
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO MIXTO PARA LA 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 definir las características, condiciones técnicas y requisitos mínimos que regirán la ejecución del contrato para la prestación del servicio de alimentación de pacientes y la explotación de las cafeterías y máquinas expendedoras ubicadas en el Hospital Carlos III (en adelante, HCIII).

El alcance del contrato comprende las siguientes prestaciones:

- Gestión del servicio de alimentación de pacientes del HCIII.
- Gestión y explotación de las cafeterías del HCIII.
- Gestión y explotación de las máquinas expendedoras (vending) instaladas en el HCIII.

Todas las actividades objeto del contrato deberán desarrollarse en coordinación con los Servicios de Dietética, Medicina Preventiva, Salud Laboral, Asuntos Generales y Mantenimiento del HCIII, cada uno dentro del ámbito de sus respectivas competencias, garantizando en todo momento el cumplimiento de la normativa vigente que resulte de aplicación.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

Con carácter general, el adjudicatario deberá cumplir las siguientes obligaciones:

2.1. Riesgo y ventura: La ejecución de las prestaciones objeto del contrato se realizará por el adjudicatario a su riesgo y ventura, asumiendo íntegramente los riesgos económicos, organizativos y operativos derivados de la explotación y gestión de los servicios contratados.

2.2. Licencias, autorizaciones y permisos: El adjudicatario deberá disponer, durante toda la vigencia del contrato, de cuantas autorizaciones, permisos, licencias, registros o habilitaciones administrativas resulten necesarios para el desarrollo de las prestaciones incluidas en el contrato, así como de los locales y zonas en las que se realizaran las mismas.

Serán por cuenta del adjudicatario la obtención, tramitación, mantenimiento y renovación de dichas autorizaciones, así como el abono de todos los impuestos, tasas, precios públicos, arbitrios o cualesquiera otros gastos que pudieran derivarse de la explotación del servicio.

2.3. Espacios e instalaciones cedidos en uso: El HCIII pondrá a disposición del adjudicatario los espacios e instalaciones que se detallan en los anexos del presente PPT, formalizándose la correspondiente acta de entrega al inicio de la ejecución del contrato.

Durante toda la vigencia contractual, el adjudicatario vendrá obligado a:

- a) Conservar las instalaciones, locales y espacios cedidos en perfecto estado de funcionamiento, seguridad, conservación y limpieza, por lo que se hará cargo de todos los costes derivados de su reforma, conservación y mantenimiento, incluyendo, entre otros: instalaciones frigoríficas y cámaras de conservación, fontanería y saneamiento, climatización, sistemas de protección contra incendios, Instalaciones eléctricas, conductos de extracción de humos y campanas (según lo indicado en la legislación que les sea de aplicación), arquetas y elementos de evacuación (trimestralmente), revestimientos, pavimentos y paramentos.
- b) Realizar las actuaciones necesarias para adaptar las instalaciones a la normativa vigente o a aquella que pudiera aprobarse durante la ejecución del contrato.
- c) Obtener y sufragar los permisos, proyectos técnicos, legalizaciones, visados y autorizaciones que resulten necesarios para la ejecución de cualquier actuación en las instalaciones.

Las obras, reformas, mejoras o adaptaciones necesarias para adecuar los espacios a la oferta técnica del adjudicatario deberán ejecutarse en un plazo máximo de dos meses desde el inicio del contrato, salvo causa debidamente justificada y aceptada por el HCIII.

Todas las actuaciones deberán ser realizadas por empresas o profesionales legalmente habilitados y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HCIII.

Las mejoras, reformas o instalaciones ejecutadas quedarán en propiedad del HCIII al término del contrato, sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización, compensación o resarcimiento económico alguno.

Asimismo, el adjudicatario estará obligado a reponer, a su costa (incluyendo montaje e instalación), cuantos elementos resulten dañados o desaparezcan durante la ejecución del contrato, cualquiera que sea la causa que origine dicho deterioro o pérdida, incluyendo supuestos de robo, hurto, vandalismo o uso indebido.

A la finalización del contrato, los espacios e instalaciones cedidos deberán entregarse en adecuadas condiciones de conservación, limpieza y funcionamiento, aportando toda la documentación técnica, legal y de mantenimiento que resulte procedente.

El HCIII podrá deducir de la garantía definitiva el importe correspondiente a los daños o deterioros detectados que excedan del desgaste normal derivado de su utilización.

Toda señalización, rotulación, cartelería o elemento identificativo que pretenda instalar el adjudicatario deberá contar con la autorización previa y expresa del HCIII.

2.4. Equipamiento, mobiliario y enseres: El adjudicatario deberá aportar, instalar y mantener el equipamiento, mobiliario, menaje, vajilla, utensilios y demás elementos necesarios para la correcta prestación del servicio. Asimismo, será responsable de: su conservación y mantenimiento, las inspecciones técnicas obligatorias, las revisiones preventivas y correctivas, su reposición cuando resulte necesaria, los costes asociados a su instalación y retirada.

Los trabajos de instalación y mantenimiento deberán ser ejecutados por personal cualificado y legalmente habilitado, bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HCIII.

El **equipamiento propiedad del HCIII que pueda ponerse a disposición del adjudicatario** figura relacionado en los anexos del presente PPT. Antes del inicio de la actividad se formalizará el correspondiente inventario mediante acta de entrega y recepción.

Los bienes cedidos deberán devolverse al finalizar el contrato en adecuadas condiciones de funcionamiento y conservación, salvo el desgaste normal derivado de su uso. Cuando algún equipo cedido por el HCIII resulte obsoleto o inservible, el adjudicatario deberá comunicarlo al Servicio de Mantenimiento para su valoración. En su caso, el equipo podrá ser dado de baja y

sustituido temporalmente por otro, propiedad del adjudicatario, manteniendo este último su titularidad y debiendo retirarlo al término de la relación contractual.

La instalación de nuevos equipos propiedad del adjudicatario requerirá autorización previa del Servicio de Mantenimiento del HCIII y deberá contribuir a mejorar la eficiencia operativa y energética de las instalaciones.

A la finalización del contrato, los equipos propiedad del adjudicatario, deberán ser retirados por éste en el plazo máximo de una semana, quedando obligado a reparar y reponer cualquier afección ocasionada en paramentos, pavimentos, instalaciones o elementos constructivos como consecuencia de su instalación o retirada. La supervisión y conformidad de dichas afecciones será competencia del Servicio de Mantenimiento del HCIII.

Todo el mobiliario, vajilla, cristalería, cubertería, menaje y elementos auxiliares necesarios para la prestación del servicio serán por cuenta del adjudicatario, debiendo reunir condiciones adecuadas de calidad, funcionalidad, imagen e higiene. La Dirección del HCIII podrá requerir la sustitución de aquellos elementos que, a su juicio, no alcancen los niveles de calidad, seguridad o presentación exigibles para un servicio de restauración hospitalaria.

2.5.- Suministro de agua y energía. Canon de fluidos: El HCIII facilitará al adjudicatario el suministro de agua, energía eléctrica y demás fluidos necesarios para el funcionamiento de las instalaciones y la correcta prestación de los servicios objeto del contrato.

El adjudicatario estará obligado a adoptar y aplicar todas las medidas razonables de eficiencia energética y uso eficiente de los recursos que resulten de aplicación, de conformidad con lo previsto en el Plan de Gestión para el Uso Eficiente del Agua del HCIII, así como con las políticas, estrategias y normativa vigente en materia de sostenibilidad, eficiencia energética y gestión ambiental que resulten aplicables en cada momento.

