

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ LA CONTRATACIÓN MIXTA DE LA CONCESIÓN DE SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO, INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS DE VENTA DE PRODUCTOS (BEBIDAS CALIENTES, BEBIDAS FRÍAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS), ASÍ COMO DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO DEL HOSPITAL DE BAZA, PERTENECIENTE AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO**

**EXPEDIENTE RSE010-2023 ( 785/2023 )**

**1.- OBJETO DEL CONTRATO.**

**1.1.** Es objeto del contrato mixto la concesión de servicio de explotación de la cafetería de Personal y Público, la instalación y explotación de máquinas automáticas de venta de productos (bebidas calientes, bebidas frías y productos alimenticios) así como el servicio de manutención del personal autorizado del Hospital de Baza perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Nordeste de Granada e integrado en la Plataforma Logística Sanitaria de la provincia de Granada del Servicio Andaluz de Salud.

**1.2.** El presente Pliego regula y define el alcance y las condiciones técnicas que habrán de regir el objeto del contrato. En particular, está incluido en dicho alcance, y se realizará a cargo exclusivo del contratista:

- a) Prestación del servicio de cafetería para personal y público en el Hospital de Baza.
- b) Prestación del servicio de manutención del personal autorizado del Hospital de Baza. El contratista se obliga a hacerse cargo de la manutención del personal autorizado (en adelante comedor de personal), en las condiciones establecidas en el apartado 2.3 del presente Pliego.
- c) La instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías, así como de alimentos sólidos, destinadas tanto al personal del centro como al público, en el centro objeto del contrato perteneciente al Área Gestión Sanitaria Nordeste de Granada, cuyas características técnicas se definen en el apartado 2.4.


**2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.**

**2.1. DENOMINACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO**

**2.1.1.- Edificios, Magnitud y Ubicación de las Instalaciones**

La ubicación de la cafetería se encuentra en la planta baja con un total de superficie construida de 383 m<sup>2</sup> y una superficie útil de 357,10 m<sup>2</sup> correspondiendo a la cafetería-local 339,9 m<sup>2</sup> y a zona de aseos 17,2 m<sup>2</sup>. Ver **Anexo 1 y Anexo 2** Cafetería situación y distribución (plano).

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	1/18



**2.1.2 Las máquinas expendedoras** se instalarán en las zonas comunes del Hospital que forma parte del Área Gestión Sanitaria Nordeste de Granada, al objeto de facilitar la posibilidad de adquirir bebidas frías (excepto bebidas alcohólicas), bebidas calientes y alimentos sólidos a usuarios y profesionales.

Para más detalles sobre la magnitud y ubicación de las instalaciones existentes se deberá consultar con la Dirección de Servicios Generales del Área Gestión Sanitaria Nordeste de Granada.

Se adjuntan en **Anexo 3** posible ubicación de las máquinas expendedoras .

**2.1.3.-** Cada licitador en su oferta deberá incluir en la Memoria Técnica las características técnicas y calidades de los diversos equipos, mobiliario y decoración que incorporará al servicio objeto del contrato.

## **2.2. HORARIOS DE SERVICIO.**

**2.2.1. Cafetería:** El contratista prestará el servicio en cafetería de forma regular y continuada todos los días de la semana, mediante la organización de turnos y aportación de personal necesario para la atención de máxima calidad, en los siguientes horarios:

- Hospital de Baza:
  - Personal y Público en general: de **07,00 a 23,00** horas del lunes a domingo, incluidos festivos.

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

**2.2.2. Máquinas de vending.** Todas las máquinas instaladas deberán estar operativas 24 horas o, al menos, para aquellas zonas en que la actividad se limite a unas horas, las horas de funcionamiento. En todo caso deberá garantizarse la continuidad del servicio, sobre todo en horario nocturno, los fines de semana y festivos.


**2.2.3. Comedor de personal.** En el comedor de personal el horario será el siguiente:

- Almuerzo: de **13,30 a 15,30** horas.
- Cena: de **20,30 a 22,00** horas.

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

A los facultativos de guardia de la UCI se les trasladarán a la propia Unidad los alimentos de las ingestas que correspondan al tiempo de guardia de presencia física, ello en las condiciones de higiene y conservación necesarias para conservar las temperaturas de seguridad alimentaria, en cumplimiento de la normativa vigente en esta materia.

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	2/18



## 2.3. COMEDOR DE PERSONAL.

**2.3.1.** En el comedor de personal se servirán el almuerzo y la cena. En ambos se ofertarán al menos dos primeros platos, dos segundos, pan, postre y agua u otras bebidas sin alcohol.

Así mismo, en la programación de menús y otros artículos básicos del servicio de cafetería, deberán preverse las eventuales peticiones de productos y menús específicos para celíacos o diabéticos.

**2.3.2.** El personal de guardia de presencia física tendrá derecho a dos ingestas: almuerzo y cena los fines de semana y festivos (guardia 24 horas) y a cena el personal de guardia de presencia física de lunes a viernes (12 horas). Los facultativos en continuidad asistencial y el resto de personal autorizado podrán consumir el almuerzo.

**2.3.3** La relación de personal autorizado en el comedor del centro se comunicará a la empresa adjudicataria al tiempo del inicio del contrato. Esta relación puede variar a lo largo del contrato para adaptarse a las necesidades asistenciales

## 2.4. DENOMINACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

**2.4.1.** Denominaremos Servicio de vending, al conjunto formado por la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos en el Hospital de Baza cuyas características técnicas se definen en el presente pliego.


