



INDICE DEL EXPEDIENTE “SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL Y MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA”.

- 1.- PROPUESTA DE AUTORIZACION AL CONSEJO DE GOBIERNO.
- 2.-INFORME SERVICIO JURIDICO
- 3.- PROPUESTA CONTRATACION
- 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, en redacción dada por Ley 1/2016, de 5 de febrero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para 2016, preceptúa que las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos 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 II-Cartagena, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente para la contratación del SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL Y MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA.

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 RESTAURACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL Y MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA.

Presupuesto inicial del contrato: 4.987.567,16€ (21% IVA INCLUIDO)

Plazo de duración: 2 años.

Murcia, a 28 de abril de 2016
LA CONSEJERA DE SANIDAD

Encarna Guillén Navarro



C/ Central, nº 7, Edif. Habitamia I
30100 Espinardo (Murcia)

60/2016

EXPTE. 303-16

INFORME JURÍDICO

ASUNTO: Propuesta de elevación al Consejo de Gobierno de Acuerdo de autorización al Servicio Murciano de Salud, para la realización del gasto previsto en el expediente de contratación de “SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL Y MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA”.

Visto el expediente tramitado a instancia de la Secretaría General Técnica del Servicio Murciano de Salud, sobre el asunto de referencia, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 del Decreto 148/2002, de 27 de diciembre, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud, se emite el siguiente:

INFORME

PRIMERO.- Es objeto del presente informe la elevación por la Consejera de Sanidad al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización al Servicio Murciano de Salud para la realización del gasto previsto en el expediente de contratación del “SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL Y MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA.” con un plazo de duración de dos años y un presupuesto inicial del contrato de 4.987.567,16 € (21% IVA INCLUIDO).

SEGUNDO. La Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, modificada mediante Ley 1/2016, de 5 de

febrero, establece en su artículo 34 *“Autorización para la realización de gastos de entidades del sector público”*, que:

“1. Las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos 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 o de publicar la convocatoria, en caso de subvenciones de concurrencia competitiva, o de acordar su concesión, en caso de subvenciones de concesión directa.

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 o a la publicación de la convocatoria, en el caso de subvenciones de concurrencia competitiva, o de que se acuerde la concesión, en el caso de subvenciones de concesión directa.”

TERCERO. El artículo 1 de la Ley 1/2016, de 5 de febrero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2016, incluye, en su letra c), al Servicio Murciano de Salud entre las entidades cuyos presupuestos integran los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

CUARTO. De acuerdo con lo anterior, es necesario solicitar autorización del Consejo de Gobierno para la realización de gastos de cuantía superior a 300.000 euros antes de la licitación, al ser el Servicio Murciano de Salud una de las entidades de las



C/ Central, nº 7, Edif. Habitamia I
30100 Espinardo (Murcia)

previstas en la letra c) del artículo 1 de la Ley 1/2016, de 5 de febrero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2016.

En aplicación del artículo 16.2.c) de la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, corresponde a la Consejera de Sanidad la elevación al Consejo de Gobierno de la correspondiente propuesta de autorización.

Expuesto cuanto antecede, se emite informe favorable a la Propuesta de elevación al Consejo de Gobierno de Acuerdo de concesión de autorización al Servicio Murciano de Salud, para la realización del gasto presupuestado, por importe de 4.987.567,16 € (21% IVA INCLUIDO), en el expediente de contratación del “SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL Y MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA”, por ser dicho gasto de cuantía superior a 300.000 euros.

Murcia, 15 de abril de 2016

LA ASESORA JURÍDICO

Murcia, a 15 de abril de 2016
CONSEJERÍA DE SANIDAD

CONFORME
EL JEFE DE SERVICIO JURÍDICO



MEMORIA JUSTIFICATIVA QUE EMITE LA DIRECCIÓN DE GESTIÓN Y SERVICIOS GENERALES.

El Área de Salud II-Cartagena precisa tramitar expediente para la contratación del Servicio de restauración para atender a los pacientes y personal de guardia, así como los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal y de público y explotación de máquinas automáticas expendedoras de productos.

El objetivo de esta contratación es la gestión integral del servicio de restauración, adecuándose a las dietas que por prescripción facultativa se consideren convenientes y proporcionando alimentos extras a los pacientes. Asimismo el adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de los espacios destinados a cafeterías de público y de personal del HUSLA, así como de una cafetería de público-personal situada en el Hospital Universitario Santa María del Rosell y también se hará cargo de la gestión, aprovisionamiento y explotación de las máquinas automáticas expendedoras de productos que se instalen.

La finalidad que se persigue es garantizar los adecuados niveles de calidad en los locales, instalaciones y materias primas empleadas.

El Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena, no dispone de medios materiales y técnicos, ni de recursos humanos adecuados para la realización del citado servicio. Teniendo en cuenta que la contratación del mismo resulta más económica que la dotación al centro de los citados recursos, se hace en consecuencia necesario contar con medios ajenos para la presente contratación. Ello lleva consigo que el concesionario asuma todos los costes del servicio (materias primas, productos de limpieza, etc). En definitiva nos permite:

- Fijar un costo anual del servicio contratado.
- Poder exigir una calidad de servicio más alta que con los medios propios.
- Contar con personal cualificado, aportado por la empresa concesionaria, para la Dirección Técnica del Servicio.
- Rentabilizar el servicio con la inclusión en el precio del mismo de todos los costos adicionales.

El valor estimado del contrato por la duración inicial prevista, precisa por su importe autorización del Consejo de Administración y del Consejo de Gobierno.

La duración inicial prevista para esta contratación es de dos años, con posibilidad de prórroga por otros dos años más.

El valor estimado del contrato por la duración inicial (2 años) para la prestación del servicio de restauración de pacientes y personal de guardia, asciende a la cantidad de:

4.534.151,96 € (Iva excluido).



El **importe anual** se desglosa en las siguientes partidas y conceptos:

- Valoración por tipos de pensión (pensión basal, terapéutica y líquida) y coste medios humanos: 1.747.294,39 € Iva excluido.
- Valoración otros servicios (productos extras, nutrición infantil, reposición fungible, gasoil, mantenimientos, gestión residuos y personal adicional H.U. Sta. M^a del Rosell): 335.318,04 € Iva excluido.
- Valoración inversiones: 7.892,00 € Iva excluido.
- Vestuario y Protección Riesgos Laborales: 8.640,00 € Iva excluido.
- Beneficio industrial, gastos financieros y gastos generales: 167.931,55 € Iva excluido.
- TOTAL ANUAL: 2.267.075,98 € Iva excluido.
- IVA (10%): 226.707,60 €
- TOTAL ANUAL: 2.493.783,58 € Iva incluido.
- **TOTAL DURACIÓN INICIAL (2 AÑOS): 4.534.151,96 € Iva excluido.**

Los licitadores deberán además ofertar un canon para la explotación de las cafeterías de público y de personal , así como un canon para la explotación de las máquinas expendedoras de productos, recogidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Cartagena, 17 de Febrero de 2.016.



DIRECTOR DE GESTIÓN Y SERVICIOS GENERALES
ÁREA DE SALUD II - CARTAGENA

Fdo.: Francisco Pollicer Orenes



4

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES
TECNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DE LOS
SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
DE PACIENTES Y PERSONAL DE
GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS
CAFETERÍAS DE PERSONAL Y
PÚBLICO Y MÁQUINAS
EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS,
EN EL COMPLEJO
HOSPITALARIO UNIVERSITARIO
DE CARTAGENA
ÁREA DE SALUD II
SERVICIO MURCIANO DE SALUD**





PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA – ÁREA DE SALUD II - SERVICIO MURCIANO DE SALUD.

ÍNDICE:

1.- OBJETO DEL CONTRATO

1.1.- PRESTACIÓN I:

SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA.

1.2.- PRESTACIÓN II:

EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL.

1.3.- PRESTACIÓN III:

EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS.

2.- NORMATIVA APLICABLE.

3.- PRESTACION TIPO I: TIPO DE SERVICIO, INSTALACIONES, MEDIOS MATERIALES Y CONDICIONES.

3.1 SERVICIO DE RESTAURACION A PACIENTES

3.1.1.-TIPO DE SERVICIO, INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL.

3.1.2.- REPOSICIÓN.

3.1.3.- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

3.2.- CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.2.1.- DATOS ESTRUCTURALES Y ACTIVIDAD DEL CHUC.

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

3.2.3.- ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS.

3.2.4.- GESTIÓN DE LAS DIETAS.

3.2.5.- MENÚS.

3.2.5.1.- COMPOSICIÓN DE MENÚS.





3.2.5.2.- TIPOS DE MENÚ.

3.2.6.- PETICIÓN ESPECIALES DE MENÚS, DIETAS Y PRODUCTOS EXTRAS.

3.2.7.- HORARIO DE SERVICIOS.

3.2.8.- REPARTO Y RECOGIDA DE BANDEJAS A PACIENTES.

3.2.9.- NORMAS INTERNAS DE COCINA.

3.3.- SERVICIO RESTAURACION COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA.

3.4.- LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PLAGAS (DDD).

3.5.- GESTION DE RESIDUOS.

3.6.- EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (SGSC).- REGISTRO, RESOLUCIÓN Y VALORACIÓN DE LAS INCIDENCIAS PRODUCIDAS EN LOS INDICADORES DE CALIDAD Y DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO Y APLICACIÓN DE LA CLÁUSULA DE VARIACIÓN DEL PRECIO.