Como contraprestación por dichos suministros, el adjudicatario deberá abonar al HCIII un **canon anual mínimo de 25.000,00 euros**, sin IVA, importe que se considera representativo de la contribución exigible por la utilización de las instalaciones y por los consumos asociados a la

prestación del servicio. Los licitadores podrán mejorar dicho importe en sus ofertas, otorgándose la correspondiente valoración conforme a los criterios de adjudicación establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

2.6. Servicios de comunicaciones: Las líneas telefónicas, conexiones a Internet y, en general, cualquier servicio externo de voz, datos o comunicaciones que resulte necesario para la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato serán por cuenta exclusiva del adjudicatario, incluyendo su contratación, instalación, mantenimiento y costes de explotación.

2.7. Material de oficina y consumibles: El adjudicatario deberá aportar, a su cargo, todo el material de oficina, consumibles informáticos y demás elementos auxiliares necesarios para el correcto desarrollo de las prestaciones objeto del contrato.

2.8. Publicidad y señalización: El adjudicatario se abstendrá de realizar cualquier actividad publicitaria, promocional o de comunicación comercial dentro del recinto hospitalario sin la autorización previa y expresa del HCIII.

En consecuencia, no podrá instalar, exhibir, distribuir o difundir carteles, rótulos, expositores, materiales promocionales, elementos publicitarios ni cualquier otro soporte informativo o comercial en los espacios objeto del contrato sin la citada autorización.

Esta limitación resultará igualmente aplicable a los elementos relacionados con los servicios objeto del contrato, cuya colocación o difusión requerirá, en todo caso, la previa aprobación expresa de la Dirección del HCIII.

2.9. Responsabilidad y seguros: El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad por los daños y perjuicios que pudieran ocasionarse al HCIII, a sus pacientes, usuarios, trabajadores o a terceros como consecuencia de la ejecución de las prestaciones objeto del contrato o del funcionamiento de las instalaciones adscritas al mismo.

A tal efecto, deberá suscribir y mantener vigentes durante toda la duración del contrato las pólizas de seguro que se establezcan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, con los capitales, coberturas y garantías mínimas exigidas.

Asimismo, será responsable de las sustracciones, pérdidas o daños ocasionados por el personal a su cargo cuando quede acreditada su participación en los hechos, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieran derivarse conforme a la normativa vigente.

2.10. Seguridad y régimen interior: El adjudicatario deberá cumplir en todo momento las normas de seguridad, funcionamiento y régimen interior establecidas por el HCIII, así como las instrucciones dictadas por sus órganos de dirección, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio y preservar la seguridad de pacientes, usuarios, trabajadores y demás personas presentes en el centro.

Asimismo, estará obligado a colaborar activamente en la implantación y ejecución de los planes de emergencia, autoprotección, evacuación y demás medidas de seguridad vigentes en el Hospital.

2.11. Protección ambiental y gestión de residuos: El adjudicatario adoptará cuantas medidas sean necesarias para garantizar el estricto cumplimiento de la normativa ambiental vigente, asegurando además que todo el personal adscrito al contrato disponga de la formación y capacitación adecuadas en materia de buenas prácticas ambientales.

Serán por cuenta exclusiva del adjudicatario la recogida, retirada y correcta gestión de los embalajes, residuos y subproductos generados por su actividad, así como la limpieza, mantenimiento y conservación de los contenedores utilizados y de las zonas de almacenamiento temporal de residuos.

Igualmente, el adjudicatario deberá trasladar los residuos hasta los puntos de recogida que determine el HCIII, manteniendo dichas zonas en adecuadas condiciones de limpieza, orden e higiene y garantizando en todo momento el cierre de los contenedores y la ausencia de residuos dispersos o restos orgánicos.

La segregación, clasificación, almacenamiento y gestión de los residuos se realizará conforme a la normativa aplicable y a los procedimientos e instrucciones establecidos por el HCIII.

El adjudicatario adoptará todas las medidas preventivas razonablemente exigibles para evitar cualquier impacto ambiental derivado de su actividad, incluyendo, entre otros, vertidos accidentales, fugas, derrames, emisiones, abandono de residuos o cualquier otra actuación susceptible de generar contaminación.

En particular, deberá asegurar la correcta gestión de los residuos peligrosos que eventualmente pudieran generarse, cumpliendo las obligaciones de almacenamiento, etiquetado, transporte y eliminación previstas en la normativa vigente.

Serán por cuenta exclusiva del adjudicatario los costes derivados de la reparación, restauración o compensación de los daños medioambientales que pudieran producirse como consecuencia de su actividad, así como cuantos gastos resulten necesarios para la adopción de medidas correctoras o de restitución del medio afectado.

2.12.- Compatibilidad con la actividad asistencial del Hospital: El adjudicatario deberá ejecutar las prestaciones objeto del contrato de forma que se minimice cualquier interferencia con el normal funcionamiento del HCIII, adoptando cuantas medidas organizativas y preventivas resulten necesarias para evitar molestias o alteraciones en la actividad asistencial, administrativa y logística del centro.

En particular, deberá prestarse especial atención a la reducción de ruidos, olores, movimientos internos de materiales y mercancías, generación de residuos y cualquier otra circunstancia que pudiera afectar al correcto funcionamiento del Hospital.

Los horarios, accesos y lugares habilitados para la recepción, carga y descarga de mercancías serán los que determine en cada momento el HCIII, debiendo el adjudicatario ajustarse estrictamente a las instrucciones que se le indiquen.

13.- Personal adscrito al servicio: El adjudicatario deberá disponer durante toda la vigencia del contrato de los recursos humanos necesarios y suficientes para garantizar la correcta prestación de los servicios objeto del mismo, asumiendo íntegramente la organización, dirección, coordinación y gestión de su personal.

Asimismo, deberá garantizar que todo el personal adscrito al contrato posee la cualificación profesional, formación, experiencia y competencias necesarias para el desempeño de las funciones asignadas, de conformidad con la normativa vigente y los requisitos establecidos en el presente Pliego.

El HCIII podrá solicitar en cualquier momento información relativa a la plantilla adscrita al servicio, así como a la formación, experiencia, categorías profesionales y demás aspectos relacionados con la prestación del servicio.

Cualquier modificación de la plantilla adscrita al servicio, ya suponga incremento o reducción de efectivos respecto de la organización inicialmente prevista, deberá ser previamente comunicada y autorizada por el HCIII.

La Dirección del HCIII podrá solicitar motivadamente ajustes organizativos en el personal relacionados con la correcta prestación del servicio o la sustitución de trabajadores concretos cuando concurren razones justificadas relacionadas con su capacitación profesional, comportamiento, incumplimiento de las obligaciones contractuales o cualquier otra circunstancia que pudiera afectar a la adecuada prestación del servicio. El adjudicatario deberá ejecutar la sustitución o los ajustes organizativos en el plazo máximo de un mes desde la recepción del requerimiento.

Subrogación del personal: De conformidad con lo establecido en la normativa laboral y en el convenio colectivo que resulte de aplicación, el adjudicatario estará obligado a subrogarse en las relaciones laborales del personal actualmente adscrito a los servicios objeto del contrato, cuya relación figura en el correspondiente anexo del presente Pliego.

Formación y cualificación profesional: Todo el personal deberá disponer, desde el inicio de la prestación, de la formación legalmente exigible en materia de manipulación de alimentos, así

como de cualquier otra acreditación o habilitación que resulte obligatoria para el desempeño de sus funciones. La obtención, actualización y renovación de dicha formación serán por cuenta exclusiva del adjudicatario.

Asimismo, el adjudicatario deberá implantar y mantener un plan anual de formación continuada destinado al personal adscrito al contrato, orientado a la actualización permanente de conocimientos y a la mejora continua de las competencias técnicas, organizativas, higiénico-sanitarias y de atención al usuario.

El adjudicatario facilitará al HCIII cuanta información y documentación le sea requerida en relación con las acciones formativas desarrolladas.

Dependencia laboral: Todo el personal adscrito a la prestación de los servicios dependerá exclusivamente del adjudicatario, sin que exista vínculo laboral, funcional o de cualquier otra naturaleza con el Servicio Madrileño de Salud o con el HCIII. En consecuencia, corresponderá exclusivamente al adjudicatario el ejercicio de las facultades de dirección, organización, control y potestad disciplinaria respecto de dicho personal.

