Pliego de prescripciones técnicas particulares para la contratación del servicio de alimentación y explotación del comedor para el Hospital de Alta Resolución La Janda, dependiente de la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Bajo Guadalquivir

2019/PAS-48-6

1. Objeto

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto la contratación del servicio de alimentación, en modalidad catering mediante línea fría o mixta, y la explotación del comedor de profesionales del Hospital de Alta Resolución La Janda, dependiente de la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Bajo Guadalquivir, incluyendo por tanto:

- Servicio de cocina para pacientes y personal del hospital que la Agencia Sanitaria determine, entendiéndose este como aquel servicio que supone la regeneración y/o elaboración de comida.
- Confección de los menús y dietas correspondientes a desayuno, almuerzo, merienda y cena, para los pacientes ingresados, y para el personal del hospital que la Agencia Sanitaria determine.
- El licitador se adaptará a los espacios existentes en el Hospital La Janda y a todos los equipos que la Agencia Sanitaria ponga a disposición del servicio. Cualquier mejora a la instalación y dotación inicial de los espacios, serán a cargo de la empresa, previa aprobación por parte de la Agencia Sanitaria.
- Menaje necesario para el servicio de cocina, adicional al facilitado por la Agencia Sanitaria al inicio del contrato.
- La gestión del aprovisionamiento que, en todo caso, será supervisada por la persona que designe la Agencia Sanitaria.
- La manipulación, cocinado y regeneración de las materias necesarias para la confección del menú y dietas previsto y autorizado.
- El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales para pacientes y personal del hospital.
- La distribución de las comidas a las zonas de hospitalización que se indiquen, así como a otras zonas del edificio que se determinen, su recogida y traslado a cocina.
- El lavado posterior de vajilla, bandejas y carros en la cocina.
- La limpieza general de maquinaria, instalaciones, dependencias de cocina.
- Mantenimiento de los stocks de seguridad existentes en los oficios de las zonas de hospitalización y urgencias.
- La explotación del o de los espacios que la Agencia Sanitaria determine para ser usado como comedor, tanto por sus profesionales, como por aquellos que decidan acogerse a las condiciones del servicio de alimentación, que la empresa proponga.
- La disponibilidad para la realización de cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración que se acordará con la Agencia Sanitaria con la suficiente antelación. En este sentido, el licitador y su personal estarán en todo momento dispuestos para la realización de dicha explotación, que serán facturados de forma independiente. No obstante lo anterior, la Agencia Sanitaria se reserva la capacidad para contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al posible contratista.

2. Requisitos legales aplicables

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

Igualmente, y en atención a la singularidad del objeto del presente contrato, el personal de la empresa deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos y todos aquellos carnets o certificaciones exigibles por los organismos competentes o actualizaciones de estos.

3. Instalaciones, equipamiento, mobiliario y menaje

El licitador se compromete a mantener en perfecto estado de conservación el equipamiento, mobiliario, material, menaje e instalaciones propiedad de la Agencia Sanitaria para la prestación del servicio de cocina, con responsabilidad plena por toda pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc., debida a su personal.

Será de su cuenta y riesgo el reponer mobiliario y/o material del centro inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe de su personal, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento. En el caso de no existir, se tendría que adquirir el inmediatamente superior. Será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reposición en estos casos.

Se incluye en el Anexo I la relación del equipamiento y menaje que estará disponible para la prestación del servicio de alimentación. Si el licitador considera la necesidad de disponer de otro equipamiento o menaje que sustituya o complemente al indicado, deberá especificarlo en su oferta, y será a su cargo los gastos asociados a la compra, instalación y mantenimiento del mismo, quedando el anterior custodiado por la Agencia Sanitaria y teniendo el adjudicatario que volver a instalarlo una vez finalice su relación contractual.

La dotación inicial de utensilios de cocina, tazas, platos, vasos, bandejas de desayunos, etc., así como el menaje reutilizable y desechable que se considere necesario (adicional al especificado en el Anexo I), y la reposición de bandejas isotérmicas y menaje facilitado, correrán a cargo del licitador.

