
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
DE PACIENTES Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS Y
MÁQUINAS EXPENDEDORAS EN EL HOSPITAL
CARLOS III



ÍNDICE

1.- OBJETO Y ALCANCE

2.- OBLIGACIONES GENERALES

3.- GESTIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES

4.- GESTIÓN DE LAS CAFETERÍAS

5.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

6.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXO 1: PLANO DE LAS INSTALACIONES

ANEXO 2: RELACIÓN DE PERSONAL A SUBROGAR

ANEXO 3: RELACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS EXISTENTES EN LA ACTUALIDAD

ANEXO 4: ARTÍCULOS Y ELABORACIONES

ANEXO 5: INVENTARIO DE COCINA

ANEXO 6: INVENTARIO DE CAFETERÍA

ANEXO 7: EXTRAS/RESOPÓN INCLUIDOS EN LA PENSIÓN ALIMENTICIA

ANEXO 8: DIETAS BASALES O ASIMILABLES INCLUIDAS EN LA PENSIÓN ALIMENTICIA

1.- OBJETO Y ALCANCE

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que han de regir el contrato de servicios para la alimentación de pacientes y explotación de cafeterías y máquinas expendedoras en el Hospital Carlos III (en adelante HCIII).

El alcance del contrato será el siguiente:

- Gestion del servicio de alimentación a pacientes del HCIII.
- Gestion de las cafeterías del HCIII
- Gestion de las máquinas expendedoras del HCIII.

Todas las actividades se llevarán a cabo en coordinación con los Servicios de Dietética, Medicina Preventiva, Salud Laboral, Asuntos Generales y Mantenimiento del HCIII, cada uno en la medida de sus competencias, al objeto del debido cumplimiento de las diferentes normativas vigentes.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

A continuación, se definen las obligaciones que con carácter general deberá cumplir el adjudicatario:

1.- Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su **riesgo y ventura.**

2.- El adjudicatario deberá contar en todo momento con las **autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación** para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, así como de los locales y zonas objeto del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas, así como de los impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase, a que dé lugar la explotación del servicio.

3.- El adjudicatario, recibirá en uso, en el momento de la adjudicación del contrato, los **espacios e instalaciones**, que se detallan en los Anexos de este PPT.

El adjudicatario, durante la vigencia del contrato:

1. Está obligado a conservar en perfectas condiciones los espacios e instalaciones recibidos en uso, por lo que se hará cargo de todos los costes derivados de su reforma, conservación y mantenimiento, incluyendo: cámaras de frío, climatización, instalaciones contra incendios y evacuación, electricidad, fontanería, limpieza de arquetas (cada tres meses), limpieza de conducciones de humos y campanas (según lo indicado en la legislación que les sea de aplicación), paramentos y, en general, de todos los elementos que conforman la instalación de los espacios cedidos en uso.
2. Se hará cargo de todas las actuaciones y modificaciones necesarias en los espacios e instalaciones cedidos en uso, para su adecuación a la normativa que, en cada momento, les sea de aplicación.
3. Se hará cargo de la obtención y pago de todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasas que fueran necesarios.

La reforma inicial de los espacios e instalaciones cedidos en uso a la empresa adjudicataria, para adecuar el espacio a su oferta técnica, ha de ser ejecutada en un plazo máximo de dos meses, salvo imposibilidad por motivos ajenos al adjudicatario apreciados por el HCIII. Los trabajos que se realicen en los espacios e instalaciones cedidos en uso, serán efectuados por personal que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HCIII, y dichas obras o reformas quedarán en propiedad del HCIII sin que sea resarcible su coste al adjudicatario.

El adjudicatario repondrá, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, azulejos, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones objeto del presente contrato, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos,

hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.

A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los locales e instalaciones cedidos en uso, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalmente por el Servicio de Mantenimiento del HCIII siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del HCIII, a la fecha de extinción del contrato.

La señalización exhibida en los espacios en los que se desarrolle el servicio, deberá contar con la conformidad previa del HCIII.

4.- El adjudicatario deberá aportar **el equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios** para la prestación del servicio. Asimismo, está obligado a conservar en perfectas condiciones los equipos, mobiliarios y enseres, siendo por su cuenta todos los costes de mantenimiento (preventivo, correctivo y técnico legal), así como la instalación y reposición de los mismos. Los trabajos de mantenimiento, serán efectuados por personal que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HCIII.

En los **Anexos de este PPT, figura el equipamiento, mobiliario y/o enseres propiedad del HCIII que pueden ser puestos a disposición del adjudicatario.** Una vez adjudicado el contrato y antes de comenzar la prestación del servicio, la empresa adjudicataria firmará la correspondiente acta de recepción en la que se incluirá una relación de los elementos del Anexo correspondiente, que utilizará única y exclusivamente para los servicios objeto del presente contrato. A la finalización del contrato, deberán entregarse al HCIII en estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalmente por el Servicio de Mantenimiento del HCIII siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del HCIII, a la fecha de extinción del contrato.

Si hubiera equipos de los cedidos por el HCIII, que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el adjudicatario lo comunicará al Servicio de Mantenimiento del HCIII, para su valoración y en su caso, tramitación de la baja. El equipo dado de baja será sustituido por el adjudicatario, conservando éste, en todo momento la propiedad del mismo y siendo retirado por éste a la finalización del contrato.

Equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios para la prestación del servicio propiedad del adjudicatario. La instalación de los mismos debe contar con la autorización del Servicio de Mantenimiento del HCIII y deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación en cada momento. Sólo podrá instalar aquel equipamiento necesario y que se adapte a las licencias, autorizaciones o permisos de funcionamiento. A la finalización del contrato serán retirados por el adjudicatario en el plazo máximo de una semana a partir del día siguiente al que finalizó la prestación.

El adjudicatario quedará obligado a restituir, rematar o adecuar todas las posibles afecciones en paramentos y pavimentos que se deriven del montaje e instalación de los equipos o de sus alimentaciones a acometidas empleando los mismos materiales utilizados, o cambiándolos por nuevos que cumplan la normativa en vigor en el momento del cambio. El coste de estos trabajos será por cuenta del adjudicatario. La supervisión y conformidad de los mismos será competencia del Servicio de Mantenimiento del HCIII.

