

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS “SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EMPLEADOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL EGARSAT INCLUYENDO EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE COCINA”.**

### **INDICE:**

1. OBJETO DEL CONTRATO
2. CONTENIDO DEL SERVICIO
3. VOLUMEN ESTIMADO DE SERVICIOS
4. PRESUPUESTOS E IMPORTES UNITARIOS MÁXIMOS
5. COMPOSICIÓN DE LOS MENUS
6. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO
7. PLAZO DE EJECUCIÓN
8. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO
9. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL
10. VISITA A LAS INSTALACIONES
11. VALORACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

### **CLAUSULA 1.- OBJETO DEL CONTRATO.**

El objeto del contrato consiste en la elaboración y distribución de comida para los pacientes y para el personal del Hospital EGARSAT situado en Avda. del Tibidabo nº 20, de Barcelona.

La empresa adjudicataria elaborará los menús en las instalaciones del hospital, comprendiendo el conjunto de operaciones y trabajos necesarios para llevar a cabo la actividad de hostelería o restauración alimentaria a los pacientes y empleados, sirviendo éstos en las condiciones idóneas para su consumo en el Hospital EGARSAT y ajustándose a la normativa sanitaria existente en la materia.

El objeto del contrato comprenderá las siguientes tareas:

- Compra y gestión de alimentos y materias primas, con una adecuada definición de productos y calidades, asegurándose los más altos estándares de calidad.
- Recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos y materias primas. El stock ha de permitir cubrir las necesidades del servicio.
- Plan de trabajo, concepción y planificación de los menús y dietas.
- Proceso de elaboración y cocinado de los alimentos y emplatado.
- Adquisición y control de la vajilla y menaje necesarios para el desarrollo de los servicios prestados.
- Diariamente limpieza de la vajilla, carros de cocina, bandejas, utensilios y aparataje utilizados en la elaboración de las comidas.
- Diariamente limpieza de la cocina, de su equipamiento y de las instalaciones anexas cedidas. El adjudicatario asumirá el coste del material necesario para la limpieza de dichas instalaciones.
- Diariamente traslado de los residuos generados hasta los contenedores exteriores de la recogida selectiva.
- Plan de calidad de la empresa, en particular, relacionado con la prestación del servicio de cocina y productos suministrados.
- Plan de higiene y limpieza vinculado con la prestación del servicio.

-Garantía de cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y de las condiciones nutritivas de los alimentos y desarrollo de un sistema de autocontrol basado e APPCC (análisis de peligros y de puntos críticos de control).

El método de contabilización para la facturación de los menús se realizará mediante el recuento de planillas cumplimentadas por pacientes y empleados.

## **CLÁUSULA 2.- CONTENIDO DEL SERVICIO.**

El servicio de alimentación comprende la prestación de los siguientes trabajos y actividades:

- La organización y planificación de las dietas de los pacientes y del personal.
- La elaboración y la gestión del aprovisionamiento.
- La gestión, organización y producción de la cocina.
- El reparto de las comidas y la retirada de las bandejas.
- El asesoramiento y consultoría.

Los servicios a realizar por parte de la entidad adjudicataria serán:

- Hídrica
- Desayuno
- Comida
- Merienda
- Cena

La composición mínima del menú diario para las dietas básicas a servir será la siguiente:

**DESAYUNO:** Estará compuesto por:

Café con leche, leche con cacao, **infusión** (a escoger), zumo, yogurt, leche de almendras, leche de avena o pieza de fruta.

Pan, pan de molde, brioches, magdalenas, galletas (2 pq.), cereales o biscotes (2 pq.).

Mantequilla o margarina, mermelada, miel o membrillo, queso jamón york.

Azúcar, sacarina.

**MERIENDA:** Compuesta por:

Café con leche o leche con cacao o infusión (a escoger) o zumo o yogurt o flan o natillas o pieza de fruta.

Azúcar o sacarina.

**Menú Comida/Cena:** Compuesto por:

Primer plato: 2 opciones a base de legumbres o pasta o arroces u hortalizas o verduras o sopas o cremas/purés o patatas y 1 opción de ensalada.

A excepción de la verdura fresca diaria, las opciones deben alternarse de forma que en la misma semana no se den más de dos veces y en este caso, preparadas de diferente manera.

