



INDICE DEL EXPEDIENTE “SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA – ÁREA DE SALUD II”.

- 1.- PROPUESTA DE AUTORIZACIÓN AL CONSEJO DE GOBIERNO.
- 2.-INFORME SERVICIO JURIDÍCO
- 3.- INFORME NECESIDAD Y PROPUESTA
- 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 (prorrogado para el año 2022), 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 II-Cartagena, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente referente a la contratación de los SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA – ÁREA DE SALUD II.

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: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA – ÁREA DE SALUD II.

Presupuesto inicial del contrato: 9.494.293,84€ (10% IVA incluido).

Plazo de ejecución: Tres años.

EL CONSEJERO DE SALUD
(Fecha y firma electrónica al margen)

Juan José Pedreño Planes

EXPTE. 803/21

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 referente a SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO DE CARTAGENA-ÁREA DE SALUD II.

Visto el inicio del expediente tramitado a instancia de la Gerencia de Área de Salud II- Cartagena 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 él, "SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO DE CARTAGENA-ÁREA DE SALUD II", con un plazo de duración de tres años y con presupuesto base de licitación de 9.424.293,84€ (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 concurrencia 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(prorrogado para el año 2022 mediante Orden de la Consejería de Economía, Hacienda y Administración Digital, de 20 de diciembre de 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 9.494.293,84€ (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” SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO DE CARTAGENA-ÁREA DE SALUD II”.

LA ASESORA JURÍDICA
(Documento firmado electrónicamente)

CONSEJERÍA DE SALUD
CONFORME
LA JEFA DEL SERVICIO JURIDICO
(Documento firmando electrónicamente)



MEMORIA DE NECESIDAD E INFORME PROPUESTA

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

La presente Memoria ha sido elaborada el día **3 de noviembre de 2021**, entendiéndose 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 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales
- * Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- * Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales
- * Resolución de 10 de noviembre de 2020 de la Secretaría General de la Consejería de Transparencia, Participación y Administración Pública, por la que se da publicidad al Acuerdo de Consejo de Gobierno de aprobación del código de conducta en la contratación pública de la Región de Murcia.
- * Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General sanitario de empresas alimentarias y alimentos.
- * Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.





* 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

* Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

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 de la Plataforma de Contratación del Sector Público.

3.- TÍTULO HABILITANTE.

La presente Memoria es emitida por la Dirección Gerencia del Área de Salud II-Cartagena, 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 de enero de 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 de enero de 2003), que asume, entre otras, las competencias y funciones en materia de contratación. De acuerdo con lo anterior, la planificación y racionalización en la contratación de este **Servicio de Restauración a pacientes y personal de guardia, explotación de las cafeterías de personal y público y máquinas expendedoras automáticas en el Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena**, recae sobre esta Dirección Gerencia del Área de Salud II-Cartagena.

4.- NECESIDAD Y FINALIDAD INSTITUCIONAL.

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 de Salud II-Cartagena,

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.: Contratación del servicio de Restauración para atender a los pacientes y personal de guardia, adecuándose a las dietas que por prescripción facultativa se estimen convenientes y proporcionando alimentos extras a los pacientes, así como los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal y público y explotación de máquinas expendedoras de productos que se instalen, visto el informe justificativo de la necesidad emitido por el Departamento de Servicios Generales del Área II-Cartagena.

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

TOTAL PRECIO BASE LICITACIÓN IVA EXCLUIDO: 8.631.176,22 €.

TOTAL PRECIO LICITACIÓN IVA INCLUIDO: 9.494.293,84 €.

IVA 10%: 863.117,62 €.

Con el siguiente desglose:

A) PENSIONES BASALES O DE LIBRE ELECCIÓN DE DIETAS, INCLUIDO EL COMEDOR DE GUARDIA:

Se estima una media de 476.478,00 menús para los 3 años de duración inicial del contrato, a un precio unitario máximo de 15,942 € Iva excluido, lo que hace un total de **7.596.012,276 € Iva excluido** .

B) PENSIONES POSTQUIRÚRGICAS Y TERAPEÚTICAS:

Se estima una media de 56.781,00 menús para los 3 años de duración inicial del contrato, a un precio máximo del 75% de cada ingesta de la pensión basal, por un precio unitario máximo de 11,957 € Iva excluido, lo que hace un total de **678.930,417 € Iva excluido** .

C) PENSIONES LÍQUIDAS Y SEMILÍQUIDAS : Se estima una media de 23.880,00 pensiones para los 3 años de duración inicial del contrato, a un precio máximo del 25% de cada ingesta de la pensión basal, por un precio unitario máximo de 3,986 € Iva excluido, lo que hace un total de **95.185,680 € Iva excluido** .

D) DIETAS SOLO AGUA: Se estima una media de 137.886,00 dietas de sólo agua para los 3 años de duración inicial del contrato, a un precio unitario máximo de 0,275 €, lo que hace un total de **37.918,650 € Iva excluido**.

E) PRODUCTOS EXTRAS Y NUTRICIÓN INFANTIL: Se ha estimado un total de **168.538,836 € Iva excluido** para la duración inicial del contrato.

F) OTRAS PENSIONES(BOCADILLOS, HOSPITAL DE DÍA ONCOLÓGICO, PROLONGACIÓN QUIRÓFANO ETC): Se ha estimado un total de **54.590,361 € Iva excluido** para la duración inicial del contrato.





El desglose de ingestas de pensión completa quedaría así:

DESGLOSE INGESTAS PENSIÓN COMPLETA						
Ingestas	PENSION BASAL		P.TERAPÉUTICA		P.LÍQUIDA	
	100%	Precio máximo	75% Basal	Precio máximo	25% Basal	Precio máximo
Desayuno	15%	2,391 €	15%	1,794 €	15%	0,598 €
Comida	42%	6,696 €	42%	5,022 €	42%	1,674 €
Merienda	10%	1,594 €	10%	1,196 €	10%	0,399 €
Cena	30%	4,783 €	30%	3,587 €	30%	1,196 €
Resopón	3%	0,478 €	3%	0,359 €	3%	0,120 €
TOTAL	100%	15,942 €	100%	11,957 €	100%	3,986 €

La explotación de las cafeterías y máquinas de vending estará sujeta a unos cánones de explotación:

El canon de explotación de las cafeterías de público y de personal asciende a **125.000,00 € Iva excluido** por anualidad; **375.000,00 € Iva excluido** para los tres años de ejecución inicial del contrato.

El canon de explotación de máquinas expendedoras automáticas asciende a **120.000,00 € Iva excluido** por anualidad; **360.000,00 €** para los tres años de ejecución inicial del contrato.

2. Extensión de la necesidad: temporal y geográfica. : La necesidad tiene una extensión temporal de tres años, con posibilidad de prórroga por otros dos años más, periodo que se corresponde con la duración del contrato que se pretende suscribir. En cuanto a la extensión de la necesidad geográfica, ésta se circunscribe al Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena perteneciente al Área de Salud II, compuesto por el Hospital General Universitario Santa Lucía y Hospital Universitario Santa María del Rosell.

3. Posibilidades de satisfacción alternativa de la necesidad. : La Gerencia del Área de Salud II-Cartagena no dispone de posibilidades de satisfacción alternativa de la necesidad objeto del presente informe.





4. Identificación de los Lotes, en su caso. : No hay división en lotes, ya que ello dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, ya que las prestaciones comparten para su desarrollo espacios e instalaciones (cocina), lo que podría generar conflictos de organización entre los adjudicatarios.

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 de Salud II-Cartagena se ha puesto en evidencia la existencia de una necesidad concreta a satisfacer, cual es el Servicio de Restauración a pacientes y personal de guardia, explotación de las cafeterías de personal y público y máquinas expendedoras automáticas en el Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena, perteneciente al Área de Salud II.
- 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 y con posibilidad de prórroga por dos años más.
- 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 Área II se **PROPONE** el inicio de la tramitación del expediente de contratación de acuerdo con los siguientes datos generales:

OBJETO DEL CONTRATO: Servicio de Restauración a pacientes y personal de guardia, explotación de las cafeterías de personal y público y máquinas expendedoras automáticas en el Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena, perteneciente al Área de Salud II.

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (desglose del IVA):

9.494.293,84 € Iva incluido.

8.631.176,22 € Iva excluido.

Iva aplicable 10%: 863.117,62 €.

PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGAS: Inicial de tres años y con posibilidad de prórroga por dos años más.

EL DIRECTOR GERENTE DEL S.M.S.
P.D. (Resolución de 08.01.15, BORM nº 14 de 19.01.15)
EL DIRECTOR GERENTE DEL ÁREA II

(Fecha y firma electrónica al margen)





MEMORIA ECONÓMICA Y PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.

El Área de Salud II-Cartagena precisa tramitar un nuevo expediente para el Servicio de Restauración para pacientes y personal de guardia, explotación de las cafeterías de personal y público y máquinas expendedoras automáticas en el Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena, perteneciente al Área de Salud II, ya que el actual contrato, derivado del expediente CSE/9999/1100697707/16/PA, está vigente mediante segunda y última prórroga, hasta el 28 de febrero de 2022.

El anterior contrato se adjudicó por un importe de 3.123.198,04 € Iva excluido, por la duración inicial de dos años y comprendía el Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena, a un precio unitario ofertado para la dieta basal y menú del personal de guardia de **10,418 € Iva excluido**.

El nuevo expediente comprende igualmente el Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena y se ha valorado por un importe de licitación de **8.631.176,22 € Iva excluido**, por la duración inicial de tres años y a un precio unitario para la dieta basal y menú de personal de guardia de **15,942 € Iva excluido**. Esta subida se debe a dos motivos:

- Necesidad de hacer inversiones en obras y equipamiento por valor cercano a los 400.000,00 €.
- Necesidad de actualizar el precio, ya que el que se está pagando actualmente en el contrato vigente es inviable .

En la determinación del precio se han tenido en cuenta los precios habituales en el mercado, así como los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos:

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN 1 AÑO CON IMPORTES IVA EXCLUIDO:

- * Costes personal: 1.115.450,99 €.
- * Coste materia prima: 1.237.230,35 €.
- * Productos extras y dietas sólo agua: 64.180,52 €
- * Suministros varios: Hospital de Día Oncológico, Prolongación de Quirófanos etc: 16.694,30 €.
- * Inversiones en obras y equipamiento: 115.530,28 €
- * Mantenimiento/reposición/dietool: 69.822,00 €.
- * Otros gastos (uniformes, limpieza, PRL, epis etc): 20.595 €.
- TOTAL.....2.639.503,44 €.
- *Beneficio industrial 6% y gastos generales 3%: 237.555,30 €.

TOTAL 1 año: 2.877.058,74 €.

TOTAL 3 años: 8.631.176,22 € Iva excluido.
9.494.293,84 € Iva incluido.

Los cálculos se han realizado conforme determina el artículo 102.4 de la LCSP, por **componentes de la prestación**, quedando desglosado en los siguientes importes:

DESGLOSE PRESUPUESTO LICITACIÓN 3 AÑOS

CONCEPTOS	UNIDADES/ 3 AÑOS	PRECIO MAXIMO UNIDAD	TOTAL 3 AÑOS	IVA 10%	TOTAL 3 AÑOS
PENSIONES BASALES	476.478,00	15,942 €	7.596.012,276 €	759.601,228 €	8.355.613,504 €
PENSIONES TERAPÉUTICAS	56.781,00	11,957 €	678.930,417 €	67.893,042 €	746.823,459 €
PENSIONES LÍQUIDAS	23.880,00	3,986 €	95.185,680 €	9.518,568 €	104.704,248 €
DIETAS SOLO AGUA (COMO PRODUCTOS EXTRAS) PRECIO MAXIMO 0,275 €	137.886,00	0,275 €	37.918,650 €	3.791,865 €	41.710,515 €
PRODUCTOS EXTRAS Y NUTRICIÓN INFANTIL			168.538,836 €	16.853,897 €	185.392,718 €
OTRAS PENSIONES (BOCADILLOS HDONC, PROLONGACIÓN QUIRÓFANO, ETC)			54.590,361 €	5.459,036 €	60.049,397 €
TOTALES			8.631.176,22 €	863.117,62 €	9.494.293,84 €

Y con la siguiente distribución por anualidades, Iva excluido:

2.022: 2.397.548,96 €.

2.023: 2.877.058,74 €

2.024: 2.877.058,74 €.

2.025: 479.509,78 €.

LA SUBDIRECTORA DE GESTIÓN
ECONÓMICO-ADMINISTRATIVA

M^a Nieves Franco Ruesca

(Fecha y firma electrónica al margen)



Hospital General Universitario "Santa Lucía": C/. Mezquita, s/n. Paraje los Arcos – 30202 Santa Lucía (Cartagena) – Telf. 968 12 86
00Hospital Universitario "Sta. M^a. Del Rosell": Paseo Alfonso XIII, 61 – 30203 Cartagena – Telf. 968 50 48 00



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

ÍNDICE:

1.- OBJETO DEL CONTRATO

1.1.- PRESTACIÓN I: SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA.

1.2.- PRESTACIÓN II: EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL.

1.3.- PRESTACIÓN III: EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS.

2.- NORMATIVA APLICABLE.

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

3.1 SERVICIO DE RESTAURACION A PACIENTES

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

3.1.2.- ADQUISICIÓN Y REPOSICIÓN.

3.1.3.- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

3.2.- CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.2.1.- DATOS ESTRUCTURALES Y ACTIVIDAD DEL CHUC.

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

3.2.3.- ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS.



3.2.4.- GESTIÓN DE LAS DIETAS.

3.2.5.- MENÚS.

3.2.5.1.- Composición De Menús.

3.2.5.2.- Tipos De Menú.

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

3.2.7.- HORARIO DE SERVICIOS.

3.2.8.- REPARTO Y RECOGIDA DE BANDEJAS A PACIENTES.

3.2.9.- NORMAS INTERNAS DE COCINA.

3.2.10.- CONTROLES DE CALIDAD.

3.3.- SERVICIO RESTAURACION COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA.

3.4.- LIMPIEZA DE INSTALACIONES.

3.5.- GESTION MEDIOAMBIENTAL Y DE RESIDUOS PRODUCIDOS.

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

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

4.2.- EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS Y DIFERENCIACIÓN CON COCINA.

4.3.- SEGURIDAD ALIMENTARIA.

4.4.- PROHICIONES EXPRESAS.

4.5.-DERECHO DE ADMISIÓN Y HORARIOS.

4.6.- GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA.

4.7.- RÉGIMEN ECONÓMICO. CUOTA FIJA ANUAL.



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

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

4.10.- LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

4.11.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

5.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS: CARACTERÍSTICAS.

5.1.- CATÁLOGO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS.

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

5.3.- RÉGIMEN ECONÓMICO.

5.4.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

6.- RECURSOS HUMANOS.

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

6.2.- OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CONTRATISTA.

6.3.- DOTACIÓN DE PERSONAL MÍNIMO COCINA.

6.4.- PERSONAL DE CAFETERÍAS.

6.5.- REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA.

6.6.- PERSONAL CONTRATA ACTUAL.

6.7.- UNIFORMIDAD.

6.8.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

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

6.9.1.- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

6.9.2.- NORMAS DE HIGIENE.

6.10.- GARANTÍA DE DIMENSIONAMIENTO ADECUADO DEL PERSONAL

7.- EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (SHERPA). INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA..



8.- COMISIONES DE SERVICIO.

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

10.- FACTURACIÓN.

11.- INSPECCIÓN Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

12.- INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD.

13.-INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR

14 N°. UNIDADES, COMPOSICIÓN Y DESGLOSE DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.

15.- ANEXOS: (EN DOCUMENTO APARTE)

Anexo I: Sistema de gestión de servicios complementarios .SHERPA.

Anexo II: Planos:

.- HUSLA

- Anexo II.1: plano cocina
- Anexo II.2: plano cafetería de personal
- Anexo II.3: plano cafetería de público
- Anexo II.4: plano localización corner Urgencias
- Anexo II.5: plano localización corner Consultas Externas

.- HUSRM

- Anexo II.6: plano cocina
- Anexo II.7: plano cafetería personal-público
- Anexo II.8: plano cafetería de público-zona cocina

Anexo III: Inventarios:

.- HUSLA

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

.- HUSRM

- Anexo III.4: Inventario cocina
- Anexo III.5: I: Inventario cafetería de público (cerrada)
- Anexo III.6: Inventario cafetería de personal-público abierta



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

Anexo V: Planes de limpieza del CHUC

- Anexo V.1: Plan de limpieza mínimo en cocina
- Anexo V.2: Plan de limpieza mínimo en cafetería.

