

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO MIXTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y MANUTENCIÓN PARA PERSONAL AUTORIZADO Y LAS CONCESIONES DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS (VENDING) EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA MERCED DE OSUNA Y EN EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN DE ÉCIJA, AMBOS PERTENECIENTES AL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA DE OSUNA. (PA 149/2025). SIGLO 871/2025.

Índice

1. OBJETO DEL CONTRATO.....	3
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	4
2.1. Magnitud y ubicación de las instalaciones.....	4
2.2. Horarios de servicio.....	5
2.2.1. Servicio de alimentación para pacientes	5
2.2.2. Cafeterías.....	5
2.2.3. Servicio de manutención a profesionales autorizados.....	5
2.3. Descripción del servicio de alimentación a pacientes.....	6
2.3.1. Gestión de dietas.....	8
2.3.2. Gestión de Menús.....	8
2.3.3. Elaboración.....	10
2.3.4. Emplatado y distribución.....	11
2.3.5. Asesoramiento técnico en nutrición y dietética y Control de Higiene Alimentaria.....	14
2.3.6.Extras alimentarios.....	16
2.4. Descripción de los servicios de cafetería de personal y público, manutención del personal autorizado y vending	17
2.4.1. Cafetería zona público.....	19

2.4.2. Cafetería zona de profesionales.....	20
2.4.3. Servicio de manutención del personal autorizado servido en cafetería.....	21
2.4.4. Vending.....	23
2.4.5. Precios de los artículos y calidades.....	26
3.INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y MENAJE.....	26
3.1 Visita de reconocimiento.....	26
3.2 Renovación y mantenimiento de equipamiento.....	27
4. MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS, ALIMENTOS Y PRECIOS.....	30
5. LIMPIEZA.....	32
6. PLAN DE CONTINGENCIA.....	36
7. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.....	37
8. PROGRAMA INFORMÁTICO E INFORMACIÓN MENSUAL.....	39
9.CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.....	42
10. OBLIGACIONES DERIVADAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (S.G.A.) Y ENERGÉTICO.....	44
11. MEDIDAS DE SOSTENIBILIDAD.....	47
12. RED ANDALUZA DE SERVICIOS SANITARIOS LIBRES DE HUMO (RASSLH).....	48
13. SISTEMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES.....	49
14. RECLAMACIONES Y RESPONSABILIDAD.....	51
15. INSPECCIÓN Y CONTROL.....	51
16. REQUISITOS LEGALES APLICABLES. PERMISOS, AUTORIZACIONES Y LICENCIAS.....	53
ANEXO I. Planos Cocina Osuna.....	54
ANEXO II. Plano Cafetería Osuna.....	54
ANEXO III. Plano Cocina Cafeteria Écija.....	54
ANEXO IV. Código de dietas.....	54

ANEXO V. Invierno Menú.....	54
ANEXO VI. Verano Menú.....	54
ANEXO VII. Productos Extra.....	54
ANEXO XI. Ficha de alimentos.....	54
ANEXO XII. Encargado del tratamiento.....	54

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas, tiene por finalidad regular y definir el alcance y las condiciones de prestación que habrán de regir el objeto del contrato y en concreto:

- La Gestión Integral del Servicio de Alimentación para pacientes.
- El servicio de manutención del personal autorizado.
- La concesión del servicio de explotación de cafetería de personal y público.
- La instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de sólidos y líquidos (vending).

Todo ello en los siguientes centros hospitalarios pertenecientes al Área de Gestión Sanitaria de Osuna:

- Hospital Universitario de la Merced de Osuna.
- Hospital de Alta Resolución de Écija.

Este servicio de alimentación de pacientes y manutención del personal autorizado y la concesión de servicios de cafeterías y máquinas de vending será dimensionado y prestado por el adjudicatario bajo su plena responsabilidad, de tal forma que garantice a los hospitales un servicio óptimo de cocina y cafetería a todos los destinatarios del mismo relacionados: pacientes, usuarios y profesionales.

Esta obligación principal es la que los hospitales entienden como objeto básico para el desempeño de este servicio, por lo que cualquier vulneración de este objeto vulnera directamente el contrato.

Justificación de la no división en lotes.

El presente expediente de contratación se configura como lote único en cuanto a prestaciones a contratar, dada la estrecha relación de las prestaciones que se incluyen en el mismo.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

Los trabajos objeto de esta contratación 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, todo ello dentro de marco legal establecido por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se trasponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre y demás disposiciones complementarias.

A continuación, se refieren las prescripciones mínimas necesarias para la prestación de los servicios objeto del presente pliego no siendo tomadas en consideración, aquellas ofertas técnicas que planteen un objetivo de calidad de menores prestaciones, pudiendo, no obstante, presentar ofertas en las que se contemplen superiores prestaciones, siempre que no supere en las mismas el precio de licitación establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante PCAP).

2.1. Magnitud y ubicación de las instalaciones.

Hospital Universitario de la Merced de Osuna.

El espacio destinado a la cocina de alimentación a pacientes se encuentran en la planta -2 del Hospital de Osuna con una superficie total de 690 m² y cuyos planos se detallan en el **Anexo I**.

Por otra parte, los locales destinados a la cafetería se encuentran en la planta -1, cuya superficie total asciende a 459,89 m², siendo sus planos los recogidos en el **Anexo II**, distinguiéndose una zona exclusiva para profesionales y otra para público.

Hospital de Alta Resolución de Écija.

En el caso de Écija la cafetería y cocina tienen una superficie aproximada de unos 480 m² recogiendo en el **Anexo III** sus planos. En este caso no hay distinción entre zona para profesionales y público.

2.2. Horarios de servicio.

2.2.1. Servicio de alimentación para pacientes .

Los horarios de servicio de comida a los pacientes serán a título orientativo los que se indican a continuación, si bien la Dirección del AGSO por motivos organizativos o de otra índole podrá modificarlos si lo considera conveniente:

- Desayuno: 09:00 horas.
- Almuerzo: 13:00 horas.
- Merienda: 17:00 horas.
- Cena: 20:00 horas.

2.2.2. Cafeterías.

La adjudicataria prestará el servicio en cafetería de forma regular y continuada mediante la organización de turnos y aportación del personal necesario para la atención de máxima calidad, todos los días de:

- 7:30H a 23:00H en el Hospital Universitario de la Merced de Osuna.
- 8:00H a 16:30H en el Hospital de Alta Resolución de Écija.

El horario definido podrá ser modificado por la Dirección del AGSO por motivos justificados.

Si por circunstancias especiales y/o urgentes, la adjudicataria tuviera que modificar el horario definido, deberá solicitarlo por escrito indicando las causas que lo motivan a la Dirección del AGSO, quien resolverá a su criterio.

2.2.3. Servicio de manutención a profesionales autorizados.

El horario para la prestación de los servicios de manutención en cafetería será el siguiente:

- Desayuno: de 8:00h a 9:00 horas
- Almuerzo: de 13:00 a 15:30 horas.
- Cena: de 20:00 a 22:00 horas.

Estos horarios serán flexibles para el personal que por razones justificadas se vea imposibilitado para acudir al comedor en estos horarios.

2.3. Descripción del servicio de alimentación a pacientes.

La gestión integral del servicio de alimentación a pacientes para el AGSO incluye:

- El asesoramiento técnico en nutrición y dietética y control de higiene alimentaria.
- La planificación de las necesidades de compra, recepción, almacenamiento y conservación de materias primas y productos de alimentación.
- La compra y aprovisionamiento de todos los víveres, materias primas y productos alimenticios.
- La gestión de dietas, menús y alimentos.
- La elaboración de las dietas en las instalaciones de cocina del Hospital (salvo lo que se prevea en los planes de contingencias).
- La realización del emplatado en las instalaciones de cocina del Hospital (salvo lo que se prevea en los planes de contingencias)
- Reparto y distribución de dietas elaboradas y productos extras.

Todos los procesos previamente relacionados se realizarán en tiempo y condiciones óptimas de calidad e higiene y garantizando el cumplimiento en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria y resto de normativa relacionada vigente.

La estimación de consumo anual en el AGSO, sin que ello suponga compromiso de consumo, es la siguiente:

HOSPITAL OSUNA	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Dietas normales	46.364	49.263	43.490	45.431
Dietas reducidas/líquidas	2.183	2.491	2.561	2.534

HOSPITAL ÉCIJA	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Dietas normales	661	759	626	635
Dietas reducidas/líquidas	794	832	735	713

A estos efectos, se establecen los siguientes precios máximos (IVA incluido):

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA MERCED DE OSUNA:

A) Dietas normales:

- Desayuno : 2,00 €.
- Almuerzo: 8,50€.
- Merienda: 1,5 €.
- Cena: 6,50€.

B) Dietas reducidas/líquidas

- Desayuno : 1,25 €.
- Almuerzo: 2,50 €.
- Merienda: 1,25 €.
- Cena: 2,50€

HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN DE ÉCIJA:

C) Dietas normales:

- Desayuno : 2,00 €.
- Almuerzo: 8,50€.
- Merienda: 1,5 €.
- Cena: 6,50€..

D) Dietas reducidas/líquidas

- Desayuno : 1,25 €.
- Almuerzo: 2,50 €.
- Merienda: 1,25 €.
- Cena: 2,50€

2.3.1. Gestión de dietas.

El AGSO disponen de un código de dietas (**Anexo IV**), cada una de ellas con cuatro variantes:

- Con sal.
- Sin sal.
- Sin azúcares solubles.

-Sin sal y sin azúcares solubles.

En el **Anexo IV** del presente Pliego se encuentran recogidos los códigos de cada tipo de dieta.

Además, existe un tipo de “Dieta personalizada”, de composición variable, elaboradas diariamente para aquellos pacientes con necesidades muy específicas y se facturarán al precio unitario que corresponda según el porcentaje de decremento que realice el adjudicatario sobre los establecidos en la tabla de facturación. La forma en que se organizará la gestión de este tipo de dietas se consensuará con la Dirección del AGSO.

En los alumuerzos y cenas se incluirá botella de agua que será de, el menos 33 cl.

La Gestión integral del servicio de alimentación incluirá el trabajo de recuento de solicitudes de dietas, teniendo que rellenar las fichas dietéticas para su reparto, así como la realización diaria del resumen de dietas y extras de alimentación para cada una de las Unidades de Hospitalización, mediante el soporte informático. Dicha información deberá estar a disposición del AGSO registrada en el programa informático, y deberá adaptarse a las necesidades requeridas por los mismos.

2.3.2. Gestión de Menús.

Para cada código de dietas, existirá una pensión alimenticia diaria que se compondrá , a título orientativo, de los menús relacionados en los **Anexos V y VI** de cada código de dietas que serán susceptibles de revisión por parte de los responsables de los Centros, debiendo el contratista adaptarse a dichas revisiones.