El servicio objeto de este contrato se prestará bajo la supervisión de la Dirección de Servicios Generales del Hospital o persona en quien delegue, con expresa sumisión a las obligaciones que devengan de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo.

**2.4.2.** El número y tipo de máquinas expresado en el **Anexo 6** (Propuesta equipamiento) y su posible ubicación de las mismas, reflejados en los planos incorporados al presente PPT en **Anexo 3 A,B,C**, se podrá modificar y/o ampliar en la propuesta de los licitadores y a lo largo del contrato, en función de las necesidades y la demanda de los centros, siempre que cuente con la aceptación por parte de la Dirección-Gerencia del Área de Gestión Sanitaria Nordeste de Granada.

Las empresas licitadoras incluirán en el sobre correspondiente, según se especifique en el PCAP, la relación de máquinas que proponen instalar, especificando el tipo y las características, productos y marcas, fichas técnicas de los productos, métodos de recaudación y rellenado, atención al usuario y cualquier otra característica o condición de la explotación que el licitador considere oportuno para la comprensión de la oferta.

Para el servicio de vending, deberán los licitadores especificar frecuencias de reposición y retirada de papeleras/contenedores de residuos (vending), capacidad de respuesta ante averías, incidencias o reclamaciones, sistema de atención al usuario, sistema de pago, programa de limpieza y conservación propuesta para los diferentes tipos de máquinas y su ubicación, así como cualquier otro equipamiento que se considere más idóneo para la prestación del servicio. Esta propuesta podrá ser aceptada en todo o en parte por la Dirección-Gerencia del Área Gestión Sanitaria Nordeste de Granada.

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	3/18



**2.4.3.** Se valorará la introducción del concepto “Islas saludables”, en la oferta de máquinas de vending. Estas Islas estarán integradas por máquinas expendedoras de líquidos y alimentos sólidos que contendrán los siguientes productos característicos de la alimentación mediterránea:

- Líquidos: agua mineral, zumos de frutas 100% naturales sin edulcorantes, bebidas a base de frutas y zumos y gazpachos.
- Alimentos sólidos: fruta presentada en formato de cuarta gama, snacks de frutas (sin aditivos y con conservantes naturales), conservas de frutas (sin azúcar), ensaladas, frutos secos (sin coberturas de cacao, azúcares u otros ingredientes que los convierta en golosinas), yogures y preparados lácteos, barritas dietéticas de cereales, tortitas de arroz, paquetes de galletas (dietéticas) y bocadillos y sándwiches a base de componentes de origen vegetal, jamón o conservas de pescado, sin salsas y sin aditivos.

La Dirección-Gerencia del Área Gestión Sanitaria Nordeste de Granada autorizará el número y tipo de máquinas que se instalarán de entre las ofertadas, así como los centros y ubicación en que se propone la instalación.

Cualquier modificación de carácter técnico, incluyendo la sustitución o ampliación de las máquinas instaladas, deberá tener previamente la autorización de la Dirección del área.

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

La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Asimismo, corresponderá a cargo de dicha empresa el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento, de acuerdo con la legislación vigente de aplicación en cada momento.


**2.4.5.** Todas las máquinas que se oferten constarán de un mobiliario protector uniforme integral (encastrados) acorde con el entorno del Hospital que agrupará todas las máquinas que se instalen en una misma ubicación siempre que esta lo permita, contarán además con luminaria propia y papeleras. El modelaje y las características de los mobiliarios integrales deberán ser detallados en la oferta técnica.

Las máquinas no llevarán ningún tipo de publicidad comercial, no obstante, el centro podrá solicitar, con cargo al adjudicatario, la rotulación una vez al año de las mismas con imagen corporativa, página web, logotipos, mensajes corporativos, o similares que solicite el Centro.

**2.4.6.** La empresa adjudicataria instalará al lado de cada máquina o grupo de máquinas el equipamiento necesario para la recogida de residuos, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, envoltorios, latas, etc., segregados de forma que permita la adecuada gestión de dichos residuos de acuerdo a los procedimientos establecidos en el SIGA implantado en el Área Gestión Sanitaria Nordeste de Granada.

**2.4.7.** Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición podrá ser motivo de imposición de penalidades.

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	4/18



**2.4.8.** Los productos se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas indicadas en el artículo 7 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

**2.4.9.** El adjudicatario deberá **elaborar** y aplicar un programa de autocontrol para este tipo de máquinas basado en la metodología APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos) y establecimiento de Prerrequisitos de control (Planes Generales de Higiene).

**2.4.10.** La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad. Este aspecto será recogido como registro de entrada, de cada máquina, que formará parte del Sistema de Autocontrol.

**2.4.11.** La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, limpieza (ordinaria y a fondo) y conservación, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

#### **2.4.12. Características Generales de las máquinas expendedoras.**

En ninguna de las máquinas podrán ser expedidas bebidas alcohólicas ni tabaco, quedando rigurosamente prohibida la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio.

En cada máquina estará señalizado claramente, el nombre de la empresa, domicilio social, número de teléfono de atención al cliente y correo electrónico donde el usuario pueda realizar las reclamaciones que estime pertinentes.

Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Además, se deberá llevar un registro de las temperaturas, de conservación en frío y de servicio en caliente, incluido en el Sistema de Autocontrol.