Todo el menaje (cubiertos, platos, vasos, servilletas, etc.) será adaptable a las bandejas isotérmicas y su aporte y suministro, así como su mantenimiento en perfectas condiciones de calidad y cantidad adecuadas al servicio, correrán a cargo de la empresa, con las directrices marcadas por la Agencia Sanitaria.

El licitador deberá retirar de la circulación de forma inmediata cualquier plato o vaso que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido por la Agencia Sanitaria. En estos casos se procederá automáticamente a su reposición.

Los productos a emplear por el licitador, para cumplimentar los criterios de calidad exigidos a lo largo del presente pliego (material de limpieza, material de higiene de su personal, material de higiene para la distribución de comidas e impresos de control), serán exclusivamente a su cargo. La calidad de los productos empleados será supervisada por la Agencia Sanitaria, debiendo ser en todo caso de primer orden, no permitiéndose el uso de productos de baja calidad.

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

La Agencia Sanitaria Bajo Guadalquivir, para el Hospital de Alta Resolución La Janda, pone a disposición del licitador un espacio para el desarrollo de los servicios de alimentación con un equipamiento y mobiliario genérico que la empresa asumirá. El mantenimiento correctivo y preventivo de estas instalaciones no será asumido por el licitador, salvo que la causa del fallo del mismo sea por uso inadecuado por parte de su personal. En cualquier caso, y con independencia del causante de la avería o la incidencia, el adjudicatario tendrá que aportar equipamiento alternativo sin coste al servicio mientras se repare el equipamiento.

Si el licitador precisara de incorporar equipamiento o maquinaria adicional a la puesta a su disposición, y siempre que el equipo a incorporar disponga de etiqueta energética, éste deberá ser de la clase A (mayor eficiencia). No obstante lo anterior, previamente a su incorporación, deberá ser aprobado por la Agencia Sanitaria. El mantenimiento correctivo y preventivo de estas incorporaciones correrá por cuenta del adjudicatario.

Como se ha indicado anteriormente, ante un mal uso del equipamiento y útiles propiedad de la Agencia Sanitaria, la empresa concesionaria asumirá su mantenimiento y reparación, cuyos derechos de uso se le cede temporalmente a efectos exclusivos de la prestación del servicio.

Las líneas telefónicas de uso externo que necesite el licitador, serán enteramente a su cargo así como los equipos informáticos necesarios para una correcta ejecución del servicio

El licitador se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, salvo permiso previo por parte de la Agencia Sanitaria.

4. Descripción de los servicios

La siguiente descripción recoge la organización de trabajo que la Agencia Sanitaria considerada como básica para cubrir las necesidades del Hospital de Alta Resolución La Janda en lo referente a los servicios objeto del presente contrato.

4.1. Servicio de cocina

El servicio de cocina supone la regeneración y/o elaboración y entrega de las pensiones solicitadas, tanto por personal del hospital con derecho a ello, como por pacientes, para lo cual el licitador dispondrá de los medios adecuados para la prestación del servicio.

En todo caso, el licitador dispondrá de un servicio especialista en dietética y nutrición, sin que sea precisa su presencia física continua en el centro. Sin embargo, cualquier duda que pudiera surgir desde el punto de vista de la nutrición o dietético, tendrá que ser resuelto por dicho servicio sin demora alguna. El hospital podrá solicitar la utilización de este servicio de especialista en dietética y nutrición cuando estime oportuno.

En el espacio facilitado para la ejecución del servicio, el licitador será el encargado de la regeneración, elaboración, emplatado en bandejas isotérmicas y distribución-recogida en los lugares que indique la Agencia Sanitaria, en los horarios establecidos por ésta. Además será responsable de que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura, presentación y puntualidad.

El licitador dispondrá de los medios adecuados para recabar la elección de menú de pacientes y profesionales, no pudiendo suministrar bebidas ni comidas si no son solicitadas por el procedimiento establecido de común acuerdo con la Agencia Sanitaria. Este procedimiento deberá cumplir con el requisito de que los profesionales conozcan y puedan seleccionar el menú como mínimo con un día de antelación.

Se valorará la propuesta del licitador para dar cumplimiento a los aspectos anteriormente señalados y, en particular:

- La descripción del servicio de alimentación propuesto.
- El sistema propuesto para recabar la elección de menús por parte de pacientes y profesionales.

