, cubertería, bandejas, menaje en general, etc., bien entendido que esta aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad. Dicho material habrá de ser suficiente, mantenerse en perfecto estado de uso y deberán ser de primera calidad, iguales para todas las cafeterías. El contratista deberá detallar en su oferta las características técnicas de los mismos. Se dispondrá, además, de cubiertos y vasos desechables al servicio del usuario que lo solicite.

1.7 Otras obligaciones Generales del Adjudicatario

Si por causa de necesarias reestructuraciones internas del centro, hubiese necesidad de cambiar de lugar las cafeterías dentro del inmueble en el que se ubica o cualesquiera otros del complejo hospitalario, el adju-



dicatario vendrá obligado a soportar la resolución administrativa en que así lo acuerde el órgano de contratación, viniendo asimismo obligado a prestar el servicio en el lugar en que se encuentra hasta que la Administración le facilite otro de igual o superior superficie en el que desarrollar la actividad. Todo ello sin perjuicio de las medidas de reequilibrio económico del contrato que procedan en su caso.

Las obras de conservación se realizarán normalmente en los períodos temporales de menor utilización de las cafeterías debiendo el contratista, como consecuencia de los trabajos necesarios, comunicarlo a la Dirección del Centro, al menos con diez días de antelación, salvo que la actuación fuere imprevista y de carácter urgente e inaplazable, en cuyo supuesto bastará la mera comunicación previa. En todo caso, se cuidará que las interferencias a la libre y normal utilización de las cafeterías sean mínimas para los usuarios y la debida seguridad de los mismos. A tal fin, la Administración podrá exigir del adjudicatario la adopción de medidas concretas en tal sentido, tales como señalamiento de horarios, señalización mínima, precauciones de seguridad y plano máximo de ejecución, que habrá de ser ponderado en atención a la naturaleza de la actuación a realizar, y todo ello, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieren en su caso, derivarse para el contratista frente a terceros.

Antes de iniciar su actividad el adjudicatario, la Dirección del Hospital llevará a cabo una inspección, a través de su Servicio Técnico, con el fin de garantizar que las instalaciones reúnan las condiciones necesarias para su buen funcionamiento, manteniendo esta facultad durante la vigencia del contrato y sus prórrogas, durante los cuales realizará las inspecciones que estime convenientes.

Sin perjuicio de los sistemas de seguridad, contraincendios y de cualquiera otra naturaleza que viniere impuestos por normas legales, reglamentarias, municipales, de la edificación y buena construcción, el contratista, está obligado a instalar y mantener en perfecto estado de uso, un sistema de seguridad propio.

Será de obligado cumplimiento para el contratista en lo que le sea de aplicación, lo establecido en la normativa vigente sobre vigilancia, control de inspección sanitaria en comedores colectivos, así como la normativa relativa a manipuladores de alimentos y otras disposiciones legales de carácter higiénico alimentario que le sean de aplicación.

Para la correcta coordinación y comunicación entre la Dirección del Hospital y la empresa contratista, ésta designará un representante que tendrá capacidad suficiente para actuar como portavoz de la empresa. El contratista no podrá realizar venta alguna de artículos propios de la misma, fuera de los locales destinados a cafeterías, salvo en aquellos casos especiales debidamente autorizados.

En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias y estará totalmente prohibido fumar en la cafetería, al ser el Hospital un Centro Sanitario Libre de Humos.

Queda rigurosamente prohibida en las cafeterías la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio.

En la cafetería no podrán elaborarse ni dispensarse alimentos o servicios con finalidad distinta al objeto del contrato. No se autorizan máquinas expendedoras de alimentos en las cafeterías.

El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por la empresa contratista, según las instrucciones que reciba de la Dirección del centro.

Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería. En caso de producirse tal situación, el contratista deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo.



2. CLÁUSULAS GENERALES

2.1 Legislación específica

En la prestación de todos los servicios objeto del contrato, el adjudicatario deberá cumplir toda la normativa aplicable, tanto Nacional, como Autonómica y Local, sea de índole técnica, laboral, social, administrativa, etc., incluyendo también la que pudiera legislarse durante el período de vigencia del Contrato.

Durante la ejecución del contrato, la Administración prestará especial atención al cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

Será de aplicación lo contemplado en la Ley 3/2023 de 30 de marzo de Economía Circular de Andalucía y en la Ley 1/2025 de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

En particular, deberán referir en su oferta aspectos relacionados con la reducción del desperdicio alimentario, donación de alimentos aptos para el consumo y aspectos de aplicación de principios de economía circular en la bioindustria, que mejoren el aprovechamiento de efluentes de ciclos productivos. Y asimismo incluir un plan de prevención de desperdicio alimentario.

2.2 Prestaciones del AGSSS y del contratista.

El **AGSSS** prestará al contratista sólo y exclusivamente los servicios y suministros que expresamente se recogen en el contrato, siendo por cuenta del adjudicatario cualquier otro que necesite para cumplir el objeto del contrato.

En la ejecución del contrato y siguiéndose el sistema de compensación que se detalle en este pliego, el **AGSSS** proporcionará al adjudicatario las siguientes prestaciones:

- 1) El **AGSSS** pondrá a disposición del adjudicatario los locales y equipamientos que se indican en los documentos contractuales destinados únicamente al cumplimiento del contrato.
- 2) El agua fría de consumo humano y agua caliente sanitaria que se consuma en los centros objeto del presente contrato. El adjudicatario instalará contadores volumétricos de esos fluidos en las tuberías de entrada y de retorno a sus locales.
- 3) La energía eléctrica que se consuma en los centros objetos del presente contrato. El adjudicatario instalará contadores de la energía consumida en las líneas de entrada a sus locales.
- 4) Líneas de datos de la red local para uso en la "intranet" y de teléfonos para comunicación "interior" de los Hospitales.
- 5) Agua de calefacción y de refrigeración para climatización.
- 6) El Hospital vigilará las alarmas contra-incendios de los locales cedidos, corriendo por cuenta del adjudicatario la conexión de dichas alarmas a las centrales de los Hospitales de control de alarmas.
- 7) Serán por cuenta del Hospital las inspecciones reglamentarias de la instalación de baja tensión.