La opción de ensalada será diaria.

La ensalada (ofertadas al personal) debe de estar compuesta mínimo por 5 variedades de productos, tales como:

Ensalada verde (lechuga, canónigos, escarola, rúcula, endivias o similar), atún, zanahoria, cebolla, aceitunas, maíz, tomate, ensalada fría (arroz, pasta, ensaladilla, etc...), y salsas de acompañamiento.

Segundo plato: 2 opciones elaboradas y 2 opciones de plancha a base de carnes (cerdo, ternera, cordero, pollo y pavo) o pescados (salmón, merluza, bacalao fresco, emperador, lubina, calamar, rape, dorada). Siempre acompañado de guarnición.

La opción de carne o pescado a la plancha será diaria, una de cada.

Tanto los primeros como los segundos platos deberán tener un peso aproximado de (+/- 10%) de producto a consumir de 140 gramos.

Postre: fruta del tiempo (a escoger), sin tara y del calibre exigido en este pliego, postres elaborados como flan, natillas, helado, pudding, pastelería, mousse, macedonia de frutas y productos lácteos de primera calidad.

Pan y tostadas con opción de integral y sin gluten.

Bebida: Botella de agua de 50 cl.

Café/Café con leche/Infusión: Suministro de café/café con leche/infusión individual a los trabajadores. Se pondrá a disposición una máquina de café Nespresso o de similares características a la actual de dos servicios, como mínimo, y en formato cápsulas.

Todos los menús se servirán siempre acompañados de una monodosis de aceite y sal.

Las salsas (pesto, mayonesa...) en lugar de servir las en el plato, se servirán en monodosis para que se puedan aliñar al gusto.

Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.

Todos los productos cocinados lo serán con cantidades mínimas de sal (máximo 2g por ración), excepto las dietas sin sal que sólo llevarán la sal propia de cada alimento.

Los aceites a emplear serán de oliva. Los aceites de freidora deberán cambiarse cada tres usos, debiéndose filtrar entre cada uso.

A parte del menú establecido la empresa adjudicataria deberá asumir, bajo petición, menús especiales por razones de salud.

Las comidas de la dieta triturada deben prepararse, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumidas. No se permite conservarlas.

### CLÁUSULA 3.- VOLUMEN ESTIMADO DE SERVICIOS.

A efectos de que los licitadores puedan elaborar sus ofertas se informa a continuación de la actividad anual estimada en el centro en base a consumos de años anteriores. Estos volúmenes de servicios son estimativos sin que puedan ser vinculantes para EGARSAT ni al alza ni a la baja:

SERVICIOS:		NÚMERO DE SERVICIOS DIARIO:	SERVICIOS AÑO:
Hídrica	Pacientes	8	2.920
Desayunos	Pacientes	24	8.760
Comidas	Pacientes / Personal	60	15.600
Comidas (fin de semana)	Pacientes / Personal	25	2.600
Meriendas	Pacientes	24	8.760
Cenas	Pacientes/Personal	25	6.500
Cenas (fin de semana)	Pacientes/Personal	25	2.600

### CLÁUSULA 4.-PRESUPUESTO ANUAL ESTIMADO E IMPORTES UNITARIOS MÁXIMOS.

El valor estimado del contrato en virtud de lo dispuesto en el artículo 101 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector público (en adelante, LCSP) establecido para la presente licitación es de 698.301,66 euros (IVA excluido), para la duración total del contrato de 1 año más 2 prórroga de 12 meses. Este importe es estimado a efectos de preparación de su oferta por los licitadores, y variará en función de los servicios realmente realizados.

Para el cálculo de este presupuesto de licitación se ha tenido en cuenta el número estimado de servicios indicado por el precio máximo unitario para cada servicio, según lo dispuesto a continuación:

SERVICIOS:	PRECIO UNITARIO MÁXIMO (IVA excluido):
Hídrica	0,57 €
Desayunos	1,53 €
Comidas	7,51 €
Meriendas	0,59 €
Cenas	7,51 €

### CLÁUSULA 5.- COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

La confección de los menús que se suministren en el Hospital EGARSAT deberá tener en cuenta que la alimentación habrá de ser:

- a) Completa
- b) Equilibrada
- c) Terapéutica
- d) Variada

La selección de los menús será previamente pactada con la Dirección del Hospital para cada trimestre.

