



INDICE DEL EXPEDIENTE “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA”.

- 1.- PROPUESTA DE AUTORIZACION AL CONSEJO DE GOBIERNO.**
- 2.-INFORME SERVICIO JURIDICO**
- 3.- INFORME PROPUESTA**
- 4.- PLIEGO PRESCRIPCIONES TECNICAS**
- 5.- CERTIFICADO ECONOMICO**



AL CONSEJO DE GOBIERNO

La Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de Murcia configura en su artículo 21 al Servicio Murciano de Salud como un ente de Derecho Público dotado de personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene plena capacidad de obrar, pública y privada, para el cumplimiento de sus fines, a cuyos efectos podrá actuar directamente o establecer cuantas fórmulas cooperativas y contractuales sean procedentes en derecho, debiendo ajustar su actividad contractual a la legislación de contratos del Estado, siéndole de aplicación, la normativa contractual contenida en el RDL 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

El artículo 34 de la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, modificada por Ley 1/2011, de 24 de febrero, preceptúa que las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos b), c) y d) del artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el año 2011 que propongan la realización de gastos de naturaleza contractual que superen la cifra de 60.000 euros, deberán solicitar la autorización del titular de la Consejería de la que dependan o a la que estén adscritas. La petición de autorización será elevada para su otorgamiento por el Consejo de Gobierno si el gasto a autorizar supera la cantidad de 300.000 euros.

Por la Gerencia de Área de Salud III-Lorca, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente para el SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "RAFAEL MÉNDEZ" DE LORCA.

Por lo expuesto, y conforme lo establecido en el artículo 34 de la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, al Consejo de Gobierno se eleva para su aprobación, la siguiente

PROPUESTA DE ACUERDO

Autorizar la realización del gasto que supone el contrato que a continuación se indica:

Objeto: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "RAFAEL MÉNDEZ" DE LORCA.

Presupuesto inicial del contrato: 2.047.255,89€ (10% IVA INCLUIDO)

Plazo de duración: 4 años.

Murcia, a 16 de diciembre de 2015
LA CONSEJERA DE SANIDAD

Encarna Guillén Navarro

EXPTE. 622/15

INFORME DEL SERVICIO JURÍDICO DE LA SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD SOBRE LA SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN AL CONSEJO DE GOBIERNO PARA PROCEDER A LA LICITACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ.

-PRIMERO. Por la Gerencia del Área de Salud III-Lorca se ha manifestado la necesidad de iniciar los trámites oportunos para la contratación del servicio de alimentación de pacientes del Hospital Universitario Rafael Méndez, con un presupuesto inicial de 2.047.255,87 euros (IVA incluido) y con un plazo de duración de 4 años.

-SEGUNDO. La Ley 5/2010, de 27 de diciembre de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas establece en su artículo 34 (modificado por la Ley 1/2011, de 24 de febrero) que:

"1. Las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos b), c) y d) del artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2011 que se propongan la realización de gastos de naturaleza contractual o subvencional que superen la cifra de 60.000 euros, deberán solicitar la autorización del titular de la consejería de la que dependan o a la que estén adscritas, antes de la licitación (...).

2. La petición de autorización será elevada para su otorgamiento por el Consejo de Gobierno si el gasto a autorizar supera la cantidad de 300.000 euros.

3. No está sometida a esta exigencia de autorización la realización de gastos de la referida naturaleza contractual o subvencional que tengan lugar con posterioridad a la licitación (...)."

-TERCERO. El artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2011, incluye en su apartado c) al Servicio Murciano de Salud entre las entidades cuyos presupuestos integran los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la



C/ Central, nº 7, Edif. Habitación 1
30100 Espinardo (Murcia)

Región de Murcia, previsión que mantiene la vigente Ley 13/2014, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2015.

-CUARTO. De acuerdo con lo anterior, el Servicio Murciano de Salud necesita la autorización del Consejo de Gobierno para la realización de gastos de naturaleza contractual o subvencional que superen la cantidad de 300.000 euros.

Dado que el precio de licitación del contrato sometido a consulta supera ampliamente dicho importe, es preceptivo solicitar con carácter previo a la misma la autorización del Consejo de Gobierno.

Murcia, a 9 de diciembre de 2015.

El Asesor Jurídico

Fdo.: ,



Murcia, a 16 de 12 de 2015

CONSEJERÍA DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL

CONFORME

El Jefe de Servicio Jurídico



Nota interior

Fecha: Lorca, 19 de noviembre de 2015

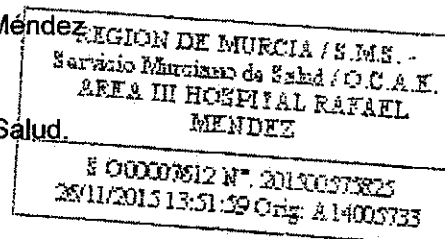
N/Ref.: Contratación Pública- ZLN 1000576563.

S/Ref.: Expte. de contratación CSE/9999/1100654960/15/PA

Asunto: Servicio de alimentación de pacientes del HU Rafael Méndez

De: Dirección Gerencia del Área III de Salud.

A: Secretaría General Técnica del Servicio Murciano de Salud.



Mediante Nota interior de esta Dirección Gerencia de fecha 18 de septiembre de 2015 se remitió, para su tramitación en esa Secretaría General Técnica, propuesta para la nueva contratación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "RAFAEL MÉNDEZ", a la que se acompañaba informe en el que se justificaba la necesidad de contratación con el estudio económico correspondiente, así como el Pliego de Prescripciones Técnicas que ha de regir el servicio objeto de licitación.

Dicha propuesta se efectuó para una duración inicial del contrato de cuatro años, con posibilidad de prórroga por dos años más, por importe total 2.432.794,56 € IVA incluido (base imponible: 2.211.630,91€; IVA 10%: 221.163,09€) para los cuatro años iniciales. El citado importe incluía los costes de sustitución del personal estatutario adscrito a la Cocina del Hospital que, de conformidad con la cláusula 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas que acompañaba la propuesta, debía asumir la adjudicataria durante el período de ejecución del contrato, los cuales se cuantificaban en el estudio económico por importe de 386.982,12€ (incluido 8% de por incremento salarial y absentismo) más IVA.

Sin embargo, razones organizativas relacionadas con el mantenimiento de la máxima homogeneidad en las condiciones de trabajo de todo el personal adscrito a la Cocina, y a fin de asegurar la mayor calidad y eficiencia en la prestación del servicio, se ha valorado la conveniencia de no exigir al adjudicatario la sustitución del personal estatutario en los supuestos previstos en la cláusula 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, lo cual conlleva la modificación de dicha cláusula así como de su repercusión económica en el presupuesto del contrato.

