PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO PUNTA DE EUROPA (ALGECIRAS).

Andalucía se mueve con Europa

ÍNDICE

1 OBJETO....3

2 ASPECTOS GENERALES....4

3 MEMORIA DE EXPLOTACIÓN....4

3.1 MEMORIA TÉCNICA DE ADECUACIÓN DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO....5
3.2 MEMORIA TÉCNICA DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y DE LA MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO.5
3.3 MEMORIA TÉCNICA DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS....6

4 CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA....6

4.1 PRINCIPIOS Y CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA....6
4.2 HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA....7
4.3 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA....7
4.4 LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS....9
4.5 MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, DEL EQUIPAMIENTO Y LOCALES DE LA CAFETERÍA....11
4.6 PRECIOS Y ARTÍCULOS DISPONIBLES....12
4.7 HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, CALIDAD, LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS....13
4.8 DOCUMENTACIÓN QUE ENTREGAR ANTES DEL INICIO DE LA PRESTACIÓN....14
4.9 OBLIGACIONES EN RELACIÓN CON EL PERSONAL EMPLEADO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO....15
4.10 RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA....16
4.11 RECLAMACIONES, QUEJAS Y HOJAS OFICIALES....17

5 CARACTERÍSTICAS DE LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES Y ALIMENTOS SÓLIDOS....19

5.1 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS....19
5.2 CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS A INSTALAR....20
5.3 TRABAJOS PREVIOS A LA PUESTA EN SERVICIO DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS....21
5.4 MANTENIMIENTO, LIMPIEZA E HIGIENE DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y DE SU ENTORNO DE INSTALACIÓN....22
5.5 PRODUCTOS AUTORIZADOS Y CRITERIOS NUTRICIONALES EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS....23
5.6 UBICACIÓN, NÚMERO Y RÉGIMEN DE INSTALACIÓN Y RETIRADA DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS....24

6 FACULTAD DE INSPECCIÓN....26

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO PUNTA DE EUROPA (ALGECIRAS).

1 OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y las condiciones de la concesión de servicios para la explotación del servicio de cafetería para personal y público del Hospital Universitario Punta de Europa de Algeciras, así como la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos sólidos y líquidos, y la prestación del servicio de manutención del personal autorizado del centro.

La concesión comprenderá, en particular, la gestión y explotación del servicio de cafetería, la elaboración y suministro de comidas destinadas al personal de guardia y demás personal autorizado, y la instalación y explotación de máquinas expendedoras en las ubicaciones que se determinen, todo ello en los términos y condiciones establecidos en el presente Pliego, en sus anexos y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Como contraprestación de los servicios prestados y de los productos suministrados, el concesionario tendrá derecho a percibir de los usuarios de la cafetería y de las máquinas expendedoras, así como del personal con derecho a manutención en los supuestos que procedan, el importe de los precios correspondientes, en los términos previstos en la documentación contractual.

Las instalaciones objeto de la concesión se ubican en el recinto del Hospital Universitario Punta de Europa de Algeciras, sito en Carretera de Getares s/n, 11207 Algeciras (Cádiz). La cafetería se localiza en un edificio específico destinado a este uso, situado dentro del recinto hospitalario pero independiente del edificio principal hospitalario, mientras que los espacios destinados a máquinas expendedoras se ubican en las zonas que se determinen por el órgano gestor.

La superficie objeto de ocupación comprende la cafetería, con una superficie aproximada de 509,10 m², y el espacio destinado a la instalación y explotación de máquinas expendedoras de productos sólidos y líquidos, con una superficie aproximada de 20 m², lo que supone una superficie total de 529,10 m². La delimitación, configuración y localización de estos espacios se recogerá en los planos y anexos que formen parte del expediente de contratación.

2 ASPECTOS GENERALES

2.1. Los servicios objeto del contrato se regirán por lo dispuesto en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, por el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y por el resto de la documentación que integre el expediente de contratación, así como por la normativa de contratación del sector público y demás disposiciones que resulten de aplicación.

2.2. La ejecución del contrato se ajustará, en todo caso, a lo establecido en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, y a la normativa sectorial aplicable en materia de restauración colectiva, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales así como

cumplimiento de la Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, y protección de datos, sin perjuicio de las competencias propias del Servicio Andaluz de Salud.

2.3. El concesionario vendrá obligado al estricto cumplimiento de las prescripciones técnicas de este Pliego y de las obligaciones establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como de las instrucciones que, en su caso, le sean comunicadas por escrito por la Dirección Gerencia del Área de Gestión Sanitaria Campo de Gibraltar Oeste o por la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales, en el ejercicio de sus facultades de supervisión y control.

2.4. La prestación de los servicios se realizará exclusivamente en las dependencias y espacios del Hospital Universitario Punta de Europa de Algeciras afectos a la concesión, de acuerdo con la distribución y características descritas en este Pliego y en sus anexos, debiendo el concesionario respetar las normas internas de funcionamiento del centro, las medidas de seguridad y salud laboral y las instrucciones dictadas para garantizar la adecuada convivencia con la actividad asistencial.

2.5. Corresponderá al concesionario obtener y mantener, a su costa, cuantas licencias, autorizaciones, registros y comunicaciones sean exigibles por la normativa vigente para la puesta en marcha y el desarrollo de la actividad de cafetería, máquinas expendedoras y manutención del personal autorizado, sin perjuicio de las autorizaciones específicas que corresponda otorgar al Hospital en relación con el uso de los espacios, instalaciones y suministros puestos a su disposición.

2.6. El concesionario ejecutará el contrato a su riesgo y ventura, organizando libremente los medios personales y materiales necesarios para la correcta prestación de los servicios, sin derecho a modificar las condiciones económicas del contrato por razón de pérdidas o disminución de beneficios derivadas de la explotación, salvo en los supuestos y con los requisitos previstos en la normativa de contratación del sector público.

3 MEMORIA DE EXPLOTACIÓN

Las empresas licitadoras deberán presentar, junto con su oferta, una Memoria de explotación en la que se describa de forma integrada el modelo de prestación de los servicios objeto del contrato, de acuerdo con las prescripciones de este Pliego, con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y con el estudio de viabilidad económico-financiera del expediente. La Memoria tendrá carácter vinculante durante la ejecución del contrato en todo aquello que suponga concreción o mejora de las prestaciones definidas en los pliegos.

La Memoria de explotación se estructurará, como mínimo, en las siguientes memorias técnicas:

3.1 Memoria técnica de adecuación de locales, instalaciones y equipamiento

En esta memoria se describirán las actuaciones propuestas para la adecuación de los locales e instalaciones destinados a la cafetería y a las máquinas expendedoras, así como la dotación de equipamiento, mobiliario y enseres necesarios para la puesta en marcha y explotación de los servicios. Deberá incluir, al menos:

- Descripción de la distribución funcional de los espacios y de los flujos de usuarios, personal y suministros.
- Relación y características técnicas del equipamiento, mobiliario y enseres ofertados, indicando su adecuación a la normativa aplicable y, en su caso, sus prestaciones de eficiencia energética.
- Medidas previstas para garantizar la accesibilidad, la seguridad de usuarios y trabajadores y la adecuada integración con la actividad asistencial del hospital.

3.2 Memoria técnica de explotación de la cafetería y de la manutención del personal autorizado

En esta memoria se detallará el modelo organizativo y operativo de la cafetería y del servicio de manutención del personal autorizado. Deberá contemplar, como mínimo:

- Plan organizativo del servicio: estructura propuesta, distribución de personal por turnos, perfiles profesionales y funciones.
- Descripción de los servicios a prestar (cafetería de público y de personal, desayunos, almuerzos, cenas, servicio a personal de guardia y demás personal autorizado) y previsión de horarios de atención.
- Propuestas de menús, su composición y rotación, incluyendo menús saludables y adaptados a necesidades especiales (celiaquía, diabetes, alergias e intolerancias), con indicación del sistema de información al consumidor.
- Sistema de cobro y control de consumos, diferenciando, cuando proceda, entre público general y personal del centro.
- Procedimientos de gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias de los usuarios.