La oferta de menús contemplará, a parte de la dieta Normal/Basal, derivaciones terapéuticas para aquellos pacientes que requieran unas pautas dietéticas específicas para su patología. Asimismo, se atenderán necesidades dietéticas especiales por motivos religiosos, culturales, de alergias y/o intolerancias.

Como mínimos deberán constar las siguientes dietas: Normal, Hídrica, Líquida, Semi-líquida, Dieta Blanda 1 y 2, Dieta Semi-Blanda, Dieta para celíacos, Dieta rica en fibra, Dieta Astringente, Dieta Hipo sódica, Dieta baja en grasas, Dieta hipocalórica, Dieta hiperproteica, Dieta Diabética y Dieta Sucedánea (progresiva), a idéntico coste que los menús elaborados dentro del Plan Alimentario basal.

Todos los menús (Normal/ Basal/ Dietas especiales, etc...) se presentarán en raciones individuales.

Se realizará una rotación mínima de los menús cada 8 semanas, existiendo menús en función de la estación del año.

Asimismo, se propondrá un menú especial para los 12 festivos anuales, la noche del 31 de diciembre y para Nochebuena, sin cargo adicional para EGARSAT. Se servirá un menú mejorado de acuerdo con la tradición festiva objeto de celebración, similar al indicado a continuación:

**Menú Noche Buena:**

Consomé Royal  
Ensalada  
Cazuela de pescado  
Polvorones

**Menú de Navidad:**

Escudella  
Pollo con ciruelas y orejones  
Neulas y turrones

Todos los productos que se consuman crudos (ensaladas, frutas, etc.), deberán ser lavados en abundante agua convenientemente clorada.

Las salsas de mayonesa y similares que se preparen en la cocina no serán hechas con huevo fresco, en todo caso con huevo liofilizado o leche. Estas salsas se consumirán en su totalidad, quedando prohibida su conservación.

Los calibres mínimos de la fruta serán:

- ALBARICOQUES: Categoría 1. Frescos. Calibre mínimo 40 mm. De 8-10 unid/Kg.
- CEREZAS: Categoría 1. Frescas Calibre 35/40 mm.
- CIRUELAS: Categoría 1. Frescas. Calibre 35/40 mm.
- FRESAS: Categoría 1. Frescas. Calibre mínimo 18 mm.

- KIWIS: Categoría 1. Calibre 30
- MANDARINAS: Categoría 1. Frescas. Tamaño IX
- MANZANAS: Categoría 1. Frescas. Variedad Golden
- MELOCOTÓN: Categoría 1. Frescos. Calibre 20 67/73 mm.
- MELÓN: Categoría 1. Frescos. Calibre nº 4 +/-2 a 2,5 Kg.
- NARANJAS: Categoría 1. Frescas. Calibre (6 por 1 Kg).
- NECTARINAS: Categoría 1. Frescas. Calibre 60/70 mm.
- PERAS (variedad agua): Categoría 1. Frescas. Calibre 60/70 mm.
- PERAS (Variedad alcolina): Categoría 1. Frescas. Calibre 60/70 mm
- PERAS (Variedad conferencia): Categoría 1. Frescas. Calibre 65/75.
- PERAS (Variedad Roma): Categoría 1. Frescas. Calibre 65/75 mm.
- PIÑA NATURAL: Calidad 1. Fresca. Tamaño 6-8
- PLATANOS: Categoría Extra. Frescos. Tamaño mediano. Longitud mínima 18 cm. Calibre central mínimo 36 mm.
- SANDIA: Categoría 1. Fresca. Calibre nº 3 (+/-3 Kg/und.)
- UVA de mesa Blanca: Categoría 1. Fresca.

Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.