El mobiliario, cristalería, vajilla, menaje, etc. necesarios para la realización de las prestaciones objeto del contrato, así como el mantenimiento y reposición del mismo, será por cuenta del adjudicatario. Estos elementos y materiales deberán reunir a juicio de la Dirección del HCIII, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose el HCIII aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.

5.- El **agua y la energía** necesaria para el funcionamiento de las instalaciones, serán facilitadas por el HCIII. El adjudicatario se obliga a aplicar todas las medidas razonables de ahorro energético establecidas en el Plan de Gestión uso eficiente del agua del HCIII, así como en las

distintas políticas locales o estatales en esta materia. El Canon de fluidos a abonar por el adjudicatario para el HCIII será de 30.000,00 euros/año.

6.- Las **líneas telefónicas, conexiones a Internet** o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.

7.- El adjudicatario deberá aportar **el material de oficina y consumibles** necesarios para el desarrollo del servicio.

8.- El adjudicatario no pondrá **carteles** ni otro **material publicitario** en los locales y zonas objeto del contrato sin la previa autorización del HCIII.

9.- El adjudicatario asumirá la plena **responsabilidad en relación con los daños y perjuicios** que se ocasionen al HCIII y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.

10.- El adjudicatario deberá cumplir las **normas de seguridad y de régimen interior establecidas** por el HCIII, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.

11.- El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la **legislación ambiental en vigor**. Se asegurará de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.

Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que su actividad genere, así como la limpieza de los contenedores y el traslado de los mismos, hasta el

punto final de recogida que determine el HCIII así como la limpieza periódica y mantenimiento de la zona de acopio. Deberá asegurarse de que éste último se mantenga en orden, con las tapas de los contenedores cerrados y limpio de restos orgánicos y/o cualquier residuo generado en su actividad. La segregación de los residuos se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por el HCIII.

El adjudicatario adoptará las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. Será por cuenta del adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como todo lo relacionado con la gestión de la reparación.

12.- El adjudicatario ejecutará las prestaciones objeto del presente contrato de manera que cause las **mínimas interferencias con el habitual funcionamiento del HCIII**, en particular en lo referido a ruidos, olores, movimiento de materiales, etc. El horario y los lugares de recepción de mercancías que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio, serán las que determine el HCIII.

13.- El adjudicatario deberá disponer en todo momento del **personal necesario y suficiente** para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución es competencia del mismo, debiendo en todo momento garantizar que tiene la titulación y los conocimientos exigidos para el puesto de trabajo y la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HCIII. La Dirección del HCIII podrá exigir, previa justificación, la sustitución del personal que a su juicio no reúna los conocimientos para la correcta prestación del servicio.

De conformidad con lo establecido en el Convenio Colectivo de Restauración, el adjudicatario del contrato viene obligado a subrogarse en el personal que actualmente viene prestando sus servicios en las cafeterías y cocina del HCIII, cuya relación se recoge en el anexo correspondiente del presente PPT.

El personal del adjudicatario deberá contar, desde el inicio, con la formación preceptiva en manipulador de alimentos. La obtención y renovación de esta formación, serán por cuenta y cargo del adjudicatario. Asimismo, deberá cumplir todos los requisitos que exija la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.

El adjudicatario desarrollará y mantendrá un plan de formación continuada anual para el personal empleado en la gestión y prestación del servicio que dependa de la misma. Dicho plan deberá proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tengan encomendados. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HCIII.

El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HCIII, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario.

El adjudicatario estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que se deriven de su condición de empresario en relación con el personal a su cargo (Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales, etc.). Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo y atenerse a lo dispuesto en la normativa y en los convenios colectivos que les sean de aplicación (subrogación, salarios, días libres, etc.).

El adjudicatario proveerá a su personal los medios de seguridad y prevención de riesgos laborales (gorros, guantes, mascarillas, EPIs, etc.) que resulten necesarios para la correcta realización de los trabajos objeto del contrato, incluyendo aquellos que se le indiquen por parte del HCIII.

El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del HCIII, según el procedimiento establecido al efecto.

El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable. El HCIII se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución o que tome las medidas que como empresario le correspondan, en caso de que su personal no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del HCIII.

En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento del HCIII lo antes posible. El adjudicatario se compromete a cubrir los servicios mínimos conforme fije la legislación vigente, teniendo en cuenta las necesidades del centro y la actividad sanitaria que presta.

El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada u ordenada por el HCIII.

Durante la ejecución del contrato cualquier incremento o decremento en el número de efectivos necesarios para la realización de las actividades objeto del contrato, deberá contar con la expresa autorización del HCIII.

El HCIII se reserva el derecho a solicitar los ajustes o la sustitución de cualquiera de los trabajadores adscritos a las prestaciones del presente contrato, por otros de la misma categoría, formación y experiencia si existieran razones justificadas que lo aconsejen. El adjudicatario, en el plazo de un mes deberá proceder a la modificación que se le indique.

14.- Para la gestión y explotación del servicio objeto del contrato, **el adjudicatario designará un responsable**, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con el HCIII y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para

impartir a su personal las oportunas órdenes, estará dotado de un medio de localización permanente y correo electrónico, no teniendo derecho de subrogación a la finalización del contrato.

El HCIII, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en el plazo de una semana desde el día siguiente a la solicitud de la Dirección. Asimismo, podrá solicitar la presencia del responsable de la empresa adjudicataria cuando resulte necesario siendo en tal caso su presencia y colaboración obligatorias.

15.- El adjudicatario deberá cumplir la **legislación y normativa vigente en materia de seguridad alimentaria**, manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato.

El adjudicatario deberá contar con un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), el cual deberá mantener actualizado en todo momento, con la finalidad de identificar, evaluar y tener bajo control los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HCIII.

El adjudicatario deberá presentar al HCIII, en el plazo máximo de un mes desde el comienzo de la actividad el Plan de APPCC del servicio objeto del contrato, salvo que el adjudicatario justifique la imposibilidad del cumplimiento de este plazo y dicha justificación sea aceptada por la Dirección del HCIII.