Las instrucciones, tanto en el exterior de las máquinas como en el display deberán estar en idioma español.

Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta.


#### **2.4.13. Características del distribuidor automático de café expreso y bebidas calientes.**

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos seis selecciones. Para café, en todas sus variantes, con o sin azúcar, con leche y descafeinado. Los expendedores automáticos de café expreso deberán tener un molido instantáneo del café en grano, proporcionando también los vasos de forma automática.

Asimismo, poseerá selecciones de infusiones, leche, y chocolate.

Con capacidad de almacenaje de los diferentes utensilios (vasos y paletinas) y de productos suficiente para garantizar la calidad y continuidad del servicio.

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	5/18



Estas máquinas estarán dotadas de sistemas de autolimpiado.

#### **2.4.14. Características del distribuidor automático de bebidas frías.**

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.

Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 Cl., en el caso de los refrescos y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua.

La expendedora de bebidas frías deberá tener la posibilidad de distribuir una amplia gama de formatos y tener gran capacidad de almacenaje.

La oferta incluirá tanto refrescos como zumos, batidos, etc.

#### **2.4.15. Características del distribuidor automático de botellas de agua.**

Expondrá botellas de agua mineral como mínimo de 1,5 y 0,5 litros y tener capacidad suficiente para asegurar la continuidad del servicio.

En las plantas de hospitalización siempre se dispondrá de agua en formato de 1,5 litros.

#### **2.4.16. Características del distribuidor automático de alimentos sólidos.**

Permitirá ofertar diferentes tipos de alimentos, tales como bollería, pastelería, snacks, golosinas, patatas fritas, sándwich variados, latas de frutos secos, etc. Se valorarán otras variedades de alimentos ofertadas. Los productos deberán estar envasados individualmente.

Constará de bandejas diferenciadas que garanticen la conservación de cada alimento a la temperatura adecuada. El sistema contra la humedad de condensación con el cual deberá estar provisto garantizará la máxima visibilidad de los productos.

Deberá tener cajones especiales de un único ancho estudiados para la venta de diferentes productos, permitiendo exponer los productos con una etiqueta bien visible, facilitando al usuario final la elección del producto.


### **3.- LIMPIEZA, HIGIENE Y CONTROL ALIMENTARIO.**

**3.1.** El adjudicatario cumplirá la normativa sanitaria de aplicación en todos los aspectos relacionados con el servicio y en especial las normas referidas a la higiene, elaboración, distribución y comercio de productos alimenticios.

El adjudicatario deberá garantizar, en todo momento, el cumplimiento de las cadenas de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de los mismos hasta su consumo.

**3.1.1.** Para ello, la empresa adjudicataria desarrollará e implantará un sistema de autocontrol (APPCC y Planes Generales de Higiene-PGH) en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente y garantizando, en todo momento, el

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	6/18





mantenimiento de las cadenas de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de los mismos hasta su consumo. La empresa adjudicataria se inscribirá en el Registro General Sanitario en Empresas Alimentarias y Alimentos, en cumplimiento del Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, para las actividades de desarrollo.

**3.1.2.** El adjudicatario cumplirá la normativa sanitaria de aplicación y en especial el RD 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, el RD 1254/91 relativo a mayonesas y otros alimentos con huevo, y el RD 640/2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

**3.1.3.** Si por motivos de producción fuese necesario abastecer a la cafetería con comidas preparadas, esto se hará desde una cocina con RGSEAA (Registro General Sanitario en Empresas Alimentarias y Alimentos).

**3.1.4.** El Hospital de Baza, a través de la Unidad de Dietética y Nutrición y el Servicio de Seguridad Alimentaria (Salud Pública), serán competentes, si así lo considerasen oportuno para establecer los procedimientos de control de calidades periódicos o comprobación y verificación de que los implantados por la empresa licitadora son adecuados de acuerdo a los requisitos establecidos por la normativa legal vigente, así como por las normas de calidad establecidas, mediante los cuales se comprobarán la calidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cafetería y en las máquinas expendedoras, las condiciones de consumo (cantidades, presentación, temperatura), precios, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados, así como el aseo de los trabajadores.

**3.2.** La limpieza de los locales, equipos, utensilios y menaje, así como las actuaciones correspondientes a desinsectación y control de plagas (DDD), de locales y equipos, correrá a cargo de la empresa adjudicataria.


**3.2.1.** Los locales estarán permanentemente limpios y presentables, en particular en los horarios de mayor afluencia de público. A estos efectos se deberá dedicar el personal y medios necesarios en cada uno de los turnos de la Cafetería y comedor de personal, para mantener el adecuado nivel de orden y limpieza.

La limpieza de mantenimiento se realizará en las horas en que la cafetería se encuentre cerrada. No obstante, existirá un servicio permanente de limpieza que actuará a lo largo de las jornadas de mañana y tarde para mantener la limpieza de las instalaciones permanentemente.

Para conseguir un nivel de limpieza e higiene adecuadas a este tipo de instalaciones, se podrán establecer, de acuerdo con la Dirección de Servicios Generales, horarios de cierre de la cafetería.

**3.2.2.** Los residuos serán evacuados por la puerta y circuito establecido, de acuerdo al PGH establecido en el Sistema de Autocontrol implantado y verificado por el responsable de SS.GG y Medioambiental del Área Gestión Sanitaria Nordeste de

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	7/18



Granada, dentro de los contenedores apropiados, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los servicios municipales. Se realizará recogida selectiva de residuos, adaptándose, en todo momento, al Plan de Gestión de Residuos del Hospital.