Las empresas licitadoras garantizarán que todos los productos alimentarios utilizados sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano y cumplen con los requisitos legalmente establecidos en todas las fases de producción y elaboración e y de los mismo, en cuanto a inocuidad y calidad y están etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

#### **CLÁUSULA 6.- ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO:**

Los servicios deberán prestarse dentro de los siguientes horarios:

SERVICIOS PACIENTES	HORARIOS (L-D)
Desayunos	De 8 a 9 horas
Comidas	De 12.00 a 13.30 horas
Meriendas	A las 16.00 horas
Cenas	De 19 a 20 horas

SERVICIOS EMPLEADOS	HORARIOS (L-D)
Comidas	De 13.00 a 16 horas
Cenas	De 19 a 20 horas

La empresa contratista deberá realizar los servicios dentro de los horarios establecidos pudiéndose imponer penalidades por su incumplimiento según lo dispuesto en el Anexo 11 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La prestación de los servicios se hará según las siguientes indicaciones:

Desayunos: elaboración, preparación y distribución a cargo del personal de la empresa adjudicataria. La distribución se realizará conjuntamente con personal asistencial del Hospital.

Comidas y Cenas: Elaboración, preparación y distribución a cargo del personal de la empresa adjudicataria. La distribución se realizará conjuntamente con personal asistencial del Hospital.

Meriendas y resopones: Subirán con carros de comida o cena y serán distribuidos a cargo del personal asistencial del Hospital.

Desarrollo del servicio: 1. Recepción de materia prima. 2. Almacenamiento de materia prima. 3. Conservación hasta la elaboración de las dietas. 4. Elaboración del menú. 5. Emplatado en vajilla convencional. 6. Distribución en carro.

### **CLÁUSULA 7.- PLAZO DE EJECUCIÓN.**

El plazo de ejecución para el desarrollo del servicio objeto de este contrato se establece en 1 año, a contar desde la entrada en vigor del contrato. Este plazo será susceptible de ser prorrogado por tres (2) anualidades sucesivas, facultativas para EGARSAT y obligatorias para el adjudicatario, de conformidad con lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

### **CLÁUSULA 8.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO.**

#### **8.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**

- La actividad y responsabilidad de la empresa adjudicataria comprende todo el proceso, desde la compra y suministro de la materia primera, su conservación, elaboración y transporte interno en perfectas condiciones organolépticas, de temperatura, de calidad y condiciones sanitarias hasta la limpieza de todos los utensilios y materiales utilizados.

- El servicio de cafetera puesto a disposición por parte del adjudicatario será de una máquina de café Nespresso o similar de dos servicios, como mínimo, y en formato cápsulas.

- De acuerdo con las ODS y con el fin de proteger el medio ambiente, la empresa adjudicataria deberá de proporcionar una vía telemática para solicitar los menús.

- La empresa adjudicataria deberá encargarse de la recogida diaria de los residuos que se originen con motivo de la prestación del servicio y se depositarán en el lugar que determinen los responsables del centro.

- Los trabajadores de la empresa tendrán que llevar la ropa de trabajo que especifique la normativa en vigor y estar en posesión de las calificaciones establecidas que sean necesarias para la prestación de este tipo de servicio, así como el título de cocinero y de manipulador de alimentos.

- La empresa adjudicataria tendrá que acreditar la disponibilidad de una persona especialista en dietética y nutrición, con la titulación de diplomatura en nutrición y dietética, grado (licenciatura) en ciencia y tecnología de los alimentos y una experiencia mínima de 1 año, que se encargará de supervisar y controlar los menús programados, garantizar la correcta elaboración de los menús y actuar como consultor del servicio médico del centro con el fin de confeccionar y realizar el seguimiento de las dietas establecidas.
  - La empresa adjudicataria de la gestión del servicio de catering se comprometerá a establecer el sistema y la normativa a seguir para la correcta manipulación, elaboración, cocinado y transporte de las materias primas y para la confección de los menús previstos, verificando que se realicen de la forma más idónea y proponiendo a su vez los sistemas de producción que estime oportunos teniendo en cuenta los últimos avances tecnológicos y organizativos.
  - El adjudicatario no podrá bajo ningún concepto ceder, traspasar o subarrendar la explotación del servicio objeto del presente concurso, siendo causa de resolución del contrato este incumplimiento.
  - La empresa adjudicataria será responsable de sus actos, así como de los de sus proveedores, distribuidores y contratistas.
  - La limpieza del espacio de comedor habilitado para el personal del Hospital será a cargo de EGARSAT. La limpieza de la zona de la cocina será a cargo de la entidad adjudicataria.
  - El adjudicatario garantizará, por tanto, la logística del servicio, las exigencias establecidas en las normativas vigentes y la adecuada presentación de la comida.
  - La empresa adjudicataria se compromete a prestar los servicios contratados con personal propio, debidamente formado y cualificado, y será de su cuenta el cumplimiento de todas las obligaciones que la legislación laboral y de prevención de riesgos laborales vigente en cada momento establezca. En ningún caso EGARSAT vendrá obligada a asumir en su plantilla el personal que el adjudicatario destine a prestar los servicios contratados, ni responderá de ninguna obligación fiscal, laboral o de prevención de riesgos laborales derivada del contrato, a título enunciativo:
    - Atrasos de Convenios adeudados.
    - Cotizaciones adeudadas al INSS pendientes de pago, así como sus recargos e intereses de demora.
    - Actas de sanción levantadas por la Inspección de Trabajo.
    - Premios de Jubilación fijados en convenio.
    - Salarios pendientes de pago.
    - Retenciones de IRPF.
    - Otras de similar naturaleza.
  - En el supuesto de que EGARSAT, por sentencia firme u otro motivo, se viese obligada a pagar alguno de estos conceptos, repercutirá su importe al adjudicatario.
- La empresa adjudicataria informará mensualmente a EGARSAT de: la organización de la plantilla, incorporaciones y bajas, TC1 y TC2 y accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se puedan producir.

