

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE PÚBLICO Y PERSONAL, PREVIA ADECUACIÓN NECESARIA DE LAS INFRAESTRUCTURAS DE HOSTELERÍA Y DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTO NECESARIO, Y DE EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS, ASÍ COMO DEL SERVICIO DE COMIDAS DE PERSONAL DE GUARDIA Y JORNADA PARTIDA Y EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES CON DESTINO A TODOS LOS CENTROS DEPENDIENTES DEL ÓRGANO GESTOR HOSPITAL UNIVERSITARIO COSTA DEL SOL.

Índice:

0. Objeto del contrato
1. Glosario de términos
2. Resumen de la evolución del contrato
3. Actividades a terceros
4. Sistemas de autocontrol
 - 4.1 Requisitos legales aplicables al servicio
 - 4.2 Manual de funcionamiento operativo del centro
5. Justificación económica del servicio
6. Datos de actividad
7. Otros gastos asociados al servicio
8. Gestión Medioambiental
 - 8.1 Gestión del servicio con criterios ecológicos
 - 8.2 Gestión del servicio con criterios de economía circular

Anexos:

- Anexo I Código de dietas
Anexo II Desarrollo de Menús: desayunos y meriendas
Anexo III Desarrollo de Menús: almuerzos y cenas
Anexo IV Datos mínimos en fichas técnicas de alimentos
Anexo V Fichas de composición de platos y gramajes
Anexo VI Especificaciones técnicas de alimentos
Anexo VII Modelo coffee y cócteles corporativos
Anexo VIII Distribución de presencias mínimas de plantilla
Anexo IX Lista de precios máximos autorizados para cafeterías
Anexo X Lista de precios máximos autorizados para vending
Anexo XI Tabla de precios máximos autorizados extras alimenticios
Anexo XII Equipamiento asociado al concurso de alimentación del OGHUCS
Anexo XIII Verificación del Sistema de Autocontrol
Anexo XIV Productos de cercanía





Anexo XV Legumbres de origen nacional

Anexo XVI Certificaciones

Anexo XVII Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos de proveedores

Anexo XVIII Frutas de temporada

Anexo XIX Cambios de pescados

Anexo XX Plan situaciones extraordinarias

Anexo XXI Planos cafeterías y cocinas del OGHUCS

Anexo XXII Clausulas normativa TIC

0. Objeto del contrato.

El presente pliego de prescripciones técnicas (en adelante PPT) tiene por objeto regular y definir las condiciones técnicas que regirán el objeto del contrato mixto para la explotación del servicio de cafeterías de público y personal, la explotación de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, así como el servicio de comidas de personal de guardia y jornada partida y el servicio de alimentación de pacientes con destino a todos los centros dependientes del Órgano Gestor Hospital Universitario Costa del Sol (OGHUCS).

- Hospital Universitario Costa del Sol de Marbella (HUCS).
- Hospital de Alta Resolución de Estepona (HES).
- Centro de Alta Resolución de Especialidades de Mijas (CAM).

Las especificaciones técnicas y el alcance de las prestaciones exigidas al contratista se detallan en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Para el servicio de cafeterías de público y personal, previa adecuación necesaria de las infraestructuras de hostelería y dotación de equipamiento necesario y la explotación de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos.

Se recogen las actividades a realizar por la empresa que resulte adjudicataria del presente concurso y aquellos que a juicio de la Dirección de la OG Hospital Costa del Sol sean necesarios por considerarse de interés público para el buen funcionamiento de los Centros referidos.

En particular está incluido en dicho alcance, y se realizará a cargo del adjudicatario:

- A. Prestación del servicio de la concesión del servicio de cafetería de público y de personal en los locales propiedad del OGHUCS que pone a disposición del adjudicatario, con la adecuación necesaria por parte del adjudicatario de la infraestructura de hostelería y la dotación del equipamiento preciso, incluyendo la instalación, reparación y/o reposición del material de hostelería que fuese necesario para la prestación del servicio, la conservación y reparación del local en donde se ubica, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad.