La composición de los menús se cambiará en función de la estacionalidad, existiendo menú de invierno y menú de verano. La rotación será quincenal.

El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que el hospital decida implantar.

Por otra parte, se dispensarán menús extraordinarios , sin aumento de precio, en las festividades siguientes:

- Cena 24 y 31 de diciembre.
- Almuerzo 25 de diciembre.
- Almuerzo 1 de Enero.
- Almuerzo 6 de Enero.
- Almuerzo 28 de Febrero.
- Almuerzo jueves y viernes Santo.

La alimentación que se prepare en el hospital deberá proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios, en cantidad suficiente, teniendo en cuenta sus gustos, costumbres, culturas y creencias religiosas. Por otra parte, con objeto de responder a la prescripción facultativa, deberá ser adecuada al estado nutricional y a la enfermedad del paciente.

La oferta de menús deberá integrar al menos los siguientes tipos:

- **Menús Opcionales.** Dirigidos a todos aquellos usuarios que su patología les permita elegir en cada ingesta entre varias opciones. Así pues, cada usuario elegirá en el desayuno, almuerzo, merienda y cena.

En el Servicio del desayuno y merienda se le dará a elegir entre infusiones, leche, café, descafeinado, cacao, zumos, batidos..., y pan con mantequilla, mermelada, aceite de oliva ..., bocadillos, bollería, dulces, fruta, yogurt u otro lácteo (presentando variedad de ellos). No siendo excluyente cada opción.

En el servicio de almuerzo y cena elegirán como mínimo entre **tres** platos para el primero, **tres** para el segundo y **tres** para el postre, así como la guarnición en aquellos segundos platos que en su elaboración sea factible.

Para la elección de su dieta por parte del usuario, la empresa presentará en su oferta modelo y forma de llevarlo a cabo, y siempre deberá contar con la conformidad de la Dirección del AGSO.

El soporte para el menú opcional sí es en formato papel será personalizado con nombre y número de habitación, valorándose el diseño.

- **Menú Pediátrico.** Los platos se elaborarán y presentarán con alimentos que sean de aceptación para los niños, estableciéndose menús por tramos de edades y se ofertará elección de menús a aquellos niños que su patología lo permita.
- **Dietas Especiales:** destinadas a usuarios que no puedan acceder por su patología al menú optativo.
- **Menú de Ingreso o Dieta puente:** destinado a aquellos usuarios que han sido hospitalizado una vez terminado el servicio del almuerzo o cena.
- **Media Mañana:** se proporcionará a todos los usuarios que en función de la dieta asignada o prescripción facultativa.

El Código de Dietas deberá encontrarse permanentemente actualizado en soporte informático y a disposición de todo el personal del Centro que lo necesite.

Se le incluirá fotografías de las bandejas con los distintos menús y tipos de servicios (desayuno, almuerzo, media mañana, merienda y cena, además de los servicios complementarios).

La elaboración de las comidas será supervisada por el responsable del Hospital ante el adjudicatario, el cual podrá realizar las inspecciones que considere oportunas sobre la forma de condimentación, higiene y grado de limpieza existente en materiales y utensilios utilizados. Así mismo podrá someter a control la cantidad y la calidad de los productos empleados en los menús, pudiendo modificar una u otra, o ambas, si a su criterio no cumpliera los requisitos de calidad exigibles.

Si durante la ejecución del contrato, por cambio de los requerimientos asistenciales de los pacientes se hiciese necesaria la modificación del Código de Dietas, o la introducción de alimentos dietéticos en alguno de ellos, el adjudicatario estará obligado a asumir sin incremento de precio las posibles variaciones en la composición de esos menús y platos. Así como sí, el Hospital realizara su propio Código de Dietas, el adjudicatario está obligado a asumirlo sin variación del precio del servicio a realizar.

En general el menaje de un sólo uso será para aquellos casos que los indique el Servicio de Medicina Preventiva o la Dirección del Centro.

2.3.3. Elaboración.

La empresa adjudicataria realizará la manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración, en las instalaciones del Centro hospitalario (salvo lo que se prevea en los planes de contingencias), del menú de cada una de las dietas solicitadas, supervisada constantemente por el personal dietista del adjudicatario.

2.3.4. Emplatado y distribución.

Consiste en el proceso de emplatado centralizado de comidas en bandejas individuales y su posterior traslado hasta el paciente en cada uno de los servicios, así como su posterior retorno hasta la cocina. El adjudicatario será responsable de que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada paciente, en lo referente a cantidades prescritas, calidad, higiene, temperatura y puntualidad, bajo la supervisión del hospital.

A su vez, comprende el suministro y distribución interna de productos almacenables, también denominados extras que puedan ser solicitados para las dietas hospitalizadas.

La distribución de los servicios antes descritos se hará desde las cocinas, donde las bandejas individuales por paciente serán ordenadas según se establezca en cada unidad y se depositarán en los carros para su traslado a las plantas con una tarjeta identificativa que incluye dieta, composición, habitación, cama, nombre y cualquier otra indicación que se crea pertinente.

La distribución entendida como entrega y recogida se realizará por el circuito que se establezca y se realizará a pie de enfermo por el personal de la empresa adjudicataria bajo la supervisión de enfermería. Para los usuarios que no sean pacientes regirán las mismas condiciones.

Cada empresa deberá presentar en su oferta la planificación de esta labor de distribución indicando detalladamente:

- Los recursos materiales para el transporte y distribución de las dietas (carros, bandejas, etc)
- La organización de recursos humanos designados para esta labor.
- La planificación horaria de los recursos humanos destinados a tal efecto.

Esta planificación ha de ser aprobada por la Dirección del AGSO y modificada en caso de no cumplir los requisitos mínimos o generen incidentes en el servicio de distribución de dietas a pacientes.

Los carros de distribución se situarán siempre en el oficio de limpio correspondiente, permaneciendo fuera del mismo el tiempo exclusivo del reparto. Una vez finalizada la recogida, cada carro directamente bajarán por los ascensores correspondientes a su zona.

El adjudicatario deberá garantizar la puntualidad del servicio y la distribución de bandejas de forma simultánea en todas las unidades del hospital mediante la organización del personal necesario durante las horas de reparto.

Todos aquellos servicios solicitados motivadamente fuera de los horarios establecidos deberán ser atendidos y se servirán en un tiempo máximo de demora no superior a 30 minutos.

Los cambios no restrictivos de dietas solo serán atendidos si se producen antes de los siguientes horarios:

Desayunos:		08,00 horas
Almuerzos:		11,30 horas
Meriendas:		15,00 horas
Cenas:		18,00 horas

Estos horarios son susceptibles de revisión y modificación.

Sólo en el caso de cambio de una dieta asignada a otra dieta más restrictiva, deberá atenderse siempre esta solicitud, y será susceptible de facturación complementaria.

El tiempo empleado por la empresa adjudicataria será el mínimo e imprescindible para que los alimentos así preparados lleguen en óptimas condiciones de presentación, consumo y temperatura. Por tanto, para ello la empresa utilizará el personal necesario en todo momento en función de las necesidades, para garantizar los criterios de calidad establecidos.

En aquellos casos, en los que se precise el traslado de cualquier tipo de alimento, de una dependencia a otra en la que sea necesario salir al exterior, el adjudicatario deberá disponer de los medios que sean necesarios, así como, contemplar todas las medidas de seguridad higiénicosanitarias, para garantizar que dichos alimentos llegarán a su destino en buen estado.

Todo el menaje, para estos servicios será aportado por el adjudicatario siendo en todo momento el responsable de su buen estado de conservación y la reposición de los artículos para que exista la rotación necesaria para la realización de los servicios.

El **servicio del desayuno y merienda** se presentará en bandejas individuales, que incluirá:

- Taza y plato en policarbonato libre de bisfenol, isotérmico.
- Cubiertos de polipropileno (adecuado a los alimentos a ingerir)
- Cubiertos envasados desechables (adecuado a los alimentos a ingerir) cuando se solicite específicamente.
- Servilleta (de celulosa blanca, mínimo 300X300 mm, y peso no inferior a dos gramos), incluida en el "kit" de cubiertos individual, o envasada individualmente.
- Plato tamaño de postre.

Para la realización de estos servicios el adjudicatario aportará bandejas de polipropileno que sean resistentes, no se deformen, y de uso en lavavajillas. La medida aproximada de la bandeja es de 38 cm x

27cm, que se puedan introducir en los carros existentes para el servicio de desayuno y merienda. Las bandejas deberán reponerse inmediatamente ante cualquier rotura o desgaste que haga que no puedan mantener sus características iniciales.

La empresa presentará en su oferta ficha técnica con fotografía de la bandeja, menaje, cubertería, servilletas y contenedores.

En los carros para los desayunos y meriendas se incluirá un surtido en cantidad suficiente de los artículos que componen dichas ingestas para posibles cambios que se produzcan.

Todo el menaje será reutilizable, el de un solo uso quedará exclusivamente para los casos de aislamientos, por prescripción facultativa o por indicación de Medicina Preventiva.

Los almuerzos y cenas se presentarán en bandejas individuales isotérmicas. Su diseño deberá tener las superficies redondeadas y sellado hermético para asegurar que los niveles de higiene sean los óptimos, con cantos redondeados en ángulos sanitarios sin aristas vivas. Las bandejas deberán renovarse en caso de deterioro, de forma que se mantenga permanentemente en buen estado para su uso.

Para la realización de estos servicios el adjudicatario aportará bandejas que sean resistentes, no se deformen, y de uso en lavavajillas. La medida aproximada de la bandeja es de 55 cm x 28 cm, que se puedan introducir en los carros existentes para el servicio de almuerzos y cenas. Las bandejas deberán reponerse inmediatamente ante cualquier rotura o desgaste que haga que no puedan mantener sus características iniciales.

En el espacio neutro de la bandeja se colocará: pan, cubiertos, servilleta (de características técnicas iguales a las recogidas anteriormente para el servicio de desayuno y merienda) y vaso debidamente envasado, botella de agua mineral de 33 cl y la tarjeta identificativa. En la parte térmica los platos calientes irán a su vez tapados para evitar pérdidas de temperatura.

Material:

El material tanto de la bandeja, menaje y cubiertos (y envasado, en su caso) deberá ser conformes a la normativa vigente. En general, deberán ser inalterables, fáciles de lavar y desinfectar, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

Los cubiertos serán de polipropileno. Los cubiertos para almuerzo y cena se compondrán de, cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cucharilla de postre, servilleta blanca. Y para el desayuno y merienda de cucharilla, cuchillo y servilleta de celulosa blanca. La cuchara y la cucharilla tendrán sus bordes romos y bien recortados para evitar accidentes en los usuarios.

La vajilla en policarbonato BPA FREE (libre de bisfenol) apilable e irrompible en condiciones normales de uso, el menaje en polipropileno, apto para lavavajillas y microondas, isotérmica en su caso.

