



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

- 1.- PROPUESTA DE AUTORIZACIÓN AL CONSEJO DE GOBIERNO.
- 2.-INFORME SERVICIO JURIDÍCO
- 3.- INFORME NECESIDAD
- 4.- MEMORIA ECONÓMICA
- 5.-PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
- 6.- CERTIFICADO ECONÓMICO



## 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 procedentes en derecho, debiendo ajustar su actividad contractual a la legislación de contratos del Estado, siéndole de aplicación, la normativa contractual contenida en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y demás normas de desarrollo.

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.

Asimismo, el artículo 1 de la Ley 1/2021, de 23 de junio, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2021, 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.

En este sentido, por la Gerencia de Área de Salud III-Lorca, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente referente a la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES 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 DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "RAFAEL MÉNDEZ" DE LORCA

**Presupuesto inicial del contrato:** 2.511.148,66€ (10% IVA incluido).

**Plazo de ejecución:** Tres años.

EL CONSEJERO DE SALUD  
(Fecha y firma electrónica al margen  
Juan José Pedreño Planes

EXPTE.599/21

## 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 para el SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO “RAFAEL MÉNDEZ” DE LORCA.

Visto el inicio del expediente tramitado a instancia de la Dirección General de Asistencia Sanitaria 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 el Consejero de Salud al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización al Servicio Murciano de Salud para el SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO “RAFAEL MÉNDEZ” DE LORCA, con un plazo de ejecución de tres años y con presupuesto base de licitación de 2.511.148,66€ € (10% 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 relativo a la “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*

*concurrentia competitiva, o de que se acuerde la concesión, en el caso de subvenciones de concesión directa.”*

**TERCERO.-** La letra c) del artículo 1 de la Ley 1/2021, de 23 de junio, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2021, incluye 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 previstas en la letra c) del artículo 1 de la Ley 1/2021, de 23 de junio, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2021.

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 al Consejero de Salud la elevación al Consejo de Gobierno de la correspondiente propuesta de autorización.

En virtud de lo expuesto, se emite informe favorable sobre el procedimiento tramitado para elevación al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización de la realización del mencionado gasto, por importe de 2.511.148,66€ € (10% IVA incluido) conforme determina la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, sin perjuicio de la documentación e informes que se emitan en el momento procedimental oportuno durante la tramitación del expediente de contratación para el SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO “RAFAEL MÉNDEZ” DE LORCA.

LA ASESORA JURÍDICA

*(Documento firmado electrónicamente)*

**CONSEJERÍA DE SALUD**

**CONFORME**

LA JEFA DEL SERVICIO JURIDICO

*(Documento firmando electrónicamente)*



Región de Murcia  
Consejería de Salud



## ANEXO I

### MEMORIA DE NECESIDAD E INFORME PROPUESTA

#### 1. FECHA DE REALIZACIÓN Y PERIODO DE VALIDEZ DE LA MEMORIA.

La presente Memoria ha sido elaborado el día 14 de julio de 2021, entendiendo que a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de 6 meses, transcurridos los cuales sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista del necesario ajuste de los precios al mercado y el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación.

#### 2.- RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE.

En el expediente objeto de tramitación se aplicarán, con carácter general, las siguientes normas:

- Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno.
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
- Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Específicamente será igualmente aplicables y a tener en cuenta, las siguientes normas:

- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (BOE núm. 160, de 6 de julio de 2011).
- Reglamento (CE) nº. 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE núm. 139, de 30 de abril de 2004).
- Reglamento (CE) nº. 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DOUE núm. 139, de 30 de abril de 2004).
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de



Región de Murcia  
Consejería de Salud



higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios (BOE núm. 126, de 27 de mayo de 2006).

- Real Decreto 1338/2000, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios (BOE núm. 248, de 14 de octubre de 2011)
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE núm.11, de 12 de enero de 2001).
- Cualquier otra normativa (de ámbito estatal o autonómico) que resulte aplicable en materia de seguridad alimentaria así como a cualquiera de las prestaciones que integran el objeto del contrato, siempre que esté vigente durante el período de ejecución del contrato.

El presente documento tiene naturaleza administrativa y carácter preceptivo y forma parte del correspondiente expediente de contratación, siendo vinculante en sus términos y consideraciones, a cuyos efectos será objeto de publicidad en el Perfil del Contratante del Servicio Murciano de Salud.

### 3.- TÍTULO HABILITANTE.

La presente Memoria es emitida por la Dirección Gerencia del Área III de Salud, al amparo de lo establecido en la Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud de 8 de enero de 2015, por la que se delegan diversas competencias en materia de gestión de precios públicos, contratación y otras materias, en diversos órganos del Servicio Murciano de Salud (BORM núm. 14, de 19/01/2015), en concordancia con el Decreto nº 148/2002, de 27 de diciembre de 2002, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud (BORM núm. 7, de 10/01/2003) que asume, entre otras, las competencias y funciones en materia de contratación.

De acuerdo con lo anterior, corresponde a esta Gerencia del Área III de Salud la determinación de las necesidades de contratación y su planificación. Al tratarse en el presente caso de un contrato de servicios (distinto de los de limpieza, vigilancia y seguridad) por importe superior a 300.000 euros, se eleva propuesta justificada al órgano competente para su tramitación, licitación y adjudicación que es el Director Gerente del Servicio Murciano de Salud.

### 4.- NECESIDAD Y FINALIDAD INSTITUCIONAL.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



Conforme a lo previsto en el **artículo 28 LCSP** *las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesarios para el cumplimiento y realización de sus fines institucionales.* En este sentido, la necesidad detectada y objeto de estudio es plenamente conforme y se halla dentro del marco general de actuación determinado por la finalidad institucional de la Gerencia del Área III de Salud.

En virtud de lo anterior, procede determinar cuáles son los elementos definitorios de la necesidad que debe ser cubierta mediante la apertura del expediente de contratación, así como analizar las concretas prestaciones que constituirán el objeto del contrato y que deberán realizarse para la consecuente satisfacción de la necesidad institucional detectada de acuerdo con los siguientes parámetros:

#### 1. Definición de la necesidad.

Para el normal desenvolvimiento del Hospital Universitario “Rafael Méndez”, una vez que finalice la vigencia del contrato suscrito anteriormente para la alimentación de pacientes del citado centro sanitario, y dado que la Gerencia del Área III de Salud no dispone de medios materiales ni personales suficientes para la prestación del servicio, se hace preciso la tramitación del oportuno expediente de contratación para dar continuidad al servicio, con la finalidad de que se mantenga el adecuado nivel de calidad, en cuanto a la correcta alimentación que un centro sanitario requiere para sus pacientes.

#### 2. Presupuesto base de licitación, con desglose de % de IVA aplicable.

**DOS MILLONES QUINIENTOS ONCE MIL CIENTO CUARENTA Y OCHO EUROS CON SESENTA Y SEIS CÉNTIMOS (2.511.148,66€) IVA incluido** (base imponible: 2.282.862,42€; IVA al 10%: 228.286,24€). Las diversas partidas que lo componen y su justificación están reflejadas en la memoria económica justificativa de todos los costes que se acompaña.

#### 3. Extensión de la necesidad: temporal y geográfica.

La precitada necesidad tiene una extensión temporal circunscrita a TRES AÑOS, periodo que se corresponde con la duración inicial del contrato que se pretende adjudicar resultante de la tramitación del expediente de contratación respecto al que se realiza el presente informe de necesidad, CON POSIBILIDAD DE PRORROGAS ANUALES HASTA UN MÁXIMO DE DOS. En cuanto a la extensión geográfica de la necesidad, esta se circunscribe al ámbito de los servicios y unidades del Hospital

14/07/2021 12:34:45  
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV).



Región de Murcia  
Consejería de Salud



Universitario “Rafael Méndez” en los que se presta atención sanitaria de hospitalización a los pacientes.

#### 4. Posibilidades de satisfacción alternativa de la necesidad.

Para una correcta prestación del servicio de alimentación de los pacientes se requiere disponer de los recursos humanos y materiales necesarios para la compra de la materia prima, configuración y elaboración de los menús diarios, de los que no dispone la Gerencia del Área III de Salud ni el Servicio Murciano de Salud en su conjunto, sin perjuicio de que aporte un el local de cocina con sus instalaciones y equipamiento, así como el personal propio destinado en la misma.

#### 5. Identificación de los Lotes, en su caso.

NO PROCEDE. La realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificultara la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico. Además, la necesaria coordinación de la ejecución de las diferentes prestaciones se vería imposibilitada por su división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes.

### **5.- CONCLUSIONES.**

El órgano de contratación, en colaboración con los autores y partícipes mencionados, en ejercicio de sus funciones y potestades y de acuerdo con el mandato recibido para la planificación y ejecución de expedientes de contratación, tras analizar la situación y la información aportada al presente informe, extrae las siguientes conclusiones:

- a) Que en el ámbito de esta Gerencia del Área III de Salud se ha puesto en evidencia la existencia de una necesidad concreta a satisfacer, cual es la dotación de un servicio de alimentación de pacientes ingresados en el Hospital Universitario “Rafael Méndez” de Lorca.
- b) Que dicha necesidad se encuentra entre los fines institucionales que dicha entidad del sector público tiene asignados conforme a la normativa vigente y puede ser satisfecha mediante un contrato administrativo de servicios.
- c) Que la necesidad debe ser satisfecha de forma periódica durante un plazo concreto de duración, siendo exigible y oportuna la libre concurrencia y aplicable la limitación temporal a los contratos y se estima que el contrato que venga a satisfacer la expresada necesidad debe tener una duración de TRES AÑOS CON POSIBILIDAD DE PRÓRROGAS ANUALES HASTA UN MÁXIMO DE DOS.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



d) Que, conforme a la letra y espíritu de la ley, se estiman aplicables al contrato que venga a satisfacer la expresada necesidad los siguientes valores:

- Libertad de concurrencia.
- Publicidad.
- Seguridad.
- Calidad.
- Eficacia y eficiencia
- Protección medioambiental (envases, residuos...).
- Cumplimiento de la legislación vigente (etiquetas).
- Cumplimiento de los contratos.
- Rapidez en el suministro/servicio.
- Protección de los derechos de los trabajadores.
- Creación de empleo estable y calidad en el empleo.
- Igualdad de género.
- Protección de los derechos de propiedad intelectual e industrial.

e) Que en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas se desarrollarán las indicaciones y recomendaciones contenidas en esta Memoria para lograr el pleno cumplimiento del objeto del contrato y la plena satisfacción de la necesidad detectada, siempre de acuerdo con el principio de integridad, la búsqueda de la mejor relación calidad precio y demás reglas y principios legales aplicables.

En consecuencia, a la vista de las necesidades y motivaciones anteriormente expuestas, al Sr. Director Gerente del Servicio Murciano de Salud se **PROPONE** el inicio de la tramitación del expediente de contratación de acuerdo con los siguientes datos generales:

**OBJETO DEL CONTRATO:** SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "RAFAEL MÉNDEZ" DE LORCA.

**PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (desglose del IVA):**

DOS MILLONES QUINIENTOS ONCE MIL CIENTO CUARENTA Y OCHO EUROS CON SESENTA Y SEIS CÉNTIMOS (2.511.148,66€) IVA incluido (base imponible: 2.282.862,42€; IVA al 10%: 228.286,24€).

**PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGAS:** TRES AÑOS CON POSIBILIDAD DE PRORROGAS ANUALES HASTA UN MÁXIMO DE DOS.

Documento firmado electrónicamente en Lorca (Murcia), en la fecha y hora indicadas al margen, por el DIRECTOR GERENTE DEL ÁREA III DE SALUD.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



## **PROPUESTA DE NUEVA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "RAFAEL MÉNDEZ" DE LORCA.**

### **MEMORIA ECONÓMICA JUSTIFICATIVA DE TODOS LOS COSTES.**

De conformidad con las instrucciones contenidas en el apartado VIII (ANEXO IV) del "Plan de mejora para la gestión eficiente de la contratación administrativa y del aprovisionamiento de productos sanitarios y farmacéuticos", aprobado por el Consejo de Administración del Servicio Murciano de Salud con efectos desde 2016, por el servicio o unidad impulsora de la contratación propuesta se considera justificado el presupuesto de licitación en base a lo siguiente:

#### **ANTECEDENTES**

##### **I) Finalidad del Servicio**

Las prestaciones que incluye el servicio objeto de la contratación que se propone, que se definen detalladamente en el Pliego de Prescripciones Técnicas, tienen como objetivo primordial satisfacer las necesidades alimenticias de los pacientes ingresados en el Hospital Universitario "Rafael Méndez" de Lorca, mediante la elaboración, preparación y suministro de las dietas y alimentos que en cada caso precisen, para poder cumplir con los requerimientos asistenciales durante su estancia en el Hospital.

##### **II) Situación actual y necesidad del contrato**

El servicio cuya nueva contratación se propone se está prestando actualmente por la empresa AMG SERVICIOS INTEGRADOS S.L. (CIF B30553614), en cumplimiento del contrato formalizado en fecha 1 de noviembre de 2016, con una duración inicial de 4 años (prorrogables por períodos anuales hasta un máximo de otros 2 años), y por un precio de 1.835.227,99 euros IVA incluido (base imponible: 1.668.389,08 €; IVA al 10%: 166.839,91€) por los cuatro años de duración inicial. A la fecha del presente documento el contrato se encuentra ejecutándose en su primera prórroga anual que finaliza del 31 de octubre de 2021, sin perjuicio de la posibilidad de autorizar una segunda prórroga.