Se incluye y forma parte del objeto, las actuaciones de adecuación de los locales a la normativa exigible a los establecimientos de hostelería y restauración, así como el alcance y las condiciones de prestación que habrán de regir la contratación de la concesión de dichos servicios en las condiciones establecidas en el presente PPT.



Las necesidades de equipamiento, instalaciones, mejoras, reformas, adecuaciones, y organización estructurada de los espacios de las cafeterías que el propio licitador determine en su oferta, deben ser adecuadas, idóneas, proporcionadas, congruentes y consecuentes, constituyendo su instalación e implantación, en los primeros seis meses de prestación, una obligación de carácter esencial para el adjudicatario.

Todo el equipamiento deberá estar sometido a un programa de mantenimiento adecuado y conforme con las recomendaciones de los respectivos fabricantes.

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios de las cafeterías el importe del precio de estos servicios y productos.

- B. La instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías y alimentos sólidos, destinadas tanto al personal del centro como al público en general atendiendo y completando las necesidades de hostelería y alimentación de pacientes, usuarios y profesionales durante las veinticuatro horas del día y cuyas características técnicas se definen en el presente PPT.

El adjudicatario asume el derecho a la explotación de las máquinas expendedoras automáticas en el centro hospitalario y el deber de instalar el número de máquinas expendedoras establecido.

La conservación, reparación, limpieza y en su caso sustitución de estas máquinas correrán por cuenta del contratista, en las condiciones establecidas en el presente PPT. En todo caso se entenderán incluidas toda la infraestructura de instalaciones, equipamiento y obras que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento de éstas.

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios de las cafeterías el importe del precio de estos servicios y productos.

El OG Hospital Costa del Sol facilitará una zona en cada centro para la realización del objeto del contrato en el que se desempeñarán las tareas correspondientes al servicio de alimentación. Estas zonas se describen en el pliego de prescripciones técnicas.

Para el servicio de comidas de personal de guardia y jornada partida y el servicio de alimentación de pacientes con destino a todos los centros dependientes del Órgano Gestor Hospital Universitario Costa del Sol (OGHUCS).

En particular está incluido en dicho alcance, y se realizará a cargo del adjudicatario:

- C. Prestación del servicio de comidas del personal de guardia, jornada partida y autorizado por la Dirección del OGHUCS.

El servicio consistirá en la manutención del personal mencionado, almuerzos y cenas, durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices del presente pliego, así como de las indicaciones que emanen del órgano de contratación al objeto de la óptima prestación del servicio.



Siendo el importe a percibir por el contratista, por los servicios de manutención del personal autorizado, cargados al Capítulo II del presupuesto del OG Hospital Universitario Costa del Sol.

- D. Prestación del servicio de alimentación de pacientes siguiendo las directrices marcadas en el presente PPT y en el código de dietas establecido para los Hospitales Públicos de Málaga, siendo el importe a percibir por el contratista por el servicio de alimentación de pacientes facturado al OGHUCS, en las condiciones establecidas en el presente PPT.

El servicio consistirá en la adquisición de materias primas, elaboración, reparto y suministro de las distintas ingestas (desayuno, almuerzo, merienda y cena, así como los extras), durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices del presente pliego, así como de las indicaciones que emanen del órgano de contratación al objeto de la óptima prestación del servicio.

Para la prestación del servicio el OGHUCS pone a disposición del adjudicatario el local de las cocinas propiedad del OGHUCS, con la adecuación necesaria por parte del adjudicatario de la infraestructura de hostelería y la dotación del equipamiento preciso, incluyendo la instalación, reparación y/o reposición del material de hostelería que fuese necesario para la prestación del servicio, la conservación y reparación de los locales en donde se ubican, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad.

Se incluye y forma parte del objeto, las actuaciones de adecuación de los locales a la normativa exigible a los establecimientos de hostelería y restauración, así como el alcance y las condiciones de prestación que habrán de regir la contratación de la concesión de dichos servicios en las condiciones establecidas en el presente PPT.