Por todo ello, se procede a la modificación del apartado 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas y, en consecuencia, se modifica el importe de nuestra anterior propuesta de contratación quedando reducida a un importe total de **2.047.255,87€** (base imponible: 1.861.141,70€; IVA 10%: 186.114,17€) **IVA incluido**, de acuerdo con el siguiente desglose de conceptos, precios unitarios y estimaciones de consumo:

Importe del servicio durante el ejercicio 2014	399.369,22€
Incremento del 2,7% por variación IPC no revisada últimos 3 años	10.782,97€
Prorrata anual inversiones a realizar por el contratista al inicio del contrato	46.010,00€
IMPORTE ANUAL ACTUALIZADO (sin IVA)	456.162,19€
Previsión incremento anual costes salariales y suministros (2%)	9.123,24€
TOTAL ANUAL (sin IVA)	465.285,42€

PENSIÓN BASAL	Precio unitario sin IVA	Consumo estimado anual	Importe anual sin IVA
Desayuno	1,411	50.412,00	71.110,92 €
Almuerzo	2,879	53.600,00	154.318,62 €
Merienda	0,793	45.692,00	36.221,02 €
Cena	2,665	51.506,00	137.276,10 €
Totales	7,748€	201.210,00	398.926,66 €
PENSIÓN LÍQUIDA	Precio unitario sin IVA	Consumo estimado anual	Importe anual sin IVA
Desayuno	0,413	2.708,00	1.119,73 €
Almuerzo	1,245	2.702,00	3.364,53 €
Merienda	0,438	2.590,00	1.135,20 €
Cena	0,722	2.770,00	1.999,49 €
Totales	2,819€	10.770,00	30.358,77 €
Coste anual estimado de Alimentos Extra			36.000,00 €
TOTAL ANUAL (sin IVA)			465.285,43 €

Por todo lo expuesto, y de acuerdo con el artículo 3.a) II de la Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud de fecha 8 de enero de 2015, por la que se delegan diversas competencias en materia de contratación, se remite nueva propuesta con las modificaciones anteriormente mencionadas para la contratación del servicio de referencia por Procedimiento Abierto, de conformidad con lo previsto en el art. 157) y siguientes del RDLeg. 3/2011 de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

EL DIRECTOR GERENTE DEL ÁREA III DE SALUD





**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS Y ESPECIALES PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL
UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DEL ÁREA III DE LORCA.**

INDICE:

1.- OBJETO DEL CONTRATO

2.- PERSONAL

**3.- RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA
PRIMA.**

4.- PRESTACION DEL SERVICIO DIETETICO

5.- HORARIO DE SERVICIO

6.- INVERSIONES A REALIZAR

7.- EQUIPOS, BIENES, INSTALACIONES Y SU MANTENIMIENTO

**8.- MANTENIMIENTO, CONSERVACIÓN Y OTRAS OBLIGACIONES DE LA
EMPRESA ADJUDICATARIA**

9.- MATERIAL INFORMATICO

10.- NORMATIVA APLICABLE

11.- VALORACION ECONOMICA



1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente Pliego tiene por objeto la contratación del servicio de alimentación de pacientes en el HU Rafael Méndez, incluyéndose en el mismo la compra de la materia prima necesaria para la confección de las dietas alimenticias de los pacientes ingresados que el centro determine, así como los alimentos extras y los productos a suministrar a las neveras de las plantas, en las cantidades que se tiene establecido por medio de pactos de stock a responder diariamente.

De la misma forma el presente pliego también pretende definir el alcance y condiciones de la prestación, procesos y metodología, para el cumplimiento de la normativa y servicios técnicos, recursos, etc., que habrán de regir la contratación del servicio de alimentación.

La prestación del servicio se efectuará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

En el presente Pliego se definirán las condiciones que han de regir en el servicio de alimentación a pacientes, en el cual se deberá incluir:

- La gestión de aprovisionamiento (compra de materias primas, definición de productos, cantidades, stock, calidad, etc).
- Recepción, almacenamiento y custodia de materias primas.
- Limpieza del almacén.
- Mantenimiento y conservación de equipos e instalaciones.
- El suministro de utensilios y productos de limpieza será con cargo a la empresa adjudicataria (jabones, lejías, amoniacos, sosa



cáustica, papel sanitario, papel de cocina, papel de aluminio, plásticos para conservar alimentos, cubos de basura, etc.).

--- La reposición de utensilios de cocina, menaje, bandejas isotérmicas, etc., y la adquisición de equipamiento para un correcto funcionamiento del servicio.

--- La gestión de los residuos generados en la cocina.

--- Mantenimiento integral de la maquinaria detallada en el **anexo-IV**

Las empresas licitantes deberán tener en cuenta que durante la ejecución del contrato podrá producirse un incremento o disminución de pacientes a los que suministrar alimentación, lo cual podrá repercutir directamente en la facturación.

El cierre temporal o definitivo de habitaciones o unidades de hospitalización, por razones económica, organizativas y/o asistenciales, etc, no supondrán compensación alguna a la empresa adjudicataria.

2. PERSONAL

--- El HU "Rafael Méndez" aportará el personal necesario para la realización efectiva y distribución de las comidas (gobernantas, cocineros y pinches. Este personal seguirá dependiendo del Servicio Murciano de Salud, no ligándole al adjudicatario otra condición que la de ejecutores materiales del trabajo a realizar.

--- El adjudicatario aportará la dirección técnica

--- La empresa adjudicataria habrá de subrogar a la totalidad del personal de la empresa saliente, según lo establecido en el convenio vigente, respetando el contrato y las condiciones de trabajo de los mismos. La relación del personal de CATERING ANTONIA NAVARRO, S.L. que realiza su jornada en el HOSPITAL "RAFAEL MÉNDEZ" de Lorca, que deberá recibir el tratamiento que la legislación laboral establece, es la siguiente:



CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	JORNADA	TIPO DE CONTRATO
JEFE DE COCINA	01.09.95	40 HORAS/SEMANA	502
AYUDANTE COCINA	26.05.03	40 HORAS/SEMANA	502
AYUDANTE COCINA	21-07-07	24/HORAS/SEMANA	502
NUTRICIONISTA	01-07-07	25 HORAS/SEMANA	502
DIETISTA	contrato temporal	25 HORAS/SEMANA	401

Al inicio del contrato la empresa adjudicataria deberá asumir a su cargo cuatro puestos de trabajo de la categoría de pinche. Así mismo se hará cargo de sustituir al personal de cocina de esa misma categoría, del SMS que produzca una vacante por jubilación, excedencia o cualquier otro motivo durante la vigencia del contrato. El personal de la categoría de pinche que se incorpore por parte de la empresa adjudicataria al servicio de cocina deberá adaptarse orgánica y funcionalmente al funcionamiento de la misma.