Anexo VI: Calidad materias primas

Anexo VII: Relación de extras.

Anexo VIII: Tipos de dietas y condiciones mínimas.

Anexo IX: Suplementos dietas Turmix

Anexo X: Rotación bocadillos HDONC

Anexo XI: Normas internas HUSLA

Anexo XII: Listado de productos y precios máximos de venta en cafeterías.

Anexo XIII: Situación máquinas vending

Anexo XIII.1: HUSLA

Anexo XIII.2: HUSRM.

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

Anexo XIV: Personal a subrogar

Anexo XIV.1: HUSLA

- Cocina
- Cafeterías

Anexo XIV.2.- HUSRM

- Cocina
- Cafetería

Anexo XV: Inversiones mínimas a realizar

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) tiene como finalidad la definición de las condiciones de las prestaciones que habrán de regir en la contratación del servicio de restauración a pacientes y personal de guardia, así como los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal, de público y de máquinas expendedoras del Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena (en adelante CHUC) compuesto por el Hospital General Universitario Santa Lucía (HUSLA) y el Hospital Universitario Santa M^a del Rosell (HUSMR). Cuando se aluda al CHUC o no venga determinado de manera



expresa la pertenencia a un hospital concreto, se entenderá que van incluidos los 2 Hospitales.

Prestaciones que incluye el presente PPT:

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

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

Prestación III: Explotación de máquinas expendedoras automáticas.

Las empresas licitadoras deberán plantear en su Oferta Técnica un **Programa del Servicio** con indicación de los recursos humanos y materiales que ofrecen para su desarrollo en las 3 prestaciones y en cada uno de los Hospitales que forman el CHUC, en los términos y condiciones establecidos en este Pliego y en las Cláusulas Administrativas Particulares que resulten de aplicación, de tal forma que se garanticen los máximos niveles de calidad en todos los aspectos.

1.1.- PRESTACIÓN I – SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA.

Consiste en la gestión integral del servicio de alimentación a pacientes y personal de guardia del CHUC, todo ello bajo un modelo de elaboración de los alimentos en línea caliente.

La gestión integral del servicio de restauración abarcará, como mínimo, los siguientes aspectos:

- Compra, abastecimiento y conservación de las materias primas necesarias para la elaboración de los menús, los productos extras alimenticios, de nutrición infantil, complementos y suplementos para las dietas que lo requieran, etc.
- Desarrollo de todo el proceso de producción, distribución y recogida de la comida en las unidades de hospitalización, servicios sanitarios y aquellas zonas donde se requiera, incluyendo la limpieza y gestión de los residuos producidos.
- Aportación del personal necesario (encargado, cocineros, dietistas, auxiliares de cocina, camareros, encargados de almacén, personal de limpieza, etc...) para el funcionamiento óptimo del servicio.



- Establecimiento de un stock adecuado de materias primas que garantice el servicio de los menús y extras de alimentación que se determinen así como de aquéllas actividades complementarias a este servicio (limpieza, lavado de vajilla, bandejas, carros, cubertería, etc).
- Establecimiento de las cantidades suficientes de todos los artículos necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio, a título orientativo y no exhaustivo:
 - Servicio de comida: boles, platos, tazas, tapas, cubiertos, servilletas, aluminio, film, etc.
 - Equipación de trabajadores: guantes, mascarillas, gorros, patucos, batas desechables y todas las que se determinen en comisión de servicio
 - Productos de limpieza: detergentes y similares, abrillantadores, trapos, cubos, fregonas, escobas, cepillos, escobillas, espátulas, etc. Todos los productos deben ser aptos para su uso en establecimientos e industrias alimentarias y serán supervisados y aprobados por el personal designado por el Hospital.
- Adquisición y/o reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje y enseres necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio de restauración a pacientes y personal de guardia.
- Elaboración de los menús que se determinen.
- Atención y gestión de las solicitudes de menús y extras solicitados.
- Distribución de bandejas en todas las ingestas y en los horarios que se determinen desde la cocina a las unidades de hospitalización y demás zonas y servicios donde se requiera la prestación del servicio, así como la recogida de las mismas y su traslado de nuevo a cocina.
- Gestión integral de los residuos generados.
- Mantenimiento integral de las instalaciones detalladas en el **Anexo II** (Planos), incluyendo materiales y maquinaria necesarios para el perfecto funcionamiento de las instalaciones y los equipos.
- Mantenimiento, desarrollo, actualizaciones y formación en el sistema de gestión informático instalado en cocina: Dietools (Dominion).



- Implantación y mantenimiento del Sistema de Gestión para la seguridad alimentaria UNE-EN-ISO 22000. La titularidad será para el Servicio Murciano de Salud, Hospital Universitario Santa Lucía, Servicio de Restauración.

- La inversiones detalladas en el apartado 13 de este PPT.

El CHUC aportará las instalaciones, equipamiento y enseres que se detallan en el **Anexo III**.

Quedan incluidos dentro de la gestión integral:

- Servicios especiales: congresos, reuniones, vinos de honor, servicios de café y cualquier otro relacionado con la actividad de restauración. Estos servicios serán solicitados por la Dirección del Centro con la suficiente antelación y su facturación será independiente del valor principal del contrato.
- El servicio de productos extras en las unidades de hospitalización y consultas, entendiéndose como tales, aquellos productos servidos para atender a los pacientes con independencia de los servicios de desayuno, comida, merienda, cena y resopón.
- Cualquier otro servicio relacionado con la restauración y que se acuerde a tal efecto en comisión de servicio.

1.2.- PRESTACIÓN II – EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL .

El objeto de esta prestación es la gestión y explotación en exclusiva de las cafeterías de personal y de público del CHUC (2 cafeterías: público y personal, más 2 “corner” en el HUSLA y 1 cafetería común para público y personal en el HUSMR sin perjuicio de lo establecido en el punto 4.1 respecto al HUSMR).

Los licitadores en su oferta deben presentar el **Modelo de Explotación de las Cafeterías** de alta calidad, que consideren idóneo para el CHUC cumpliendo los requisitos mínimos impuestos por este pliego.

1.3.- PRESTACIÓN III. EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS

El adjudicatario asume el derecho a la explotación en exclusiva (con excepción en el HUSLA de los aparcamientos donde el contratista de éstos podrá instalar máquinas propias y de la Escuela de Enfermería en el HUSMR) de máquinas expendedoras automáticas en el CHUC, así como el deber de instalar un número





mínimo de éstas en determinados espacios debiendo aprovisionarlas y reponer los productos que se expendan en las mismas, explotándolas en la forma y con las limitaciones en cuanto a productos y precios máximos que se indican en este pliego.

Para las 3 prestaciones: Los ofertantes incluirán en su oferta técnica un **Programa del Servicio** que deberán cumplir estrictamente, en caso de resultar adjudicatarios, con los mínimos establecidos como punto de partida para cada prestación en los Pliegos Técnicos y Administrativos.

2.- NORMATIVA APLICABLE

Las empresas deberán plantear su oferta y, en caso de resultar adjudicataria, actuarán conforme a lo dictado en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y concretamente en la siguiente:

- 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.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la EFSA y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria DOUE nº 245 de 29/09/2003.
- Orden de 26 de Enero de 1989, por la que se aprueban las Normas de Calidad para los Aceites y Grasas Calentadas. Última actualización de 29 de marzo 2013
- Reglamento 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- 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
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente BOE 185-03-1991.
- Reglamento (UE) Nº 1282/2011 de la Comisión de 28 de noviembre 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

9





- RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establece los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano BOE 45 de 21 de febrero de 2003. Última revisión de 2 de agosto de 2018
- Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y las especificaciones de los métodos de análisis del Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.
- Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, BOE nº 118, de 18-5-1999.
- RD 3360/1983: RTS de Lejías, modificado RD 349/1993.
- RD 770/1999 RTS de detergentes y limpiadores.
- Ley 22/11 de 28 de julio de Residuos y suelos contaminados.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Esta norma deroga el R.D. 202/2000, de 11 de febrero por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriormente modificaciones BOE 202 24/08/1999.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos..
- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.
- Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

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.

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

3.1.- SERVICIO DE RESTAURACION A PACIENTES

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

Sin perjuicio de lo que pueda acordarse para situaciones de emergencia o servicios extraordinarios y de las excepciones previstas en este pliego, la

10





totalidad de las prestaciones que conforman el objeto de este contrato se llevarán a cabo dentro del recinto del CHUC.

1. El servicio a prestar será bajo la modalidad de elaboración en línea caliente. Se parte de la elaboración de los alimentos en cocina convencional y su emplatado, almacenamiento y distribución en plantas mediante carros o bandejas isotérmicas de celdas compartimentadas, que garantizan la cadena de calor (mantenimiento a 67° C) de los platos calientes, preservando frías las ensaladas, postres y platos fríos.
2. El CHUC aportará las instalaciones, aparatos y maquinaria que actualmente se encuentren instalados. El adjudicatario ocupará los espacios del Hospital destinados a Cocina (planos en **Anexo II**).
3. El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario debe reunir las condiciones necesarias de calidad y suficiencia correspondiente al servicio a prestar y a las instalaciones facilitadas por el CHUC.
4. La dotación de la instalación y equipamiento actual se indica en el inventario **Anexo III**. Durante el desarrollo del contrato el inventario debe permanecer actualizado en todo momento. Se actualizará por parte del adjudicatario, como mínimo, una vez al año de manera ordinaria y de manera extraordinaria en el momento de la adquisición o baja de cualquier bien, dicho inventario se facilitará al responsable del contrato del CHUC.
5. Las instalaciones, equipamiento y los bienes que hubiera aportado el contratista, permanecerán en el CHUC al finalizar el contrato.

3.1.2.- ADQUISICIÓN Y REPOSICIÓN

El contratista tendrá la obligación de adquirir a su cargo y reponer, en caso de deterioro, extravío o cualquier otra circunstancia debidamente motivada que se aprecie por el Departamento de SSSG, los siguientes elementos, entre otros:

1. Las bandejas isotérmicas completas (base y cierre) así como el juego de vajilla, menaje, cubiertos y todo aquel componente que complete dicha bandeja manteniendo en todo momento unas cantidades mínimas operativas de 600 unidades más un 20% fijo en stock que podrá ser comprobado en cualquier momento y que servirá para la reposición inmediata caso de ser necesario.
2. Los termos y tazas isotérmicas.
3. Todo el menaje necesario relativo a vajilla, cubertería y todos aquellos enseres que se determinen necesarios para el perfecto funcionamiento del Servicio. Dicho menaje será compatible y adaptable a las bandejas isotérmicas. Para la Unidad de pediatría, la vajilla vendrá decorada con motivos infantiles.
4. Las herramientas necesarias a utilizar por el personal en el desempeño de sus funciones (cuchillos, espátulas, guantes y cualquier otro relacionado con dicha actividad) en cantidad suficiente para el normal desarrollo del Servicio.





5. Los utensilios de cocina: ollas, cazos, sartenes y todos aquéllos necesarios para desarrollar su actividad en condiciones óptimas.
6. El mobiliario, enseres, equipamiento de cocina, etc que se encuentren en condiciones de deterioro evidente o mal funcionamiento.
7. El material fungible y/o de un solo uso necesario para realizar los servicios que determine el CHUC: (vasos, pajitas, cubiertos, etc) que deberán ser biodegradables y compostables. En ningún caso serán de plástico.
8. Los cubiertos deberán ir empaquetados en las distintas ingestas, en bolsas de papel, celulosa o productos realizados con materiales 100% renovables y reciclables, nunca embolsados con plásticos.
9. El material de oficina necesario: impresoras, toner, papel, etiquetas, etc.
10. El adjudicatario deberá retirar del circuito, a su costa y de forma inmediata, cualquier material, utensilio o bien que presente un deterioro que invalide su uso procediéndose a su reposición inmediata.
11. Todas las reposiciones señaladas en los apartados anteriores se harán a criterio de la Dirección del Hospital, a través del Responsable de Servicio. El material a reponer tendrá características y calidades similares o superiores al ya existente y deberá contar con la aprobación del Hospital. La empresa adjudicataria se obliga a mantener en todo momento los niveles de stock requeridos para garantizar el óptimo funcionamiento del Servicio.
12. Al inicio del contrato se repondrán las bandejas y tazas isotérmicas previstas en el **Anexo XV**

3.1.3.- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Corresponde al adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, equipamiento e instalaciones, tanto del que sea entregado por el Hospital como el que se adquiera durante el período de vigencia del contrato, así como su reparación o su reposición/sustitución, caso de que la Dirección del Hospital así lo estime oportuno, por su obsolescencia, continuas averías, etc.

ALCANCE

Será un mantenimiento "integral", en el más amplio sentido de la palabra, incluyendo el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de todo el equipamiento que figura en el **Anexo III**, así como del que se vaya incorporando a lo largo del contrato, del mobiliario, de las instalaciones, y de los equipamientos establecidos como mínimos en el anexo de inversiones.

Deberá presentarse en la oferta técnica un Plan de Mantenimiento Integral que contemple con precisión todos los aspectos que se exponen a continuación.

ESTUDIO INICIAL





Al inicio del contrato, el contratista deberá llevar a cabo las siguientes actuaciones:

1. Revisión física in situ en el plazo de tres meses, de la información que acompaña a este PPT en cuanto a inventario (**Anexo III**), corrigiéndola y/o completándola, en formato excel. Quedará consolidado, a raíz de lo anterior, el inventario inicial de elementos.

2. Elaboración de un informe, tras consolidar el inventario y como máximo en los 15 días siguientes, en el que, de existir, se señalen las deficiencias observadas, proponiéndose las medidas correctoras oportunas. La subsanación de las posibles deficiencias señaladas en este informe será, inexorablemente, como parte del mantenimiento correctivo, una obligación del contratista. El SMS no atenderá, al respecto, excusa alguna (p. ej., las justificadas en acciones, u omisiones asociadas a contratos precedentes). Tras la subsanación, se emitirá un nuevo informe con las reparaciones efectuadas que deberá aprobar la Dirección del centro cuya opinión será vinculante.

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Los licitadores presentarán en su oferta técnica un Plan de Mantenimiento preventivo de toda la maquinaria y mobiliario. Dentro de este plan se deberá especificar, para cada uno de los equipos, el programa, la periodicidad de las revisiones y acciones preventivas a realizar.

El contratista deberá comunicar mensualmente al Departamento de Servicios Generales las fechas de los equipos a revisar.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y TÉCNICO-LEGAL.

La empresa adjudicataria realizará todas aquellas labores de mantenimiento correctivo necesarias para el óptimo funcionamiento del equipamiento, mobiliario e instalaciones de la cocina siguiendo las indicaciones de los manuales de uso y mantenimiento de los equipos.

Los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas normativas y reglamentaciones por las que estén afectadas las instalaciones y los equipos, tanto de carácter nacional como específico de la CARM.





Será así mismo obligación del contratista:

1. Asignar los medios humanos y materiales necesarios para la correcta y adecuada prestación del Servicio.
2. Conservar la documentación justificativa de las operaciones de mantenimiento que se realicen, sus fechas de ejecución, resultados, incidencias y elementos sustituidos.
3. Presentar con carácter mensual al departamento de Servicio Generales un informe donde se documenten todas las actuaciones realizadas, incluido reportaje fotográfico si procede
4. Disponer de un servicio de mantenimiento de presencia física en el CHUC un mínimo de 2 días/ semana, ocho horas/día. Este mantenimiento deberá llevarlo una empresa debidamente autorizada y acreditada.

El plazo de respuesta ante cualquier avería deberá ser inmediato en el momento en que se detecta, evitando interrupciones en el servicio. Mientras se procede a la reparación de la máquina averiada, el adjudicatario deberá sustituir ésta por otra en perfectas condiciones a fin de garantizar el desarrollo normal de la actividad del servicio.

Se dará un tratamiento de máxima urgencia a las roturas/desperfectos de elementos eléctricos así como a fugas, roturas y todo aquello que pueda suponer un riesgo para la salud de los trabajadores y/o produzca una mala imagen del CHUC.

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 estará obligada a abonarlo directamente a dicha empresa.

El Departamento de SSSG podrá así mismo realizar las inspecciones que estime oportunas del equipamiento y las instalaciones del servicio con el fin de comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizaran, fueran deficientes o no se repararan en el tiempo establecido podrá procederse a su reparación por parte del Hospital con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

La falta de conservación adecuada de instalaciones, locales y demás bienes de los Servicios será causa suficiente para la rescisión del contrato.

