



ÍNDICE DEL EXPEDIENTE “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA”.

- 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 1/2022, de 24 de enero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 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 I-Murcia Oeste, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente referente a la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA.

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

PROPUESTA DE ACUERDO

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

Objeto: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA.

Presupuesto inicial del contrato: 511.340,52€ (10% IVA incluido).

Plazo de ejecución: Un año.

EL CONSEJERO DE SALUD
Juan José Pedreño Planes



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

EXPTE. 354/22

INFORME JURÍDICO

ASUNTO: Propuesta de elevación al Consejo de Gobierno de Acuerdo de autorización al Servicio Murciano de Salud, para la realización del gasto previsto en el expediente para él, SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA.

Visto el inicio del expediente tramitado a instancia de la Gerencia de Área de Salud I-Murcia Oeste, 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, SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA, con un plazo de ejecución de un años y con presupuesto inicial del contrato de 511.340,52 € (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 1/2022, de 24 de enero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2022, 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 1/2022, de 24 de enero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2022.

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 511.340,52€ (10% IVA incluido) conforme determina la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, sin perjuicio de la documentación e informes que se emitan en el momento procedimental oportuno durante la tramitación del expediente de contratación para el SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA.

LA ASESORA JURÍDICA
(Documento firmado electrónicamente)

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

INFORME DE NECESIDAD SOBRE:

“SERVICIO ALIMENTACION DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO “VIRGEN DE LA ARRIXACA”

Se realiza este informe para justificar la necesidad de contratar el servicio de alimentación de profesionales de guardia del “Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca”.

I.- El presente servicio va dirigido los profesionales asistenciales del Hospital Universitario “Virgen de la Arrixaca” que prolonguen su jornada laboral ordinaria por necesidades de servicio (guardias de presencia física o atención continuada) y que estén expresamente autorizados por la Dirección del Hospital. Así como aquellos otros que individualmente de forma excepcional y expresa autorice la Dirección del Centro.

II.- Mediante Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud de fecha 6 de Julio de 2016, se adjudicó el contrato derivado del expediente CSE/9999/1100644368/15/ACPA, que tenía por objeto el “SERVICIO ALIMENTACION DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO “VIRGEN DE LA ARRIXACA”, a la empresa MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.

Con fecha 1 de Agosto de 2016, se formalizó el contrato administrativo entre el Director Gerente del Servicio Murciano de Salud, y la empresa MEDITERRANEA DE CATERING, S.L., por un importe que ascendía a 985.864,00 Euros IVA incluido (base imponible: 896.240,00€; IVA 10%; 89.624,00€).

La duración inicial del contrato se encontraba prevista para una duración de VEINTICUATRO MESES, iniciándose la prestación el día 1 de agosto de 2016 y finalizando en fecha 31 de julio de 2018.

No obstante, el contrato podía prorrogarse, de mutuo acuerdo entre las partes, antes de su finalización, por periodos de doce meses hasta un plazo máximo de otros veinticuatro meses. La primera prórroga se extendió por el periodo comprendido desde el 01-08-18 al 31-07-19, y la segunda prórroga hasta el 31-07-2020.

III.- Habiendo finalizado, a la vista de lo expuesto, el periodo final de vigencia y prórrogas del expediente CS/1100/1100908132/19/PA, con el mismo objeto que el actual expediente, y manteniéndose la necesidad del servicio objeto del mismo, en particular, la prestación del servicio de alimentación a los profesionales de guardia, que viene condicionada por la exigencia y obligatoriedad de permanecer en sus puestos de trabajo, siempre exigible a los profesionales de guardia, procede una nueva licitación.

En base a lo expuesto anteriormente y al objeto de garantizar la continuidad de la actividad asistencial en el proceso de atención a los pacientes, se hace necesaria la contratación del servicio referido anteriormente.

En Murcia a 6 de abril de 2022

(Fechado y firmado electrónicamente al margen)

FDO. [REDACTED]

EL SUBDIRECTOR DE GESTION DE MANTENIMIENTO Y SS.GG

FDO. [REDACTED]

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

06/04/2022 09:19:07
06/04/2022 08:53:36
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 los 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.