Indicamos el personal que se prevé producirá vacante por jubilación durante el periodo del contrato:

FECHA DE NACIMIENTO	PUESTO
MARZO 1953	PINCHE
ABRIL 1953	PINCHE
JUNIO 1954	PINCHE

Este personal no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Murciano de Salud ni al hospital, ya que depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable SMS ni el hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.



Durante el horario de funcionamiento de la cocina, de 8,00 a 22,00 horas, habrá siempre un empleado con capacidad decisoria.

— El personal al servicio de la empresa adjudicataria cumplirá la reglamentación vigente relativa a manipulaciones de alimentos, debiendo poseer el carnet de manipulador que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, y cuya exhibición podrá ser solicitada por la Dirección en cualquier momento.

Asimismo la empresa adjudicataria deberá cumplir el R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, además de toda normativa, presente y futura, que tenga relación con la prestación del servicio.

— Los daños que este personal ocasione en las Instalaciones del Hospital, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de la Dirección del Área III, que podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el contratista.

También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que queda probado ha sido efectuado por su propio personal, procediéndose del mismo modo que en caso anterior.

— El adjudicatario también será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, recibiendo en estos aspectos las oportunas instrucciones por parte de la Dirección del centro o persona en quien delegue. Cuando el personal no procediere con la debida corrección dentro del hospital, fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del hospital, la Dirección podrá exigir del contratista que prescinda de dicho personal para los servicios de este contrato.



— El hospital " Rafael Méndez " se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a dicho personal si lo considera oportuno, así mismo el contratista deberá presentar a la Dirección del Hospital o persona en quién delegue, certificación o prueba documental de la realización de los reconocimientos médicos específicos como manipulador de alimentos que estén obligados a realizar.

--- El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente pliego, deberá recibir una correcta formación e información sobre las características especiales del medio hospitalario y la incidencia de su trabajo en el mismo, debiendo presentar en la oferta técnica el plan de formación que se llevará a cabo en caso de ser adjudicatarios.

--- El adjudicatario no podrá efectuar nuevas contrataciones ni disminuir o sustituir al personal existente en el Hospital Rafael Méndez, sin previa autorización del Área III. Igualmente, deberá aportar la relación de personal que empleará mensualmente, para dar el servicio necesario en cada momento de funcionamiento del Hospital, pudiéndose negociar con la Dirección del Área el personal necesario en función del índice de ocupación del Hospital.

El adjudicatario se obliga a tener debidamente asegurado a todo el personal empleado en la prestación del servicio. Presentará junto con la factura mensual, las copias de los impresos TC1 y TC2 correspondientes a los empleados y relación nominal (nombre y apellidos, número de afiliación a la seguridad social y dni)

Asimismo, el adjudicatario deberá acreditar ante el hospital, en el momento que considere conveniente, estar al corriente del pago de los salarios y cualquier otra cantidad devenga a favor de sus empleados.

--- El adjudicatario deberá uniformar por su cuenta a todo el personal a su cargo (siendo su indumentaria propia y exclusiva para la actividad a desarrollar, exigiéndoles en su presentación la corrección, decoro e higiene personal que precisa el trabajo en un establecimiento hospitalario),

--- En caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se comprometerá a ofrecer soluciones que garanticen los servicios imprescindibles que determine el Hospital.

El adjudicatario entregará a la dirección del hospital, y al inicio de su prestación, relación nominal de todo el personal dependiente del mismo, con especificación de la categoría, DNI, antigüedad y tipo de



contrato, no pudiendo alterar dicha relación, disminuir o sustituir al personal existente, sin previo conocimiento de la Dirección del hospital.

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de prevención de riesgos laborales y el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el reglamento de los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales y todos los reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo. En consecuencia, deberá aportar los equipos de protección individual que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones. El será el único responsable de tales cumplimientos, por lo que mantendrá indemne al Servicio Murciano de Salud por cualquier daño o perjuicio que se derivase de los mismos.

La prevención de riesgos laborales se realizará mediante la planificación de la acción preventiva de la empresa, para ello el adjudicatario deberá realizar la **evaluación inicial de los riesgos**, que tendrá en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la posibilidad de que el trabajador sea especialmente sensible frente a determinados riesgos. Esta evaluación se deberá repetir cuando cambien cualquiera de estas condiciones. Este plan deberá ser aprobado por la Dirección del Hospital, estableciéndose un plazo de **tres meses** para su presentación, desde la fecha de inicio del contrato.

El Hospital podrá solicitar al adjudicatario información acerca del resultado de la vigilancia de la salud de los trabajadores, garantizando éste la aptitud de los mismos para el desempeño del puesto de trabajo, de acuerdo con la legislación vigente, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y la Ley Orgánica de Regulación del Tratamiento Automatizado de los Datos de Carácter Personal, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.

Todo el personal afectado por lesiones cutáneas u otras enfermedades infecciosas que puedan transmitirse a través de los alimentos deberá ser sustituido de forma inmediata. La empresa adjudicataria cuidará de que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos



que puedan comprometer la seguridad alimentaria del centro hospitalario.

El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente pliego, deberá recibir una correcta formación e información sobre las características especiales del medio hospitalario y la incidencia de su trabajo en el mismo.

En cuanto a las normas de higiene en el trabajo, será de aplicación las que marque la normativa vigente, haciendo especial hincapié en la higiene de manos. El adjudicatario colocará indicadores permanentes que recuerden la obligación de lavarse las manos.

En las zonas de manipulación y de almacenamiento de alimentos se prohibirá todo aquello que pueda contaminarlo: comer, fumar o cualquier otra práctica antihigiénica como mascar chicle o escupir.

El personal que preste sus servicios en cocina no podrá llevar anillos, joyas, relojes, ni uñas pintadas durante la manipulación de los alimentos.

Además de la formación que el hospital programe, en su caso, la empresa adjudicataria será la responsable de la aportación de los recursos necesarios para que su personal esté correctamente formado de acuerdo a la legislación vigente. Asimismo será responsable de la formación complementaria necesaria para el desempeño de sus tareas, derivada de la detección de necesidades o deficiencias formativas específicas, a criterio de los responsables del hospital.