Para el abono al Hospital de los consumos de agua fría de consumo humano y depuración, de agua caliente sanitaria y de energía eléctrica que realice el adjudicatario se seguirá el siguiente procedimiento:

- a) Con el informe mensual de mantenimiento, el adjudicatario facilitará al Hospital las lecturas de los contadores de agua y de energía eléctrica, y sus consumos.



- b) Semestralmente el Hospital calculará el importe total de esos consumos aplicando los precios medios que al Hospital le hayan supuesto esos consumos en el mismo periodo, sin incluir el IVA. El Hospital comunicará al adjudicatario el importe de dichos consumos de forma justificada.
- c) La cantidad resultante, será facturada al adjudicatario mediante modelo 047 LIQUIDACION ORGANOS GESTORES EXTERNOS de forma trimestral, en plazo de veinte días desde la finalización del trimestre, en los mismos términos aplicables a la liquidación del canon.

Son por cuenta del adjudicatario, entre otras, las prestaciones siguientes:

- 1) Los suministros de combustibles (propano, gas natural, gasóleo, etc.) y las instalaciones necesarias para esos suministros, con su mantenimiento.
- 2) El mantenimiento del equipamiento e instalaciones incluidos en los locales que tenga cedidos en el Hospital, tales como instalación eléctrica, agua, climatización, contra-incendios, etc.
- 3) La gestión de residuos peligrosos y no peligrosos (distintos de asimilables a urbanos, como pudiera ser el plástico, cartón entre otros) generados por el adjudicatario en sus locales, debiendo cederlos a gestores autorizados.
- 4) Obras de reparación, reforma y adaptación de las instalaciones y locales existentes, así como la redacción de proyectos, obtención de permisos, licencias y cualquier otro requisito que sea necesario para la prestación contratada.
- 5) Mantenimiento y obras de instalación que realice, debiendo contar con la autorización previa de la Dirección de cada Hospital para la ejecución de las mismas.

La contratista instalará líneas telefónicas de voz, datos y fax, al menos una en cada Hospital, para comunicación con el exterior, asumiendo los gastos derivados de su instalación, contratación y consumo.

2.3 Mantenimiento del equipamiento e instalaciones

Para la ejecución del contrato, el Hospital cederá al adjudicatario los locales, con los equipamientos e instalaciones, que se indican en este pliego. El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá ningún derecho sobre los locales o instalaciones fijas o móviles, a excepción de los derechos de uso exclusivo durante el período de vigencia del Contrato.

El adjudicatario deberá realizar el mantenimiento integral, con garantía total de sustitución de piezas y a todo riesgo, de todo el equipamiento e instalaciones incluidos en los locales que tenga cedidos para su actividad. Entre otras, corresponde al adjudicatario el mantenimiento y reposición de:

- Los locales (obra civil, carpintería, ventanas...), el menaje, bandejas, carros, mobiliario y demás elementos de uso propio del servicio contratado.
- El equipamiento industrial de cocina, incluyendo zonas de cocción, planchas, hornos, marmitas, freidoras, cámaras frigoríficas, túnel lavavajillas, etc.
- Sistema de extracción de gases y vapores.
- Instalación eléctrica y alumbrado.
- Instalación de fontanería y saneamiento.
- Sistema de climatización y ventilación.
- Instalación de gases combustibles (depósitos, botellas, tuberías, etc.).



- Instalación de protección contra incendios, incluyendo detección, alarma y extinción de incendios, etc.
- Instalación de comunicaciones (TIC).
- Instalación anti-intrusión y control de accesos.

El mantenimiento integral contratado incluye el mantenimiento correctivo (reparación de averías), el mantenimiento preventivo (revisiones programadas y por condición), el mantenimiento técnico-legal (revisiones e inspecciones reglamentarias) y el mantenimiento conductivo (operación).

En el primer mes de ejecución del contrato, el adjudicatario entregará al Hospital un informe de las instalaciones y equipamientos que estén fuera de servicio o en mal estado y que no lo estuvieran cuando presentaron la oferta y que debieron referir en la misma, debiendo el Hospital comprobar dicho informe y adoptar en este las acciones correctivas que correspondan. Cualquier equipo o elemento de instalación de los referidos, no incluido en dicho informe será aceptado incondicionalmente por el adjudicatario. En caso de conflicto entre límites de batería de las diversas instalaciones y equipos, será objeto de interpretación contractual, según lo previsto en la LCSP.

En relación al mantenimiento de los locales, equipamiento e instalaciones cedidos al adjudicatario se destacan las siguientes obligaciones particulares de dicho adjudicatario:

- El adjudicatario deberá cumplir todos los requisitos legales aplicables, debiendo tener legalizados todas las instalaciones y equipamientos. Será por cuenta del adjudicatario la adecuación de equipamientos e instalaciones a las distintas disposiciones legales aplicables durante la duración del contrato.
- El adjudicatario deberá realizar las revisiones e inspecciones técnico-legales aplicables, incluyendo las que deba realizar un organismo de control autorizado (OCA), asumiendo el coste de dichas revisiones y las intervenciones correctivas que de ellas se deriven. Se prestará especial atención a las instalaciones de gases combustibles. Se exceptúa de esta obligación la OCA de la instalación eléctrica de baja tensión, que se realizará por cuenta del Hospital.
- En el primer mes de ejecución y siempre que haya una modificación, el adjudicatario entregará al Hospital el plan de mantenimiento que se implantará. El Hospital estará facultado para incluir revisiones que estén recomendadas por los fabricantes o la buena práctica.
- El adjudicatario entregará mensualmente al Hospital un informe con todas las actuaciones de mantenimiento realizadas, incluidas las que deriven de requisitos legales.
- Los locales deberán ofrecer una imagen impecable, tanto, en lo que respecta a paramentos, instalaciones, equipamiento y mobiliario.
- El adjudicatario realizará la limpieza diaria de las campanas y conducciones de extracción de gases.
- El pintado de los locales, en las partes no alicatadas, se realizará al menos una vez al año.
- Se tendrá especial diligencia en el mantenimiento de los elementos de gases combustibles y eléctricos terminales (clavijas, bases de enchufes, etc.), que sufran deterioros o roturas por impactos, los cuales deberán ser repuestos de forma inmediata para evitar los riesgos.
- El adjudicatario realizará trimestralmente la limpieza de arquetas, especialmente las separadoras de grasas. Asimismo, realizará la limpieza de red de saneamiento siempre que sea necesario a juicio del Hospital.



- Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que, en caso de avería, que ésta quedará resuelta en un plazo máximo de 8 horas.
- El adjudicatario consiente que el Hospital realice las inspecciones y revisión de los trabajos de mantenimiento, facilitando el acceso a los técnicos que designe el Hospital.
- Los trabajos de mantenimiento que puedan tener repercusión en la actividad del Hospital se realizarán en la fecha y horario que el Hospital determine.
- Cualquier modificación de los equipamientos, instalaciones o materiales requerirá las autorizaciones de la Dirección del Centro.
- Será por cuenta exclusiva del adjudicatario, la reposición de cualquier instalación, equipamiento o mobiliario, que por deterioro o daño haga precisa su sustitución.

Las averías en las instalaciones del Hospital, que se demuestre han sido provocadas por inadecuado uso de las instalaciones o equipos del adjudicatario, por su deficiente mantenimiento o por obsolescencia técnica, serán responsabilidad de la empresa contratista, que correrá con los gastos ocasionados en las reparaciones y responderá de los daños y perjuicios causados al Hospital o a los usuarios.

A la extinción del contrato, el adjudicatario deberá dejar libres y expeditos los locales que tuviera cedidos, retirando de ellos todos los residuos que pudiera haber, materiales o aparatos de cocina, etc. Los locales, equipamiento e instalaciones se entregarán al Hospital en perfecto estado de uso, realizándose una revisión de comprobación de los mismos de forma previa. En su caso, el Hospital realizará las reparaciones que sean necesarias, descontándose su importe de la última factura.

En caso de que el contratista disponga para su uso en el centro de equipos o instalaciones (aparatos a presión, equipos de trabajo, máquinas, etc.), ya sean propios o cedidos por la Administración, estará obligado a:

- Realizar a su costa las revisiones e inspecciones reglamentarias de aplicación a aquellas instalaciones y equipos, entregando a la Administración contratante la documentación acreditativa.
- Los equipos de trabajo deberán contar con el Marcado CE o bien, aquellos anteriores al año 1995, contar con un certificado de adecuación al RD 1215/97. Previo a su utilización, el contratista deberá adecuar a la norma todos aquellos equipos de trabajo que no cuenten con el Marcado CE ni con el citado certificado. El contratista entregará a la Administración la justificación documental de estas obligaciones legales, junto con el inventario de equipos utilizados en el centro.
- Para la adquisición de los equipos y la instalación de los mismos, se realizará de acuerdo con las características técnicas determinadas por el Hospital y mantenimiento supervisión y control de las existentes.

2.4 Almacenamiento de materias primas y alimentos

La forma de realizar el almacenamiento de materias primas por parte del adjudicatario deberá ser acorde con la legislación vigente en cada momento.

El adjudicatario es el único responsable de todos los alimentos que se almacenen en los locales y cámaras en cada Centro, manteniendo un stock mínimo de un 20% de todos los productos almacenados.

Los productos congelados seguirán los procedimientos de almacenamiento y descongelación, conforme a lo establecido en los sistemas de Autocontrol vigente en cada Centro. Es responsabilidad del adjudicatario

que dichos congelados se entreguen a la cocina en las condiciones óptimas de descongelación y del deterioro en la calidad y condiciones de dicha entrega. Se exige procedimiento del seguimiento de la trazabilidad alimentaria de los productos según normativa vigente.

El adjudicatario gestionará las compras y existencias de los almacenes y cámaras cedidos, clasificando los artículos, y manteniendo el orden necesario de acuerdo con las fechas de caducidad de las mercancías, así como el estado de limpieza de dichos almacenes y cámaras. Estos aspectos podrán ser objeto de comprobación por las personas designadas por la Dirección de cada Centro cuando lo estimen necesario.

El adjudicatario dispondrá del equipamiento necesario para prestar su servicio, sin coste para los centros, en número suficiente para realizar las entregas y/o traslados que se realicen en el recinto de la cocina de materias primas o cualquier alimento, así como su depósito en cámaras frigoríficas. El sistema de distribución y entrega de las materias primas y alimentos se realizará tanto en cocina como en cafeterías, a través de sistemas rodantes.

2.5 Dirección, Inspección y Control

Por cuenta del Adjudicatario se realizarán, con periodicidad mensual, quincenal o semanal (a criterio del Servicio de Medicina Preventiva en cada caso) los análisis bacteriológicos que se determinen por los Servicios Técnicos de los Centros, hecho por laboratorio autorizado, de los productos crudos, semi-elaborados y elaborados en base a tres muestras de cada uno de ellos, de las superficies, de manipuladores de alimentos, control ambiental, alérgenos de obligada declaración, entre otras, garantizando plato testigo en su caso. Los resultados de los mencionados análisis le serán entregados a la Dirección del Hospital, dentro de los veinte primeros días del mes siguiente.

Asimismo, el Adjudicatario vendrá obligado a realizar cuantos análisis y pruebas le sean requeridas por los Servicios Técnicos de los Hospitales en caso de riesgo sanitario o cuando epidemiológicamente pueda ser conveniente.

La empresa incluirá en la oferta técnica un modelo detallado de Sistema de Autocontrol que es el método esencial reconocido por las normas internacionales (Codex Alimentarius) y nacionales (R.D. 640/2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de productos alimenticios) y demás normativa cuya aplicación garantiza la seguridad e inocuidad de los alimentos en cada fase de la cadena alimentaria (bajo la perspectiva del análisis del ciclo de vida de estos productos), es decir, un modelo de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos conforme a la normativa vigente en la manipulación y producción de alimentos.