Las bandejas en desayuno y merienda serán de polipropileno que sean resistentes, no se deformen, y de uso en lavavajillas.

Las bandejas de comida y cena serán de polipropileno, isotérmicas, en polipropileno + poliuretano sin CFC [PP+PUR].

En el caso de los cubiertos de plástico, se servirán dotaciones individuales, debidamente envasadas herméticamente cerradas y diferenciadas para almuerzo/cena y desayuno/merienda.

Según la ingesta, para los alimentos extraordinarios a que se apliquen o cuando el tipo de paciente lo requiera, se servirá un kit distinto de cubiertos.

Los cubiertos estarán reforzados y serán de un grosor tal que presenten una resistencia a temperaturas próximas al punto de ebullición (100°C), que ante el contacto con los alimentos a temperatura de uso no podrán deformarse ni alterarse.

2.3.5. Asesoramiento técnico en nutrición y dietética y Control de Higiene Alimentaria.

La prestación de los servicios de asesoramiento técnico en nutrición y dietética y control de la higiene alimentaria será realizados por uno o varios profesionales con la titulación que los capacite para estas funciones.

a) Funciones en relación con la dietética

Organizativas:

- Elaboración y revisión de fichas de platos.
- Elaboración y seguimiento de las fichas de alimentos.



- Elaborar propuestas de modificación de platos, con el jefe de cocina.
- Elaboración de la plantilla quincenal de menús de verano / invierno, e introducción en el programa informático de gestión de dietas.
- Calibración nutricional de platos / menús.
- Elaboración de fichero de pacientes con dieta personalizada.
- Asesoramiento dietético a personal / servicios del hospital.
- Informe de incidencias a diario al técnico de alojamiento, y mensual a Servicios Generales.

En planta:

- Entrevista , siempre que sea posible, con pacientes de nuevo ingreso con dieta terapéutica estricta para informarle de su dieta.
- Seguimiento de dietas personalizadas.
- Realización de encuestas de aceptación de platos.
- Información dietética a personal de planta: enfermería, auxiliares.

En cocina:

- Revisión de peticiones de dietas de planta en el programa informático de gestión de dietas, y la modifica para adaptarlas al Código de Dietas.
- Atiende consultas de planta (teléfono).
- Elabora las dietas personalizadas (teléfono).
- Transmite las peticiones a cocina de las dietas solicitadas en desayuno almuerzo y cena.
- Supervisa la cinta de emplatado (almuerzo y cena).
- Colabora en la mejora de los platos (cuando se le solicita).
- Participa en cata de nuevos víveres (panel de cata).

b) Funciones en relación al control de higiene alimentaria

- Control de la higiene de los alimentos, productos alimentarios y del proceso de elaboración de comidas para la alimentación hospitalaria.
- Planificación, registro, gestión y verificación del sistema de autocontrol de calidad alimentaria hospitalaria.
- Procesos alimentarios, código de dietas y fichas técnico-sanitarias de platos.
- Planificación, registro y gestión de los planes generales de higiene.
- Planificación, registro y gestión del plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

- Diseño y control del programa de análisis de alimentos y agua.
- Mantenimiento y puesta al día de los Planes Generales de Higiene y Control y Análisis de Puntos Críticos.
- Intervención técnica en la elaboración de los pliegos de prescripciones técnica-sanitarias para los sistemas de adquisición de alimentos, productos de uso alimentario, transporte, instalaciones, equipos y útiles referidos a los servicios de alimentación.
- Asesoramiento y realización de informes técnico-sanitarios en materia de higiene, calidad, seguridad y normativa alimentaria (concursos, compras, contrataciones externas, instalaciones, reformas, etc.).
- Certificación y control de los proveedores alimentarios del hospital.
- Educación para la salud: programa de formación de manipuladores de alimentos, prácticas correctas de higiene en alimentación hospitalaria, normas y recomendaciones higiénico-dietéticas.
- Participación en Comisiones de Nutrición/Alimentación y otras actividades relacionadas con la calidad alimentaria, protección y mejora de la salud humana.
- Formación, docencia e investigación.

2.3.6.Extras alimentarios.

Los productos considerados extras alimentarios, así como las personas autorizadas a solicitar estos productos, serán fijados por la Dirección del AGSO o persona en quien ésta delegue.

Dichos extras serán entregados por el adjudicatario, según el procedimiento establecido, debiendo disponer de un stock mínimo para aquellas franjas horarias fuera del servicio de cocina.

Los extras alimentarios puestos a disposición del AGSO serán como mínimo los indicados en el **Anexo VII** y con el precio unitario máximo, IVA incluido, señalado en el mencionado Anexo.

El volumen de extras alimentarios anuales estimados en el Hospital Universitario de Osuna es 6.500,00 € y en el de Écija 3.000,00 €.

2.4. Descripción de los servicios de cafetería de personal y público, manutención del personal autorizado y vending .

La adjudicataria se encargará del aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de víveres, así como de la elaboración, preparación, presentación y entrega de las comidas. Éstas deberán ser con un gramaje por ración adecuado para los usuarios a los que se presta servicio.

Para minimizar el riesgo de desabastecimiento y garantizar el servicio de los menús aprobados previamente y la carta ofertada, la adjudicataria deberá realizar un aprovisionamiento de la materia prima y productos necesarios conforme a la demanda existente.

La adjudicataria expenderá en la cafetería los artículos usuales para el desayuno, merienda, comidas y bebidas adecuadas, debiendo ser de máxima calidad. Queda totalmente prohibida la venta de tabacos y bebidas alcohólicas de cualquier tipo.

Las materias primas para la elaboración de cada plato deberán ser preferentemente productos frescos, como en el caso de las frutas y verduras de temporada; salvo en aquellos grupos de alimentos en los que los productos congelados garanticen una mejor conservación de los mismos, manteniendo sus propiedades organolépticas y nutricionales como ocurre en el pescado y la carne.

Las comidas se elaborarán en las instalaciones de los centros de Osuna y Écija, ambas equipadas para un servicio de cocina tradicional, fundamentalmente a partir de alimentos naturales, no preparados ni precocinados, salvo en aquellos casos en los que los métodos de elaboración no garanticen un equilibrio energético y nutricional.

Los menús se modificarán según las condiciones climatológicas de la estación anual, pudiéndose distinguir de una forma genérica como “menús de verano” y “menús de invierno”. Los platos que componen el menú se variarán en función de las referidas condiciones climatológicas de las diferentes estaciones, a fin de dar una mayor satisfacción a los usuarios. Los menús, se definirán para ciclos de 15 días como mínimo, para evitar en lo posible la rutina, y no se repetirán semanalmente.

Será obligatorio por parte de la empresa adjudicataria la comunicación a la Dirección del Centro, del planning de los menús previstos con al menos 5 días de antelación a su modificación.

Existirán menús especiales en las siguientes ingestas:

- Cena 24 y 31 de diciembre.
- Almuerzo 25 de diciembre.
- Almuerzo 1 de Enero.

- Almuerzo 6 de Enero.
- Almuerzo 28 de Febrero.

Éstos menús especiales serán a cuenta del adjudicatario y se confeccionarán de forma diferente a las del resto del año, ésto es, serán típicas y acordes con las referidas fechas, siendo sometidas y acordadas con la Dirección del AGSO a la que se le harán llegar, con la debida anticipación, alternativas y composición de las mismas.

En la programación de menús y otros artículos básicos del servicio de cafetería de personal y público y manutención de profesionales, deberán tenerse en cuenta las eventuales peticiones de productos y menús específicos para celíacos, diabéticos, y personas con cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria. Además debe haber disponibles opciones veganas.

El procedimiento para recabar la elección de menú de profesionales será propuesto por la empresa licitadora y deberá contar con el visto bueno de la Dirección del AGSO, no pudiendo suministrar bebidas ni comidas si no son solicitadas por el procedimiento establecido. Además este procedimiento deberá permitir la elección de menús con al menos un día de antelación para el caso de los profesionales autorizados.

La Dirección del centro establecerá los protocolos o autorizaciones necesarios para indicar al contratista la relación diaria del personal autorizado al que hay que prestar el servicio. El profesional autorizado debe presentar la documentación acreditativa para cada ingesta, previa aprobación de la Dirección del centro. Junto a la facturación, la adjudicataria presentará la relación de estos documentos acreditativos correspondientes al precio facturado.

En caso de resultar necesario, la adjudicataria estará en disposición de prestar servicios de catering para eventos, cursos y/o jornadas que se realicen en las zonas autorizadas del recinto.

El licitador estará obligado a contar con un plan alternativo para asegurar la manutención del personal autorizado y de pacientes en situaciones extraordinarias que impidan el normal funcionamiento del servicio, por averías en equipos, interrupción en el suministro de agua, gas o electricidad, huelga, averías en la estructura del centro que repercutan en la operatividad de los recursos necesarios para el servicio o la falta de personal en la cafetería.

2.4.1. Cafetería zona público.

La empresa adjudicataria tiene derecho a percibir de los usuarios, como contraprestación a sus servicios, las tarifas de precios autorizadas para el público. 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.

En el **Anexo VIII** se identifican los productos con carácter de mínimos con un precio máximo IVA incluido. El licitador podrá incluir en su oferta otros artículos además de los relacionados en él, como mejora de la oferta, que podrá ser aceptada en todo o en parte. El licitador deberá presentar en su oferta este anexo cumplimentado con las tarifas con IVA que se aplicará al público.

En la cafetería para público, la oferta de menú del día deberá estar compuesta, como mínimo, de:

- Un primer plato. Consistirá en: verduras, ensaladas, hortalizas, legumbres, caldos, sopas, consomés, purés, cremas, patatas, arroces, pastas, huevos y otros platos similares de los que comúnmente son ofertados en este orden.
- Un segundo plato. Se elaborarán a base de pescado, carne, aves, frituras, etc.; e irán acompañados de guarnición.
- Un postre. Comprenderán fruta, productos lácteos, helados y repostería.
- Una bebida. Serán: agua, gaseosa, refrescos, cerveza sin alcohol, etc., siempre envasados.
- Pan. Se ofrecerá en piezas individuales, incluyendo al menos las opciones de pan blanco e integral

El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de tres primeros (al menos uno de ellos deberá ser ensalada), tres segundos, tres tipos de postre (fruta, postre casero y postre elaborado industrialmente) pan y bebidas de primeras marcas. Obligatoriamente deberá existir un “menú saludable” tanto en la cena como en el almuerzo, compuesto por verduras o ensalada y carne o pescado a la plancha.

La oferta de menús deberá atenerse a las recomendaciones básicas de la dieta mediterránea, fomentando la utilización de alimentos saludables, sostenibles y de temporada, reduciendo al mínimo las carnes procesadas, alimentos fritos y las grasas de origen animal.