3.6.1.- ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA.

3.6.2.- ABREVIATURAS Y CONCEPTOS.

3.6.3.- INCIDENCIAS, AVISOS Y FALLOS.

3.6.4.- PROCESO.

3.6.5.- ÁREAS FUNCIONALES.

3.6.6.- FALLOS DE CALIDAD (FC).

3.6.7.- FALLOS DE DISPONIBILIDAD (FD).

3.6.8.- TABLA DE TIEMPOS DE RESPUESTA Y CORRECCIÓN (TRC) DE LOS FALLOS DE CALIDAD.

3.6.9.- ESTRUCTURA GENERAL DE LA TABLA DE INDICADORES DEL NIVEL DE SERVICIO (ANEXO...).

3.6.10.- PROCEDIMIENTO DE REGISTRO DE LAS INCIDENCIAS IMPUTACIÓN DE FALLOS DE CALIDAD EN EL SGSC.

3.6.11.- PROCEDIMIENTO DE CÁLCULO Y APLICACIÓN DE LAS DEDUCCIONES POR FALLOS.

3.6.12.- NIVELES DE TOLERANCIA EN LA APLICACIÓN DE LAS DEDUCCIONES.

3.6.13.- SUPUESTOS QUE NO TIENEN LA CONSIDERACIÓN DE FALLOS DEL SERVICIO.



4.- COMSIONES DE SERVICIO.

5.-INSTALACIONES Y EQUIPOS INFORMÁTICOS. COMUNICACIONES Y CONECTIVIDAD. APLICACIONES DE USO HABITUAL.CONFIDENCIALIDAD.

6.- PRESTACIÓN II: EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERIAS DE PERSONAL Y PÚBLICO.

6.1.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO.

6.2.- EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS Y DIFERENCIACIÓN CON COCINA.

6.3.- PARTICIPACIÓN DEL HOSPITAL EN DETERMINADOS ASPECTOS.

6.4.- SEGURIDAD ALIMENTARIA.

6.5.- LISTAS DE PRECIOS Y HOJAS DE RECLAMACIONES.

6.6.- PROHICIONES EXPRESAS.

6.7.-DERECHO DE ADMISIÓN, ACCESO Y PERMANENCIA Y HORARIOS.

6.8.- GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA.

6.9.- INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO.

6.10.- RÉGIMEN ECONÓMICO. CUOTA FIJA ANUAL Y CUOTA VARIABLE

6.11.-AUDITORÍAS, CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD.

6.12.- CELEBRACIÓN DE EVENTOS Y REUNIONES EN EL HOSPITAL.

6.13.- LIMPIEZA, DDD Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

6.14.- RÉGIMEN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS Y OFERTA DE MENÚS.

6.15.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS: CARACTERÍSTICAS.

7.1.- CATÁLOGO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS.

7.2.- UBICACIÓN, NÚMERO Y RÉGIMEN DE INSTALACIÓN Y RETIRADA.

7.3.- RÉGIMEN DE LA PUBLICIDAD INSTALADA EN LAS MÁQUINAS.

7.4.- RÉGIMEN ECONÓMICO.

7.5.- INSTALACIÓN.

7.6.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

8.- RECURSOS HUMANOS.





8.1.- DERECHOS Y OBLIGACIONES CON RESPECTO AL PERSONAL DEPENDIENTE DEL CONTRATISTA.

8.2.- COTIZACIONES SOCIALES.

8.3.- OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CONTRATISTA.

8.4.- DOTACIÓN DE PERSONAL MÍNIMO COCINA.

8.4.1.- PERSONAL COCINA.

8.4.1.1.- HORAS DE TRABAJO REALES. CONTROL DE PRESENCIA FÍSICA..

8.4.2.- OTRAS DOTACIONES DE PERSONAL.

8.5.- PERSONAL DE CAFETERÍAS.

8.6.- PERSONAL DESTINADO A MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

8.7.- REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA.

8.8.- PERSONAL CONTRATA ACTUAL.

8.9.- UNIFORMIDAD.

8.10.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

8.10.1.- VIGILANCIA DE LA SALUD.

8.11.- FORMACIÓN E INFORMACIÓN A LOS TRABAJADORES Y NORMAS DE HIGIENE EN EL TRABAJO.

8.11.1.- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

8.11.2.- NORMAS DE HIGIENE.

8.12.- GARANTÍA DE DIMENSIONAMIENTO ADECUADO DEL PERSONAL

9.- FACTURACIÓN.

10.- INSPECCIÓN Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

10.1.- AUDITORÍAS.

11.- INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD.

12.-INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR

13.- PROPUESTA TÉCNICA. OFERTA DEL LICITADOR.