Obligaciones laborales y de prevención de riesgos: El adjudicatario deberá cumplir íntegramente las obligaciones que le correspondan como empleador en materia laboral, de Seguridad Social, prevención de riesgos laborales, vigilancia de la salud, igualdad, formación y demás exigencias derivadas de la normativa vigente y de los convenios colectivos aplicables. Asimismo, deberá mantener cubiertos los riesgos derivados de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales de su personal.

El adjudicatario proporcionará a sus trabajadores todos los equipos de protección individual, vestuario profesional y medios de seguridad necesarios para el correcto desempeño de sus funciones, incluyendo aquellos que puedan ser exigidos por el HCIII en atención a las características de la actividad desarrollada.

Igualmente, estará obligado a realizar la correspondiente coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del HCIII, conforme a los procedimientos establecidos al efecto.

Uniformidad y comportamiento: Todo el personal adscrito al servicio deberá estar correctamente uniformado e identificado, manteniendo en todo momento unas adecuadas condiciones de higiene, pulcritud e imagen profesional. El suministro, limpieza, reposición y mantenimiento de la uniformidad serán por cuenta exclusiva del adjudicatario.

Asimismo, el personal deberá dispensar un trato correcto, respetuoso y profesional a pacientes, acompañantes, usuarios y trabajadores del Hospital.

Continuidad de la prestación: En caso de huelga, conflicto colectivo o cualquier otra circunstancia que pudiera afectar a la continuidad del servicio, el adjudicatario deberá comunicarlo inmediatamente al HCIII y adoptar las medidas necesarias para garantizar los servicios mínimos legalmente establecidos y la continuidad de las prestaciones esenciales.

Exclusividad de funciones: El personal adscrito al contrato no podrá desarrollar actividades comerciales, promocionales o profesionales ajenas al objeto del contrato dentro de las instalaciones del HCIII, salvo autorización expresa del Hospital.

2.14.- Responsable del contrato por parte del adjudicatario: El adjudicatario deberá designar, desde el inicio de la ejecución del contrato, un responsable o gerente del servicio con experiencia acreditada en gestión de servicios de hostelería, restauración hospitalaria y/o colectiva.

Dicha persona actuará como interlocutor único ante el HCIII y asumirá la dirección, coordinación y supervisión de todas las prestaciones incluidas en el contrato.

El responsable designado deberá disponer de capacidad suficiente para adoptar decisiones operativas y organizativas, impartir instrucciones al personal adscrito al servicio y resolver, de forma inmediata, las incidencias que puedan producirse durante la ejecución del contrato.

El responsable, deberá contar con disponibilidad permanente mediante teléfono móvil y correo electrónico corporativo, facilitando sus datos de contacto al HCIII al inicio del contrato y manteniéndolos actualizados durante toda su vigencia.

Cuando el HCIII lo considere necesario, podrá requerir la presencia del responsable en reuniones de seguimiento, coordinación o resolución de incidencias, siendo obligatoria su asistencia y colaboración.

La designación del responsable no generará derecho alguno de subrogación a la finalización del contrato.

El HCIII podrá exigir motivadamente la sustitución del responsable designado cuando existan razones justificadas relacionadas con su desempeño, capacidad de gestión o incumplimiento de sus funciones, debiendo el adjudicatario proceder a su sustitución en el plazo máximo de una semana desde la recepción del requerimiento.

2.15. Seguridad alimentaria y control higiénico-sanitario: El adjudicatario estará obligado a cumplir, durante toda la vigencia del contrato, la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, higiene de los alimentos, manipulación de productos alimenticios, restauración colectiva, comedores institucionales y cualquier otra disposición legal o reglamentaria que resulte de aplicación a las actividades objeto del contrato o que pudiera aprobarse durante su ejecución.

A estos efectos, deberá disponer y mantener permanentemente actualizado un sistema de autocontrol basado en los principios del **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)**, exigido por la normativa vigente, que garantice la identificación, evaluación, seguimiento y control de los riesgos que puedan afectar a la seguridad alimentaria en todas las fases del proceso, desde la recepción de materias primas hasta el consumo final de los productos elaborados.

El adjudicatario deberá presentar al HCIII, en el plazo máximo de un mes desde el inicio de la actividad, el correspondiente Plan APPCC, así como sus procedimientos operativos, registros y documentación asociada. Excepcionalmente, dicho plazo podrá ampliarse cuando concurran causas debidamente justificadas y expresamente aceptadas por la Dirección del HCIII.

El adjudicatario deberá facilitar al HCIII, siempre que le sea requerido, toda la información, registros, procedimientos y documentación relacionados con el sistema de autocontrol implantado y con el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria.

Todas las materias primas, productos alimenticios y bebidas utilizados en la prestación del servicio deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias, de calidad, trazabilidad y seguridad establecidas en la normativa aplicable. Igualmente, deberán cumplir dichos requisitos los procesos de recepción, transporte, almacenamiento, elaboración, conservación, distribución y servicio de los alimentos.

El adjudicatario garantizará la correcta conservación de las materias primas y de los productos elaborados mediante procedimientos adecuados de almacenamiento y control de temperaturas, así como el mantenimiento de la cadena de frío o calor cuando resulte exigible. Asimismo, deberá realizar un seguimiento permanente de las fechas de caducidad y consumo preferente, implantando los mecanismos necesarios para evitar la utilización de productos no aptos para el consumo.

Serán por cuenta exclusiva del adjudicatario la realización de los controles higiénico-sanitarios, microbiológicos, físico-químicos y de cualquier otra naturaleza exigidos por la normativa vigente o que resulten necesarios para verificar la seguridad de los alimentos, superficies, equipos, instalaciones y ambientes de trabajo.

Dichos controles deberán efectuarse por laboratorios o entidades debidamente acreditadas o autorizadas conforme a la normativa aplicable, con la periodicidad y alcance establecidos legalmente o aquellos que, de forma motivada, puedan ser requeridos por el HCIII.

Los costes derivados de la realización de estos controles, ensayos, análisis e informes serán asumidos íntegramente por el adjudicatario, quien deberá poner a disposición del HCIII los resultados obtenidos y adoptar de forma inmediata las medidas correctoras necesarias cuando se detecten desviaciones, incumplimientos o riesgos para la seguridad alimentaria.

2.16. Higiene, limpieza y desinfección de instalaciones: Los locales, dependencias, instalaciones, equipos, mobiliario, enseres y demás elementos afectos a la prestación de los servicios objeto del contrato deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene, limpieza, salubridad, conservación y orden, cumpliendo la normativa vigente que resulte de aplicación, así como las instrucciones y protocolos establecidos por el HCIII.

Serán por cuenta exclusiva del adjudicatario todas las actuaciones necesarias para garantizar las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de los espacios adscritos al servicio, incluyendo la limpieza ordinaria y extraordinaria, así como los tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización (DDD).

Asimismo, el adjudicatario asumirá el suministro de todos los productos, materiales y consumibles necesarios para la correcta ejecución de estas tareas, incluyendo, entre otros, detergentes, desinfectantes, productos específicos para los tratamientos DDD, jabón de manos, papel higiénico, papel secamanos, toallitas de papel y cualquier otro material de higiene requerido para la adecuada prestación del servicio. Todos los productos utilizados deberán cumplir la normativa vigente y contar con la aprobación previa del Servicio de Medicina Preventiva del HCIII.

El adjudicatario elaborará y mantendrá actualizado un plan de limpieza y desinfección que contemple, como mínimo, las frecuencias, procedimientos, productos empleados y controles de verificación establecidos para cada zona e instalación. Asimismo, deberá disponer de un programa de control integrado de plagas que garantice la adecuada prevención y tratamiento de cualquier incidencia que pudiera producirse.