Las necesidades de equipamiento, instalaciones, mejoras, reformas, adecuaciones, y organización estructurada de los espacios de las cafeterías que el propio licitador determine en su oferta, deben ser adecuadas, idóneas, proporcionadas, congruentes y consecuentes, constituyendo su instalación e implantación, en los primeros seis meses de prestación, una obligación de carácter esencial para el adjudicatario.

Todo el equipamiento deberá estar sometido a un programa de mantenimiento adecuado y conforme con las recomendaciones de los respectivos fabricantes.

Siendo el importe a percibir por el contratista, por el servicio de alimentación de pacientes, cargados al Capítulo II del presupuesto del OG Hospital Universitario Costa del Sol.

Se entenderá, como prestación accesoria de la concesión de servicios, la adecuación, remodelación u acondicionamiento de las instalaciones, y la propuesta y ejecución de las obras, conforme a la propuesta de distribución de las zonas de trabajo de las estancias propiedad del OGHUCS que pone al servicio del contrato, así como las pertinentes para la instalación del equipamiento necesario para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas, incluyendo el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las instalaciones necesarias para prestación del servicio que se encuentren contenidas dentro del área concesional.



Tanto las salas destinadas a las cafeterías de público y personal y la cocina se encuentran actualmente en estado de uso, por lo que su mejora estará condicionada a aquellas inversiones que el concesionario desee realizar con carácter voluntario para hacer más atractiva la imagen de las cafeterías o mejorar los procesos de prestación de servicio. Sin embargo, algunas instalaciones y equipamiento se encuentran en un estado de desgaste por el uso tiente, que el adjudicatario podría renovar si lo considera adecuado para una mejor prestación de los servicios.

Así mismo, en la oferta, deberá incluirse, convenientemente valorado, todo el equipamiento que se propone incorporar al servicio, detallando, características técnicas, marca y prestaciones en todos los casos. También deberán incluir la propuesta decoración, distribución, mobiliario y accesibilidad de las cafeterías, de forma que se consiga un entorno agradable y de calidad que permita la prestación de los servicios de acuerdo a los objetivos propuestos.

En cuanto a la inversión a realizar por el adjudicatario se contempla que los bienes muebles queden en posesión del órgano de contratación tras la finalización del contrato.

Serán los licitadores que resulten adjudicatarios quienes deberán obtener las cesiones, permisos y autorizaciones necesarias, cualesquiera que sean las Administraciones Públicas competentes en el otorgamiento, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, así como de las contribuciones, tasas, licencias e impuestos que se deriven de las obras, instalaciones, usos y actividades a desarrollar.

Será de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria, las normas de derecho comunitario, así como cuantas le sean de aplicación en razón a la actividad que se contrata y de pertinente aplicación y en especial las relativas a seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, comedores colectivos etc.

1. Glosario de términos.

CARE: Centro de Alta Resolución de Especialidades.

CAM: Centro de Alta Resolución de Especialidades ubicado en Mijas Costa y destinado a dar cobertura asistencial de segundo nivel, a la población de Mijas y Fuengirola.

Cocina central: cocina donde se centralizan los procesos de compra, manipulación, producción, envasado y distribución de productos elaborados (5ª Gama) o semielaborados (4ª gama), para su posterior comercialización o consumo en puntos de venta o distribución. (Hospital Universitario Costa del Sol o unidades satélite). La Cocina Central del OGHUCS se encuentra ubicada en el Hospital Universitario Costa del Sol.

Cocina línea fría: proceso por el cual los alimentos cocinados convencionalmente tras su terminación se someten a un descenso rápido de temperatura (abatimiento), desde los 90°C a los 3°C, en menos de 2 horas. Posteriormente y siempre manteniéndolos por debajo de los



3°C, se distribuyen y emplatan para regenerarlos (67°C), momentos antes de su consumo, mediante elementos técnicos adaptados a este proceso.

Extras alimenticios: Alimentos que se dispensan a las distintas Unidades de los centros bajo petición como parte complementaria a las dietas de los pacientes.

HES: Hospital de Alta resolución de Estepona, destinado a dar cobertura asistencia a la población de la localidad. (40 camas).