El Documento del Sistema de Autocontrol, constará de tres grandes apartados:

- .1. Datos de identificación del Sistema de Autocontrol
- .2. Plan APPCC: Estudio y aplicación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control del proceso productivo.
- .3. Planes Generales de Higiene (PGH): Estudio desarrollo y forma de aplicación de los mismos.

Este documento tiene que ser aprobado por la autoridad sanitaria. Para ello el adjudicatario al inicio del contrato en el primer mes enviará el documento de sistema de autocontrol del Servicio de Alimentación del Hospital para su aprobación y puesta en marcha lo antes posible.



La Dirección del Centro establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, de forma periódica, para hacer la comprobación, entre otras cuestiones, de:

Recepción de alimentos:	Ficha técnica; albaranes de entrada; características de proveedores; condiciones de los alimentos.
Almacenaje:	Condiciones de almacenes; caducidades, etc.
Cámaras frigoríficas:	Controles de temperatura, etc.
Satisfacción:	Encuestas semestrales.

Se suscribirá un acta en el momento de la inspección en la que se hará constar la calidad del Servicio y será firmada por un representante de la Dirección del Hospital que corresponda (comisión de seguimiento) y otro designado por la empresa Contratista.

Dicha comisión notificará al adjudicatario los incumplimientos que pudieran detectarse, elevándose el mismo junto con la propuesta de penalización correspondiente al órgano de contratación.

Independientemente de lo anterior, el adjudicatario deberá establecer sus propios controles y sistemas de registro en cuanto a recepción de materias primas, almacenamiento, alimentos preparados, emplatado centralizado, análisis bacteriológicos, etc. de los que informará puntualmente a la Dirección del Hospital.

La empresa contratista se obliga a efectuar controles periódicos (al menos mensual) por laboratorios de salud pública autorizado por la Consejería competente en la materia, e inscrito en el registro de Laboratorios de Salud Pública.

La empresa contratista entregará al inicio de la adjudicación copia del contrato e inscripción en el registro del Laboratorio que realizará el control.

La Unidad de Medicina Preventiva establecerá estadillo rotacional de las muestras a tomar que serán, como mínimo, de diez.

Si en los resultados de los controles se detectara alguna anomalía, se procedería a su inmediata subsanación y se realizaría en dicho punto una nueva toma de muestra para su verificación.

El control bacteriológico se realizará desde el inicio de la vigencia del contrato.

Mensualmente desde el laboratorio de salud enviarán los resultados a la Unidad de Hostelería.

El Adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios, hojas de reclamaciones reglamentarias, debidamente selladas y autorizadas por la autoridad competente, que será presentada mensualmente a la Dirección Económica del Centro, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso, el adjudicatario está obligado a presentarla en el plazo máximo de 24 horas, contadas a partir de la consignación de la reclamación.

Con independencia de lo expuesto, en los criterios de adjudicación se valorará la implantación por parte de adjudicatario de un sistema de gestión de la calidad de ISO 9000 o ISO 22000 durante la vigencia del contrato.

2.6 Requisitos de Prevención de Riesgos Laborales y Coordinación de Actividades Empresariales

La persona contratista o empresa contratista deberá contar con un **Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales**, conforme a la **Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales**, el **Real Decreto**



39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y toda la normativa vigente en esta materia, garantizando la seguridad y salud de los trabajadores.

Se compromete a promover la seguridad y salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de actividades necesarias para la prevención de riesgos laborales derivados del trabajo, cumpliendo con la legislación vigente y las normas internas de la empresa contratante.

Coordinación de Actividades Empresariales (CAE)

Para dar cumplimiento al artículo 24 de la Ley 31/1995 y al Real Decreto 171/2004, que desarrolla dicho artículo en materia de coordinación de actividades empresariales, la persona contratista o empresa contratista deberá cumplir con el Procedimiento 02: Coordinación de Actividades Empresariales (CAE) del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales del Servicio Andaluz de Salud (SAS). Este procedimiento tiene como finalidad eliminar o controlar los riesgos laborales generados durante la prestación de los servicios.

Obligaciones Documentales

Las empresas licitadoras deberán presentar con su oferta los siguientes documentos:

- **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.
- **DOC02-02:** Cumplimentado y firmado únicamente en la parte destinada a la contrata.

Toda la documentación referida en el **DOC02-01** deberá ser entregada por la empresa contratista a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del ámbito correspondiente, previo al inicio de la actividad, para su validación. La persona contratista o empresa contratista se compromete a subsanar, actualizar y aportar la documentación requerida por la unidad de prevención.

Obligaciones Específicas de la Persona Contratista:

1. Evaluación de Riesgos:

- Aportará una evaluación de riesgos de los trabajos a realizar, considerando la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo y la existencia de trabajadores con especial sensibilidad a determinados riesgos.
- La evaluación y su planificación preventiva deberán estar actualizadas y a disposición de la dirección de cada centro.

2. Controles Periódicos:

- Establecerá controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores.
- Modificará las medidas de prevención cuando, tras los controles, se determine que son inadecuadas para los fines de protección requeridos, según lo apreciado por la dirección del centro o la propia contratista.

3. Equipos de Trabajo:

- Asegurará que los equipos de trabajo sean adecuados para las tareas a realizar.
- Si un equipo presenta un riesgo específico, su uso se reservará a los trabajadores encargados, adoptando medidas para minimizar los riesgos.

- Para equipos propios o cedidos por la Administración, realizará a su costa las revisiones e inspecciones reglamentarias, entregando la documentación acreditativa.
- Los equipos deberán contar con el Marcado CE o, si son anteriores a 1995, con un certificado de adecuación al Real Decreto 1215/1997. En caso contrario, la contratista adecuará los equipos a la normativa antes de su uso y entregará la justificación documental junto con un inventario de los equipos utilizados.

4. Equipos de Protección Individual (EPI):

- Proporcionará EPI adecuados para riesgos no evitables, adaptados a las características de los trabajadores.
- Vigilará su uso efectivo, asegurará su mantenimiento y procederá a su reposición cuando sea necesario.