Ese precio total del contrato tiene su base en las estimaciones de consumo de pensiones alimenticias (desayunos, comidas, meriendas, cenas y alimentos extra) realizadas por el órgano de contratación para calcular el presupuesto de licitación en el expediente CSE/9999/1100671009/15/PA (reflejadas en el apartado 7 y anexo VII del Cuadro de Características del Pliego Tipo de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen el contrato), multiplicadas por los precios unitarios ofertados por el adjudicatario. El presupuesto base de licitación, con desglose de precios unitarios y consumos estimados es el siguiente:



PENSIÓN BASAL	Precio unitario sin IVA	Consumo estimado anual	Importe anual sin IVA
Desayuno	1,4882	50.412,00	75.023,1384 €
Almuerzo	3,0400	53.600,00	162.944,0000 €
Merienda	0,8364	45.692,00	38.216,7888 €
Cena	2,8137	51.506,00	144.922,4322 €
<b>Totales</b>	<b>8,1783 €</b>		<b>421.106,36 €</b>
PENSIÓN LÍQUIDA	Precio unitario sin IVA	Consumo estimado anual	Importe anual sin IVA
Desayuno	0,4364	2.708,00	1.181,7712 €
Almuerzo	1,3146	2.702,00	3.552,0492 €
Merienda	0,4628	2.590,00	1.198,6520 €
Cena	0,7619	2.770,00	2.110,4630 €
<b>Totales</b>	<b>2,976 €</b>		<b>8.042,93 €</b>
Coste anual estimado de suministro de los alimentos extra relacionados en el Anexo II de Pliego de Prescripciones Técnicas, en el que consta los precios unitarios máximos			<b>36.136,14 €</b>
<b>TOTAL ANUAL (sin IVA)</b>			<b>465.285,43 €</b>

Se trata, por lo tanto, de un contrato de servicios con presupuesto limitativo en el que el contratista se obliga a ejecutar el servicio de forma sucesiva y por precio unitario, recibiendo el pago mensual de los servicios efectivamente prestados, variando su importe cada mes en función de los consumos realizados por el hospital.

Posteriormente, en fecha 30 de marzo de 2020 se formalizó una modificación del contrato motivado por una ampliación del número de pensiones alimenticias estimadas inicialmente para calcular el presupuesto base de licitación, al haberse producido un considerable aumento en todas ellas, sobrevenido por el notable incremento de ingresos y estancias producido en el Hospital desde el inicio de la vigencia del contrato. Dicha modificación ha supuesto un incremento del 15% sobre el precio primitivo del contrato.

Para el normal desenvolvimiento del Hospital Universitario "Rafael Méndez", una vez que finalice la vigencia del contrato suscrito anteriormente para la alimentación de pacientes del citado centro sanitario, y dado que la Gerencia del Área III de Salud no dispone de medios materiales ni personales suficientes para la prestación del servicio, se hace preciso la tramitación del oportuno expediente de contratación para dar continuidad al servicio, con la finalidad de que se mantenga el adecuado nivel de calidad, en cuanto a la correcta alimentación que un centro sanitario requiere para sus pacientes.



## DETERMINACIÓN DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

Para ello ha de tenerse en cuenta el presupuesto base de licitación del contrato vigente (1.861.141,70€ más IVA para 4 años), equivalente a 465.285,43€/año más IVA, así como el coste actual del contrato vigente, determinado de la siguiente forma:

- Precio primitivo del contrato: 1.668.389,08€ más IVA (4 años), equivalente a 417.097,27€/año más IVA.
- Incremento del 15% por modificación del contrato: 250.258,36€ más IVA.

Por lo tanto, el coste actual del contrato por todos los conceptos asciende a un millón novecientos dieciocho mil seiscientos cuarenta y siete euros con cuarenta y cuatro céntimos (1.918.647,44€) más IVA para los 4 años de su duración inicial, equivalente a cuatrocientos setenta y nueve mil seiscientos sesenta y un euros con ochenta y seis céntimos (479.661,86€) más IVA anuales.

El punto de partida para la determinación del nuevo presupuesto base de licitación han de ser los precios unitarios de las distintas pensiones alimenticias y de los alimentos extra contemplados en el Pliego de Prescripciones Técnicas, así como las nuevas estimaciones de consumo de tales ingestas para el período de duración inicial del nuevo contrato, el cual se fija en 3 años para teniendo en cuenta las inversiones y demás gastos del adjudicatario que requieren un período de amortización. Los mencionados precios unitarios incluyen todos los costes directos e indirectos, inversiones y otros gastos que debe asumir el adjudicatario, así como un porcentaje de beneficio empresarial.

Para el cálculo de los nuevos precios unitarios se ha tenido en cuenta las variaciones del IPC desde la fecha publicación de la anterior licitación (marzo de 2016) hasta la actualidad (junio de 2021), resultando un incremento del 8,7% según índice nacional para alimentos y bebidas no alcohólicas; los incrementos de coste de personal (exigencias dietista adicional y subidas salariales según convenio colectivo aplicable); así como la repercusión sobre los mismos de los nuevos costes y obligaciones que debe asumir el adjudicatario de conformidad con lo previsto en el Pliego de Prescripciones Técnicas (consumos de agua, electricidad y gas; reparaciones de equipos e instalaciones; material de un solo uso para, etc.). Todos estos incrementos se traducen en un aumento del 20% sobre los precios unitarios actuales, a lo que ha de añadirse el incremento de las estimaciones de consumo tanto de las pensiones alimenticias como de los alimentos extra, tal y como se detalla en el Estudio económico que se adjunta, con el siguiente resultado para el nuevo presupuesto base de licitación:



<b>A) PENSION BASAL</b>	Precio unitario máximo (sin IVA)	Número de servicios 1 año	Importe total 1año (sin IVA)
Desayuno	1,786 €	62864	112.265,760 €
Almuerzo	3,648 €	66950	244.235,059 €
Merienda	1,004 €	59083	59.300,626 €
Cena	3,376 €	63680	215.013,050 €
<b>Menú completo</b>	<b>9,814 €</b>	<b>252578</b>	<b>630.814,495 €</b>
<b>A) PENSION TERAPEUTICA</b>			
	Precio unitario máximo (sin IVA)	Número de servicios 1 año	Importe total 1 año (sin IVA)
Desayuno	1,155 €	9902	11.434,895 €
Almuerzo	2,613 €	10663	27.860,382 €
Merienda	0,780 €	9988	7.785,534 €
Cena	2,145 €	10224	21.934,161 €
<b>Menú completo</b>	<b>6,692 €</b>	<b>40777</b>	<b>69.014,972 €</b>
<b>A) PENSION LIQUIDA</b>			
	Precio unitario máximo (sin IVA)	Número de servicios 1 año	Importe total 1 año (sin IVA)
Desayuno	0,524 €	3755	1.966,314 €
Almuerzo	1,578 €	4223	6.661,551 €
Merienda	0,555 €	3661	2.033,284 €
Cena	0,914 €	3932	3.595,315 €
<b>Menú completo</b>	<b>3,571 €</b>	<b>15571</b>	<b>14.256,464 €</b>
<b>PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN</b>			
PRESUPUESTO PENSIONES ALIMENTICIAS 1 AÑO			714.085,932 €
PRESUPUESTO ALIMENTOS EXTRA 1 AÑO			46.868,208 €
<b>TOTAL</b>			<b>760.954,140 €</b>

En conclusión, el presupuesto base de licitación calculado para una duración inicial del contrato de 3 años, asciende a un total de **DOS MILLONES QUINIENTOS ONCE MIL CIENTO CUARENTA Y OCHO EUROS CON SESENTA Y SEIS CÉNTIMOS (2.511.148,66€) IVA incluido** (base imponible: 2.282.862,42€; IVA al 10%: 228.286,24€).

Lo que se informa a los efectos oportunos en Lorca (Murcia) en la fecha y hora indicadas al margen

Documento firmado electrónicamente por el Director de Gestión y Servicios Generales de la Gerencia del Área III de Salud.



# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS ESPECIALES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MENDEZ DE LORCA.

## INDICE:

- 1- OBJETO DEL CONTRATO.
- 2- INVERSIONES A REALIZAR.
- 3- NORMATIVA APLICABLE.
- 4- AMBITO DE ACTUACIÓN.
- 5- CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
  - 5.1 RECEPCION, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.
  - 5.2 ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETETICAS
    - 5.2.1 PENSION ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES
  - 5.3 MENUS
  - 5.4 HORARIO DEL SERVICIO
  - 5.5 LIMPIEZA
- 6- INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL
  - 6.1 REPOSICIÓN
  - 6.2 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.
  - 6.3 GESTIÓN INFORMÁTICA.
- 7- PERSONAL Y DIRECCION TECNICA.
- 8- INSPECCION Y CONTROL
- 9- OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL
- 10- INFORMACION

## ANEXOS:

- ANEXO I: INVENTARIO
- ANEXO II: PERSONAL ADSCRITO
- ANEXO III: PLANO COCINA
- ANEXO IV: RELACION ALIMENTOS EXTRA.
- ANEXO V: MATERIAL DESECHABLE DE USO HABITUAL
- ANEXO VI: CONSUMO INGESTAS.
- ANEXO VII: SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS. INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA.



## 1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El presente pliego tiene por objeto definir la contratación del servicio de alimentación de pacientes del Hospital Universitario Rafael Méndez de Lorca (en adelante hospital), perteneciente al Área III del Servicio Murciano de Salud.

Se pretende definir el alcance y condiciones de la prestación, procesos y metodología, para el cumplimiento de la normativa que habrá 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 y en el correspondiente pliego de cláusulas administrativas particulares, así como los compromisos adquiridos por el adjudicatario en su oferta.

Se definen las condiciones técnicas que han de regir en la ejecución del servicio de alimentación a pacientes, que incluirá como mínimo las siguientes prestaciones que deberá realizar el adjudicatario:

- Gestión integral del aprovisionamiento de la materia prima necesaria para el adecuado funcionamiento del servicio, y custodia del mismo, así como de los demás materiales necesarios.
- Definición de productos, cantidades, stock, calidades....
- La compra de la materia prima necesaria para la confección de las dietas alimenticias de los pacientes ingresados en el centro.
- La compra de los alimentos extras tanto para los menús como para las neveras de las plantas de hospitalización.
- Gestión integral del servicio dietético. Mantenimiento y mejora de menús.
- Adquisición y reposición de utensilios de cocina, menaje, cubiertos y cualquier tipo de enser necesario para el correcto funcionamiento del servicio.
- Suministro de material fungible.
- Suministro de materiales y productos de limpieza utilizados por el personal de cocina (jabones, lejías, amoniacos, estropajos, bayetas,.....) y de productos para la maquinaria (detergentes, abrillantadores,.....)
- Suministro y mantenimiento de dispensadores de jabón, papel higiénico y toallitas, y del material de un solo uso correspondiente en los vestuarios del personal de cocina.
- Mantenimiento y conservación de equipos, bienes e instalaciones.
- Adquisición del equipamiento necesario para un correcto funcionamiento del servicio.
- Mantenimiento y desarrollo del sistema de gestión informático "Dietools" para la gestión integral del servicio.

Los licitadores deberán tener en cuenta que durante la ejecución del contrato y en función del número de pacientes asistidos en cada momento, se producirán incrementos o disminuciones de la demanda de menús y alimentos a suministrar, lo que repercutirá directamente en la facturación mensual al basarse ésta en los servicios efectivamente prestados. Sin perjuicio de los supuestos en los que, por causas imprevistas se produzca una reducción drástica en la demanda de menús y alimentos que rompa el equilibrio económico del contrato, el cierre temporal o definitivo de habitaciones o unidades de hospitalización, por razones económicas, organizativas y/o asistenciales, etc., no supondrá compensación alguna a la empresa adjudicataria.



## 2. INVERSIONES A REALIZAR

El adjudicatario realizará a su costa las siguientes inversiones, aportando materiales, accesorios, mano de obra y todas las actuaciones necesarias, con el fin de que dicha inversión quede correctamente instalada y en pleno funcionamiento:

### 1- **EQUIPOS DE FRIO.** Renovación integral de los siguientes equipos de frío

- A) **Equipos independientes semiherméticos. 4 unidades condensadoras**, con sus correspondientes evaporadores y cuadros eléctricos.

FRUTA Y VERDURA ( $\leq 8^{\circ}$  C): Medidas del habitáculo: 2,95\*1,92\*2,85 + 1,09\*1,05\*2,85

CARNE Y PESCADO ( $\leq 2^{\circ}$  C): Medidas del habitáculo: 2,47\*1,89\*2,85

ALMACEN ( $\leq 2^{\circ}$  C): Medidas del habitáculo: 3,10\*1,88\*2,85

LACTEOS Y POSTRES ( $\leq 4^{\circ}$  C): Medidas del habitáculo: 2,57\*1,18 \* 2,85 + 2,44\*2,20\*2,85

- B) **1 unidad condensadora central** con regulación de capacidad, totalmente equipada con sus 4 evaporadores correspondientes y cuadros eléctricos.

BASURAS: Medidas de la cámara: 3,44\* 1,50\* 2,42

CUARTO FRIO 1(bocadillos y fruta) ( $\leq 12^{\circ}$  C): Medidas del habitáculo: 4,14\* 3,12\* 2,64

CUARTO FRIO 2 (carne y pescado) ( $\leq 12^{\circ}$  C): Medidas del habitáculo: 4,14\* 2,66\* 2,64

CUARTO FRIO 3 (ensaladas) ( $\leq 12^{\circ}$  C): Medidas del habitáculo: 4,14\* 2,72\* 2,64

- 2- **LIMPIADORA DE VAPOR** y aspirador en seco y húmedo en un solo equipo. De fácil manejo que permita vaporizar y aspirar el agua de condensación en una sola pasada. Con integración de accesorios sin posibilidad de pérdida.  
Con selector giratorio para todas las funciones. Durante su uso deben poder controlarse las funciones de forma rápida, flexible, sencilla y directa. La potencia del vapor debe poder ajustarse a la tarea de limpieza pertinente.

#### Características técnicas:

Tensión 220-240 V

Potencia de calor 3000 W

Contenido del depósito  $\geq 5$  l

Longitud de cable 7,5 m aprox.

Presión de vapor 6 bar

Peso sin accesorios < 40 kg

Dimensiones (la\*an\*al) 640\*495\*965 mm aprox.

Frecuencia 50 Hz

Temperatura de la caldera máx. 165 °C

Kit de cepillos redondos

Boquilla para suelos de 300 mm con cepillos

Tira de goma 300 mm

Boquilla de limpieza manual 150 mm

Tiras de cepillo de 150 mm



Tira de goma 150 mm  
Adaptador  
Boquilla de ranuras  
Adaptador de prolongación  
Manguera de aspiración de vapor  
Kit de tubos de prolongación  
Tiras de cepillo 300 mm

3- **Techo cocina.** Sustitución del techo actual en cuartos fríos (1, 2 y 3), zona de emplatado y cocina. (consultar plano)

Panel: El panel debe de ser de aplicación a áreas sanitarias. Que no contribuya al crecimiento del SARM, con baja emisión de partículas (ISO clase 4) y que se pueda limpiar con detergentes convencionales y con vapor. Con excelente absorción acústica, reacción al fuego de clase A1 y estabilidad dimensional incluso en condiciones de humedad del 100 %  
Panel de lana de roca.