Todos los productos y materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico sanitarias estipuladas en las normas que las regulan, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte y distribución. Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas elaboradas, así como, un control continuo y estricto de las fechas de caducidad y consumo preferente.

El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de control de calidad homologados y especializados. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, con la frecuencia y alcance que determine la legislación vigente. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HCIII.

16.- Los locales, instalaciones, equipos, mobiliario, enseres, etc. donde se desarrollan las prestaciones objeto del presente contrato, deberán estar en perfecto estado de **higiene y limpieza**, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones del HCIII.

La limpieza y DDD (desinfección, desinsectación y desratización), serán por cuenta del adjudicatario, así como los materiales y productos a emplear (jabones, detergentes, papel higiénico, jabón, papel secamanos, toallitas de papel, productos para la DDD, etc.), los cuales deberán ser aprobados por el Servicio de Medicina Preventiva del HCIII. Las revisiones periódicas de DDD, podrán ser modificadas por la Dirección del HCIII ante cualquier indicio que aconseje una mayor atención y control.

El adjudicatario deberá tener en los espacios destinados a este servicio, personal suficiente para la retirada de vajilla, cubertería usada, así como la limpieza de mesas. Cuidará especialmente la limpieza de suelos y el vaciado de papeleras, evitando la presencia de papeles o basura en el suelo.

El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de los aseos públicos que estén incluidos en el plano que figura en el anexo 1 (mínimo 3 veces al día), asegurando la perfecta higiene de forma continua, así como la reposición permanente de papel higiénico, jabón y papel secamanos o toallitas de papel, que serán por cuenta del adjudicatario.

Los productos que se utilizarán en la limpieza de las instalaciones y equipos (jabones, detergentes, etc.), serán por cuenta del adjudicatario y han de contar con la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del HCIII.

17.- El HCIII, establecerá aquellos **sistemas de control de calidad**, incluidas auditorías, que considere adecuados. Dichas auditorías podrán tener por objeto comprobar, de manera periódica, la calidad y la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario. De las anomalías observadas se dará cuenta al representante del adjudicatario para su subsanación inmediata.

El adjudicatario deberá permitir el acceso a sus instalaciones al personal designado por el HCIII, para la realización de las funciones inspectoras, así como para el análisis de cualquier aspecto que se considere conveniente.

La Dirección del HCIII, podrá establecer controles independientes sobre las actividades, locales o productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de inspecciones y análisis microbiológicos independientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.

18.- Durante el periodo de ejecución del contrato es previsible que en el HCIII se realicen **obras de reforma o adecuación a nuevas actividades asistenciales**, por lo tanto, puede haber zonas que se modifiquen, cambien, cierren o desaparezcan. El adjudicatario deberá adaptarse en todo momento a lo que el HCIII le indique, no pudiendo reclamar ningún tipo de compensación al respecto.

19.- En las dependencias destinadas a prestar el servicio objeto de este contrato, **no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias**, ni la práctica de cualquier juego de azar. No se permitirá la venta ambulante, la mendicidad ni las asambleas de personal propio o tercero.

20.- El adjudicatario asumirá **la compra y provisión de todos los alimentos y material** que sea necesario para poder ejecutar las prestaciones objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente por el adjudicatario.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar que los productos sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizará un alto nivel de calidad tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español, normativa complementaria y especificaciones técnicas del fabricante. El HCIII, podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

En los casos en que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato salvo que, junto a la marca se indique la expresión o similar, en cuyo caso se obliga a servir el mismo nivel de calidad.

22.- El adjudicatario deberá ser capaz de realizar **servicios de catering en otros lugares** del HCIII, para atender a eventos o actos que se realicen. A tal efecto, los licitadores incluirán en el sobre de la proposición económica, en documento independiente, propuesta de productos y precios para servicios de este tipo. En ningún caso serán valorados para la adjudicación del contrato.

23.- Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento de la gestión del servicio objeto del contrato, los licitadores presentarán un **plan de contingencia** para atender posibles incidencias y situaciones sobrevenidas.

26.- El adjudicatario está obligado a **colaborar con el HCIII en las certificaciones de calidad o medio ambiente, así como en los proyectos de Responsabilidad Social Corporativa** que estime oportuno.

27.- La empresa adjudicataria entregará mensualmente en el Servicio de Asuntos Generales del HCIII un informe en formato electrónico, de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá incluir, como mínimo, la información que se detalla a continuación:

CAFETERÍA Y ALIMENTACIÓN PACIENTES

- Pensiones servidas a los pacientes, desglosados por ingestas
- Servicios de desayunos y comidas realizados en la cafetería.
- Facturación mensual de la cafetería
- Relación de la plantilla
- Incidencias, sugerencias y reclamaciones de los usuarios
- Análisis microbiológicos de alimentos, superficies, aire, etc.
- Registros de temperaturas de platos, cámaras, etc.
- Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
- Registros de limpiezas y DDD realizados.
- Registros de cursos de formación realizados por sus trabajadores.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Resultados de encuestas de satisfacción realizadas.
- Resultados de las auditorías de calidad externas.
- Cualquier otra que se solicite por el Servicio de Asuntos Generales, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

VENDING

- Facturación mensual de las máquinas de vending.
- Incidencias, sugerencias y reclamaciones de los usuarios
- Análisis microbiológicos de alimentos, superficies, aire, etc., en caso de ser preciso.
- Registros de limpiezas y DDD realizados.
- Registros de cursos de formación realizados por sus trabajadores.
- Resultados de encuestas de satisfacción realizadas.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Cualquier otra que se solicite por el Servicio de Asuntos Generales, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

3.- GESTION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION A PACIENTES

1. La Adjudicatario elaborará los diferentes menús y dietas establecidos por el HCIII.

Atendiendo a lo siguiente:

1..1. La manipulación y cocinado de los diferentes menús y dietas lo realizará el Adjudicatario en las instalaciones del HCIII, siguiendo en todo momento las indicaciones de la Dirección y de la normativa vigente.