La Dirección del HCIII podrá exigir, cuando las circunstancias lo aconsejen, el incremento de la frecuencia de las actuaciones de limpieza o de los tratamientos DDD, así como la adopción de

medidas correctoras adicionales dirigidas a garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones.

El adjudicatario deberá disponer de personal suficiente para garantizar la retirada continua de vajilla, cubertería, bandejas y demás utensilios utilizados por los usuarios, así como la limpieza y acondicionamiento permanente de mesas, mostradores y zonas de consumo. Asimismo, deberá extremar la limpieza de pavimentos, zonas de tránsito y papeleras, evitando en todo momento la acumulación de residuos o la presencia de suciedad en las áreas abiertas al público.

La limpieza de los aseos públicos incluidos dentro del ámbito del contrato será igualmente responsabilidad del adjudicatario, quien deberá realizar como mínimo tres limpiezas diarias o aquellas adicionales que resulten necesarias para garantizar unas adecuadas condiciones de higiene y salubridad. Será responsable de la reposición permanente de papel higiénico, jabón de manos, papel secamanos y demás consumibles higiénicos, cuyo suministro correrá íntegramente a su cargo.

2.17. Control de calidad, inspección y auditoría: El HCIII podrá establecer, durante toda la vigencia del contrato, cuantos sistemas de control, seguimiento, inspección o auditoría considere necesarios para verificar el correcto cumplimiento de las obligaciones asumidas por el adjudicatario.

Dichos controles podrán abarcar, entre otros aspectos:

- La calidad, cantidad y trazabilidad de las materias primas utilizadas.
- La calidad de los productos elaborados y servidos.
- El cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria.
- Las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones, equipos y utensilios.
- La correcta ejecución de los programas de limpieza y desinfección.
- El cumplimiento de las obligaciones medioambientales.
- El adecuado mantenimiento de las instalaciones y equipamientos.
- El cumplimiento de cualquier otra obligación prevista en los pliegos o en la normativa aplicable.

Cuando se detecten deficiencias, incumplimientos o anomalías, estas serán comunicadas al responsable designado por el adjudicatario, quien deberá adoptar de forma inmediata las medidas correctoras necesarias para su subsanación.

El adjudicatario deberá facilitar en todo momento el acceso a las instalaciones, locales, equipos, documentación, registros y sistemas de información relacionados con el contrato al personal autorizado por el HCIII para el ejercicio de sus funciones de inspección, supervisión y control. Deberá prestar la máxima colaboración en las actuaciones de seguimiento, auditoría o verificación que se lleven a cabo, facilitando cuanta información le sea requerida.

La Dirección del HCIII podrá realizar directamente o mediante terceros especializados auditorías técnicas, controles analíticos, inspecciones higiénico-sanitarias, verificaciones documentales y análisis microbiológicos independientes sobre alimentos, superficies, equipos, ambientes e instalaciones en cualquier fase del proceso.

Los resultados de las auditorías e inspecciones podrán ser utilizados por el HCIII para la evaluación del nivel de calidad del servicio y para la adopción de las medidas correctoras, penalidades o actuaciones contractuales que procedan conforme a la normativa vigente y a los pliegos que rigen la contratación.

2.18. Adaptación a modificaciones de las instalaciones y obras del Hospital: Durante la vigencia del contrato podrán ejecutarse en el HCIII obras de reforma, remodelación, ampliación, redistribución de espacios o actuaciones destinadas a la implantación de nuevas actividades asistenciales, lo que podrá implicar modificaciones en las áreas afectas al servicio, cambios de ubicación, restricciones temporales de uso, cierres parciales o definitivos de determinadas dependencias o cualquier otra alteración organizativa o funcional.

El adjudicatario vendrá obligado a adaptar la prestación del servicio a las necesidades que determine el HCIII en cada momento, colaborando en la implantación de las medidas organizativas que resulten necesarias para garantizar la continuidad asistencial y el adecuado funcionamiento del Centro.

Estas circunstancias se consideran inherentes al entorno hospitalario en el que se desarrollará la prestación y no generarán derecho a indemnización, compensación económica o reclamación alguna por parte del adjudicatario.

2.19. Uso de las instalaciones: Las dependencias, instalaciones y espacios puestos a disposición del adjudicatario deberán destinarse exclusivamente al desarrollo de las actividades objeto del contrato y de aquellas otras complementarias que resulten necesarias para su correcta ejecución.

El adjudicatario deberá destinar su actividad exclusivamente a la prestación de los servicios objeto del contrato, quedando expresamente prohibida la realización de cualquier actividad ajena a los mismos. En particular, no podrá promover, organizar ni desarrollar juegos de azar, apuestas o cualesquiera otras actividades de naturaleza análoga, ni instalar o explotar máquinas recreativas, de juego, apuestas, premios o expendedoras de productos de tabaco.

Asimismo, quedará prohibida la implantación de cualquier instalación, elemento o actividad que resulte incompatible con la naturaleza sanitaria y asistencial del centro hospitalario, o que pueda menoscabar su imagen institucional, alterar su normal funcionamiento o contravenir los fines de interés público que le son propios.

Del mismo modo, no se permitirá el ejercicio de actividades de venta ambulante, mendicidad o cualquier otra actividad no autorizada expresamente por el HCIII, así como la celebración de reuniones, asambleas, actos promocionales o eventos organizados por terceros sin la previa autorización expresa del Hospital.

2.20. Suministro de materias primas y garantía de calidad: El adjudicatario asumirá íntegramente la adquisición, suministro, transporte, almacenamiento y reposición de todas las materias primas, productos alimenticios, bebidas, materiales y consumibles necesarios para la correcta prestación de los servicios objeto del contrato. Asimismo, será responsable directo del pago a los proveedores y de cuantas obligaciones económicas se deriven de la gestión de dichos suministros.

En el caso de la gestión del servicio de la alimentación de pacientes, el adjudicatario será responsable de la incorporación y actualización en Dietools de las fichas técnicas, composición nutricional y declaración de alérgenos de los productos efectivamente suministrados, quedando dicha información sujeta a la supervisión y validación del Servicio de Dietética del Hospital. Esta obligación se justifica porque el adjudicatario es quien adquiere, almacena y utiliza los productos alimenticios, siendo por tanto quien dispone de la información actualizada necesaria para garantizar la trazabilidad, el control de alérgenos y la adecuada gestión de las dietas hospitalarias.

Todos los productos alimenticios utilizados deberán ser de calidad adecuada al ámbito sanitario y corresponder, como norma general, a categorías comerciales de primera calidad o superiores, debiendo cumplir en todo momento la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, calidad comercial, etiquetado, trazabilidad y protección de los consumidores.

El adjudicatario garantizará la máxima calidad en la selección de las materias primas, así como en los procesos de recepción, conservación, manipulación, elaboración, regeneración, distribución y servicio de los alimentos, manteniendo en todo momento sus adecuadas características nutricionales, higiénico-sanitarias y organolépticas.

Todas las actuaciones se realizarán de conformidad con la normativa vigente, el Código Alimentario Español, las especificaciones técnicas de los fabricantes y las directrices establecidas por el HCIII.

El HCIII podrá inspeccionar en cualquier momento las materias primas, alimentos, bebidas y productos utilizados en la prestación del servicio, pudiendo rechazar aquellos que, a su juicio, no cumplan las condiciones exigidas de calidad, seguridad alimentaria, presentación o higiene.

Cuando en la oferta del adjudicatario se incluyan marcas concretas de productos, estas deberán mantenerse durante toda la vigencia del contrato. Únicamente podrán sustituirse por otras equivalentes cuando se hubiera indicado expresamente la referencia “o equivalente” u otra fórmula similar, debiendo acreditarse en todo caso un nivel de calidad igual o superior al inicialmente ofertado.

2.21. Servicios de catering para actos y eventos: El adjudicatario deberá disponer de la capacidad organizativa, técnica y operativa necesaria para prestar servicios de catering en cualquier dependencia del HCIII cuando así sea requerido para la celebración de reuniones, jornadas, actos institucionales, actividades formativas, congresos o eventos de naturaleza similar.