4.2. Explotación del comedor

El licitador pondrá a disposición del los profesionales de la Agencia Sanitaria que lo deseen, o a otros profesionales del centro, si así lo determina la Dirección de la misma, los servicios de almuerzo y cena, mediante pago de los mismos por parte de éstos. Igualmente podrán ser facilitados los servicios de desayuno y/o merienda, previa autorización por parte de la Agencia Sanitaria. El licitador podrá incluir en su oferta en caso de que así lo considere el sistema de adquisición de vales o de compra de bonos para almuerzos y cenas y si aplica o no descuentos por la compra de estos.

La prestación de los citados servicios se regirá por los mismos requisitos de calidad que aplique al servicio de cocina objeto del presente pliego. El procedimiento para la compra y canje por parte los profesionales que lo deseen de los vales de comida deberá contar con la aprobación previa de la Agencia Sanitaria.

Los vales no tendrán fecha de caducidad ni serán nominativos hasta el momento de su consumo, de modo que puedan ser intercambiados entre los profesionales.

El importe unitario de los vales destinados a los profesionales será similar al aplicado para el servicio de cocina.

Se valorará la propuesta del licitador para dar cumplimiento a los aspectos anteriormente señalados y, en particular:

- El procedimiento para la compra de menús u otros productos ofrecidos (lugar, medio, sistema de pago, sistema de vales...).
- Las características de los vales, si los hubiera.
    - Si son unitarios o se pueden comprar en paquetes.
    - Si se admite su devolución.
    - Política de descuentos por la compra de múltiples vales (sin especificar importe total unitario).
- Otros productos a disposición de profesionales (bocadillos, platos combinados, tapas, desayunos, meriendas, medio-vale de almuerzo, etc.).

4.3. Menús

El licitador deberá planificar, en función de las directrices de la Agencia Sanitaria, una gama de menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año.

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

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios han de presentar:

- Calidad bromatológica mediante un control microbiológico desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- Calidad nutritiva.
- Calidad en la elaboración, servido conforme a lo establecido en el código de dietas.
- Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).

Todos los productos servidos por la empresa se someterán a las prescripciones contenidas en la normativa legal vigente que sea de aplicación y, en particular, en el código alimentario español.

4.3.1 Almuerzos y cenas

Los menús para el almuerzo y cena comprenderán opciones de platos. Así, para cada servicio de almuerzo, presentará dos opciones de primer plato (siempre una de ellas corresponderá con ensalada o similar) y dos de segundo para elegir previamente por el usuario. Para el servicio de cena, presentará igualmente dos opciones de primer plato y dos de segundo.

Los menús de almuerzo y cena incluirán igualmente las opciones de pan o picos.

Las bebidas que se faciliten a pacientes y profesionales consistirá en agua o refresco, y su importe estará incluido en el importe de los menús. En ningún caso los menús incluirán bebidas alcohólicas.

4.3.2. Desayunos y meriendas

Cada desayuno incluirá, como mínimo:

- Zumo 20cl
- Bebida caliente: leche, café, infusión o cacao.
- Tostada, bollería o galletas.
- Pieza de mantequilla y mermelada, aceite y tomate o paté.

- Azúcar o endulzante

Cada merienda incluirá, como mínimo:

- Bebida caliente: leche, café, infusión o cacao.
- Pieza de bollería o fruta.
- Azúcar o endulzante

Se valorará la propuesta del licitador para dar cumplimiento a los aspectos anteriormente señalados y, en particular:

- Ejemplos de fichas técnicas de los platos que se ofertarán en la prestación del servicio.
- La propuesta de menús según temporada (mínimo dos temporadas: primavera/verano y otoño/invierno), valorando positivamente que se oferten un mayor número de temporadas (ej. primavera, verano, otoño e invierno), y menor frecuencia de rotación de menús
- La frecuencia de rotación, que será como mínimo cada dos semanas.
- La inclusión por parte del licitador de productos adicionales a los indicados como mínimos para el desayuno y/o a la merienda, considerándose en este caso que su importe queda incluido en el precio unitario del desayuno o merienda.