Asimismo, se incorporarán los planes de gestión de la calidad vinculados a la explotación de la cafetería y de la manutención, incluyendo, al menos: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), plan general de higiene y limpieza, plan de formación de manipuladores de alimentos, plan de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos y plan de gestión ambiental y de residuos asociados a la actividad.

3.3 Memoria técnica de instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos

En esta memoria se describirá la propuesta de instalación y explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y de alimentos sólidos. Deberá recoger, al menos:

- Tipología de máquinas ofertadas, sus principales características técnicas y su clasificación de eficiencia energética.
- Relación de ubicaciones propuestas en el recinto hospitalario y justificación de su idoneidad desde el punto de vista funcional, de accesibilidad y de convivencia con la actividad asistencial.

- Oferta de productos, con identificación de opciones saludables, y frecuencia de reposición y revisión de las máquinas.
- Procedimientos de limpieza, desinfección y mantenimiento de las máquinas, así como de control de calidad y de seguridad alimentaria.
- Sistemas de trazabilidad aplicables a los productos dispensados, sistema de registro y control de ventas y consumos y medidas previstas para la correcta gestión de los residuos generados y su integración en los circuitos de gestión de residuos del centro.

4 CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

4.1 Principios y condiciones para la explotación de la cafetería

El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación del espacio destinado a cafetería, explotándola a su riesgo y ventura y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente Pliego, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el resto de documentación contractual. La explotación se realizará respetando en todo momento el carácter de servicio público de apoyo a la actividad asistencial del Hospital Universitario Punta de Europa de Algeciras y a las necesidades de su personal.

El modelo de explotación de la cafetería se basará en los siguientes principios: ordenar adecuadamente los factores productivos (local, equipamiento, personal y suministros) para atender la demanda del público y del personal del centro; garantizar un nivel de calidad alto o muy alto en la prestación; ofrecer una gama de productos variada, equilibrada y saludable; y mantener unos precios ajustados, compatibles con la viabilidad económica de la concesión y con la condición de servicio público que participa de la actividad del hospital.

El órgano gestor pondrá a disposición del adjudicatario los espacios destinados a cafetería y las zonas de apoyo que se delimiten en los anexos gráficos al presente Pliego, sin perjuicio de las obligaciones del concesionario en materia de adecuación, equipamiento y mantenimiento de los mismos, en los términos establecidos en este documento. El adjudicatario facilitará mensualmente a la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales información actualizada sobre la facturación de la cafetería, diferenciando, en su caso, la facturación correspondiente al personal del centro, a la manutención del personal autorizado y al público general, así como los descuentos aplicados.

4.2 HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

El adjudicatario prestará el servicio de cafetería de forma regular y continuada, dirigido tanto al personal del hospital como al público en general, en horario ininterrumpido de 7:00 a 23:00 horas, todos los días del año. Este horario deberá garantizar, en todo caso, la adecuada cobertura de las franjas de mayor afluencia de usuarios y del personal de guardia y autorizado.

Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado, el adjudicatario deberá solicitar la autorización previa de la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales, exponiendo los motivos que lo justifiquen, sin perjuicio de los ajustes puntuales que

puedan acordarse por razones asistenciales u organizativas. El Hospital fijará, asimismo, los horarios y circuitos para la carga y descarga de mercancías, entrada de suministros y circulación de carros, en función de las necesidades del centro y de los criterios de seguridad y convivencia con la actividad asistencial.

4.3 Características generales de la prestación del servicio de cafetería.

La utilización del servicio de cafetería se ajustará a las siguientes directrices:

a. El servicio se prestará de forma compatible con la actividad asistencial, docente y administrativa del hospital, y con el carácter de servicio público que concurre en el mismo, estando dirigido al personal del centro y al público en general.
b. Podrán establecerse zonas diferenciadas para la utilización por parte del personal del centro y del público, en los términos que determine la Dirección del hospital.
c. La zona destinada al personal autorizado tendrá el régimen de uso exclusivo o preferente que se establezca por la Dirección del hospital, sin perjuicio de los usos extraordinarios que ésta pueda autorizar para actividades institucionales o asistenciales.
d. La falta de consumición no privará al personal del centro del derecho a utilizar el local de cafetería en los términos que resulten compatibles con la ordenación del servicio, debiendo recibir en todo caso un trato correcto, diligente y no discriminatorio.
e. Los pacientes ingresados no podrán permanecer en la cafetería, salvo en supuestos excepcionales debidamente justificados. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá actuar con corrección y diligencia, instando su retorno a la unidad correspondiente o poniéndolo en conocimiento del personal de seguridad o del personal responsable del centro.
f. En las dependencias adscritas al servicio de cafetería únicamente podrán desarrollarse actividades propias de restauración y aquellas otras que resulten accesorias o complementarias de aquéllas, quedando prohibido cualquier otro uso ajeno al objeto del contrato.
g. Quedan expresamente prohibidas la venta ambulante, la mendicidad, la celebración de reuniones o asambleas no autorizadas, la práctica de juegos de azar y, en general, cualquier actividad que altere el normal funcionamiento del centro o resulte incompatible con su condición de establecimiento sanitario.
h. No se permitirá la instalación ni explotación de máquinas recreativas, de apuestas o premio, ni la venta de loterías, tabaco, bebidas alcohólicas o cualesquiera otros productos cuya comercialización resulte incompatible con la normativa aplicable o con las políticas de promoción de la salud del Servicio Andaluz de Salud.
i. El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos distintos de los contemplados en su oferta o de los expresamente autorizados por la Dirección del centro, quedando prohibido el establecimiento de cualquier modalidad de tienda, bazar o actividad comercial ajena al servicio de cafetería.
j. El adjudicatario organizará el servicio de forma que, en todo momento, se atienda con prontitud, continuidad y corrección las demandas de las personas usuarias, adoptando

cuantas medidas resulten necesarias para evitar demoras y aglomeraciones, especialmente en las franjas horarias de mayor afluencia.

k. El adjudicatario deberá disponer de los sistemas de cobro y control necesarios para la correcta prestación del servicio, incluyendo máquinas registradoras o sistemas equivalentes, expendedores de tique o justificante de pago, que se entregará en cada operación aun cuando no sea solicitado por la persona usuaria.
l. El contratista se abstendrá de realizar publicidad comercial dentro del recinto hospitalario, así como de utilizar altavoces, megafonía o sistemas análogos, salvo autorización expresa del centro por motivos institucionales o de servicio. Del mismo modo, se abstendrá de utilizar el nombre o la imagen del Servicio Andaluz de Salud o del hospital en sus relaciones con terceros, salvo autorización expresa.
m. El derecho de admisión y permanencia corresponderá a la Administración y será ejercido por el adjudicatario conforme a las instrucciones que reciba, pudiendo impedirse el acceso o requerirse el abandono de las instalaciones a aquellas personas que mantengan conductas incompatibles con las normas de convivencia, seguridad, higiene o respeto debido a las personas usuarias y profesionales.
n. El adjudicatario tendrá a disposición de las personas usuarias el Libro oficial de hojas de quejas y reclamaciones en los términos previstos en la normativa autonómica vigente, facilitándolo de forma inmediata a quien lo solicite, incluso en ausencia de consumición, y mantendrá en lugar visible la información sobre su existencia.
o. El adjudicatario deberá dar traslado a la Dirección del centro, en el plazo y forma que ésta determine, de las reclamaciones o incidencias que, por su naturaleza o contenido, deban ser conocidas o valoradas por la Administración.