Las empresas licitadores presentarán un plan de formación continuada para el personal que vaya a prestar el servicio, debiendo indicar el mismo, duración, contenidos, perfil de los profesionales a formar, centro o profesional que lo impartirá, periodicidad, etc. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario, cuando así lo estime conveniente una memoria pormenorizada del plan de formación de los trabajadores empleados.

El personal de la empresa adjudicataria estará debidamente informado de su obligación de colaborar en los planes de autoprotección del centro, tales como incendios (extinción y detección), amenaza de bomba, inundación, etc.



Se estará a toda la legislación aplicable en cuanto a la limpieza general, aseo personal, prohibición de fumar, et., así como cualquier otra norma de régimen interno que el hospital dicte, en cuanto al personal que emplee el adjudicatario.

3.- RECEPCIÓN ALMACENAMIENTO CUSTODIA y CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS.

--- La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de las materias primas necesarias para la confección de las dietas, respondiendo de la calidad de las mismas, para lo cual deberán concertar un Servicio de Análisis Bromatológico si no dispusiera de él la propia empresa adjudicataria. En este sentido, el adjudicatario se obligará a entregar mensualmente a la Dirección del Hospital o el responsable del seguimiento del contrato, los resultados de dichos análisis.

--- Los proveedores de estos productos deberán disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, debiendo presentar para ello ficha técnica de dichos productos. Será responsable, en todo momento, la Empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos.

--- La descarga de los productos que reciba el adjudicatario con destino a la ejecución del servicio objeto del contrato, se realizará por las puertas designadas a estos efectos, quedando prohibido la entrada de artículos a través de cualquier otro acceso al Hospital.

--- Diariamente se controlará la temperatura de almacenamiento de los productos y la rotación de stocks.

Todos los productos servidos por la firma adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la actual normativa vigente, en particular al Código Alimentario Español y en la vigente de cada momento.



4.- PRESTACION DEL SERVICIO DIETÉTICO.

--- Las dietas estarán supervisadas y aprobadas por la Comisión de Dietética y Nutrición.

--- La dieta, tanto basal como terapéutica, debe suministrar al paciente alimentos que pueda y quiera comer. La selección debe considerar la cultura y costumbres gastronómicas de nuestra zona (dieta mediterránea); consumo habitual de cereales, legumbres, hortalizas, frutas, pescado y aceite de oliva.

--- Las normas generales para la planificación de esta dieta son:

- Suficiente energía: máximo 2.000 Kcal.
- Equilibrio nutricional.
- Variación de los alimentos de cada grupo.
- Buena presentación.
- Temperatura adecuada.
- Condiciones óptimas de higiene.
- Organolépticamente aceptable.

--- El licitador aportará en su oferta técnica una relación de menús, por un mínimo de catorce días, siendo ésta su rotación mínima, con las especificaciones que considere oportunas.

Con posterioridad, este plan de menús deberá adaptarse a los definidos por el Centro. Se valorará como mejora la implantación del menú optativo.



Estableciendo unos mínimos en cuanto a los menús de los pacientes, los mismos estarán formados por:

- o **Desayuno:** que se compondrá como mínimo de un líquido y un sólido, además de una pieza de fruta.

Opciones:

-Un líquido: monodosis de café descafeinado con leche, leche chocolateada, infusión o zumo

-Un sólido: pan, galletas o biscotes con monodosis de mantequilla, mermelada o aceite de oliva virgen

Existirá la opción de bocadillos para las dietas hipercalóricas o hiperprotéicas o para adolescentes

El pan será fresco y elaborado del día.

- o **Comida y Cena .** Contará como mínimo de :

- Ensalada, siendo distintas cada día de la semana, por tanto se establecerán siete variedades evitando la repetición a los pacientes. Las ensaladas llevarán monodosis de aceite de oliva virgen, sal y vinagre para ser aderezadas por el paciente.

- Primer plato: sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras y arroces, etc.

- Segundo plato: carnes, pescados, huevos y derivados con la correspondiente guarnición.

- Postre: preferentemente fruta, y como segunda opción elaborado casero, dulce o lácteo.

- Pan o rosquillas.

En la comida y cena de los pacientes ingresados en la Unidad de Psiquiatría, se les servirá un zumo de naranja natural.

Merienda : que se compondrá como mínimo de un líquido o semilíquido y un sólido, además de una pieza de fruta .En esta ingesta, a los pacientes ingresados en la Unidad de Psiquiatría, además, se les servirán bocadillos de no menos de 80 gramos de pan integral, con fiambres variados.



Opciones para desayuno y merienda:

- o Un líquido o semilíquido: monodosis de café descafeinado con leche, leche chocolateada, infusión o zumo. Lácteos (leche, yogourt, natillas, flanes, etc.) o zumos
- o Un sólido: galletas, biscotes o pan. Para los biscotes y el pan se proporcionará una monodosis de aceite de oliva virgen, mermelada o queso en porciones.

Se le servirá la fruta triturada al paciente que lo necesite.

Puede haber algunas dietas terapéuticas estandarizadas muy especiales que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético o alimento especial.

La leche será semidesnatada, los yogoures desnatados y la fruta de temporada y en su punto de maduración adecuado.

Los alimentos extras correrán por cuenta del adjudicatario encontrándose el importe aproximado en el estudio económico.

Los menús ofertados comprenderán, como mínimo, las siguientes dietas:

<u>Normales</u>	<u>Terapéuticas</u>	<u>Calóricas</u>	<u>Mecánica mente blandas</u>	<u>Especiales *</u>
Basal	Astringente	800 kilocalorías	Basal por túrmix	
	Blanda	1000 kilocalorías		
	Líquida	1200 kilocalorías		
	Líquida astringente	1600 kilocalorías		
	Líquida vesícula	2000 kilocalorías		
	Pasada			
	Pasada astringente			
	Pasada gástrica			
	Pasada vesícula			
	Protección biliar			
	Protección gástrica			
	Protección renal			



	Semiastringente			
	Semigastrica			
	Semivesicula			
	Semiblanda			

(*) Existirá una minicarta que servirá para la elaboración de dietas especiales, por parte de la unidad de nutrición, para pacientes pediátricos, anoréxicos, inapetentes y de larga estancia. Se confeccionará una dieta personalizada a demanda para pacientes muy especiales, en estado crítico o terminal.

— Las comidas tendrán que estar bien preparadas, guisadas y condimentadas, dado que las mismas no tienen únicamente una finalidad alimenticia estrictamente, sino que, además deben ser un motivo de satisfacción personal y colectivo, siendo por tanto, un factor en la calidad de la asistencia hospitalaria.