5. Formación en Prevención:

- Garantizará que cada trabajador reciba formación adecuada en materia preventiva al momento de su contratación, independientemente de la modalidad o duración, y cuando se introduzcan nuevos equipos o tecnologías.

6. Vigilancia de la Salud:

- Garantizará la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, conforme al **artículo 22 de la Ley 31/1995**, en función de los riesgos inherentes al trabajo.
- En centros sanitarios, el personal deberá someterse a un reconocimiento médico antes de su ingreso y, al menos, anualmente. La calificación de aptitud será comunicada a la Administración contratante.
- Si se detecta un proceso patológico transmisible o una susceptibilidad a agentes morbígenos que afecte la presencia en el centro sanitario, el trabajador deberá ser sustituido.
- Bajo el criterio del **Servicio de Medicina Preventiva**, cualquier trabajador podrá ser apartado provisionalmente por motivos de salud.

7. Medidas de Seguridad y Emergencias:

- Colaborará en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el centro de trabajo.

8. Uso de Productos Químicos:

- Asegurará que los productos químicos cumplan con la legislación vigente en materia de seguridad, salud laboral y medio ambiente.
- Su uso se realizará conforme a las fichas de datos de seguridad, aportando copia de estas a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales.
- Se responsabilizará de la eliminación de los productos químicos conforme a la normativa medioambiental.

9. Descripción de Tareas:

- Las empresas licitadoras deberán incluir en su oferta una descripción detallada de las tareas, materiales, productos químicos y equipos a utilizar, comprometiéndose a aportar la documentación requerida si resultan contratistas.



10. Normas Internas:

- o Cumplirá las normas de seguridad y régimen interior del centro, con el objetivo de garantizar la mejor calidad en la atención al usuario y la seguridad de todos los ocupantes (trabajadores, usuarios, visitas, etc.).

2.7 Requisitos medioambientales.

Compromiso Ambiental del Servicio Andaluz de Salud (SAS)

El **Servicio Andaluz de Salud (SAS)** ha asumido el compromiso de incorporar la protección y cuidado del medio ambiente en sus sistemáticas de gestión, reforzando la sostenibilidad del Sistema Sanitario Público de Andalucía en línea con las políticas socialmente responsables del Gobierno Andaluz. Este compromiso busca aumentar la sensibilidad, responsabilidad y concienciación sobre la necesidad de proteger el medio ambiente, mejorando la salud de trabajadores, usuarios y la comunidad en general.

El SAS ha implantado un Sistema Integral de Gestión Ambiental (SGA) conforme a la norma **ISO 14001**, que incluye procedimientos para la mejora continua de las prácticas ambientales en todos sus centros. Además, integra la gestión energética en el SGA para optimizar el uso de recursos energéticos esenciales para su actividad, promoviendo el desarrollo sostenible y la reducción del impacto ambiental.

Política Ambiental del SAS

La **Política Ambiental** aprobada por la Dirección Gerencia del SAS establece el marco para las actividades de los centros, con los siguientes principios clave:

- Cumplir con la legislación ambiental vigente (europea, estatal, autonómica y local) y los requisitos relacionados con el uso y consumo de energía, así como la eficiencia energética.
- Cumplir con compromisos ambientales voluntarios y anticiparse, en lo posible, a futuras disposiciones legales.
- Prevenir la contaminación y minimizar los impactos ambientales, especialmente los derivados de la generación y gestión de residuos sanitarios y del uso de recursos energéticos.
- Minimizar el consumo de recursos naturales (agua, combustibles y energía).
- Promover la adquisición de productos y servicios energéticamente eficientes y el diseño para mejorar el desempeño energético.
- Controlar periódicamente los aspectos ambientales de las instalaciones, adoptando medidas correctivas en situaciones normales y de emergencia.
- Fomentar la concienciación ambiental entre profesionales, proveedores, usuarios y otras partes interesadas.
- Promover la investigación, educación y formación ambiental en su ámbito de referencia.

Obligaciones Medioambientales del Adjudicatario

La persona contratista deberá cumplir con las siguientes obligaciones para garantizar el desempeño ambiental en el desarrollo de sus actividades:

1. Cumplimiento de la Legislación Ambiental:

- Adoptar medidas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental aplicable (europea, estatal, autonómica y local), incluyendo la clasificación de residuos establecida en el Decreto 7/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Plan de Prevención y Gestión de Residuos Peligrosos de Andalucía 2012-2020.
 - Justificar documentalmente ante el Hospital el cumplimiento de la legislación ambiental.
- 2. Cumplimiento del Sistema de Gestión Ambiental (SGA):**
- Cumplir los procedimientos y protocolos del SGA del SAS aplicables a las contratatas, sujetos a posibles actualizaciones y modificaciones, especialmente en:
 - Comunicación en materia medioambiental.
 - Gestión de aspectos ambientales.
 - Cumplimiento de requisitos legales y otros requisitos.
 - Gestión de situaciones de emergencia ambiental.
 - Colaborar activamente con el Área responsable del SGA en la vigilancia de los impactos ambientales asociados a sus actividades, proporcionando datos relativos al consumo de recursos, generación de residuos, vertidos, etc.
- 3. Plan de Gestión Medioambiental y Energética:**
- En los dos primeros meses de ejecución del contrato, entregar al Hospital un plan de gestión medioambiental y de gestión energética que incluya:
 - Sistema de autogestión de residuos y recogida selectiva.
 - Plan de minimización de impactos medioambientales y ahorro energético.
 - Plan de formación ambiental.
 - Aplicar el principio de mejora continua para optimizar procesos, minimizar el consumo de recursos naturales y reducir los impactos ambientales.
- 4. Prevención y Gestión de Residuos:**
- Fomentar la prevención en la generación de residuos, priorizando: prevención, preparación para la reutilización, reciclado, valorización (incluida la energética) y, en última instancia, eliminación con el menor impacto ambiental posible.
 - Participar activamente, si se solicita, en los sistemas de recogida selectiva de residuos no peligrosos generados (orgánicos, papel, cartón, envases ligeros, vidrio, etc.).
 - Retirar, bajo su responsabilidad y conforme a la normativa vigente, los residuos peligrosos generados durante su actividad, presentando evidencia documental de su gestión por un gestor autorizado. Comunicar este trámite al responsable del SGA y a los órganos directivos de los centros sanitarios.
- 5. Uso Eficiente de Recursos:**
- Utilizar de manera eficiente la energía, el agua, las materias primas y otros recursos, priorizando el uso de energías renovables o poco contaminantes.
 - En el caso de productos químicos utilizados (por ejemplo, en limpieza y desinfección), cumplir con la legislación vigente en materia ambiental, incluyendo la eliminación adecuada de dichos productos.