4.4 Locales, instalaciones y equipos

La zona destinada a cafetería se ubica en el Hospital Universitario Punta de Europa, dentro de su recinto hospitalario, en un edificio específicamente destinado a este fin y físicamente diferenciado del edificio principal del hospital. El acceso a dicho edificio se realizará a través de los itinerarios peatonales habilitados al efecto, garantizando en todo caso la accesibilidad universal y el cumplimiento de la normativa vigente en materia de supresión de barreras arquitectónicas.

El edificio de cafetería albergará el espacio principal de atención al público, así como las dependencias auxiliares vinculadas al servicio, tales como cocina, almacenes, cámaras frigoríficas, zonas de preparación, office, aseos y cualquier otra instalación complementaria que resulte necesaria. La distribución funcional, localización exacta y delimitación de los espacios adscritos al servicio serán las que resulten de los planos incorporados como anexos al presente pliego y, en su caso, de las instrucciones técnicas que establezca la Dirección del centro.

Las empresas licitadoras deberán incluir en sus ofertas las características técnicas y la valoración económica de todos los recursos necesarios para el funcionamiento de la cafetería, comprendiendo, sin carácter limitativo, la adecuación de locales, instalaciones, equipamiento, mobiliario, menaje y demás elementos precisos para la correcta prestación del servicio. El adjudicatario asumirá la dotación de cuantos medios materiales resulten necesarios para convertir la cafetería en

plenamente operativa, de conformidad con lo previsto en el presente pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El órgano gestor comprobará, al inicio de la vigencia del contrato, que el equipamiento, mobiliario y restantes enseres comprometidos por la empresa adjudicataria se encuentran efectivamente instalados en el edificio de cafetería y disponibles en las condiciones ofertadas, pudiendo realizar dicha comprobación por medios propios o mediante entidad designada al efecto. Los equipos, mobiliario, vajilla, menaje, lencería y demás utensilios necesarios para la prestación del servicio, así como su reposición, serán por cuenta exclusiva del adjudicatario, que conservará su propiedad durante la vigencia del contrato, salvo previsión expresa en contrario.

Todos los elementos adscritos al servicio deberán ser suficientes, adecuados al uso previsto y mantenerse en perfecto estado de conservación, funcionamiento, limpieza y seguridad, reuniendo en todo momento condiciones idóneas de calidad e imagen acordes con el entorno hospitalario. El adjudicatario deberá detallar en su oferta las características técnicas del equipamiento propuesto, reservándose la Administración la facultad de rechazar aquellos elementos que no resulten aceptables por razones de calidad, funcionalidad, seguridad, integración o adecuación a la imagen corporativa del centro.

Una vez iniciada la prestación del servicio, el adjudicatario no podrá realizar reformas, modificaciones ni añadir elementos a la estructura o a las instalaciones del edificio de cafetería sin autorización expresa de la Dirección del hospital. Las actuaciones que, en su caso, se autoricen serán supervisadas por los servicios técnicos del centro y se ejecutarán en las condiciones que determine el órgano gestor, quedando en beneficio del mismo cuando así se establezca contractualmente, sin derecho a indemnización ni compensación alguna, salvo previsión expresa en contrario.

Serán por cuenta del adjudicatario los consumos derivados de la actividad en el edificio de cafetería en los términos previstos en el PCAP y en la restante documentación contractual, así como, en su caso, la instalación de contadores o sistemas de medición que resulten necesarios para su control, previa conformidad de los servicios técnicos del hospital. Dichos consumos se liquidarán conforme al sistema de control y facturación que determine el órgano gestor

Podrá autorizarse la instalación de líneas directas de telefonía o comunicaciones en el edificio de cafetería, previa solicitud del adjudicatario, siempre que éste asuma íntegramente los gastos derivados de su instalación, mantenimiento y utilización, quedando prohibida la instalación de elementos ajenos al objeto del contrato sin autorización expresa del centro. El inicio efectivo de la prestación será fijado por la Dirección del hospital una vez comprobado que concurren en el edificio de cafetería las condiciones materiales, técnicas, administrativas y de seguridad necesarias para garantizar la correcta ejecución del servicio.

Finalizada la vigencia del contrato, el adjudicatario deberá retirar, en su caso, el equipamiento de su propiedad y dejar el edificio de cafetería y sus dependencias en adecuado estado de conservación, limpieza y funcionalidad, sin perjuicio de lo que expresamente se establezca en el PCAP o en el resto de la documentación contractual respecto al destino de las instalaciones o mejoras ejecutadas.

4.5 Mantenimiento de las instalaciones, del equipamiento y locales de la cafetería.

El adjudicatario llevará un control riguroso, tanto operativo como documental, de las inspecciones periódicas y revisiones obligatorias de las instalaciones y del equipamiento de la cafetería, de acuerdo con la normativa vigente en cada momento y con las indicaciones de los servicios técnicos del hospital. La planificación de dicho control se recogerá en un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo del conjunto de las instalaciones, equipamiento y locales de la cafetería, que deberá ser presentado a la Dirección competente del Hospital Universitario Punta de Europa antes del inicio de la prestación del servicio.

La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en buen estado de funcionamiento todas las instalaciones industriales y sistemas asociados al edificio de cafetería (electricidad, climatización, fontanería, saneamiento, gas, cámaras frigoríficas, sistemas de extracción y ventilación, iluminación, protección contra incendios y cualesquiera otros que resulten de aplicación), realizando las operaciones de mantenimiento preventivo y correctivo que sean necesarias. Dicho mantenimiento deberá ejecutarse con todas las garantías de seguridad, higiene y continuidad del servicio, evitando en lo posible interrupciones en la actividad de la cafetería y coordinando cualquier intervención con los servicios técnicos del hospital.

El Plan de Mantenimiento deberá ser coherente con el sistema de autocontrol sanitario y con el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) que implante el adjudicatario, asegurando, en particular, el correcto funcionamiento y control de los equipos de frío, calor, conservación y manipulación de alimentos. A estos efectos, el adjudicatario integrará en el citado plan las operaciones de verificación, calibración y registro que resulten necesarias para garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de la normativa aplicable.

El adjudicatario asumirá íntegramente la reparación de averías, la sustitución de elementos deteriorados y la reposición del equipamiento de su propiedad, así como de aquellos otros elementos cuya conservación le sea atribuida en el presente pliego o en el PCAP. En todo caso, deberá garantizarse un uso adecuado y respetuoso de las instalaciones, quedando el adjudicatario responsable de los daños que se produzcan en las mismas por mal uso, negligencia o incumplimiento de las obligaciones de mantenimiento.

El hospital podrá disponer, cuando lo estime oportuno, la realización de auditorías o inspecciones externas de mantenimiento sobre las instalaciones y equipamiento de la cafetería, con el fin de comprobar la correcta aplicación del Plan de Mantenimiento y el cumplimiento de la normativa vigente. La empresa adjudicataria deberá facilitar el acceso a la documentación y a las instalaciones, así como atender las medidas correctoras que se deriven de los informes de auditoría en los plazos que se establezcan.

4.6 Precios y artículos disponibles.

El adjudicatario deberá exhibir en lugar bien visible del edificio de cafetería del Hospital Universitario Punta de Europa, y en formato fácilmente legible para personal y visitantes, la lista de precios de todos los artículos que se sirvan, debidamente autorizada por el Hospital. Durante toda la vigencia

del contrato estará obligado a mantener los precios, cantidades y calidades de los artículos autorizados, con las actualizaciones que procedan según lo previsto en el PCAP, entendiéndose que en los importes figuran incluidos cualesquiera gravámenes repercutibles y, expresamente, el IVA.