4.4. Extras alimentarios

Los productos considerados extras alimentarios, así como las personas autorizadas a solicitar estos productos, serán fijados por la Agencia Sanitaria.

Dichos extras serán entregados por el adjudicatario, según el procedimiento establecido, debiendo disponer de un stock mínimo para aquellas franjas horarias fuera del servicio de cocina. Este stock de extras alimentarios incluirá productos adecuados a intolerancias alimentarias.

La estimación mensual de suministros en relación con estos extras alimentarios es de 200 euros/mes, siendo la relación mínima de extras la indicada a continuación:

	Denominación y características de artículo extra	Importe máximo (sin IVA)
E-01	Leche entera/semidesnatada/desnatada envasada 1 litro	0,87 €
E-02	Zumo envasado 1 Litro	0,93 €
E-03	Agua 1,5 litro fría	0,44 €
E-04	Agua 33 cl. fría	0,33 €
E-05	Infusiones	0,05 €
E-06	Yogur natural/sabores	0,22 €
E-07	Zumo envasado 200 ml.	0,33 €
E-08	Café natural/descafeinado sobres	0,11 €
E-09	Cacao sobres	0,27 €
E-10	Galletas (5 unidades)	0,08 €
E-11	Magdalena (2 unidades)	0,27 €
E-12	Margarina/Mantequilla (10 gramos)	0,27 €
E-13	Mermelada (25 gramos)	0,11 €
E-14	Aceite porción 0,20 ml	0,22 €
E-15	Yogur desnatado	0,27 €
E-16	Natillas	0,33 €
E-17	Flan	0,27 €
E-18	Pieza de fruta	0,27 €
E-19	Biscottes (2 ud.)	0,11 €
E-20	Azúcar/Sacarina sobres	0,02 €
E-21	Sobres de sal	0,11 €
E-22	Vinagre porción 0,20 ml	0,11 €
E-23	Helado desnatado o de bajo valor calórico	0,60 €

Se valorará la propuesta del licitador para dar cumplimiento a los aspectos anteriormente señalados y, en particular:

- La relación de extras alimentarios puestos a disposición del hospital. El importe ofertado irá en el criterio 2 del sobre 2 juicios mediante la aplicación de fórmulas.
- La propuesta de productos sustitutivos a los indicados, y destinados a pacientes con intolerancias (productos sin lactosa, sin gluten, etc.), especificando sus características. El importe ofertado irá en el criterio 2 juicios mediante la aplicación de fórmulas, no siendo este valorable dentro de los criterios automáticos.

5. Adecuación de espacios, instalaciones, equipamiento, mobiliario y menaje

5.1. Adecuación de espacios

La Agencia Sanitaria pondrá a disposición del adjudicatario un espacio para que éste realice las actuaciones necesarias para su adecuación con la finalidad de ser utilizado como cocina para la regeneración y elaboración de platos

La Agencia Sanitaria facilitará a los licitadores cuanta documentación técnica estimen oportuna para la elaboración de la oferta técnica correspondiente a este requisito, pudiendo realizar visita al propio centro para conocer este espacio destinado a la prestación del servicio y el equipamiento a disposición del adjudicatario, contactando previamente con la Unidad Técnica de Contratación Administrativa.

Esta adecuación y cuantas intervenciones se planteen en este espacio deberá de contar con la aprobación previa de la Agencia Sanitaria, la cual, bajo criterios estéticos y funcionales valorará la propuesta del adjudicatario.

Las instalaciones técnicas que el adjudicatario diseñe y ejecute para esta zona no podrán ser de calidad y prestaciones inferiores que las del resto del edificio.

Se valorará la propuesta del licitador para dar cumplimiento a los aspectos anteriormente señalados y, en particular:

- Diseño del espacio destinado a la prestación del servicio, con la identificación de actuaciones a realizar por su parte para la mejora de este espacio, si así lo considerase necesario.

5.2. Equipamiento, mobiliario y menaje

Se incluye en el Anexo I la relación del equipamiento mínimo que la Agencia Sanitaria pondrá a disposición para la prestación del servicio de regeneración y elaboración de alimentos. El espacio destinado en el Hospital de Alta Resolución La Janda está previsto sea equipado para prestar un servicio de línea fría.