## **8.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN GESTIÓN DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE.**

El adjudicatario del contrato estará obligado a:

- Implantar un sistema de calidad en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Implantar un Plan de Higiene específico para el Hospital.
- Realización de analíticas de producto y superficie trimestralmente en la cocina a cargo de un laboratorio homologado.
- Plan de formación de manipuladores.
- Plan de formación de riesgos laborales.
- Auditoría semestral en tema de gestión de calidad y medio ambiente sin cargo.
- Trabajar para que desde el servicio de cocina se consigan los requisitos de Centro Verde en materia de eliminación de Residuos y Política Medio ambiental.

## **8.3. GASTOS DEL SERVICIO INCLUIDOS EN LA OFERTA DEL CONTRATISTA:**

En la oferta económica presentada por el contratista se entenderán incluidos:

- Todos aquellos materiales y productos de limpieza necesarios para llevar a cabo la limpieza y desinfección de la cocina, de la vajilla y el menaje, así como los accesorios de celulosa y materiales no alimentarios propios del servicio, tales como servilletas, papel seca manos de cocina, papel film, bolsas de plástico para basuras, etc.

- El transporte de la materia prima al Hospital EGARSAT deberá ser en vehículo adecuado según lo indicado en este Pliego, así como aquel transporte adicional que se requiera por las características del servicio.

- Epi's (Cofia y gorro, guantes de protección térmica, química y/o corte; Anorak para acceso a las cámaras frías y al congelador), y uniformes del personal de restauración (chaqueta blanca con botonado cruzado, delantal oscuro atado en la cintura hasta las rodillas, pantalón oscuro con botón y cintura y zapatillas anatómicas oscuras con suela antideslizante).

- La vajilla y el menaje necesario para cubrir los servicios solicitados.

## **8.4.- OBLIGACIONES DE EGARSAT:**

- Poner a disposición de la empresa adjudicataria todas las instalaciones del contrato, sin perjuicio del control debido por razones de seguridad.
- Comunicar con la debida antelación al adjudicatario, las modificaciones que quiera realizar en las instalaciones y que afecten al servicio.
- Facilitar el suministro de agua y electricidad sin perjuicio del control debido por razones de seguridad y consumos.
- Mantenimiento y reparación del aparataje de la cocina.

### **CLÁUSULA 9.- SUBROGACIÓN DE PERSONAL.**

Sera obligación de la empresa adjudicataria el cumplimiento de las obligaciones y deberes en la Normativa Vigente y en los Convenios Colectivos del Sector, en especial en materia de subrogación de personal.

Como norma general, el personal adscrito al centro, además del cumplimiento de las normas internas de funcionamiento de la empresa adjudicataria, deberá en todo momento estar sujeto a las normas de conducta, decoro y comportamiento genéricos establecidos para el resto de personal por Egarsat.

En el presente pliego se incluye el personal que deberá subrogar la entidad adjudicataria de la presente licitación respecto del personal que actualmente está prestando el servicio de suministro de comidas en el Hospital EGARSAT de idénticas características que el presente contrato.