La oferta deberá estructurarse, al menos, en dos grupos de productos: un grupo básico de productos de ofrecimiento obligatorio, sometido a precios máximos y a los requisitos de calidad y composición nutricional que determine el Hospital, y un grupo libre integrado por productos adicionales de configuración voluntaria, cuya inclusión, modificación o retirada requerirá en todo caso autorización expresa del centro. La relación detallada de los productos del grupo básico, junto con sus precios máximos de venta al público, se recogerá en el anexo correspondiente al presente pliego, que tendrá carácter contractual.

El adjudicatario deberá establecer tarifas diferenciadas para el público general y para los profesionales del Hospital Universitario Punta de Europa, siendo estas últimas inferiores, como mínimo, en un seis por ciento respecto de las tarifas aplicables al público general para todos y cada uno de los artículos incluidos en el grupo básico. A estos efectos, se implantará un sistema de identificación y cobro específico para el personal del centro (mediante tarjeta acreditativa, código diferenciador u otro mecanismo equivalente) que permita la aplicación automática de la tarifa que corresponda.

Será obligatorio ofrecer, de forma continuada, un menú del día con un mínimo de tres opciones diferentes para cada uno de los platos que lo integran, así como un medio menú cuya composición se ajustará a los criterios que se establezcan en el anexo de productos y menús. En la programación de menús y de artículos básicos del servicio deberán contemplarse, como mínimo, opciones adecuadas para personas celíacas, diabéticas y con otras alergias o intolerancias alimentarias, así como la existencia de menús diferenciados por temporada, garantizando una adecuada rotación periódica de las propuestas.

Todos los artículos expedidos en la cafetería deberán ser de primera calidad y reunir las debidas condiciones higiénico-sanitarias, organolépticas y nutricionales, conforme a la normativa aplicable y a los criterios que, en su caso, establezca el Hospital en materia de promoción de una alimentación saludable. La contratación y adquisición de los productos necesarios para la prestación del servicio será por cuenta exclusiva del adjudicatario, quedando prohibida la utilización del nombre del Hospital en sus relaciones con proveedores o terceros, y asumiendo éste directamente las obligaciones que de tales relaciones se deriven.

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

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la normativa vigente que resulte de aplicación en materia de seguridad alimentaria, higiene, información al consumidor y comercio minorista de alimentos. En particular, se ajustará a la normativa europea, estatal y autonómica sobre higiene de los productos alimenticios, seguridad alimentaria y nutrición, información alimentaria al consumidor y desinfección, desinsectación y desratización sanitarias, así como a cuantas disposiciones específicas resulten aplicables a establecimientos de restauración ubicados en centros sanitarios.

Todos los artículos expedidos en la cafetería deberán ser de primera calidad y reunir en todo momento las condiciones higiénicas, organolépticas y de sanidad exigibles, extremándose el cuidado en su elaboración, conservación, manipulación y presentación. Los productos y elaboraciones podrán ser objeto de control por los servicios competentes del Hospital Universitario Punta de Europa (Medicina Preventiva y Salud Pública, Nutrición u otros que se designen), sin perjuicio de los controles oficiales realizados por las autoridades sanitarias.

La empresa adjudicataria implantará, aplicará y mantendrá actualizado un sistema de autocontrol sanitario basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), conforme a la normativa europea y estatal aplicable. Dicho sistema incluirá, como mínimo, el análisis de peligros, la identificación de puntos críticos de control, el establecimiento de límites críticos, sistemas de vigilancia, medidas correctoras, procedimientos de verificación y un sistema de documentación y registro adecuados, debiendo designarse una persona responsable de su aplicación en el centro.

Asimismo, el adjudicatario dispondrá de un Plan General de Higiene que contemple, al menos, el control del agua potable, la limpieza y desinfección, el control de plagas, el mantenimiento higiénico de instalaciones y útiles, la formación de los manipuladores de alimentos, la trazabilidad de los productos, la eliminación de residuos y aguas residuales y las especificaciones sanitarias para suministros y proveedores. La documentación relativa al sistema de autocontrol sanitario y al Plan General de Higiene deberá estar disponible en la cafetería y a disposición del Hospital y de las autoridades competentes cuando les sea requerida.

La limpieza de los locales, instalaciones, mobiliario, barras, mostradores y demás elementos afectos al servicio de cafetería será responsabilidad exclusiva del adjudicatario, que deberá mantenerlos en todo momento en perfecto estado de limpieza y conservación, evitando la generación de humos, malos olores o cualquier otra circunstancia que pueda suponer riesgo o molestia para usuarios y personal del Hospital. La limpieza de los locales y de los cerramientos acristalados exteriores se realizará en horarios que no ocasionen molestias a las personas usuarias ni interfieran con la actividad asistencial.

El adjudicatario elaborará y aplicará un procedimiento global de limpieza donde se describan, como mínimo, métodos, productos y frecuencias previstos para la limpieza y desinfección de suelos, superficies verticales, cristales, techos, fregaderos, desagües, cámaras frigoríficas, campanas de extracción, maquinaria, utensilios y resto de equipamiento, así como el tratamiento y almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección. Este procedimiento deberá ser coherente con el sistema APPCC implantado y se someterá, en su caso, a la aprobación y a las indicaciones de los servicios técnicos competentes del Hospital.

Los residuos generados por la actividad de la cafetería serán clasificados, almacenados temporalmente y evacuados por el adjudicatario conforme a la normativa aplicable y a los procedimientos internos del Hospital, utilizando los circuitos, contenedores y puntos de depósito que éste determine. El adjudicatario se comprometerá expresamente a integrar en sus procedimientos el Plan de Gestión de Residuos del Hospital Universitario Punta de Europa,

adoptando las medidas necesarias para la correcta segregación, recogida, transporte interno y entrega a los sistemas de gestión autorizados.

El control de plagas, desinsectación y desratización de los locales e instalaciones de la cafetería será igualmente por cuenta del adjudicatario, que deberá programar y ejecutar las actuaciones preventivas y correctoras necesarias, coordinándolas con los tratamientos generales del Hospital. A estos efectos, podrá concertar dichos trabajos con el adjudicatario del servicio de control de plagas del centro o con otra empresa autorizada, debiendo disponer en todo caso de la correspondiente documentación acreditativa de las actuaciones realizadas y ponerla a disposición del Hospital cuando sea requerida.