El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de comprar los menús diarios mediante la modalidad de “comida para llevar”, a cuyo efecto pondrá a disposición de los mismos los recipientes adecuados y sin que haya otra diferencia en cuanto al precio que el abono de los indicados recipientes. El precio de estos recipientes aparecerá indicado en la lista del menú diario.

Además de la oferta de menús, el licitador incluirá en su oferta su propuesta de explotación de la cafetería referente a productos adicionales a ofrecer (bocadillos, platos combinados, tapas, desayunos, meriendas, medio-menú, etc.), previo acuerdo del AGSO, indicando descripción. Igualmente se describirán los sistemas previstos para la difusión a los posibles consumidores del catálogo de productos a su disposición.

La adjudicataria tendrá expuesta en lugar visible de la cafetería la lista de precios para el público, que deberán contener de forma expresa los precios de los artículos individuales y de los menús que han sido adjudicados en este proceso.

En lugar visible deberá exponerse el menú del día para almuerzo y cena, debiendo informar de los alérgenos alimentarios que contiene y del horario durante en el que se servirán los menús.

2.4.2. Cafetería zona de profesionales.

La empresa adjudicataria pondrá a disposición de los profesionales del Hospital Universitario de la Merced de Osuna y del Hospital de Alta Resolución de Écija el servicio de cafetería.

La prestación del citado servicio se regirá por los mismos requisitos establecidos en el punto 2.4.1, salvo en lo referente a dos cuestiones:

- El precio aplicado a los profesionales del AGSO debe ser inferior en al menos un 10% sobre las tarifas aplicadas al público en general en todos y cada uno de los artículos.
- Los profesionales del AGSO deberán hacer uso de la zona de comedor destinada exclusivamente para profesionales (Osuna) o en las zonas compartidas en su caso (Écija).
En el Hospital de Osuna, el personal de cafetería deberá controlar que público y profesionales ocupen correctamente las zonas destinadas para cada grupo. Si no existiera espacio en la zona habilitada para profesionales y sí existir en la zona destinada a público, los profesionales podrán ocupar esta zona. En el caso contrario, es decir, en caso de no existir espacio en la zona habilitada para público y sí existir en la zona destinada para profesionales, éstos no podrán ocuparlo.

2.4.3. Servicio de manutención del personal autorizado servido en cafetería.

El personal autorizado tendrá derecho a desayuno, almuerzo y/o cena, dentro del horario de prestación del servicio y previa autorización de la Dirección del Hospital.

Estos profesionales deberán hacer uso de la zona de comedor destinada exclusivamente para profesionales o en las zonas compartidas en su caso. El personal de cafetería deberá controlar que público y profesionales ocupen correctamente las zonas destinadas para cada grupo. En caso de no existir espacio en la zona habilitada para profesionales y sí existir en la zona destinada a público, los profesionales podrán ocupar esta zona. En el caso contrario, es decir, en caso de no existir espacio en la zona habilitada para público y sí existir en la zona destinada para profesionales, éstos no podrán ocuparlo.

El menú del día deberá estar compuesto, como mínimo, de:

- Un primer plato. Consistirá en: verduras, ensaladas, hortalizas, legumbres, caldos, sopas, consomés, purés, cremas, patatas, arroces, pastas, huevos y otros platos similares de los que comúnmente son ofertados en este orden.
- Un segundo plato. Se elaborarán a base de pescado, carne, aves, frituras, etc.; e irán acompañados de guarnición.
- Un postre. Comprenderán fruta, productos lácteos, helados y repostería.
- Una bebida. Serán: agua, gaseosa, refrescos, cerveza sin alcohol, etc., siempre envasados.
- Pan. Se ofrecerá en piezas individuales, incluyendo al menos las opciones de pan blanco e integral

El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de tres primeros (al menos uno de ellos deberá ser ensalada), tres segundos, tres tipos de postre (fruta, postre casero y postre elaborado industrialmente), pan y bebidas de primeras marcas. Obligatoria deberá existir un “menú saludable” tanto en la cena como en el almuerzo, compuesto por verduras o ensalada y carne o pescado a la plancha.

La oferta de menús deberá atenerse a las recomendaciones básicas de la dieta mediterránea, fomentando la utilización de alimentos saludables, sostenibles y de temporada, reduciendo al mínimo las carnes procesadas, alimentos fritos y las grasas de origen animal.

El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de comprar los menús diarios mediante la modalidad de “comida para llevar”, a cuyo efecto pondrá a disposición de los mismos los recipientes adecuados y sin que haya otra diferencia en cuanto al precio que el abono de los indicados recipientes. El precio de estos recipientes aparecerá indicado en la lista del menú diario

A modo informativo, el consumo medio anual de ingestas para profesionales autorizados previsto en el Hospital de Osuna es:

Ingesta	No. anual
Desayunos	6.000
Almuerzos	10.600
Cenas	9.100

Y en el Hospital de Alta Resolución de Écija el consumo medio anual de ingestas para el profesional autorizado es:

Ingesta	No. anual
Almuerzos	4.978
Cenas	4.238

Este número puede variar a lo largo del contrato para adaptarse a las necesidades asistenciales.

A estos efectos, se establecen los siguientes precios máximos (IVA incluido):

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA MERCED DE OSUNA:

- Desayuno : 2 €.
- Almuerzo: 7,20€.
- Cena: 7,20€

HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN DE ÉCIJA:

- Almuerzo: 7,20€.
- Cena: 7,20€

2.4.4. Vending.

El adjudicatario aportará como mínimo TRECE máquinas expendedoras para servicio al público en el Hospital Universitario de la Merced de Osuna y SEIS en el Hospital de Alta Resolución de Écija.

La ubicación actual y número de las máquinas automáticas para uso público en cada emplazamiento se recogen en el **Anexo IX**. Las ubicaciones pueden ser modificadas si así lo acordarán la Dirección del Centro y la Empresa Adjudicataria.

Los precios máximos de los productos para las máquinas automáticas que se oferten se recogen en el **Anexo X**.

La propiedad de estas podrá ser de terceros con los que el adjudicatario haya convenido su aportación, pudiendo llevar su gestión, aprovisionamiento y explotación, de forma directa o a través de empresa especializada, pero siempre bajo su responsabilidad.

El adjudicatario en calidad de gestor de las máquinas expendedoras será responsable de las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, limpieza (ordinaria y a fondo) y conservación, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Las máquinas que se instalen deberán ser de última generación tecnológica y en cualquier caso, presentar un estado de conservación de máquina equivalente a nueva.

Todos los gastos que se originen por la instalación, puesta en marcha, reparaciones, y reclamaciones serán por cuenta del adjudicatario. Así mismo deberá adecuar la instalación de las máquinas expendedoras a los niveles de calidad exigidos por el AGSO, especialmente de información y presentación. Por lo tanto deberá disponer de todos los medios humanos y materiales para la adecuada instalación de las máquinas de acuerdo a las indicaciones recibidas del Hospital, especialmente estructuras decorativas y medios destinados a mejorar la señalización y la higiene.

La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina el nombre de la empresa, el número de teléfono y domicilio, donde los usuarios podrán ejecutar sus reclamaciones. Asimismo, detallará el procedimiento a seguir con las reclamaciones recibidas.

El adjudicatario será el responsable de la reposición de las máquinas expendedoras y su limpieza de tal modo que en todo momento estén en perfecto estado de uso. Se cuidará especialmente la limpieza diaria, o siempre que sea necesario, del suelo circundante a las máquinas.

Finalizado el contrato se extinguirá 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.

2.4.4.1. Características de las máquinas

Todas las máquinas deben cumplir con las normas de homologación recogidas en la normativa vigente y se adjuntarán los certificados correspondientes.

Las máquinas e instalaciones de las mismas, estarán dotadas de todas las protecciones necesarias para garantizar la seguridad de las personas y de las instalaciones internas del Hospital, debiendo dotarse a las mismas de protecciones diferenciales, magneto-térmicas, elementos de corte, llaves de paso, etc.

Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente y dispondrán de los correspondientes monederos con capacidad para devolver cambio y para aceptar monedas de 5 céntimos como mínimo. Se valorará la instalación de máquinas que cuenten con un lector de tarjetas que sirva para hacer el pago de la consumición.

Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar. Las superficies que estén en contacto con los alimentos deberán estar en buen estado y serán fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar; estas actuaciones se realizarán con materiales lisos, lavables y no tóxicos.

Las máquinas serán de última generación, con consumos energéticos bajos y cuyos fabricantes estén en posesión de las certificaciones de calidad correspondientes y de respeto medioambiental.

Deberán figurar en la máquina, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de la máquina empleada.
- Identificación del responsable y el número de teléfono de atención gratuita.
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio.
- Indicación clara de los productos que son ambiental y/o socialmente mejores (de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada, dietéticos, etc.).

Las máquinas distribuidoras automáticas podrán contener los siguientes productos:

- Bebidas calientes.
- Bebidas frías.
- Frutas
- Frutos secos
- Snacks.
- Bocadillos/sándwiches.

- Preparados lácteos.
- Otros productos.

2.4.4.2. Máquinas de bebidas calientes

Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano (excepto el descafeinado).

Todas las máquinas de bebidas calientes dispondrán de una variedad adecuada de productos, entre otros: café con leche, café expreso, café cortado, descafeinado, capuchino, chocolate e infusiones (te, poleo, manzanilla), todos ellos con y sin azúcar.

Para garantizar la calidad del producto servido, las máquinas deberán preparar el producto en el instante anterior a su depósito en vaso y en ningún caso, deberán ser preparados con anterioridad a su demanda.

2.4.4.3. Máquinas de bebidas frías y de productos alimenticios

Las máquinas de bebidas frías deberán suministrar variedad de productos de bebidas diferentes.
Se valorará positivamente el aporte de refrescos de bajo o nulo contenido en azúcares.

Las máquinas de alimentos sólidos también deberán disponer de una adecuada variedad de productos, los cuales deberán de cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.

Se valorará igualmente de manera positiva que las máquinas destinadas a alimentos sólidos, zumos u otros preparados lácteos incluyan productos considerados saludables para la alimentación, de acuerdo con los siguientes requisitos:

- Bocadillos/sándwiches, cuando sean a base de componentes de origen vegetal, jamón o conservas de pescado, sin salsa que contenga aditivos.
- Fruta fresca, snacks de frutas sin aditivos ni conservantes, conservas tipo melocotón en almíbar o piña en su jugo, etc.
- Frutos secos, sin cobertura de cacao, azúcares u otros ingredientes que las conviertan en golosina.
- Bebidas frías, si corresponde con agua, gazpacho, smoothies o zumos de frutas 100%.
- Productos lácteos como yogures, preparados lácteos con un leve tratamiento térmico.
- Otros productos como barritas dietéticas de cereales, tortitas de arroz, paquetes de galletas dietéticas, integrales, sin cacao o azúcares u otros ingredientes que las conviertan en golosinas.