INFORME DE JUSTIFICACIÓN ECONOMICA DEL PRECIO DE LICITACIÓN

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL CLINICO UNIVERSITARIO "VIRGEN DE LA ARRIXACA" DEPENDIENTE DE LA GERENCIA DE SALUD DEL ÁREA I MURCIA-OESTE".

I.- ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

1) Mediante Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud de fecha 6 de Julio de 2016, se adjudicó el contrato derivado del expediente CSE/9999/1100644368/15/ACPA, que tenía por objeto el "SERVICIO ALIMENTACION DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "VIRGEN DE LA ARRIXACA", a la empresa MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.

2) Con fecha 1 de Agosto de 2016, se formalizó el contrato administrativo entre el Director Gerente del Servicio Murciano de Salud, y la empresa MEDITERRANEA DE CATERING, S.L., por un importe que ascendía a 985.864,00 Euros IVA incluido (base imponible: 896.240,00€; IVA 10%; 89.624,00€).

La duración inicial del contrato se encontraba prevista para una duración de VEINTICUATRO MESES, iniciándose la prestación el día 1 de agosto de 2016 y finalizando en fecha 31 de julio de 2018.

No obstante, el contrato podía prorrogarse, de mutuo acuerdo entre las partes, antes de su finalización, por periodos de doce meses hasta un plazo máximo de otros veinticuatro meses. La primera prórroga se extendió por el periodo comprendido desde el 01-08-18 al 31-07-19, y la segunda prórroga hasta el 31-07-2020.

II.- ESTUDIO ECONOMICO Y EVOLUCIÓN DE LOS DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS SERVIDOS E IMPORTES ABONADOS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

1) La evolución **desde agosto de 2016 hasta julio de 2020** ha sido la siguiente.

AÑO 2.016

MES	DESAYUNO	IMPORTE S/IVA	COMIDA	IMPORTE S/IVA	CENA	IMPORTE S/IVA	TOTAL S/IVA	TOTAL I/IVA
AGOSTO	831	980,58	2.928	17.568,00	2.468	14.808,00	33.356,58	36.692,24
SEPTIEMBRE	909	1.072,62	2.961	17.766,00	2.560	15.360,00	34.198,62	37.618,48
OCTUBRE	855	1.008,90	3.037	18.222,00	2.643	15.858,00	35.088,90	38.597,79
NOVIEMBRE	814	960,52	2.993	17.958,00	2.588	15.528,00	34.446,52	37.891,17
DICIEMBRE	771	909,78	2.996	17.976,00	2.614	15.684,00	34.569,78	38.026,76
TOTAL	4.180	4.932,40	14.915	89.490,00	12.873	77.238,00	171.660,40	188.826,44

PRECIO DESAYUNO S/IVA	PRECIO COMIDA S/IVA	PRECIO CENA S/IVA	PRECIO DESAYUNO I/IVA	PRECIO COMIDA I/IVA	PRECIO CENA I/IVA
1,18	6,00	6,00	1,29	6,60	6,60