4.8 Documentación que entregar antes del inicio de la prestación.

Antes del inicio efectivo de la prestación del servicio de cafetería, el adjudicatario deberá aportar al Hospital Universitario Punta de Europa, para su revisión y, en su caso, aprobación, la siguiente documentación:

1. Proyecto o memoria técnica definitiva de adecuación de locales, instalaciones y equipamiento de la cafetería, incluyendo, en su caso, planos actualizados, descripción de las actuaciones realizadas y relación detallada del equipamiento instalado.
2. Relación inventariada del equipamiento, mobiliario, maquinaria, vajilla, menaje, lencería y demás enseres adscritos al servicio, con indicación de sus principales características técnicas.
3. Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo del conjunto de instalaciones y equipamiento de la cafetería, con identificación de equipos, periodicidades de inspecciones o revisiones y operaciones de mantenimiento previstas.
4. Sistema de autocontrol sanitario basado en los principios del APPCC, con inclusión, como mínimo, del diagrama de flujo, análisis de peligros, determinación de puntos críticos de control, límites críticos, sistema de vigilancia, medidas correctoras, procedimientos de verificación y sistema de registro.
5. Plan General de Higiene (PGH) que contemple, al menos, el control del agua potable, la limpieza y desinfección, el control de plagas, el mantenimiento higiénico de instalaciones y útiles, la formación de manipuladores, la trazabilidad de productos, la eliminación de residuos y aguas residuales y las condiciones higiénico-sanitarias exigibles a proveedores y suministros.
6. Plan de limpieza específico de la cafetería, coherente con el APPCC y el PGH, detallando procedimientos, productos y frecuencias relativos a locales, instalaciones, equipamiento y utensilios.
7. Relación del personal inicialmente adscrito al servicio, con indicación de categoría, funciones y turnos, así como copia de los certificados de formación en manipulación de alimentos y, en su caso, en prevención de riesgos laborales exigibles para los puestos de trabajo.
8. Pólizas de seguro y justificantes de estar al corriente del pago de las primas correspondientes, en los términos establecidos en el PCAP y en el presente pliego, que

cubran, entre otros riesgos, responsabilidad civil, daños a las instalaciones y equipamiento y responsabilidad por daños derivados de la actividad.

9. Tarifa de precios autorizada de la cafetería, diferenciando, en su caso, precios de venta al público en general y precios para el personal del Hospital, de conformidad con lo establecido en el punto 4.6 y en el PCAP.
10. Cualquier otra documentación técnica, sanitaria, urbanística o administrativa que resulte exigible por la normativa aplicable o que sea requerida por el Hospital Universitario Punta de Europa para garantizar el inicio de la prestación en condiciones de seguridad, calidad y legalidad adecuadas.

El inicio de la prestación del servicio quedará condicionado a la comprobación, por parte del Hospital, de la suficiencia y adecuación de la documentación presentada, así como al cumplimiento efectivo de las condiciones materiales, técnicas, higiénico-sanitarias y de seguridad establecidas en el presente pliego y en el resto de la documentación contractual.

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

La empresa adjudicataria será la única responsable de la selección, contratación, organización, dirección y control del personal adscrito al servicio de cafetería, asumiendo íntegramente las obligaciones laborales, de Seguridad Social, fiscales y cualesquiera otras que se deriven de la relación con dicho personal. En ningún caso existirá vínculo laboral alguno entre el Hospital Universitario Punta de Europa y el personal del adjudicatario, sin perjuicio de las facultades de supervisión y control que corresponden al Hospital en relación con la correcta prestación del servicio.

El adjudicatario deberá disponer, en todo momento, de personal suficiente y con la cualificación y experiencia adecuadas para garantizar una prestación del servicio continua, eficaz y de calidad, dimensionando las plantillas y los turnos de trabajo de acuerdo con los horarios establecidos y con los previsibles picos de demanda. El personal desarrollará sus funciones con corrección, respeto y diligencia, manteniendo un comportamiento acorde con el entorno sanitario y cumpliendo las normas internas del Hospital Universitario Punta de Europa que resulten de aplicación.

Todo el personal que intervenga en actividades de manipulación de alimentos deberá disponer de la formación y capacitación exigidas por la normativa vigente en materia de higiene alimentaria y manipulación de alimentos, acreditadas mediante los correspondientes certificados o evidencias documentales. El adjudicatario garantizará la formación inicial y continuada de su personal en seguridad alimentaria, higiene, prevención de riesgos laborales y atención al público, conservando los registros acreditativos de dicha formación a disposición del Hospital cuando le fueran requeridos.

El personal adscrito al servicio de cafetería deberá vestir uniforme o indumentaria de trabajo homogénea, de uso exclusivo en el desempeño de sus funciones, que garantice unas adecuadas condiciones de higiene e identificación. El adjudicatario será responsable de la dotación, limpieza y reposición de uniformes, calzado y demás elementos de protección individual necesarios, así como

del cumplimiento de las normas internas del Hospital relativas a imagen, circulación por el recinto y utilización de vestuarios y otras dependencias.

El adjudicatario velará por el estricto cumplimiento, por parte de su personal, de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales y de las instrucciones que, en este ámbito, emitan los servicios de prevención y las unidades competentes del Hospital. El Hospital Universitario Punta de Europa podrá requerir, en cualquier momento, la retirada del servicio de aquellas personas trabajadoras cuya conducta, actitud o incumplimiento de las normas internas resulte incompatible con el adecuado funcionamiento del centro o con las exigencias de seguridad, higiene o calidad en la prestación del servicio.

4.10 Responsabilidad del contratista.

La empresa adjudicataria asumirá la plena responsabilidad de la correcta ejecución del servicio de cafetería objeto del contrato, con sujeción a lo previsto en el presente Pliego, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en la legislación de contratos del sector público que resulte aplicable. En particular, será responsable del cumplimiento de cuantas obligaciones técnicas, higiénico-sanitarias, laborales, fiscales, medioambientales y de seguridad se deriven directa o indirectamente de la actividad contratada.

El adjudicatario responderá, con carácter exclusivo, de los daños y perjuicios de cualquier naturaleza que se causen a terceros, a las personas usuarias, a su propio personal o al personal del Hospital Universitario Punta de Europa, cuando sean consecuencia de acciones u omisiones imputables a la empresa, a su personal dependiente o a las personas o entidades de las que se sirva para la ejecución del contrato. Asimismo, responderá de los daños que se ocasionen en las instalaciones, equipamiento y demás bienes del Hospital por un uso inadecuado, negligente o contrario a las instrucciones recibidas.

La empresa adjudicataria deberá contratar y mantener en vigor, durante todo el periodo de ejecución del contrato y hasta la completa extinción de las responsabilidades que pudieran derivarse del mismo, las pólizas de seguro que se establezcan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el presente Pliego, con los capitales mínimos y coberturas que en ellos se determinen. La falta de formalización o de mantenimiento de dichas pólizas en las condiciones exigidas tendrá la consideración de incumplimiento contractual, pudiendo dar lugar a la imposición de penalidades, a la exigencia de daños y perjuicios y, en su caso, a la resolución del contrato, en los términos previstos en la normativa aplicable.

El cumplimiento por parte del Hospital de las obligaciones que le correspondan en su condición de titular de las instalaciones no exonerará al adjudicatario de las responsabilidades propias de su condición de contratista, y, en particular, de las relativas a la organización del servicio, a la seguridad alimentaria e higiene, a la prevención de riesgos laborales del personal a su cargo y al mantenimiento del equipamiento de su titularidad. Las responsabilidades que pudieran exigirse al Hospital frente a terceras personas y que traigan causa exclusiva o principal en actuaciones u omisiones imputables al adjudicatario serán repercutidas a este último, sin perjuicio de las acciones de repetición que correspondan conforme al ordenamiento jurídico.

4.11 Reclamaciones, quejas y hojas oficiales.

El adjudicatario deberá disponer, en el edificio de la cafetería del Hospital Universitario Punta de Europa, de hojas oficiales de quejas y reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias, en soporte papel y en los demás formatos exigibles conforme a la normativa vigente en la Comunidad Autónoma de Andalucía, debiendo anunciar su existencia mediante cartel informativo colocado en lugar visible y fácilmente accesible. Dichas hojas deberán encontrarse permanentemente a disposición de cualquier persona usuaria que las solicite, aun cuando no hubiera efectuado consumición alguna.

Formulada una queja o reclamación en el propio establecimiento, el adjudicatario vendrá obligado a facilitar inmediatamente la correspondiente hoja oficial, a recibirla en los términos legalmente procedentes y a conservar la documentación asociada durante el plazo exigible conforme a la normativa de aplicación. Asimismo, deberá remitir al Hospital Universitario Punta de Europa, a través de la unidad administrativa, gestoría o servicio que se designe al efecto, copia de toda hoja de queja o reclamación presentada en relación con el servicio, acompañada de un informe explicativo de los hechos y de las medidas adoptadas o previstas, dentro del plazo máximo de veinticuatro horas desde que tenga conocimiento de su formulación.