— Las comidas que se sirvan han de asegurar las necesidades alimentarias y terapéuticas del personal que las consuma y en especial en los siguientes aspectos:

- Aporte energético, que para las dietas normales y blandas (estándar) debe ser de 2000 calorías. En las dietas terapéuticas hay que garantizar que el aporte de calorías se ciña a lo especificado en cada dieta terapéutica (600 cal., 1000 cal., 1500 cal.)
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, e hidratos de carbono) exceptuando aquellas dietas terapéuticas que especifiquen la restricción de alguno de estos principios nutrientes.
- Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales.
- Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta de los alimentos fundamentales: carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar y leche, para



las dietas preestablecidas para dos semanas y con adaptación a la estación del año.

--- El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones para su consumo.

--- El Servicio habrá de organizarse por el adjudicatario de manera que en todo momento atienda con prontitud y adecuadamente las solicitudes de los responsables designados por este Hospital, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas en relación al personal y su coordinación, respetando en todo caso sus derechos laborales.

--- Los menús se presentarán al usuario en bandejas isotérmicas, debidamente emplatados, y en los casos de aislados, y otros que se determinen, en recipientes adecuados de un solo uso, de acuerdo con las directrices acordadas por el Centro.

--- El adjudicatario será responsable de que se disponga siempre del número suficiente de bandejas isotérmicas y todo el menaje que las compone.

--- El adjudicatario prestará el servicio de alimentación en toda su amplitud, desde la gestión de compra de la materia prima hasta la supervisión en cinta de emplatado, de acuerdo con la dirección técnica aportada.

Al final de la cinta de emplatado, debe existir la figura del dietista, que verifique que el menú concuerda con el solicitado por la planta.

--- Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 (cena) de diciembre, así como los días, 1 (comida) y 6 (desayuno y comida) de enero, el "HU Rafael Méndez" establecerá un menú especial, distinto de los días habituales, que el adjudicatario deberá dispensar, sin que por este motivo se incremente el precio del servicio.



5.- HORARIO DEL SERVICIO.

A título orientativo los horarios de servicio de alimentación serán los que se indican a continuación:

- Desayuno a las 9:00 horas
- Comida a las 13:00 horas
- Merienda a las 17:00 horas
- Cena a las 20:00 horas

La Dirección del HU "Rafael Méndez" fijará todos los horarios, tanto de recepción de materias primas como de distribución de los servicios y podrá autorizar su modificación y ampliación siempre que lo estime conveniente.

6- INVERSIONES Y REPOSICIONES A REALIZAR.

* El adjudicatario deberá reponer todas las bandejas isotérmicas existentes, manteniendo en todo momento el estocaje previsto (que siempre será, como mínimo, de 250 unidades). Las características de éstas serán determinadas por la Dirección del hospital. La reposición del menaje (platos, recipientes, boles, etc.) adaptables a las mismas y de porcelana, serán también por cuenta del adjudicatario.

*El adjudicatario deberá reponer el tren de lavado actual, por motivos de obsolescencia, por otro que se adapte a las necesidades actuales. La máquina de cinta deberá tener una longitud entre 7200/7400 mm. De máximo. Debe contener los siguientes módulos: zona de carga de 1100 Mm., un modulo de prelavado de 500 Mm., un modulo de prelavado de 900 Mm., un modulo de aclarado de 500 Mm., un modulo de secado de 1400 Mm. Y zona de salida de 1100 Mm.

Triple aclarado, sistema que garantice la regeneración del agua del prelavado con agua limpia del aclarado. Las producciones del equipo con cinta para bandeja isotérmica según norma DIN, deben de ser de un mínimo de 2630 platos por hora y máximo de 3490 platos por hora. La potencia de la máquina deberá de ser de 46 KW, con alimentación de agua fría, y el consumo de la máquina en litros deberá ser inferior a 200 litros por hora. La cinta del túnel de lavado deberá poder colocar bandejas isotérmicas de 40 mm. De espesor.



*El adjudicatario deberá reponer 5 carros para bandejas de acero inoxidable, calidad AISI304, respaldo. Preparado para estocar bases y tapas de bandejas isotermicas. Estructura tubular de 25x 25 mm soldada. 4 Ruedas de 125 mm de diámetro resistentes a la corrosión (2 con freno). Dimensiones 1275 x 625 x 1810 mm

*El adjudicatario deberá aportar 2 carros baño maría con reserva en acero inoxidable, calidad AISI304 y profundidad máxima de 200 mm, capaz de albergar 3 GN 1/1 o sus subdivisiones. Termostato de 0/90 ° C. Doble termostato para control de la temperatura de la reserva y del baño independientemente. 4 Ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, 2 con freno.

* El adjudicatario aportará dos carros dispensadores de platos calientes dotados de dos pozos con capacidad para 60 platos c/u. Calefacción mediante resistencias eléctricas controladas por termostato.

*El adjudicatario aportará dos carros dispensadores de bols contruidos en acero inoxidable, con capacidad total para 240 piezas. Sistema de nivelación mediante muelles de acero de tracción y calefacción mediante resistencias eléctricas, controladas por termostato automáticamente. 4 ruedas dos de ellas con frenos, con sus correspondientes cestas.

* El adjudicatario deberá aportar horno mixto eléctrico de medidas máximas 1400x1200x1500. Capacidad 12 GN 2/1 – 65 ó 24GN 1/1 carro de carga a nivel de suelo.

Las modificaciones de las instalaciones (puntos de electricidad, puntos de saneamiento y de suministro de agua fría y caliente, de extracción localizada de vapores y ventilación en general, climatización) así como todas las ayudas a albañilería, y los sistemas de descalcificación, desmineralización que se requieran para un optimo uso del área y equipo del tren de lavado, correrá a cargo de adjudicatario. El servicio de Obras y Mantenimiento esta a disposición de la empresa, para cualquier consulta técnica sobre obras e instalaciones, incluso se ofrece para ayudar a seleccionar los mejores equipos y/o instalaciones.

*Aportará o repondrá todo el menaje, vajilla, cubertería, etc., así como utensilios de cocina (ollas, sartenes, cazos, tabla corte, etc.) que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Dirección del Hospital aceptar el que proponga, ó exigir su cambio si no reúne las características adecuadas. Así mismo, aportará



todo el material de un solo uso necesario para el servicio a pacientes u otra circunstancia que determine la Dirección del hospital. Dicho material será adaptable a las bandejas isotérmicas y deberá existir un stock lo suficientemente amplio que permita la inmediata reposición del mismo en caso de rotura o extravío.

El adjudicatario deberá retirar de la circulación de forma inmediata, cualquier bandeja, plato, vaso, taza, cubierto, etc., que presente roturas, pequeños desconchones o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que menoscabe la calidad del servicio. En estos casos se procederá automáticamente a su reposición.