13.1.- OFERTA TÉCNICA-PROGRAMA DE SERVICIO

13.2.- VALORACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA.

14.- MEJORAS.



15.- ANEXOS: (EN DOCUMENTO APARTE)

ÍNDICE:

Anexo I: Sistema de gestión de servicios complementarios .SGSC. Exclusivo Prestación I CHUC.

- Anexo I.1.- Normas nivel de servicios.
- Anexo I.2.- Desarrollo fallos servicio.
- Anexo I.3.- Costes fallos servicio

Anexo II: Planos:

.- HUSLA

- Anexo II.1: plano cocina
- Anexo II.2: plano cafetería de personal
- Anexo II.3: plano cafetería de público

.- HUSRM

- Anexo II.4: plano cocina
- Anexo II.5: plano cafetería personal-público
- Anexo II.6: plano cafetería de público-zona cocina

Anexo III: Inventarios:

.- HUSLA

- Anexo III.1: Inventario cocina
- Anexo III.2: Inventario cafetería de personal
- Anexo III.3: Inventario cafetería de público

.- HUSRM

- Anexo III.4: I: Inventario cafetería de público (cerrada)
- Anexo III.5: Inventario cafetería de personal-público abierta

Anexo IV: Datos numéricos de pensiones básicas, dietas líquidas y dietas terapéuticas.

Anexo V: Planes de limpieza

.-HUSLA

- Anexo V.1: Plan de limpieza mínimo en cocina

.- CHUC

- Anexo V.2: Plan de limpieza mínimo en cafetería.

Anexo VI: Calidad materias primas

Anexo VII: Relación de extras.

Anexo VIII: Tipos de dietas actuales y facturación aplicable.

Anexo IX: Menús básicos actuales

Anexo X: Suplementos dietas Turmix

Anexo XI: Rotación bocadillos HDONC

Anexo XII: Normas internas HUSLA





Anexo XIII: Dietas lactantes y potitos pediatría

Anexo XIV: Listado de productos del Grupo A Básicos y precios máximos de Venta en cafeterías.

Anexo XV: Situación máquinas vending

Anexo XV.1: HUSLA

Anexo XV.2: HUSRM.

Anexo XV.3: Productos y Precios máximos de venta CHUC.

Anexo XVI: Personal a subrogar

Anexo XVI.1: HUSLA

- Cocina
- Cafeterías

Anexo XVI.2.- HUSRM

- Cafetería



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA – ÁREA DE SALUD II - SERVICIO MURCIANO DE SALUD.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante **PPT**) tiene como finalidad la regularización y definición de las condiciones de las prestaciones, procesos, metodologías, normativas, recursos y demás aspectos que habrán de regir para la contratación del servicio de restauración para atender a los pacientes y personal de guardia, así como los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal y de público y explotación de máquinas expendedoras del Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena (en adelante **CHUC**) compuesto por el Hospital General Universitario Santa Lucía de Cartagena (**HUSLA**) y el Hospital Universitario Santa M^a del Rosell (**HUSMR**). Cuando se aluda al **CHUC** o no venga determinado de manera expresa la pertenencia a un hospital concreto, se entenderá que van incluidos los 2 Hospitales.

Las especificaciones y características que sean específicas para cada uno de los Hospitales vendrán identificadas con la abreviatura de **HUSLA**, para Hospital General Universitario de Santa Lucía y de **HUSRM** para el Hospital Universitario Santa María del Rosell¹, así como **CHUC** cuando es común para ambos.

Prestaciones que incluye el presente PPT:

Prestación I: Está constituida por el Servicio de Restauración a pacientes y comedor personal de guardia, constituyendo la prestación principal del contrato.

Prestación II: Explotación de las Cafeterías de Público y de Personal,

Prestación III: Explotación de máquinas expendedoras automáticas.

Las empresas licitadoras deberán plantear en su Oferta Técnica una Memoria de Gestión del Servicio con indicación de los Recursos Humanos y materiales necesarios para la prestación del servicio en cada uno de los Hospitales que forman el **CHUC**, en los términos y condiciones establecidos en este Pliego y en de las Cláusulas Administrativas Particulares, que resulten de aplicación, de tal forma que se garanticen los máximos niveles de calidad en todos los aspectos: locales e instalaciones, forma de prestación del servicio, calidad de la materia

¹ La exclusividad de pertenencia a un Hospital determinado o común a ambos vendrá acotada en su inicio por las siglas del **Hospital**, y la finalización de la citada exclusividad, mediante línea continua, como la que se detalla.



A los efectos de la tramitación del expediente denominado *SERVICIO RESTAURACION DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERIAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO DE CARTAGENA. ÁREA DE SALUD II* 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 4.987.567,16, serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000061	62923001

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