Será obligatorio que estas máquinas incluyan alimentos aptos para celíacos (ausencia de gluten) y sin lactosa, valorándose positivamente el número y variabilidad de este tipo de productos.

Por ser considerada como una extensión del Servicio de Cafetería, para aumentar la prestación de servicio que se ofrece, se considera que dentro del canon establecido como mínimo en las cafeterías, está incluida esta prestación mediante máquinas expendedoras.

2.4.5. Precios de los artículos y calidades.

Con posterioridad a la adjudicación, cualquier producto nuevo que se pretenda incluir en la relación de precios deberá contar con la autorización de la Dirección del AGSO.

El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades, y calidades de los artículos, con las actualizaciones que procedan para mantener el equilibrio financiero del contrato; entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el I.V.A. Las actualizaciones de precios se harán con una periodicidad no inferior a la anual, y deberán contar con la autorización expresa de la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del AGSO.

3.INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y MENAJE.

3.1 Visita de reconocimiento.

Las empresas licitadoras realizarán visitas a los centros sanitarios de Osuna y Écija 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, así como el alcance y dificultad de los trabajos solicitados, y programa informático de gestión instalado.

Para ello el AGSO 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 su oferta técnica para su valoración.

Deberán adjuntar información del inventario de equipamiento existente, indicando la renovación que proponen y que correrá a cargo del adjudicatario. El importe económico total del equipamiento a renovar será valorado en la oferta económica.

3.2 Renovación y mantenimiento de equipamiento.

La empresa adjudicataria 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, al inicio del contrato, de la renovación del equipamiento que considere 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 mejores en instalaciones realizadas, en su caso, quedarán incorporados al AGSO a la extinción del contrato y serán propiedad del Servicio Andaluz de Salud, no teniendo derecho el adjudicatario a percibir ninguna compensación por ello.

En caso en que, durante la vigencia del contrato, sea necesaria la sustitución o adición de cualquier tipo de instalación, mobiliario o equipamiento, esto será debidamente justificado por la empresa adjudicataria ante el AGSO. En este caso, será el AGSO quien decidirá sobre las alternativas posibles y quien asumirá el coste asociado a dicha inversión.

El adjudicatario deberá mantener un inventario actualizado de todas las instalaciones, equipamiento, mobiliario y elementos, con indicación de descripción, número de inventario, marca/fabricante, ubicación, planes de mantenimiento que les afecta y características técnicas.

Para la ejecución del contrato, el AGSO cederá el uso al adjudicatario los locales, con los equipamientos e instalaciones incluidos en las cocinas y cafeterías. 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 (preventivo, correctivo, técnico-legal, conductivo), 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, con repuestos originales de fabricante, siempre que ello sea posible, que deberá justificar con los albaranes de compra correspondientes a dichos repuestos. Entre otras, corresponde al adjudicatario el mantenimiento de:

- Los locales, 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 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 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 AGSO el plan de mantenimiento que se implantará. El AGSO estará facultado para incluir revisiones que estén recomendadas por los fabricantes o la buena práctica.
- El adjudicatario entregará mensualmente al AGSO un informe con todas las actuaciones de mantenimiento realizadas, especialmente 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. Así mismo realizará la limpieza de red de saneamiento siempre que sea necesario a juicio del Hospital.
- El adjudicatario realizará anualmente una limpieza de los conductos de evacuación de humos de las campanas extractoras por empresa homologada presentando certificado de ejecución a los responsables del centro.
- 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 AGSO realice las inspecciones y revisión de los trabajos de mantenimiento, facilitando el acceso a los técnicos que designe el AGSO.
- Los trabajos de mantenimiento que puedan tener repercusión en la actividad del AGSO se realizarán en la fecha y horario que el AGSO determine.
- Cualquier modificación de los equipamientos, instalaciones o materiales requerirá las autorizaciones de la Dirección del AGSO.

El adjudicatario debe utilizar un sistema informático para la gestión del mantenimiento descrito en este apartado en el cual se incluirán el inventario de las instalaciones y equipamientos, las programaciones de mantenimiento preventivo y técnico legales, generación de avisos para mantenimiento, mantenimientos correctivos, gestión de repuestos, etc.

En caso de que el AGSO indique que se utilice el programa SIGMA MANSIS, se trasladará toda la información existente a dicho programa.

Las averías en instalaciones del AGSO, que se demuestre han sido provocadas por inadecuado uso de las mismas o equipos del adjudicatario o por su deficiente mantenimiento, serán responsabilidad de la empresa adjudicataria, que correrá con los gastos ocasionados en las reparaciones y responderá de los daños y perjuicios causados al AGSO 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, su maquinaria, sus materiales, etc. Los locales, equipamiento e instalaciones se entregarán al AGSO en perfecto estado de uso, realizándose una revisión de comprobación de los mismos. En su caso, el AGSO realizará las reparaciones que sean necesarias, descontándose su importe de la última factura.

En relación con la medición y control de la temperatura de los alimentos, el licitador incluirá en su oferta descripción del equipamiento a utilizar, y el control metrológico (calibración) del mismo quedando a cargo del adjudicatario el control metrológico de este equipamiento (calibración) a lo largo del contrato, debiendo presentar los registros correspondientes a la Dirección del AGSO.

4. MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS, ALIMENTOS Y PRECIOS.

El adjudicatario será el responsable de la gestión de compras, aprovisionamiento y pago a proveedores de todos los alimentos, víveres y materias primas que sean necesarios para poder llevar a término las prestaciones objeto del presente contrato.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español.

Las empresas licitadoras deberán aportar en su oferta la relación completa de los productos alimentarios y las marcas que suministrarán, y en caso de resultar adjudicataria una vez formalizado el contrato y previo al inicio del servicio, entregará una relación completa de dichos productos y marcas, también denominada Ficha de Alimentos (Anexo XI-Fichas de alimentos a cumplimentar por los licitadores), acompañada de Registro General sanitario de empresas alimentarias y de alimentos (R.G.S.E.A.A.), 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 una de ellas, en las que obligatoriamente se incluirá la información correspondiente a la presencia de alérgenos y organismos genéticamente modificados (O.G.M).

El adjudicatario deberá tener al menos dos proveedores por cada producto.

El AGSO podrá solicitar la sustitución de cualquier producto en función de criterios de calidad, cantidad, registro sanitario, u otros que pongan de manifiesto incumplimiento del estándar exigido, así como a ejercer el veto sobre los proveedores si a su juicio no cumplieran con los requisitos de calidad exigidos.

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios y platos de cafetería así como de alimentación a pacientes han de presentar una adecuada calidad, desde el punto de vista de las siguientes perspectivas:

- Bromatológica mediante un control microbiológico desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza), permitiendo su trazabilidad a lo largo del ciclo de vida de los productos.
- Nutritiva.
- De elaboración, servido conforme a lo establecido en el código de dietas.
- Organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).

En el cocinado y elaboración de los platos prevalecerá el criterio de utilizar alimentos de preparación propia, y productos frescos frente a los congelados y precocinados, siempre que las normas vigentes de manipulación de alimentos para colectividades lo permitan, valorándose en el apartado de Criterios No Automáticos la mayor utilización de productos frescos.

Todos aquellos productos que formen parte de los menús en cualquiera de los servicios, para los que existan en el mercado envases individuales, se utilizarán en estos formatos (brick o formato unidosis de zumo individual, leche, cacao, agua, vinagre, aceite...), y los que no, se envasarán por el adjudicatario.

El contratista deberá contemplar, dentro de la composición de la dieta, el aderezo determinado por el AGSO. El coste de estos productos irá incluido en el precio de la dieta alimenticia diaria.

Si para el plato fuera necesario, se servirá sal, pimienta, vinagre y aceite envasados en unidosis y autorizados con la ficha de alimento correspondiente. Para la dieta sin sal, se servirá aderezo de limón.

Para las dietas trituradas, el contratista adquirirá triturado industrializado y homogeneizado, de marca de garantía para su uso. Previamente a su adquisición, este producto deberá ser presentado al responsable de la Dirección del AGSO para su aprobación. Cualquier cambio del mismo, deberá autorizarse por dicha Dirección. El coste de estos productos irá incluido en el precio de la dieta alimenticia diaria.

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

El adjudicatario será responsable de todos los alimentos que se almacenen en los locales y cámaras cedidas en cada Centro. El Hospital establecerá los controles que estime convenientes sobre los alimentos almacenados, exigiendo que la cantidad mínima de alimentos presentes en los almacenes de las cocinas del Hospital sea suficiente para hacer frente a cualquier eventualidad, durante quince días en el suministro de alimentos no perecederos y tres días para los perecederos. Los stocks serán renovados regularmente.

El adjudicatario deberá definir en un listado el desglose de materias primas y alimentos que estén bajo stock mínimo con las unidades a mantener, que será posteriormente validado por los responsables del Hospital. El Hospital puede en cualquier momento realizar revisión de estos estocajes para comprobar que se mantienen las unidades definidas en dicho listado y tomar las medidas para proposición de penalizaciones si no se cumplen dichos mínimos.

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 en 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 y desinfección de dichos almacenes y cámaras. Estos aspectos serán objeto de comprobación por las personas designadas por la Dirección del AGSO cuando lo estimen necesario.

5. LIMPIEZA.

Ha de incluir un conjunto de actuaciones de limpieza siguiendo las pautas y frecuencias del cuadro que se incluye a continuación, sin perjuicio de las indicaciones que, a este respecto, realicen los responsables del AGSO. El detalle es el siguiente:

- La limpieza permanente (P) se realizará al surgir la necesidad.
- Las limpiezas de final de turno (FT) se realizarán después de cada servicio, inmediatamente después del uso de las zonas correspondientes.

- Las limpiezas diarias (D) se realizarán después de la cena.
- Las limpiezas programadas se realizarán con la periodicidad que se indica, (Semanal, Quincenal, Mensual, Trimestral, Semestral).

FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA DE LOS DIVERSOS ELEMENTOS EXISTENTES EN LA COCINA, CAFETERÍA Y SUS ACCESOS

ELEMENTOS	FRECUENCIAS
Hornos, freidoras, planchas, marmitas, y en general cualquier equipo fijo utilizado para la preparación, condimentación o emplatado.	D
Mesa y superficies de trabajo	FT
Fregaderos, lavamanos, etc. y sus correspondientes accesorios.	FT
Superficies horizontales exteriores de armarios, estantes, etc.	S
Mandos, áreas de puertas, paredes, separaciones o superficies verticales afectadas, directamente por el trabajo diario y/o por salpicaduras, manchas, grasa, etc.	D
Conjunto de paredes y superficies verticales, redes de tuberías, conductos, etc.	M
Campanas y rejillas de aspiración, con sus filtros correspondientes.	S
Suelos.	P
Rejas desagües.	D
Techos y luminarias correspondientes.	T

Cámaras frigoríficas y antecámaras: Suelos y estantes. Restos de superficies interiores. Limpieza general previo vaciado de las mismas	D S T
Almacén de víveres: Suelos. Estantes manchados. Resto de superficies interiores.	D S T
Cubos o contenedores de residuos sólidos intermedios.	D
Recogida de residuos.	FT
Secado de agua de suelos.	P
Oficinas.	D
Carros y útiles.	FT
Exteriores y anexos	D
P: permanente. FT: final del turno. D: diario. S: semanal. Q: quincenal. M: mensual. T: trimestral. SEM: semestral.	