La empresa adjudicataria asumirá sin coste alguno para la Agencia Sanitaria:

- Todo aquel equipamiento o material adicional necesario para la prestación del servicio.
- Los siguientes costes relacionados con el equipamiento adicional que pudiera proponer:
    - Necesarios para el acoplamiento de las tomas de fontanería, saneamiento y eléctricas.
    - Albañilería para la instalación del equipamiento de cocina y lavado.
    - Instalación, montaje y puesta en marcha.
    - Transporte de todo el equipamiento hasta su ubicación.
- Las líneas telefónicas de uso externo que necesite el adjudicatario serán enteramente a su cargo.

Se valorará la propuesta del licitador para dar cumplimiento a los aspectos anteriormente señalados y, en particular:

- Relación y descripción del equipamiento y mobiliario adicional propuesto, si así lo considerase necesario.
- Descripción del menaje adicional a aportar para la prestación del servicio, valorándose positivamente aquel reutilizable frente al desechable, todo ello con la finalidad de reducción de residuos.

6. Personal

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. El adjudicatario deberá presentar los perfiles del los trabajadores asignados al servicio así como lo de nueva incorporación a la Agencia Sanitaria, para verificar que cumplen con los requisitos de formación, acreditación y experiencia necesarios para desempeñar su puesto de trabajo ya sea para incorporación permanente o para sustituciones o apoyos puntuales.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones, permisos reglamentarios y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de personas trabajadoras en presencia física expresadas en la oferta de plantilla. En dichas situaciones, el adjudicatario se compromete a facilitar al representante del hospital relación nominal del personal sustituto para vacaciones o cualquier otra eventualidad que exija de forma temporal la incorporación de nuevos trabajadores. Este personal sustituto poseerá el mismo tipo de formación exigida al personal permanente, debiendo acreditarse también este extremo.

Cualquier modificación que se pretenda llevar a cabo en relación con el personal que presta el servicio, deberá ser comunicada con la debida antelación a la Agencia Sanitaria, y ser aprobada por ésta antes de que se realice cambio alguno.

Si una vez iniciada la explotación, la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada a su costa en número suficiente sin repercutir ningún sobre coste a la Agencia Sanitaria.

El adjudicatario deberá explotar directamente el servicio, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar, directa o indirectamente la explotación. Igualmente no podrá hacer uso en sus relaciones comerciales, laborales o de cualquier otra índole del nombre de la Agencia Sanitaria Bajo Guadalquivir o del Hospital de Alta Resolución La Janda.

Para la coordinación de las relaciones de trabajo entre la Agencia Sanitaria y la empresa adjudicataria, se designará por parte de ésta un representante que será el único con capacidad para actuar como portavoz.

La Agencia Sanitaria no reconocerá ningún trabajo realizado fuera de las condiciones estipuladas en el contrato que no cuente con la conformidad previa de su Dirección o persona en quien esta delegue, aun cuando haya sido solicitada por cualquier persona del hospital, no haciéndose cargo, en consecuencia, de los gastos en que por tal concepto se hubiere incurrido.

Caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento del representante del hospital con una antelación mínima de siete días naturales, a la vez de comprometerse el adjudicatario a cubrir los servicios mínimos conforme fija la legislación vigente para estos casos.

La entidad contratante declina expresamente y de forma general la responsabilidad que pueda derivarse del incumplimiento de las obligaciones en materia laboral, de seguridad social, de Seguridad y Salud Laboral, pudiéndose resarcir de los perjuicios que pudiera derivarse de su responsabilidad directa o subsidiaria, en la actividad llevada a cabo por la empresa adjudicataria en la ejecución del trabajo, mediante retenciones oportunas del importe de los pagos que se expidan al contratista y/o con cargo al aval de cumplimiento.

Se valorará la propuesta del licitador para dar cumplimiento a los aspectos anteriormente señalados y, en particular:

- La descripción de los medios humanos (horario, cuadrantes con turnos de trabajo, etc.) para la correcta prestación del servicio.