Igualmente, el adjudicatario repondrá a su cargo el mobiliario y utensilios que se encuentren en condiciones de deterioro evidente, así como cuantos repuestos de maquinaria y aparataje de cocina sean necesarios reponer por mal funcionamiento, siempre a criterio de la dirección del hospital.

* También será a su cargo todo el material de oficina necesario para llevar a cabo la actividad normal del servicio (impresoras, tóner, etiquetas, tarjetas, etc.).

* El adjudicatario aportará y repondrá las herramientas necesarias a utilizar por el personal en el desempeño de sus funciones (cuchillos, espátulas, guantes de corte mecánico, etc.) en cantidad suficiente para el normal desarrollo del servicio. A cada trabajador se le entregará de forma personal las herramientas de trabajo imprescindibles en consonancia con las tareas asignadas, sin perjuicio de aquellas herramientas que se suministran para uso colectivo.

A continuación, se detallan las inversiones a realizar, al inicio del contrato. Se presentará en su oferta características detalladas de cada una de las inversiones.



Uds.	Inversión	Precio	Importe S/IVA
1	Adquisición tren de lavado formado por cuatro módulos: 1 de enjuague, 2 de prelavado, 1 de lavado y abrillantado y 1 de secado. C	100.800,00	100.800,00
1	Adquisición de descalcificador automático volumétrico de agua de 45.l	1.640,00	1.640,00
1	Obras e instalaciones complementarias para el t.de lavado y descalcificador: Desinstalación y traslado del tren 700€ Sustitución del suelo 2.500€ Nueva canalización desagües y arquetas 1.700 € Nuevas tuberías y tomas de agua fría, caliente y descalcificadora 1.300€ Instalac. eléctricas y acometidas para los nuevos equipos 2.700 € Modificación de falso techo registrable 500 € Sistema de extracción de vapores 600 € Modificación y ampliac. del alumbrado interior 800 €	10.800,00	10.800,00
1	Bandejas comida/bandejas desayuno y vajilla	20.000,00	20.000,00
5	Carrós portabandejas	1.360,00	6.800,00
1	Horno	21.000,00	21.000,00
2	Carros para calentar platos	1.600,00	3.200,00
2	Carros para calentar bols	3.200,00	6.400,00
1	Encimera gas 12 fuegos	7.600,00	7.600,00
2	Carros baño maría con reservorio	2.900,00	5.800,00
Total COSTE			184.040,00

7.- EQUIPOS, BIENES E INSTALACIONES.

--- El Hospital "Rafael Méndez" dispone de las instalaciones necesarias y suficientes para llevar a cabo el servicio de alimentación poniéndolas al servicio de la empresa que resulte adjudicataria, así como los aparatos, maquinaria, enseres y útiles que actualmente se encuentran en uso, obligándose el adjudicatario a mantenerlos (mantenimiento preventivo,



correctivo y técnico-legal, conforme a los Reglamentos Industriales, y cualquier otra normativa de obligado cumplimiento) en el mejor estado de conservación, funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento, debiendo quedar en perfecto estado de funcionamiento al cesar en el servicio. Todo ello aunque para cumplir tal objetivo fuera necesario sustituir alguno de los elementos, siempre a criterio del Hospital y a cargo del adjudicatario.

--- El contratista no tendrá ningún derecho sobre el local ni instalaciones fijas, a excepción de las derivadas de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

--- El contratista no podrá enajenar el mobiliario, maquinaria y utensilios afectos al contrato y que hubieran de revertir en el Hospital, ni gravarlos, salvo autorización expresa, no pudiendo, por tanto, adquirirlos inicialmente con cláusula de reserva de dominio.

Dichas reposiciones se efectuarán a criterio de la Dirección del Hospital Rafael Méndez, o a través del Responsable del Seguimiento del contrato.

--- El adjudicatario se hará cargo de todos los productos de limpieza, incluidos detergentes, desincrustantes, abrillantadores, etc. necesarios para la prestación del servicio, así como las necesidades de material de un solo uso, que se determinen en cada momento, y que a título informativo se relacionan en el ANEXO III.

--- El adjudicatario sufragará los gastos que ocasione el consumo de agua, tanto fría como caliente, así como los de alcantarillado. Para ello, el Servicio de Mantenimiento del Centro efectuará el cálculo del precio medio de los metros cúbicos de cada una de las facturas emitidas por la empresa suministradora. Este precio será el que se utilizará para la valoración de los consumos que los contadores de la cocina marquen para cada período. El importe de estos consumos se facturará por el Hospital al adjudicatario.

--- Será por cuenta del adjudicatario la factura del gas propano así como las revisiones e inspecciones técnicas reglamentarias y el mantenimiento de la correspondiente instalación. Para ello el servicio



de facturación emitirá factura conforme al cálculo del consumo que marque el contador.

--- En cuanto al consumo de electricidad, será de cuenta del adjudicatario, en concreto, el coste de la energía que se consuma en alumbrado en los circuitos de fuerza de las instalaciones de la cocina. Para el cálculo y facturación de los consumos se procederá como en los apartados anteriores.

--- El adjudicatario correrá con los costes derivados del mantenimiento y reformas de la instalación eléctrica, tanto de materiales como de mano de obra. También de las reparaciones que se deriven de las averías de equipos autónomos de a. acondicionado/climatización.

--- En relación a lo anterior, todos los elementos que compongan las reformas realizadas, pasarán a ser propiedad del Hospital Rafael Méndez, perdiendo la empresa adjudicataria cualquier derecho de propiedad sobre los mismos, hecho que acepta explícitamente como cumplimiento del presente pliego.

--- Las reposiciones señaladas en los anteriores apartados se harán a criterio de la Dirección del Hospital "Rafael Méndez", a través del responsable en quién delegue. La calidad de todos los artículos a reponer deberá contar con la aprobación del Hospital.

--- El adjudicatario adquirirá a su cargo los utensilios de cocina y comedor (ollas, sartenes, cazos, etc.), así como la vajilla, cubertería y otros elementos que se precisen para un correcto funcionamiento del servicio. La compra de material o elementos de nueva adquisición por parte del adjudicatarios se realizará de acuerdo con lo que determine el Hospital "Rafael Méndez".

--- Todos los bienes aportados por el contratista, como sustitución o mejora del equipamiento existente, permanecerán en el Hospital "Rafael Méndez", no teniendo el contratista derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.