AÑO 2017

MES	DESAYUNO	IMPORTE S/ IVA	COMIDA	IMPORTE S/IVA	CENA	IMPORTE S/IVA	TOTAL S/IVA	TOTAL I/IVA
ENERO	797	940,46	3.188	19.128,00	2.685	16.110	36.178,46	39.796,31
FEBRERO	800	944,00	2.861	17.166,00	2.445	14.670	32.780,00	36.058,00
MARZO	890	1.050,20	3.129	18.774,00	2.580	15.480	35.304,20	38.834,62
ABRIL	807	952,26	2.918	17.508,00	2.480	14.880	33.340,26	36.674,29
MAYO	842	993,56	2.902	17.412,00	2.515	15.090	33.495,56	36.845,12
JUNIO	841	992,38	3.06	18.096,00	2.577	15.462	34.550,38	38.005,42
JULIO	950	1.121,00	3.125	18.750,00	2.581	15.486	35.357,00	38.892,70
AGOSTO	905	1.067,90	2.941	17.646,00	2.459	14.754	33.467,90	36.814,69
SEPTIEMBRE	862	1.017,16	3.076	18.456,00	2.601	15.606	35.079,16	38.587,08
OCTUBRE	858	1.012,44	3.078	18.468,00	2.624	15.744	35.224,44	38.746,88
NOVIEMBRE	863	1.018,34	2.981	17.886,00	2.579	15.474	34.378,34	37.816,17
DICIEMBRE	842	993,56	3.050	18.300,00	2.578	15.468	34.761,56	38.237,72
TOTAL	10.257	12.103,26	36.265	217.590	30.704	184.224,00	413.917,26	455.308,99

AÑO 2018

MES	DESAYUNO	IMPORTE S/IVA	COMIDA	IMPORTE S/IVA	CENA	IMPORTE S/IVA	TOTAL S/IVA	TOTAL I/IVA
ENERO	897	1.058,46	3.221	19.326,00	2.709	16.254,00	36.638,46	40.302,31
FEBRERO	842	993,56	2.913	17.478,00	2.513	15.078,00	33.549,56	36.904,52
MARZO	918	1.083,24	3.080	18.480,00	2.732	16.392,00	35.955,24	39.550,76
ABRIL	926	1.092,68	3.098	18.588,00	2.756	16.536,00	36.216,68	39.838,35
MAYO	887	1.046,66	3.061	18.366,00	2.674	16.044,00	35.456,66	39.002,33
JUNIO	1.096	1.293,28	3.266	19.596,00	2.824	16.944,00	37.833,28	41.616,61
JULIO	1.242	1.465,56	3.282	19.692,00	2.913	17.478,00	38.635,56	42.499,12
AGOSTO	1.135	1.339,30	2.922	17.532,00	2.658	15.948,00	34.819,30	38.301,23
SEPTIEMBRE	1.230	1.451,40	3.134	18.804,00	2.761	16.566,00	36.821,40	40.503,54
OCTUBRE	1.284	1.515,12	3.184	19.104,00	2.847	17.082,00	37.701,12	41.471,23
NOVIEMBRE	1.213	1.431,34	3.071	18.426,00	2.807	16.842,00	36.699,34	40.369,27
DICIEMBRE	1.264	1.491,52	3.186	19.116,00	2.859	17.154,00	37.761,52	41.537,67
TOTAL	12.934	15.262,12	37.418	224.508,00	33.053	198.318,00	438.088,12	481.896,93

AÑO 2019

MES	DESAYUNO	IMPORTE S/IVA	COMIDA	IMPORTE S/IVA	CENA	IMPORTE S/IVA	TOTAL S/IVA	TOTAL I/IVA
ENERO	1.311	1.546,98	3.334	20.004,00	3.008	18.048,00	39.598,98	43.558,88
FEBRERO	1.186	1.399,48	3.070	18.420,00	2.745	16.470,00	36.289,48	39.918,43
MARZO	1.379	1.627,22	3.362	20.172,00	3.052	18.312,00	40.111,22	44.122,34
ABRIL	1.284	1.515,12	3.295	19.770,00	3.006	18.036,00	39.321,12	43.253,23
MAYO	1.294	1.526,92	3.284	19.704,00	2.941	17.646,00	38.876,92	42.764,61
JUNIO	1.370	1.616,60	3.300	19.800,00	3.042	18.252,00	39.668,60	43.635,46
JULIO	1.370	1.616,60	3.445	20.670,00	3.077	18.462,00	40.748,60	44.823,46
AGOSTO	1.349	1.591,82	3.143	18.858,00	2.895	17.370,00	37.819,82	41.601,80
SEPTIEMBRE	1.314	1.550,52	3.134	18.804,00	2.920	17.520,00	37.874,52	41.661,97
OCTUBRE	1.359	1.603,62	3.311	19.866,00	3.049	18.294,00	39.763,62	43.739,98
NOVIEMBRE	1.316	1.552,88	3.204	19.224,00	2.955	17.730,00	38.506,88	42.357,57
DICIEMBRE	1.427	1.683,86	3.200	19.200,00	2.974	17.844,00	38.727,86	42.600,65
TOTAL	15.959	18.831,62	39.082	234.492,00	35.664	213.984,00	467.307,62	514.038,38