**3.3.** El adjudicatario estará obligado a dotar en determinados espacios de la cocina, cafetería y comedor de personal autorizado, con el asesoramiento del Servicio de Salud Pública (Seguridad Alimentaria) del Área Gestión Sanitaria Nordeste de Granada, de lavamanos de pedal con dispositivos de jabón y toallas de papel, igualmente suministrados por la empresa adjudicataria.

**3.4.** El adjudicatario será responsable de la limpieza de las máquinas expendedoras. Este tipo de equipos, por la frecuencia de uso, los derrames, etc. necesitan de una limpieza exterior con una frecuencia mínima diaria y limpiezas a fondo de carácter semanal. Por tratarse de un centro hospitalario es imprescindible mantener el máximo de limpieza en todos los equipos.

**3.5.** El contratista deberá cumplir toda la normativa higiénico sanitaria aplicable en la actualidad y la que en el futuro venga impuesta por la vía legal o reglamentaria, respecto de la actividad que desempeñe en la explotación del servicio contratado con el Hospital.

**3.6.** La empresa adjudicataria presentará el modelo detallado de sistema de autocontrol según el correspondiente al de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos previsto en el RD 3484/2000. Incluirá, en todo caso, los tipos y frecuencias de los autocontroles analíticos que realizará el adjudicatario, sistemas de limpieza, renovación de los productos almacenados, prácticas de manipulación correctas, control de calidad e higiene, etc.

**3.7.** El Hospital a través de las Unidades de Dietética-Nutrición y Salud Pública, bajo su criterio podrá establecer controles independientes del adjudicatario sobre los productos, en todas las fases del proceso de elaboración de comidas y en el servicio.

**3.8.** El adjudicatario deberá cumplir con lo establecido en la Ley 3/2023 de 30 de Marzo de Economía Circular de Andalucía, art. 12.a y art. 52., en lo referente a reducción de la producción de residuos alimentarios y la adquisición de productos, y la reducción del desperdicio alimentario por lo que se deberá facilitar de forma gratuita, a los clientes que lo soliciten, los alimentos que hayan abonado y no los hayan consumido, en envases compostables según la norma UNE-EN 13432:2001.


#### **4.- LOCALES, INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO.**

**4.1.** El Hospital de Baza aportará el local destinado a la Cafetería y comedor de personal en la zona especificada en el apartado 2.1.1 del presente pliego.

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

Dicho material habrá de ser suficiente, mantenerse en perfecto estado de uso y deberá ser de primera calidad.

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	8/18





**4.3.** El número y tipo de máquinas expendedoras a instalar se relaciona en el Anexo 6, así como la posible distribución y ubicación de las máquinas expendedoras en las diferentes plantas de Hospitalización y resto de edificios y centros se reseña en el Anexo nº 3

**4.4.** Se pondrán a disposición del adjudicatario los espacios físicos necesarios para la instalación de las máquinas expendedoras, así como los puntos de luz y agua necesarios para la ejecución del servicio.

En caso de que no exista en las diferentes ubicaciones suficiente dotación para las máquinas que se propone instalar, la empresa adjudicataria deberá efectuar a su cargo toda la infraestructura de equipamiento y obras que fuese necesaria para el correcto funcionamiento del servicio. Para ello, deberá ejecutar previamente, un conjunto de actuaciones como son: la preparación del espacio destinado por el Centro para la ubicación de las máquinas expendedoras, la red de cableado y enchufes necesarios para el suministro eléctrico, partiendo de los cuadros eléctricos que el Centro le indique, al igual que la red de conexión de agua, todos estos trabajos de acondicionamiento de infraestructuras para el correcto desarrollo del servicio, tendrán que estar previamente coordinados y contar en todo momento con el asesoramiento y verificación del servicio de Mantenimiento del Hospital.

**4.5.** A la finalización del contrato la empresa adjudicataria retirará las máquinas expendedoras, en el tiempo que se establezca por la Dirección del Centro. Los gastos que se ocasionen por la retirada, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables serán cubiertos por la citada empresa.

**4.6.** El Servicio de Mantenimiento supervisará las actuaciones de la empresa adjudicataria en cuanto a la preinstalación, así como las que posteriormente fuera necesario realizar a lo largo del contrato.


**4.7.** El adjudicatario se obliga a aportar, para llevar a cabo el servicio de cafetería y comedor de personal autorizado, el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc., bien entendido que esta aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad.

**4.8.** El adjudicatario se compromete a realizar con sus propios medios, bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del Hospital, la instalación de las máquinas expendedoras y demás equipos para la recogida y gestión de los residuos.

**4.9.** El licitador deberá detallar en su oferta las características técnicas de los equipos, mobiliario, menaje y enseres para el servicio de cafetería, así como el número, ubicación y las características de las máquinas expendedoras que propone instalar, reservándose la Administración el derecho de solicitar el cambio por otra marca o modelo, si alguno de ellos no fuese aceptable en cuanto a calidad e idoneidad, así como cambio del lugar de ubicación propuesto.

**4.10.** El contratista no podrá realizar reformas en el local de la cafetería ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección de SSGG del Centro y serán a cuenta y riesgo del contratista. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su diseño y realización por los servicios técnicos del Hospital y pasarán a ser propiedad del Servicio Andaluz de Salud, sin que el contratista tenga derecho alguno a indemnización ni compensación del canon.