1..2. El Adjudicatario realizará el emplatado centralizado de las dietas en bandejas individuales por paciente en la cocina del HCIII. En todo momento se debe velar por la seguridad alimentaria y el cuidado en su presentación. Durante el emplatado será obligatorio la presencia mínima de un cocinero y dos ASL (auxiliar de servicio y limpieza), así como la utilización de gorro, guantes y mascarilla, además de cualquier otra medida que disponga el servicio de Medicina Preventiva.

1..3. El traslado de las bandejas hasta los offices de planta, así como su posterior retirada a Cocina, será realizado por el Adjudicatario, el cual será responsable de que la comida llegue en perfectas condiciones en cuanto a cantidades, calidad, higiene, temperatura y puntualidad.

Las dietas se trasladarán a cada planta de forma inmediata una vez finalizado el emplatado correspondiente, sin esperar a que se complete el emplatado del resto de plantas. Para ello, el Adjudicatario deberá disponer del personal suficiente o del equipamiento necesario que garantice el mantenimiento adecuado de las temperaturas durante el traslado.

El personal asignado a esta función no podrá, en ningún caso, reducir las presencias mínimas obligatorias en el área de emplatado, establecidas en un mínimo de un cocinero y dos ASL.

- 1..4. El adjudicatario realizará el lavado inmediato a la llegada a la cocina de la vajilla, bandejas, carros, etc., velando en todo momento por el perfecto estado higiénico sanitario de las instalaciones, equipamiento, menaje, etc.
 - 1..5. El adjudicatario procederá a la entrega y reposición del menaje y útiles que se solicite por las unidades de hospitalización.
 - 1..6. La alimentación del personal de guardia, del personal subvencionado y del personal autorizado del HCIII será por cuenta del adjudicatario y se realizará en las instalaciones de las cafeterías. El número máximo de pensiones a cargo del adjudicatario serán:
 - Tres pensiones con desayuno, comida y cena para personal de guardia los 365 días del año.
 - Tres pensiones con comida o cena para personal autorizado por la Dirección los 365 días del año.
 - Tres pensiones con comida para el personal subvencionado de lunes a viernes. Este personal abonará por la comida un precio de 0,90 €.
 - 1..7. El adjudicatario deberá tener habilitado un espacio restringido y de acceso controlado para poder dar las cenas al personal de guardia, con independencia del horario de su propio personal, de manera que queden garantizados: la puesta a disposición de las ingestas, el equipamiento necesario para su retermalización, si fuera necesario, y un punto de recogida o carro bandejero.
2. Se adjunta como anexo a este PPT las dietas actuales. Es importante indicar que en las basales aparece una segunda opción que deberá elaborarse únicamente para los pacientes con restricciones alimentarias o cuando el Servicio de Dietética considere que sea necesaria su elaboración, en los demás casos el menú será el indicado en primer lugar.

Las dietas y platos que aparecen en los anexos de este PPT podrán ser modificadas a criterio de la Dirección del Hospital y dichas modificaciones serán obligatorias, con la única condición que el coste económico del plato que sustituye sea similar al plato propuesto.

Las dietas servidas a los pacientes deberán acompañarse (sin coste para el HCIII) de una botella de agua de 0,33 cc, en cada una de las ingestas (desayuno, comida, merienda y cena).

3. Los licitadores presentarán relación de menús de las distintas dietas junto a la correspondiente ficha técnica en la que se desglosarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, etc.
4. Los alimentos extras que se detallan en el anexo de este PPT y en las cantidades que se indican, están incluidos en el precio de la pensión alimenticia (formada por la suma del desayuno, comida, merienda y cena). Durante la vigencia del contrato, a petición de la Dirección del HCIII, puede ser necesario incluir nuevos alimentos extras, nuevas dietas o modificar alguna dieta de las existentes. La inclusión o modificación de los productos extras se hará mediante compensación con las cantidades de los productos incluidos en el anexo de este PPT relativos a alimentos extras.
5. La reposición de alimentos extras en planta se realizará a solicitud del personal reconocido a tal efecto por la Dirección del HCIII.
6. Composición de las pensiones alimenticias:
 1. La pensión alimenticia para las dietas basales o asimilables se elaborarán conforme lo establecido en el anexo de este PPT.
 2. Alimentos para resopon y extras: Se dotará a las plantas de hospitalización de los productos y cantidades descritos en el anexo de este PPT. No tendrá coste para el Hospital, estará incluido en el precio de las ingestas.
 3. En aquellas dietas que lo precisen, se incluirá en el menú una pieza de fruta de 200 gr. (variada) a media mañana y otra a media tarde.

4. Las dietas especiales recogidas en el anexo de este PPT, se adaptarán a sus peculiaridades.

7. El servicio de Dietética del HCIII proporcionará diariamente al Adjudicatario las etiquetas nominales correspondientes a las dietas.

8. Los horarios de servicio a enfermos y a personal de guardia, son los que se detallan a continuación, si bien pueden ser variados por la Dirección del HCIII, comunicándolo con 7 días de antelación.
 - 8..1. Servicio a pacientes ingresados de lunes a domingo
 - Desayuno: De 9,00 a 10,30 h
 - Comida: De 12,45 a 14,30 horas
 - Merienda: 15,30 a 17,30 horas
 - Cena: 19,15 a 20,45 horas

 - 8..2. Servicio a personal de guardia de lunes a domingo.
 - Desayuno: De 8,15 a 10,00 horas
 - Comida: De 13,30 a 16,30 horas
 - Cena: 19,45 a 21,00 horas

9. En el horario vigente podrán solicitarse y deberán servirse, dietas no programadas por causas debidamente justificadas, bajo criterio del Hospital.

10. A efectos informativos y sin que suponga ningún compromiso cierto de consumo, el número de pensiones completas suministradas durante el ejercicio 2025 han sido 23.091.