Para todas estas limpiezas, se han de utilizar:

- En hornos, carros, planchas y otros equipos de cocina, los desengrasantes y/o productos recomendados por los fabricantes correspondientes.
- De forma general, siempre que sea posible, detergentes y desengrasantes con agua caliente y lejía como desinfectantes, desincrustando si fuere necesario.
- En rejillas de desagües, agua caliente a presión y posterior tratamiento con lejía.

- Para los suelos se utilizarán escobas envueltas en trapos y después fregonas manuales. En las áreas que lo permitan se realizará el fregado mecánico.
- Se realizarán baños desengrasantes para limpiar los filtros de las campanas.
- Los útiles de cocina se lavarán con los lavavajillas estándar.
- El traslado de los residuos a la zona destinada para su futura evacuación, con la frecuencia que se indique, se realizará evitando el tránsito por las áreas de preparación de las comidas y por los comedores, así como el derramamiento y abocamiento al suelo.

El adjudicatario proporcionará a los profesionales la indumentaria necesaria para llevar a cabo las tareas de limpieza: mascarilla, gorros, guantes, delantales... que cumplan con la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales en cada momento. El licitador deberá aportar las fichas técnicas de las prendas que se suministraran al personal para llevar a cabo las labores de limpieza.

El adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales, las zonas de acceso a la cocina, cafetería y almacenes de víveres, en especial las zonas de carga y descarga que utilice para la recepción de la mercancía con una periodicidad diaria.

En el trabajo diario se respetará en todo momento los circuitos de limpio y sucio tanto en el interior de la cocina y cafetería como fuera de ellas.

El adjudicatario estará en la obligación de segregar todos los residuos generados en la cocina y cafetería, en tantas fracciones como se estime. De manera inexcusable habrán 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 desbarrasado 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 Gestión Ambiental 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 de igual forma, tiempo y manera que el AGSO.

El adjudicatario renovará los contenedores de basuras del interior y del cuarto de basura que al inicio de la adjudicación o durante ella no se encuentre en buen estado. Los contenedores para el interior de la cocina serán de polietileno inyectado con rueda y pedal en números suficientes para las distintas zonas de la cocina. La empresa presentará en su oferta fichas técnicas de los distintos tipos de contenedores necesarios para el servicio, que serán suministrados en el primer mes desde la firma del contrato. Los contenedores pasarán a ser propiedad del Hospital.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria el buen estado del recinto de residuos en general, entre otros: limpieza y desinfección de contenedores, paredes, suelos, etc. Los contenedores permanecerán en todo momento en el interior del recinto en dependencias cerradas con llave, quedando prohibido el acceso a las mismas a toda persona no autorizada.

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 correspondientes de acuerdo con la legislación vigente en esta materia. En el informe de mantenimiento mensual se incluirá el parte de la misma.

El adjudicatario cumplirá en su actividad los requisitos medioambientales establecidos en este pliego de prescripciones técnicas y normativa vigente relacionada.

6. PLAN DE CONTINGENCIA.

Dada la especialidad del objeto del presente contrato, las empresas oferentes presentarán una propuesta de garantía de funcionamiento del servicio de alimentación a pacientes y personal del hospital, en caso de que se produjeran averías en las instalaciones de cocina o cualquier otro tipo de imprevistos, así como el servicio fuera del horario general establecido.

En este sentido, el licitador incluirá en su oferta un plan de contingencias que recoja, en función de las posibles incidencias que pudieran afectar al normal funcionamiento del servicio, las actuaciones a seguir para evitar que estas incidencias repercutan en el servicio, o, de no ser posible, reduzcan sus efectos en el mismo. Deberá señalarse el tiempo de respuesta ante las distintas incidencias que puedan presentarse.

En concreto, el licitador incluirá el procedimiento propuesto y el tiempo de respuesta cuando desde el hospital se precise de menús específicos para pacientes con dietas especiales.

7. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

Si por causa de necesarias reestructuraciones del centro, hubiese necesidad de cambiar de lugar la cafetería y/o cocina dentro del inmueble en el que se ubica a cualesquiera otros del complejo hospitalario o de realizar obras en las mismas, el adjudicatario 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 similares características en el que desarrollar la actividad.

Las obras de conservación se realizarán normalmente en los períodos temporales de menor utilización de las cafeterías y cocinas debiendo el contratista, como consecuencia de los trabajos necesarios, comunicarlo a la Dirección del AGSO, 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 la cafetería y cocina sea mínima para los usuarios y con 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 plazo 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.

Independientemente de que el hospital proporcione al contratista los locales y equipamientos detallados en los pliegos, será por cuenta del adjudicatario, en general los consumos de gas, electricidad y agua. A este respecto el adjudicatario instalará contadores de la energía eléctrica en las líneas de entrada a sus locales.

Trimestralmente el AGSO calculará el importe total de los consumos de gas, electricidad y agua aplicando los precios medios que le hayan supuesto dichos consumos en el mismo periodo. El AGSO comunicará al adjudicatario el importe de dichos consumos de forma justificada. La cantidad resultante, serán compensados mediante el modelo 047 de ingresos a terceros de la Consejería de Hacienda y Administración Pública.

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 contratista dentro de las cafeterías.

El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, sus accesos o zonas comunes o peatonales o colocar en los expendedores automáticos tabaco o bebidas alcohólicas.

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 o incluidos en el presente contrato.

En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad, las asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar. Igualmente, en orden a la normativa de aplicación en materia de consumo de tabaco, estará totalmente prohibido fumar en la cafetería.

El derecho de admisión en cafetería queda reservado a la Administración, pero será ejercido por la empresa adjudicataria, 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.

El servicio de cafetería se prestará bajo la supervisión de la Dirección del AGSO o persona en quien delegue, con expresa sumisión a las obligaciones que devenguen de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo, dimanantes del servicio gestionado.

La empresa adjudicataria será responsable del adecuado comportamiento de su personal, tanto en lo referido a la corrección en la atención al público, como a la profesionalidad y calidad en el desempeño de su trabajo. Las incidencias producidas por el incumplimiento de este compromiso, ya sea por reclamaciones u otros medios, podrá conllevar penalidades para la adjudicataria.

Para la correcta coordinación y comunicación entre la Dirección del AGSO y la empresa adjudicataria, ésta designará un representante que tendrá capacidad suficiente para actuar como portavoz de la empresa. El representante de la empresa deberá estar localizable todos los días del año durante las 24 horas del día.

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.

En caso de obras o incidencias graves de la cocina del centro hospitalario, la cafetería facilitará sus instalaciones durante el periodo que se le requiera.

Será de obligado cumplimiento por 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.

La empresa adjudicataria deberá realizar periódicamente, al menos dos veces al año, encuestas de satisfacción de los usuarios de los distintos servicios objeto del presente pliego.

Las encuestas a realizar, así como el plan de muestreo, serán aprobadas previamente por el AGSO. La empresa adjudicataria deberá presentar un informe con los resultados obtenidos en las encuestas, así como una propuesta de mejoras a llevar a cabo en aquellos ítems en los que no se hayan alcanzado los valores objetivos esperados.

Por otra parte, el adjudicatario detallará el procedimiento seguido para la gestión de reclamaciones, las cuales deberán ser presentadas a la Dirección Gerencia del Área de Gestión Sanitaria, con la periodicidad que ésta establezca.

8. PROGRAMA INFORMÁTICO E INFORMACIÓN MENSUAL.

El contratista deberá implantar uno o varios programas informáticos de gestión en el AGSO que incluya el aprovisionamiento de materias primas y productos, la solicitud de dietas, los extras alimentarios servidos, la elaboración de menús y su distribución a los pacientes, los menús servidos al personal autorizado y las ventas totales al público, al personal y de máquinas de vending.

El programa informático estará permanentemente integrado con la red informática de los centros. Correrá a cargo del contratista el mantenimiento de dicho programa, así como sus actualizaciones y la formación dirigida a los profesionales que el Centro establezca.

En caso de que la Dirección del AGSO acuerde, durante la vida del contrato, modificar el programa informático de gestión a uno propio, la empresa asumirá el coste de su implantación.

También deberá impartir, a su cargo, un curso de formación sobre el funcionamiento del programa informático en los dos primeros meses de vigencia del contrato, dirigido al personal que vaya incorporando a este contrato. Asimismo, deberá formar al personal del SAS que deban conocer esta aplicación en el ámbito de su trabajo (enfermería, servicios generales, etc.). Anualmente, deberá cumplir con el mismo requisito.

Igualmente serán por cuenta del adjudicatario los equipos informáticos necesarios para su operatividad en el Centro.

Los profesionales del AGSO designados, podrán, a tiempo real acceder a la aplicación, que permitirá descargar listados de dietas por unidades, por días, resúmenes mensuales, y cualquier información que permita al centro gestionar el gasto.

Con más detalle el programa informático realizará las siguientes tareas:

- Datos de actividad.
- Dietas servidas a pacientes, por tipo, unidades hospitalarias y en total, haciendo la partición en almuerzos, cenas, desayunos y meriendas, y tipo de dieta.
- Extras detallados por artículos y unidades hospitalarias y en total.
- Planificación y Registro de APPCC
- Gestión de suministros, almacenes y trazabilidad de productos para el servicio de cocina.
- Registros de fichas técnicas y sanitarias de productos.
- Gestión de contratos y proveedores
- Contabilidad analítica
- Gestión de incidencias diarias y reclamaciones en todos los ámbitos del servicio de cocina
- Encuestas diversas (satisfacción, etc.) e informes correspondientes.
- Informes mensuales dentro de los primeros 10 días de cada mes de explotación del servicio, los cuales deberán adecuarse al formato de explotación de datos utilizados habitualmente por los responsables del AGSO relacionados con el servicio de cocina , cafetería y vending.
- Otros datos complementarios podrán también ser incluidos en este informe a solicitud del AGSO como registros de limpieza, resultados bromatológicos, etc.
- Inventario actualizado de todas las instalaciones, equipamiento, mobiliario y elementos, con indicación de descripción, número de inventario, marca/fabricante, ubicación, planes de mantenimiento que les afecta y características técnicas

- Si durante la vida del contrato, los responsables del AGSO aprobasen un formato o diseño de Cuadro de Mando para el servicio de Cocina, se implantará dicho Cuadro de Mando en el programa informático con la estructura indicada, valores a mostrar, indicadores, etc. de forma que dicho programa lo genere de forma automática, sin necesidad de volcado de datos a otros formatos (excel, etc.) para posteriores manipulaciones de datos. Gestión de inventarios de instalaciones, equipos y menajes de cocina
- Gestión Integral de Mantenimiento de instalaciones (electricidad, climatización, ...) y equipos de cocina y cafetería. En este apartado, si los responsables de la AGSO durante la vida del contrato deciden utilizar SIGMA MANSIS, el adjudicatario estará obligado a la migración de los datos y adaptación necesaria de los planes de mantenimiento al nuevo programa

Todos los datos y registros generados por la explotación del sistema o sistemas informáticos utilizados durante la vida de este contrato son propiedad del AGSO.