AÑO 2.020

MES	DESAYUNO	IMPORTE S/IVA	COMIDA	IMPORTE S/IVA	CENA	IMPORTE S/IVA	TOTAL S/IVA	TOTAL I/IVA
ENERO	1.405	1.657,90	3.315	19.890,00	2.985	17.910,00	39.457,90	43.403,69
FEBRERO	1.324	1.562,32	3.072	18.432,00	2.797	16.782,00	36.776,32	40.453,95
MARZO	1.364	1.609,52	3.274	19.644,00	2.989	17.934,00	39.187,52	43.106,27
ABRIL	1.551	1.830,18	3.288	19.728,00	3.040	18.240,00	39.798,18	43.778,00
MAYO	1.441	1.700,38	3.320	19.920,00	3.030	18.180,00	39.800,38	43.780,42
JUNIO	1.229	1.450,22	2.993	17.958,00	2.798	16.788,00	36.196,22	39.815,84
JULIO	1.324	1.562,32	2.979	17.874,00	2.941	17.646,00	37.082,32	40.790,55
TOTAL	9.638	11.372,84	22.241	133.446,00	20.580	123.480,00	268.298,84	295.128,72

AÑO 2021

MES	DESAYUNO	IMPORTE S/IVA	COMIDA	IMPORTE S/IVA	CENA	IMPORTE S/IVA	TOTAL S/IVA	TOTAL I/IVA
ENERO	1.480	1.746,40	3.153	18.918,00	2.895	17.370,00	38.034,40	41.837,84
FEBRERO	1.352	1.595,36	2.882	17.292,00	2.672	16.032,00	34.919,36	38.411,30
MARZO	1.310	1.545,80	2.784	16.704,00	2.807	16.842,00	35.091,80	38.600,98
ABRIL	1.280	1.510,40	2.820	16.920,00	2.771	1.626,00	35.056,40	38.562,04
MAYO	1.233	1.454,94	2.734	16.404,00	2.697	16.182,00	34.040,94	37.445,03
JUNIO	1.236	1.458,48	2.550	15.300,00	2.544	15.264,00	32.022,48	35.224,73
JULIO	1.173	1.384,14	2.578	15.468,00	2.531	15.186,00	32.038,14	35.241,95
AGOSTO	1.235	1.457,30	2.833	16.998,00	2.823	16.938,00	35.393,30	38.932,63
SEPTIEMBRE	1.293	1.525,74	2.923	17.538,00	2.813	16.878,00	35.941,74	39.535,91
OCTUBRE	1.280	1.510,40	3.115	18.690,00	2.928	17.568,00	37.768,40	41.545,24
NOVIEMBRE	1.331	1.570,58	3.011	18.066,00	2.935	17.610,00	37.246,58	40.971,24
DICIEMBRE	1.360	1.604,80	3.006	18.036,00	2.748	16.488,00	36.128,80	39.741,68
TOTAL	15.563	18.364,34	34.389	206.334,00	33.164	198.984,00	423.682,34	466.050,57

- 2) Al objeto de poder valorar económicamente (desde agosto de 2016 hasta diciembre de 2021) el coste total de la prestación del servicio de alimentación de profesionales de guardia, la evolución del número de desayunos, comidas y cenas servidos **durante los años 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 y 2021** son los siguientes:

COMPARATIVA AÑOS: 2016-2017-2018-2019-2020-21

AÑOS	DESAYUNOS	IMPORTE S/IVA	COMIDAS	IMPORTE S/IVA	CENAS	IMPORTE S/IVA	TOTAL S/IVA	TOTAL I/IVA
2016	4.180	4.932,40	14.915	89.490,00	12.873	77.238,00	171.660,40	188.826,44
2017	10.257	12.103,26	36.265	217.590,00	30.704	184.224,00	413.917,26	455.308,99
2018	12.934	15.262,12	37.418	224.508,00	33.053	198.318,00	438.088,12	481.896,93
2019	15.959	18.831,62	39.082	234.492,00	35.664	213.984,00	467.307,62	514.038,38
2020	16.298	19.231,64	37.690	226.140,00	35.613	213.678,00	459.049,64	504.954,60
2021	15.563	18.364,34	34.389	206.334,00	33.164	198.984,00	423.682,34	466.050,57
TOTAL	75.191	88.725,38	199.759	1.198.554,00	181.071	1.086.426,	2.373.705,38	2.611.075,91

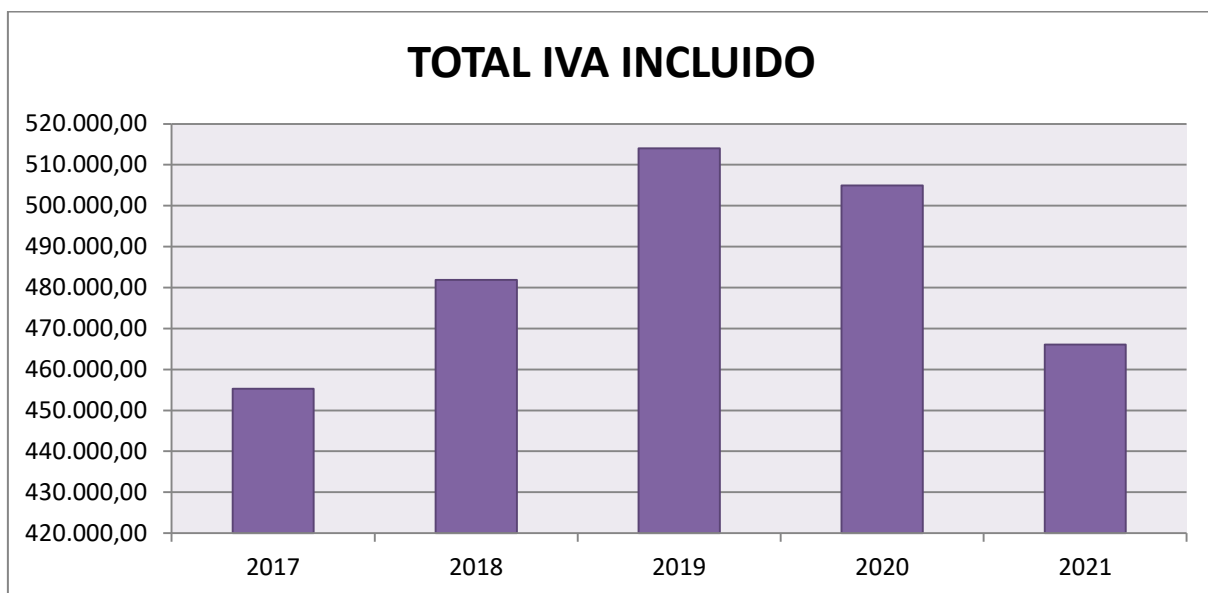
- 3) No obstante, y en concreto, el número de ingestas según tipología **durante todo el año 2021** muestra una evolución descendente significativa.