8.- MANTENIMIENTO, CONSERVACION Y OTRAS OBLIGACIONES POR PARTE DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

--- Será por cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por el Hospital o se adquieran durante el período de vigencia del contrato, así como la reparación de los mismos. Igualmente será obligación del contratista el mantenimiento de los desagües en perfecto estado de funcionamiento. En el caso de que las instalaciones requieran revisiones periódicas y autorizaciones administrativas, el adjudicatario se ocupará a su cargo de que las mismas se efectúen.

Si estas no se realizasen o fueran deficientes, la Dirección del Hospital, podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo a la empresa adjudicataria que abonará los gastos correspondientes.

--- Igualmente en el caso de que se requiera cualquier tipo de autorización administrativa, el adjudicatario se ocupará a su cargo de la obtención de la misma.

--- El adjudicatario, queda autorizado a la ubicación, por su cuenta y riesgo, de aquellos aparatos y enseres que no supongan instalación fija ni perjuicio para el Hospital, previa solicitud ante la Dirección.

--- Asimismo, el adjudicatario, comunicará de forma inmediata y por escrito a la Dirección del Hospital, cualquier anomalía que pudiera afectar al normal desarrollo de la función al mismo encomendada, proponiendo las soluciones que en su caso estime pertinentes para el remedio de dichas anomalías.

--- El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma ni transformar la situación de la maquinaria, mostradores, etc., sin el previo consentimiento por escrito el Hospital, para lo cual deberá solicitarlo previamente a la Dirección del Hospital "Rafael Méndez".

--- Asimismo correrán a cargo del adjudicatario las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas,



teniéndose por éstas la reposición de vidrios, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua y electricidad, etc. El contratista no podrá enajenar bienes afectos al contrato que hubieren de revertir en el Hospital, ni gravarlos, salvo autorización expresa, no pudiendo por tanto adquirirlos inicialmente con cláusula de reserva de dominio.

— El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material recibido, en las mismas condiciones y estado que al inicio del contrato.

— El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento, las instalaciones de gas, todo el material que le sea entregado por el Hospital (mobiliario, máquinas y enseres, etc.), así como el aportado por la propia empresa adjudicataria (en el momento de iniciar la prestación del servicio o el que adquiriera durante la vigencia del contrato), siendo responsable de toda pérdida, deterioro, destrucción, etc., debiendo presentar en su plan de trabajo un programa de mantenimiento, conservación y servicio técnico.

En este sentido será de su cuenta y riesgo, el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice, deteriore, o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento que el inventariado.

La falta de conservación adecuada de las instalaciones y locales del servicio de alimentación, se considerará causa suficiente para la resolución del contrato.

— El adjudicatario subsanará los desperfectos que se produzcan en las instalaciones en un plazo máximo de 10 días naturales, siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de ello y abonará asimismo los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso indebido.

Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en el material y aparatos propiedad del Hospital, siendo de su cuenta los gastos de éstos.



— El adjudicatario vendrá obligado, a instancias del Hospital, a emitir informes y asesoramiento sobre posibles obras de remodelación de la cocina y sus instalaciones, supervisadas por el servicio de mantenimiento de este Hospital, sin coste adicional alguno y en el plazo de 10 días naturales desde la petición por esta Gerencia.

9- MATERIAL INFORMÁTICO Y MANTENIMIENTO

— La empresa adjudicataria del contrato, deberá utilizar obligatoriamente el software de gestión económica de cocinas DIETOOLS. Este programa está integrado con el HIS corporativo "SELENE", y adaptado al resto de programas corporativos, necesarios para el buen funcionamiento del sistema.

La empresa adjudicataria vendrá obligada a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación con la actividad desarrollada.

La empresa adjudicataria deberá aportar al servicio de contabilidad analítica y al responsable del seguimiento del contrato, información mensual para imputación del gasto por paciente, así como también estadísticas.

* También será a su cargo todo el material de oficina necesario para llevar a cabo la actividad normal del servicio (impresoras, toner, etiquetas, tarjetas, etc), así como el mantenimiento del programa.

10- NORMATIVA APLICABLE

Las empresas deberán plantear su oferta y, en caso de resultar adjudicatarias, con estricto cumplimiento a las diferentes normas en vigor en materia de establecimientos de elaboración y servicio de comidas preparadas para colectividades:

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la EFSA y se fijan



los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria DOUE nº245 de 29/09/2003.

- Orden de 26 de enero de 1989, por la que se aprueban las Normas de Calidad para los Aceites y Grasas Calentadas.
- Reglamento 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios L 139 30/04/2004.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente BOE 185-03-08-1991.
- Reglamento (UE) Nº 1282/2011 de la Comisión de 28 de noviembre de 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano BOE 45 de 21 de febrero de 2003.
- Orden SCO/3719/2005, de 21 de noviembre, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
- Real Decreto 117/2012, de 28 de mayo, sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos.
- Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, BOE nº 118, de 18-5-1999.
- RD 3360/1983: RTS de Lejías, modificado RD 3349/1983.
- RD 770/1999 RTS de detergentes y limpiadores.
- Ley 22/11 de 28 de julio de Residuos y suelos contaminados.
- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, BOE 209, 14-12-1999.



- Real Decreto 1720/2007, por el que se aprueba el desarrollo de la ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter personal.
- Reglamento 275/2007 de 15 de marzo de 2007, que modifica el Reglamento 1825/2000, sobre el etiquetado de carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno. R.D. 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos sobre el etiquetado de carne de vacuno.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Esta norma deroga el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriormente modificaciones BOE 202 24/08/1999.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, BOE nº 209, de 4-12-1991, que deroga al R.D. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre el registro general sanitario de alimentos.

Y cualquier otra normativa que afecte al servicio durante la vigencia del contrato.

Todos los gastos derivados del obligado cumplimiento de la normativa serán a cargo del adjudicatario e irán incluidos en el precio ofertado para el servicio (Por ejemplo, la conservación de muestras testigo de todos los platos elaborados diariamente, etc)

11 VALORACIÓN ECONÓMICA

PENSIÓN BASAL	Precio SIN IVA	Número estimado para un año	Importe anual	
Desayuno	1,804	50.412,00	90.928,58	
Almuerzo	3,681	53.600,00	197.325,17	
Merienda	1,014	45.692,00	46.315,34	
Cena	3,408	51.506,00	175.533,13	
Totales	9,907	201.210,00	510.102,23	

PENSIÓN LÍQUIDA	Precio SIN IVA	NÚMERO ESTIMADO X AÑO	Importe	
Desayuno	0,529	2.708,00	1.431,79	



Región de Murcia
Consejería de Sanidad
Y Política Social

HOSPITAL UNIVERSITARIO "RAFAEL MÉNDEZ"