- o Documentar los desplazamientos que realicen los vehículos que transportan los víveres perecederos, en el periodo de un año. Debiendo indicar: la matrícula de vehículo, el punto de partida, el punto de llegada, kilómetros realizados, y g/km de emisión de CO2 de dicho vehículo.

El cálculo se realizará de forma que no dificulte la gestión del contrato, para ello, anualmente se realizará una declaración responsable con la relación de matrículas de vehículos, número de desplazamientos diarios por vehículo (marca y modelo) que han transportado los víveres, con los kilómetros que resulten del dato que arroje la web: <https://www.transportes.gob.es/carreteras/catalogo-y-evolucion-de-la-red-de-carreteras/mapa-oficial-de-carreteras>, tomando el recorrido más corto, para cada vehículo durante un año. Y para cada vehículo se multiplicarán los km por las emisiones de CO2 (g/km) del vehículo. Este último dato se obtendrá de la guía: <https://coches.idae.es/guia-emisiones-consumos> y en caso de no existir el vehículo en cuestión dicha guía, se realizará el cálculo con el dato que resulte de la ficha técnica del vehículo. En dicho informe anual se reflejará el total de emisiones en toneladas de CO2.

Dicha declaración estará firmada por la persona responsable de la empresa contratista, y además se entregará el archivo de los cálculos en un formato editable para poder realizar las comprobaciones oportunas sobre el mismo.

En el caso que dicha declaración no se entregue en los 15 días siguientes al cumplimiento del año, tras la firma del contrato, y sucesivamente en los siguientes años, se propondrá una penalización.

En el caso que el valor total de emisiones declaradas para un año difiera, por encima, en un 10 % de las declaradas en la oferta del contratista, se propondrá una penalización, siempre y cuando el número de dietas no aumente un 10 % respecto al mismo periodo del año anterior, o del último periodo analizado.

Durante el proceso de ejecución del contrato se podrá requerir al contratista que muestre a la persona responsable del contrato, los vehículos que utiliza para el transporte de víveres, si dicho vehículo, o vehículos, no se encuentran en la declaración anual, se propondrá una penalización.

Se consideran vehículos de transporte de víveres, tanto los propios del contratista como los que utilicen otros que sean contratos por este.

El cálculo de las emisiones de CO2 se realizará la siguiente forma:

$$E_{CO2} = \sum_i^n eV_i \times km$$

E_{CO2} = Toneladas de CO2 que se han emitido en un año por los vehículos del contrato, de transporte de víveres perecederos.

eV_i = Emisiones de CO2 del vehículo en Tm.

km = Kilómetros realizados en un año.

Calculando este factor, y sumando todos, para cada uno de los vehículos que utilizados para realiza dichos transportes en el año analizado.

6. Prevención de Incidentes Ambientales:

- Adoptar medidas para prevenir accidentes ambientales y limitar sus consecuencias sobre la salud y el medio ambiente, utilizando las mejores técnicas disponibles y las buenas prácticas del SGA del SAS.
- Informar de forma inmediata al responsable del SGA sobre cualquier incidente ambiental, utilizando los modelos y formatos de comunicación establecidos. El SAS podrá solicitar un informe escrito sobre el incidente y sus causas.
- Responder por cualquier incidente ambiental causado, asumiendo los gastos y acciones derivadas del incumplimiento de sus obligaciones ambientales.

7. Responsable Ambiental:

- Designar un responsable frente al SAS para la vigilancia del cumplimiento de las condiciones ambientales, quien estará disponible para aclaraciones, informes y actuaciones necesarias para la gestión ambiental.

8. Cese de Actividades:

- Al finalizar el contrato, retirar todos los residuos, maquinaria y materiales, dejando las instalaciones libres, expeditas y en su configuración original.
- Adoptar medidas para evitar riesgos de contaminación al cesar la explotación de las instalaciones, asegurando un estado satisfactorio conforme a la normativa aplicable.

9. Auditorías e Inspecciones:

- Facilitar el acceso de los responsables del Hospital a las dependencias e instalaciones para realizar inspecciones y comprobaciones del cumplimiento de las condiciones contractuales.
- Corregir de forma inmediata los defectos o irregularidades detectados en las inspecciones.
- Proporcionar periódicamente al órgano de contratación los datos necesarios para el cálculo de la huella ambiental del SAS, con posibilidad de auditoría de dicha información.

2.8 Gestión de residuos

Los residuos generados por actividades del adjudicatario, incluidas las actividades de mantenimiento y limpieza, deberán ser retirados del Hospital, por cuenta del adjudicatario y bajo su responsabilidad.

El adjudicatario estará en la obligación de segregar todos los residuos generados en la cocina, tanto los provenientes de la preparación de los menús como los que se generen una vez recogidas las bandejas de comida de los pacientes, en tantas fracciones como se estime.

De manera inexcusable han de proveerse del material necesario para la gestión de las fracciones de: papel/cartón, restos orgánicos, aceites vegetales, envases ligeros, palés y fracción resto (RSU). En este sentido es precisa una especial mención a los restos orgánicos por las maniobras de desbarraado de los platos en prevención de la contaminación del vertido del centro por materia orgánica.

Todos los residuos susceptibles de tratamiento diferenciado (papel/cartón, restos orgánicos, envases ligeros y fracción resto) han de ser gestionados correctamente a través de gestores autorizados. De esta gestión se dará cumplida cuenta a los responsables de GA del centro.