A estos efectos, los licitadores incluirán en su oferta económica, en documento independiente, una relación de productos, servicios y tarifas aplicables a este tipo de prestaciones complementarias.

La información anteriormente indicada tendrá carácter meramente informativo y no será objeto de valoración para la adjudicación del contrato.

2.22. Plan de contingencia y continuidad del servicio. Con el fin de garantizar la continuidad y correcta prestación de los servicios objeto del contrato, los licitadores deberán presentar un Plan de Contingencia que contemple las medidas organizativas, técnicas y operativas necesarias para hacer frente a incidencias, emergencias o situaciones imprevistas que puedan afectar al normal funcionamiento del servicio. El adjudicatario deberá mantener permanentemente actualizado dicho plan durante toda la vigencia del contrato.

2.23. Colaboración en iniciativas de calidad, sostenibilidad y responsabilidad social. El adjudicatario estará obligado a colaborar con el HCIII en cuantas actuaciones resulten necesarias para la obtención, mantenimiento o renovación de certificaciones de calidad, seguridad alimentaria, sostenibilidad ambiental o gestión energética que el Centro tenga implantadas o proyecte implantar.

Asimismo, colaborará en las iniciativas de responsabilidad social, sostenibilidad, economía circular, reducción del desperdicio alimentario y cualesquiera otros proyectos promovidos por el HCIII relacionados con la mejora continua de los servicios y la creación de valor social y ambiental.

2.24. Información periódica y seguimiento de la prestación. El adjudicatario deberá remitir mensualmente al Servicio de Asuntos Generales del HCIII un informe de gestión en formato electrónico que permita realizar el seguimiento técnico, económico y de calidad de los servicios objeto del contrato.

Dicho informe incluirá, como mínimo, la información que se detalla a continuación, sin perjuicio de cualquier otra documentación que pueda ser requerida por el HCIII durante la ejecución del contrato.

a) Servicio de alimentación de pacientes y cafetería

- Número de pensiones servidas, desglosadas por tipo de ingesta.
- Número de desayunos, comidas y demás servicios prestados en cafetería.
- Facturación mensual desglosada por líneas de actividad.
- Relación actualizada de la plantilla adscrita al contrato.
- Incidencias, sugerencias y reclamaciones recibidas.
- Resultados de los controles microbiológicos realizados.
- Registros de temperaturas de alimentos, cámaras y equipos.
- Registros de mantenimiento preventivo y correctivo.
- Registros de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Actividades formativas realizadas por el personal.
- Indicadores y registros de gestión ambiental.
- Resultados de las encuestas de satisfacción.
- Resultados de auditorías internas y externas.
- Cualquier otra información exigida por el HCIII o prevista en el sistema APPCC.

b) Servicio de máquinas expendedoras (vending)

- Facturación mensual de las máquinas expendedoras.
- Incidencias, sugerencias y reclamaciones de los usuarios.
- Controles higiénico-sanitarios y microbiológicos, cuando proceda.
- Registros de limpieza.
- Actividades formativas realizadas por el personal adscrito.
- Indicadores de calidad y satisfacción de usuarios.
- Registros de gestión ambiental.

- Cualquier otra información requerida por el HCIII o contemplada en los procedimientos de control implantados por el adjudicatario.

El HCIII podrá modificar, ampliar o concretar el contenido de estos informes cuando resulte necesario para un mejor control y seguimiento de la ejecución contractual.

3.- GESTION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION A PACIENTES

3.1. Prestación del servicio. El adjudicatario será responsable de la elaboración, preparación, y distribución de las distintas dietas y menús prescritos por el HCIII, de conformidad con las indicaciones establecidas por el Servicio de Dietética, la Dirección del Hospital y la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria. La prestación del servicio comprenderá, como mínimo, las siguientes actividades:

3.1.1. Elaboración de las dietas y menús. La manipulación, preparación y cocinado de los distintos menús y dietas se realizará en las instalaciones de cocina del HCIII, respetando en todo momento las especificaciones dietéticas establecidas por el Hospital, las normas de higiene alimentaria y los procedimientos de trabajo aprobados.

3.1.2. Emplatado y preparación de bandejas. El adjudicatario realizará el emplatado centralizado de las dietas en bandejas individualizadas e identificadas nominalmente para cada paciente. Durante esta fase deberá garantizarse la correcta identificación de las dietas, la seguridad alimentaria, el control de temperaturas y una adecuada presentación de los alimentos.

El Servicio de Dietética del HCIII facilitará diariamente al adjudicatario las etiquetas nominales correspondientes a las dietas. El adjudicatario será responsable de garantizar la absoluta correspondencia entre la dieta prescrita y la efectivamente suministrada a cada paciente.

Durante el proceso de emplatado será obligatoria la presencia mínima de un cocinero y dos Auxiliares de Servicio y Limpieza (ASL), sin perjuicio de que el adjudicatario deba

adscribir el personal adicional que resulte necesario para garantizar la correcta ejecución del servicio.

Todo el personal deberá utilizar, como mínimo, gorro, guantes y mascarilla, además de cualquier otra medida de protección e higiene que sea requerida por el Servicio de Medicina Preventiva o por la normativa vigente.

3.1.3. Distribución de las dietas. El transporte de las bandejas desde la cocina hasta los puntos de entrega/recogida establecidos, así como la posterior retirada de las mismas y de los carros de distribución, será responsabilidad exclusiva del adjudicatario.

El adjudicatario deberá garantizar que las dietas lleguen a los pacientes en condiciones óptimas de calidad, cantidad, higiene, temperatura y puntualidad. El adjudicatario utilizará los medios materiales y organizativos que resulten necesarios para garantizar el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias durante todo el proceso de transporte y distribución.

El personal destinado a estas tareas no podrá computarse a efectos de cubrir las presencias mínimas exigidas en el área de emplatado.

3.1.4. Lavado y tratamiento del menaje. El adjudicatario realizará el lavado, limpieza y desinfección inmediata de la vajilla, bandejas, carros, cubertería y demás elementos utilizados en la prestación del servicio, una vez sean devueltos a cocina. Deberá garantizarse en todo momento el adecuado estado higiénico-sanitario de las instalaciones, equipamientos y utensilios utilizados.

3.1.5. Reposición de menaje. El adjudicatario realizará la entrega, reposición y sustitución del menaje, utensilios y material auxiliar que sea preciso o que soliciten las unidades de hospitalización para el correcto desarrollo de la actividad asistencial.

3.1.6. Alimentación de personal autorizado. Será por cuenta del adjudicatario la alimentación del personal de guardia, personal subvencionado y personal expresamente autorizado por la Dirección del HCIII.

La prestación se realizará en las instalaciones de cafetería y comprenderá, como máximo:

- Tres pensiones diarias completas (desayuno, comida y cena) para personal de guardia durante los 365 días del año.
- Tres comidas o cenas diarias para personal autorizado por la Dirección durante los 365 días del año.
- Una comida diaria para personal subvencionado de lunes a viernes. El personal subvencionado abonará al adjudicatario la cantidad de 0,90 euros por servicio de comida.

3.2. Dietas hospitalarias y menús. A efectos meramente informativos y sin que constituya compromiso alguno de consumo mínimo, en el periodo septiembre 2025-agosto 2026 se sirvieron:

- 22.670 pensiones completas (desayuno, comida, merienda y cena)
- 416 desayunos,
- 732 comidas
- 262 meriendas
- 51 cenas

Las dietas hospitalarias vigentes, así como los menús, composiciones, frecuencias de consumo y características nutricionales asociadas a cada una de ellas, figuran recogidos en los anexos del presente Pliego. El adjudicatario estará obligado a elaborar, suministrar y servir las distintas dietas y menús de conformidad con las prescripciones establecidas por el Servicio de Dietética del HCIII y con las especificaciones técnicas recogidas en los citados anexos.