HCS: Hospital Universitario Costa del Sol, ubicado en Marbella y destinado a dar cobertura sanitaria a la población comprendida entre Manilva y Mijas. El número de camas inicial está entorno las 400 y a lo largo del desarrollo del concurso se espera poder poner en marcha 100 camas más aproximadamente, no pudiéndose comprometer plazos.

Servicio Pie a cama: Servicio que contempla la recogida de la elección de dieta de pacientes, recogida del grado de satisfacción del usuario mediante encuestas in situ, reparto de dietas en la cama del paciente hospitalizado y recogida de las bandejas una vez finalizada la ingesta.

Órgano Gestor Hospital Universitario Costa Sol (OGHUCS): Unidad organizativa que incluye el Hospital Universitario Costa del Sol de Marbella, CARE de Mijas y HAR de Estepona.

2. Resumen de la evolución del Contrato.

El sistema de alimentación del Órgano Gestor Hospital Universitario Costa del Sol, es un sistema de producción en Línea Fría. Consta de una cocina central ubicada en el Hospital Universitario Costa del Sol de Marbella (CCHCS) y dos centros periféricos; uno ubicado en Estepona denominado HAR de Estepona (HES) y un Centro de especialidades denominado CARE de Mijas, ubicado en Mijas (CAM).

El sistema produce el 90% de la comida en el OGHUCS y mediante un sistema de alimentación transportada, reparte a los centros periféricos. Aproximadamente, el 10% restante relativo a terminaciones, ensaladas, etc., se lleva a cabo por el personal de los centros en cada uno de ellos.

El transporte de las dietas elaboradas en la cocina central hacía los centros periféricos deberá ser realizado por cuenta del adjudicatario. El transporte utilizado debe cumplir la legislación vigente relativa al transporte de alimentos, así como mantener y garantizar la cadena de frío de los productos.

Durante el tiempo de adaptación, el adjudicatario deberá obtener los permisos legales pertinentes para la puesta en marcha del sistema pretendido, los registros sanitarios necesarios, legalización de instalaciones, adecuación de las cocinas satélites y cocina central... Una vez establecida, deberá crear su propio manual de funcionamiento operativo del sistema de línea fría.

Los licitantes deberán tener en cuenta todos los elementos disponibles en las instalaciones actuales, con el fin de optimizar cada elemento existente ya sea equipamiento, mobiliario, o cualquier otro elemento. El licitante deberá exponer en su oferta los detalles de estos movimientos de optimización.



Como objetivo principal global de la empresa se considera la homogeneización del servicio prestado en todos los centros.

3. Actividades a terceros.

El presente concurso no incluye la posibilidad de producir dietas para terceros ajenos al Servicio Andaluz de Salud.

4. Sistemas de autocontrol.

El Adjudicatario deberá crear un plan permanente de Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para la gestión del servicio desde el comienzo de la actividad y validarlo por la inspección sanitaria, comprometiéndose en plazos mediante la oferta presentada. Al menos incluirá el control de:

- a. Trazabilidad.
- b. Caducidades.
- c. Limpieza y desinfección.
- d. Control de plagas.
- e. Eliminación de residuos.
- f. Control de temperaturas.
- g. Formación de manipuladores de alimentos.
- h. Gestión de residuos.
- i. Incidencias y reclamaciones.
- j. Control del agua apta para consumo humano
- k. Mantenimiento de instalaciones
- l. Control de alergen

4.1. Requisitos legales aplicables al servicio.

El licitador deberá contemplar en la oferta los requerimientos legales exigibles a la actividad.

Sin ánimo de exhaustividad la Legislación aplicable será:

Orden de 26 de enero de 1989, por la que se aprueba la norma de calidad para los aceites y grasas calentados.

Orden de 1 de febrero de 1991 por la que se amplía la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentadas.



Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Decreto nº 8/1995 por el que se aprueba el reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificado por el Real Decreto 36/2008 del 18 de enero de 2008.

Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo del 28 de enero modificado por el Reglamento 202/2008 de la comisión de 4 de marzo, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el reglamento CE 1441/2007.

Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1019/2008 de la Comisión, de 17 de octubre de 2008, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

RD 109/2010 de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las



actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de empresas de alimentarias y alimentos.

Ley 17/2011, de 5 de junio, sobre seguridad alimentaria y nutrición.

Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican Reglamentos anteriores.

Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.

Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia.

Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015 relativo a los nuevos alimentos y por el que se modifican Reglamentos anteriores.

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.



Además de todas las normas recogidas en el Codex Alimentarius, así como todas las normas y leyes aplicables al objeto del contrato existentes y que se aprueben durante la duración del contrato.

4.2. Manual de funcionamiento operativo del centro.

El Adjudicatario deberá elaborar un Manual de Funcionamiento de la instalación, deberá actualizarse anualmente y mantenerlo adecuado a la realidad de la actividad.

Se describirán todos los procesos desde la compra de la materia prima hasta la distribución de los platos finales al comensal:

Abastecimiento.

Producción.

Almacenamiento en cocina.

Personal.

Logística entre centros.

Sistemas de regeneración y distribución de platos.

Otros...

5. Justificación económica del servicio.

El adjudicatario deberá presentar la cuenta de resultados económicos de forma anual, respondiendo como mínimo estos puntos:

1. INGRESOS	Servicios a pacientes hospitalizados
	Extras
	Cafeterías Ventas público
	Cafetería Ventas personal
	Dietas guardias
	Cafetería Servicios Corporativos
	Vending
	Otros ingresos (Servicios a terceros, cánones, Rapeles...)
	TOTAL INGRESOS
2. GASTOS	Materias primas hospitalización
	Materias primas Cafeterías



	Materias primas vending
	Materias primas Extras
	Personal
	Diversos canon al hospital y/u otros
	Consumos (luz, agua, gas...)
	Reparaciones y mantenimiento
	Amortizaciones
	Otros Gastos Generales
	TOTAL GASTOS
3. MARGEN BRUTO	MARGEN BRUTO

Otros datos de interés (gastos e ingresos).

Mensualmente se aportará esta información en formato tabla Excel o compatible, desglosando la información de tipos de dietas suministradas, ingresos por cada equipo vending, ... Este fichero se consensuará en el primer mes de servicio. A este informe se le completará con otro en el que se incluya la información relativa a la calidad del servicio, cumplimiento de APPCC, satisfacción del usuario, ...

6. Datos de actividad.

A continuación, se incluyen algunos datos de actividad de interés para poder dimensionar el servicio:

- N° ingestas pacientes OGHUCS:

	año	n° desayunos	n° almuerzo	n° meriendas	n° cenas	n° dietas
HUCS	2022	102.250	112.200	94.354	97.183	104.019
	2023	104.791	118.722	98.626	101.168	109.002
	2024	108.546	121.491	102.542	104.270	112.108
HES	2022	37	0	0	0	4
	2023	1.213	915	141	8	544
	2024	0	0	0	0	0
OGHUCS	2022	102.287	112.200	94.354	97.183	104.023



	2023	106.004	119.637	98.767	101.176	109.546
	2024	108.546	121.491	102.542	104.270	112.108

Los importes máximos correspondientes a desayunos, almuerzos, meriendas y cenas de pacientes es una parte proporcional del importe de la dieta total, que se reparte según los porcentajes de la siguiente tabla.

	€ IVA (10%) no inc.	€ IVA (10%) inc.	%
desayuno	X,XX	X,XX	10,26%
almuerzo	X,XX	X,XX	43,99%
merienda	X,XX	X,XX	10,26%
cena	X,XX	X,XX	35,49%
dieta	X,XX	X,XX	100,00%

Los porcentajes se mantendrán respecto el precio de la dieta ofertado por el adjudicatario.