Cara visible: velo pintado de blanco (acabado piel de naranja), con mayor durabilidad.

Cara posterior: contravelo

Cantos sellados.

Perfileria: en acero inoxidable mate

4- **Abatidor de temperatura.**

Capacidad 12 a 30 bandejas GN 1/1  
Dimensiones 800\*815\*1945 mm aprox.  
Descarga de datos HACCP con Bluetooth  
Conexión 4,6 kw, 400 v  
Kit de ruedas reforzadas. Dos ellas con freno  
**Kit de descongelación + sanificación**  
20 GN 1/1 perforado en acero inox  
Datos energéticos 400V 50 Hz Ph+N 2.85 KW

5- **Equipo con tecnología inteligente que cueza, selle y fría en un solo equipo.**

Con concepto de uso intuitivo, obtención de resultados sin supervisión, gestión energética eficiente y rápida. Debe contar este equipo con:

- **Cocinado a presión.**
- Debe permitir crear hasta cuatro zonas a partir de una base desde la cual se podrá elegir el tamaño, la posición y la forma deseada para trabajar.
- Entrada y salida de agua
- Ajuste de la altura
- Función de elevación y descenso automáticos en la cesta
- De fácil limpieza y con ducha de mano integrada.
- Pantalla táctil
- Dos cubas. Borde de las mismas frío.
- Número de comidas 50-100
- Volumen útil 2\*25 litros
- Superficie de fritura 2\* 1/1GN
- Ancho 1100 mm y fondo 938 mm aprox.
- Con todos los accesorios necesarios: cestas fritura, cestas cocción, kit completo de limpieza, kit conexión aguas residuales, carro móvil para gestión de aceite, carro llenado, almacenado y filtrado de aceite, etc)



6- **Escurreidor de verduras.**

Dimensiones exteriores 540\*750\*815 aproxi.  
Temporizador 60"-120"-180"  
Capacidad de carga por ciclo de >=12 kg  
Dos velocidades  
Potencia total 550 W  
Velocidad del motor 900 rpm  
Con cesta inox y ruedas con freno

7- **Exterminador de insectos (2 unidades). (165 e iva excluido la unidad)**

Debe ser silencioso, discreto, sin explosión de insectos. Atraerá los insectos y quedarán atrapados en su trampa de film adhesivo, resistente a la humedad y rayos UV. Instalación colgante o mural.  
Medidas: L 485, A350, H 160 aprox.

Potencia 30 W  
Frecuencia 50 Hz  
Tubo 2\*15W  
Cobertura 80 m2

8- **Renovación suelo en: lavado de vajilla, lavado de útiles grandes y zona de preparación de tubérculo** (consultar plano). Consistente en:

- desmontaje del tren de lavado.
- preparación de la solera y media caña con maquinaria de diamantado.
- imprimación de bloqueante de la humedad por capilaridad.
- revestimiento de poliuretano-cemento R90P de muy altas prestaciones con acabado antideslizante de diferente graduación para espesores de 6 mm.
- montaje del tren de lavado.

9- **Tazas térmicas desayuno/merienda con sus tapaderas correspondientes**

Capacidad de 250 cc.  
300 unidades.  
Material polipropileno (pp) + poliuterano sin CFC (pur)  
Dimensiones: 84\*75 mm aprox.

10- **Renovación de desagües actuales en zona cocina**, concretamente en la zona de marmitas hasta la basculante. Consistente en la retirada de los desagües actuales, formación de hueco, colocación de canaleta lineal y rejilla de acero inoxidable. Todo ello de forma manual.

11- **Fregador inox colgante (sin patas) 2 ud.** Concretamente en zona de lavado de vajilla y zona de preparación de tubérculos.

A tal efecto, los licitadores incluirán en u oferta las citadas inversiones con información detallada de las características técnicas y valoración de las mismas. El valor estimado de las inversiones, que forma parte del presupuesto base de licitación, se relaciona a continuación:



Nº de orden	Inversión	Ud.	Precio s/iva estimado	Importe s/iva estimado
1	Equipos de frio	1	43.718,48 €	43.718,48 €
2	Limpiadora de vapor	1	6.685,50 €	6.685,50 €
3	Techo cocina	1	7.171,62 €	7.171,62 €
4	Abatidor de temperatura	1	13.570,00 €	13.570,00 €
5	Equipo con tecnología inteligente que cueza, selle y fría en un solo equipo.	1	29.242,00 €	29.242,00 €
6	Escurreidor de verduras	1	3.464,00 €	3.464,00 €
7	Exterminador de insectos	2	165,00 €	330,00 €
8	Renovación suelo	1	8.314,06 €	8.314,06 €
9	Tazas térmicas	300	4,06 €	1.218,00 €
10	Renovación desagües en zona cocina	1	2.880,00 €	2.880,00 €
11	Fregador sin patas	2	1.400,00 €	2.800,00 €
			<b>TOTAL COSTE</b>	<b>119.393,66 €</b>

### 3. NORMATIVA

Las empresas licitadoras al preparar su oferta, así como la adjudicataria durante la ejecución del contrato, deberán cumplir escrupulosamente con la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y, concretamente, con la siguiente:

- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (BOE núm. 160, de 6 de julio de 2011).
- Reglamento (CE) nº. 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE núm. 139, de 30 de abril de 2004).
- Reglamento (CE) nº. 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DOUE núm. 139, de 30 de abril de 2004).
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios (BOE núm. 126, de 27 de mayo de 2006).
- Real Decreto 1338/2000, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la



producción y comercialización de los productos alimenticios (BOE núm. 248, de 14 de octubre de 2011)

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE núm.11, de 12 de enero de 2001).
- Cualquier otra normativa (de ámbito estatal o autonómico) que resulte aplicable en materia de seguridad alimentaria así como a cualquiera de las prestaciones que integran el objeto del contrato, siempre que esté vigente durante el período de ejecución del contrato.

#### 4. AMBITO DE ACTUACIÓN.

El servicio de alimentación de pacientes desarrollará su actividad en la cocina del hospital situada en la planta semisótano. Se adjunta plano en Anexo III

#### 5.- CONDICIONES Y PRESTACION DEL SERVICIO

El adjudicatario prestará el servicio en toda su amplitud, desde la gestión de compra de la materia prima hasta la supervisión en la cinta de emplatado y comunicación con las plantas.

El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de productos alimentarios. Así, y en aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá disponer de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC. Para ello, deberá disponer y aplicar un Programa de requisitos de higiene basados igualmente en el sistema APPCC que incluirá los siguientes planes:

1. Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador.
2. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
3. Plan de control de temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños maría, etc)
4. Plan de limpieza y desinfección.
5. Plan de eliminación de residuos
6. Plan de control de plagas/vectores
7. Plan de control de calidad del agua.
8. Plan de control de proveedores.
9. Plan de trazabilidad.

El diseño de este sistema, que deberá ser presentado por el adjudicatario en la Oferta Técnica, tendrá que adaptarse al definido por el hospital, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable del seguimiento del contrato designada por el hospital. Así mismo, la empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento de los sistemas de gestión de la calidad.

El adjudicatario presentará un Plan de Muestreo Microbiológico que incluya al menos análisis mensuales de control de materia prima, comida preparada lista para el consumo y superficies cuyos resultados deberá remitir al responsable del seguimiento del contrato. El tipo de muestras y el laboratorio, serán elegidos por el hospital con cargo al adjudicatario



## 5.1 RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA

La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de las materias primas necesarias para la confección de los menús, así como de los alimentos extras a suministrar a las distintas unidades mediante los pactos de consumo que se fijen por las unidades de enfermería.

El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio se establecerá de acuerdo con el hospital y con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones están establecidas o puedan establecerse y se realizará por las puertas designadas a estos efectos, quedando prohibida la entrada de artículos a través de cualquier otro acceso al hospital. El adjudicatario dispondrá en la entrada de proveedores, alfombrilla de un solo uso diaria para recogida adhesiva de suciedad.

La empresa adjudicataria será en todo momento responsable de la calidad e higiene de la materia prima así como de la repercusión que ésta pudiera tener sobre las condiciones organolépticas y de salubridad del producto terminado.

- Las carnes serán todas frescas. El pollo suministrado vendrá troceado en diferentes formatos, preparados para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús, pudiendo presentarse los cortes como muslitos, cuartos, pechugas, etc., con objeto de minimizar su manipulación en cocina.  
Los pescados y mariscos podrán ser frescos y congelados, a criterio del hospital. Todos ellos cumplirán en todo momento la normativa referente a su etiquetado y no rotura de la cadena de frío.
- Las verduras y frutas serán frescas y de 1ª categoría calibradas. El tamaño del calibre será el adecuado conforme a un completo cierre de la bandeja isotérmica de servicio. Las verduras y hortalizas utilizadas para las ensaladas serán de IV gama.
- La patata y cebolla serán frescas de IV gama y de primera calidad.
- El resto de productos, tanto perecederos como no perecederos, serán de calidad primera o extra.
- Los lácteos han de ser variados: yogurt, flanes, natillas, arroz con leche, tocino de cielo, etc.

Se adjunta como **Anexo IV** la relación de alimentos extras.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad, siendo inspeccionadas íntegramente por el personal designado del hospital, que podrán rechazarlas tanto en el momento de su entrada en el hospital, en los almacenes, como en el momento de su entrega para la preparación. Igualmente el personal del hospital supervisará este material en sus condiciones de almacenamiento, caducidades, etc., estableciendo directrices que impidan cualquier desaprovisionamiento. Cuando una mercancía sea rechazada deberá ser retirada inmediatamente.

Todos los proveedores de estos productos deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y cumplir cuantos requisitos establezca la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento. Se valorará positivamente que los proveedores de productos perecederos procedan de empresas o zonas con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día.

La empresa adjudicataria dispondrá de, al menos, dos proveedores diferentes para cada uno de los géneros, con objeto de tener siempre garantizado el servicio.

La empresa adjudicataria deberá garantizar unas correctas condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima que llegue al centro. Deberá aplicar en todo momento un completo plan de recepción de materias primas y de almacenamiento, según el sistema APPCC y de los procedimientos establecidos conforme a la certificación en la norma UNE-EN-ISO



9001:2015. Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo dos veces al día, una al inicio de la jornada y otra al final. La correcta estiba de todo el género almacenado en el almacén y cámaras de cocina será responsabilidad de la empresa adjudicataria.

En todo momento habrá un responsable de la empresa, que será el encargado de suministrar los alimentos necesarios para confeccionar los menús. Estos deberán ser en cantidades necesarias de materia prima racionada para la elaboración de los platos, teniendo en cuenta las fluctuaciones constantes que se dan en la demanda de las dietas.

## 5.2 ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS.

La unidad de nutrición del hospital supervisará la elaboración de las dietas, terapéuticas y basales, de pacientes para todas las unidades de hospitalización y demás servicios (urgencias, uci, hospital de día, etc.). Ello sin perjuicio de que la empresa adjudicataria, a través de sus dietistas, colabore en la referida elaboración en los términos que defina la unidad de nutrición del hospital.

La empresa contratista pondrá a disposición del hospital toda la documentación acerca de los productos utilizados (composición, calidad, etc.) así como de los procesos de elaboración.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la alimentación servida será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio, proporcionando una comida agradable y completa, teniendo en cuenta sus gustos, costumbres particulares y hábitos alimentarios, cumpliendo con los criterios de la dieta mediterránea y la costumbre de la alimentación de la Región de Murcia. Al objeto de responder a la prescripción facultativa, deberá ser adecuada al estado nutricional y a la enfermedad del paciente. Se atenderán las propuestas de mejora que emprenda el centro como resultado del estudio y análisis de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los pacientes.

La empresa adjudicataria será responsable de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones, así como que sean adecuados a su prescripción dietética por parte de los facultativos del hospital. Atenderá con prontitud y adecuadamente las solicitudes y quejas de los responsables designados por el hospital.

La empresa adjudicataria será la encargada de calcular las cantidades de platos a elaborar en cantidad suficiente para atender las solicitudes de menús y las posibles oscilaciones según demanda de las unidades asistenciales.

La falta de aprovisionamiento de alimentos para la elaboración de los menús diarios, en la cantidad requerida o variación en la composición del menú, solo será aceptada en momentos puntuales y por motivos justificados. Se comunicará al responsable designado por el hospital, con un plazo de preaviso mínimo de dos días anteriores al servicio del menú correspondiente, proponiendo la pertinente subsanación, que deberá ser aprobada por el mismo.

El hospital se reserva el derecho de exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

El número de dietas diferentes será el requerido por el hospital, variando el valor calórico en la siguiente manera:

- Basal o libre elección.....2.000 a 2.500 calorías
- Postquirúrgicas y terapéuticas.....1.200 a 2.500 calorías
- Líquidas..... 600 calorías

Las dietas que se sirvan han de asegurar las necesidades alimentarias y terapéuticas en los siguientes puntos:

- 1- Aporte energético.
- 2- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono, etc.)
- 3- Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales.



- 4- Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta en los alimentos fundamentales tales como carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar y leche.

La unidad de nutrición y dietética, y el responsable designado por el hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad, calidad y adecuación de las dietas suministradas son las correctas. Podrán efectuar las inspecciones y controles analíticos que considere convenientes para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación y utilización de aditivos inadecuados.

El adjudicatario deberá implantar un sistema de petición de menú opcional para las dietas normales, de tal manera que el paciente pueda elegir su menú para el día siguiente.

La rotación de los menús será al menos de 14 días y adecuados a las estaciones de invierno y verano. Los menús serán planificados y se modificarán diseñándose nuevamente, si ello fuera necesario semestralmente, por la unidad de nutrición y por los representantes de la empresa adjudicataria. Siempre tendrán en cuenta las costumbres alimenticias de la zona.