Los suministros de agua caliente y fría, energía eléctrica, gas y aire comprimido, los proporcionarán los sistemas generales del CHUC y su coste será asumido por el mismo, habiéndose tomado en consideración esta circunstancia en el presupuesto base de licitación del contrato, por lo que no procederá su





repercusión directa al Contratista. La empresa adjudicataria está obligada a colaborar con las medidas de eficiencia energética implantadas o que se implanten en el CHUC.

Cualquier otro tipo de suministro diferente de los anteriores que pueda ser necesario para la adecuada prestación del servicio, será por cuenta del Contratista.

El CHUC facilitará una extensión telefónica para uso interno del Servicio. Cualquier otra línea de teléfono, fax, etc. correrá por cuenta del adjudicatario.

Las reparaciones que se efectúen serán por cuenta del adjudicatario, incluidas aquéllas que se deriven de las reparaciones de los desperfectos que se observen al término del contrato.

La subsanación de cualquier daño provocado en obras, instalaciones y dependencias del CHUC por personal del contratista correrá a cargo del mismo y para la reparación atenderá las directrices marcadas por el propio Hospital.

Para la evaluación de cualquier propuesta de ampliación, cambio o modificación referente a espacios, instalaciones y equipos o locales, es condición necesaria que la empresa adjudicataria presente una memoria de las necesidades que la motivan y deberá ser aprobada por la Dirección del CHUC. El adjudicatario correrá a cargo de cuantos trámites y gastos generen dichas actuaciones.

El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material y equipamiento recibido así como los aportados por él durante la ejecución del contrato en unas condiciones y estado que resulte adecuado para su uso, a juicio de la peritación que se efectúe por parte del Hospital. Caso de no ser correcto el estado de uso, el contratista deberá realizar las actuaciones y/o reposiciones necesarias. También quedarán en propiedad del CHUC las obras, ampliaciones o reformas que pudieran haberse efectuado en los locales de las cocinas.

REPUESTOS

Los repuestos serán siempre nuevos y, originales (misma marca, mismo modelo) o equivalentes. En el supuesto de que el utilizado no sea original, deberá ser presentado al SMS para su aprobación.

Es responsabilidad del contratista la adquisición y suministro de cuantos consumibles sean necesarios y, de requerirse, su montaje y puesta en servicio.

DE ACTIVOS FIJOS. MANTENER O SUSTITUIR





La ejecución material del mantenimiento preventivo y correctivo implicará, dependiendo del elemento averiado, distintas soluciones (mantenimiento o sustitución) a realizar por el contratista.

El mantenimiento se cataloga como “incondicional”, preventivo y correctivo (ésto es, mantenimiento en todas sus acepciones), de todo el equipamiento. Se subraya especialmente las obligaciones devenidas para el contratista de la amplitud de la palabra “incondicional”. A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, tal amplitud invalidará, p. ej., el uso del argumento “malas condiciones en que se recepcionó el aparato, falta de mantenimiento por el contratista anterior”, etc. para eludir el mantenimiento o la sustitución del activo en cuestión

En consecuencia, si por continuas averías, funcionamiento deficiente, obsolescencia, etc, a criterio del CHUC se considera que el equipo funciona deficientemente, sin posibilidad de que vuelva a funcionar en condiciones óptimas, el contratista vendrá obligado a sustituir a su costa el elemento en cuestión a la mayor brevedad posible sea cual sea la vigencia restante del contrato.

En caso de sustitución, el contratista entregará a la Dirección del CHUC, factura y albarán de compra del equipamiento en cuestión junto a un fichero en formato Excel donde conste la amortización a un máximo de 5 años y el valor residual mensualizado que tiene el equipo sustituido por el tiempo que reste de contrato, para que al término o resolución de éste, se pueda traspasar los derechos al nuevo adjudicatario por su valor residual. Se exceptúa de esta norma el equipamiento con valor inferior a 1.000 euros que deberá ser repuesto por el contratista a petición de la Dirección del CHUC permaneciendo en el Hospital sin compensación alguna a la finalización del contrato.

Será obligación del adjudicatario retirar con medios propios el equipamiento que se sustituya.

3.2.- CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario prestará el servicio de alimentación de una manera integral, desde la gestión de compra de la materia prima, almacenamiento, cálculos de stock, preparación de alimentos para su elaboración, cocinado, emplatado, reparto, transporte, recogida y limpieza..

3.2.1.- DATOS ESTRUCTURALES Y ACTIVIDAD DEL CHUC

Con carácter meramente orientativo se exponen algunos datos sobre la actividad y organización del CHUC.





El número total de tarjetas individuales sanitarias vinculadas al Área de Salud II es de 276.904 (actualizado a junio de 2021).

Los datos de actividad más relevantes para el servicio de alimentación son los siguientes (actividad realizada de 1 enero a 30 junio de 2021):

HUSLA

Camas	ingresos	Estancias	Índice de ocupación	Consultas externas	Jrgencias atendidas
618	11.450	77.501	69,4%	144.724	51.368

HUSMR

Camas	ingresos anuales	Estancias anuales	Índice de ocupación	Consultas externas	Jrgencias atendidas
168	1.030	10.295	33,86	63.115	15.386

3.2.2.- 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 de los pacientes así como de los productos extras a suministrar a las unidades de hospitalización y/o consultas mediante los pactos de consumo.

El horario de carga y descarga de todos los productos se acordará con el Responsable del contrato del CHUC realizándose por las zonas designadas a tal efecto. Queda prohibida la entrada a través de cualquier otro acceso no autorizado.

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

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de calidad extra o de 1ª calidad, en cantidad suficiente, acreditando que son primeras marcas del mercado. El personal designado por el Hospital podrá rechazar aquéllas que no cumplan con las calidades requeridas, solicitando su sustitución por otra adecuada. En particular:





- Las carnes serán todas frescas (en ningún caso preparado cárnico o derivado) y vendrán en diferentes formatos de troceado para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús con objeto de minimizar su manipulación en cocina.
- Pescados y mariscos: podrán ser frescos o congelados a criterio del responsable del Hospital. Se evitarán los pescados de 2ª gama y se priorizarán los siguientes: Pescadilla, merluza, salmón, atún, boquerón y pescados de temporada. Todos ellos cumplirán la normativa referente a etiquetado y no rotura de cadena de frío.
- Verduras y frutas: serán frescas y de 1ª categoría calibradas. El tamaño del calibre será el adecuado para permitir el cierre completo de las bandejas isotérmicas. Las verduras y hortalizas para las ensaladas serán de IV gama.
- Patatas y cebollas: serán frescas de IV gama. Se suministrarán en diferentes formatos de corte.
- Lácteos y postres serán variados: yogurt, flanes, natillas, arroz con leche, pan de calatrava, etc. Serán de elaboración casera aquellos que se determinen en comisión de servicio.
- Pan: El abastecimiento de pan será diario, de panaderos de la zona y cocción diaria. Vendrá embolsado de forma que permita diferenciar los distintos tipos de pan (con sal, sin sal, integral...).
- El resto de productos, perecederos o no, serán de calidad primera o extra. El CHUC se reserva el derecho de exigir la retirada de cualquier producto que, a lo largo de la vida del contrato, sea considerado nocivo para la salud por la autoridad sanitaria o se considere de baja calidad.

Se adjunta en el **Anexo VI** la relación de materia prima especificando la calidad mínima que han de presentar. Esta relación no es exclusiva ni excluyente, pudiendo ser modificada o ampliada, según las necesidades, a criterio del CHUC.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria, su custodia y manipulación estarán sujetos a lo establecido en la normativa vigente en materia alimentaria estableciendo un sistema de trazabilidad adecuado a dicha normativa. 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, siendo responsable la empresa de las alteraciones de los productos en todo momento. Se valorará positivamente que los proveedores de productos perecederos procedan de empresas o zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en un radio máximo de 60 km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día. Deberá así mismo disponerse de, al menos, dos proveedores diferentes para cada uno de los géneros a fin de tener garantizado siempre el servicio.





La empresa adjudicataria se hará cargo de la recepción y almacenamiento de todas las materias primas adquiridas garantizando unas correctas condiciones de recepción y almacenamiento según el sistema APPCC y los procedimientos establecidos conforme a la certificación en la norma UNE- EN-ISO 9001:2015. El almacén y cámaras permanecerán cerrados. En todo momento habrá un responsable del adjudicatario que será el encargado de suministrar los alimentos necesarios para confeccionar los menús. Deberá ser en cantidades suficientes para la elaboración de los platos, teniendo en cuenta las fluctuaciones constantes que se dan en la demanda de dietas.

Se deberá adjuntar en la oferta técnica un completo plan de recepción y almacenamiento de materias primas basado en un sistema de APPCC.

El adjudicatario deberá hacer un control bacteriológico que incluya, al menos, análisis mensuales de control de materia prima, comida preparada lista para el consumo y superficies, cuyos resultados deberá aportar mensualmente al responsable del Hospital.

Establecidos previamente los Planes de Apoyo, se elaborará el sistema APPCC del Servicio a prestar, conforme a las necesidades y prestaciones a desarrollar.

Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo 2 veces al día, una al inicio y otra al final de la jornada. La correcta recepción y distribución de todo el género en almacenes y cámaras será responsabilidad de la empresa adjudicataria.

3.2.3.- ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS.

La empresa adjudicataria, a través de su personal designado y cualificado (responsable, dietistas, jefe de cocina, etc...), será la encargada de verificar que todo el proceso de elaboración hasta su servicio final sea el adecuado, sin perjuicio de la supervisión que pueda llevar a cabo el personal designado por el CHUC.

La alimentación que se prepare deberá ser agradable y completa teniendo en cuenta los gustos, costumbres y hábitos alimentarios propios de la zona geográfica. Será así mismo la adecuada en función del estado nutricional y la patología del paciente atendiendo, en todo caso, las prescripciones facultativas.

Igualmente, las comidas que se sirvan han de asegurar las necesidades alimentarias y terapéuticas de aquellos a quienes van dirigidos en los siguientes puntos:



- Aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías.
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono, etc...).
- Aportación adecuada de vitaminas y sales minerales.
- Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta en los alimentos fundamentales: carnes, pescados, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar y leche.

Deberán ser atendidas las propuestas de mejora promovidas por el CHUC, ya sean a raíz de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los usuarios, o aquellas que provengan del Servicio de Endocrinología, Dietética y Nutrición del propio Hospital, que supervisará la oferta del Servicio.

Serán obligaciones del contratista:

- Poner a disposición del Responsable del contrato toda la documentación acerca de los productos utilizados (fichas técnicas, composición, calidad, etc), así como los procesos de elaboración.
- Que los alimentos lleguen al usuario en óptimas condiciones y que sean adecuados a su prescripción dietética por parte de los Facultativos del CHUC, atendiendo con diligencia las solicitudes, quejas e incidencias que se puedan producir.
- Calcular las cantidades de platos a elaborar que deberá ser en cantidad suficiente para atender los menús solicitados y las posibles oscilaciones según demanda de las unidades asistenciales. La falta de aprovisionamiento de alimentos para la elaboración de los menús que obligue a alterar el menú fijado para ese día sólo será aceptado en momentos puntuales y por causas justificadas y, en todo caso, deberá comunicarse al responsable del contrato que deberá dar su aceptación al menú alternativo propuesto. La reiteración de esta conducta sin motivo justificado a criterio del Hospital podrá ser motivo de sanción y/o rescisión del contrato.
- Respecto a la cantidad a servir en cada plato, será la que señale la ficha técnica correspondiente, debiendo respetarse escrupulosamente el gramaje que éstas señalen.

El personal designado por el CHUC podrá comprobar si las cantidades, calidades y adecuación de las dietas son las correctas, estando capacitado para exigir la retirada de los productos que, a su juicio, no reúnan las debidas condiciones así como suplementar aquellos platos que no cumplan los gramajes.

Si durante la vigencia del contrato, el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, deberá presentar su propuesta al responsable del contrato para su aprobación.



Las dietas a elaborar, sus condiciones básicas, valor calórico, características, modificaciones y alimentos no permitidos en cada una de ellas han sido diseñadas por la Comisión de Dietética y Nutrición del CHUC y se recogen en el Anexo VIII que será de obligado cumplimiento para el adjudicatario.

3.2.4.- GESTIÓN DE DIETAS.

El CHUC tiene integrado, en el sistema de gestión hospitalaria de pacientes (Selene), la aplicación de la gestión de peticiones de dietas y productos extras, Dietools de Dominion, por lo que el personal que aporte la adjudicataria deberá estar formado en el manejo de esta aplicación.

El coste de dicha formación correrá a cargo de la adjudicataria, debiendo incluir cursos sobre esta aplicación dentro de los planes de formación con una periodicidad mínima anual. A estos cursos de formación con coste a la adjudicataria, podrá asistir el personal del CHUC.

En el plazo de dos meses desde el inicio del contrato, el contratista deberá adecuar en Dietool la denominación de las diferentes dietas a la denominación del programa MIRA del Hospital de acuerdo al apartado "Nombre" del Anexo VIII.

3.2.5.- MENÚS.

3.2.5.1.- Composición de menús.

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las posibles alergias, intolerancias y limitaciones que puedan presentar los pacientes (lactosa, lácteos, infusiones, gluten, sal, diabetes, etc) para confeccionar de manera adecuada los menús y adquirir productos (sin azúcar, sin sal, sin gluten, leche de soja, leche entera, desnatada, especiales para diabéticos y cualquier otro necesario) aptos para estos pacientes.

- **DESAYUNOS Y MERIENDAS:** Estarán compuestas por un producto líquido, dos sólidos, los complementos correspondientes y suplemento (sólo en dietas hipercalóricas, hiperprotéicas o pacientes que así lo requieran).

LIQUÍDOS	SÓLIDOS	COMPLEMENTOS	SUPLEMENTOS
Leche Infusiones Café Zumos Batidos	Pan fresco del día (panecillo mínimo 60 gramos) Bollería fresca (distinta cada día rotación de 7 días) Biscotes Galletas Fruta Cereales	Monodosis cacao Monodosis descafeinado Azúcar sobre Sacarina sobre Mantequilla/Margarina Mermelada Monodosis Aceite oliva Sal sobre	Bocadillos Sandwich 21





Las dietas Turmix llevarán obligatoriamente, además del elemento líquido correspondiente, un suplemento de cereales específico, sin coste alguno y en formato monodosis, en desayunos y meriendas (**Anexo IX**).

En el café con leche se servirá de forma independiente el café, que irá en monodosis, y la leche.

Las particularidades de los desayunos y meriendas de los pacientes de Hemodiálisis serán atendidas sin coste alguno. Estas particularidades pueden ser, además de las referidas en el cuadro anterior, tomate rallado, fiambre y todas las que se indiquen por prescripción facultativa.

- **COMIDAS Y CENAS:** Estará compuesta como mínimo por:
 - Ensalada, las cuales serán distintas cada día de la semana (distinta en la comida y la cena de cada día) y con una rotación de 7 días. Se incluirán monodosis de aceite de oliva, sal y vinagre en las dietas que lo permitan, para que sean aderezadas por los pacientes.
 - Primer plato: sopas, caldos, cremas, verduras, pastas, legumbres, arroces, huevos, etc...
 - Segundo plato: carnes, pescados, pastas, arroces, legumbres, huevos y las guarniciones correspondientes.
 - Postre: Preferentemente fruta. Además se ofertarán postres elaborados caseros, dulce o lácteo.
 - Pan del día, roscas o rosquillas y biscotes.(Panecillo mínimo entre 80 y 100 gramos)
 - Bebida: botellas de agua de entre 1,00 o 1,50 litros por paciente servida en botella de vidrio retornable, salvo en la unidad de psiquiatría que se estará a los dispuesto en el apartado 3.2.6, u otras unidades que sean determinadas por el responsable del servicio. Será obligación del adjudicatario instalar en las mesitas de los pacientes un soporte para colocar las botellas y evitar que se caigan, así como de la recogida de las botellas de vidrio retornables.
- RESOPÓN: Estará compuesto de un producto líquido, que puede ir acompañado de un producto sólido en los casos que se requiera facultativamente.

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



Los caldos y consomés de las dietas líquidas se elaborarán siempre de manera tradicional en base a la ficha técnica correspondiente de ingredientes. En casos excepcionales, justificados y autorizados por el Hospital se podrán utilizar concentrados de caldo para su elaboración.

Las dietas texturizadas (Turmix) se elaborarán siempre de forma natural en base a los platos cocinados del día correspondiente. En casos específicos se podrá solicitar al adjudicatario la adquisición de purés industrializados que deberán estar sujetos a la normativa UNE – EN –ISO 9002.