11. La facturación de las pensiones de los pacientes se hará por ingesta (desayuno, comida, merienda y cena). Los extras en las cantidades indicadas en los anexos de este PPT no serán facturables, se entienden incluidas en los precios de las ingestas)

4.- GESTIÓN DE LAS CAFETERÍAS

1. El Adjudicatario gestionará las cafeterías de público y personal en las instalaciones en las que se presta en la actualidad (planta sótano del HCIII). En el anexo correspondiente de este PPT se incluyen plano de este espacio.
2. Los licitadores deberán realizar un proyecto de decoración, remodelación gestión del espacio y renovación de equipamiento destinado a cafeterías y cocina. Así mismo deberán ejecutar la obra correspondiente, con el fin de mejorar el confort, la calidad del servicio y la seguridad alimentaria. Todos los costes relacionados con la realización del proyecto, la ejecución de la obra y la renovación de equipamiento, serán por cuenta del adjudicatario. Incluyendo las legalizaciones, tasas, permisos y todos aquellos gastos de tramitación.

Como mínimo será obligatorio para los licitadores incluir en el proyecto para las instalaciones de cafetería/cocina del HCIII lo siguiente:

DESMONTAJES Y DEMOLICIONES

1. **Demolición falso techo continuo de placa de escayola sin recuperación:** Demolición de falsos techos continuos de placas de escayola o material similar sin recuperación, por medios manuales, incluyendo p.p. de retirada de tiras de esparto, fijaciones, limpieza y retirada de escombros a pie de carga; sin transporte al vertedero.
2. **Demolición falso techo registrable de cualquier material sin recuperación:** Demolición de falsos techos registrables de cualquier material sin recuperación, por medios manuales, incluyendo p.p. de retirada de fijaciones, primarios y secundarios limpieza y retirada de escombros a pie de carga.
3. **Desmontaje de instalaciones eléctricas:** Desmontaje de red de instalación eléctrica con grado de complejidad medio, con levantado y recuperación de elementos si procede, como cableados, tubos, cajas, mecanismos.
4. **Desmontaje de instalaciones de protección contra incendios:** Desmontaje de red de instalación eléctrica con grado de complejidad medio, con levantado y recuperación de elementos.

5. **Demolición de tabique ladrillo alicatado:** Demolición de tabicones de ladrillo hueco doble de medio pie de espesor alicatado a dos caras, por medios manuales, incluso limpieza y retirada de escombros a pie de carga.

ALBAÑILERIA

1. **Cerramiento de ladrillo:** Renovación en coronación de muro ladrillo de tejar, comprendiendo: picado puntual de las zonas degradadas y desmontaje de los ladrillos sueltos, limpieza de las zonas de enjarje y reposición puntual de las zonas desmontadas, cotas a tomar en obra, enrase de hiladas y ejecución de la fábrica a recrecer, recibida con mortero de cal de dosificación 1/3, incluso medios de elevación carga y descarga, replanteo, nivelación, parte proporcional de mermas y roturas, humedecido de las piezas y limpieza, construido según CTE DB SE-F, DB SE y DB SE-AE.

FALSO TECHO CONTINUO

1. Falso techo continuo de placas de yeso laminado (PYL) tipo KNAUF D112 (27+12,5A) o equivalente, formado por una placa de yeso laminado Standard KNAUF (Tipo A según UNE-EN 520) de 12,5 mm de espesor, atornillada a una estructura de perfiles de chapa de acero galvanizado a base de maestras primarias en CD de 60x27x0,6 mm, separadas entre ejes entre 500-1200 mm, y suspendidas del forjado o elemento portante mediante cuelgues colocados entre 700-1200 mm, y maestras secundarias fijadas perpendicularmente a las primarias y a distinto nivel mediante piezas de caballete modulados a ejes entre 400-500 mm. Totalmente terminado para acabado mínimo Nivel Q2, listo para imprimir, revestir, pintar o decorar; i/p.p. de tratamiento de juntas, anclajes, suspensiones, cuelgues, tornillería, juntas de estanqueidad y medios auxiliares (excepto elevación y transporte). Conforme a normativa ATEDY.

FALSO TECHO REGISTRABLE PYL VINILO BLANCO 600x600x10 mm PERFIL VISTO

1. Falso techo registrable de placas de yeso laminado con revestimiento vinílico en color blanco, de dimensiones de cuadrícula de 600x600 mm y 10 mm de espesor de placa; instaladas sobre perfilera vista de aluminio de primarios y secundarios lacada en blanco, suspendida del forjado o elemento portante mediante varillas roscadas y cuelgues para su nivelación. Totalmente acabado; i/p.p. de elementos de remate, accesorios de fijación y medios auxiliares (excepto elevación y/o transporte). Medido deduciendo huecos superiores a 2 m². Conforme a NTE-RTP y Normas ATEDY. Placas de yeso laminado, accesorios de fijación y perfilera con marcado CE y DdP (Declaración de prestaciones) según Reglamento (UE) 305/2011.

MONTAJES

1. **Montaje de instalaciones eléctricas:** Montaje de red de instalación eléctrica con grado de complejidad medio, para una superficie de abastecimiento de hasta 100 m²; incluyendo, pequeño material para anclajes, tunos libres de halógenos y demás elementos necesarios para la correcta instalación.
2. **Montaje de instalaciones de protección contra incendios:** Montaje de red de instalación de detección contra incendios con grado de complejidad medio, para una superficie de abastecimiento de hasta 100 m²;

REESTRUCTURACION DEL CUADRO DE COCINA DEL HOSPITAL CARLOS III: protección diferencial en cuadro existente para la acometida del nuevo cuadro compuesto por un interruptor de 4X63A 300mA AC. Cuadro cocina compuesto por: envolvente PRAGMA24 4 filas1-C/carga 4p 80^a1- DISTRIBUIDOR 4P 125^a 7-ID 2P 40^a 30mA SI 12- C60N 2P 10A MONTAJE CLABEADO A BORNAS Y MATERIAL AUXILIAR. Línea de acometida desde cuadro existente a nuevo con 5X16 mm² de sección canalizada bajo tubo de 40 mm libre de halógenos y canal de acceso a cuadro de 230X60 mm. Instalación de pica de tierra con arqueta de pvc, cable desnudo y caja de medida de toma a tierra. Retranqueos de los circuitos a colocar en el nuevo cuadro de cocina.