<b>Código:</b>	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	<b>Fecha</b>	16/10/2023
<b>Firmado Por</b>	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	9/18



**4.11.** La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en buen estado, corregir averías y ejecutar el mantenimiento preventivo y correctivo de todas las instalaciones industriales de los locales de Cafetería: electricidad, fontanería, gas, cámaras frigoríficas, extracción de gases, etc., dicho Mantenimiento deberá venir recogido en un Plan de Mantenimiento, el cual será facilitado al servicio de Mantenimiento del Hospital para su revisión, verificación y seguimiento si procede del mismo.

Para dichos trabajos de Mantenimiento, la empresa adjudicataria podrá contar siempre con el asesoramiento de los servicios técnicos del Hospital, que a su vez deberán estar informados previamente de su realización.

**4.12.** Asimismo, realizará a su coste todas las revisiones periódicas de dichas instalaciones que dicte la legislación vigente, así como las actualizaciones que se puedan producir como consecuencia de la normativa vigente en cada momento.

**4.13.** Igualmente, el adjudicatario será el responsable del mantenimiento de las máquinas expendedoras instaladas, incluidas mano de obra y piezas de recambio.

Este mantenimiento se entiende en sus dos vertientes, por un lado un servicio preventivo, que se hará de forma periódica, de las máquinas instaladas, que mantenga las instalaciones y máquinas en perfecto estado de funcionamiento, evitando posibles averías, y por otro lado un mantenimiento correctivo rápido y eficaz que responda en caso de averías imprevistas.

**4.14.** Las averías en instalaciones, que se demuestren provocadas por el mal o inadecuado uso de las instalaciones o equipos o su deficiente mantenimiento u obsolescencia, serán responsabilidad de la empresa adjudicataria, que correrá con los gastos ocasionados en la subsanación de la avería, así como los desperfectos o perjuicios causados al Hospital o los usuarios. En caso de que estas incidencias se produzcan en más de tres ocasiones al año, se aplicará la responsabilidad contractual regulada en el apartado de penalidades.

**4.15.** Antes de que el contratista inicie su actividad en la cafetería y comedor de personal, la Dirección de Servicios Generales llevará a cabo una inspección, a través de su Servicio Técnico, con el fin de garantizar que las instalaciones reúnan las condiciones necesarias para su buen funcionamiento, manteniendo esta facultad durante la vigencia del contrato y sus prórrogas, durante los cuales realizará las inspecciones que estime convenientes.


**4.16.** Los licitadores deberán presentar en su oferta técnica una propuesta de cronograma (actuaciones/tiempo de ejecución) de todas las modificaciones, adaptaciones o mejoras propuestas para adaptar las instalaciones a la propuesta de funcionamiento.

## **5.- ARTÍCULOS, CALIDADES Y PRECIOS DE LOS MISMOS.**

**5.1.** El adjudicatario tiene derecho a percibir de los usuarios, como contraprestación a sus servicios, las tarifas de precios autorizadas. Así mismo deberá contar con medios técnicos suficientes que permitan emitir un ticket correspondiente al precio de lo consumido al tiempo de su abono y entregarlo a todos los usuarios.

El adjudicatario está obligado a ofertar dos listas de precios en la gestión de la cafetería): una para el personal de los centros y otra para el público, y una lista de precios única para

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	10/18



los artículos de las máquinas de vending. En los precios que se oferten, se entenderán incluidos cualquiera de los gravámenes que deban repercutir y expresamente el I.V.A.

Las tarifas ofertadas no podrán superar las indicadas para cada uno de los artículos en los **anexos 4 y 5**. Se podrán ofertar otros artículos de los relacionados en el citado Anexo como mejora de la oferta, que podrá ser aceptada en todo o en parte, teniendo por tanto dicho Anexo carácter de mínimo.

**5.2.** El contratista tendrá expuestas en lugar visible de la cafetería o en las máquinas de vending las listas de precios autorizados.

Las listas de precios de cafetería deberán contener en forma expresa los precios de los cafés, desayunos, menús, etc.

**5.3.** Será obligatorio mantener un menú económico del día, que, como mínimo, deberá estar compuesto de un primer plato caliente (potaje, lentejas, alubias, etc.), un segundo plato en el que el componente principal sea carne, pescado o huevos, además de pan y postre. Se ofertarán al menos dos opciones por plato.

Dicho menú se fijará con una periodicidad, como mínimo, quincenal, para evitar en lo posible la rutina y podrá ser revisado por la Unidad de Dietética y Nutrición del Hospital que, así mismo, será competente para evaluar las eventuales modificaciones al mismo propuestas por el contratista.

**5.4.** El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades, y calidades de los artículos, con las actualizaciones que procedan para mantener el equilibrio financiero del contrato, entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el I.V.A. Las tarifas de precios de los productos autorizados podrán ser objeto de revisión anual.


**5.5.** La empresa contratista, previo al inicio de la prestación, entregará una relación completa de los Productos alimentarios y alimenticios y las marcas que suministrará, acompañada de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en el que se especifique claramente Clave, Categoría y Actividad autorizada del Proveedor para su homologación por el centro, y las fichas técnicas individuales para cada uno de los productos, en las que obligatoriamente se incluirá la información correspondiente a la presencia de alérgenos y Organismos Genéticamente Modificados (OGM). El contratista deberá tener al menos dos proveedores por cada uno de los productos anteriormente citados.