Cuando las quejas, reclamaciones, incidencias o solicitudes de información se presenten directamente ante la gestoría del Hospital, ante cualquier otra unidad administrativa del centro, o a través de canales electrónicos institucionales u oficiales, y guarden relación total o parcial con el servicio de cafetería, el adjudicatario estará obligado a atenderlas y contestarlas, emitiendo los informes, aclaraciones, alegaciones o propuestas de actuación que le sean requeridos. Dicha contestación deberá producirse con la máxima diligencia y, en todo caso, dentro del plazo que señale el Hospital o, en su defecto, en un plazo compatible con la correcta tramitación del expediente o actuación administrativa correspondiente.

El adjudicatario deberá mantener implantado un sistema interno de registro y gestión de sugerencias, quejas y reclamaciones vinculado al servicio, que garantice la trazabilidad de cada incidencia, su seguimiento, la identificación de las medidas correctoras adoptadas y la constancia documental de la respuesta emitida. Los registros, informes y antecedentes derivados de dicho sistema deberán permanecer a disposición del Hospital Universitario Punta de Europa y ser aportados de forma inmediata cuando sean requeridos por la gestoría, por la unidad responsable del contrato o por cualquier otro órgano competente del centro.

La falta de colaboración, la ausencia de respuesta, la respuesta extemporánea o insuficiente, o la no remisión de la documentación requerida por el Hospital en relación con las quejas o reclamaciones vinculadas al servicio, tendrán la consideración de incumplimiento de las obligaciones de ejecución del contrato, sin perjuicio de las responsabilidades que, en su caso, pudieran derivarse conforme a lo dispuesto en el presente Pliego, en el PCAP y en la normativa aplicable. Todo ello se entiende sin perjuicio de la responsabilidad material que pudiera corresponder al adjudicatario por los hechos que motiven la reclamación, de conformidad con lo previsto en el apartado 4.10 del presente Pliego.

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

5.1 Características del servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos

El presente apartado regula la instalación y explotación del servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos en el recinto del Hospital Universitario Punta de Europa, como prestación complementaria al servicio de cafetería. Dicho servicio se prestará a riesgo y ventura del adjudicatario, con sujeción a lo dispuesto en el presente Pliego, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria, consumo, comercio minorista y prevención de riesgos.

Las máquinas expendedoras estarán destinadas tanto al personal del Hospital como al público en general y se ubicarán en las zonas que determine el Hospital dentro de su recinto, con el fin de facilitar el acceso a bebidas y alimentos en distintos puntos del centro, especialmente en horarios o áreas donde el acceso a la cafetería resulte menos inmediato. La ubicación, número y tipología de las máquinas, así como sus eventuales modificaciones, se ajustarán a lo establecido en los anexos del presente Pliego y a las instrucciones que, en su caso, emita el Hospital Universitario Punta de Europa.

El modelo de explotación deberá garantizar una oferta suficiente, regular y continuada de productos, bajo criterios de calidad, seguridad alimentaria y promoción de hábitos de consumo saludables. A tal efecto, el adjudicatario priorizará la presencia de productos que cumplan los criterios nutricionales y de composición que establezca el Hospital, limitará la oferta de productos con alto contenido en azúcares, grasas saturadas y sal en los términos que se definan en la documentación contractual y organizará la reposición de modo que se eviten situaciones de desabastecimiento prolongado.

Las máquinas expendedoras cumplirán, en todo momento, la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica, eficiencia energética y seguridad de las instalaciones, así como las prescripciones técnicas que el Hospital establezca en relación con consumo energético, niveles de ruido, integración ambiental y ocupación de espacios comunes. El adjudicatario será responsable de mantener las máquinas en adecuado estado de conservación, limpieza y funcionamiento y de garantizar que la información al usuario relativa a precios, productos, composición e ingredientes sea clara, visible y ajustada a la normativa de información alimentaria.

La prestación del servicio se organizará de forma coordinada con el resto de servicios del Hospital, respetando los circuitos de acceso, horarios de carga y descarga, normas de circulación interna y demás instrucciones que se dicten para minimizar la incidencia de la actividad sobre el normal funcionamiento asistencial. El Hospital Universitario Punta de Europa se reserva la facultad de supervisar el servicio, inspeccionar las máquinas y requerir al adjudicatario cuantas medidas sean necesarias para corregir incidencias, mejorar la calidad del servicio o adecuarlo a las políticas y protocolos del centro.

5.2 Características de las máquinas a instalar.

Las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos deberán ser equipos específicamente diseñados para uso público intensivo en entornos de alta concurrencia, cumpliendo en todo momento la normativa vigente en materia de seguridad de máquinas, seguridad eléctrica, compatibilidad electromagnética, eficiencia energética, accesibilidad y seguridad de los productos alimenticios. Deberán disponer de marcado CE, declaración de conformidad y documentación técnica actualizada (manual de instrucciones, esquemas, certificados de ensayo, etiquetado energético), que quedará a disposición del Hospital Universitario Punta de Europa y de las autoridades competentes cuando sea requerida.

Se contemplarán, al menos, máquinas de bebidas frías, de bebidas calientes, de alimentos sólidos y máquinas mixtas, en función de las necesidades y ubicaciones definidas por el Hospital. Las máquinas que incorporen refrigeración o calentamiento dispondrán de sistemas de control y registro de temperatura que garanticen el mantenimiento de las condiciones de conservación exigidas por la normativa de seguridad alimentaria, con dispositivos de parada o bloqueo de venta en caso de fallo crítico de temperatura.

Todas las máquinas expendedoras deberán alcanzar, como mínimo, la clase de eficiencia energética que establezca la normativa sectorial y los requisitos del Hospital, priorizándose modelos de bajo consumo y, en su caso, con sistemas de gestión energética (modo noche, reducción automática de iluminación, apagado parcial de componentes) para disminuir la demanda eléctrica en periodos de baja utilización. Asimismo, deberán cumplir los límites de emisión sonora y de vibraciones compatibles con el entorno hospitalario, reservándose el Hospital la facultad de exigir mediciones y de rechazar o sustituir aquellas máquinas cuyo funcionamiento genere niveles de ruido o vibración inaceptables.

Las máquinas estarán dotadas de sistemas de seguridad física adecuados: cerraduras de seguridad, refuerzos estructurales frente a actos vandálicos, anclajes o sistemas equivalentes que eviten el riesgo de vuelco y protecciones frente a atrapamientos en elementos móviles accesibles al usuario. En su diseño se observarán los principios de accesibilidad universal, de modo que al menos una franja de selección y recogida de producto, así como los elementos de pago y de información, resulten accesibles a personas con movilidad reducida y otras limitaciones funcionales, en los términos que establezca la normativa aplicable y las indicaciones del Hospital.

Cada máquina dispondrá, en lugar visible y legible, de la siguiente información mínima: identificación del adjudicatario, datos de contacto para incidencias (incluido teléfono o canal electrónico), número o código identificativo de la máquina, relación de productos ofertados con indicación de su precio, y la información alimentaria obligatoria relativa a ingredientes, alérgenos y demás extremos exigidos por la normativa. Las máquinas contarán con sistemas de pago seguros y fiables, que podrán incluir efectivo, tarjetas bancarias y otros medios electrónicos autorizados, y deberán permitir la obtención de justificante de la operación o el acceso a éste mediante los mecanismos que se determinen.