- Tickets de guardia comida/cena:

	nº HUCS	nº CAM	nº HES	nº TOTAL
2022	52.603	1.769	1.526	55.898
2023	52.055	1.732	3.435	57.222
2024	52.569	1.679	2.818	57.066

Los importes máximos correspondientes a las comidas o cenas:

	€ IVA (10%) no inc.	€ IVA inc.
Ticket comida/cena	X,XX	X,XX
Ticket comida/cena fechas espaciales (*)	X,XX	X,XX

(*) Las comidas/cenas especiales corresponden a cena de Nochebuena, comida del día de Navidad, cena de Nochevieja y comida del día 1 de enero.

- Tickets de desayuno:

Desayunos quirófanos	nº HUCS	nº HES	nº TOTAL
-------------------------	---------	--------	----------



2022	18.479	143	18.622
2023	21.359	2.960	24.319
2024	21.909	0	21.909

Desayunos donantes	nº HUCS
2022	54
2023	96
2024	68

Los importes máximos correspondientes a los desayunos:

	€ IVA (10%) no inc.	€ IVA inc.
Ticket desayuno	1,94	2,13

- Extras alimenticios, precios según tabla ANEXO XI:

	€ HUCS	€ HES	€ TOTAL
2022	13.421,43	0,00	13.421,43
2023	22.369,77	654,68	23.024,45
2024	32.881,75	78,43	32.960,18

- Actividad cafeterías IVA (10%) no incluido

€ Cafeterías					
	HUCS Público	HUCS Personal	CAM	Cafetería/esta r HES	Total OGHUCS
2022	928.902	190.886	23.713	5.771	1.149.272
2023	1.120.411	218.308	24.964	29.134	1.392.816
2024	1.162.893	233.015	23.032	29.974	1.448.914



€ gastos representación OGHUCS (€)				
	HUCS	CAM	HES	TOTAL
2022	13.228,54	900,00	1.972,22	16.100,76
2023	13.581,60	954,00	1.719,82	16.255,42
2024	14.458,33	900,00	2.016,00	17.374,33

Los importes máximos correspondientes a los coffee y cócteles:

	€ IVA (10%) no inc.	€ IVA inc.
precio coffee 1	2,55	2,80
precio coffee 2	3,64	4,00
precio cóctel 1	22,73	25,00
precio cóctel 2	11,82	13,00

Importes gastos representación externos (€)	
HUCS	
2022	5.022,26
2023	5.474,25
2024	10.074,05

€ Vending				
	HUCS	CAM	HES	Total
2022	404.038,56	2.105,25	11.556,65	417.700,46
2023	485.228,65	2.137,52	18.564,96	505.931,13
2024	515.093,78	2.054,79	17.249,69	534.398,26

7. Otros gastos asociados al servicio.

Servicio de Control Higiénico y toma de Muestras. Compete al adjudicatario la contratación y el pago de este servicio mensualmente. Todos los análisis deben estar realizados por métodos acreditados.



Estimación anual SIN IVA en concepto de control higiénico durante el año 2024 de 12.000€ (IVA (21%) no incluido).

La estimación de los costes de auditoría interna y externa del Sistema ISO 22000 es de 4.000 €/año IVA (21%) no incluido.

Limpieza de sistemas de extracción de cocinas y cafeterías. Anualmente, se debe planificar y ejecutar la limpieza de los conductos de evacuación de humos de los distintos locales. La estimación de coste para esta tarea en los distintos centros es de 3.000 € (IVA (21%) no incluido).

Los gastos asociados al suministro de fluidos, se describe en el punto 4.5 del presente PPT.

Además de estos gastos los licitadores deberán tener en cuenta los costes propios del servicio y sus servicios soporte como son el mantenimiento tanto preventivo, como correctivo y técnico legal, la limpieza y la reposición de menaje.

8. Gestión Medioambiental.

El adjudicatario deberá hacer frente a las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral establecidas en el ANEXO V de la LCSP y en particular las establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

Se adoptarán las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado. Anualmente la empresa adjudicataria enviará al Representante de la Dirección o al Responsable de Gestión Ambiental

del OGHUCS la evaluación de cumplimiento de requisitos legales ambientales aplicables al servicio.