La Dirección General de Sistemas de Información y Comunicaciones (en adelante, DGSIC) del SAS en base al Real Decreto 198/2024, de 3 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y consumo, queda establecida como la encargada de la prestación de servicios TIC en los diferentes centros de titularidad de la Consejería de Salud y Consumo, lo que le confiere el carácter de único órgano competente en materia TIC de dichas entidades.

En base a ello, serán de obligado cumplimiento las normativas y políticas de seguridad vigentes establecidas por la STIC, que estarán a disposición de los interesados y serán actualizadas con carácter periódico.

Todas las peticiones de instalación, puesta en marcha o incorporación de nuevos dispositivos, aplicaciones sanitarias o sistemas de información necesitan de la aprobación expresa y validación de su idoneidad por parte de la STIC provincial.

En concreto estas normativas afectan a todos los sistemas informáticos (en adelante "Elementos TIC") incluidos en la propuesta, como por ejemplo: servidores, PCs, impresoras, PDAs, dispositivos móviles, dispositivos de Electromedicina, dispositivos de red, sistemas de información, sistemas empotrados, integraciones de sistemas existentes, etc. La anterior lista es orientativa y la aplicación de esta normativa no sólo se aplica a estos elementos sino a cualquier otro elemento TIC interno o externo que esté incluido en la oferta.

A título informativo, en el Anexo X adjunto al presente documento se detallan las principales normativas y medidas de seguridad de obligado cumplimiento.

La persona contratista deberá tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución de 8 de abril de 2021, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueba la Política de Seguridad de las Tecnologías de la información y la comunicación (TIC) del Servicio Andaluz de Salud, así como las guías y procedimientos aplicables elaborados por la Unidad de Seguridad TIC Corporativa de la Junta de Andalucía y la Unidad de Seguridad TIC del Servicio Andaluz de Salud. Para ello se adjunta en el presente documento el **Anexo XII**.

9.CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.

El personal necesario para la prestación de los servicios objeto del presente pliego será contratado directamente por la empresa adjudicataria, de la que dependerá única y exclusivamente, y será ésta la que tenga todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empleador respecto al citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso resulte responsable el AGSO de las obligaciones existentes entre ellos, aun cuando las medidas que adopten sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato suscrito por ambas partes. Serán por cuenta de la empresa adjudicataria el abono de todos los conceptos retributivos y cotizaciones derivadas de la relación laboral.

La empresa adjudicataria deberá cumplir con respecto al personal a su cargo lo previsto en la normativa en vigor relativa a los manipuladores de alimentos, de forma que todo el personal esté en posesión del carnet de manipulador que expide la Delegación Provincial de Salud. Este personal utilizará indumentaria exclusiva para el trabajo, respetará la prohibición de fumar y comer en la zona de trabajo y aledaños, cumplirá las medidas preventivas y de seguridad frente a cualquier infección, no presentará lesiones o heridas en las manos y, en caso de presentar síntomas de enfermedad, deberá comunicarlo a su superior para que adopte las medidas oportunas. El personal no podrá permanecer en el recinto hospitalario fuera de las horas de su trabajo, ni durante éstas fuera del local de la cafetería, salvo para realizar actividades propias del servicio.

Los daños que el personal del contratista pudiese ocasionar a los bienes propiedad del Hospital, ya sea por negligencia o conducta dolosa, serán indemnizados por el contratista.

La empresa adjudicataria será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales de disciplina, buen comportamiento, aseo y horario. Dichos trabajadores deberán mantener una imagen acorde con el servicio y el centro, estando permanentemente aseados y correctamente uniformados e identificados. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

El empresario uniformará al personal a su cargo, el cual no podrá coincidir, 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, nombre y apellidos, y categoría, que será aportada por el adjudicatario. A estos efectos el adjudicatario dará cuenta de las altas y bajas que se produzcan, que deberá acompañar de la placa de identificación para su control por la Dirección del AGSO.

El Hospital se reserva el derecho de exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Centro.

El personal que preste servicios en la cafetería-restaurant no podrá utilizar más enseres, locales y servicios que los señalados especialmente para ello.

Caso de que la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestre insuficiente para el cumplimiento de las prestaciones objeto de contrato, con los criterios de calidad y tiempo exigido, deberá incrementarla a su costa en número suficiente para cumplir correctamente los criterios exigidos.

La adjudicataria en todo caso presentará semestralmente certificación general de la Tesorería de la Seguridad Social, y de la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, justificativas del cumplimiento de sus obligaciones para con el Sistema de Seguridad social y tributarias; y mensualmente, hasta el vencimiento del siguiente semestre los TC-1 y TC-2 cuyo devengo por cotizaciones se hayan producido en cada mes, así como copia fehaciente de los documentos acreditativos del cumplimiento de las obligaciones formales y de ingreso vencidas en dicho periodo.

La adjudicataria estará obligada al cumplimiento de toda la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales y coordinación de actividades empresariales, en todas las fases del contrato. En concreto, será la encargada de estudiar, documentar, organizar, gestionar cumplir y hacer cumplir toda la normativa de seguridad y salud en el trabajo.

10. OBLIGACIONES DERIVADAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (S.G.A.) Y ENERGÉTICO.

El respeto al medio ambiente constituye un compromiso ético incluido entre los valores adoptados por el Área de Gestión Sanitaria de Osuna.

El Área de Gestión Sanitaria de Osuna se apoya en la implantación de un sistema de gestión ambiental, conforme con la norma ISO 14001:2015, para garantizar este compromiso de protección del entorno, así como para lograr una mejora continua de su comportamiento ambiental.

A través de su política ambiental, el Área de Gestión Sanitaria de Osuna se compromete a:

1. La identificación y evaluación del impacto ambiental derivado de sus actividades, productos y servicios, con el fin de implantar medidas que lo disminuyan y prevengan la contaminación.
2. El cumplimiento de lo establecido en la legislación y reglamentación aplicables en nuestra organización, así como a otros requisitos que la propia organización suscriba.
3. La definición de objetivos y metas ambientales, encaminados a la mejora continua del comportamiento ambiental de la organización, procediendo con su revisión y evaluación periódica del nivel de cumplimiento.
4. La adopción de medidas para reducir el consumo de recursos y fomentar el ahorro y la eficiencia energética en nuestros edificios.
5. La motivación e implicación de nuestros profesionales en la cultura ambiental de la organización, promoviendo su formación y participación en el cumplimiento de estos objetivos ambientales.
6. La selección de proveedores coherentes con nuestra política ambiental y, por tanto, respetuosos con el medio ambiente.
7. La difusión a nuestros usuarios y otras partes interesadas de nuestros compromisos y logros en materia ambiental y de eficiencia energética.

De acuerdo con la política ambiental definida, las empresas licitadoras se comprometen a ser coherentes con los compromisos adquiridos y a participar en el cumplimiento de los objetivos ambientales que en cada ejercicio se establezcan.

La entidad licitadora dispondrá de un sistema de gestión ambiental según la norma ISO 14001 u otra norma o reglamento de reconocido prestigio, para lo cual deberá presentar certificación en español conforme a la norma en vigor, y cuyo alcance incluya la actividad propósito del contrato.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación a los trabajos contratados.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente por él causado. La Dirección del AGSO se reserva el derecho a repercutir sobre el adjudicatario las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter ambiental.

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

El responsable del servicio designado por el adjudicatario será responsable de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter ambiental.

Los residuos generados durante los trabajos que sean de titularidad del adjudicatario deberán ser retirados de las instalaciones, bajo su responsabilidad, de acuerdo a las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite a la Dirección del AGSO.

En casos especiales, la entidad contratante podrá recabar del adjudicatario demostración de la formación o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo.

La empresa adjudicataria pondrá todos los medios técnicos y humanos para el cumplimiento del Sistema de Gestión Ambiental del Área de Gestión Sanitaria de Osuna. Sin ánimo de exhaustividad, a continuación se relacionan algunas de las prácticas a las que el adjudicatario se compromete:

- ✓ Identificación de residuos peligrosos o no peligrosos, generados por la prestación del servicio, aportando al responsable de Servicios Generales, con carácter mensual, el código LER de los mismos, su origen, y cantidad generada.
- ✓ Gestión de los residuos generados en las instalaciones y/o por la prestación del servicio, garantizando su correcta segregación, entrega a gestor autorizado si procede, declaración ante el órgano competente (Consejería de Medio Ambiente), registro según normativa, etc. Deberá aportar con carácter mensual al responsable de Servicios Generales registros de las entregas realizadas al gestor autorizado.
- ✓ Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo, si los hubiera.
- ✓ Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
- ✓ Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- ✓ Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado, si se da el caso.

- ✓ Segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos. Para ello se construirá puntos de almacenaje para que lo retire el gestor autorizado que la adjudicataria contrate.
- ✓ Restauración del entorno ambiental alterado.
- ✓ Definir un plan de actuación ante posibles desviaciones medioambientales (vertidos, emisiones, residuos, consumos).

El adjudicatario se compromete a suministrar información inmediata sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso del trabajo que se le confía. La entidad contratante podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.

Ante un incumplimiento de estas condiciones medioambientales, la entidad contratante podrá repercutir al adjudicatario el coste económico directo o indirecto que suponga dicho incumplimiento.

En el caso de los productos destinados a su utilización en el hospital, el adjudicatario deberá tender, siempre que sea posible, a los siguientes criterios medioambientales:

- ✓ Embalaje primario de los productos.
- ✓ Inocuidad de los componentes.
- ✓ Biodegradabilidad.
- ✓ Contenido de materiales reciclados.
- ✓ Posibilidad de reutilización y reciclado.
- ✓ Servicio posventa de recogida y reciclado.