El adjudicatario estará obligado a implantar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo específico para las máquinas expendedoras, incluyendo revisiones periódicas, calibraciones, comprobaciones de sistemas de seguridad y actuaciones programadas sobre elementos de desgaste. Deberá mantener las máquinas en perfecto estado de limpieza, conservación y funcionamiento y proceder a la retirada o sustitución de aquellas que presenten averías reiteradas, deficiencias de seguridad, obsolescencia manifiesta o un funcionamiento incompatible con las exigencias de calidad y seguridad propias del entorno hospitalario; el Hospital Universitario Punta de Europa podrá requerir dicha retirada o sustitución cuando lo estime necesario.

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

Con carácter previo a la puesta en servicio de cada máquina expendedora, el adjudicatario deberá ejecutar, por su cuenta y riesgo, todos los trabajos de instalación, conexión, configuración y puesta a punto necesarios para su correcto funcionamiento, de conformidad con las especificaciones del fabricante, la normativa aplicable y las instrucciones de los servicios técnicos del Hospital Universitario Punta de Europa. Queda expresamente prohibida la puesta en funcionamiento de máquinas que no hayan sido objeto de verificación y aceptación previa por parte del Hospital en los términos establecidos en este apartado.

Las tareas de instalación comprenderán, al menos: la ubicación física de las máquinas en los puntos previamente autorizados, su nivelación y, en su caso, anclaje o fijación al paramento o suelo; la realización de las conexiones necesarias a las redes de suministro (eléctrica y, en su caso, de comunicaciones u otras que procedan), incluyendo la protección eléctrica adecuada (magnetotérmicos, diferenciales, tomas de tierra); y la comprobación del correcto funcionamiento de todos los sistemas (iluminación, interfaz de usuario, medios de pago, mecanismos de selección y dispensación, sistemas de refrigeración o calentamiento, dispositivos de seguridad y bloqueo). El adjudicatario garantizará que estas operaciones se realizan por personal con la cualificación técnica exigible y con plena observancia de la normativa sobre instalaciones eléctricas de baja tensión y prevención de riesgos laborales.

Concluida la instalación, el adjudicatario remitirá al Hospital Universitario Punta de Europa un parte de alta de máquinas, que contendrá, para cada equipo, al menos: ubicación exacta, tipología (bebidas frías, calientes, alimentos o mixta), modelo y fabricante, potencia instalada, clase de eficiencia energética, número o código identificativo y descripción de los productos inicialmente ofertados. Sobre la base de dicha información, el Hospital realizará, a través de los servicios técnicos o de la unidad que designe, las comprobaciones oportunas en relación con la correcta ubicación, estabilidad, seguridad física, adecuación de las conexiones, consumos previsibles, niveles de ruido y cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Pliego y sus anexos.

En el marco de esta verificación previa, el Hospital podrá exigir la realización de pruebas de funcionamiento en condiciones normales de servicio (ciclos de dispensación, cobro con los distintos medios de pago habilitados, respuesta ante fallo de tensión, etc.), así como la aportación de la documentación técnica acreditativa de las características de seguridad y eficiencia energética de las máquinas. Igualmente, comprobará la corrección y visibilidad de la información facilitada al usuario

en materia de identificación del adjudicatario, canales de contacto para incidencias, relación de productos, precios e información alimentaria obligatoria, quedando la puesta en servicio condicionada al resultado favorable de dichas pruebas y comprobaciones.

Si, como resultado del proceso de verificación, se detectaran deficiencias técnicas, de seguridad, de información al usuario, de ubicación o de cualquier otra índole relevante, el Hospital podrá denegar la aceptación de la máquina y requerir al adjudicatario su retirada, sustitución o adecuación, quedando suspendida su puesta en servicio hasta la subsanación de las incidencias detectadas. La constatación de deficiencias graves o reiteradas podrá ser valorada por el Hospital a efectos de aplicación del régimen de penalidades o de otras consecuencias contractuales previstas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Cualquier modificación posterior en la ubicación, número, tipología o configuración de las máquinas expendedoras requerirá autorización previa y expresa del Hospital Universitario Punta de Europa, que podrá supeditarla, en su caso, a la realización de nuevos trabajos de instalación y a una nueva verificación técnica. El adjudicatario no podrá retirar, desplazar ni incorporar máquinas sin la conformidad del Hospital, salvo en supuestos de avería grave, riesgo inminente o situación de emergencia, en cuyo caso deberá comunicar la actuación realizada y la situación de la máquina en el plazo más breve posible.

5.4 Mantenimiento, limpieza e higiene de las máquinas expendedoras y de su entorno de instalación.

El adjudicatario implantará y ejecutará un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo específico para las máquinas expendedoras, que identificará, como mínimo, cada equipo, las operaciones de revisión y mantenimiento previstas, su periodicidad y los responsables de su ejecución. Dicho plan deberá ser coherente con el sistema de autocontrol sanitario y con el APPCC aplicable al servicio, especialmente en lo relativo al control de temperaturas de conservación, limpieza de componentes en contacto con alimentos y verificación de los sistemas de seguridad.

El adjudicatario será responsable de mantener las máquinas expendedoras en adecuado estado de funcionamiento, procediendo a la reparación de averías y a la sustitución de elementos deteriorados en los plazos compatibles con una prestación regular y continua del servicio. En caso de averías que afecten a la seguridad, al cobro o a la correcta conservación de los productos, el adjudicatario deberá bloquear inmediatamente la máquina afectada, señalizar su fuera de servicio y proceder, en su caso, a la retirada de los productos potencialmente afectados.

La limpieza e higiene de las máquinas expendedoras, tanto en su exterior como en los elementos internos accesibles sin intervención técnica (bandejas de recogida, boquillas, zonas de dispensación, teclados, pantallas, etc.), será por cuenta exclusiva del adjudicatario y se realizará con la frecuencia necesaria para garantizar un adecuado estado de limpieza, desinfección y conservación. El adjudicatario elaborará procedimientos específicos de limpieza e higiene para las máquinas y para el perímetro inmediato de instalación, en los que se describan métodos, productos, frecuencias y responsables, integrándolos en el Plan General de Higiene del servicio.

Los residuos generados por la actividad de las máquinas (envases, restos de producto, bandejas de goteo, filtros, etc.) serán recogidos, clasificados y gestionados por el adjudicatario conforme a la normativa aplicable y a los procedimientos internos del Hospital, utilizando los contenedores y circuitos que este determine. El adjudicatario se comprometerá a evitar la acumulación de residuos en el entorno de las máquinas y a mantener despejados y limpios los espacios de tránsito y de uso por parte de las personas usuarias.

El control de plagas, desinsectación y desratización en el entorno de las máquinas expendedoras formará parte de las obligaciones del adjudicatario, que deberá coordinar sus actuaciones con los tratamientos generales del Hospital y con el Plan General de Higiene implantado para la cafetería. El Hospital Universitario Punta de Europa podrá requerir, en cualquier momento, la acreditación documental de las operaciones de mantenimiento, limpieza, higiene y control de plagas realizadas sobre las máquinas y su entorno, así como la adopción de medidas correctoras adicionales cuando lo estime necesario.

5.5 Productos autorizados y criterios nutricionales en máquinas expendedoras.

La oferta de productos en las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos deberá ajustarse, en todo momento, a los criterios de alimentación saludable y de seguridad alimentaria que establezca el Hospital Universitario Punta de Europa y a la normativa aplicable en la materia. A tal efecto, se priorizará la presencia de productos con perfil nutricional adecuado y se limitará la disponibilidad de aquellos con elevado contenido en azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas trans y sal, en los términos que se definan en los anexos del presente Pliego.