El pan y la bollería que se sirva deben haber sido elaboradas en el mismo día incluyendo domingos y festivos.

Los licitadores presentarán en su oferta un catálogo de menús con las rotaciones, estacionalidad y calidades recogidas en este PPT y específicamente en el **Anexo VIII.**

El CHUC se reserva la facultad de establecer y/o modificar el plan de menús aportado por el contratista cuando las encuestas, reclamaciones, calidad y/o cantidad de los platos, preferencias de la zona geográfica, etc así lo aconseje.

3.2.5.2.- Tipos de menú.

Es imprescindible la inclusión de una carta de menús en la Oferta del Servicio, en la que se deberá indicar:

- Relación de menús a elegir, entre un mínimo de **tres** platos en dietas basales (3 primeros, tres segundos y tres postres) y **dos** opciones en las dietas diabéticas y en el resto de dietas terapéuticas que así lo permitan, con una rotación mínima de 14 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno y para cada tipo de dieta.

La rotación de menús no podrá en ningún caso tener platos repetidos, pudiendo cocinarse la misma materia prima de manera distinta en las dietas que así lo permitan.

- En la confección de cada menú debe indicarse si las materias primas utilizadas son frescas, precocinadas, congeladas o elaboradas en el Hospital.

- Menús especiales: se establecerá un menú especial, distinto de los días habituales, que el adjudicatario deberá dispensar sin incremento en el precio del servicio, los días que a continuación se relacionan:



- Comida: días 1 y 6 de enero (Año Nuevo y Reyes) y 25 de diciembre (Navidad).
- Cena: días 24 y 31 de diciembre (Nochebuena y Nochevieja).

Además, estos días se servirá al paciente en la comida, con independencia del postre que corresponda, dulces navideños y el día 31 se servirá con la cena uvas para el paciente y su acompañante.

Todos los alimentos “navideños” descritos, serán supervisados por las dietistas y exclusivamente se servirán a los pacientes que, por prescripción facultativa y tipo de dieta asociada, no lo tengan prohibido.

La no presentación de esta carta de menús en la oferta llevará aparejada su desestimación.

La citada carta deberá ser aprobada por el Servicio de Endocrinología, Dietética y Nutrición del CHUC y deberá ajustarse, de ser necesario, a las recomendaciones y modificaciones que proponga.

Las empresas licitantes aportarán un modelo de propuesta que soporte la elección de menú en todos los servicios a realizar (**desayuno – comida – merienda – cena – resopón**) que se debe presentar al paciente. Se valorarán positivamente aquellas ofertas que presenten medios que permitan recabar la información sobre la elección de menú por los pacientes y su transmisión de forma instantánea a cocina (lectores ópticos, PDA, agendas electrónicas o cualquier otro soporte similar).

En el plazo máximo de un mes a partir de la firma de contrato, la adjudicataria deberá haber realizado y entregado al Hospital el manual de dietas, que deberá contener las fichas técnicas de cada plato en la que figurarán sus componentes, los gramajes, calidades, guarniciones que lo componen, método de elaboración, valor nutritivo y todo aquello que ayude a tener una visión lo más completa posible de los componentes nutritivos y la forma de elaboración, siendo supervisado todo ello por el personal designado por el CHUC.

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

- Hospital de Día Oncológico (HDONC): a los pacientes se les servirá un bocadillo con la rotación establecida en el Hospital (**Anexo X**) y una bebida (agua o zumo).
- Prolongación de quirófano: al personal de quirófano que deba prolongar su jornada se le servirá, cuando así se solicite, el servicio de bocadillo, bebida



(agua), café, leche, infusiones y una pieza de fruta. Las cantidades a servir las determinará el responsable del contrato.

- **Servicios y consultas:** ciertos servicios y consultas requieren el servicio de zumos naturales, gelatinas, huevos crudos, limones, agua con gas, hielo, etc, para la realización de pruebas médicas. Dichos servicios se atenderán cuando se soliciten y se incluirán como productos extras.
- **Unidad de Pediatría:** Las dietas de los pacientes pediátricos se adecuarán a lo establecido por la Comisión de Dietética y Nutrición del CHUC de acuerdo a lo establecido en el apartado 10 (Dietas Pediátricas) del **Anexo VIII**. Caso de servir potitos, se incluirán con los productos extras. La unidad de pediatría abarca también urgencias pediátricas.
- **Unidad de Psiquiatría:** debido a la particularidad de este servicio se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:
 - La dieta a servir será, de entre las opciones basales, la de mayor contenido en fibra.
 - En todas las ingestas se servirá 1,5 ración respecto del resto de pacientes del Hospital.
 - A los pacientes que así se solicite se le servirá bocadillo junto con la merienda.
 - Agua: 5 botellines de 33cl por paciente y día (2 desayuno, 2 comida y 1 cena).
- **Acompañantes de pacientes:** Se servirá lo que expresamente autorice el personal de Servicios Generales, según el protocolo de valoración establecido en el CHUC. Cualquier servicio no autorizado de acompañante correrá por cuenta del adjudicatario.
- **Servicio de extras a las UH y Consultas:** 2 días a la semana se servirán a la UH los productos extras establecidos en los pactos de consumo con cada una de ellas. Así mismo se servirán los productos que demanden las consultas para la realización de pruebas específicas. Los productos extras más habituales, sus cantidades estimadas y sus precios se recogen en el **Anexo VII**.
- En Comisión de Servicio se podrán acordar otros servicios especiales que sean necesarios para el CHUC y que deberán ser asumidos por el adjudicatario.

3.2.7.- HORARIO DE SERVICIOS

Los horarios de los servicios de comida a los pacientes serán (orientativos):

DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	RESOPÓN
8:30 a 9:30	12:30 a 14:00	16: 30 a 17:30	19:45 a 21:15	22:30 a 23:30





Media hora antes del emplatado se realizará el corte de la ingesta para ordenar y colocar las etiquetas en las bandejas donde corresponda.

Estos horarios podrán ser modificados por el responsable del contrato de forma motivada.

Los servicios se realizarán los 365 días del año.

El servicio de media mañana sólo se llevará a cabo en caso de dietas diabéticas, hipercalóricas e hiperprotéicas y en aquellos otros casos que pueda ser preciso, siempre y cuando no se haya acordado su reparto junto al desayuno en comisión de servicio.

Debido a los posibles ingresos que pudieran surgir durante las distintas ingestas, éstos se gestionarán de la siguiente manera:

- Desayunos y meriendas; con independencia de la hora de finalización del emplatado, se servirán las bandejas solicitadas para estas ingestas hasta treinta minutos después de la hora indicada de finalización del servicio, finalizado el cual será el personal sanitario, en base a los productos extras suministrados, quien los proporcionará.
- Comidas y cenas; con independencia de la hora de finalización del emplatado, se servirán las bandejas solicitadas para estas ingestas hasta una hora después de la hora indicada de finalización del servicio.

3.2.8.- REPARTO Y RECOGIDA DE BANDEJAS A PACIENTES

Las empresas licitadoras presentarán una descripción pormenorizada del servicio de reparto y recogida que proponen y que será realizado por su personal. A tal efecto, se efectúan las siguientes indicaciones orientativas:

- Transporte de los carros con las bandejas isotérmicas desde cocina a la Unidad a repartir.
- Reparto y recogida de bandejas y alimentos directamente al paciente. En relación al reparto de bandejas se estará al principio de un paciente – una bandeja debiendo ser el personal de la adjudicataria la que haga llegar al paciente su bandeja.
- Con independencia de la hora de corte previa al emplatado para la impresión de tarjetas en cualquier ingesta, serán atendidos todos aquellos cambios de dieta autorizados, sin coste alguno, hasta el mismo momento del emplatado de cada





unidad, siempre y cuando no se haya marchado el carro de cocina para el reparto de la unidad en cuestión.

Así mismo, y sin perjuicio del cumplimiento de la trazabilidad de los alimentos y de las normas internas del Hospital (**Anexo XI**), aquellas cuestiones particulares que se presenten a la hora del reparto o retirada de bandejas como: pacientes que han ido a otra Unidad para la realización de pruebas diagnósticas pero que regresan para comer a su Unidad de origen, pacientes en aislamiento, pacientes a los que se les solicita la dieta desde un servicio y a la hora de reparto se encuentra en otra unidad, especialmente ingreso de pacientes desde urgencias a unidades de hospitalización, y cualquier otra eventualidad que pudiera surgir, se regirán por el principio comentado: un paciente – una bandeja, resolviéndose en comisión de servicio cualquier otra cuestión que se pueda presentar durante el contrato.

- El adjudicatario será responsable de que los alimentos lleguen en perfectas condiciones de higiene, calidad, temperatura, puntualidad, cantidades prescritas, menús solicitados y todo aquello que suponga la excelencia del servicio.
- El personal que realice este servicio irá correctamente uniformado e identificado.

3.2.9.- NORMAS INTERNAS DE COCINA

- Todos los procesos desde el aprovisionamiento hasta la distribución al paciente deben estar protocolizados y la información expuesta en lugar visible al personal de cocina (procesos de descongelación, medidas de higiene, procesos de limpieza, etc). De dichos protocolos y su ubicación en cocina se dará una copia al responsable del contrato en el plazo de un mes desde el inicio de éste.
- El Contratista ostenta el derecho de impedir el acceso o la permanencia en las instalaciones de la Cocina de cualquier persona ajena a las Prestaciones que componen el Servicio. El personal directivo del Hospital y el personal de Servicios Generales podrá acceder a las instalaciones en cualquier momento para cualquier actuación prevista en este PPT, sin perjuicio del deber de vestir los atuendos de seguridad alimentaria preceptivos.
- Los accesos a la Cocina deberán permanecer cerrados con llave siempre que en su interior no haya ningún empleado. El Servicio de Vigilancia y Seguridad dispondrá en todo momento de copias de las llaves de acceso.
- Todas las dependencias, cámaras, áreas o zonas funcionales estarán rotuladas y nominadas mediante letreros o carteles que indiquen la zona y en su caso las advertencias obligatorias sobre acceso, estancia o condiciones especiales de trabajo.
- El Contratista está obligado, si fuera necesario, a instalar, mantener y renovar los equipos de extracción de humos y renovación de aire que aseguren

27

02/11/2021 13:33:34
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)





absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de la Cocina y en los espacios del Hospital cercanos o colindantes con la misma.

- El Contratista tiene la obligación de garantizar el cumplimiento de legislación vigente en cuanto a niveles de ruido, temperatura e iluminación en el interior de la Cocina y en las diferentes áreas y zonas de trabajo.

3.2.10.- CONTROLES DE CALIDAD

- La empresa adjudicataria presentará un Programa detallado de control de calidad junto a su Oferta Técnica. El plan de calidad definitivo será presentado en el plazo de dos meses siguientes a la formalización del contrato y afectará a las prestaciones 1 y 2.
- En dicho programa, el licitador indicará para cada una de las fases por las que pasa el proceso de elaboración de los productos, qué medidas de control de calidad implantará de resultar adjudicatario. El contratista asumirá la responsabilidad de forma exclusiva y sin excepción de la seguridad alimentaria de los productos ofrecidos a los usuarios del CHUC así como las que puedan ser imputables a los proveedores del contratista en las fases anteriores de la cadena alimentaria.
- En particular, el contratista se compromete a implantar los planes de apoyo y el sistema APPCC de acuerdo con lo previsto en el punto 3.2.2. de este PPT.
- El contratista será el único responsable de acometer a su cargo la subsanación de las incidencias que se detecten en las inspecciones de la Consejería de Sanidad de la CARM y deberá hacerlo en los plazos que se establezcan..
- El licitador, en el momento de la presentación de su oferta, deberá estar en posesión certificada y vigente de la norma ISO 9001 para la prestación de los servicios de restauración a colectividades. De resultar adjudicatario, en el plazo de un año a contar desde la firma del contrato deberá acreditar la certificación de la norma ISO 22000 de todos los procesos que conformen el servicio de restauración a pacientes y comedor de guardia, del HUSLA y HUSMR.

3.3.- SERVICIO DE RESTAURACIÓN-COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA

28



DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES

PPT. RESTAURACIÓN PACIENTES-PERSONAL GUARDIA-CAFETERIAS-MÁQUINAS AUTOMÁTICAS.

Complejo Hospitalario Universitario. Área Salud II – Cartagena - .



1. El servicio al Personal de Guardia se efectuará en las instalaciones destinadas a comedor de personal (cafetería) y constará de desayuno, comida y cena. En el caso del HUSMR, la Dirección podrá decidir de forma discrecional habilitar el comedor de la planta 2ª si faltase espacio en la cafetería en cuyo caso la adjudicataria aportará el personal necesario para el servicio sin coste adicional.
2. El Hospital facilitará un listado actualizado indicando la fecha y la relación del personal que tiene derecho a este servicio y qué tipo de ingestas les corresponden. El listado podrá sufrir modificaciones en base a las necesidades asistenciales debiendo quedar reflejadas en dicho listado las modificaciones que correspondan.
3. El adjudicatario propondrá una Carta de Menús para el personal, donde incluirá los servicios de desayuno, comida y cena.
4. Los menús tendrán una rotación de 14 días, variando dos veces al año en función de la estación. El Hospital a través de la Comisión de Servicio podrá solicitar las variaciones que estime oportunas, estando el adjudicatario obligado a llevarlas a cabo, actualizando la Carta de Menús para el Personal de Guardia.
5. La composición mínima del menú del Personal de Guardia será:

- Desayuno: un líquido y un sólido y sus complementos correspondientes. A modo de sugerencia:

LIQUÍDOS	SÓLIDOS
Leche	Pan fresco del día
Infusiones	Bollería fresca
Cafés	Tostadas
Zumos	Galletas
Batidos	Fruta
	Mermeladas
	Cereales

- Comida y cena: en ambos casos constará de ensalada variada, primer y segundo plato a elegir entre tres opciones cada uno, postre, pan y bebidas (agua de 1,00 l o 1,50 l, refresco de 33 cl o cerveza sin de 33cl). El agua será sustituida por la aportación de jarras y vasos de vidrio en la cantidad necesaria y suficiente. El personal hará uso del equipo de frío de agua filtrada sita en los comedores del personal de guardia.

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las posibles alergias, intolerancias y limitaciones que puedan presentar el personal de guardia (lactosa, lácteos, gluten, sal, diabetes y cualquier otra indicada) confeccionando en estos casos de manera adecuada el menú correspondiente.

6. El personal de guardia con derecho a servicio de comedor podrá sustituir la comida y/o cena por raciones de la variedad de tapas elaboradas en cafetería, por





sándwiches o bocadillos de fiambre, embutido, carne a la plancha o cualquier otro alimento incluido en la oferta de cafetería. Cada cambio equivaldrá a un plato (ej. Una tapa- plato 1º; 1 tapa y carne a la plancha-plato 1º y 2º, etc).

7. Los menús que sean servidos a personal sin derecho a ello o aquellos servidos distintos del menú establecido, correrán por cuenta del contratista.

8. El adjudicatario establecerá las medidas de gestión y control del comedor de personal de guardia que aseguren su uso adecuado y que los usuarios que acceden a este servicio son los que tienen derecho al mismo. El adjudicatario será el único responsable de que los profesionales firmen en el lugar e ingesta correspondiente (caso de que el método utilizado sea listados en papel) eximiéndose el CHUC de la obligación de pagar aquéllas ingestas que incumplan esta norma (ej. Firma con una cruz, firmas que no se correspondan con ninguna ingesta, firmas similares para 2 profesionales diferentes, etc); así mismo, podrá rechazar el servicio al personal que no acredite o no conste en los listados de guardia del Hospital. Se valorarán especialmente las ofertas que planteen métodos más efectivos y tecnológicos de control del comedor de guardia, especialmente si son compatibles con las tarjetas RDIF de control de accesos de los profesionales del Hospital.

9. La facturación de este servicio sólo incluirá el consumo real efectuado por el personal de guardia: número exacto de desayunos, comidas y cenas servidas según corresponda en cada Hospital

10. De manera orientativa la estimación de este servicio se encuentra en torno a los 65 servicios de cada una de las ingestas (desayuno, comida y cena) diariamente en el HUSLA y a los 9 servicios en el HUSMR.

11. Se proporcionarán los menús especiales previstos en este PPT en Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes sin que ello suponga coste adicional al contrato.

Los días 24 y 31, cena, se servirán dulces navideños a todo el personal que se encuentre de Guardia en sus respectivos servicios en el CHUC y personal del comedor de guardia, así como uvas de Nochevieja. Por el Departamento de Servicios Generales, se procederá a remitir el listado de servicios y personal afectado.