Además de las Fichas Técnicas de los Productos a utilizar en la elaboración de los menús, el adjudicatario deberá entregar las Fichas Técnicas de los Platos que conformarán los diferentes menús a servir en la cafetería.

Todos los artículos expedidos en la cafetería, comedor y máquinas expendedoras, deberán ser de primera calidad y reunir las preceptivas condiciones higiénicas y organolépticas, así como adecuadas cualidades nutricionales y de presentación.

El adjudicatario deberá tener disponibles productos específicos para clientes con alergias o intolerancias alimentarias más comunes (gluten, etc.).

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	11/18



**5.6.** La Dirección se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las condiciones higiénico – sanitarias, así como los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten no saludables, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

**5.7.** La contratación y adquisición de artículos que se consuman en la cafetería, comedor de personal y máquinas expendedoras serán por cuenta exclusiva del contratista, no pudiendo utilizar el nombre del Hospital en sus relaciones con terceros, tanto en lo que afecte a clientes, proveedores, o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

**5.8.** El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de dos primeros platos, dos segundos, postre, pan, bebida y café. Las ofertas deberán incluir detalle de los menús propuestos.

Asimismo, en la programación de menús y otros artículos básicos del servicio de cafetería, deberán preverse las eventuales peticiones específicas para celíacos o diabéticos.

## **6.- CONTROLES DE CALIDAD.**

**6.1.** Se realizará como mínimo el control de calidad que a continuación se detalla:

a) Encuestas de satisfacción: con periodicidad semestral el adjudicatario realizará las pertinentes encuestas dirigidas a los usuarios de la cafetería, tanto público como profesionales de la cafetería, en las que se valorarán los siguientes aspectos:

- Atención del personal.
- Rapidez en la prestación del servicio.
- Variedad de la oferta.
- Calidad de los alimentos servidos.


La empresa adjudicataria informará, con carácter previo a la realización de las encuestas, sobre las fechas, contenido, número de encuestas a realizar y procedimiento a seguir en análisis de resultados, que deberán ser autorizados por la Dirección Económica y Servicios Generales a la que informará los resultados obtenidos y propondrá las acciones de mejora, si procede.

**6.2.** Con independencia de los controles y comprobaciones de la Dirección del Hospital a través de las personas que se designe, se podrán establecer comisiones de control de calidad del servicio y sistemas de control de quejas y reclamaciones con posibilidad de penalizaciones por incumplimiento.

**6.3.** Si a iniciativa del propio Centro o por reclamaciones o denuncias de los usuarios se comprueba que el servicio prestado no se ajusta a lo indicado en las condiciones del contrato, la Dirección del Centro podrá exigir a la empresa la corrección de los defectos, a su costa. En este sentido, la empresa será responsable, en todo momento, del mal funcionamiento del servicio.

## **7.- PLAN FUNCIONAL – MEMORIA TÉCNICA.**

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	12/18



**7.1.** Las empresas participantes deberán elaborar una Memoria Técnica de Ejecución del Servicio que contendrá los documentos donde se reflejen las características técnicas de la oferta del licitador, en relación con la prestación del objeto de licitación y lo previsto en los Pliegos que rigen la presente contratación y sus Anexos correspondientes.

**7.2.** Cada oferta deberá contener las características técnicas de los equipos, mobiliario, menaje y enseres para el servicio de cafetería, así como la propuesta de ubicación y características de las máquinas expendedoras que propone instalar y que en todo momento deberá estar consensuado y autorizado por la Dirección del centro.

**7.3.** Las ofertas deberán describir el modelo de servicio de cafetería que ofertan, teniendo en cuenta lo establecido en este pliego. En este sentido, tanto los recursos materiales y humanos, como su organización funcional, deberán ser acordes con el modelo de servicio propuesto.

Así mismo, en relación al abono de las consumiciones, sistemas que agilicen este proceso, en particular en horas de mayor afluencia: Sistemas de pago automático, ampliación del número de puntos de cajas, etc.

Las ofertas deberán contener, en su caso, la propuesta de las reformas necesarias para adaptar las instalaciones al modelo de servicio que se propone realizar.

Estas propuestas deberán plantearse procurando un entorno hostelero agradable y de calidad en cuanto a accesibilidad, estado de las instalaciones y productos ofrecidos


**7.4.** En la memoria técnica como mínimo deberá figurar un estudio, lo más detallado posible de la realización del servicio, programa de trabajo, organización, control de calidad, sistema de control de ventas y cualesquiera otros aspectos relacionados con la calidad y la mejora de las condiciones ambientales.

**7.5.** Plan de gestión de recursos humanos: También deberá incluirse en esta Memoria Técnica los efectivos de personal que empleará en la ejecución del contrato, especificando la categoría y funciones a realizar.

**7.6.** Así mismo, la memoria contendrá específica referencia a los siguientes aspectos:

- a. Sistema de control para comidas de personal autorizado que permita el seguimiento de consumos, identificando a los profesionales, Servicio o Unidad de adscripción, causa de la autorización (guardia, continuidad asistencial, etc.)
- b. Características del servicio de vending, incluyéndose el tipo de máquinas y las características técnicas de las mismas, productos y marcas, fichas técnicas de los productos, métodos de recaudación y reposición de productos, atención al usuario, frecuencias de reposición y retirada de papeleras/contenedores de residuos (vending), capacidad de respuesta ante averías, incidencias o reclamaciones, sistema de atención al usuario, sistema de pago, programa de limpieza y conservación así como cualquier otra característica o condición de la explotación que el licitador considere oportuno incluir para la comprensión de la oferta, teniendo en cuenta lo establecido en el apartado 2.4 del presente Pliego.