RENOVACION DE LOS SIGUIENTES EQUIPOS DE COCINA

COCINA	UNIDADES
TUNEL DE LAVADO	
MESA ENTRADA LAVADO A MEDIDA	1
GRIFO DUCHA MONOMANDO CON CAÑO INTERMEDIO	1
LAVAVAJILLAS CÚPULA HOBART AUPT-10B	1
CAMPANA DE VAHOS A MEDIDA	1
CONEXION A CONDUCTOS Y EXTRACTOR EXISTENTES	1
MESA DE SALIDA RODILLOS HOBART RF2050	1
TRANSPORTE, DESINSTALACION Y MONTAJE	
CARRO DISPENSADOR DE PLATOS	
CARRO DISPENSADOR DE PLATOS	1
SOPORTE PARA HORNO	
SOPORTE PARA HORNO	1
SOTOBANCO CINTA TRANSPORTADORA DE BANDEJAS 4 MTS	
CINTA TRANSPORTADORA DE CORDONES 383735 RSPV 4,0	1
PAR ENCHUFE SCHUKO 230 V	2
ML PROTECCION LATERAL CINTA	4

Además, los licitadores podrán proponer reformas o renovaciones de equipos adicionales. a los mínimos exigidos.

Las reformas de los espacios e instalaciones cedidos en uso a la empresa adjudicataria, para adecuar el espacio a su oferta técnica, así como la renovación de los equipos indicados anteriormente equipos serán efectuados por personal que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HCIII. Dichas obras y renovaciones de equipos quedarán en propiedad del HCIII sin que sea resarcible su coste al adjudicatario.

- En cuanto a la gestión del espacio destinado a las cafeterías el proyecto incluirá: distribución de espacios, circuitos, equipamiento de cafetería y de servicio, circulación de clientes, decoración, mobiliario, así como el modo de realizar la gestión y el servicio en la cafetería.

4. Los licitadores han de tener en cuenta las limitaciones de los espacios en los que se realizará la actividad a la hora de elaborar sus propuestas de decoración, remodelación, gestión y dotación de equipos, en los locales objeto del contrato.
5. La remodelación, adecuaciones, traslados, cambios de las instalaciones, así como las obligaciones y gastos que de las mismas se deriven (permisos, licencias, visados, etc.) en los locales o actividades objeto del contrato, serán por cuenta del adjudicatario quedando a la finalización del contrato a beneficio del HCIII. En todo momento se realizarán bajo la supervisión y directrices de los Servicios de Mantenimiento y Asuntos Generales del HCIII.
6. El derecho de admisión queda reservado al HCIII, pero será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba, siendo responsabilidad del mismo, garantizar que la prestación de dicho servicio se limita al personal expresamente acreditado.
7. La instalación en los locales de las cafeterías del HCIII, de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por la Dirección del HCIII, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas, las de tabaco y las de apuesta y premio.
8. Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán acceder a las instalaciones de las cafeterías.
9. Las cafeterías deberán disponer de hojas de reclamaciones y de un buzón de sugerencias a disposición del público cuya existencia anunciará en lugar visible. El adjudicatario deberá comunicar inmediatamente a la Sección de Asuntos Generales del HCIII, a través de correo electrónico cualquier incidencia que se produzca en la realización del servicio que prestan.
10. El Adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario. Carteles o similares requerirán permiso previo de la Dirección del HCIII, aunque estos vayan destinados al servicio de comedor.
11. El Adjudicatario aceptará fórmulas especiales de pago (tickets, vales, tarjetas, tarjetas monedero con recarga, etc.) para los servicios objeto del presente contrato. En cualquier

caso, pondrá medios para reducir o eliminar la atención de su personal para el pago directo en barra, ya sea en metálico, tarjeta o similar.

12. Todos los alimentos preparados habrán de conservarse en vitrinas y en las debidas condiciones de conservación, ajustadas a la normativa en vigor.

13. Horarios y menús:

- Cafeterías de público y personal: Servicio de cafetería con desayunos y comidas. El horario mínimo de apertura será de 7,30h a 17,00h de lunes a viernes (laborables), siendo el horario de comidas de 13,30 h a 16,00h. Respetando estos horarios, los licitadores podrán proponer los horarios de servicio que consideren oportunos, si bien la hora de cierre no excederá de las 21,00h.
- Los horarios descritos anteriormente podrán ser modificados siempre que cuente con la autorización de la Dirección del HCIII, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades del HCIII.
- Fuera del horario de apertura de las cafeterías, el Centro dispondrá de un área en el que adquirir y consumir productos mediante la dotación de máquinas expendedoras, microondas, etc.
- El adjudicatario ofertará, con y sin bebida, menú del día compuesto por dos primeros, dos segundos con guarnición, dos postres y pan (envasado individualmente preferentemente en papel). Existirá la posibilidad de medios menús, con primeros y segundos independientes con o sin postre, así como de platos combinados.
- Los cubiertos deberán estar embolsados con carácter previo al inicio del servicio de cafetería, y en cantidad suficiente al servicio a realizar. El adjudicatario deberá contar con el stock necesario.
- Las comidas podrán ser las mismas o estar relacionadas con los menús que se elaboren para pacientes. Debiendo contemplarse opciones para celíacos.

- Los menús serán expuestos en lugares visibles.
 - Las comidas deberán estar perfectamente preparadas en cuanto a condimentación, presentación y contarán con los aportes nutricionales adecuados.
14. El Adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el sello de la Dirección, en las cafeterías, en lugar perfectamente visible.
15. Los artículos y elaboraciones que obligatoriamente deberán tener la cafetería y las maquinas del HCIII serán los especificados en los Anexos de este PPT. Una vez comenzada la ejecución del expediente, el adjudicatario, podrá solicitar a la Dirección del HCIII, autorización para ofertar otros productos y elaboraciones, además de las obligatorias. La Dirección del HCIII podrá autorizar o no, los artículos y precios propuestos por el adjudicatario.
16. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios autorizados por la Dirección. Ésta no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios. Se deberán expender tiques acreditativos de la consumición realizada.
17. Los precios de adjudicación de los artículos y elaboraciones que obligatoriamente deben tener en la cafetería, son los que se aplicaran al personal del HCIII, así como al personal de las contratas que prestan sus servicios en el mismo. El precio para público general podrá ser incrementado hasta un máximo del 10% del precio de personal.
18. El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de adquirir cualquier producto o preparación mediante la modalidad de comida para llevar. El usuario podrá utilizar sus propios recipientes o el adjudicatario proporcionará los recipientes y en la lista de precios deberá quedar claramente reflejado el sobrecoste que pudiera suponer.