Para la gestión de todos los residuos susceptibles de tratamiento diferenciado (papel/cartón, restos orgánicos, envases ligeros y fracción resto), el adjudicatario, dispondrá de los mismos en la forma, tiempo y manera que los responsables de GA del centro dispongan para el uso de los canales propios del centro.

El adjudicatario contratará la retirada de sus residuos (urbanos y peligrosos) con Gestores y Transportistas Autorizados, que deberán aportar evidencia de sus autorizaciones, y de las recogidas y entregas a destino autorizado.

En caso de que, por el volumen y peligrosidad de los residuos que genere la actividad del adjudicatario, la legislación exija su inscripción como productor o pequeño productor de residuos, el Hospital verificará el cumplimiento de esta obligación.

El adjudicatario comunicará al Hospital el sistema de gestión de sus residuos (circuitos, envases, almacenamiento, frecuencias de recogida...) que piensa aplicar. El adjudicatario deberá aceptar cualquier modificación que introduzca el Hospital en dicho sistema de gestión para adaptarlo a la legislación o para compatibilizarlo con la actividad del Hospital.

Mensualmente y siempre que se le solicite, el adjudicatario entregará al Hospital la documentación relacionada con la gestión de los residuos producidos como consecuencia de este contrato.

El aprovisionamiento de las bolsas para los residuos es a cuenta del adjudicatario quienes deberán atenerse a los colores definidos por el centro para la Gestión de Residuos.

2.8.1 Gestión de Residuos Sólidos Urbanos (RU)

El adjudicatario realizará la segregación de residuos y la recogida selectiva para su posterior aprovechamiento o valorización. Entre otros, podrán recogerse de forma separada y en contenedores específicos:

- Basura (residuo urbano no segregable)
- Papel y cartón
- Vidrio
- Envases no peligrosos
- Aceites vegetales
- Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Otros: plásticos y flejes, palets y restos de madera, residuos de construcción y demolición, chatarra, etc.

2.8.2 Gestión de Residuos Peligrosos (RPs)

El adjudicatario está obligado a comunicar al AGSSS la cantidad y caracterización de los residuos peligrosos producidos en el Hospital.

La cesión o transferencia de todos los residuos peligrosos se realizará a gestor autorizado, debiendo tener el adjudicatario en el Hospital, a disposición del Hospital, copia de la siguiente documentación:

- Autorizaciones de los gestores con los que trabaja
- Solicitudes de Admisión de todos los residuos peligrosos gestionados
- Documentos de Aceptación de todos los residuos peligrosos gestionados
- Documentos de Control y Seguimiento de los residuos peligrosos retirados



- Libro de Registro de Residuos Peligrosos, en papel o en formato electrónico.
- En su caso, Libro de Registro de Aceites Minerales Usados.

2.9 Vertidos líquidos

El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital la caracterización de sus vertidos en el Hospital, pudiendo el Hospital exigir al adjudicatario el análisis de dichos vertidos, establecer controles de vertidos e imponer medidas correctoras (ej. arqueta separadora de grasas) que garanticen el cumplimiento de la normativa aplicable a esos vertidos, no admitiéndose aquellos que superen los valores máximos legalmente permitidos.

El adjudicatario deberá responder ante el Hospital por los daños y perjuicios que ocasionen sus vertidos.

Es preciso concretar que, en el uso del túnel de lavado exclusivamente se podrán usar productos biodegradables.

2.10 Equipos que contengan gases de efecto invernadero (GEI)

En caso de que el adjudicatario disponga en el Hospital de alguna de las instalaciones que pueden contener sustancias que agotan la capa de ozono, deberá utilizar gases admitidos por la normativa vigente, sustituyendo aquellos cuya autorización expire durante el periodo de ejecución del contrato.

Entre los tipos de instalaciones comúnmente existentes en Hospitales que pueden contener sustancias que agotan la capa de ozono están las siguientes:

- Equipos de Extinción de Incendios.
- Equipos de Refrigeración y Bombas de Calor.
- Cámaras de frío o congelación

El adjudicatario estará en la obligación de la comunicación periódica al órgano competente en Gestión Ambiental del centro de los controles de fuga y/o reposiciones de gases de efecto invernadero (GEI) de estos equipos para su contabilidad en el cálculo de emisiones y huella de carbono del centro. Todas estas instalaciones contarán con la pertinente identificación de carga y tipo de gas que normativamente está establecido.

2.11 Contaminación Atmosférica

En caso de que el adjudicatario disponga en el Hospital, ya sean propios o cedidos por el Hospital, de equipos o instalaciones que produzcan emisiones a la atmósfera, cumplirá la legislación aplicable.

2.12 Emergencias ambientales

Para evitar situaciones inesperadas que pudieran generar un impacto negativo significativo sobre el entorno, el adjudicatario adoptará las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas (construcción, mantenimiento...), incluyendo un sistema de control y alarma ante fugas, en especial las dirigidas 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 adjudicatario se compromete a informar inmediatamente al AGSSS sobre cualquier emergencia ambiental que se produzca en el curso de los trabajos. El AGSSS podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y sus causas.

2.13 Consumo de recursos naturales

El adjudicatario procurará minimizar el consumo de recursos naturales en sus actividades.

En el PPT se determinan las condiciones del suministro por parte del Hospital al adjudicatario de recursos tales como agua, energía eléctrica, combustibles, entre otros.



2.14 Control de Legionella

Si el adjudicatario dispone de equipos o instalaciones que requieran control para la prevención de la legionelosis, estará obligado a realizar los análisis y desinfecciones que establece la legislación aplicable. En concreto, se deberá disponer lo siguiente:

- Programa de tratamiento del agua.
- Control de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.
- Programa de mantenimiento y Registro del mantenimiento de las instalaciones.
- Las sustancias para el tratamiento de las instalaciones estarán autorizadas por la Dirección General de Salud Pública.
- La empresa que realiza las actividades estará inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la comunidad autónoma.
- El personal interno que realice las actividades de mantenimiento dispondrá de un curso homologado por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

No obstante, lo anterior, el Hospital podrá incluir esos equipos e instalaciones en los planes de inspección y desinfección que realice el propio Hospital, debiendo en este caso el adjudicatario prestar la colaboración necesaria.