3.4.- LIMPIEZA DE INSTALACIONES

La limpieza integral de la Cocina, será a cargo del adjudicatario, que deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en el de un Centro Sanitario, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice el Hospital.

Serán obligaciones del contratista:





- La compra, reposición y almacenamiento de todos los productos o materiales de limpieza necesarios, relacionados con la limpieza de las instalaciones, mobiliario, vajilla, cubertería, cristalería, bandejas etc....
- La limpieza y conservación de las conducciones de humo y gases ubicadas en el Servicio, que efectuará hasta el punto donde entronque o unan con las instalaciones generales del Hospital así como la limpieza, montaje y desmontaje de las campanas de extracción de humo y los filtros de las mismas.
- La limpieza de las cámaras de refrigeración y congelación: se hará siempre que sea necesario y con una periodicidad mínima diaria. Semanalmente se realizará una limpieza a fondo y desinfección de la totalidad de los elementos. El adjudicatario será responsable de la retirada y traslado del género conservado a otra cámara durante el proceso de limpieza, respetando en todo momento la normativa establecida en materia de manipulación de alimentos.
- La limpieza de los almacenes se llevará a cabo de manera similar, con la salvedad de que la limpieza a fondo y desinfección tendrán una periodicidad mensual.
- La limpieza y desinfección de todos los carros, bandejas, gastronorm, maquinaria, fogones, hornos y demás enseres utilizados por el contratista para la realización del servicio, así como la vajilla, cristalería y cubertería utilizada en el servicio de pacientes y de personal de guardia.
- Mantener limpias y despejadas de materiales las zonas de acceso a la cocina, almacenes, y en especial las zonas de carga y descarga que se utilicen para la recepción de mercancías.
- Mantener el entorno de los locales limpio y sin residuos, los cuales se depositarán en contenedores o recipientes herméticos y correctamente clasificados según el tipo de residuo.
- Realizar una limpieza exhaustiva y a fondo al inicio del contrato que incluya tanto el local como las instalaciones y el equipamiento, con especial incidencia en la retirada de grasa.

Las empresas licitadoras presentarán en su Oferta Técnica un plan detallado de limpieza, que deberá ser aprobado por el Hospital, el cual podrá realizar las modificaciones que estime oportunas y necesarias antes de su implantación. En dicho plan debe incluirse la formación e información que se le suministrará al personal de limpieza en relación a los sistemas de limpieza en un entorno hospitalario.

El control de plagas (DDD), será asumido por la empresa de limpieza no correspondiendo por tanto al contratista de restauración.



Igualmente deberá incluir, como mínimo, las actuaciones detalladas anteriormente y todas aquéllas que se estimen necesarias teniendo presente lo estipulado por la normativa y, en su caso, aquellos aspectos recogidos en ISO 14000 y que sean de aplicación, incluyendo las frecuencias mínimas que se indican en **Anexo V**.

El incumplimiento de las condiciones citadas, será causa suficiente de resolución de contrato, sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran derivarse.

3.5.- GESTIÓN DE MEDIOAMBIENTAL Y DE RESIDUOS PRODUCIDOS

Conforme a la Política de Gestión medioambiental del Área 2 se especifican a continuación algunos requisitos a cumplir por la adjudicataria, unos de obligado cumplimiento y otros que no son obligados pero que sí serán tenidos en cuenta a la hora de la valoración de las ofertas. Estos son:

3.5.1 Requisitos mínimos obligatorios

- **Respecto a medidas de divulgación, formación y toma de conciencia en materia de gestión medioambiental:** La adjudicataria queda obligada a la colaboración con el Área en la organización y celebración de la Semana Verde que tendrá lugar anualmente con motivo de la celebración del día mundial del medioambiente suministrando los productos ecológicos que se determinen conjuntamente con la Dirección del CHUC.

- **Respecto a la gestión de residuos asociados a las 3 prestaciones del servicio.**

Las Ofertas Técnicas deben incluir un **Plan de Gestión Integral y Tratamiento de los Residuos** que genere (circuitos de retirada, contenedores a utilizar, horarios y todo lo que esté relacionado con la gestión de residuos), cumpliendo las pautas de minimización, clasificación y eliminación, el cual deberá ser aprobado por el Hospital. Dicho programa garantizará el cumplimiento mínimo de los siguientes requisitos:

Segregación, recogida y almacenamiento selectivo de:

- Envases ligeros (envases de plástico, envases de aluminio y briks) contenedor amarillo en almacén de residuos intermedios (zona de frío almacenamiento interior).
- Papel y cartón. Todos los cartonajes que se generen deberán ser plegados/compactados y depositados en la zona de almacenamiento intermedio de residuos de Cocina. Su recogida será diaria retirándose en consecuencia el contenedor instalado actualmente en el HUSLA.
- Envases de vidrio.



- Residuos asimilables a urbanos (principalmente restos orgánicos y celulosa) en almacén intermedio de residuos (zona de frío, almacenamiento interior) en contenedor verde.
- Envases de cualquier material, que presenten en su etiquetado pictograma o frase de riesgo. Estos envases se segregarán del resto, debiendo ser gestionados como residuos de envases contaminados (productos químicos, principalmente los utilizados para operaciones de lavado y limpieza).

En todo caso y con carácter de obligación general, no se podrán efectuar vertidos a las redes de desagüe o de alcantarillado del CHUC, de detergentes líquidos o sólidos, aceites usados o limpios ni materia orgánica alguna. En consecuencia, el adjudicatario asume la obligación de dotar, instalar, mantener limpios y reponer los filtros, sifones, decantadores de grasas y contenedores adecuados que permitan la recogida y/ o retención de los residuos líquidos (aceites, etc) u orgánicos cuyo vertido a la red de alcantarillado esté prohibido, así como de la totalidad de los residuos sólidos generados.

Además de las consecuencias que el incumplimiento de esta prohibición tenga con respecto a las estipulaciones contractuales con el adjudicatario, éste será responsable de los desperfectos y averías causados a las redes y sistemas generales del CHUC, así como de las sanciones administrativas o de otra índole, que tales vertidos prohibidos causen a los sistemas generales de evacuación y a las redes de alcantarillado, depuración y tratamiento de vertidos municipales

Específicamente en lo referente a los aceites usados, el adjudicatario incluirá en el programa de gestión de residuos la documentación correspondiente al transportista autorizado de residuos con el que realizará las retiradas, así como la autorización de gestor de residuos de la empresa a la cual se entregará dicho residuo para su correcta gestión. Los aceites usados deberán almacenarse en los decantadores de grasas instalados para tal fin y los decantadores deberán vaciarse y limpiarse como máximo cada 3 semanas o tiempo menor si fuera necesario, aportándose al responsable de SSGG del CHUC los albaranes de retirada (cocina y cafeterías).

Los residuos gaseosos serán tratados mediante los filtros y dispositivos técnicamente aconsejables para evitar emisiones a la atmósfera superiores a los niveles legalmente autorizados.

La adjudicataria dispondrá de contenedores, recipientes, bolsas y demás receptáculos de residuos de uso propio que serán los técnicamente adecuados a la naturaleza de los mismos y correrán a su cargo. Así mismo tendrá su propio sistema de retirada y transporte fuera del hospital el cual debe ser diario los 365 días del año incluidos domingos y festivos. La retirada se realizará al final del turno de tarde cada día. La limpieza de los contenedores se realizará cada vez



que sea preciso, sobre todo si ha habido derrames de líquidos o sólidos que puedan atraer insectos, roedores o cualquier tipo de ser vivo. Como mínimo semanalmente se procederá a una limpieza a fondo y desinfección, tanto de los contenedores como de la zona de almacenamiento de éstos.

Las ofertas técnicas deberán incluir el compromiso formal de instruir y formar a los trabajadores del servicio, a fin de que se desarrollen adecuadamente los procesos de segregación y almacenamiento selectivo, debiendo justificar que dicha formación se ha realizado previa a la incorporación al puesto de trabajo.

Será por cuenta del adjudicatario el pago de impuestos, tributos, arbitrios y tasas, de cualquier clase que sean así como todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, cubos, contenedores, etc)..

3.5.2 Condiciones no obligatorias que serán tenidas en cuenta para una valoración más ventajosa:

- Inclusión en los menús, de productos ecológicos y de comercio justo, pudiendo presentar en las opciones de comida/cena platos confeccionados exclusivamente con productos ecológicos y/o saludables. Caso de incluirse, deberá especificarse la periodicidad y se hará extensivo al menú de pacientes y comedor de guardia, debiendo especificarse los proveedores de cada producto ecológico.
- Implementación medidas tendentes a la reducción/eliminación de plásticos en envases, embolsado de cubiertos, cobertura de platos, boles, etc.
- Implementación medidas tendentes a la minimización de residuos de embalaje, bien utilizando embalajes de menor impacto ambiental, bien utilizando embalajes reutilizables.

Para que puedan valorarse los 2 últimos puntos las medidas deberán presentar unos objetivos, un sistema de seguimiento y evaluación y los recursos humanos y materiales puestos a su disposición.

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

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





El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de las cafeterías y corner especificados en el punto 1.2 de este PPT, explotándolas a su riesgo y ventura y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente Pliego.

El CHUC cederá los espacios detallados en el Anexo II así como las instalaciones y dotaciones específicas, indicadas en el **Anexo III**, manteniendo la propiedad de los espacios y del equipamiento.

En el HUSMR, existe una cafetería exterior para público actualmente cerrada que podría abrirse si la Dirección del CHUC así lo determina por motivos justificados, en cuyo caso se mantendría abierta la cafetería interior para personal y la exterior para público. En este caso, el contratista tendría la obligación de dotar y mantener ambas cafeterías con los recursos materiales y humanos que fueran necesarios.

Son obligaciones del contratista:

- Dotar a las cafeterías/corner con terminales, que permitan a los usuarios el pago mediante tarjeta de crédito-débito.
- Disponer y aplicar un Programa de requisitos de higiene basados en el sistema APPCC.

En cada una de las Cafeterías/corner y en lugar visible existirán al menos 2 copias (enmarcadas y protegidas con cristal) con las Listas de los productos a la venta y los precios máximos así como las Hojas de Reclamaciones a disposición de los usuarios. Tales listas estarán firmadas y selladas por el contratista y contarán con el visto bueno del Hospital.

4.2.- EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS Y DIFERENCIACIÓN CON COCINA.

El Contratista, se obliga a facilitar los muebles, vajilla, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio y que no sean aportados por el Hospital (los elementos aportados por el CHUC figuran como **Anexo III** para cada una de las cafeterías). En su Oferta deberá acompañar la relación de equipamiento completo con el que pretenda dotar las cafeterías diferenciando cada una de ellas así como de los “corner”. Este equipamiento será propiedad del Contratista y al término del contrato, podrá ser adquirido voluntariamente por el nuevo contratista o deberá ser retirado sin coste

El mobiliario y equipamiento aportado por el contratista deberá reunir, a juicio del Hospital, las condiciones de calidad y prestancia acordes al servicio a prestar estando éste obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, muebles,





enseres e instalaciones propiedad del Servicio Murciano de Salud, siendo de su cuenta las reparaciones y el mantenimiento que se efectúe. Así mismo, deberá abonar los desperfectos que se observen al término del contrato que excedan del deterioro normal provocado por el buen uso.

Está igualmente obligado el contratista a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones cedidos por el Hospital para su uso por el adjudicatario. También repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, fluorescentes, etc.) que se inutilicen por el uso de las instalaciones correspondientes

4.3.- SEGURIDAD ALIMENTARIA

Todos los productos alimenticios que el Contratista ofrezca, habrán sido elaborados con las máximas garantías sanitarias y seguridad alimentaria, aplicándose el mismo nivel de exigencia que para los alimentos del Servicio de Restauración de pacientes y personal de guardia.

4.4.- PROHICIONES EXPRESAS

Está prohibida la venta o dispensación de bebidas alcohólicas a excepción de cervezas de hasta 5% de volumen de alcohol así como la venta de tabaco y la instalación de máquinas recreativas, de juego o azar.

Los enfermos ingresados por su propia condición, no podrán permanecer en ninguna de las cafeterías. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá indicarle las normas de uso e instarle a volver a su habitación, notificando la incidencia al personal de Servicios Generales.

4.5.-DERECHO DE ADMISIÓN Y HORARIOS

HUSLA

El horario de atención en cafetería de público será de 07:30 a 22:30 los 365 días del año de manera ininterrumpida, con los horarios que se detallan:

- Desayunos: de 07:30 a 11:00
- Comidas: de 13:30 a 16:00
- Cenas: de 20:30 a 22:30

El horario de atención en cafetería de personal será de 07:30 a 22:30 de lunes a viernes y de 7:30 a 16:00 y de 20:00 a 22:30 sábados, domingos y festivos, los



02/11/2021 13:33:34
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)



365 días del año de manera ininterrumpida, con los mismos horarios para las ingestas que en la cafetería de público. No obstante, podrá proponerse a la Dirección del Hospital horarios diferentes en julio y agosto.

Al personal del Hospital que acceda a la cafetería de público se le aplicarán los precios de la cafetería del personal. El público sólo podrá acceder a la cafetería de personal si va acompañado de un trabajador del Hospital.

HUSRM

El horario de atención en la cafetería de público-personal será de 07:30 a 22:30 de lunes a viernes y de 07:30 a 16:00 y de 20:00 a 22:30 sábados, domingos y festivos los 365 días de manera ininterrumpida, con los mismos horarios para las ingestas que en las cafeterías del HUSL. No obstante, podrán proponerse a la Dirección del Hospital horarios diferentes en julio y agosto.

Estos horarios, así como los días de apertura, podrán ser modificados/incrementados por la Dirección del Hospital por causas justificadas motivadas por la actividad asistencial, teniendo el adjudicatario que aceptarlo sin contraprestación alguna.

4.6.- GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA.

Los productos a la venta obligatorios son los que figuran como **Anexo XIII** con los precios máximos que así mismo se indican.

Se deberá ofertar un menú del día con una variedad mínima de 3 primeros platos y 3 segundos a elegir por el cliente. Los menús serán variados, equilibrados, atractivos y de calidad

Deberá ofertar así mismo “menú para llevar” tanto en la Cafetería de Personal como en la de Público. Para ello, implementará un sistema de reserva y encargo telefónico y presencial. Estos menús estarán preparados mediante envases (que serán gratuitos) que garanticen la seguridad alimentaria durante un período de tiempo suficiente hasta su ingesta y tendrán una capacidad y contenido similar a la de un plato.

El contratista podrá introducir productos no incluidos en el listado previa autorización del responsable del contrato en cuanto a cantidad, calidad y precio.

Respecto a los “corner”, se servirán productos básicos (café, refrescos, agua, bocadillos y bollería principalmente). En cualquier caso, los productos que se



sirvan (salvo el café), serán en frío ya que no puede haber cocina ni plancha en estos puntos.

4.7.- RÉGIMEN ECONÓMICO. CUOTA FIJA ANUAL.

Se establece una cuota fija anual (CFA), liquidable por anualidades anticipadas y que retribuye el mero uso por el Contratista de las instalaciones y del equipamiento que el Hospital pone a su disposición durante la ejecución del contrato.

El período de liquidación de la CFA comenzará el día de inicio del contrato y llegará hasta 31 de diciembre de ese ejercicio. En ejercicios sucesivos los períodos de liquidación coincidirán con los años naturales. El último período de contrato, de ser inferior al año, se prorrateará por meses completos redondeando el período por exceso a un mes en caso de resultar una fracción inferior.

La cuota fija (IVA excluido) se fija en **125.000 euros** anuales por las 3 cafeterías del CHUC más los 2 corner no incrementándose la cuota en caso de abrirse la cafetería de público del HUSMR.

4.8.- AUDITORÍAS.

El Contratista acepta la realización por el CHUC de las auditorías que estime necesarias a fin de verificar la realidad de las operaciones de venta realizadas y el estado de conservación y mantenimiento del equipamiento e instalaciones. Para ello, y en caso de ser requerido, facilitará al Departamento de Servicios Generales cuantos datos le solicite sobre listado de ventas (tickets expedidos) y facturas emitidas.

Todas las ventas sin excepción estarán documentadas mediante el ticket de caja correspondiente que identificará el servicio y producto vendido o consumido, en el que conste la fecha y la hora de la operación.