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	13/18





- c. Plan de limpieza adaptado a las exigencias legales en materia APPCC e higiene alimentaria. Dicho Plan, en el caso de resultar el licitador adjudicatario, deberá ser aprobado por la Dirección Económica y SSGG del Hospital.
- d. Relación completa de los Productos alimentarios y alimenticios y las Marcas que suministrará la empresa licitadora, en caso de resultar adjudicataria, acompañada de las fichas técnicas correspondientes.
- e. Detalle de los menús propuestos, rotación, relación de primeros y segundos platos y postres, etc., teniendo en cuenta lo establecido en los apartados 5.3 y 5.8 del presente Pliego.

**7.7.** Las ofertas técnicas deberán elaborarse de modo que faciliten su valoración, centrándose en los compromisos reales para el servicio objeto de contratación, que sean adquiridos por los ofertantes, independientemente de los contemplados en el Pliego de prescripciones Técnicas que se consideran obligatorios en todo caso.

**7.8.** De forma expresa en las ofertas se deberá evitar la documentación proveniente de otros centros o contratos que no suponga un compromiso cuantificable para la presente licitación. En cualquier caso, la memoria estará limitada a un **máximo de 50 folios, (excluyendo documentación general del licitador y Anexos)** pudiendo ser rechazadas aquellas ofertas que excedan dicho límite.

**7.9.** Todas las ofertas deberán contener un cronograma de actuaciones a realizar en relación con el plan funcional, las instalaciones y equipamiento a incorporar.

## **8.- CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.**

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

**8.2.** El adjudicatario será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales de disciplina, buen comportamiento, aseo y horario. Dichos trabajadores deberán ir debidamente uniformados e identificados.


**8.3.** El contratista deberá cumplir con respecto al personal a su cargo lo previsto en la normativa en vigor relativa a los manipuladores de alimentos.

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

**8.5.** El contratista se compromete a contratar al personal necesario para atender los servicios, a cuyos efectos presentará con la oferta, relación de personal mínimo que dispondrá para la prestación del servicio.

**8.6.** Todo el personal, tanto el de la cafetería y comedor de personal, como los reponedores, limpiadoras, etc. al servicio de la empresa adjudicataria, deberá estar

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	14/18



aseado, uniformado e identificado adecuadamente. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

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

**8.8.** La Dirección del Hospital, a través de la Unidad de Vigilancia de la Salud, se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por el adjudicatario, así como de exigir del mismo la prueba de los reconocimientos médicos a que le obligue como empresa la legislación vigente.

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

**8.10.** El personal llevará sobre el uniforme una tarjeta distintiva con fotografía y datos personales, que será aportada por el adjudicatario en el modelo que el Hospital establezca al efecto y deberá ir refrendada con la firma y sello de la correspondiente Dirección del Centro. A estos efectos el adjudicatario dará cuenta de las altas y bajas que se produzcan, que deberá acompañar de la placa de identificación para su control por la Dirección del Centro.

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


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

**8.13.** El contratista estará obligado al cumplimiento de toda la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales en todas las fases del contrato, tanto en la ejecución de las obras e instalaciones, como durante la prestación del servicio. En concreto, será la encargada de estudiar, documentar, organizar, gestionar cumplir y hacer cumplir toda la normativa de seguridad y salud en el trabajo, además de realizar la preceptiva Coordinación de Actividades Empresariales con la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales (UPRL) del Área Gestión Sanitaria Nordeste de Granada, en base al Procedimiento establecido en el Sistema de Gestión de Calidad de dicha Unidad, previo al inicio de realización del servicio.

## **9.- OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.**

**9.1.** Si por causa de necesarias reestructuraciones internas del centro, hubiese necesidad de cambiar de lugar la cafetería o máquinas expendedoras dentro del inmueble en el que se ubica o cualesquiera otros del recinto hospitalario, el adjudicatario vendrá obligado a soportar la resolución administrativa en que así lo acuerde el órgano

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	15/18



de contratación, viniendo asimismo obligado a prestar el servicio en el lugar en que se encuentra hasta que la Administración le facilite otro de igual o superior superficie en el que desarrollar la actividad.

**9.2.** El adjudicatario, se compromete a conservar el inmueble ocupado, en perfectas condiciones de utilización, procediendo a las periódicas labores de mantenimiento, reparación o sustitución de aquellos elementos que se deterioraren por el continuo uso. Igualmente, realizará el mantenimiento tanto preventivo como correctivo del equipamiento e instalaciones afectos a la cafetería y máquinas vending durante el período de vigencia del contrato, con la finalidad de que se encuentren en todo caso y momento en perfecto estado en orden a su finalidad y entrega al finalizar el contrato, en buen estado de conservación y funcionamiento adecuados.