En aquellas dietas basales que contemplen varias opciones de menú, las opciones alternativas únicamente se elaborarán para pacientes con restricciones alimentarias específicas o cuando así lo determine expresamente el Servicio de Dietética del HCIII.

Durante la vigencia del contrato, la Dirección del HCIII podrá modificar la composición de las dietas, los menús, las fichas dietéticas o los alimentos incluidos en las mismas, siempre que los productos o preparaciones incorporados presenten un coste equivalente o similar al de aquellos a los que sustituyan. Dichas modificaciones tendrán carácter obligatorio para el adjudicatario.

Los licitadores deberán presentar junto con su oferta la ficha de los platos y preparaciones que integran las dietas incluidas en los anexos del presente Pliego. Dichas fichas deberán recoger, como mínimo, la siguiente información:

- Ingredientes utilizados.
- Gramajes de materia prima.
- Valor nutricional.
- Alérgenos presentes.

El HCIII podrá requerir durante la ejecución del contrato la actualización de las fichas técnicas cuando se produzcan modificaciones en los menús, ingredientes, procesos de elaboración o requisitos dietéticos.

Las pensiones alimenticias incluirán, como mínimo:

a) Dietas basales y equivalentes. Las dietas basales y sus correspondientes variantes deberán elaborarse conforme a las características nutricionales, cualitativas y cuantitativas de los menús establecidos por el Servicio de Dietética del HCIII y recogidas en los anexos del presente Pliego.

b) Alimentos complementarios y extras. Las unidades de hospitalización dispondrán de los alimentos complementarios y productos extras previstos en los anexos del presente Pliego para atender necesidades asistenciales específicas o requerimientos extraordinarios de los pacientes. Estos productos se considerarán incluidos en el precio de la pensión alimenticia y, por tanto, no darán lugar a facturación adicional alguna.

Durante la vigencia del contrato, el HCIII podrá modificar la relación de productos incluidos o incorporar nuevos artículos, siempre que dicha modificación se realice mediante compensación económica equivalente respecto de los productos sustituidos.

La reposición de estos alimentos se efectuará a solicitud del personal autorizado por la Dirección del HCIII.

c) Fruta entre comidas. En aquellas dietas que así lo requieran, el adjudicatario suministrará una pieza de fruta fresca variada de aproximadamente 200 gramos de peso neto a media mañana y otra a media tarde. La fruta deberá encontrarse en adecuadas condiciones de calidad, conservación y maduración, procurando la máxima variedad posible.

d) Agua. Todas las ingestas suministradas a los pacientes deberán incluir, sin coste adicional para el HCIII, una botella de agua mineral de 33 cl, tanto en el desayuno como en la comida, merienda y cena. Estos productos se considerarán incluidos en el precio de la pensión alimenticia y, por tanto, no darán lugar a facturación adicional alguna.

e) Dietas especiales. Las dietas especiales contempladas en los anexos del presente Pliego deberán elaborarse respetando estrictamente las restricciones alimentarias, requerimientos nutricionales y prescripciones facultativas asociadas a cada modalidad dietética.

El adjudicatario deberá implantar los procedimientos necesarios para garantizar la correcta elaboración, identificación, conservación y distribución de estas dietas, evitando cualquier riesgo de error o contaminación cruzada.

3.3. Horarios del servicio

3.3.1. Pacientes hospitalizados

De lunes a domingo:

- Desayuno: de 09:00 a 10:30 horas.
- Comida: de 12:45 a 14:30 horas.

- Merienda: de 15:30 a 17:30 horas.
- Cena: de 19:15 a 20:45 horas.

3.3.2. Personal de guardia

De lunes a domingo:

- Desayuno: de 08:15 a 10:00 horas.
- Comida: de 13:30 a 16:30 horas.
- Cena: de 19:45 a 21:00 horas.

La Dirección del HCIII podrá modificar estos horarios por razones organizativas o asistenciales, comunicándolo al adjudicatario con una antelación mínima de siete días naturales, salvo situaciones de urgencia o necesidad asistencial.

Dentro de los horarios de prestación del servicio, el adjudicatario deberá atender las solicitudes de dietas no programadas que resulten necesarias por motivos asistenciales debidamente justificados y requeridas por el personal autorizado del HCIII.

3.4. Facturación

La facturación del servicio de alimentación de pacientes se realizará de forma individualizada por cada una de las ingestas efectivamente servidas:

- Desayuno.
- Comida.
- Merienda.
- Cena.

Los alimentos extras y demás suministros complementarios a los que se hace referencia en este PPT o en sus anexos se considerarán integrados en el precio de las ingestas y no serán objeto de facturación independiente.

4.- GESTIÓN DE LAS CAFETERÍAS

4.1. El adjudicatario será responsable de la gestión y explotación de las cafeterías de público y personal ubicadas en la planta sótano del HCIII, en los espacios actualmente destinados a dicha actividad y cuyos planos figuran incorporados como anexo al presente Pliego.

La explotación comprenderá la prestación integral del servicio, incluyendo la atención a usuarios, la organización de los espacios, la dotación de medios materiales y humanos, el mantenimiento de las instalaciones y la conservación del equipamiento necesario para el correcto funcionamiento de la actividad.

4.2. Proyecto de gestión de las cafeterías. Los licitadores deberán presentar una propuesta integral de gestión de las cafeterías, que incluirá necesariamente un proyecto de adecuación y mejora de los espacios, así como la renovación del equipamiento adscrito a las áreas de cafetería, cocina y zonas de servicio.

La propuesta deberá acreditar la viabilidad funcional y operativa del modelo de explotación previsto y contemplar, como mínimo, los siguientes aspectos:

1. Distribución funcional y aprovechamiento de los espacios.
2. Organización de los circuitos de trabajo, circulación y logística interna.
3. Equipamiento previsto para cafetería, cocina, almacenes y zonas de servicio.
4. Organización de la atención y circulación de usuarios.
5. Propuesta de imagen, ambientación y decoración de los espacios.
6. Propuesta de mobiliario y elementos auxiliares.
7. Modelo organizativo y sistema de prestación del servicio.
8. Medidas destinadas a mejorar la calidad, la eficiencia operativa, la accesibilidad, la sostenibilidad ambiental y la experiencia de los usuarios.

Asimismo, será obligatoria la renovación de los equipos de cocina que se relacionan a continuación, sin perjuicio de que los licitadores puedan incorporar equipamientos adicionales o proponer actuaciones complementarias de modernización, sustitución o mejora que contribuyan a incrementar la calidad y eficiencia de la explotación.

Equipos de cocina de renovación obligatoria:

1) Equipamiento mínimo de lavado

El adjudicatario deberá suministrar, instalar y mantener un sistema de lavado industrial compuesto, como mínimo, por:

- Mesa de entrada para lavado.
- Grifo ducha industrial de prelavado.
- Lavavajillas industrial de cúpula de alto rendimiento.
- Campana o sistema de extracción de vahos.
- Conexión a las instalaciones existentes necesarias para su funcionamiento.
- Mesa de salida con sistema de rodillos o solución equivalente.

Todo el equipamiento deberá ser nuevo o encontrarse en perfecto estado de uso, cumplir la normativa vigente y garantizar la adecuada limpieza y desinfección de vajilla, cubertería, bandejas y demás utensilios empleados en el servicio.

2) Soporte para horno

Cualquier actuación necesaria para adaptar los espacios a la oferta del licitador será de su exclusiva responsabilidad y correrá íntegramente a su cargo. A estos efectos, se entenderán incluidos todos los costes derivados de la redacción de proyectos, ejecución de obras, adquisición e instalación de equipamientos, mobiliario, señalética y elementos decorativos, así como la obtención de licencias, autorizaciones, legalizaciones, visados, tasas y cualquier otro gasto asociado a la ejecución de las actuaciones propuestas, sin que ello genere coste alguno para el HCIII.