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

Los congresos, reuniones, conferencias y demás eventos que requieran la realización de actividades de restauración dentro del Hospital, serán realizados por el Contratista por medio de la prestación de las cafeterías. El licitador, en su oferta, incluirá 3 menús con 2 variantes cada uno (desayuno, comida o merienda) con sus precios respectivos. En estos casos, podrá excepcionarse las prohibiciones establecidas en relación con los productos a la venta.



4.10.- LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

La limpieza de las cafeterías, dependencias y espacios anexos a la actividad, del mobiliario, instalaciones, barras y mostradores y las terrazas ocupadas con mobiliario de la cafetería, son responsabilidad del Contratista que deberá presentar un Plan de Limpieza programada así como disponer de medios para llevar a cabo limpiezas correctivas siempre que sea necesario. Se aplicará la tabla de frecuencias de limpieza incluida en el **Anexo V** de este pliego.

El adjudicatario, en las instalaciones de desagüe, en los puntos de entronque con las redes generales del CHUC y cualquier otra instalación relacionada con el Servicio, dotará, mantendrá limpios y repondrá los filtros, sifones, decantadores de grasas-aceites y cualquier material necesario y adecuado para retener las partículas o componentes de los vertidos líquidos u orgánicos cuyo vertido a las redes urbanas esté prohibido o desaconsejado. Es obligatorio la limpieza de los decantadores de las cafeterías cada 3 semanas o un tiempo inferior de ser requerido por el CHUC.

Corresponde al contratista el control de plagas, desinsectación y desratización realizando actuaciones preventivas y correctivas, coordinadas con el Hospital.

Los residuos generados en las cafeterías/corner deberán ser objeto de clasificación, tratamiento y gestión por el Contratista y se gestionarán de igual forma que los generados en la Cocina.

4.11 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

- Instalación y/o mantenimiento de equipos de extracción de humos, campanas extractoras y filtros, así como los dispositivos de renovación de aire que aseguren absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de las Cafeterías y en el resto del CHUC
- Temperatura e iluminación: cumplimiento de las normas que en esta materia resulten de aplicación, implantando sistemas que favorezcan el ahorro en el consumo energético.
- Deberá adoptar y aplicar las medidas que sean necesarias para asegurar un alto nivel de confort para los usuarios, evitando los ruidos excesivos de acuerdo a la legislación vigente.





- Por cuestiones de higiene, control y seguridad alimentaria el contratista deberá disponer de una persona para cobrar y control de firmas del personal de guardia en el HUSL. Opcionalmente podrán sustituir esta persona por cualquier medio técnico que suponga que las camareras no toquen dinero y que no genere una demora en el servicio, en este caso, deberá especificar en su oferta el método propuesto. Si se opta por medios materiales en vez de humanos y se produjeran demoras, el Hospital podrá obligar al contratista a disponer de una persona para cobrar.

Los ofertantes presentarán un Plan de Explotación de las Cafeterías donde plasmarán su modelo de gestión que deberá cumplir, entre otras, con todas las circunstancias expuestas.

5.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS: CARACTERÍSTICAS.

Todos los requerimientos y exigencias citados para el servicio de restauración respecto de instalaciones, equipamiento, mobiliario, calidad, personal, limpieza, mantenimiento, etc... son aplicables a este apartado.

Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. El adjudicatario aportará los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

Todos los alimentos ofertados en estas máquinas deben provenir de empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. El responsable de las máquinas expendedoras aplicará un programa de limpieza y control de temperaturas adecuado.

La propiedad de las mismas podrá ser de terceros con los que el Contratista haya convenido su aportación si bien el contratista será el responsable directo de la correcta ejecución de la prestación siendo el único interlocutor en todos los aspectos relacionados con la gestión y explotación de esta prestación.

En la Propuesta Técnica, el licitador describirá las características de las máquinas que desee instalar. Ésta se referirá a los aspectos siguientes de obligado cumplimiento:

- Las máquinas podrán instalarse en bloques o por unidades, dependiendo del espacio disponible. Todas deben ofrecer un aspecto exterior uniforme e integrado.
- Se colocarán siempre en un sistema de armarios integradores. Tendrán un tratamiento antibacteriano, ignífugo, hidrófugo, con superficie no porosa que facilite la limpieza, alta resistencia y sin degradación de color
- Deberán ser eficientes en cuanto a los consumos energéticos, dentro de los niveles de emisión máximos permitidos en cuanto al nivel de ruidos emitidos, no



requerirán conexiones a tomas de agua ni a desagües, solo requerirán conexión a tomas de energía eléctrica.

- Deberán admitir toda clase de moneda fraccionaria en euros a partir de 5 céntimos de euro. Los precios de los productos serán en todo caso múltiplos de 5 céntimos. Deben admitir también como mínimo el pago con tarjeta de crédito/débito.
- Cada máquina deberá llevar indicación del nombre, domicilio y número de teléfono del adjudicatario del servicio donde el usuario podrá dirigir las quejas y reclamaciones relacionadas con el servicio que estime oportunas. El punto de presentación de reclamaciones y su resolución estará situado en las Cafeterías del CHUC donde existirán hojas de reclamaciones.
- El mantenimiento, limpieza y reparación de las máquinas, así como la reposición de los productos será a cargo del adjudicatario
- Serán a cargo del contratista los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha de las máquinas, desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.
- Toda máquina deberá ser reparada en el plazo de 24 horas desde la notificación de la avería a la empresa, si no fuera posible su reparación en dicho plazo, el contratista deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo de tres días hábiles a contar desde la notificación de la avería.
- Deberán llevar incorporado un dispositivo de control de entrega del producto, de forma que si, por cualquier causa, no se produce la entrega efectiva y real del producto, devuelva al usuario el importe ingresado previamente.
- Deberán indicar claramente la identificación del precio de cada artículo.

Antes de la instalación efectiva de las máquinas, el Contratista presentará al CHUC un inventario con las marcas, modelos y números de series de cada una de ellas, productos a expender y precios.

5.1.- CATÁLOGO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS

El Área II considera oportuno potenciar y favorecer el consumo de alimentos saludables y evitar el de determinados productos considerados no saludables. Así, todos los productos ofertados en las máquinas que se instalen, deberán cumplir las recomendaciones nutricionales indicadas, de modo que se promueva una alimentación saludable en el entorno hospitalario.

La empresa contratista será responsable del buen estado sanitario de los alimentos y bebidas que se expidan en sus máquinas. En su oferta indicará la frecuencia con que éstos serán renovados aunque no sean consumidos.

Conforme a la normativa vigente, los productos alimenticios ofrecidos en estas máquinas expendedoras se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en



cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas adecuadas en función del tipo de alimento

Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de conformidad con la normativa específica vigente, indicándose en su envoltorio la composición de los mismos.

El precio y la calidad de cada producto serán idénticos en todas las ubicaciones. Los precios no podrán rebasar los establecidos en el **Anexo XIV.3**.

Además de los productos que se mencionan en el Anexo XIV.3, el licitador podrá hacer una propuesta de otros productos también saludables que podría suministrar, adjuntado los listados de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante, de cada alimento saludable ofertado. El listado de productos podrá modificarse incorporando nuevos productos o retirando alguno de los que están incluidos, a petición del Contratista y previa autorización del CHUC atendiendo a su naturaleza, composición, demanda y mejora de servicio que pueda suponer para los usuarios.

Los licitadores podrán incluir en su oferta los siguientes productos:

- o **Aguas envasadas**, en las variedades reconocidas por la legislación, sin agentes aromáticos ni edulcorantes.
- o **Bebidas refrescantes** sin azúcares añadidos.
- o **Leche** en cualquiera de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presentación que cumplan los requisitos nutricionales para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- o **Productos lácteos** (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, semi-desnatada o desnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de azúcares añadidos) y que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Productos lácteos sin lactosa** para intolerantes a la lactosa que cumplan los requisitos para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- o **Quesos**, con poco contenido en grasa, que no superen el límite establecido para la sal y cumplan los requisitos nutricionales.
- o **Frutas frescas** enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.
- o **Zumos de fruta natural** que no contengan azúcares añadidos.
- o **Bebidas mixtas de zumo y leche** siempre que cumplan los criterios nutricionales y que no tengan azúcares añadidos.
- o **Ensaladas y verduras**.



- o **Bebidas a base de hortalizas** que contengan, al menos, un 50% de hortalizas que no contengan azúcares añadidos y cumplan los requisitos nutricionales. (Gazpacho).
- o **Barritas de cereales y cereales de desayuno** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- o **Barritas de cereales y cereales de desayuno sin gluten** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- o **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- o **Productos de panadería sin gluten** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- o **Frutos secos** tostados o naturales que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite, ni cobertura de cacao) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase inferior a 30 g adecuado para no exceder el valor energético máximo que en este caso podría llegar a 200 kilocalorías porque el exceso calórico se compensa con el perfil saludable de su composición.
- o **Sándwiches**, siempre que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Bocadillos**, preferiblemente elaborados con pan integral, con base vegetal, conservas de pescado o jamón bajo en sal que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Bocadillos** elaborados con pan exento de gluten, aptos para personas con enfermedad celíaca y que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Bebidas calientes** (té, café, infusiones, con o sin leche y sin azúcares añadidos).
- o **Chicles sin azúcar.**
- o **Cualquier otro producto que cumpla con los criterios** abajo establecidos.

Los productos que se expidan en las máquinas estarán sometidos durante la duración del contrato a los siguientes requisitos nutricionales:

1. Límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares v sal, por porción envasada o comercializada:

- Valor energético máximo de 200 kcal.
- Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 kcal)¹.
- Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal)¹.
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.





- Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15 g en una porción de 200 kcal)².
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

(1) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

(2) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas y los zumos de frutas que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

2. Límites establecidos para el contenido de Energía, grasas, azúcares v sal, por contenido en 100 g ó 100 ml de producto.

Contenido por 100g	Contenido por 100 ml	
Energía	< 300 kcal	< 75 kcal
Grasa Total	<10 g	< 2.5 g
Grasas saturadas+Trans	< 1.5 g	<0.75 g
Azúcares	<10 g	< 7.5 g
Sal/sodio	<0.4 g sal/160 mg sodio	<0.25g/100 mg sodio

Junto con el listado de máquinas a instalar, las empresas licitadoras deberán presentar relación de productos indicando marca, componentes nutricionales y dosificación que se expedirán en las máquinas en caso de ser adjudicatarios, así como los precios de venta.

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

Los espacios donde se instalen serán los actuales. Su localización y número se relaciona en el **Anexo XIV**.

El adjudicatario durante la ejecución del contrato podrá aumentar, disminuir y/o cambiar de ubicación las máquinas siempre con la autorización previa de la Dirección del Hospital. El CHUC podrá así mismo requerir, y el contratista deberá



aceptar, el cambio de ubicación /retirada de una máquina si las necesidades asistenciales así lo aconsejan.,

5.3.- RÉGIMEN ECONÓMICO.

Se establece una cuota fija anual (CFA), liquidable por anualidades anticipadas y que retribuye el mero uso por el Contratista de las instalaciones que el Hospital pone a su disposición durante la ejecución del contrato.

El período de liquidación de la CFA comenzará el día de inicio del contrato y llegará hasta 31 de diciembre de ese ejercicio. En ejercicios sucesivos los períodos de liquidación coincidirán con los años naturales. El último período de contrato, de ser inferior al año, se prorrateará por meses completos redondeando el período por exceso a un mes en caso de resultar una fracción inferior.

La ampliación /disminución del número de máquinas antes de que venza el periodo liquidado no generará la modificación del canon abonado.

La cuota fija (IVA excluido) se fija en **120.000 euros** anuales por la totalidad de máquinas instaladas

5.4.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

- No podrá traspasar, arrendar o ceder en todo o en parte la prestación sin el consentimiento expreso de la Dirección del CHUC.
- Deberá atender el pago de cuantos impuestos, arbitrios, derechos y tasas graven la actividad, así como de la previa obtención a su costa de cuantas licencias y permisos se requieran.
- Mantendrá limpios y en perfectas condiciones, las máquinas y el espacio de superficie sobre el que se ubican así como el paño de pared o tabique en el que se apoyen. Al término del contrato o cuando el desperfecto sea evidente, estará obligado a reparar el paño sobre el que se apoyan las máquinas, así como el resto de paredes si están colocadas en un recinto cerrado.
- Las máquinas deben limpiarse con la frecuencia necesaria y en las horas que menos afecten al normal desarrollo de la actividad, debiéndose presentar por el Contratista un Plan de Limpieza antes del inicio de la explotación. La zona en la que se halle la máquina, así como la comprendida en un radio perimetral de dos metros a su alrededor, deberá estar siempre limpia. El CHUC podrá disponer, si lo considera necesario, que cada máquina esté acompañada de un recipiente o papelera donde el cliente pueda depositar los elementos que,

45





proporcionados por la máquina, el usuario deseche. La retirada de los recipientes la realizará el contratista.

- Compromiso de abandonar los espacios afectos una vez finalizado el plazo de duración del contrato o de sus prórrogas, retirando las máquinas y los productos, limpiando y reparando los espacios y superficies en los que estuviesen colocadas y colocando protectores de seguridad en las tomas de fuerza y de energía para evitar accidentes y descargas. Todo ello deberá llevarlo a cabo en las 24 horas siguientes a la fecha de terminación del contrato.
- Cumplir la normativa medioambiental que sea de aplicación y en particular no dejar restos de envases ni residuos en las operaciones de carga de las máquinas.
- Cumplir la reglamentación vigente en materia de instalaciones, equipos, maquinaria, etc., debiendo pasar todas las revisiones obligatorias y comunicando su resultado al Hospital.
- Los productos deben cumplir con las normas de calidad, precio y sanitarias que, en su caso, establezcan las disposiciones legales vigentes. Dichos productos serán los especificados en el presente pliego.
- La reposición y ordenamiento de los materiales y productos necesarios para la realización de la actividad deberá realizarse en las franjas horarias que no obstaculicen la actividad sanitaria.
- Exponer toda la información necesaria para la operación de la máquina así como el precio de todos los productos.

6.- RECURSOS HUMANOS.

CHUC

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

El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Murciano de Salud ni al CHUC, toda vez que depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cuál tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente sin que un ningún caso resulte

46





responsable el Servicio Murciano de Salud ni el CHUC de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún cuando se produzcan despidos u otras medidas que sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

El adjudicatario será responsable de los daños que su personal ocasione en las instalaciones del CHUC y serán indemnizados por el adjudicatario.

También será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio y, caso de incumplimiento, la Dirección del Hospital le podrá exigir que tome las medidas correctoras oportunas. La reiteración en dichas conductas impropias o la no efectividad de las medidas correctoras facultará al CHUC a solicitar del adjudicatario que prescinda del trabajador en cuestión.

El adjudicatario se obliga a facilitar al Hospital en el plazo de una semana desde que éste lo requiera, información sobre el personal empleado en las 3 prestaciones del Servicio, en días laborables y festivos: listado del personal, DNI, jornada laboral, categoría, antigüedad, modalidad de contratación y salarios brutos, así como cualquier otro dato previsto en las disposiciones vigentes en materia laboral.

El contratista se obliga a tener debidamente asegurado a todo su personal y presentará al Hospital, junto con la factura mensual, las copias de los impresos TC – 1 y TC – 2 correspondiente a los empleados adscritos a la prestación del servicio durante ese período pudiendo el CHUC realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el adjudicatario se encuentra al corriente de sus obligaciones con la Seguridad Social.

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

6.2.- OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CONTRATISTA

El contratista no podrá hacer nuevas contrataciones de personal fijo ni efectuar modificaciones en los contratos, en especial para incluir incentivos en nómina no establecidos en el Convenio vigente, sin autorización expresa del responsable del contrato del CHUC.

El adjudicatario asumirá la obligación de que en caso de vacaciones reglamentarias o cualquier otro permiso o licencia, bajas por IT o accidente laboral, el servicio se prestará garantizando la continuidad y calidad del mismo en condiciones óptimas, sustituyendo a todo el personal en las situaciones descritas.





La empresa adjudicataria facilitará al responsable del contrato del CHUC, acceso a un sistema de control de presencias telemático, que debe implantar, con datos que incluyan identificación del trabajador, día, categoría, duración efectiva de la jornada desde su inicio a su finalización, de todo el personal que cada día haya realizado trabajos de presencia física en la cocina.

Será obligación de la adjudicataria la aportación de los recursos técnicos y humanos (adicionales a los exigidos con carácter mínimo en el punto 6.3) que aseguren:

- El desarrollo, seguimiento, verificación y control de todos los procesos recogidos en los planes de control del Sistema de Gestión de Calidad y/o Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria implantados.
- El mantenimiento y actualización del programa informático de gestión de dietas (dietool).
- El mantenimiento en situación óptima de todo el equipamiento e instalaciones correspondientes a las 3 prestaciones objeto del contrato.