En particular, el adjudicatario se hará cargo de los siguientes residuos:

- Residuos asimilables a urbano, segregados adecuadamente.
- Residuos Peligrosos, que gestionarán a través de gestor autorizado y entregarán copia del Documento de Control al Responsable de Gestión Ambiental del Órgano Gestor.

La empresa adjudicataria a instancias del Hospital, deberá colocar junto al lugar de ubicación de las máquinas expendedoras, un contenedor que permita la recogida selectiva de residuos, siendo por su cuenta y a su cargo la instalación, al objeto de que su integración con el entorno sea lo más estética posible.

La retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas (cajas, bolsas, posos, etc.,) corresponderá al adjudicatario.

El adjudicatario se compromete a informar inmediatamente al Responsable de Gestión Ambiental del Área de Gestión Sanitaria de Osuna sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos. El Responsable de Gestión Ambiental del Área de Gestión Sanitaria de Osuna podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y a sus causas.

Tras la adjudicación del contrato y antes del inicio de la actividad, la adjudicataria deberá presentar a la Dirección Gerencia un Plan de Gestión Ambiental.

El Plan de Gestión Ambiental que deberá aportar contendrá al menos los siguientes extremos:

- a) Descripción de procedimientos de gestión de residuos y protocolos de ejecución de actividades relacionadas con la gestión medioambiental con estricta adaptación a las normas de ámbito estatal autonómico y local vigentes para las actividades previstas en el servicio objeto del contrato.
- b) Adaptación de los protocolos al Plan de Gestión Ambiental del Área de Gestión Sanitaria, en concreto y básicamente en los siguientes aspectos:

- Identificación de todos los residuos que puedan generarse como consecuencia de la actividad.
- Identificación de los puntos de generación de residuos.
- Diseño y establecimiento de protocolos de almacenaje y retirada de residuos.

11. MEDIDAS DE SOSTENIBILIDAD.

Se valorarán positivamente aquellas ofertas que incorporen medidas referentes a la inclusión de productos ecológicos, saludables, locales y/o de comercio justo, pudiendo incluso presentar en las opciones de platos confeccionados exclusivamente con productos ecológicos y/o saludables.

Igualmente, se valorará la difusión de las medidas adoptadas entre los pacientes y profesionales, de modo que éstos estén informados de los productos/platos puestos a su disposición elaborados con este tipo de alimentos.

Los productos puestos a la venta podrán ser de comercio normal o también de comercio justo. Se valorará positivamente la aportación de café de comercio justo, así como de otros productos que indique el licitador en su oferta de comercio justo, como por ejemplo chocolate, té, azúcar, etc.

Como medida de apoyo a la sostenibilidad y economía local, se valorará positivamente la inclusión en las máquinas expendedoras de productos locales o de la comarca.

La empresa adjudicataria deberá tomar las medidas necesarias para el cumplimiento de las cuestiones técnicas planteadas en la ley 3/2023 de 30 de marzo, de Economía Circular de Andalucía, entre otras las siguientes:

- La adjudicataria deberá llevar a cabo medidas con el fin de lograr la transición hacia un modelo de protección ambiental basado en economía circular, fomentando el uso eficiente de los recursos, alargando la vida útil de los productos y minimizando la generación de residuos.
- Deberá llevar a cabo la gestión del desperdicio alimentario que se retira de la cadena de producción para ser descartado, llevando a cabo campañas de tipo donación de productos próximos a caducar que se prevea que no se van a consumir, o similares.
- Deberá gestionar el impacto mediomambiental de su actividad, reduciendo al mínimo los residuos y haciendo uso de la medición de su huella de carbono, empleando un porcentaje de sus productos con etiqueta ecológica de la UE que cumplan con criterios de sostenibilidad ambiental.
- Se evitará siempre que sea posible, la utilización de materiales de un solo uso, fomentando los materiales reciclados y reutilizados.
- Se promoverá la reducción de la producción de residuos alimenticios y la adquisición de productos frescos, de temporada o con un ciclo corto de distribución.

Así mismo el adjudicatario deberá tener en cuenta las prácticas recogidas en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

12. RED ANDALUZA DE SERVICIOS SANITARIOS LIBRES DE HUMO (RASSLH).

La Adjudicataria adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento, por parte de todo el personal contratado por él, de la legislación antitabaco vigente. Debiendo dar cumplimiento a la Ley 42/2010, de 30 de diciembre de 2010, por la que se modifica la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

Los Centros Sanitarios son espacios LIBRE DE HUMOS, en el que está PROHIBIDO FUMAR tabaco o dispositivos asociados / cigarrillos electrónicos tanto en el interior como en el exterior de los edificios del complejo y en todo el recinto hospitalario, incluidos los jardines y vías.

Todo personal de la empresa tiene la obligación de velar por el cumplimiento de la prohibición de fumar tabaco o dispositivos asociados / cigarrillos electrónicos en el ámbito sanitario y servir de referente social en el desarrollo de hábitos saludables de vida.

Se aplicará en caso necesario el procedimiento sancionador basado en la infracción del artículo 7- c) de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, modificada por Ley 42/2010, de 30 de diciembre y por la Ley 3/2014 de 27 de marzo.

13. SISTEMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

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

El adjudicatario deberá subsanar, actualizar y aportar la documentación que fuera necesaria a la unidad de prevención del AGSP durante la ejecución del contrato. En concreto:

- Aportará la evaluación de riesgos de los trabajos a desarrollar, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la existencia de trabajadores con especial sensibilidad a determinados riesgos. Esta evaluación y su correspondiente planificación de la actividad preventiva deberán estar actualizadas y a disposición de la dirección de cada centro.
- Establecerá controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores, debiéndose modificar las medidas de prevención cuando, como resultado de estos controles, se aprecie por la dirección del centro y/o de la persona contratista que son inadecuadas a los fines de protección requeridos.
- Deberá asegurarse que el equipamiento y elementos de trabajo sean adecuados para el trabajo que vaya a realizarse. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptando las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.
- En caso de ser necesario, deberá proporcionar a los trabajadores equipos de protección individual (EPI) adecuados frente a aquellos riesgos que no se hayan podido evitar y adaptados a las características de sus trabajadores.

- Vigilará que los EPI sean efectivamente utilizados por los trabajadores, asegurará un correcto mantenimiento de los EPI y procederá a su reposición cuando sea necesario.
- Deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, con independencia de la modalidad o duración de ésta, como cuando cambien los equipos de trabajo, o se introduzcan nuevas tecnologías.
- Garantizará la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, en función de los riesgos inherentes al trabajo, en los términos establecidos en el artículo 22 de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Colaborará en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el centro de trabajo.
- En caso de utilizar productos químicos para la realización de las tareas propias de la actividad, se responsabilizará de que estos cumplan la legislación vigente de aplicación en materia de seguridad y salud laboral, y que el uso de los productos se realice conforme a lo dispuesto en las fichas de datos de seguridad, debiendo aportar copia de las mismas a la unidad de prevención de riesgos laborales. Asimismo, se responsabilizará de que todos los productos químicos utilizados cumplan la legislación vigente de aplicación en materia medioambiental, incluyendo todo lo relacionado con la eliminación de los mismos.

En atención a lo dispuesto en la proposición no de Ley 7-05/PNLP-000053 del Parlamento de Andalucía, sobre la difusión del sistema arbitral de consumo, como medio de agilizar la resolución de conflictos en las relaciones contractuales, se tendrá en cuenta como elemento de valoración positivo en la adjudicación de los contratos, el compromiso de adhesión de las empresas al Sistema Arbitral de Consumo, regulado en el Real Decreto 636/1993, de 3 de mayo, por el que se regula el sistema arbitral de consumo.

El compromiso de adhesión se acreditará mediante copia de la solicitud de adhesión debidamente presentada, así como mediante copia de la carta de remisión por parte de la Junta Arbitral de Consumo competente del número de distintivo, en su caso.

En caso de incumplimiento por parte de la empresa contratista de las normas en materia de prevención de riesgos laborales y coordinación de actividades empresariales, y que ello entrañe aquél un riesgo grave para la seguridad de los trabajadores, el Órgano de Contratación pondrá los hechos en conocimiento de la Inspección de Trabajo, pudiendo ordenar la paralización de los trabajos, y sin que ello interrumpa el cómputo de los plazos de ejecución del contrato.

14. 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 AGSO, 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 AGSP 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.

15. INSPECCIÓN Y CONTROL.

Por cuenta del adjudicatario se realizará, con periodicidad mensual, los análisis bacteriológicos que se determinen por el AGSO, hecho por laboratorio de reconocido prestigio, de los productos crudos, semi-elaborados y elaborados, en base a tres muestras de cada uno de ellos.

Asimismo, el adjudicatario vendrá obligado a realizar cuantos análisis y pruebas le sean requeridas por la Dirección del AGSO 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, RD 1086/2020 de 9 de diciembre por el que se regulan determinados 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:

- Datos de identificación del Sistema de Autocontrol
- Plan HACCP: Estudio y aplicación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control del proceso productivo.
- 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 para su aprobación y puesta en marcha lo antes posible.

La Dirección del AGSO establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, de forma periódica, para hacer la comprobación, entre otras cosas, 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, etc.

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 AGSO que corresponda y otro designado por la empresa adjudicataria.

Dicha Dirección notificará al adjudicatario los incumplimientos que pudieran detectarse. Los cuales darán lugar a las sanciones oportunas y/o resolución del contrato.

Independientemente, 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.

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

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 primer mes de la firma del Contrato.

16. REQUISITOS LEGALES APLICABLES. PERMISOS, AUTORIZACIONES Y LICENCIAS.

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, normas de higiene, comedores colectivos, instalaciones, de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de contratación.

El adjudicatario deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija, y que no sean inexcusablemente responsabilidad del AGSO.

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos y indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial.

Si dentro de las prestaciones del adjudicatario, derivadas del contrato, se incluyen instalaciones especiales que reglamentariamente requieran determinadas exigencias técnicas o calificaciones oficiales, aquél, además de cumplir con las prescripciones técnicas impuestas oficialmente, obtendrá para el Área de Gestión Sanitaria aquellas certificaciones o controles que las disposiciones legales vigentes exijan para tales instalaciones.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para el Área de Gestión Sanitaria del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, podría descontarse de las cantidades pendientes de pago.



Junta de Andalucía

Consejería de Sanidad, Presidencia y Emergencias
Servicio Andaluz de Salud

ANEXO I. Planos Cocina Osuna.
ANEXO II. Plano Cafetería Osuna.
ANEXO III. Plano Cocina Cafeteria Écija.
ANEXO IV. Código de dietas.
ANEXO V. Invierno Menú.
ANEXO VI. Verano Menú.
ANEXO VII. Productos Extra.
ANEXO VIII. Cafetería .
ANEXO IX. Máquinas Vending.
ANEXO X. Precios Vending.
ANEXO XI. Ficha de alimentos
ANEXO XII. Encargado del tratamiento