2.15 Ruido

Respecto a la contaminación acústica, los equipos o instalaciones del adjudicatario no deben superar los límites establecidos para el tipo de suelo o actividad (zona de equipamiento sanitario) en la Ordenanza Municipal (Ruidos, Protección Ambiental...) de la localidad donde está emplazado el Hospital. En caso de no existir normativa local, los valores de referencia son los establecidos en la normativa autonómica.

2.16 Personal

Todo el personal contratado por la empresa contratista dependerá única y exclusivamente de la misma, la cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes en su calidad de patrono respecto al citado personal con arreglo a la legislación laboral y social actualmente vigentes o que en lo sucesivo pueda promulgarse, sin que en ningún caso resulte responsable el Centro de las obligaciones existentes entre ellos, aun cuando las medidas que adopten sean como consecuencia directa del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato suscrito por ambas partes.

Cualquier otra decisión que afecte a la estructura de la plantilla se deberá comunicar a la Dirección del Centro.

El adjudicatario deberá poner a disposición de la Dirección cuanta información referente al personal (modalidad de contrato, retribuciones, horarios, etc.) pueda serle requerida por éste. Y deberá presentar mensualmente junto con la factura certificado de estar al corriente de sus obligaciones con la Seguridad Social.

En la oferta se presentará:

- La distribución propuesta de los turnos de mañana, tarde y otros que mantendrán permanentemente en presencia física todos y cada uno de los días de la semana, indicando la distribución por categoría profesional.
- Relación numérica personal prevista por categoría profesional y jornadas de acuerdo con el párrafo anterior.
- Detallará de manera expresa efectivos de personal y horas para la realización de la tarea de distribución y recogida de los distintos servicios.



- Que, en caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, incapacidad temporal del personal, vacaciones reglamentarias, y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

El empresario será responsable ante los Tribunales de Justicia de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el ejercicio de su profesión en el Hospital.

Los daños que el personal al servicio o por cuenta de la contratista pueda ocasionar en los locales, mobiliario, instalaciones o cualquier propiedad, se deba a actividad culposa o dolosa, serán indemnizados por aquella, previa valoración, pudiendo detraer la compensación del importe de las facturas que presenta la contratista. También será responsable la misma de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede aprobado que ha sido efectuado por su personal, siguiendo para su compensación idéntico procedimiento.

Todo personal afectado por lesiones cutáneas o de otras enfermedades que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata.

El adjudicatario proveerá al personal cuando las funciones que tenga que realizar así lo requiera de gorros, guantes, mascarillas y cualquier otro elemento que resulte necesario. Estos accesorios serán de un solo uso cuando sea necesario.

La empresa contratista deberá cuidar de que su personal cumpla todos los requisitos legales para la manipulación e higiene de los alimentos.

La empresa presentará en su oferta técnica un plan de formación continuada para todo el periodo de vigencia del contrato, para el personal de la empresa adscrito al Centro.

La empresa facilitará a la Dirección del Centro relación nominal de su personal que asista a los diferentes cursos de formación, indicando el personal docente, horas lectivas y contenidas.

El adjudicatario será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales del correcto desempeño de sus funciones, disciplina, buen comportamiento, aseo y horario de trabajo, no pudiéndose salir uniformado del recinto hospitalario.

2.17 Uniformidad e identificación de profesionales

El empresario uniformará al personal a su cargo, no pudiendo coincidir esta uniformidad con los colores y uniformes de otros profesionales del centro. En su oferta presentarán ficha técnica y fotografía de vestuario.

El personal estará permanentemente identificado, para que no exista en ningún momento error o confusión, llevará tarjeta distintiva con fotografía y nombre y categoría, que será aportada por el adjudicatario.

2.18 Reclamaciones y responsabilidad

El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios, un libro de quejas y reclamaciones, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente a la Dirección del Centro, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso, el contratista está obligado a presentarlo en el plazo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho libro. 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.

El adjudicatario responderá de cualquier daño o perjuicio que pudiera ocasionarse a los usuarios por motivos imputables a los servicios prestados, uso, consumo, etc., a cuyos efectos deberá suscribir y presentar el correspondiente Seguro de Responsabilidad Civil.



2.19 Facultad de inspección

El personal de los servicios técnicos del Centro Sanitario ejercerá las funciones de control e inspección que considere convenientes para la vigilancia del correcto cumplimiento de las obligaciones del contratista.

5.20 Plan de Contingencias

La oferta deberá contemplar un plan de contingencia ante la ocurrencia de eventos que incidan gravemente en el normal desarrollo del servicio de alimentación.

Para poder valorar el Plan, de conformidad con los criterios de adjudicación contenidos en el PCAP que rige la licitación, es imprescindible que los licitadores aporten declaración responsable, emitida por el firmante de la proposición, comprensiva de que la licitadora está en disposición y tiene medios suficientes, mediante sí o a través de terceros, de hacer frente a las situaciones excepcionales que puedan surgir durante la ejecución del contrato o sus prórrogas, incluyéndose en el **sobre nº 2** “Documentación técnica para su valoración mediante criterios de evaluación no automática”.

6. DISPOSICIÓN FINAL

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas queda supeditado al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares para aquellas cuestiones que puedan suponer contradicción o interpretación de las condiciones expuestas en el mismo.

7. RELACIÓN DE ANEXOS

Anexos A1-2-3: Planos de las cafeterías

Anexo B1: Fichas de alimentos (Cumplimentar por los licitadores)

Anexo B2: Características materia prima.

Anexo C: Artículos de Cafetería y máquinas expendedoras de productos. Tarifas.

Anexos D1-2: Equipamiento y mobiliario.

Anexo E: Actuaciones para la reforma

(Conocido y aceptado en su totalidad).

Por el Servicio Andaluz de Salud,

Por el Contratista,