Al menos se dispondrá de las siguientes dietas:

BASAL		NORMAL
		ESPECIAL
		BILIAR/HEPÁTICA
		HIPERPROTEICA
		SIN GLUTEN/CELIACO
		RICA EN FIBRA
		VEGETARIANA
		ASTINGENTE
		INGRESO
		FRIA
	DIALISIS	PREDIALISIS
		DIALISIS
	BLANDA	BLANDA FACIL DIGESTION
		BLANDA FACIL MASTICACION
	DIABETICA	DIABETICA 800 KCAL
		DIABETICA 1000KCAL
		DIABETICA 1200KCAL
DIABETICA 1600KCAL		
DIABETICA 2000KCAL		
PROTECCION	PROTECCION BILIAR/HEPÁTICA	
	PROTECCION GÁSTRICA	
	PROTECCION RENAL	

POST QUIRURGICAS Y TERAPEUTICAS	PASADA TURMIX	PASADA TURMIX NORMAL
		PASADA TURMIX ASTRINGENTE
		PASADA TURMIX RENAL
		PASADA TURMIX VESICULA
	SEMI	SEMI LIQUIDA
		SEMI BLANDA
		SEMI ASTRINGENTE
		SEMI VESICULA
		CIRUGIA BARIATRICA 2ª FASE



LIQUIDA	LIQUIDA	LIQUIDA
		LIQUIDA ASTRINGENTE
		LIQUIDA VESICULA
		CIRUGIA BARIATRICA 1ª FASE

**5.2.1. PENSION ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES.** La pensión alimenticia de los pacientes estará formada por:

**Desayuno y merienda**, que se compondrá como mínimo de un líquido ó semilíquido, un sólido y una pieza de fruta.

-Líquido: café con leche descafeinado, leche chocolatada, infusión o zumo. Monodosis de café descafeinado, azúcar y sacarina.

-Semilíquido: yogurt, flan, natillas, gelatina.

-Sólido: pan del día, biscotes, bollos, magdalenas, galletas (siempre que estén elaborados con aceite de oliva virgen). Se acompañará con monodosis de aceite de oliva virgen, mantequilla, mermelada, miel, queso en porciones o tomate rallado. Fruta cocida o asada. Frutos secos crudos sin sal.

El pan será fresco y elaborado en el día. Las leches podrán ser de vaca entera, semidesnatada o desnatada, sin lactosa o bebida de soja.

Existirá la opción de bocadillos para las dietas hipocalóricas o hiperproteicas o para adolescentes. A los pacientes ingresados en la Unidad de Psiquiatría, además se les servirán bocadillos de no menos de 80 gramos de pan integral de fiambres variados.

**Comida y cena**, que se compondrá como mínimo de:

- Ensalada, siendo distintas cada día de la semana. Por tanto se establecerán siete variedades evitando la repetición a los pacientes. 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, arroces, etc.

- Segundo plato, carnes (no pudiendo incluir carnes rojas procesadas), pescados, huevos y derivados, todo con la correspondiente guarnición.

- Pan (mínimo 60 gr.) o rosquillas, a elegir

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

- Agua. 1 litro de agua mínimo al día.

En la comida y cena se servirá a los pacientes del Servicio de Psiquiatría, un zumo de naranja natural.

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

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

La fruta será variada, de temporada, en su punto de maduración y calibre adecuado.

Se valorará la utilización de productos ecológicos, entendiéndose por tales únicamente aquellos que dispongan de la correspondiente certificación por organismos competentes.

Existirá una minicarta que servirá para la elaboración de dietas especiales, para pacientes pediátricos, anoréxicos, inapetentes, intolerantes, alérgicos, con pluripatologías, diabéticos por



raciones y de larga estancia. Se confeccionará una dieta personalizada a demanda para pacientes muy especiales en estado crítico 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 colectiva, siendo por tanto, un factor en la calidad de la asistencia hospitalaria.

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 emplatadas, 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 isoterma 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 lo solicitado por la planta.

Se 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, los siguientes días de Navidad:

Diciembre: 24 (cena), 25 (comida) y 31 (cena).

Enero: 1 (comida) y 6 (desayuno y comida)

Y cualquier otro día puntual, que se considere oportuno como el día de la Región de Murcia, o San Clemente.

## 6.- INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL.

El hospital aportará las instalaciones, así como maquinaria y aparataje que actualmente se encuentran instalados, que el adjudicatario se obligará a mantener en el mejor estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento, incluso al cesar en la prestación, realizando en su caso, todas las actuaciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias que garanticen el correcto desarrollo del servicio. Se adjunta inventario del servicio como

### ANEXO I.

Durante el desarrollo del contrato, el inventario deberá permanecer actualizado en todo momento. Cualquier bien, instalado previamente o aportado por el contratista, que fuera necesario retirar de forma definitiva de su uso, por cualquier causa, deberá contar con la aprobación del responsable designado por el hospital. Se formalizará por escrito tal circunstancia y los motivos que ocasionan la baja del bien en el inventario.

El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberán reunir, a juicio de la Dirección del hospital, las condiciones de necesaria calidad, suficiencia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por el hospital.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformará la situación de instalaciones, maquinaria, etc. ..., sin previo consentimiento por escrito del hospital, para lo cual



deberá solicitarlo previamente a la Dirección del mismo, quedando en propiedad del Servicio Murciano de Salud las obras o modificaciones efectuadas, al finalizar por cualquier motivo la contratación del servicio.

Serán de cuenta del adjudicatario las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas y de reparaciones que se produzcan dentro del local que se contrata que no sean puramente estructurales.

La Dirección del hospital se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los aparatos e instalaciones del servicio para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizasen o fueran deficientes, podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

La falta de conservación adecuada de instalaciones, locales y demás bienes del servicio, se considerará causa suficiente para la rescisión del contrato.

El agua, gas y la energía eléctrica serán suministradas por el hospital con cargo al adjudicatario. Asimismo, será por cuenta del adjudicatario las líneas que precise de comunicación (datos, teléfono,...).

El contratista no podrá enajenar bienes afectos al contrato que hubieren de revertir en el hospital, ni gravarlos, salvo autorización expresa. En el caso de adquirirlos mediante operaciones de arrendamiento financiero, éstas deberán garantizarse por otras vías, de tal forma que no grave sobre los bienes ningún tipo de reserva de dominio. Para que quede constancia de estos términos, las copias de los documentos de adquisición de estos bienes deberán aportarse al responsable designado por la Dirección del hospital.

La empresa adjudicataria deberá aportar un proyecto valorado de las mejoras necesarias en equipamiento, nuevas o completando las actuales, para el desarrollo óptimo del servicio. Las instalaciones, equipamiento y materiales del proyecto aprobados por la Dirección, serán aportadas por el adjudicatario a su cargo, antes de iniciar el servicio. A tal efecto, las empresas licitantes podrán solicitar la visita a las instalaciones, para un mayor conocimiento de la situación de partida.

Las instalaciones y todos los bienes aportados por el contratista, así como los que anteriormente hubiera aportado el hospital, permanecerán en el mismo, no teniendo el contratista derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato, por lo que revertirán en el centro sanitario una vez finalice la relación contractual con el adjudicatario, en la misma cantidad y calidad que al inicio de la actividad, a juicio de la peritación que se efectúe por el hospital. El adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso, por parte del hospital, en base a este contrato.

## 6.1 REPOSICION.

El contratista deberá reponer las bandejas isotérmicas necesarias para el servicio de alimentación de pacientes, manteniendo en todo momento el estocaje previsto (que siempre será como mínimo de 250 unidades, tanto de comida/cena, como de desayuno/merienda). Las características de éstas serán determinadas por la Dirección del hospital y serán en todo caso las que informe el responsable del servicio y en la cantidad que se decida.

Aportará y repondrá todo el menaje, vajilla, cubertería, etc., que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Dirección del hospital aceptar el que proponga, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas.



Asimismo, aportará todo el material de un solo uso necesario para el servicio a pacientes aislados u otra circunstancia que determine la Dirección del hospital. Dicho material deberá ser biodegradable y compostable, preferentemente de derivados del almidón de maíz, papel, etc. Se ajustará en todo momento a la normativa vigente en esta materia. Se estima un consumo máximo anual de este material de 29.000 servicios. De sobrepasar dicha cantidad, el gasto sería asumido por el hospital. Se valorarán las propuestas de reducción de residuos plásticos y otros residuos perjudiciales para el medio ambiente.

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

El adjudicatario aportará y repondrá las herramientas necesarias a utilizar por el personal en el desempeño de sus funciones (chuchillos, espátulas, guantes de corte mecánico, guantes antiquemaduras, 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 suministren para uso colectivo.

La compra y reposición del menaje (cubiertos, platos, vasos, etc.) será adaptable a las bandejas isotérmicas y serán a cargo del adjudicatario. Deberá disponer de un stock lo suficientemente amplio que permita la inmediata reposición del mismo en caso de rotura o extravío. El contratista adquirirá a su cargo los utensilios de cocina (ollas, sartenes, cazos, tablas de corte, gastronorm, etc.), vajilla, cubertería, cristalería, etc., que se precise para un correcto funcionamiento del servicio. La adquisición se realizará de acuerdo con lo que determine el hospital.

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 encuentre 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. De igual manera, repondrá/aportará tanto los envases para la conservación de alimentos, así como los cubos de basura necesarios para un normal funcionamiento del servicio.

Las reposiciones señaladas en los anteriores apartados se harán a criterio de la Dirección del hospital, a través del responsable en quien delegue. La calidad de todos los artículos a reponer deberá contar con la aprobación del hospital. La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en todo momento el estocaje necesario para garantizar el suministro constante de todo lo necesario para el normal funcionamiento del servicio.

## 6.2. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas, enseres, equipos y demás medios, que le sean entregados por el hospital o se adquieran durante el periodo de vigencia del contrato, así como la reparación de los mismos, con el fin de posibilitar de la forma más eficiente y práctica, la ejecución de los trabajos inherentes a la actividad de la cocina hospitalaria. El mantenimiento, implica, la conservación de su aspecto original y de todas sus características técnicas.

Dentro de los servicios de la empresa se encuentran:

- Comprobar, revisar y mantener los elementos, aparatos, equipos e instalaciones incluidos en el Anexo I y los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato, de



acuerdo con los plazos establecidos, utilizando los recambios y piezas recomendados por el fabricante.

- Asignar los medios humanos y materiales necesarios para la correcta y adecuada prestación del servicio en cada momento.
- Informar por escrito al responsable de mantenimiento del hospital de las incidencias que puedan surgir durante la prestación del servicio, que no garanticen la fiabilidad de lo comprometido. Dicha información deberá ser expuesta y razonada técnicamente.
- Conservar la documentación justificativa de las operaciones de mantenimiento que se realicen, sus fechas de ejecución, resultados, incidencias y elementos sustituidos.
- Comunicar al responsable de mantenimiento las fechas en las que corresponde efectuar las operaciones de mantenimiento periódicas a los distintos equipos y sistemas.

La empresa adjudicataria realizará todas aquellas labores de mantenimiento que establezcan los procedimientos internos del sistema de gestión de calidad del servicio de alimentación a pacientes del hospital, con la periodicidad marcada en el mismo.

La empresa adjudicataria se encargará de realizar las labores de mantenimiento acorde a los manuales de uso y mantenimiento de los equipos.

A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas reglamentaciones por las que estén afectados las instalaciones y equipos, siempre supervisados y autorizados por el servicio de mantenimiento del hospital. La empresa adjudicataria actuará conforme a lo marcado en la normativa de aplicación vigente, tanto de carácter nacional como específica de la Región de Murcia, así como modificaciones si las hubiese, que con carácter no exhaustivo es la siguiente:

REAL DECRETO 138/2011, de 4 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.

REAL DECRETO 346/2011, de 11 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento regulador de las infraestructuras comunes de telecomunicaciones para el acceso a los servicios de telecomunicación en el interior de las edificaciones.

REAL DECRETO 842/20021, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión. Reglamento electrotécnico para Baja Tensión

LEY 31/95 de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

REAL DECRETO 2060/2008, de 12 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión y sus instrucciones técnicas complementarias.

REAL DECRETO 1644/2008, de 10 de octubre, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.

REAL DECRETO 560/2010, de 7 de mayo, por el que se modifican diversas normas reglamentarias en materia de seguridad industrial para adecuarlas a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Los licitadores presentarán en su oferta técnica un plan de mantenimiento preventivo de toda la maquinaria y mobiliario, incluida la revisión de todos los carros de transporte y servicio (revisión de rodamientos, sistema de frenado, etc.). Dentro de este plan se deberá especificar el programa, la periodicidad de las revisiones y acciones preventivas a adoptar así como los recursos a emplear para el adecuado mantenimiento de todos los elementos. En caso de resultar adjudicatario, este plan será revisado e implementado en coordinación con el servicio de mantenimiento del hospital.

Dicho programa de mantenimiento incluirá las tareas y periodicidad de cada una de ellas, haciendo una propuesta de mantenimiento para el periodo de vigencia del presente contrato detallando las actuaciones sobre cada uno de los equipos, y especificando cuales se atribuyen a exigencias reglamentarias, cuales a manuales de uso y cuales son recomendadas.



La empresa adjudicataria presentará un informe de las instalaciones y equipos a su cargo en los primeros treinta días naturales del contrato donde evaluará de forma exhaustiva su estado.

La empresa adjudicataria realizará un listado de los repuestos indispensables para el buen funcionamiento de equipos e instalaciones, indicando el número necesario de unidades, en los primeros treinta días naturales del contrato. Este listado, una vez consensado con el responsable del servicio de mantenimiento del hospital, pasará a considerarse stock mínimo y la empresa velará y se hará cargo de mantenerlo.

Con carácter mensual la empresa presentará al responsable de mantenimiento del hospital un informe donde estén reflejadas y documentadas todas las actuaciones realizadas, incluso reportaje fotográfico cuando proceda. Asimismo será obligación del adjudicatario, remitir al servicio de mantenimiento del hospital, informe original del mantenimiento preventivo realizado por las empresas mantenedoras, donde indicará el mantenimiento correctivo a realizar.

Será condición necesaria para la evaluación de cualquier propuesta de ampliación, cambio o modificación referente a instalaciones, equipos o locales, que la empresa adjudicataria presente una memoria de las necesidades que la motivan así como un informe donde se analicen tres o más alternativas. Dicha memoria e informe serán evaluados por el hospital a fin de escoger siempre la más ventajosa para el mismo.