19. El adjudicatario, deberá tener expuesto el listado de alérgenos de los productos incluidos en el listado de precios, a excepción de la parte de menús, que deberá ir incluida en el expositor diario preparado al efecto

5.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

1. El servicio de instalación y gestión de máquinas expendedoras (vending) se prestará en el HCIII.
2. El adjudicatario realizará la gestión de las maquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.
3. Los licitadores deberán aportar marcado CEE y ficha técnica de las máquinas a instalar, indicando certificación energética, superficie máxima a ocupar por cada máquina, e instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisara). Previo a cualquier instalación, el Servicio de Mantenimiento revisará que las conexiones de las maquinas están en perfecto estado con el fin de no generar perjuicios al HCIII.
4. En caso de avería de alguna de las máquinas, el Adjudicatario deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos o con señalización claramente visible en su propia pantalla. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.
5. La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HCIII.
6. En el caso de que la Dirección del HCIII decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta del Adjudicatario el traslado e instalación en la nueva ubicación.

7. La Dirección del Hospital podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés para el HCIII, siendo de obligado cumplimiento para el Adjudicatario.
8. El Adjudicatario responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse durante la manipulación y transporte de las máquinas.
9. Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas expendedoras, deberán estar adecuados en todo momento a la normativa vigente que les sea de aplicación, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.
10. Las instalaciones eléctricas, de fontanería, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del Adjudicatario y en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones del Servicio de Mantenimiento del HCIII.
11. El Adjudicatario deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las máquinas expendedoras con el fin de conseguir su correcto funcionamiento.
12. Una vez finalizado el contrato el Adjudicatario deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como la reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HCIII.
13. Los tipos de Máquinas a instalar se clasifican, de conformidad con la naturaleza del servicio prestado, en:
 - Máquinas de bebidas calientes.
 - Máquinas de bebidas frías.
 - Máquinas de agua.
 - Máquinas de productos alimenticios.

14. 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.
15. Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta de los licitadores.
16. La reposición de los productos será la adecuada al consumo de las máquinas, poniendo especial atención en las fechas de caducidad de los productos alimenticios, asegurando en todo momento su aprovisionamiento. El adjudicatario deberá poner a disposición de los usuarios el listado de alérgenos obligatorios.
17. El Adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperatura para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro.
18. Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos, ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado, con o sin azúcar, así como las selecciones de té, leche y chocolate.
19. 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 0,5 l de capacidad en el caso de las botellas de agua. Así mismo, al menos, una de las máquinas de bebida dispensará botellas de agua de 1,5 l de capacidad.
20. Los licitadores incluirán en su oferta relación de productos ofertados para cada uno de los grupos de artículos que obligatoriamente han de venderse a través de las máquinas expendedoras, indicando la marca y no pudiendo efectuar cambios en las mismas sin autorización previa de la Dirección del HCIII.

Los grupos de artículos para los que obligatoriamente deberán ofertar productos son:

Refrescos de cola, naranja y limón
Agua 0,50 lt
Sándwich clásico, brioche
Snack de barquillo de chocolate, palmera de chocolate y patatas fritas
Café con o sin leche, cortado, descafeinado, te y chocolate

21. La Dirección del HCIII podrá decidir si las condiciones de calidad, conservación, presentación e higiene de los alimentos y bebidas son los adecuados. En cualquier caso, deberán cumplir con las especificaciones del fabricante, de la legislación vigente y de las autoridades sanitarias. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas ni ningún tipo de labor de tabaco.
22. Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.). Así mismo, se ocupará de la retirada de estos residuos y la colocación y reposición de las bolsas adecuadas para los mismos.
23. El Adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras, así como de los conjuntos panelados en el que se integren. La limpieza será semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan. Dicha limpieza será realizada por el personal del Adjudicatario. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, siempre con la autorización de la Dirección del HCIII.
24. A efectos informativos el número y distribución de las máquinas instaladas actualmente, así como su ubicación se detallan en el anexo correspondiente de este PPT. Independientemente de esto los licitadores presentarán un estudio descriptivo de la prestación del servicio indicando el número de máquinas y la distribución que consideran precisas para la óptima prestación del servicio, así como la organización e imagen de las mismas (colores, mensajes, etc.).

25. El Adjudicatario señalará claramente cada máquina mediante un código único asociado a su ubicación. El mismo figurará siempre como referencia en los informes mensuales y cualquier modificación será comunicada.
26. Las máquinas deberán incluir en un lugar visible, el nombre de la empresa, el domicilio y número de teléfono gratuito donde los usuarios podrán efectuar sus posibles reclamaciones. Éste deberá estar operativo todos los días de la semana y en todo caso, deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.
27. Cualquier cambio en el número o ubicación de las máquinas ofertadas por el Adjudicatario o en las características de las mismas, deberá ser solicitado y autorizado previamente por escrito por la Dirección del HCIII.
28. Los precios de adjudicación de los artículos que obligatoriamente deben tener en las máquinas expendedoras, son los que se aplicaran al personal del HCIII, así como al personal de las contratas que prestan sus servicios en el mismo. El precio para público general podrá ser incrementado hasta un máximo del 10% del precio de personal.

El Adjudicatario deberá implantar un sistema de pago con tarjeta monedero o similar que permita a los trabajadores del centro realizar los pagos a los precios reducidos en todas las máquinas dispensadoras instaladas en el centro con su tarjeta identificativa. El sistema de pago deberá ser propuesto a la Dirección del Centro, la cual deberá dar autorización. El adjudicatario será el responsable de todo lo relacionado con la información e instrucciones para el uso de los medios de pago, incluidas la publicidad, divulgación y asesoramiento al personal del Centro, con la supervisión y autorización previas del hospital.