Debe prestarse especial atención a los consumos reales del servicio en el año 2021, ya que desde marzo de este año 2020 ha impactado en el mismo los efectos de la

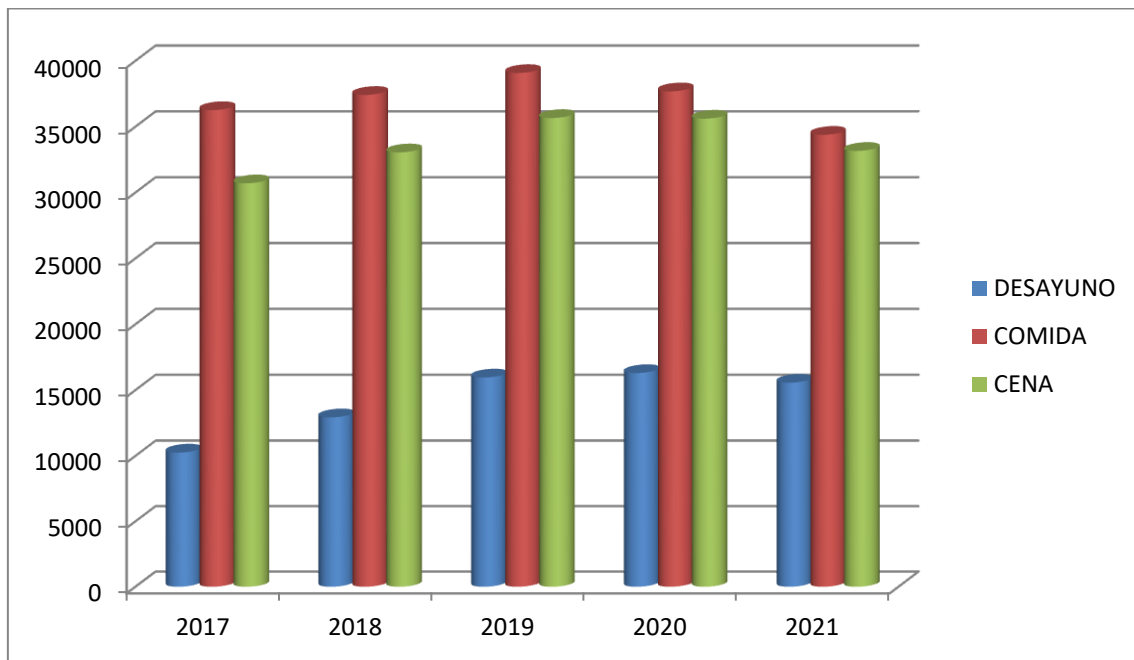
pandemia COVID 19, junto a los efectos muy positivos del control telemático implementado en el acceso al comedor de guardia. En concreto el número de ingestas a servidas en el año 2021 asciende a las siguientes cuantías según tipo de ingesta (desayuno, comida y cena):

- DESAYUNOS: 15.563
- COMIDAS: 34.389
- CENA: 33.164

4) Por su parte debemos analizar el **peso específico en términos económicos de cada año** en el volumen total global total del coste económico del contrato. Así en el siguiente gráfico puede observarse, en términos porcentuales, el valor económico de los distintos ejercicios examinados.



5) A su vez, en **términos unitarios (unidades consumidas)**, en el siguiente gráfico podemos identificar la evolución de los diversos conceptos o ingestas:



- 6) Como puede observarse, marcado en rojo, en el **ejercicio 2019 se alcanzaron los picos máximos facturados, manteniéndose dichos niveles durante el 2020 con una leve disminución, que por otra parte se ha visto intensificada en el año 2021 por el control telemático implementado**, y ello, en comidas y cenas pero no así en los servicios de desayuno, y ello, sin más causa conocida que el impacto de la pandemia COVI y su reflejo reductor sobre la demanda del servicio por los profesionales, al tratarse de servicios en los que las consumiciones exige concurrencia pública y la obligatoriedad de compartir aforo, y ello a pesar de la implementación de las reglamentarias medidas de distanciamiento y separación física.