Asimismo, el adjudicatario correrá a cargo de cuantos trámites y gastos generen dichas actuaciones. Son objeto del mantenimiento por parte del adjudicatario las siguientes tareas con carácter no exhaustivo:

- Mantenimiento integral de los equipos del Anexo I y los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato.
- Sobre la instalación de fontanería: reposición de grifería y mantenimiento de desagües de todas las pilas y lavabos que comprendan instalaciones del servicio de cocina. Desatranques de la instalación mediante los medios necesarios (productos específicos, camión cuba,...etc.).
- Sobre mobiliario: Todos aquellos elementos que intervienen en la preparación y distribución de los alimentos, así como el mobiliario de oficina del personal a cargo de la empresa adjudicataria.
- Instalaciones frigoríficas: Mantenimiento integral de cámaras frigoríficas y cuartos fríos. Incluidas revisiones de fugas de gas refrigerante.

La subsanación de cualquier daño provocado en las instalaciones del hospital por avería o accidente en alguno de los equipos o elementos objeto del contrato de la adjudicataria correrá a cargo de la misma. Llegado el caso, para la reparación de las instalaciones del hospital se atenderá a las directrices marcadas por el servicio de mantenimiento del mismo.

El plazo de respuesta ante cualquier avería deberá ser inmediato al momento en que se detecta, evitando que se interrumpa el servicio. Hasta tanto se proceda a la reparación de la maquinaria averiada, el adjudicatario deberá sustituir ésta por otra en perfectas condiciones a fin de que el servicio se desarrolle con total normalidad. Deberá presentar en su oferta, listado de maquinaria de sustitución.

Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que en caso de avería, ésta quedará resuelta en un plazo máximo de 24 horas.

El tren de lavado, en caso de avería, debe ser atendido por el servicio técnico y reparado en un plazo máximo de 24 horas, sea día laboral o festivo.

En el caso de que, por problemas puntuales de máxima urgencia en la reparación de alguna avería que suponga la interrupción del servicio, tuviera que resolverlo el personal de mantenimiento del



hospital, la empresa adjudicataria estaría obligada a compensar económicamente al hospital, con cargo a la factura mensual, el importe de la reparación efectuada.

La Dirección del hospital se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los aparatos e instalaciones del servicio para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizasen o fueran deficientes, podrán ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

### 6.3. GESTION INFORMATICA.

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 servicio. Asumirá también el pago del contrato de mantenimiento de dicho programa con la empresa Dominión Instalaciones y Montaje (NIF: A48186415).

La empresa podrá consultar cualquier información en el programa DIETOOLS y vendrá obligada a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación con la actividad desarrollada.

La parte dietética del programa será gestionada por el personal dietético de la empresa adjudicataria, el cual estará en contacto con el personal de planta para solucionar cualquier problema o duda sobre las dietas asignadas a los pacientes.

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) así como el mantenimiento del programa.

### 7.- PERSONAL.

Al inicio del contrato, y durante toda la duración del mismo, el hospital aportará el personal propio necesario para la realización efectiva y distribución de las comidas. Este personal (jefe de cocina, gobernantes, cocineros y pinches de cocina) dependerá en todo momento del centro, sin perjuicio de que la ejecución de sus funciones se llevará a cabo bajo el asesoramiento dietético del adjudicatario pero sin que éste asuma responsabilidad alguna respecto a la relación estatutaria existente entre dicho personal y el Servicio Murciano de Salud.

No obstante, en los supuestos en que proceda conforme al convenio de trabajo vigente y resto de la normativa laboral aplicable al sector de la hostelería, la empresa adjudicataria habrá de subrogarse en las relaciones laborales del personal que mantiene adscrito al servicio el contratista saliente, respetando el contrato y las condiciones de trabajo de los mismos. El personal a subrogar viene reflejado en el **ANEXO II**.

El personal que utilice o aporte el adjudicatario no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Murciano de Salud ni al hospital, ya que dependerá 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 el Servicio Murciano de Salud ni el hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun 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 08:00 a 22:00 horas, habrá siempre un empleado con capacidad decisoria. Estos horarios se adaptarán a las necesidades del servicio en



todo momento. La empresa adjudicataria deberá instalar un sistema de control de presencia para su personal.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal, durante las horas en que se realice el trabajo, poniéndose de acuerdo con la Dirección del centro en cuanto a colores y modelos de los mismos. Además deberán llevar los equipos de protección individual correspondientes, los cuales aportará la empresa adjudicataria a su costa (gorro, mascarilla, guantes, cubre barba, etc.). Asimismo el adjudicatario deberá proveer a su personal de una placa de identificación, colocada en lugar visible.

El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado, guardando siempre la máxima polcritud. El trato en relación al público en general, deberá ser de extrema corrección y amabilidad.

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 adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal, procediéndose del mismo modo que en el 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, sin perjuicio de las acciones que pudieran derivarse y ser ejercidas por la Dirección del hospital respecto al acto cometido.

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 esta contrata. El hospital, podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata.

El contratista se obliga a poner, en todo momento, a disposición del hospital, información sobre el personal empleado en la prestación del servicio tanto en días laborables como en festivos, la lista del personal encargado del servicio en las instalaciones del hospital, con descripción del lugar de trabajo, jornada laboral, categoría turno de trabajo y modalidad de contratación, así como información sobre el procedimiento establecido para la cobertura del servicio en los días festivos, de acuerdo siempre con las disposiciones vigentes en materia laboral.

El contratista se obliga a tener debidamente asegurado a todo el personal empleado en la prestación del servicio. Presentará al hospital, mensualmente, las copias de los impresos TC-1 y TC-2 correspondiente a los empleados adscritos a la prestación del servicio durante ese periodo y relación nominal, que deberán ser liquidados y su importe ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el hospital realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones de Seguridad Social.

Asimismo, el contratista deberá acreditar ante el hospital, en la forma y momento que éste considere conveniente, estar al corriente del pago de los salarios y cualesquiera otra cantidad devengada a favor de los empleados encargados de la prestación del servicio.

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales respecto a sus trabajadores, 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 demás normas que la desarrollan 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 en la prestación del servicio, haciéndose responsable directo de su cumplimiento y utilización por sus trabajadores, eximiendo al Servicio Murciano de Salud de toda responsabilidad por cualquier causa o perjuicio que se derivase del incumplimiento de tales obligaciones.

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 este 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 normativa 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.

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, D.N.I., antigüedad y tipo de contrato, no pudiendo alterar dicha relación, disminuir o sustituir al personal existente, sin previo conocimiento de la Dirección del hospital o persona en quien delegue.

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 y uso de mascarilla. El adjudicatario colocará indicadores permanentes que recuerden la obligación del lavado de 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, pirsin, como tampoco uñas pintadas o maquillaje.

El personal manipulador de alimentos estará inmerso en un Plan de Formación Continuada, que atienda especialmente a las características del medio hospitalario, para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el Capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral, y que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del programa de APPCC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios.

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 licitadoras presentarán un plan de formación continuada para el personal que vaya a prestar el servicio, debiendo indicar en 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 adjudicatario deberá informar debidamente a su personal 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, etc., así como cualquier otra norma de régimen interno que el hospital dicte, en cuanto al personal que emplee el adjudicatario

El adjudicatario aportará los conocimientos técnicos para el correcto desarrollo del servicio y, como mínimo, deberá aportar el personal necesario para cubrir las siguientes presencias, teniendo en cuenta que éstas deberán adaptarse por completo al horario de funcionamiento de la cocina. Las presencias mínimas exigidas por categorías profesionales, en turnos de mañana y tarde incluidos los fines de semana y festivos son los siguientes:

HORAS SEMANA	CATEGORIA	DÍAS LABORABLES		FINES DE SEMANA Y FESTIVOS	
		MAÑANAS	TARDES	MAÑANAS	TARDES
40	ALMACENERO/CARNICERO	7:00 A 15:00			
40	DIETISTA RESPONSABLE DE SERVICIO	7:00 A 15:00			
27	DIETISTA 1	10:00 A 13:00		7:00 A 13:00	
35	DIETISTA 2		15:30 A 20:30		15:00 A 20:00

El adjudicatario no podrá modificar ni reducir horario salvo expresa autorización por escrito de la Dirección del Gestión del Hospital.

## 8. INSPECCION Y CONTROL. INDICADORES DE CALIDAD.

El sistema de gestión de los indicadores de calidad se basa en la aplicación denominada "SHERPA". Dicha aplicación informática permite la Gestión de los Servicios Complementarios y en particular para la Gestión del Servicio de Restauración en el Hospital Rafael Méndez.

El Contratista del servicio que resulte adjudicatario viene obligado a hacer el uso de la aplicación que determine el SMS así como a gestionar por medio del mismo, la totalidad de las incidencias y fallos que se imputen al servicio a su cargo. La gestión de indicadores, así como los procesos de registro, traslado, recepción, resolución y valoración económica que los gestionan, junto con las bases de datos que se generen en el proceso, conforman SHERPA.

El modelo se basa, en sentido positivo, en el establecimiento de un conjunto de indicadores que, aplicados al contenido del programa del servicio propuesto por el contratista, evidencian el



mantenimiento del acuerdo de nivel de calidad de servicio exigido cuando no se presentan incidencias que suponen el incumplimiento de los mismos.

La Dirección del hospital se reserva el derecho de establecer otros controles independientes del adjudicatario sobre los productos y en todas las fases del proceso y distribución. Establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, por tanto, la persona en quien delegue, de forma periódica, podrá hacer la comprobación tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el contratista, al objeto del estricto cumplimiento de todo lo establecido en el presente pliego y en el de cláusulas administrativas particulares. De las anomalías observadas, se dará cuenta al adjudicatario, que deberá responder por escrito las medidas correctoras a aplicar en un plazo máximo de cinco días. La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno, sin preaviso. En el momento de la inspección se suscribirá un acta en la que se hará constar la calidad del servicio e irá firmado por un representante de la Dirección del hospital y otro designado por la empresa adjudicataria.

La Dirección del hospital o la persona en quien delegue, podrá en cualquier momento rechazar un alimento determinado por razones de insuficiencia nutricional, térmica o de presentación. Podrá efectuar las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que considere conveniente sobre los alimentos, superficies, ambiente y manipuladores, remitiéndolos a los organismos especializados, siendo los gastos de la referida gestión por cuenta del adjudicatario.

Los resultados de los análisis correspondientes al Plan de Muestreo Microbiológico, serán entregados al responsable del contrato de forma inmediata.

La empresa presentará un programa detallado de control de calidad junto con la oferta técnica. La metodología de trabajo para la elaboración de este programa de calidad debe ser comunicada a la Dirección del centro o responsable de hostelería, para su aprobación en el plazo de 30 días siguientes a la formalización del contrato.

Será responsabilidad y por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y mejora del sistema de gestión de calidad en el servicio de alimentación a pacientes, teniendo en cuenta la sistemática de trabajo del servicio y el personal del hospital implicado en ello. Para ello, el adjudicatario aportará todos los recursos humanos y materiales necesarios en el cumplimiento de este apartado. Asimismo, mantendrá un flujo constante de información con el responsable designado por el hospital, de forma que las acciones a acometer deberán ser aprobadas por la Dirección del hospital o responsable en quien delegue.

Para supervisar la asistencia del personal al trabajo así como su eficacia, y al propio tiempo, mantener un permanente contacto con el hospital, el contratista designará un representante de su confianza, con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos o incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones de la misma no autorizadas.

Igualmente vendrá obligado el contratista a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación con la actividad desarrollada, así como cualquier documento público o privado que le sea requerido por la Dirección del hospital, referente al objeto del contrato que acredite el cumplimiento de las obligaciones propuestas para el adjudicatario en el presente pliego.

De igual modo, 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 encomendada, proponiendo las soluciones que en su caso estime pertinentes para el remedio de dichas anomalías.



La adjudicataria dispondrá de comidas testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente. Las comidas testigos corresponderán al menos a una ración individual, se guardarán aisladas en recipientes estancos y se identificarán y se fecharán claramente, conservándose durante al menos cinco días a temperatura no superior a 4°C las refrigeradas y no superior a -18°C las congeladas.

Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades competentes en materia de control oficial de seguridad alimentaria.

## 9. OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL

Con el fin de atender situaciones sobrevenidas de incidencias o de obras de reparación que imposibiliten la producción de la comida de pacientes en cocina, el adjudicatario deberá disponer de un sistema alternativo que permita garantizar la alimentación de los mismos. El tiempo de respuesta para estas situaciones deberá ser el adecuado para dar el servicio, debiéndose garantizar que se cumple con los requerimientos nutricionales e higiénicos dirigidos a cada dieta y paciente, para cada servicio y con un periodo indefinido, sin coste extra para el hospital.

Asimismo, el contratista no podrá en modo alguno utilizar el nombre del hospital de forma indebida, ni actuar o aparecer ante terceros como representando o formando parte del hospital, salvo expresa y estricta autorización de este.

El contratista se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, salvo expresa y estricta autorización del hospital.

El contratista mantendrá indemne en todo momento al hospital tanto durante la vigencia del contrato como con posterioridad, por cualquier daño o perjuicio sufrido que sea consecuencia directa o indirecta de las relaciones que se establezcan entre el contratista y el personal empleado en la prestación del servicio, incluyendo el pago de aquellas cantidades que por cualquier concepto el hospital viniere obligado a satisfacer a dicho personal.

El adjudicatario queda obligado al cumplimiento de toda la normativa de seguridad laboral, así como normativa medio ambiental.

## 10. INFORMACION.

El contratista entregará a la Dirección del hospital la siguiente información con la periodicidad que se señala:

- Durante los dos primeros meses del contrato, detalle de las inversiones realizadas.
- Mensualmente, declaración indicando los cambios en el personal (bajas por IT, contratos temporales, etc.).
- Durante los tres primeros meses, evaluación inicial de riesgos laborales.
- Durante los 30 primeros días, presentará un informe de las instalaciones y equipos donde evaluará de forma exhaustiva su estado.

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.).

Documento firmado electrónicamente en Lorca (Murcia), en la fecha y hora indicadas al margen, por el Director de Gestión y Servicios Generales de la Gerencia del Área III de Salud.