29. Será por cuenta del Adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de los sistemas de pago, tanto para público como para trabajadores, así como la gestión de los mismos.

6.- MEMORIA TÉCNICA

Cada licitador deberá presentar inexcusablemente una Memoria Técnica. El objeto de esta Memoria será la valoración de la oferta de los licitadores, el conocimiento de los medios, humanos y materiales que van a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su utilización para la evaluación y posterior control del servicio a prestar por la empresa adjudicataria.

Deberá atenerse, como mínimo, a lo especificado en este PPT, pudiendo mejorar dichos mínimos, debiendo indicarse claramente aquellos puntos que mejoren lo establecido en él.

La Memoria Técnica deberá tener un máximo de 100 páginas (incluidas portada e índice) en formato DIN-A4, que deberán estar numeradas. El cómputo del número de páginas se realizará cara a cara, de forma que, si la impresión se realiza a una cara, el número máximo de formatos A4 será 100, y si la impresión se realiza a dos caras, el número máximo de formatos A4 será 50. Es decir, que el número máximo de caras impresas será de 100 en cualquier caso, tanto si la impresión se realiza a una cara como si se realiza a dos caras.

No se consideran incluidos dentro de este cómputo los planos, fichas técnicas, croquis o diagramas que complementen la documentación, para los que se podrá emplear hasta un máximo de 50 páginas formatos A4 o A3.

La documentación a presentar deberá incluir índice y deberá organizarse en apartados que se ajusten a los criterios a valorar. Deberá estar redactada en castellano.

En caso de superar la extensión máxima de la documentación indicada anteriormente, sólo se puntuará el criterio afectado en base a las 100 primeras hojas, sin tomar en consideración las restantes.

La Memoria Técnica deberá contener, en el orden indicado, los siguientes puntos:

1. Proyecto de remodelación de los espacios destinados a cafetería y cocina. Los licitadores deberán tener en cuenta que en todo momento se deberá mantener operativos los accesos y circuitos del HCIII. Deberá, al menos, contener:

- Propuesta de reforma de los espacios destinados a las cafetería y cocina.
- Programa de trabajo por fases en el que se detallen las actuaciones a realizar y las medidas a adoptar para mantener operativas las instalaciones o el tiempo necesario que permanecerán cerradas para realizar las remodelaciones. Organigrama funcional de los distintos medios personales y técnicos que el adjudicatario utilizará en las remodelaciones.
- Proyecto descriptivo del uso y optimización de los espacios, distinguiendo los distintos usos y sus instalaciones: distribución de espacios, circuitos, equipamiento de cafetería y de servicio, circulación de clientes, separando las distintas zonas (cocina/plancha, mostradores, almacenamiento, mesas y otro mobiliario). El proyecto debe ser adaptado a las características del local en el que se realizará la actividad. Se deberán aportar simulaciones con soporte de audiovisuales de cualquier tipo para una mejor comprensión del proyecto propuesto.

2. Proyecto de equipamiento y mantenimiento de instalaciones y equipos

- Relación de equipamiento, planos de ubicación, ficha técnica, así como toda aquella información que los licitadores consideren relevante para la valoración de la oferta presentada. Deberán incluir necesariamente los indicados como de renovación obligatoria, así como los que oferten los licitadores.
- Planos a escala con la ubicación del equipamiento, elementos auxiliares, mobiliario, etc.
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los equipos e instalaciones, incluyendo protocolos y programas de actuación, tiempos de respuesta y de resolución de averías, existencia de sistemas de control informatizados para el seguimiento del mantenimiento, personal asignado específicamente a las tareas de mantenimiento, etc.

3. Proyecto de gestión de los espacios destinados a las cafeterías.

- Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación de los servicios objeto de este contrato, especificando número de trabajadores, categoría, funciones, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores. Se indicará el personal presente durante el

emplatado (mínimo un cocinero, dos ASL, más el personal que trasladará los carros a las plantas o solución a través de equipamiento alternativo) sin incluir el personal del Hospital que realiza tareas de supervisión.

- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona responsable del contrato en el HCIII.
- Estudio detallado de los servicios de las cafeterías, horarios, personal, menús, composición y rotación de los mismos, variaciones estacionales, menús de festividades especiales. Utilización, en su caso, de productos ecológicos, regionales o de comercio justo.
- Tipo de menaje, vajilla, uniformes del personal.
- Tipos de sistemas de pago a utilizar, así como medios para reducir o eliminar la atención de su personal para el pago directo en barra, ya sea en metálico, tarjeta o similar.
- Plan de formación a impartir a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, así como de higiene y seguridad en el trabajo.
- Plan de Prevención de Riesgos Laborales de los trabajadores vinculados a la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
- Plan de limpieza de locales instalaciones y maquinaria: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos.
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD): métodos empleados, frecuencias del tratamiento, registros profesionales de la empresa que vaya a prestar dicho servicio.
- Relación de los alimentos extras, con indicación de marca y envase.
- Ficha técnica de los menús de las distintas dietas de pacientes y personal de guardia indicando gramajes, ingredientes, materias primas, etc.
- Máquinas expendedoras de bebidas y snacks: fichas técnicas de las máquinas, certificación energética de las mismas, número de máquinas a instalar, relación de productos a incluir en las mismas, medios por los que se hará el pago diferenciado (público y personal).

- Dosificaciones de las bebidas calientes de las máquinas dispensadoras, así como la marca comercial.
- Equipamiento necesario para la recogida y segregación de residuos en las máquinas dispensadoras (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
- Propuesta de panelación de las máquinas dispensadoras.
- Plan de contingencia ante incidencias (obras, rotura de equipos, problemas de transporte, etc.) con objeto de asegurar el correcto funcionamiento del servicio.
- Cualquier otra información que los licitadores consideren relevante para la valoración de su oferta.

EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN Y SERVICIOS GENERALES