AÑOS	DESAYUNO	IMPORTE S/IVA	COMIDA	IMPORTE S/IVA	CENA	IMPORTE S/IVA	TOTAL S/IVA	TOTAL I/IVA
2016	4.180	4.932,40	14.915	89.490,00	12.873	77.238,00	171.660,40	188.826,44
2017	10.257	12.103,26	36.265	217.590,00	30.704	184.224,00	413.917,26	455.308,99
2018	12.934	15.262,12	37.418	224.508,00	33.053	198.318,00	438.088,12	481.896,93
2019	15.959	18.831,62	39.082	234.492,00	35.664	213.984,00	467.307,62	514.038,38
2020	16.298	19.231,64	37.690	226.140,00	35.613	213.678,00	459.049,64	504.954,60
2021	15.563	18.364,34	34.389	206.334,00	33.164	198.984,00	423.682,34	466.050,57
TOTAL	75.191	88.725,38	199.759	1.198.554,00	181.071	1.086.426	2.373.705,38	2.611.075,91

- 7) Por ello, para la **correcta planificación en los dos próximos años del servicio a prestar**, previstos para la próxima licitación (un año inicial, con prórroga máxima anual de un año) y del número de ingestas para los conceptos contemplados, ha de **proyectarse necesariamente teniendo en cuenta la tendencia y el porcentaje**

acreditado ascendente en el ejercicio 2021 y que se cuantifica en un presupuesto de gasto con IVA (466.050,57 € I./IVA).

AÑO 2021

- DESAYUNOS: 15.563
- COMIDAS: 34.389
- CENA: 33.164

Por tanto ha de ser dicha cuantía (466.050,57 € I./IVA) y su incremento en un prudencial 6,67% anual, redondeada al **7% anual**, la que se proyecte de futuro para la nueva licitación. De este modo dicha cuantía multiplicada por un máximo de dos años, será la que nos permitirá determinar el presupuesto del contrato durante la ejecución completa del mismo. Y ello con independencia del impacto del IPC acumulado que debe preverse en el precio unitario de la ingesta al que nos referiremos en el siguiente apartado.

De este modo el presupuesto de licitación, ponderado al 7% de incremento anual señalado por las razones expuestas, y excluido el índice de precios de consumo experimentado durante la duración del contrato extinto, sería el siguiente:

	IMPORTE/EUROS	SUBIDA 7%	TOTAL/EUROS
AÑO 2022	466.050,57	33.623,53	498.674,11
AÑO 2023	498.674,11	34.907,18	533.581,29
			1.032.255,4

- 8) Finalmente procede que abordemos el **impacto del IPC anual**, que asciende a **11,6%** durante los años de ejecución del actual contrato, es decir, desde agosto de 2016 hasta diciembre de 2021, y ello **sobre la evolución estimada de las ingestas previstas que como máximo se estiman para el periodo 2022-2023** y que hemos analizado en el cuadro anterior.

AÑO	IMPORTE	SUBIDA 7% POR INCREMENTO DE SERVICIOS	CON PRECIO ACTUAL	CON ACTUALIZACION DE IPC
2021	514.038,70	35.982,71	550.021,41	573.667,18
2022	550.021,41	38.501,50	588.522,91	613.823,89
2023	588.522,91	41.196,60	629.719,51	656.791,56
FACTURADO	1.652.583,02	115.680,81	1.768.263,83	1.844.282,63

9) Tal planteamiento, nos permite extenderlo, linealmente y sin modificación alguna, al precio unitario de cada ingesta.

IV.- CONFIGURACIÓN DEL PRESUPUESTO Y PRECIOS ESTABLECIDOS EN LA PRESENTE LICITACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DE PROFESIONALES DE GUARDIA.

- 1) El estudio económico que se propone del servicio a contratar ha sido elaborado teniendo en cuenta las siguientes consideraciones y estimaciones:
 - a) Para la justificación del precio de licitación del nuevo concurso también se ha tenido en consideración la especificidad del ámbito de actuación y alcance de los pliegos de prescripciones técnicas que nos ocupan.
 - b) Pues bien, a la vista de la evolución de los menús servidos en los últimos tres años, parece razonable establecer y sostener para el nuevo concurso la previsión referida a las consumiciones realmente facturadas en el ejercicio 2021 donde se alcanzó una menor facturación.
 - c) Así se explica también claramente que al objeto de aproximarnos a los precios de mercado y a la calidad que se pretende en el servicio, se valore económicamente y se incluya separadamente en el precio del menú, la comida, la cena y también la ingesta correspondiente al desayuno que se estima como esencial para el profesional que se encuentre de guardia o saliente de la misma.
 - d) De este modo el precio de licitación del nuevo procedimiento, se fija para el menú completo un precio unitario total con IVA del actual concurso, incrementados con el IPC del 11,6 %.