6.3.- DOTACIÓN DE PERSONAL MÍNIMO EN COCINA.

El personal que se explicita a continuación circunscribe su actividad exclusivamente a la prestación 1 (restauración de pacientes y comedor de guardia).

HUSLA

El HUSLA aportará el siguiente personal al servicio de cocina:

- 1 Gobernanta
- 18 pinches de cocina

La Gobernanta realizará las funciones propias de su puesto de trabajo.

Las pinches que aporta el Hospital realizarán funciones de preparación de cinta para emplatado, recogida y limpieza de cinta, limpieza de carros de cinta y preparación de cubiertos.

La adjudicataria deberá aportar el personal necesario en el HUSLA para llevar a cabo el resto de tareas propias de cocina: cocineros, dietistas, pinches, personal de distribución, de limpieza, de almacén, camareras de planta y todo aquel profesional que se estime necesario y que, como mínimo, será el que se establece a continuación.



Pinches de distribución: Los horarios son escalonados tanto para los trabajadores de mañana como para los de tarde, dando cobertura desde las 07,15 h a las 24 horas todos los días en la proporción adecuada y necesaria para cada ingesta.

El personal se incrementará en 1 persona más por turno en distribución, desbrase y túnel de lavado cada vez que el nº de menús a servir supere los 490 en alguna de las ingestas.

HUSMR

El HUSMR aportará el siguiente personal al servicio de cocina:

- 1 Gobernanta
- 4 Cocineros

La Gobernanta realizará las funciones propias de su puesto de trabajo.

Los cocineros realizarán las funciones de elaboraciones de menús en relación a la restauración de pacientes y comedor de guardia.

El resto de funciones en el HUSMR (distribución, preparación y limpieza de las bandejas, emplatado en cinta, toma de menús y etiquetado de las bandejas, etc) serán asumidas por el adjudicatario para lo cual aportará el personal a su costa: dietistas, pinches, personal de distribución, personal de limpieza, personal de almacén, camareras de planta y todo aquel profesional que se estime necesario y que como mínimo será el siguiente:

Número de presencias mínimas y horas a aportar por la adjudicataria durante los 365 días del año

Tabla 2. **HUSMR**

Categoría	Turno	L	M	X	J	V	S	D	Horario
Responsable Común con el HUSL)	Completo	1	1	1	1	1	L*	L*	07,30 -15,30
Dietista	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	07, 30-15,30
Dietista	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	16,00 – 21,00





Distribución desbrase-túnel lavado-limpieza	Mañana	2	2	2	2	2	2	2	07,00-15,00 / 08,00-15,00
Distribución desbrase-túnel lavado-limpieza	Tarde	2	2	2	2	2	2	2	15,00-23,00 / 15,30-22,00
Limpieza instalaciones	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	07,00- 15,00
Limpieza instalaciones	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	18,00-22,00

En el HUSMR, si se incrementara la actividad y previa comunicación del responsable del servicio con una antelación de 24 horas, la empresa deberá incrementar el personal de distribución, desbrase y túnel-limpieza, en el turno/s que se indiquen siendo el máximo de horas que deberá cubrir sin coste adicional de 1.900 horas anuales de presencia física para cada uno de los tres años del contrato inicial e igualmente para cada año de prórroga que se pudiera conceder.

Así mismo, previa petición y aviso con una antelación de 48 horas del responsable del servicio, la empresa deberá disponer lo necesario para la contratación de personal con la categoría profesional de cocinero (deberá estar previamente formado e informado de las características del servicio a prestar), siendo el máximo de horas que deberá cubrir sin coste adicional de 496 horas anuales de presencia física para cada uno de los tres años del contrato inicial e igualmente para cada año de prórroga que se pudiera conceder.

Otras obligaciones en materia de personal

Caso de ausencias de personal sin poder comunicarlas con el tiempo suficiente, a efectos de nueva/s contratación/es, el contratista adoptará las medidas de contingencia necesarias, para la cobertura provisional del puesto (personal de su propia plantilla que no se encuentre trabajando en el turno solicitado), teniendo informado a su personal de esta posible situación.

Las dietistas que aporte la adjudataria colaborarán con el Servicio de Endocrinología, Nutrición y Dietética del Hospital en cuanto a la confección de platos, dietas y todo aquello relacionado con el servicio.

6.4.- PERSONAL DE CAFETERÍAS

Las empresas licitadoras deberán incluir expresamente en su Plan de explotación de las cafeterías, los recursos humanos destinados a tal fin en las cafeterías de





personal, público y corner en cada Hospital, con especial atención al servicio de comedor de guardia y teniendo en cuenta, como se ha expuesto, que las camareras que dispensen alimentos o cualquier producto de la cafetería no podrán cobrar.

Así mismo, deberán incluir en su Plan los recursos humanos que aportarán para tareas de mantenimiento de instalaciones y equipos así como limpieza (número de efectivos y de horas por día y turno).

Las cafeterías deberán disponer de los siguientes recursos mínimos (con independencia del personal necesario para cobrar si procede):

HUSLA CAFETERÍA PERSONAL

	TURNOS	L	M	X	J	V	S	D	HORARIO
CAMAREROS	Mañana	2	2	2	2	2	1	1	7,00- 15,00
CAMAREROS	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	15,00- 23,00
AYU. CAMARERO	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	12,00- 16,00
AUX LIMPIEZA ¹	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7,00- 15,00
AUX. LIMPIEZA ¹	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	15,00- 23,00
COCINERO	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	8,00- 16,00

HUSLA CAFETERIA PÚBLICO

	TURNOS	L	M	X	J	V	S	D	HORARIO
ENCARGADO	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	7,00- 15,00
CAMAREROS	Mañana	3	3	3	3	3	2	2	7,30- 15,30
CAMAREROS	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	15,00- 23,00
AYU. CAMARERO	Mañana	2	2	2	2	2	1	1	8,00- 16,00
AYU. CAMARERO	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	15,00- 23,00
AYU. COCINA	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7,00- 15,00
COCINERO	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	6,00- 14,00
AUX LIMPIEZA ¹	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	11,00-13,00
AUX. LIMPIEZA ¹	Tarde	1	1	1	1	1	-	-	15,00- 23,00

¹ Las aux. limpieza de la cafetería de personal darán cobertura los fines de semana también a la cafetería de público.

HUSLA CORNER URGENCIAS

	TURNOS	L	M	X	J	V	S	D	HORARIO
CAMAREROS	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7,00- 15,00
CAMAREROS	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	15,00- 23,00

HUSLA CORNER CONSULTAS EXTERNAS

	TURNOS	L	M	X	J	V	S	D	HORARIO
--	--------	---	---	---	---	---	---	---	---------





CAMAREROS	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	7,00- 15,00
-----------	--------	---	---	---	---	---	---	---	-------------

HUSMR PÚBLICO Y PERSONAL

	TURNOS	L	M	X	J	V	S	D	HORARIO
COCINERO	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	8,00- 16,00
CAMAREROS	Mañana	2	2	2	2	2	1	1	7,30- 15,30
CAMAREROS	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	15,00- 23,00
AYU CAMARERO	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	8,00- 16,00
AUX LIMPIEZA	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	15,00- 22,00

El personal mínimo que se oferte deberá incrementarse en una persona más por cafetería en los horarios de máxima afluencia si la Dirección del CHUC así lo determina así como, en todo caso, cuando la facturación se incremente en 300€ diarios de promedio en cómputo mensual. El Departamento de Servicios Generales podrá solicitar los arqueos de caja cuando lo estime conveniente para comprobar tal circunstancia.

Todo el personal debe ser sustituido en los casos de vacaciones, permisos, licencias, bajas por IT, accidentes laborales o cualquier otra ausencia.

6.5.- REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA

La empresa adjudicataria deberá tener un Representante en el CHUC a jornada completa, dedicación exclusiva y de presencia física con competencias para adoptar y ejecutar decisiones en su nombre respecto a las 3 prestaciones objeto de este contrato, asumiendo la representación permanente del contratista en la Comisión de Servicio.

El representante del contratista deberá tener una titulación acorde al puesto a desempeñar. Así mismo deberá acreditar una experiencia mínima de tres años en la dirección de restauración en colectividades y en hospitales.

Con independencia de la jornada de presencia física, estará localizado las 24 horas los 365 días del año o quien lo sustituya en época estival. Deberá aportar en la oferta teléfono móvil y correo electrónico habilitados a tales efectos.

6.6.- PERSONAL CONTRATA ACTUAL.

La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo, en la forma reglamentaria, del personal procedente de la contrata anterior, cuando así lo exijan las normas, convenios o acuerdos en vigor. **En el anexo XV** se aporta la relación de personal que actualmente presta sus servicios en el Servicio de Cocina, cafetería de público, cafetería de personal y corner de cada Hospital.



6.7.- UNIFORMIDAD.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal, durante las horas en que se realice el trabajo. Además deberán cubrirse la cabeza con gorro o similar, y en todo caso, el personal que lleve el pelo largo deberá ir recogido. Debe tenerse en cuenta que el uniforme será diferente en función de que se encuentren trabajando en Cocina, en la distribución de bandejas en las Unidades de Hospitalización o en las cafeterías.

Así mismo, el adjudicatario deberá proveer a su personal de una tarjeta de identificación, con fotografía, que deberá colocarse en lugar visible.

6.8.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. En consecuencia, aportará los Equipos de Protección Individual y/o Colectivos que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones.

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 riesgos que deberá repetirse cuando cambien cualquiera de las condiciones de prestación del servicio. Este plan deberá ser remitido a la Dirección del Hospital para su aprobación en un plazo máximo de tres meses desde la adjudicación.

El Contratista está obligado a colaborar y llevar a cabo las actuaciones que resulten exigibles para dar cumplimiento, en el ámbito del CHUC, a lo previsto en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.

Será obligación del contratista que su personal esté debidamente informado de su obligación de colaborar en los Planes de Autoprotección del Centro, y del contenido de los mismos.

El adjudicatario será el único responsable de los incumplimientos en esta materia, por lo que mantendrá indemne al Servicio Murciano de Salud por cualquier daño o perjuicio que pudiera derivarse de los mismos.

Vigilancia de la salud:





El Hospital podrá solicitar al adjudicatario información acerca del resultado de la vigilancia de la salud de sus trabajadores garantizando éste la aptitud de los mismos para el desempeño del puesto de trabajo, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad de acuerdo con la legislación vigente.

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 velará para que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimentaria del CHUC.

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

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

Todas las actividades a desarrollar por cada categoría profesional deben de estar protocolizadas entregando una copia de ellas a cada trabajador a su incorporación. Como mínimo deberá entregarse por escrito:

- Plan de bienvenida para nuevas incorporaciones.
- Funciones según categoría y turno.
- Normas de trabajo seguro.
- Normas de higiene y buenas prácticas.

De estos protocolos se entregará una copia al responsable del contrato en el trimestre siguiente al inicio del contrato.

La adjudicataria estará obligada a formar a su personal a través de las acciones formativas programadas necesarias. Para ello, elaborará un Plan de Formación Continuada indicando, duración, contenidos, perfil de los profesionales a los que va dirigida, centro o profesional que impartirá la formación, periodicidad, etc, el cual será remitido al CHUC en el mes siguiente a la firma del contrato.

Todos los trabajadores contratados por la adjudicataria deberán estar en posesión de la titulación oficial necesaria para el desempeño de su puesto de trabajo, así como la formación imprescindible para el desempeño del mismo.



Específicamente, el adjudicatario debe tener a sus trabajadores formados en materia de Prevención de Riesgos Laborales con especial atención a la manipulación de alimentos.

6.9.1.- Manipulación de alimentos

Toda persona dependiente del Contratista que por su actividad laboral tenga contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio tiene la consideración de manipulador de alimentos.

Es responsabilidad del contratista garantizar que el personal que participe de todos o algunos de los procesos que afecten a los alimentos objeto de estos servicios, dispongan de una formación adecuada a su categoría debiendo supervisar la actividad de los manipuladores e instruir y formar a dichos trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria.

El contratista adoptará y aportará los medios humanos y materiales necesarios para dar la formación en manipulación de alimentos y puntos básicos en APPCC al personal de cocina del CHUC (tanto el propio como el personal del SMS). Estos programas de formación los deberá impartir una entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente y será a cuenta del contratista. En caso que la propia empresa esté autorizada, podrá impartirla ella misma, siendo el periodo mínimo cada dos años.

La acreditación de la formación se realizará por el contratista mediante certificado remitido al Departamento de Servicios Generales del CHUC, debiendo la empresa poder acreditar que cada uno de los trabajadores ha recibido instrucción o formación en manipulación de alimentos (deberá especificar en su oferta si será la propia empresa u otro organismo autorizado quien impartirá la formación) así como las revisiones y actualizaciones de los conocimientos cuando existan cambios tecnológicos, estructurales, o productivos que afecten al sistema de la cocina.

6.9.2.- Normas de higiene.

Además de la formación e instrucción recibida, los manipuladores de alimentos deben cumplir en todo momento, las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento que establece la normativa vigente para las prestaciones 1 y 2.

6.10.- GARANTÍA DE DIMENSIONAMIENTO ADECUADO DEL PERSONAL



En la contratación del personal se tendrán en cuenta los días libres, fines de semana, festivos, permisos y licencias legalmente establecidas en las normas laborales o Convenios de aplicación, de tal forma que siempre y en todo momento exista en la cocina y cafeterías la plantilla requerida como mínima conforme a lo establecido en el presente PPT para cada Hospital.

Si en el transcurso del contrato, el CHUC apreciara que la plantilla ofertada por el adjudicatario, tanto para cocina como para cafeterías, es evidentemente insuficiente para una adecuada prestación de los servicios objeto del contrato conforme a los criterios de tiempo, calidad, y demás requisitos establecidos y exigidos en el presente PPT, la citada plantilla deberá ser incrementada a petición del CHUC y a costa del adjudicatario.

7- EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (SHERPA). INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA.

La totalidad de las prestaciones que componen el presente Servicio conforman uno de los Servicios Complementarios y está sujeto al sistema de Indicadores de Nivel de Servicios, traducido en la existencia de Avisos e Incidencias que pueden generar el cómputo e imputación de Fallos de Calidad y de Disponibilidad al Contratista.

El sistema de gestión de los Indicadores se basa en la aplicación denominada “**Sistema de Gestión de los Servicios Complementarios (SHERPA)**” y será de aplicación a las 3 prestaciones de este pliego.

La descripción, funcionamiento y aplicación de penalidades del SHERPA se expone en el **Anexo I**.

8.- COMISIONES DE SERVICIO

La función de la Comisión será plantear, estudiar, analizar y decidir sobre cuestiones relacionadas con el funcionamiento del servicio en sus 3 prestaciones, en el marco de los pliegos y del contrato.

Estará constituida por un máximo de 6 miembros, 3 designados por el Contratista del Servicio y 3 por el CHUC. Podrán asistir a las sesiones personal con formación técnica para temas puntuales invitado por cualquiera de las partes.



La Comisión se reunirá de ordinario mensualmente y con carácter extraordinario siempre que una de las partes la convoque. Ambas partes podrán proponer los puntos a tratar en el orden del día.

Las funciones de Secretaría estarán a cargo del representante del Contratista, que tendrá a su cargo la redacción del orden del día, su remisión a los miembros de la Comisión, elaborar las Actas y encargarse de su firma y remisión.

La presidencia de la Comisión la ostentará el Hospital que tendrá voto decisorio en caso de discrepancia entre las partes.

En las reuniones ordinarias el adjudicatario deberá presentar un informe de actividades en el que resumirá las incidencias ocurridas en el servicio, las quejas recibidas a través de atención al paciente y la respuesta y solución aportada, las labores de mantenimiento realizadas y, en general, todo aquello relevante respecto del servicio acaecido durante el mes anterior.

La Comisión llevará un registro de todos los acuerdos adoptados desde su constitución, de forma correlativa y en soporte informático.

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

El Servicio Murciano de Salud, pondrá a disposición del Contratista del Servicio una Red Local (LAN), en el seno de la infraestructura global de comunicaciones del CHUC. Esta Red, administrada por el Servicio Murciano de Salud, garantizará la conectividad de los equipos adscritos a la misma.