El personal sujeto a subrogación, conforme a los datos aportados por el actual proveedor del servicio, es el indicado a continuación, sin perjuicio de que los mismos puedan sufrir modificaciones hasta la fecha de efecto del contrato:

<b>Categoría</b>	<b>Jornada</b>	<b>Contrato</b>	<b>Antigüedad</b>	<b>Sueldo bruto</b>	<b>Complementos salariales</b>
Cocinera	40 h/semana	INDEFINIDO T/C	01/04/2021	22.032,14 €	No
Cocinera	40 h/semana	INDEFINIDO T/C	02/09/2020	22.032,14 €	No
ASL	20 h/semana	INDEFINIDO T/P	04/04/2022	9.361,80 €	No

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que esto alcance en modo alguno a EGARSAT.

Asimismo, el contratista estará obligado a poner a disposición de EGARSAT una persona designada como interlocutor único, encargado de velar por el cumplimiento del contrato y solventar aquellas incidencias que puedan producirse durante la ejecución del servicio.

### **CLÁUSULA 10.- VISITA A LAS INSTALACIONES.**

Las empresas que deseen presentar oferta podrán visitar el Hospital para poder adecuar correctamente la propuesta técnica y económica a presentar. **Esta visita será opcional para poder presentar la oferta.**

La fecha indicada para la visita será la indicada en el Apartado 25º del Cuadro de Características Específicas del Contrato y se deberá confirmar previamente la asistencia con el Departamento de Contratación Pública de EGARSAT, vía correo electrónico a [licitaciones@egarsat.es](mailto:licitaciones@egarsat.es),

indicando claramente en el mismo el Expediente de la licitación, nombre e identificación fiscal de la empresa y persona/s de contacto.

**CLÁUSULA 11.-VALORACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO.**

A efectos de valoración y seguimiento del servicio se realizarán las siguientes reuniones entre el contratista y EGARSAT:

Reunión bimensual: Entre el responsable del servicio en el Hospital y el Gestor del Servicio por parte del contratista para tratar temas como la satisfacción de los menús servidos; la planificación de los menús mensuales; la valoración y detalle de áreas mejorables; del personal, resultados de los informes de calidad; revisión de los EPI's bimensuales, valoración general del servicio ofrecido; Resumen de las principales actuaciones y próximos proyectos; Personal: prevención, seguimiento, formación, etc...

Reunión Anual: Entre el responsable del Servicio en el Hospital, el Gestor del servicio por parte del contratista y el director de desarrollo de ésta: Evolución del servicio; estrategia del centro; hitos importantes de futuro; Planteamiento de consecución de nuevos ahorros para innovación e integración de servicios.

Asimismo, el contratista estará obligado a realizar una encuesta anual a los pacientes y otra al personal de EGARSAT para conocer la valoración del servicio a efectos de mejorar en aquellos aspectos de la ejecución del servicio que lo requieran.

El adjudicatario estará obligado a presentar su facturación en formato de factura electrónica según lo previsto en dicha normativa. Estas facturas deberán ajustarse al formato vigente establecido por el Ministerio de Hacienda que deberá estar actualizado en función de la normativa vigente en cada momento, descrito mediante el esquema XSD (XML Schema Definition) y publicado en la página web <http://www.facturae.es>.

La factura deberá firmarse electrónicamente con un certificado electrónico reconocido. Las facturas deberán remitirse al Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas del Estado (FACE) <https://face.gob.es/es/>.

A estos efectos, y en caso de ser de aplicación dicha normativa al adjudicatario, en la factura deberán indicar a la Mutua como destinatario con los siguientes códigos:

**Nombre Unidad Tramitadora: EGARSAT**

	<b>CODIGO</b>	<b>DENOMINACION</b>
<b>Oficina contable</b>	GE0000511	EGARSAT
<b>Órgano Gestor</b>	GE0000511	EGARSAT
<b>Unidad Tramitadora</b>	GE0000511	EGARSAT

El pago de los servicios se efectuará mediante transferencia bancaria a la cuenta de la empresa adjudicataria designada a tales efectos.

*Firmado digitalmente por Constanza Álamos (Directora de Enfermería del Hospital EGARSAT).*