6.1. Uniformidad, higiene y comportamiento del personal

El adjudicatario exigirá, en atención a la dignidad y seriedad del hospital, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc. del personal a su servicio.

Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el servicio, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa o tarjeta de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, el adjudicatario proveerá de gorros, guantes, mascarillas desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

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

La Agencia Sanitaria se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier persona trabajadora aportada por el adjudicatario, así como exigir del mismo la prueba documental de los reconocimientos, que le obligue como empresa la legislación vigente.

Asimismo deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Agencia Sanitaria (amén de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato), siendo por cuenta del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

La uniformidad del personal de la empresa adjudicataria, en especial la del personal que preste sus servicios en relación con los clientes, deberá ser aprobada por la Agencia Sanitaria con anterioridad a la implantación del servicio.

En caso de que el personal aportada por el adjudicatario no procediera en la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadosa en el desempeño de su cometido, la Agencia Sanitaria podrá exigir a la empresa contratista sustitución del trabajador objeto de conflicto.

6.2. Consideraciones de tipo social o relativas al empleo

Como consideraciones de tipo social o relativas al empleo, se valorará positivamente el porcentaje de plantilla en el centro que el adjudicatario se compromete a mantener con profesionales empadronados en las poblaciones de referencia del hospital y municipios colindantes con los mismos, todo ello con la finalidad de combatir el desempleo local. Dichos profesionales estarán empadronados en las poblaciones indicadas con una anterioridad superior a un mes desde la licitación del correspondiente procedimiento.

7. Otros requisitos del servicio

7.1. Calidad

El adjudicatario correrá con los gastos de los controles bromatológicos, calidad general, controles de la calidad del agua y planes de limpieza, desinfección y desratización que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse, a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios objeto del contrato.

El adjudicatario realizará cuantas pruebas sean necesarias para asegurar que la calidad de las materias primas que utiliza en la prestación de los servicios de alimentación y cocina responde a las cualidades expresadas en la oferta. En concreto, conservará congeladas las muestras de la comida servida por los servicios que gestiona un mínimo de 72 horas.

Las inspecciones que realice la Agencia Sanitaria se llevarán a cabo ordinariamente con el adjudicatario, para producir los menores retrasos e interferencias posibles y no alterar la marcha general del trabajo.

La aprobación o renuncia de las inspecciones por parte de la Agencia Pública no eximirá al contratista del cumplimiento de las garantías y responsabilidades establecidas en el presente pliego de condiciones, en el contrato o en cualquiera de los restantes documentos contractuales.

De los controles mencionados, el adjudicatario deberá proporcionar informes correspondientes según la frecuencia y forma que la Agencia Sanitaria le requiera.

El adjudicatario deberá realizar, a petición de la Agencia Sanitaria, encuestas de satisfacción de entre las personas usuarias (pacientes, familiares y profesionales) de los distintos servicios objeto del presente pliego.

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

Solicitada formalmente por parte de la Agencia Sanitaria la realización de dicha encuesta, ésta deberá presentarse en el plazo máximo de 40 días desde su solicitud, si no se cumpliera dicho plazo, podría ser considerado como falta grave.

7.2. Garantía del servicio

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

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

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

7.3. Limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección de la cocina, juntos con todos los elementos necesarios para el desarrollo del objeto del presente pliego, serán por cuenta del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente de un hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Agencia Sanitaria y a lo establecido en presente pliego.

La desinsectación y desratización de todo el edificio, incluyendo por tanto la cocina, será realizada por la Agencia Sanitaria.

La limpieza ha de incluir un conjunto de actuaciones al final de cada turno: limpieza diaria y la limpieza programada periódicamente.

El adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a la cocina y almacenes de víveres, incluyendo las zonas de carga y descarga que utilice para la recepción de las mercancías.

La empresa adjudicataria dispondrá de los procedimientos, protocolos y planes de higiene que tengan establecidos como método habitual de trabajo para este tipo de instalaciones, incluyendo planes de limpieza, desinfección, desinsectación y

desratización. En estos protocolos deberán incluirse tipos de productos utilizados (fichas técnicas), frecuencia método de limpieza, etc.