## ANEXO I: INVENTARIO

DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO.( ZONA COCINA)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
HORNO	1	FAGOR ADVANCE	AE-202	2016	1300010755
HORNO	1	RATIONAL I COMBI PRO	LM100GEAXX	2020	1300010627
MARMITA A GAS FUEGO DIRECTO 150 LITROS	1	FAGOR	MG9-15BM	2017	1300010764
MARMITA A GAS FUEGO DIRECTO 200 LITROS	1	FAGOR	MG9-20	2017	1300010763
MARMITA A GAS FUEGO INDIRECTO	1	FAGOR	MG9-15BM	2017	1300010765
COCINA A GAS 6 FUEGOS	1	FAGOR	CG9-60H	2017	1300010766
COCINA A GAS 6 FUEGOS	1	FAGOR	CG9-60H	2017	
ARMARIO ESTERILIZADOR TUBOS	1	SAMMIC	EC-30	2019	1300010127
REIDORA ELECTRICA DOBLE CUBA	1	ZANUSSI	2960661	2004	
FRY TOP A GAS CON HORNO PARTE INFERIOR	1		P091086	2003	
PLACA RADIANTE	1	ZANUSSI	KSF/G2	2004	
CARTEN BASCULANTE	1	ZANUSSI	KBR/G2C	2004	
EXTRACCION DE HUMOS HORNO	1				
EXTRACCION DE HUMOS LAMPANA CENTRAL	1				
STANTERIA INOX 6 STANTES					
STANTERIA BANDEJAS HORNO	1			2020	13000107741
PLACAS BASICAS INOX	7				
PLACA INOX	2			2019	1300009511 Y 1300009512
CARRRO TRANSPORTE 2 BALDAS	3	DISTFORM	F0260401	2019	1300009508 A 1300009510
SECADORA ABRILLANTADORA DESINFECTADORA DE CUBIERTOS.	1	SAMMIC	SAM3001	2020	1300011491
AVAMANOS DE PIE	1	ERATOS	LP-54	2020	1300011490
CARRRO INOX. 2 BALDAS CON FONDO	3	VIDAL CORCHON	29014	2020	1300011486/87/8 8
CARRRO RODANTE BLANCO ELASTICO C/DESAGUE	1	FRICOSMOS	481070	2020	1300011485
CARRRO RODANTE INOX.	1	EDENOX	CPL-65	2020	1300011489
CARRRO RODANTE PLANTAS	16				1300006584 A 1300006595 1300006678 A 1300006681

05/07/2021 14:52:59

Esta es una copia de la información registrada en el sistema de gestión de inventarios de la Consejería de Salud de la Región de Murcia. No se permite su uso para fines distintos a los autorizados. La información contenida en este documento es de carácter confidencial y no debe ser divulgada fuera del ámbito de su uso autorizado. Queda expresamente prohibida la reproducción o el uso no autorizado de esta información. Reservados todos los derechos. No se permite su uso para fines distintos a los autorizados. La información contenida en este documento es de carácter confidencial y no debe ser divulgada fuera del ámbito de su uso autorizado. Queda expresamente prohibida la reproducción o el uso no autorizado de esta información. Reservados todos los derechos.



DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (ZONA EMPLATADO)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
CARRO BAÑO MARIA CON RESERVA	1	CARRINOX	CBMR311		1300010753
CARRO BAÑO MARIA CON RESERVA	1	CARRINOX	CBMR311		1300010754
CARRO BAÑO MARIA SIN RESERVA	1	HUPFER	SPA EB-3	2020	1300011493
CARRO TRANSPORTE ABIERTO 3 BALDAS (1100*70*1,030)	2				1300010769 Y 70
CARRO STOCK BASES Y TAPAS	5	HSTB-80			1300010756 A 13000010760
CARRO TRANSPORTE	1		CI40E		1300009205
CARRO CALIENTE BOLS	1	HCDCT-50	CCC860		1300010768
CARRO CALIENTE BOLS	1	HCDCT-50	CCC860		1300010767
CARRO TRANSPORTE ABIERTO 2 BALDAS (800*50)	2				1300010771 Y 72
CABINETE MURAL REFRIGERADA	1	DOCRILUC	M-8-240	2017	1300007932
CANTINA DE EMPLATADO				?	
CANCHA CALIENTE	1	DISTFORM	160*70	2017	130007981
CANCHA BASICA INOX				2020	1300010738
CANCHA	1			2020	1300010740
CARRO BAÑO MARIA SIN RESERVA	1				
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (ZONA FREGADERO Y PATATERA)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
LAVADORA DE UTENSILIOS	1	FAGOR	KLP301FG	2016	1300010762
FREGADERO SIN PATAS	1			2020	1300011731
CANCHA INOX	1			2019	1300009513
LAVADORA DE PATATAS	1	SAMMIC	PI-20	2019	1300009582
FREGADERO	2			?	
STANTERIA METALICA MODULAR 4 ESTANTES	5			2017	1300007461 A 1300007470
ARMARIO DE LIMPIEZA	1	DISFORM	F024020214D	2019	1300009514
CARROS DE LIMPIEZA	3			2020	
SISTEMA LIMPIEZA DE UTENSILIOS DIFICILES	1	SMART WASH	SW 310A	2020	1300011494
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (ZONA TREN DE LAVADO)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
TREN DE LAVADO	1	HOBART	FTNi 3-S-A-R-DS7,C25	2017	1300010761
CANCHA APOYO DESEMPLETE CON FREGADOR Y GRIFO	1			2019	

05/07/2021 14:52:59



DUCHA					
MANGUERA PARED ENROLLABLE	1			2019	
FREGADOR	1			?	
ESTANTERIA AZUL 4 BALDAS	3				
ESTANTERIA INOX 4 BALDAS	2				
MESA APOYO SALIDA TREN LAVADO	1				
MEJA	1			2020	1300010739
CARRO STOCK Y TAPAS				2017	1300010757 A 1300010760
<b>DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (CUARTO FRIO 1 FRUTAS Y HORTALIZAS)</b>	<b>UD</b>	<b>MARCA</b>	<b>MODELO</b>	<b>AÑO</b>	<b>Nº INVENTARIO</b>
EQUIPO DE FRIO		SIN IDENTIFICACION			
CORTADORA HORTALIZAS CUARTO FRIO 1	1	SAMMIC	CA301	2019	1300009591
MESA MURAL	2			2019	1300009583 Y 1300009584
EXPRIMIDOR DE NARANJAS	1	TAURUS		2020	
BRAZO TRITURADOR	1	ROBOT COUPE			
BRAZO TRITURADOR	1	SAMMIC	TR-270		
BRAZO TRITURADOR	1	SAMMIC	TR-350-BL		
<b>DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (CUARTO FRIO 2 CRUDOS)</b>	<b>UD</b>	<b>MARCA</b>	<b>MODELO</b>	<b>AÑO</b>	<b>Nº INVENTARIO</b>
EQUIPO DE FRIO		SIN IDENTIFICACION			1300009583 Y 1300009584
MESA MURAL	1			2019	1300009586
MESA MURAL	1			2019	1300009587
MESA MURAL	1			2019	1300009585
<b>DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO (CUARTO FRIO 3 POSTRES Y LUBUTIDOS)</b>	<b>UD</b>	<b>MARCA</b>	<b>MODELO</b>	<b>AÑO</b>	<b>Nº INVENTARIO</b>
EQUIPO DE FRIO		EVAP ECO DFE 076-3		2004	
CORTADORA DE FIAMBRE CUARTO FRIO 3	1	BRAHER	MG-300	2019	1300009504
ABRELATAS DE MESA ANUAL	1				1300010773
EXPRIMIDOR DE NARANJAS	1	CLIMA HOSTELERIA	2000E 3	2020	1300011492
POSTADOR	1	ROYAL	TR0002	2000	



DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (ZONA ESTAR DE PERSONAL)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
FRIGORIFICO	1	EAS ELECTRIC	EMC 20005W	2019	1300009507
SILLA FIJA	10	URBAN	ACTIU	2019	1300009494 A 1933339503
MESA DE REUNIONES	1			2019	1300009523
ARMARIO APARADOR	1			2019	1300009522
MICROONDAS	1	LACOR	69322 20L	2019	1300009581
APARATO AIRE ACONDICIONADO	1	ELECTROFRIO			
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO,.(DESPACHO)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
ARMARIO OFICINA	2			2019	1300009505 Y 1300009506
APARATO AIRE ACONDICIONADO	1	KAYSUN			
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO,(ENTRADA PROVEEDORES)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
BALANZA DE PESAS	1				
BALANZA DE RELOJ	1	BAM ERGIO 250 KG			5030
CAMARA CONGELADOR	1	INTARCON BKC-NG 30086A		2018	1300009367
CAMARA REFRIGERADA Nº 1 LACTEOS	1	EVAP FRIMETAL FRM-320		2002	
ESTANTERIA METALICA 4 ALTURAS	4			2018	1300009097 A 1300009100
CAMARA REFRIGERADA Nº 2 AUXILIAR	1	EVAP FRIMETAL FRM-320		2002	
CAMARA REFRIGERADA Nº 3 CARNES	1	EVAP FRIMETAL FRM-320		2002	
ESTANTERIA MODULAR CAMARA CARNES	5			2017	1300007466 A 1300007470
CAMARA REFRIGERADA Nº 4 VERDURAS Y FRUTAS	1	EVAP ECO CTE063M6ED			439
ESTANTERIA CAMARA VERDURAS Y FRUTAS	1			2019	1300009515
ESTANTERIA CAMARA VERDURAS Y FRUTAS	1			2019	1300009516
ESTANTERIA CAMARA VERDURAS Y FRUTAS	1			2019	1300009517
CAMARA DE BASURAS	1	EVAP ARIDANE			
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO (OTROS EQUIPOS)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
LEVANTADOR DE CONTENEDORES	1	NOVODINAMICA	12065-R	2019	1300010303
PLANTA DESCALCIFICADORA DE AGUA	1			2018	1300009096



APARATO AIRE ACONDICIONADO	1	mitsubishi	ELECTRIC MGPLZ-71-VE	2020	1300010453
APARATO AIRE ACONDICIONADO	1	mitsubishi	ELECTRIC MGPLZ-71-VE	2020	13000010454

05/07/2021 14:52:59

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV)

7



## ANEXO II: Personal a subrogar.

Nº	CATEGORIA PROFESIONAL	TIPO DE CONTRATO	HORAS SEMANALES	FECHA ANTIGÜEDAD	IMPORTE SALARIO BASE TRABAJADOR	IMPORTE PLUSES	IMPORTE PACTOS EN VIGOR	IMPORTE COSTES SEGURIDAD SOCIAL	TOTAL COSTES PERSONAL	COSTES ANUALES PERSONAL
1	DIETISTA	289	35	01/11/2016	798,89 €	234,68 €		334,57 €	1.368,14 €	16.417,68 €
2	DIETISTA	289	25	29/10/2016	570,64 €	167,63 €		238,99 €	977,26 €	11.727,12 €
3	COCINERO	100	40	01/09/1995	854,33 €	317,84 €	781,69 €	613,50 €	2.567,36 €	30.808,32 €
4	DIETISTA	205	25	21/11/2020	570,64 €	167,63 €		51,57 €	789,84 €	9.478,08 €

347

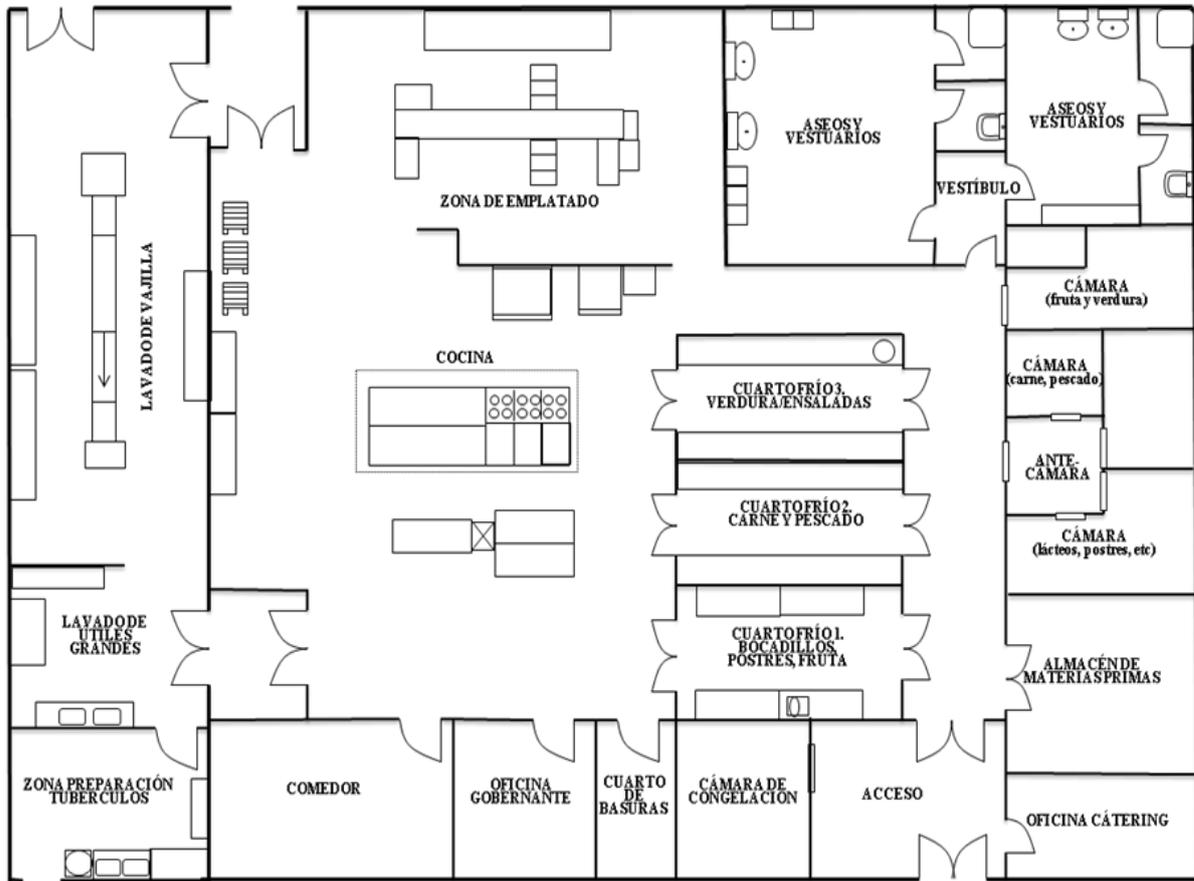
05/07/2021 14:52:59

05/07/2021 14:52:59

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) C.