Todas las actuaciones deberán ajustarse a la normativa técnica, urbanística, sanitaria, medioambiental, de accesibilidad, prevención de riesgos laborales y seguridad que resulte de aplicación en cada momento, correspondiendo al adjudicatario la obtención y mantenimiento de cuantas autorizaciones, permisos o legalizaciones sean necesarios.

Durante la ejecución de las obras, reformas o actuaciones de adecuación, el adjudicatario deberá garantizar en todo momento la continuidad del servicio de alimentación a pacientes, adoptando las medidas organizativas, técnicas y logísticas necesarias para evitar interrupciones en la prestación y asegurar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria, higiene y calidad exigibles.

Las obras, instalaciones, reformas y actuaciones de mejora deberán ser ejecutadas por empresas o profesionales legalmente habilitados, bajo la supervisión y coordinación del Servicio de Mantenimiento del HCIII, debiendo respetarse en todo momento las condiciones de funcionamiento y seguridad del centro.

Las obras, mejoras, instalaciones fijas y demás elementos incorporados a los inmuebles, así como el equipamiento cuya renovación tenga carácter obligatorio conforme a lo previsto en este Pliego, pasarán a formar parte del patrimonio del HCIII a la finalización del contrato, libres de cargas y sin que el adjudicatario tenga derecho a compensación económica, indemnización o resarcimiento alguno por las inversiones realizadas.

Finalmente, los licitadores deberán elaborar sus propuestas teniendo en cuenta las características constructivas, dimensiones, condicionantes técnicos y limitaciones físicas de los espacios objeto de explotación, garantizando la viabilidad de las soluciones planteadas y su compatibilidad con el normal funcionamiento de la actividad asistencial del Hospital.

4.3. El derecho de admisión corresponde al HCIII y será ejercido por el adjudicatario conforme a las instrucciones que, en cada momento, le sean comunicadas por la Dirección del centro. El adjudicatario será responsable de garantizar que la utilización de los servicios objeto del contrato se limite exclusivamente a las personas expresamente autorizadas cuando así proceda.

Los pacientes ingresados no podrán acceder a las instalaciones de las cafeterías, salvo autorización expresa de la Dirección del HCIII.

4.4. Horarios de funcionamiento y oferta gastronómica. La cafetería destinada a trabajadores, usuarios y público en general deberá prestar servicio de desayunos y comidas. El **horario mínimo de apertura** será de 7:30 a 17:00 horas, de lunes a viernes laborables, estableciéndose el horario de comidas entre las 13:30 y las 16:00 horas. Respetando dichos horarios mínimos, los licitadores podrán proponer ampliaciones de horario que consideren adecuadas para una mejor prestación del servicio. En ningún caso el horario de cierre podrá superar las 21:00 horas, salvo autorización expresa de la Dirección del HCIII.

La Dirección del HCIII podrá autorizar modificaciones de los horarios inicialmente establecidos cuando concurren circunstancias relacionadas con la demanda, las necesidades asistenciales, la actividad del centro o las diferentes épocas del año.

El adjudicatario deberá ofertar diariamente **menús** compuestos, como mínimo, por:

- Dos primeros platos.
- Dos segundos platos con guarnición.
- Dos postres.
- Pan, envasado individualmente.

Existirá la posibilidad de medios menús, con primeros y segundos independientes con o sin postre, así como de platos combinados.

Los menús podrán coincidir o estar relacionados con las elaboraciones preparadas para los pacientes del Hospital, debiendo contemplarse igualmente opciones adaptadas a necesidades dietéticas especiales, incluyendo alternativas aptas para personas celíacas.

Todos los alimentos y productos preparados deberán mantenerse en las condiciones de conservación, exposición e higiene exigidas por la normativa vigente, utilizando para ello vitrinas, equipos de refrigeración o cualquier otro sistema adecuado que garantice la seguridad alimentaria de los productos ofrecidos.

Las comidas servidas deberán presentar adecuados niveles de calidad culinaria, condimentación, presentación y valor nutricional, de acuerdo con los estándares propios de un servicio de restauración hospitalaria.

Los menús y ofertas disponibles deberán exhibirse diariamente en lugares visibles y fácilmente accesibles para los usuarios.

Los cubiertos deberán entregarse embolsados antes del inicio del servicio, en cantidad suficiente para atender la demanda prevista. El adjudicatario deberá garantizar en todo momento la disponibilidad del material necesario para la correcta prestación del servicio.

Las cafeterías deberán ofertar, como mínimo, los artículos y elaboraciones recogidos en los anexos del presente Pliego. Una vez iniciada la ejecución del contrato, el adjudicatario podrá solicitar autorización para incorporar nuevos productos o elaboraciones. La Dirección del HCIII valorará las propuestas presentadas y podrá autorizar, modificar o rechazar los productos y precios propuestos.

El adjudicatario deberá ofrecer a los usuarios la posibilidad de adquirir productos y elaboraciones mediante la modalidad de comida para llevar. Los usuarios podrán utilizar recipientes propios o solicitar recipientes facilitados por el adjudicatario. En este último caso, cualquier coste adicional deberá reflejarse de forma expresa en la lista de precios autorizada.

El adjudicatario deberá disponer y mantener actualizada la información relativa a los alérgenos presentes en todos los productos incluidos en la oferta de cafetería y máquinas expendedoras, de conformidad con la normativa vigente. En el caso de los menús diarios, la información sobre alérgenos deberá integrarse en el expositor o panel informativo habilitado para la presentación de las ofertas gastronómicas de cada jornada.

Fuera del horario de apertura de las cafeterías deberá disponerse de un espacio integrado o adscrito a las mismas que permanezca accesible y que garantice la disponibilidad de productos de alimentación y bebidas mediante máquinas expendedoras, así como otros elementos auxiliares que resulten necesarios para su consumo, tales como microondas u otros equipos similares.

4.5. Lista de precios, sistemas de pago y cobro de los servicios. El adjudicatario deberá mantener expuesta al público, en un lugar visible, la lista de precios vigente debidamente autorizada por la Dirección del HCIII. Los precios ofertados y adjudicados para el personal del HCIII será también de aplicación para el personal de las empresas contratistas que desarrollen su actividad en el centro.

Los servicios prestados serán abonados directamente por los usuarios al adjudicatario, conforme a los precios autorizados. El HCIII no asumirá responsabilidad alguna por impagos derivados de las consumiciones o servicios realizados. Todas las operaciones deberán documentarse mediante la correspondiente expedición de tique, factura o justificante de compra.

El adjudicatario deberá aceptar diferentes modalidades de pago, incluyendo, entre otras, tarjetas bancarias, tarjetas monedero, vales, tickets o sistemas equivalentes que puedan ser autorizados por el HCIII. Deberá implantar soluciones tecnológicas que favorezcan la agilidad del servicio y reduzcan, en la medida de lo posible, la necesidad de cobro directo en barra.

4.6. Reclamaciones, sugerencias e incidencias. Las cafeterías deberán disponer de hojas oficiales de reclamaciones y de un buzón o sistema de recogida de sugerencias accesible a los usuarios, cuya existencia deberá anunciarse de forma visible.

Asimismo, el adjudicatario deberá comunicar de forma inmediata a la Sección de Asuntos Generales del HCIII, mediante correo electrónico o cualquier otro medio habilitado al efecto, cualquier incidencia relevante que pueda afectar a la prestación del servicio.

5.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

1. El servicio de instalación, explotación y gestión de máquinas expendedoras (vending) se prestará en las dependencias del HCIII. Las máquinas expendedoras serán propiedad del adjudicatario durante toda la vigencia del contrato, correspondiéndole la totalidad de los costes asociados a su transporte, instalación, puesta en funcionamiento, mantenimiento, conservación, reparación, limpieza, reposición de productos, recaudación y renovación, así como el cumplimiento de toda la normativa que resulte de aplicación.