Serán por cuenta del Contratista y de su propiedad, los equipos informáticos necesarios para la gestión del Servicio, así como el registro de todas sus operaciones, el aseguramiento de la trazabilidad y calidad de los procesos de la misma, y la integración en la red local del Hospital. Asimismo, el Contratista realizará tanto la integración de aplicaciones y software, como los ajustes necesarios para asegurar la interoperabilidad de los equipos. En ningún caso el SMS tendrá que hacer aplicación alguna para ajustarse a las aplicaciones del contratista.

Los usuarios de la Red Local serán personal dependiente del Contratista, quien asumirá la obligación de su formación y adiestramiento en los procesos y manejo de equipos y aplicaciones.

El Servicio Murciano de Salud podrá obtener del Contratista, en cualquier soporte, incluso mediante integración de aplicaciones si así la tiene, toda la información relevante que puedan considerar precisa para el conocimiento de las actividades



y procesos llevados a cabo en el Servicio. En caso de existir aplicación, será obligación por parte del contratista, su instalación y mantenimiento en los ordenadores que el SMS le requiera.

El Servicio Murciano de Salud pondrá a disposición del Contratista, la infraestructura de comunicaciones que posibilite a éste el acceso a Internet desde los sistemas alojados en el Hospital, en caso de considerar que se trate de un requerimiento necesario para la correcta prestación del servicio. A su vez, el Contratista estará obligado a habilitar un servicio de administración remota de dichos sistemas de información, con objeto de garantizar una respuesta ágil y eficiente ante las incidencias, relacionadas con las tecnologías de la información, que pudieran afectar a la correcta prestación del servicio.

La tramitación de la autorización de acceso remoto a los sistemas de información de la Central, en el ámbito de la Red Corporativa y Sanitaria competencia de la Dirección General de Informática de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, se llevará a cabo de acuerdo con el protocolo de solicitud de acceso a los sistemas de información del Servicio Murciano de Salud.

A requerimiento del Servicio Murciano de Salud, el Contratista del Servicio estará obligado a realizar por su cuenta, en las aplicaciones que utilice en las prestaciones del Servicio, las adaptaciones necesarias para la integración de éstas con aquellos sistemas de información del Servicio Murciano de Salud que puedan precisar el intercambio de información con el Servicio.

Para ello, el Servicio Murciano de Salud ha definido una Estrategia de Integración de Sistemas de Información, en el marco del Plan Director de Sistemas de Información (PDSIS). La integración incluye tanto las aplicaciones informáticas como los equipos que puedan generar, recibir o almacenar información, y para ello tiende a la adopción de estándares de comunicación sanitarios (tales como HL7, DICOM y XML), y a la implantación de sistemas de información con capacidad y facilidad para integrarse con otros sistemas.

Para este fin, y de acuerdo con la mencionada Estrategia de Integración, el Servicio Murciano de Salud determinará los requerimientos tecnológicos que el Contratista se verá obligado a satisfacer, relativos a programación, adopción de estándares, adquisición de licencias, habilitación de servidores, etc.

El contratista está obligado a implantar, integrar y mantener la aplicación informática que determine el SMS para la prestación del servicio, cuando esta aplicación se utilice de forma generalizada por personal del SMS, especialmente cuando los datos que maneja sean relativos a pacientes.





Tanto en el uso de las conexiones remotas, como de los propios equipos dentro de la red del centro, los adjudicatarios y usuarios de las aplicaciones, al estar unidos a la red del centro, deberán seguir las instrucciones de seguridad corporativas que se indiquen por parte de la CARM, SMS y propio centro, especialmente en lo referente a políticas de seguridad, directivas de uso, antivirus y herramientas de detección de malware para garantizar la seguridad común de la red con los mismos niveles que cualquier otro usuario común de la misma. En el caso de que se detecten alarmas de uso o infecciones por virus que puedan poner en riesgo la seguridad de la red, la empresa adjudicataria es la responsable de eliminarlos lo antes posible, en caso de persistir las alertas, si existe riesgo de infección al resto de la red, el centro podrá procederse a aislar temporalmente los equipos afectados de la red, aunque ello tenga impacto o implique pérdida de servicio penalizable según las penalizaciones incluidas en los respectivos contratos.

En el caso de que el Contratista y el personal a su servicio en la prestación del contrato, necesite información de nuestras aplicaciones, están obligados en su calidad de encargados de tratamiento de datos personales por cuenta de SMS al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, así como de las disposiciones que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia. La empresa adjudicataria se obliga especialmente a lo siguiente:

- Guardar la debida confidencialidad y secreto sobre los hechos, informaciones, conocimientos, documentos y otros elementos a los que tenga acceso con motivo de la prestación del servicio, sin que pueda conservar copia o utilizarlos para cualquier finalidad distinta a las expresamente definidas en el intercambio, incurriendo en caso contrario en las responsabilidades previstas en la legislación vigente (art. 12.4 LOPD). Igualmente, deberá informar a sus empleados de que sólo pueden tratar la información de SMS para cumplir las actuaciones objeto de este contrato y también de la obligación de no hacer públicos, ceder o enajenar cuantos datos conozcan. Esta obligación subsistirá aún después de la finalización del contrato.
- Asimismo, deberá incluir una cláusula de confidencialidad y secreto en los términos descritos (art. 10 LOPD) en los contratos laborales que suscriban los trabajadores destinados a la prestación del servicio objeto del presente pliego.
- Únicamente tratará los datos personales a los que tenga acceso para la prestación del contrato conforme al contenido de este pliego de prescripciones técnicas. No aplicará o utilizará los datos personales indicados con fin distinto al previsto en el contrato, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas salvo autorización expresa por parte del responsable del fichero





en los términos previstos en el artículo 21 del Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

○ Todos los datos personales que se traten o elaboren por la empresa adjudicataria como consecuencia de la prestación del contrato, así como los soportes del tipo que sean en los que se contengan son propiedad de SMS.

10.- FACTURACIÓN.

Prestación I:

1.- Menú basal y menú personal de guardia:

Se facturará ingestas reales servidas. En el caso del personal de guardia, estará en función de las firmas reales en cada ingesta.

2.- Otras dietas: Se les aplicará un % sobre el precio de la basal ofertado por el adjudicatario.

- Precio dietas Postquirúrgicas, terapéuticas y lactantes: 75%.
- Precio dieta líquida, semilíquida: 25%
- Los extras y productos nutricionales infantiles serán facturados los realmente servidos, al precio establecido como máximo o en su caso al precio propuesto por el adjudicatario en su oferta. Los menús a pacientes de “sólo agua” se facturarán así mismo como extra en base a las unidades realmente servidas.
- HDONC: El coste de este servicio (apartado 3.2.6 del PPT) será igual al determinado para un desayuno.
- Servicios a las Consultas (apartado 3.2.6 del PPT): el coste será el que se acuerde para los productos extras (Anexo VII).
- Bocado servidos además de la merienda y conjuntamente con ésta a pacientes psiquiátricos: el coste es equivalente al 50% del desayuno.
- Prolongación de quirófano: Su coste será el correspondiente a una cena.

11.- INSPECCIÓN Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

EL CHUC, a través del personal de Servicios Generales, ejercerá un control permanente sobre la calidad y cantidad de las materias primas, extras alimenticios, higiene y limpieza de instalaciones, locales, menaje y enseres así como el adecuado mantenimiento de instalaciones, mobiliario, maquinaria y todo lo relacionado con el Servicio de Cocina y cafeterías.



Igualmente podrá realizar catas de evaluación de las dietas cuantas veces se considere oportuno y sin previo aviso, valorándose, no sólo las propiedades organolépticas, temperatura y calidad de la comida sino también aspectos como estado de la bandeja, cantidad de comida, etc. Las incidencias observadas se comunicarán al adjudicatario, que deberá responder por escrito sobre las medidas correctoras a aplicar en el plazo máximo de cinco (5) días.

El adjudicatario deberá realizar, con periodicidad mensual, un análisis microbiológico encargado a un laboratorio de reconocido prestigio. Los resultados de los análisis serán entregados al CHUC en las Comisiones del servicio.

La adjudicataria dispondrá de comidas testigo que representen todas las comidas preparadas y servidas diariamente a pacientes y personal de guardia. Las comidas testigo corresponderán al menos a una ración individual, se guardarán aisladas en recipientes estancos y se identificarán y 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, quedando a disposición de las autoridades sanitarias competentes en materia de seguridad alimentaria.

El contratista, en todo caso, deberá someterse a las auditorias que requiera el CHUC. El Hospital podrá efectuar, por sí o por medio de empresas o profesionales especializados, las inspecciones, auditorias y controles de funcionamiento y mantenimiento del Servicio de Restauración de pacientes y comedor de personal de guardia, cuando lo considere oportuno, sin más requisitos que la comunicación al contratista para que fijen la hora y el día para ello, a fin de no interferir en la programación ordinaria de actividades de Cocina. El CHUC podrá encargar auditorias sobre todos los aspectos del contrato, cuyo coste será a cargo del contratista.

12.- INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD.

El adjudicatario deberá remitir, con la periodicidad que se indica, la siguiente documentación:

1.- Prestación I: Servicio a pacientes y personal de guardia:

Diariamente:

- Servicios realizados del día anterior (bandejas y/o bocadillos) de cada ingesta por unidades y servicios hospitalarios a pacientes y servicios realizados al personal de guardia.



Mensualmente:

- Listado de productos extras servidos en todas las unidades y servicios hospitalarios.

2.- Prestación II y III: Explotación de cafeterías (público y personal) y máquinas expendedoras.

El contratista dispondrá de toda la información relativa a ventas (tickets y facturas), estadísticas de productos vendidos, informe detallado de las operaciones de mantenimiento, máquinas expendedoras instaladas y listados de ventas de los productos de las máquinas expendedoras para proporcionarla en cualquier momento a requerimiento del hospital.

3.- Documentación común a ambas prestaciones:

a) Al inicio del contrato (3 meses desde su inicio):

- Inventario inicial del equipamiento de las cocinas.
- Inventario inicial del equipamiento de todas las cafeterías

Los datos mínimos que figurarán en dicho inventario son: Descripción del elemento, marca, modelo, antigüedad y nº de unidades.

b) Mensual:

- Operaciones de mantenimiento programadas para el mes siguiente.
- Operaciones de mantenimiento correctivo y de sustitución de elementos ejecutadas el mes anterior.

Los datos mínimos serán: Identificación del equipo, marca, modelo, descripción de la avería y acción correctora dejando constancia si la intervención es definitiva o precisa otra posterior y si ha necesitado repuestos.

c) Anual

Inventario actualizado a 31 de diciembre de cada año del contrato.

Todos los datos solicitados en este apartado 3 se facilitarán en archivos Excel separados por hospitales y diferenciando cocina y cafeterías.

d) A demanda del Departamento de Servicios Generales:



- Listado de proveedores y productos suministrados en el mes anterior por fechas de entrega.
- TC1, TC2 o similar y relación nominal del personal adscrito al Servicio de cualquier prestación de acuerdo a lo previsto en el apartado 6.1
- Control horario del personal de cocina.

La información anterior se generará por medios informáticos en la forma y contenidos que acuerden el Contratista y el CHUC y será remitida al responsable del Departamento de Servicios Generales, debiendo de enviar la información desglosada por Hospitales y prestaciones.

El CHUC se reserva el derecho de ampliar, modificar o suprimir la información anterior.

Cualquier actuación, información, dato o protocolo recogido en este pliego que lleve asociado un plazo máximo de entrega o resolución llevará aparejada una penalización de 110€ por día de demora en su realización o entrega (cantidad equivalente al 2% de la estimación media de facturación diaria), salvo que el contratista pueda justificar documentalmente que la demora se ha debido a causas que no le son imputables.

13.- INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR

Con independencia de las aportaciones y/o reposiciones necesarias de maquinaria, equipamientos, mobiliario, bandejas isotérmicas, vajilla, etc., a realizar por el contratista para la correcta realización de las tres prestaciones objeto del contrato en cada Hospital conforme a lo establecido en el PPT (considerado como mínimo), el adjudicatario deberá ejecutar las inversiones que se detallan en el **Anexo XV**.

La empresa adjudicataria deberá aportar un proyecto/memoria valorado de las obras a realizar así como del equipamiento que, en su caso, precise obra para su instalación. Así mismo incluirá un cronograma para su ejecución. Tanto el proyecto como las licencias, permisos y realización de las obras correrán a su cargo sin coste alguno para el CHUC.

Los licitadores podrán visitar las instalaciones, al objeto de poder realizar los proyectos y estudios detallados, conforme se establezca en la nota de atención a los mismos que será publicada junto al PPT y PCAP.





14.- N^o. UNIDADES, COMPOSICIÓN Y DESGLOSE DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

A.- UNIDADES ESTIMADAS OBJETO DEL CONTRATO.

PRESTACION PRINCIPAL I. PENSIONES SERVIDAS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA:

- Se estima una media anual de 158.826 pensiones basales o de libre elección incluido el comedor de guardia.
- Se estima una media anual de 18.927 pensiones postquirúrgicas y terapéuticas a un precio máximo del 75 % de cada ingesta, de la pensión basal.
- Se estima una media anual de 7.960 pensiones líquidas y semilíquidas, a un precio máximo del 25 % de cada ingesta de la pensión basal.
- Se estima una media anual de 45.962 dietas de sólo agua.
- Suministro de alimentos extras facilitados a los pacientes fuera de las tomas ordinarias.
- Suministros varios: Productos de nutrición infantil, Bocado Hospital de día oncológico y Unidad de Psiquiatría, servicio de comida en prolongaciones de quirófano, etc.

Estos datos son estimativos sin que en ningún caso pueda suponer motivo de reclamación o incremento de costes adicionales la menor cantidad de pensiones servidas por la empresa adjudicataria.

B.- COMPOSICION Y DESGLOSE PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN 1 AÑO	
PARTIDAS PRESUPUESTARIAS	IMPORTE (sin IVA)
COSTES PERSONAL	1.115.450,99 €
COSTE MATERIA PRIMA	1.237.230,35 €
PRODUCTOS EXTRAS Y DIETAS SÓLO AGUA	64.180,52 €
SUMINISTROS VARIOS: POTITOS, HDONC, PROL. QUIRÓFANOS, ETC	16.694,30 €



PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN 1 AÑO			
INVERSIONES EN OBRAS Y EQUIPAMIENTO		115.530,28 €	
MANTENIMIENTO /REPOSICION /DIETOL		69.822 €	
OTROS GASTOS, Uniformes, limpieza, PRL, mat. oficina, epis, etc)		20.595 €	
TOTAL		2.639.503,44 €	
BENEFICIO INDUSTRIAL 6% GASTOS GENERALES 3%		237.555,30 €	
TOTAL PRESUPUESTO	SIN IVA	IVA 10%	TOTAL IVA INCLUIDO
UN AÑO	2.877.058,74 €	287.705,87 €	3.164.764,61 €
TRES AÑOS	8.631.176,22 €	863.117,62 €	9.494.293,84 €

15.- ANEXOS.

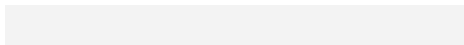
- Anexo I: Sistema de gestión de servicios complementarios .SGSC. Exclusivo Prestación I CHUC.
- Anexo II: Planos:
- Anexo III: Inventarios:
- Anexo IV: Datos numéricos de pensiones básicas, dietas líquidas y dietas terapéuticas.
- Anexo V: Planes de limpieza
- Anexo VI: Calidad materias primas
- Anexo VII: Relación de extras.
- Anexo VIII: Tipos de dietas y condiciones mínimas.
- Anexo IX: Suplementos dietas Turmix
- Anexo X: Rotación bocadillos HDONC
- Anexo XI: Normas internas HUSLA





- Anexo XII: Listado de productos del Grupo A Básicos y precios máximos de Venta en cafeterías.
- Anexo XIII: Situación máquinas vending
- Anexo XIV: Personal a subrogar
- Anexo XV: Inversiones mínimas a realizar

Cartagena, 1 de octubre de 2.021
Jefa de Servicio de Servicios Generales



02/11/2021 13:33:34

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)





EXPTE Nº: CSE/9999/1101034600/21/PA

A los efectos de la tramitación del expediente denominado **SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA, PERTENECIENTE AL ÁREA DE SALUD II**, y dado que el Servicio Murciano de Salud no tiene establecido un sistema de contabilidad presupuestaria que permita la anotación contable de las fases de ejecución del procedimiento de gasto con la denominación y efectos que están regulados en el ámbito de dicha contabilidad, conforme al art.48 del RD 1/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Hacienda de la Región de Murcia, D. [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 **9.494.293,84 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000061	62923001

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