La relación de productos autorizados para su venta en las máquinas expendedoras se recogerá en un anexo específico del Pliego, en el que podrán diferenciarse categorías de productos (bebidas, snacks, productos frescos, etc.) y los requisitos nutricionales que deban cumplir (por ejemplo, límites máximos de contenido energético, de azúcares totales o añadidos, de grasas saturadas o de sal por ración). Cualquier incorporación, modificación o retirada de productos respecto de la relación recogida en dicho anexo requerirá autorización previa y expresa del Hospital Universitario Punta de Europa.

En todo caso, deberá garantizarse la disponibilidad significativa de productos considerados saludables, tales como agua envasada sin adición de azúcares, bebidas sin azúcares añadidos, fruta fresca o envasada en su propio jugo, frutos secos naturales o tostados sin sal añadida, yogures y otros productos lácteos con contenido reducido en azúcares y grasas, así como productos integrales u otros que cumplan criterios equivalentes. La oferta de productos de menor valor nutricional se mantendrá, para cada grupo de productos, dentro de los límites porcentuales que, en su caso, determine el Hospital, tanto en número de referencias como en presencia relativa en las máquinas.

Los productos ofertados deberán cumplir, en todo momento, la normativa de seguridad alimentaria aplicable, en particular en lo relativo a condiciones de conservación, fechas de caducidad o consumo preferente, etiquetado, trazabilidad y gestión de lotes, siendo el adjudicatario responsable de la retirada inmediata de aquellos productos caducados, en mal estado o que no se ajusten a las

especificaciones autorizadas. El Hospital podrá exigir, cuando lo estime oportuno, la presentación de fichas técnicas, declaraciones nutricionales, certificados de conformidad u otra documentación acreditativa de las características higiénico-sanitarias y nutricionales de los productos incluidos en la oferta.

La información alimentaria relativa a la composición de los productos, ingredientes, alérgenos y demás menciones obligatorias deberá estar a disposición de las personas usuarias de forma clara, visible y comprensible, a través del etiquetado de los propios envases y, en su caso, mediante señalización complementaria ubicada en las máquinas. El adjudicatario adoptará las medidas necesarias para garantizar que dicha información se mantiene permanentemente actualizada y se corresponde, en todo momento, con los productos efectivamente disponibles en cada máquina.

5.6 Ubicación, número y régimen de instalación y retirada de las máquinas expendedoras.

La ubicación de las máquinas expendedoras dentro del recinto del Hospital Universitario Punta de Europa será determinada por el Hospital, atendiendo a criterios de accesibilidad para las personas usuarias y profesionales, seguridad, funcionalidad, integración en los espacios comunes y mínima interferencia con la actividad asistencial, docente y administrativa del centro. Las ubicaciones concretas de las máquinas se recogerán en el *Anexo Planos de ubicación de máquinas expendedoras*, que forma parte integrante del presente Pliego, sin perjuicio de las facultades de ordenación, redistribución y ajuste que corresponden a la Dirección del Hospital durante la ejecución del contrato.

El número máximo de máquinas expendedoras a instalar en el recinto del Hospital Universitario Punta de Europa será de trece (13), sin que el adjudicatario pueda superar dicho número ni alterar por su sola voluntad la distribución inicialmente prevista. La distribución inicial de dichas trece (13) máquinas por áreas, dependencias o zonas funcionales del Hospital, así como su tipología —máquinas de bebidas frías, bebidas calientes, alimentos sólidos o mixtas—, quedará igualmente reflejada en el citado Anexo, que tendrá carácter de referencia inicial para la organización del servicio.

La instalación de las máquinas deberá realizarse exclusivamente en los emplazamientos autorizados en el Anexo o en aquellos otros que sean expresamente autorizados por escrito por la Dirección del Hospital, quedando prohibida su colocación en lugares distintos de los previstos. El adjudicatario tampoco podrá concertar con terceros la instalación o explotación de máquinas adicionales dentro del recinto hospitalario, ni incorporar elementos auxiliares, expositores, cartelería, mobiliario o soportes no autorizados expresamente por la Dirección del centro.

La Dirección del Hospital podrá acordar, durante la vigencia del contrato, el traslado de una o varias máquinas expendedoras de una ubicación a otra distinta de la inicialmente prevista en el Anexo, cuando ello resulte necesario por razones asistenciales, organizativas, técnicas, de seguridad, accesibilidad, ejecución de obras, reordenación de espacios o mejor prestación del servicio. Dicho traslado será obligatorio para el adjudicatario, que deberá ejecutarlo a su costa y con la máxima

diligencia, dentro del plazo que se le indique, sin derecho a indemnización, salvo previsión expresa en contrario en la documentación contractual.

Asimismo, el Hospital podrá ordenar la retirada temporal o definitiva de una o varias máquinas cuando concurran causas justificadas, tales como avería grave, riesgo para la seguridad de las personas, incumplimiento de las condiciones técnicas o sanitarias, falta de adecuación al entorno hospitalario, necesidad de liberar espacios o cualquier otra circunstancia vinculada al interés público y al correcto funcionamiento del centro. En tales supuestos, el adjudicatario vendrá obligado a proceder a la retirada, sustitución o reubicación de la máquina afectada en las condiciones y plazos que determine el Hospital, sin que pueda mantenerse en servicio una máquina respecto de la cual se haya ordenado su inmovilización o retirada.

Los ajustes puntuales de ubicación que no comporten incremento del número total de máquinas ni alteren sustancialmente la distribución general del servicio podrán acordarse mediante instrucción de la Dirección del Hospital, previa audiencia del adjudicatario, sin necesidad de modificar el presente Pliego, bastando la actualización del Anexo o de la documentación interna de control del contrato. En todo caso, cualquier modificación que afecte al número total de máquinas autorizadas o a elementos esenciales de la explotación deberá tramitarse conforme a la normativa de contratación pública y al resto de la documentación contractual.

La retirada de máquinas por finalización del contrato, por resolución anticipada del mismo o por cualquier otra causa que determine el cese de la explotación será de cuenta exclusiva del adjudicatario, que deberá dejar los espacios ocupados en correcto estado de conservación, limpieza y seguridad, retirando igualmente cuantos elementos propios hubiera instalado. La reparación o reposición de los daños ocasionados en pavimentos, paramentos, instalaciones o elementos constructivos como consecuencia de la instalación, uso, traslado o retirada de las máquinas corresponderá igualmente al adjudicatario.

6 FACULTAD DE INSPECCIÓN

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

a. Podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, presentación, temperatura, controles microbiológicos a realizar por laboratorio independiente (al menos se realizará 1 mensual de alimentos fríos – ensalada-, 1 en calientes y 3 de superficies a cargo del adjudicatario), distribución e higiene de la comida, así como del grado de limpieza existente sobre el material o utensilios. El laboratorio emitirá mensualmente un informe sobre todos estos requisitos, que acompañará a los informes de ensayo y que se enviará la Dirección de Servicios Generales del Órgano Gestor.
b. Podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en la elaboración de los platos, menús, etc., pudiendo modificar una u otra si a su criterio no cumplen los mínimos exigibles ni las propiedades nutricionales del menú rotatorio propuesto.

c. Podrá ejercer control sobre los stocks de alimentos almacenados, exigiendo que la cantidad mínima de alimentos almacenados sea suficiente para hacer frente durante varios días a cualquier eventualidad y que los stocks sean renovados regularmente.
d. Para una mejor vigilancia de la asistencia y control de entrada al personal que compone la plantilla del adjudicatario en el Hospital, éste podrá exigir que se efectué en presencia de la persona que a tal efecto se designe, o establecer el método de control que se estime oportuno.