## ANEXO III: PLANO COCINA.





## **ANEXO IV: RELACION ALIMENTOS EXTRA.**

LECHE BRICK ENTERA 1 L.  
LECHE BRICK DESNATADA 1 L.  
LECHE BRICK SIN LACTOSA 1 L.  
LECHE BRICK SOJA 1 L.  
LECHE SEMIDENATADA 1 L.  
ZUMO BRIK MELOCOTÓN 200 ML  
ZUMO BRIK PIÑA 200 ML  
ZUMO BRIK NARANJA 200 ML  
ZUMO BRICK PIÑA 1 LITRO  
ZUMO BRICK MELOCOTÓN 1 LITRO  
ZUMO BRICK NARANJA 1 LITRO  
ZUMO NARANJA NATURAL 200 ML  
TILA SOBRE  
MANZANILLA SOBRE  
TÉ SOBRE  
CACAO SOBRE  
CAFE DESCAFEINADO SOBRE  
AZÚCAR SOBRE  
SACARINA SOBRE  
SAL SOBRE  
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA 1 LITRO  
BOC. JAMON YORK  
BOC JAMÓN YORK+QUESO  
BOC JAMÓN YORK+QUESO FRESCO  
BOC TORTILLA FRANCESA  
BOC. TORTILLA+TOMATE  
BOC. SERRANO  
BOC JAMÓN SERRANO+QUESO  
BOC. SALCHICHON  
BOC SALCHICHÓN+QUESO  
BOC. CHORIZO QUESO  
BOC CHORIZO  
BOC. LOMO  
BOC. LOMO+MANCHEGO  
BOC. MORTADELA+QUESO  
BOC SOBASADA+QUESO  
BOC. ATUN +TOMATE  
BOC ATÚN + MAHONESA  
SANDWICH JAMÓN YORK+QUESO FRESCO  
SANDWICH TOS SOBASADA+QUESO FRESCO  
YOGURT NATURAL AZUCARADO  
YOGOURT SABORES AZUCARADO  
YOGURT DESNATADO NATURAL  
YOGURT DESNATADO SABORES  
YOGOURT SIN LACTOSA  
GELATINA  
GELATINA SIN AZUCAR  
FLAN CARAMELO  
FLAN DESNATADO



**Región de Murcia**  
Consejería de Salud



**NATILLAS**  
**PAN BLANCO 80 GR**  
**PAN INTEGRAL 80 GR**  
**PAN BISCOTE 15 GR**  
**PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GR**  
**MANTEQUILLA PORCION INDIVIDUAL**  
**MERMELADA PORCION INDIVIDUAL**  
**MERMELADA PORCION INDIVIDUAL SIN AZUCAR**  
**MEMBRILLO PORCION INDIVIDUAL**  
**TOMATE RALLADO PORCION INDIVIDUAL**  
**GALLETAS 25 GR**  
**GALLETAS SIN AZUCAR 25 GR**  
**MAGDALENAS 30 gr**  
**MAGDALENAS SIN AZUCAR 30 GR**  
**CAFÉ 250 GR**  
**FRUTA (PIEZA)**  
**FRUTA ENSU JUGO (PIÑA)**  
**FRUTA EN ALMIBAR (MELOCOTON)**  
**AGUA 1,5 L.**  
**AGUA 0,33 L**  
**ACEITE DE OLIVA EN SOBRE 15 ML.**

05/07/2021 14:52:59

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV).



## **ANEXO V: MATERIAL DESECHABLE DE USO HABITUAL**

- BANDEJA PACIENTE AISLADO COMIDA/CENA.
- BANDEJA PACIENTE AISLADO DESAYUNO/MERIENDA.
- ENVASE ENSALADA
- ENVASE BOL
- BOLSA ESTUCHADO CUBIERTOS
- ROLLO PRECINTO.
- CUCHARAS, CUCHARILLAS, TENEDORES Y CUCHILLO
- PLATOS
- PAJITAS
- PAPEL DE ALUMINIO Y FILM TRANSPARENTE.
- PAPEL DE ETIQUETAS
- PAPEL SECAMANOS DOBLE CAPA (ROLLO INDUSTRIAL) y CHEMI
- SERVILLETAS.
- BOLSAS PARA RESIDUOS ESTIPULADAS SEGÚN NORMATIVA
- ... y cualquier otro material desechable que pueda surgir durante la duración del contrato.



## **ANEXO VI: CONSUMO INGESTAS.**

<b>AÑO 2018</b>	<b>PENSION BASAL (Ud.)</b>	Desayuno	56.682
		Almuerzo	62.309
		Merienda	52.078
		Cena	59.311
	<b>PENSION LIQUIDA (Ud.)</b>	Desayuno	2.712
		Almuerzo	3.370
		Merienda	2.503
		Cena	2.890

<b>AÑO 2019</b>	<b>PENSION BASAL (Ud.)</b>	Desayuno	60.639
		Almuerzo	64.678
		Merienda	57.559
		Cena	62.587
	<b>PENSION LIQUIDA (Ud.)</b>	Desayuno	3.129
		Almuerzo	3.519
		Merienda	3.051
		Cena	3.277

<b>AÑO 2020</b>	<b>PENSION BASAL (Ud.)</b>	Desayuno	53.548
		Almuerzo	56.203
		Merienda	49.275
		Cena	53.496
	<b>PENSION LIQUIDA (Ud.)</b>	Desayuno	3.057
		Almuerzo	3.433
		Merienda	3.107
		Cena	3.228

<b>ALIMENTOS EXTRA año 2018</b>	<b>34.432,18 €</b>
<b>ALIMENTOS EXTRA año 2019</b>	<b>40.620,93 €</b>
<b>ALIMENTOS EXTRA año 2020</b>	<b>34.510,16 €</b>



## ANEXO VII

# SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS. INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA.

El Servicio Murciano de Salud, dispone de un sistema de gestión informático, en adelante SGI, que permite la Gestión de los Servicios.

El Contratista del Servicio que resulte adjudicatario viene obligado a hacer el uso del SGI así como a gestionar por medio del mismo, la totalidad de las Incidencias y Fallos que se imputen al Servicio a su cargo. La gestión de los Indicadores, así como los procesos de registro, traslado, recepción, resolución y valoración económica que los gestionan, junto con las bases de datos que se generen en el proceso, conforman el SGI.

El modelo del SGI se basa, en sentido positivo, en el establecimiento de un conjunto de indicadores en el presente anexo que, aplicados al contenido del Programa del Servicio propuesto por el Contratista, evidencian el mantenimiento del nivel de calidad exigido cuando no se presentan incidencias que suponen el incumplimiento de los mismos.

El incumplimiento de los citados indicadores denota una situación incompatible con el nivel de calidad o disponibilidad exigible y comprometido por el contratista y determina la aparición de fallos de calidad (FC) y fallos de disponibilidad (FD) en una determinada zona, área o espacio que la convierte en inapropiada o inadecuada, total o parcialmente, para que en la misma se pueda prestar el servicio sanitario habitual a cargo del sistema público de salud.

En consecuencia, el modelo está basado en el cumplimiento de determinados indicadores que conectan directamente con la aplicación práctica del Programa del Servicio y de los Manuales y Protocolos de cada uno de los procesos implantados por el Contratista.

Cada uno de los fallos de calidad y disponibilidad tienen el coste económico que se recoge en este pliego. El coste combina y pone en relación la gravedad del fallo con la criticidad de la zona en la que se produce y parte de un valor económico cuya magnitud en euros se establece en el presente Anexo.

El SGI gestiona, entre otros aspectos, el conjunto de Indicadores que se relacionan en el presente anexo. Estos indicadores presentan una perspectiva en dos sentidos opuestos y diferenciados:

- En sentido positivo o de calidad, los indicadores actúan como indicadores del nivel de calidad que se exige en la prestación del Servicio. La ausencia de fallos es un signo de buena calidad en el Servicio.
- En sentido negativo o de fallos, los indicadores constituyen, cuando se incumplen, las referencias para el nacimiento y cómputo de los fallos de calidad o de disponibilidad. La presencia de fallos determina que los procesos de calidad no se están cumpliendo adecuadamente.

### Transferencia del riesgo. De indicadores y fallos

Durante la ejecución del contrato, el contratista asumirá el riesgo operativo del servicio adjudicado, traducidos o representados mediante dos riesgos significativos: el riesgo de calidad y el riesgo de disponibilidad. Entonces, se medirá el grado de cumplimiento de la prestación pactada, por parte de aquél, a través de unos indicadores objetivos que para sendos riesgos se han estipulado.



Ambos indicadores, de calidad y de disponibilidad, se clasifican en leves, moderados o severos; ello, en base al nivel de gravedad de la situación a la que se han vinculado, existe un cuarto, denominado "solicitud de trabajo" que tiene un tratamiento especial que veremos más adelante. Vulnerar cualquiera de estos indicadores habilitará al Área de Salud para la apertura, a través de los portales y sistemas que más adelante se describen, de una incidencia de calidad o de disponibilidad.

La apertura de una incidencia podrá suponer la imputación, al contratista, de al menos un fallo de calidad o, de disponibilidad. Posteriormente, se profundiza en la asociación "indicador ↔ incidencia ↔ fallo/s".

Los indicadores de calidad aparecen en el Anexo I a este PPT, junto con su nivel de importancia o severidad. Los indicadores de disponibilidad se concretan, exclusivamente, en los tres que siguen:

- Leve. La actividad asistencial y/o administrativa aún permanece/n inalterada/s, pero puede/n ser menoscabada/s.
- Moderado. La actividad asistencial y/o administrativa se ha/n menoscabado, sin llegar a interrumpirse.
- Severo. Se ha/n interrumpido, parcial o totalmente, la actividad asistencial y/o administrativa.
- Solicitud de Trabajo. No es una pérdida de disponibilidad propiamente dicho, es una solicitud de actividad especial previamente pactada o incluida en el contrato que igualmente requiere de su control y establecimiento de acuerdo de nivel de servicio.

*Por actividad asistencial ha de concebirse aquella que es realizada por profesionales sanitarios. Por actividad administrativa, aquella que es realizada por profesionales no sanitarios.*

Se subraya que declarar impacto en la actividad asistencial y/o administrativa (indicadores de disponibilidad moderado y severo), será lícito aun cuando la causa de aquél se ubique en una zona en la que no se preste actividad alguna, tal como un aseo o una sala técnica en la que se hallen los climatizadores que den servicio, p. ej., a la unidad de cuidados intensivos del centro hospitalario

#### **D e p e n d e n c i a d e l a z o n a a s i s t e n c i a l**

Grosso modo, parece lógico pensar que, entre otros factores, la zona asistencial en la que se vulnere un indicador graduará la consecuencia de la incidencia oportuna. A tal efecto, piénsese, p. ej., que en un quirófano el tiempo apremia; no tanto en una consulta o en un despacho administrativo.

Los centros han sido estructurados a efectos funcionales en las siguientes Áreas que se agrupan en función de su nivel de criticidad para la prestación del servicio sanitario:



UNIDAD	CLASIFICACION
Areas no detalladas	Bajo riesgo
Hospital de Día Quirúrgico	Critica
Unidad de Cuidados Intensivos	Critica
Urgencias	Critica
Bloque quirúrgico	Crítica
Diálisis	Crítica
Hemodinámica	Crítica
Anatomía Patológica	Intermedia
Centros de Salud y Consultorios	Intermedia
Consultas Externas - Gabinetes	Intermedia
Consultas Hospital de día Quirúrgico	Intermedia
Diagnóstico por imagen	Intermedia
Hospital de Día Médico	Intermedia
Laboratorios	Intermedia
Radioterapia	Intermedia
Rehabilitación	Intermedia
Unidades de Hospitalización y otros puestos con pacientes encamados	Intermedia

#### T i e m p o d e c o r r e c c i ó n

El tiempo máximo al que, para la resolución de cualesquier incidencias, quedará sometido el contratista, será el resultado de conjugar la gravedad del indicador pertinente (leve, moderado o severo), con la importancia del área específica en la que éste se vulneró (Bajo riesgo, intermedia o crítica). Tiempo máximo conocido, habitualmente, como Tiempo de Corrección; o TC y por supuesto siempre dentro del horario aplicable al servicio.

El mapa de tiempos, en minutos, que de lo anterior resulta, es el siguiente:

		INDICADOR		
		SEVERO	MODERADO	LEVE
ZONA	CRITICA	15	60	240
	INTERMEDIA	60	240	960
	BAJO RIESGO	240	960	3840

Tiempos aplicables a fallos de calidad y a fallos de disponibilidad, siempre contando dentro del horario establecido del servicio, si el horario es de 24 horas no hay parada, el tiempo "corre" de forma continua, en el caso de 12 horas de servicio, una incidencia moderada no crítica, deberá esperar a su resolución al día siguiente ya que supera las 12 horas del horario habitual.

Las solicitudes de trabajo se definen con periodo de tiempo muy superior, normalmente inferior a "15 días", dado que no es un fallo propiamente dicho, sino un trabajo contenido dentro de la prestación del servicio. Este tiempo puede ser configurado de forma particular a tipologías de solicitudes de trabajo partiendo inicialmente de no más de 15 días desde que se notifica.



### Propiedad recursiva

Por tanto, mientras una incidencia no esté materialmente resuelta en ésta se computarán, como mínimo, tantos fallos como tiempos de corrección (TC) se transgredan. Como mínimo porque no habiendo transgredido el TC correspondiente, en el instante de apertura de una incidencia se podrá registrar un primer fallo si la causa que originó la vulneración del indicador en cuestión se debió a un incumplimiento, del contratista, de lo convenido.