7.4. Gestión del aprovisionamiento

La gestión del aprovisionamiento será competencia del adjudicatario. No obstante ésta será supervisada por el representante que la Agencia Sanitaria designe ante el contratista del servicio, el cual estará dotado de la suficiente autoridad para someter a control la calidad y el precio de los productos adquiridos por el adjudicatario.

Este representante podrá establecer asimismo un control sobre los distintos proveedores de alimentos, pudiendo ejercer el veto a cualquiera de ellos sí, no cumpliera con los requisitos de calidad exigibles.

La Agencia Sanitaria establecerá los controles que estime convenientes sobre los stocks de alimentos almacenados, exigiendo que la cantidad mínima sea suficiente para hacer frente a cualquier eventualidad en el suministro.

En cuanto al almacenaje de alimentos, será gestionado éste en su totalidad por cuenta del adjudicatario.

7.5. Informe mensual de actividad de servicio

Con carácter mensual y, en todo caso, dentro de los primeros cinco días de cada mes, el adjudicatario realizará un informe mensual de las actividades realizadas, estando obligado a implantar un método de contabilización y control de comidas, que deberá reflejar como mínimo:

- Datos de actividad.
- Dietas servidas a pacientes, por tipo, unidades hospitalarias y en total, haciendo la partición en almuerzos, cenas, desayunos y meriendas.
- Extras detallados por artículos y unidades hospitalarias y en total.
- Menús de personal.
- Otros datos complementarios podrán también ser incluidos en este informe a solicitud de la Agencia Sanitaria como registros de limpieza, resultados bromatológicos, etc.
- Datos necesarios para la Contabilidad Analítica de Costes, que serán comunicados previamente por la Agencia Sanitaria.

8. Criterios ambientales

El respeto al medio ambiente constituye un compromiso ético incluido entre los valores adoptados por la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Bajo Guadalquivir.

La Agencia Sanitaria se apoya en la implantación de un sistema de gestión ambiental, conforme con la norma ISO 14001, para garantizar este compromiso de protección del entorno, así como para lograr una mejora continua de su comportamiento ambiental. Este sistema alcanza a la actividad de prestación de los servicios sanitarios (actividades asistenciales y actividades no asistenciales).

La Agencia Sanitaria Bajo Guadalquivir define la Política Ambiental en base a los siguientes principios:

1º. Documentar, implantar y mantener al día un Sistema Integral de Gestión Ambiental que integre de forma específica la gestión energética, comprobando periódicamente su eficacia, como base para la mejora continua del desempeño ambiental y energético
2º. Comunicar a los profesionales la Política Ambiental, así como garantizar su disponibilidad a las partes interesadas.

3º. Cumplir los requisitos legales ambientales, así como aquellos relacionados con el uso y consumo de la energía y la eficiencia energética, que resulten aplicables.
4º. Cumplir con otros requisitos ambientales que la organización suscriba de manera voluntaria y, en la medida de lo posible, adelantarse a las disposiciones legales de futura aparición.
5º. Prevenir la contaminación y minimizar los impactos ambientales producidos por la actividad de los distintos Centros, en especial los debidos a la generación y gestión de los residuos sanitarios, así como los derivados del uso de recursos energéticos.
6º. Llevar a cabo sus actividades con el criterio de la minimización del consumo de recursos naturales (agua, combustibles y energía).
7º. Impulsar la adquisición de productos y servicios energéticamente eficientes, así como el diseño para mejorar el desempeño energético.
8º. Controlar periódicamente los aspectos ambientales de las instalaciones, adoptando acciones correctivas cuando fuese necesario, tanto en situación normal de funcionamiento como en las situaciones de emergencia.
9º. Establecer y revisar periódicamente objetivos y metas de mejora.
10º. Promover la implantación progresiva en los distintos Centros de un Sistema Integral de Gestión Ambiental conforme a criterios ISO 14001, ISO 50001, EMAS así como de los emanados de la Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía como referente técnico.
11º. Potenciar entre los profesionales de los Centros, proveedores, usuarios y otras partes interesadas, la concienciación y sensibilización ambiental.
12º. Fomentar y promover actuaciones de investigación, educación y formación ambientales en su área de referencia.