Para ello deberá dar formación e instrucciones específicas en materia de buenas prácticas medioambientales a su personal que vaya a prestar servicio en el centro. El OGHUCS podrá recabar del adjudicatario demostración de la formación o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo.

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

a) Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo. El adjudicatario así mismo se hará cargo de sus residuos y envases, tramitándolos a través de gestor autorizado.

b) Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.



- c) Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- d) Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado.
- e) Segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos.
- f) Restauración del entorno ambiental alterado.

En particular, el adjudicatario segregará y gestionará, según las ordenanzas municipales, vidrios, plásticos, latas y briks, y papel y cartón, teniendo especial atención con los residuos peligrosos y los envases industriales.

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

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

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

El adjudicatario asumirá la correcta gestión, de acuerdo con la legislación vigente en materia medioambiental, de todos los residuos y envases de residuos que genere en su actividad diaria o en el transcurso de cualquiera de las actividades previstas en el presente Pliego.

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

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

El adjudicatario estará obligado en todo momento a cumplir con el Sistema de Gestión Medioambiental implantado en el OGHUCS. Asimismo, colaborará activamente con dicho



sistema, tanto en materia de formación y concienciación, como con los procedimientos, instrucciones técnicas, objetivos, metas y políticas establecidas al respecto. Ante un incumplimiento de estas condiciones, el OGHUCS podrá proceder a la paralización del trabajo, corriendo las pérdidas consiguientes a cargo del Adjudicatario.

El adjudicatario estará obligado a cumplir los requisitos que le sean de aplicación respecto la nueva Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

8.1. Gestión del servicio con criterios ecológicos

Se tendrá en consideración cualquier medida encaminada al respeto al medio ambiente y, en concreto, a la adopción de criterios ecológicos para la gestión de los servicios objeto del contrato.

En este sentido se valorará especialmente las siguientes acciones:

a) Alimentos:

- Potenciar el uso de alimentos naturales y de proveedores de la zona.
- Favorecer los alimentos con etiquetado de elaboración ecológica.
- Favorecer los menús basados en la dieta mediterránea (frutas y verduras).
- Empleo de aceites de oliva en lugar de otros tipos de aceites.
- Evitar al máximo los productos envasados y prefabricados.

b) Preparación de los alimentos:

- Evitar al máximo los fritos (y más con aceites reutilizados), favoreciendo los productos a la plancha.

c) Embalajes de los alimentos:

- Potenciar el uso de embalajes y recipientes reciclables especialmente en los productos líquidos y alimentos no envasados.
- Evitar al máximo embalajes de PVC.
- Gestionar con los suministradores la retirada y recuperación de los embalajes.

d) Residuos:

- Disponer de un programa de gestión de residuos con clasificación y separación por tipos de residuos y gestión del sistema de almacenaje y retirada del hospital, así como sus sistemas de vertido o destrucción.
- Disponer de separador de grasas y programa de eliminación de las grasas recogidas.

e) Instalaciones:

- Empleo de griferías con accionamiento no manual y con economizadores de caudal.



- Disponer de regulación de temperatura de agua.
- Favorecer la iluminación natural sobre la artificial en muchas zonas de cocina.
- Empleo de lampara de alta eficacia y ahorro de energía.
- Empleo de reactancias electrónicas.
- Empleo de refrigerantes ecológicos en los compresores frigoríficos.
- Disponer de alarmas de fugas de refrigerantes.
- Empleo de equipos consumidores de energía de alta eficacia y marcado de rendimiento energético en todos los que se puedan.

8.2. Gestión del servicio con criterios de economía circular

Según se especifica en el Artículo 12. Contratacion publica de productos clave de la Ley 3/2023, de 30 de marzo, de Economía Circular de Andalucía, se promoverá la transición hacia la circularidad en la adquisición de productos clave, suministros y servicios asociados a los mismos, en la que se tendrá en cuenta el uso eficiente de recursos naturales, el empleo de energías renovables, la minimización de producción de residuos y el uso de materiales reciclados y reutilizados, mediante la inclusión, en las distintas fases del proceso de contratación pública.

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 en esta Contratacion siendo valorado como criterio de adjudicación.