Almuerzo	1,592	2.702,00	4.302,18	
Merienda	0,560	2.590,00	1.451,56	
Cena	0,923	2.770,00	2.556,72	
Totales	3,604	10.770,00	38.819,36	548.921,58

RESUMEN:

548.921,58 X 4 AÑOS= 2.195.686,32
21% IVA 461.094,12
TOTAL 2.656.780,44 €

Responsable del contrato

Lorca, 16 de septiembre de 2015
El Director de Gestión y Recursos Humanos





ANEXO I

CONSUMO INGESTAS AÑO 2014

PENSIÓN BASAL	NÚMERO DE SERVICIOS POR AÑO
Desayuno	50.412,00
Almuerzo	53.600,00
Merienda	45.692,00
Cena	51.506,00

PENSIÓN LÍQUIDA	NÚMERO DE SERVICIOS POR AÑO
Desayuno	2.708,00
Almuerzo	2.702,00
Merienda	2.590,00
Cena	2.770,00



ANEXO II

RELACION DE ALIMENTOS EXTRAS

BOCADILLO ATUN + MAHONESA
BOCADILLO JAMON SERRANO + QUESO
BOCADILLO SALCHICHON + QUESO
BOCADILLO JAMON YORK + QUESO
BOCADILLO JAMON YORK + QUESO FRESCO
BOCADILLO TORTILLA FRANCESA
BOCADILLO SOBRASADA + QUESO
SANDWICH JAMON YORK + QUESO FRESCO
ZUMO BRICK
ZUMO BRIK PIÑA
ZUMO BRIK MELOCOTON
ZUMO BRIK NARANJA
ZUMO NARANJA 1 LITRO
ZUMO MELOCOTON 1 LITRO
ZUMO NARANJA NATURAL
ZUMO PIÑA 1 LITRO
FRUTA MELOCOTON ALMIBAR
FRUTA PIÑA ALMIBAR
FRUTA
KIWI
YOGURT DESNATADO
YOGURT DESNATADO SABORES
YOGURT SOJA
NATILLAS
FLAN CARAMELO
FLAN DESNATADO
ACEITE OLIVA 1 LITRO
AZUCAR SOBRE
PAN BISCOTE
CAFÉ 1 KG
CAFÉ DESCAFEINADO SOBRE
LECHE BRICK DESNATADA
LECHE SOJA
LECHE SIN LACTOSA
LECHE BRICK SIN LACTOSA
GALLETAS



GALLETAS INTEGRALES

MAGDALENAS

MANTEQUILLA

MERMELADA

GELATINA

PAN BLANCO

PAN INTEGRAL

PAN BISCOTE INTEGRAL

PAN BISCOTE

SAL

CACAO SOBRE

VINO

TILA SOBRE

MANZANILLA SOBRE

TE SOBRE



ANEXO III

RELACION DE MATERIAL DESECHABLE DE USO HABITUAL

- BANDEJAS
- BOLSA ESTUCHADO DE CUBIERTOS
- CUCHARAS
- CUCHARILLAS
- CUCHILLOS
- ENVASE ALUMINIO CON TAPA
- GORROS
- GUANTES DE LATEX
- MANTELILLOS
- PAJITAS
- PAPEL ALUMINIO
- PAPEL DE ETIQUETAS
- PAPEL PARA IMPRESORA
- PAPEL SECAMANOS (Rollo industrial)
- PLATOS
- ROLLO PRECINTO
- SERVILLETAS
- TENEDORES
- VASOS



ANEXO IV **INVENTARIO COCINA**

<u>DESCRIPCION</u>	<u>MARCA</u>
Marmita gas directo	ZANUSSI
Marmita gas directo	ZANUSSI
Marmita baño maría	
Sartén basculante	ZANUSSI
Freidora industrial	ZANUSSI
Lavamanos	ZANUSSI
Campana extractora	
Campana extractora	
Campana extractora	
Peladora patatas	ZANUSSI + DITO
Batidora grande	
Batidora pequeña	
Plancha cocinar	
Plancha cocinar	
Exprimidor	
Corta fiambres	
Cortadora de patatas y verduras	
Tostadora	
Modulo de cuatro fuegos gas	ZANUSSI
Modulo de cuatro fuegos gas	ZANUSSI
Modulo de ocho fuegos gas	ZANUSSI
Cámara congeladora empotrada	



Camara frigorifica empotrada	
Camara frigorifica empotrada	
Camara frigorifica empotrada	
Camara frigorifica empotrada	
Frigirifico	
4 carros bandejas inox. grandes 4 baldas	
2 carros bandejas inox. pequeños 4 baldas	
16 carros bandejas p/plantas	
3 carros 3 baldas inox	
15 carros 2 baldas inox	
cinta de emplatado	
mesa caliente c/reservorio	ZANUSSI
mesa caliente c/reservorio	ZANUSSI
baño maria	ZANUSSI
baño maria	ZANUSSI
calienta platos	ZANUSSI
calienta platos	ZANUSSI
21 mesas inox	ZANUSSI
7 fregadores	ZANUSSI
lavacacerolas	ZANUSSI PW2M
2 carros con cestas inox	
2 Hornos+carros	
Trituradora de residuos	
Batidora-mezcladora	
3 Termos de acero de 30 litros	TR30
Baño maria cuadrado	
Baño maria	
Calienta platos	
Peladora patatas (reserva)	FAMMIC
Cortafiambres (reserva)	



Región de Murcia
Consejería de Sanidad
Y Política Social

HOSPITAL UNIVERSITARIO "RAFAEL MÉNDEZ"





Región de Murcia
Consejería de Sanidad



Exp.: CSE/9999/100671009/15/PA

A los efectos de la tramitación del expediente denominado *SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "RAFAEL MÉNDEZ"* y dado que el Servicio Murciano de Salud no tiene establecido un sistema de contabilidad presupuestaria que permita la anotación contable de las fases de ejecución del procedimiento de gasto con la denominación y efectos que están regulados en el ámbito de dicha contabilidad, conforme al art.48 del RD 1/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Hacienda de la Región de Murcia, D. Francisco Vilches Alonso, jefe de Servicio de Contabilidad de Ingresos y Gastos de Órganos Centrales del Servicio Murciano de Salud

CERTIFICA

Que los gastos de ejecución del contrato de referencia, por un importe de 2.047.255,89€, serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000306	62923001
83000307	62923001
83000308	62923001
83000309	62923001
83000314	62923001
83000315	62923001
83000316	62923001
83000317	62923001
83000061	62923001

de conformidad con el Plan Contable del Servicio Murciano de Salud, plasmándose en las correspondientes Cuentas Anuales del mismo.