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

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

El adjudicatario deberá cumplir los procedimientos y protocolos de la Agencia Sanitaria que le sean aplicables, previa comunicación por parte de esta de los mismos.

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

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

El adjudicatario nombrará a un representante para la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter ambiental. Esta figura podrá ser requerida por la Agencia Sanitaria.

La empresa adjudicataria pondrá todos los medios técnicos y humanos para el cumplimiento del sistema de gestión ambiental de la Agencia Sanitaria. Sin ánimo de exhaustividad, a continuación se relacionan algunas de las prácticas a las que el licitador se compromete:

- Identificación de residuos peligrosos o no peligrosos, generados por la prestación del servicio, aportando a la Unidad Técnica de Ingeniería, con carácter mensual, el código LER de los mismos, su origen, y cantidad generada.
- Gestión de los residuos generados en las instalaciones y/o por la prestación del servicio, garantizando su correcta segregación, entrega a gestor autorizado si procede, declaración ante el órgano competente (Consejería de Medio Ambiente), registro según normativa, etc. Deberá aportar con carácter mensual a la Unidad Técnica de Ingeniería registros de las entregas realizadas al gestor autorizado.
- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo, si los hubiera.

- Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado, si se da el caso.
- Segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos. Para ello se construirá puntos de almacenaje para que lo retire el gestor autorizado que la adjudicataria contrate.
- Restauración del entorno ambiental alterado.
- Definir un plan de actuación ante posibles desviaciones medioambientales (vertidos, emisiones, residuos, consumos).

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

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

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

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

9. Inspección y control

Para supervisar el adecuado cumplimiento del contrato objeto del presente pliego, el adjudicatario designará un representante de su confianza, con poderes suficientes para la resolución de cuantos defectos e incidencias sean observados, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas.

La Agencia Sanitaria establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, de forma periódica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados en la cocina del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del aseo de las personas trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

Para ejercer las funciones de control e inspección que se deriven del contrato a establecer, la Agencia Sanitaria contará con un representante, con todos los medios personales o materiales que el hospital, a tales efectos, ponga a su disposición.

El citado representante del hospital podrá realizar inspecciones sobre cualquier aspecto del servicio, como la forma de condimentación, distribución e higiene de las comidas, el grado de limpieza existente sobre el material y utensilios, etc. Caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en el presente pliego o en las que se pudieran posteriormente incluir en el contrato, la Agencia Sanitaria elevará un acta de incidencias o de no conformidad en la que se harán constar las deficiencias o faltas observadas en la calidad del servicio.

De esta forma la Agencia Sanitaria notificará al adjudicatario los incumplimientos que pudieran detectarse, los cuales darán lugar a las sanciones oportunas y/o a la resolución del contrato.

10. Permisos autorizaciones y licencias

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

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos y indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar a la Agencia Sanitaria por todos los daños y perjuicios para la misma puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

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

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para la Agencia Sanitaria del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, podría descontarse de las cantidades pendientes de pago o con cargo al aval de fiel cumplimiento.

Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que el licitador debe tener será imputable únicamente al mismo.

En este sentido el adjudicatario deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

Anexo I. Relación de equipamiento

Se indica a continuación una relación no exhaustiva del principal equipamiento a disposición para la prestación del servicio.

ITEM	TIPO	UDS.
Lavavajillas	De cúpula con dosificador de detergente y bomba de desagüe de descarga parcial, calderín atmosférico y bomba de aclarado	1 ud.
Bandejas isotérmiocas + menaje	Bandeja isotérmica Plato hondo en policarbonato 700 C.C. Plato llano en policarbonato 23 cm Bol de policarbonato 450 C.C. Fuente rectangular de 13 cm policarbonato 250 C.C.	18 uds
Carro bandejero 12 guías	Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10. Estructura robusta totalmente soldada. Carga máxima por nivel de 5 kg.	1 ud.
Frigorífico	Capacidad útil total:318 l Capacidad útil frigorífico:231 l Capacidad útil congelador:87 l o similar.	2 uds
Microondas	Mínimo de 700 W	2 uds
Armario	Doble puerta con llave	1 ud