La asociación "indicador ↔ incidencia ↔ fallo/s" puede derivar, pues, en múltiples escenarios. A saber:

¿INDICADOR VULNERADO A RAÍZ DE UN INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA?	INCIDENCIAS ABIERTAS	TIEMPO DE CORRECCIÓN	FALLOS COMPUTADOS
No	Una	No transgredido	Cero
		Transgredido una, o más veces	Tantos como TC transgredidos
Sí	Una	No transgredido	Uno, en el instante de apertura de la incidencia
		Transgredido una, o más veces	Tantos como [TC transgredidos + 1]

La resolución de incidencias es, en cualquier caso, imperativa.

### Excepciones

La transferencia del riesgo al contratista, en las concretas circunstancias a continuación expuestas, será inviable, no siendo posible la apertura de incidencias cuando el contratamiento provenga:

- De actividades planificadas, conjuntamente con el Área de Salud y por éste aprobadas, con la suficiente antelación (superior a siete días naturales). Actividades a instancia del contratista.
- De casos de fuerza mayor, siempre que el contratista no haya actuado imprudentemente.
- De casos de conflicto colectivo, siempre que se salvaguarden los servicios mínimos pactados.
- De actuaciones ejecutadas por el Área de Salud o por proveedores cualesquiera por éste contratados.

### Penalidad

El contratista, estará sujeto a penalización si la gestión de los avisos e incidencias incurre en fallos de disponibilidad y/o calidad. Esta penalización (económica) se calcula en base a estos fallos de calidad y/o de disponibilidad mensualmente, la cantidad (penalidad) que sigue:

$$P = UE \sum_{i=1}^{n+m} CTI_i \cdot CTZ_i \cdot f_i$$

En la expresión anterior:

P = Penalidad (euros).

UE = 9,756 euros

n = Incidencias de calidad abiertas y resueltas.



m = Incidencias de disponibilidad abiertas y resueltas.

CTI = Para la incidencia i, coeficiente por Tipo de Indicador. A saber:

	LEVE	MODERADO	SEVERO
CTI	1,00	2,00	4,00

CTZ = Para la incidencia i, coeficiente por Tipo de Zona. A saber:

	BAJO RIESGO	INTERMEDIA	CRÍTICA
CTZ	0,50	1,00	1,50

f = Número de fallos que la incidencia i integra.

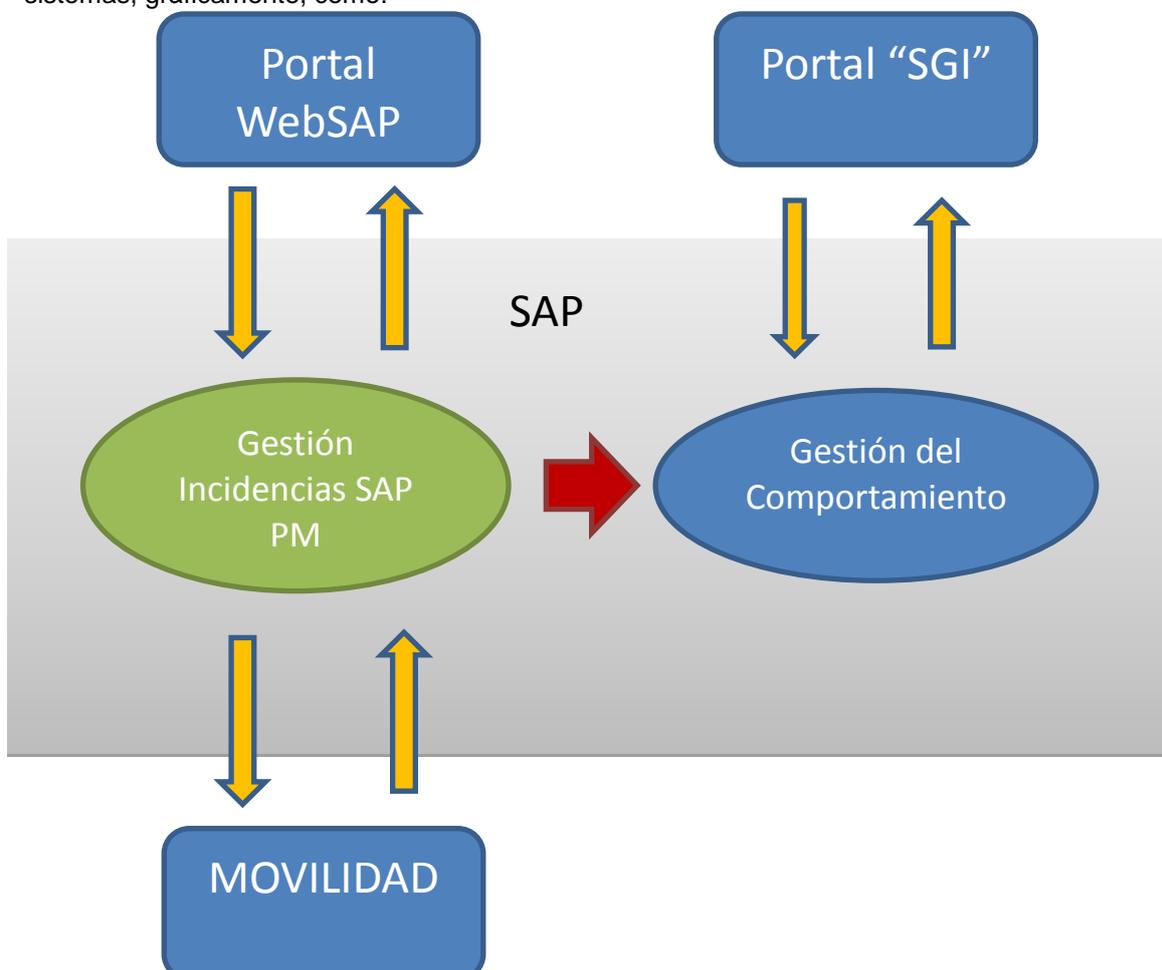
El contratista tendrá la potestad de impugnar una incidencia ante la Comisión de seguimiento del contrato, entendiendo esta impugnación como su disconformidad ante la imputación de cierto incumplimiento de calidad o, disponibilidad.

### De los Portales y Sistemas Existentes

El SMS emplea el paquete de planificación de recursos empresariales SAP, como software para la gestión asistida por ordenador. No obstante, ha desarrollado una aplicación, integrada con SAP, accesible vía web y con capacidad para el uso de herramientas de movilidad, notificación de acciones en tiempo real, SGI en adelante siendo esta válida para:

- Identificar el origen y las diferentes etapas por las que una incidencia, según el modelo que para el acuerdo de nivel de servicio se ha adoptado, transcurre.
- Calcular, automáticamente, la deducción económica que proceda.

A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, se resume la interrelación entre esos portales y sistemas, gráficamente, como:





En principio, el contratista no dispondrá de acceso directo a SAP; ello, sin perjuicio de la información que deba suministrar, ordenadamente, para la confección y/u optimización de la base de datos de aquél. Sí quedará obligado al uso del SGI, cubriendo, permanentemente, la servidumbre que ello demande, y debiendo llevar a cabo las siguientes actuaciones:

- Formación de su personal en el SGI. El SMS proporcionará manuales y documentación varia de interés al efecto.
- Dotación de cuantos dispositivos informáticos, tanto fijos (ordenadores de sobremesa, impresoras, etc.) como móviles (smartphones, tablets, etc.), sean necesarios para la gestión asistida por ordenador fuera de la ubicación de trabajo dado que la WEB o portal es accesible y pública desde una portal seguro.

### D e l a s I m p u g n a c i o n e s y d e l a C o m i s i ó n d e s e g u i m i e n t o

Será la Comisión de seguimiento del contrato, que se reunirá con una periodicidad mensual, la que revise el acuerdo de nivel de servicio.

A la Comisión de seguimiento asistirán responsables de ambas partes que garanticen:

- De requerirse, una explicación técnica de las razones que motivaron, bien la apertura de una incidencia impugnada, bien la disconformidad con el incumplimiento asociado. Se desprende, pues, que el contratista tendrá derecho a conocer y ser oído sobre las observaciones que se formulen en relación con el cumplimiento de la prestación contratada.
- La resolución ejecutiva, por parte del Área de Salud/centro, acerca de la firmeza o desestimación de las impugnaciones realizadas por el contratista. La firmeza de una impugnación significará que ese servicio de salud considera la causa del incumplimiento como extrínseca a las responsabilidades del contratista, no conllevando penalidad alguna; la desestimación, lo contrario.

Resuelta una incidencia se notificará, de existir, la penalidad originada.

A partir de esa notificación, el contratista dispondrá de 72 horas naturales para, si así lo estima, impugnar, parcial o totalmente, tal incidencia. El SMS contestará en un plazo de 7 días la estimación o desestimación de la impugnación.

### INDICADORES DE CALIDAD

En este apartado se recogen el conjunto inicial de Indicadores de Calidad junto con su criticidad, relacionados con el Programa del Servicio del contratista. Todos estos indicadores son una propuesta inicial para medir la calidad del Programa de Servicio, sirva este listado de forma genérica para relacionar los posibles fallos que pueda incurrir el adjudicatario durante la ejecución del contrato, pudiendo esta lista aumentar, cambiar o reducir en función de los detalles del Programa del Servicio que finalmente se adjudique.

Para la elaboración de los Indicadores ha realizado en primer lugar una clasificación de los mismos por grupos y categorías con el fin de dar un carácter lo más homogéneo posible al proceso de posterior evaluación de los mismos.

Así, se han agrupado en cinco grupos de referencia:

#### **Grupo 1:** Seguimiento del servicio.

Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de las condiciones de cada uno de los servicios.

#### **Grupo 2:** Actuaciones del servicio.

Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de los niveles de prestación o acuerdo de servicio, determinados en la oferta final del contratista.

#### **Grupo 3:** Estado de mantenimiento de las instalaciones o equipos.

Agrupar, en el caso de que aplique los indicadores que tienen relación con las instalaciones y/o equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, así como la seguridad en su estado o utilización, tanto para los trabajadores del servicio como terceras personas.

#### **Grupo 4:** Gestión de Recursos Humanos.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



Se agrupan los diferentes indicadores que hacen referencia a los procedimientos de gestión de personal de los diferentes servicios.

**Grupo 5:** Registros de cumplimiento y seguimiento.

Se agrupan aquí los indicadores que evalúan los, la calidad y mejora continua, dentro de los sistemas de registro del cumplimiento y seguimiento de los servicios.

La tabla de Indicadores y su grado de Severidad podrá ser objeto de análisis, ajuste y determinación en la Comisión del Servicio, a propuesta de alguna de las partes. En la siguiente tabla se muestra el conjunto de indicadores por cada grupo junto con una breve descripción del mismo y su severidad asociada.

05/07/2021 14:52:59

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV)

7



Código indicador calidad	Descripción	Severidad
01.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de la Prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del mismo.	LE
01.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del mismo.	MO
01.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones del mismo ó pérdida de disponibilidad.	SE
02.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del mismo.	LE
02.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del mismo.	MO
02.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del Servicio que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones del Servicio o pérdida de disponibilidad.	SE
03.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al mismo.	LE
03.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al mismo.	MO



Código indicador calidad	Descripción	Severidad
03.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al servicio que evidencia la NO IMPLANTACION correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE
04.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo.	LE
04.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo.	MO
04.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo que evidencia la NO IMPLANTACION correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE
05.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la Prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo.	LE
05.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo.	MO
05.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo que evidencia la NO IMPLANTACION correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE



## M O D E L O D E E S T A D O S D E I N C I D E N C I A .

A modo descriptivo el procedimiento de registro de las Incidencias e imputación de fallos de calidad en el SGI será el siguiente:

- a) **Activación.** El Personal del centro afectado, o que esté habilitado para ello, mediante Incidencias Puntuales (IP) o Incidencias de Supervisión (IS), dará de alta en el SGI o WEBSAP los avisos que procedan. El SGI registrará la activación de la Incidencia e identificará todos los elementos que permitan su localización y corrección.
- b) **Datos identificativos de la Incidencia.** SGI/WEBSAP registrará los datos de la persona que activa la incidencia, la fecha y hora en que se ha detectado, zona afectada, síntoma o problema detectado (enlaza con indicador) y su nivel de gravedad y producirá un aviso que llegará a los terminales del Contratista del Servicio para que proceda a su corrección inmediata y siempre dentro del plazo máximo señalado para ello en la Tabla de TRC.
- c) **Aceptación o Rechazo:** El contratista dispondrá de la posibilidad de rechazar el aviso en el supuesto de que por error se le haya asignado de forma incorrecta y el personal asignado por parte del centro para la revisión de estos problemas esté de acuerdo. Los Rechazos serán siempre revisados por este personal específico para verificar los mismos. La detección por parte de la comisión de seguimiento del contrato de un uso indebido de esta herramienta u opción de "rechazo" puede acarrear la retirada o eliminación de esta opción y la penalización correspondiente dentro de los indicadores/fallos de calidad correspondiente.
- d) **Cierre Avisos:** Subsano el aviso, el contratista cerrará el mismo siendo evaluado por el usuario que ha abierto el mismo y respondiendo de forma satisfactoria o no al cierre. En caso de no ser satisfactorio el aviso será reabierto, y computará el TC desde el comienzo del aviso original generando de nuevo fallos de calidad o disponibilidad.
- e) **Generación de Fallos y Conformidad o disconformidad.** Subsano el fallo y corregida la incidencia y tras evaluar la naturaleza, el origen de la incidencia y determinar el coste económico del fallo, el Contratista podrá mostrar su conformidad o disconformidad con la imputación del fallo. Transcurridas 24 horas desde el cierre por resolución del fallo, el SGI lo dará por cerrado y por conforme.
- f) **Efectos de la conformidad.** Si el Contratista del Servicio (contratista) no manifiesta por medio del SGI su disconformidad motivada, en el plazo máximo de 72 horas desde que el fallo haya sido objeto de cierre y valoración, el fallo y su valoración económica será imputado al Servicio.
- g) **Efectos y procedimiento de disconformidad.** Si el Contratista del Servicio no está conforme con la imputación del fallo y consiguiente deducción, lo hará constar expresamente en las 72 horas siguientes al momento de cierre del mismo.

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Las firmantas y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV).



**Región de Murcia**  
Consejería de Salud





## EXPTE Nº: CSE/9999/1101023932/21/PA

A los efectos de la tramitación del expediente denominado **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MENDEZ DE LORCA**, 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. [REDACTED], 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 **2.511.148,66 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000061	62923001
83001118	62923001

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