2. Los licitadores deberán incluir en su oferta una propuesta técnica de implantación del servicio, indicando el número, tipología, ubicación, organización e imagen de las máquinas expendedoras que consideren necesarias para garantizar una adecuada prestación del servicio.

A efectos meramente informativos, en el anexo correspondiente del presente Pliego se detalla el número, distribución y ubicación de las máquinas actualmente instaladas en el centro.

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas deberá realizarse en un plazo máximo de un mes desde la formalización del contrato, bajo la supervisión y siguiendo las directrices del Servicio de Mantenimiento del HCIII.

La Dirección del HCIII podrá:

- Determinar nuevas ubicaciones para la instalación de máquinas cuando lo considere necesario para el interés del centro.
- Ordenar el traslado de máquinas instaladas a otras ubicaciones.
- Autorizar o denegar cualquier modificación del número, localización o características de las máquinas propuestas.

Los costes derivados de cualquier traslado, instalación, desinstalación o reubicación serán asumidos íntegramente por el adjudicatario.

A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá retirar todas las máquinas expendedoras en un plazo máximo de quince días, asumiendo los costes correspondientes y reparando cualquier desperfecto que pudiera haberse ocasionado por la instalación, utilización o retirada de las mismas.

3. Los licitadores deberán aportar la documentación técnica de las máquinas propuestas, incluyendo como mínimo:

- Marcado CE.
- Ficha técnica del fabricante.
- Certificación energética.
- Superficie máxima ocupada.
- Necesidades de conexión eléctrica, de agua o de saneamiento, en su caso.

Con carácter previo a su puesta en funcionamiento, el Servicio de Mantenimiento del HCIII verificará el correcto estado y adecuación de las conexiones e instalaciones necesarias.

Las instalaciones eléctricas, de fontanería, albañilería, pintura u otros trabajos auxiliares requeridos para la implantación del servicio serán por cuenta del adjudicatario y deberán ejecutarse conforme a las indicaciones del Servicio de Mantenimiento del HCIII.

El adjudicatario responderá de cualquier daño o desperfecto ocasionado durante la instalación, traslado, uso o retirada de las máquinas.

4. El adjudicatario será responsable de realizar, sin coste alguno para el HCIII, el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal necesario para garantizar el correcto funcionamiento de las máquinas durante toda la vigencia contractual.

En caso de avería, la máquina afectada deberá señalizarse de forma inmediata mediante cartel informativo o mensaje visible en pantalla. La incidencia deberá quedar resuelta mediante reparación o sustitución en un plazo máximo de 24 horas.

Todas las máquinas deberán incorporar sistemas electrónicos de fácil utilización que garanticen una adecuada experiencia de uso y un funcionamiento fiable.

5. Las máquinas expendedoras se clasificarán, como mínimo, en los siguientes grupos:

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de bebidas frías.
- Máquinas dispensadoras de agua.
- Máquinas de productos alimenticios.

Las máquinas de bebidas calientes deberán ofrecer, al menos café, té, y chocolate incluyendo diferentes selecciones.

Las máquinas de bebidas frías deberán disponer de sistemas de refrigeración adecuados y contar, como mínimo, con seis canales independientes de distribución para refrescos y agua

embotellada, incluyendo al menos una máquina con disponibilidad de agua en formato de 1,5 litros.

6. Los licitadores deberán incluir en su oferta la relación de productos que pretenden comercializar, indicando expresamente las marcas propuestas. Una vez adjudicado el contrato, no podrán modificarse las marcas o productos autorizados sin la previa aprobación de la Dirección del HCIII.

De forma obligatoria deberán ofertarse productos pertenecientes, como mínimo, a los siguientes grupos:

- Refrescos de cola, naranja y limón.
- Agua mineral de 0,5 litros.
- Sándwiches clásicos, brioche.
- Snacks de barquillo de chocolate, palmera de chocolate y patatas fritas
- Café con o sin leche, cortado, descafeinado, té y chocolate.

Queda expresamente prohibida la venta o dispensación de: bebidas alcohólicas, productos del tabaco o cualquier otro producto incompatible con la naturaleza asistencial del centro.

La Dirección del HCIII podrá verificar en cualquier momento que los productos comercializados cumplen las condiciones de calidad, conservación, presentación e higiene exigibles.

7. El adjudicatario será responsable de garantizar el adecuado estado de conservación de todos los productos comercializados.

El adjudicatario deberá disponer de sistemas de control y registro que permitan acreditar el cumplimiento de los requisitos específicos de temperatura indicados por los fabricantes.

La reposición de productos deberá adaptarse a la demanda real del servicio, evitando desabastecimientos y garantizando el control permanente de fechas de caducidad y consumo preferente.

Asimismo, deberá mantenerse a disposición de los usuarios la información exigida por la normativa vigente en materia de alérgenos.

8. El adjudicatario será responsable de la limpieza interior y exterior de todas las máquinas y de los elementos en los que se encuentren integradas. La limpieza se realizará, como mínimo, con periodicidad semanal. Adicionalmente, al menos una vez por trimestre, deberá procederse a la retirada temporal de las máquinas para efectuar la limpieza integral del espacio ocupado.

Todas las máquinas deberán disponer de los elementos necesarios para facilitar la recogida selectiva de los residuos generados, incluyendo envases, vasos, cucharillas y envoltorios. El adjudicatario asumirá la retirada de dichos residuos, así como la reposición de bolsas y consumibles necesarios para su correcta gestión.

9. Información al usuario y reclamaciones. Cada máquina deberá incorporar de forma visible:

- Nombre o razón social del adjudicatario.
- Dirección de contacto.
- Teléfono gratuito de atención al usuario.
- Instrucciones básicas de utilización, en su caso.

El servicio de atención al usuario deberá estar operativo todos los días de la semana y garantizar una respuesta adecuada ante incidencias, averías o reclamaciones.

Asimismo, cada máquina deberá estar identificada mediante un código único asociado a su ubicación, que servirá como referencia en los informes de seguimiento y control del contrato.

10. Los precios adjudicados para los productos incluidos en la oferta obligatoria de productos de máquinas expendedoras serán aplicables para público. El personal del HCIII y de las empresas contratistas que desarrollen de manera continuada su actividad en el HCIII tendrán un descuento del 10 % sobre los precios adjudicados en las máquinas expendedoras. Con el fin de garantizar la correcta aplicación de dichos precios, el adjudicatario deberá implantar un sistema de pago mediante tarjeta monedero, tarjeta identificativa corporativa o cualquier otra solución tecnológica equivalente que permita aplicar de forma automática dicho descuento. La solución propuesta deberá contar con la aprobación previa de la Dirección del HCIII.

Todos los costes derivados de la implantación, mantenimiento, actualización, explotación y gestión de los sistemas de pago serán asumidos íntegramente por el adjudicatario, sin que ello suponga coste alguno para el HCIII.

Asimismo, el adjudicatario será responsable de la puesta en marcha, difusión y correcta utilización de dichos sistemas, debiendo proporcionar a los usuarios la información, señalización, asistencia y soporte necesarios para su adecuado funcionamiento. También deberá elaborar y mantener actualizado el material informativo que resulte preciso para facilitar su uso. Todas estas actuaciones se llevarán a cabo bajo la supervisión y previa autorización de la Dirección del HCIII.

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 200 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 200, y si la impresión se realiza a dos caras, el número máximo de formatos A4 será 100. Es decir, que el número máximo de caras impresas será de 200 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 100 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 o adecuación de los espacios destinados a las cafetería y cocina.
 - Propuesta de imagen, ambientación y decoración de los espacios.
 - Propuesta de mobiliario y elementos auxiliares.
 - Programa de trabajo por fases en el que se detallen las actuaciones a realizar.
 - 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.
- 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 las cafeterías y de las máquinas expendedoras.

- 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.
- 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 platos 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.

Firmado digitalmente por: RUIZ GARRIDO MATIAS
Fecha: 2026.10.14 13:12

EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN Y SERVICIOS GENERALES