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

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

**9.5.** Será por cuenta del contratista la vigilancia y seguridad, limpieza, desinsectación y desinfección de todos los locales e instalaciones, tanto de carácter periódico, como cada vez que el estado del inmueble lo requiera. Estos tratamientos se ajustarán a la metodología y periodicidad recogida en la legislación vigente en la materia, entregando copia al Hospital del informe emitido tras su realización por Empresa autorizada al efecto con el fin de mantener un nivel de higiene óptimo de las instalaciones a su cargo así como de las instalaciones, utensilios y maquinaria que contenga, de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente en esta materia y las instrucciones, protocolos y manuales que la Dirección del Centro establezca, en atención al ámbito hospitalario en que se desenvolverá la actividad. Asimismo, se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, sus accesos o zonas comunes o peatonales o colocar en los expendedores automáticos bebidas alcohólicas o tabaco.

**9.6.** Las reparaciones y mantenimiento preventivo de instalaciones, mobiliario, equipos, y su adecuación a las distintas normativas y demás disposiciones legales vigentes durante la duración del contrato serán por cuenta exclusiva del adjudicatario. Será así mismo por cuenta exclusiva del adjudicatario, la reposición de cualquier instalación, equipamiento o mobiliario, que por deterioro o daño haga precisa su sustitución.

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	16/18



**9.7.** Para la correcta coordinación y comunicación entre la Dirección del Hospital y la empresa adjudicataria, ésta designará un representante que tendrá capacidad suficiente para actuar como portavoz de la empresa.

**9.8.** El contratista no podrá realizar venta alguna de artículos propios de la misma fuera de los locales destinados a cafetería u en las máquinas expendedoras objeto del contrato, salvo en aquellos casos especiales debidamente autorizados o incluidos en el presente contrato.

**9.9.** En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad, las asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar. Igualmente, en orden a la normativa de aplicación en materia de consumo de tabaco, estará totalmente prohibido fumar en la cafetería.

**9.10.** El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por la empresa adjudicataria, según las instrucciones que reciba de la Dirección del centro. Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería. En caso de producirse tal situación, el contratista deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo.

**9.11.** Tanto el servicio de cafetería como el de vending, se prestarán bajo la supervisión de la Dirección Económica y de Servicios Generales del Hospital o persona en quien delegue, con expresa sumisión a las obligaciones que devenguen de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo, dimanantes del servicio gestionado.

**9.12.** Los artículos objeto de consumo en la Cafetería–restaurante y máquinas vending serán adquiridos por cuenta de la empresa. Estos productos reunirán los requisitos higiénico-sanitarios que se establecen en la legislación vigente en cada momento y podrán ser sometidos a los controles que estime el personal autorizado del Hospital (Unidad de Dietética-Nutrición y Servicio de Salud Pública-Seguridad Alimentaria).


**9.13.** Se establecerá, previamente al inicio del servicio, el horario de carga y descarga, así como la entrada y circuito de suministros que será de obligado cumplimiento para el adjudicatario.

## **10.- RECLAMACIONES Y RESPONSABILIDAD.**

**10.1.** El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios, un libro de quejas y reclamaciones, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente a la Dirección del Centro, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso, el contratista está obligado a presentarlo en el plazo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho libro. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos e instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

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

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	17/18



## **11. RED ANDALUZA DE SERVICIOS SANITARIOS LIBRES DE HUMO (RASSLH).**

**11.1.-** La mayoría de los centros directivos incluidos en el ámbito de este contrato se encuentran adheridos a la Red Andaluza de Servicios Sanitarios Libres de Humo (RASSLH) en el marco de la ENSH (Global Network for Tobacco Free Health Service).

**11.2.-** Conforme a la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, suministro, consumo y publicidad de los productos del tabaco, modificada por Ley 42/2010, de 30 de diciembre, en su artículo 7, c, no está permitido fumar en los centros, servicios o establecimientos sanitarios, así como en los espacios al aire libre o cubiertos, comprendidos en sus recintos. Esta misma prohibición rige respecto al uso de cigarrillos electrónicos de cualquier tipo.

**11.3.-** Todo el personal de la empresa o empresas adjudicatarias o subcontratadas en el marco del contrato, que desarrollen sus funciones en cualquiera de los centros directivos, sea de forma permanente o puntual, respetarán la prohibición de fumar y colaborarán, de la misma forma que los demás profesionales de los centros sanitarios, en velar por su cumplimiento.

**11.4.-** El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación al objeto del contrato, y responderá de cualquier incidente por él causado.

**11.5.-** Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera e irregularidades en la gestión de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos.

**11.6.-** El Técnico Responsable designado por el adjudicatario será encargado de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter ambiental.


**11.7.-** Los residuos generados durante los trabajos que sean de titularidad del contratista, deberán ser retirados de las instalaciones, bajo su responsabilidad, de acuerdo a las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite al Hospital.

**11.8.-** El contratista se compromete a informar inmediatamente al Hospital de Baza sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de los trabajos. El Hospital podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y a sus causas.

### **RELACIÓN DE ANEXOS:**

Anexo 1	Superficie Cafetería
Anexo 2	Ubicación Cafetería
Anexo 3	Ubicación Maq_Vending_A
Anexo 3	Ubicación Maq_Vending_B
Anexo 3	Ubicación Maq_Vending_C
Anexo 4	Precios Cafetería
Anexo 5	Precios Maq_Vending
Anexo 6	Propuesta equipamiento

LA DIRECTORA GERENTE

Código:	6hWMS837PFIRMA0nkZjJhPVxxw546D	Fecha	16/10/2023	
Firmado Por	MARIA DE LOS ANGELES GARCIA RESCALVO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	18/18	