De este modo lo **precios unitarios de la próxima licitación según ingesta** serían los siguientes:

CONCEPTOS	DESAYUNO	COMIDA	CENA
PRECIO UNITARIO ACTUAL SIN IVA	1,180	6,000	6,000
IPC AGOSTO 2016 A DICIEMBRE 2021: 11,6%	0,055	0,282	0,282
PRECIO UNITARIO ACTUALIZADO SIN IVA	1,235	6,282	6,282
TIPO DE IVA ACTUAL : 10%	0,124	0,628	0,628
PRECIO UNITARIO ACTUALIZADO CON IVA	1,359	6,910	6,910

De esta manera se proponen los siguientes precios unitarios máximos:

- PRECIO MÁXIMO DESAYUNO: 1,359 Euros
- PRECIO MÁXIMO COMIDA: 6,910 Euros
- PRECIO MÁXIMO CENA: 6,910 Euros

2) **El presupuesto anual de licitación** es el siguiente:

	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO SIN IVA	TOTAL SIN IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	TOTAL CON IVA
DESAYUNOS	15.600	1,235	19.273,09	1,359	21.200,40
COMIDAS	36.132	6,282	226.974,66	6,910	249.672,12
CENAS	34.800	6,282	218.607,27	6,910	240.468,00
TOTAL			464.855,02		511.340,52

(Fechado y firmado electrónicamente)

Subdirector de Gestión



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL CLINICO UNIVERSITARIO "VIRGEN DE LA ARRIXACA" DE LA GERENCIA DE AREA I MURCIA OESTE DE MURCIA.

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO.
2. INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR.
3. NORMATIVA APLICABLE
4. AMBITO DE ACTUACION Y ALCANCE DE LOS PLIEGOS DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
5. CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO
 - 5.1. RECEPCION, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.
 - 5.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS.
 - 5.3. PENSION ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES.
 - 5.4. MENÚS.
 - 5.5. HORARIO DE SERVICIOS.
 - 5.6. SERVICIO DE HABITACIONES PARA REPARTO DE COMIDAS.
 - 5.7. REQUISITOS Y CRITERIOS EN MATERIA DE GESTIÓN AMBIENTAL.
 - 5.8. LIMPIEZA.
6. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL.
 - 6.1. INSTALACIONES.
 - 6.2. REPOSICIÓN DE MOBILIARIO Y MATERIAL
 - 6.3 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.
7. PERSONAL Y DIRECCIÓN TECNICA.
8. INSPECCIÓN Y CONTROL.
9. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
10. OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL.
11. DEBER DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL
12. INFORMACIÓN.

1. - OBJETO DEL CONTRATO

En el presente pliego se definen las características técnicas que deben regir Servicio de Alimentación de Profesionales de Guardia en el Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", incluyéndose globalmente en el mismo:

- La compra de toda la materia prima necesaria para la confección por parte del personal de la empresa adjudicataria de los menús.
- Aportación del personal necesario (Encargado, Cocineros, Dietistas, Auxiliares de Cocina, Encargado de Almacén, etc.) para el correcto funcionamiento del servicio.
- Gestión integral del aprovisionamiento de la materia prima necesaria para el adecuado funcionamiento del servicio, y custodia del mismo, así como de los demás materiales necesarios.
- La elaboración y servicio de los menús (desayuno, comida y cena) para los profesionales de guardia. Que se realizará en las dependencias (cocinas y comedor) propias o en uso de los adjudicatarios y ubicadas en el recinto del centro hospitalario.
- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje y enseres necesarios para el correcto funcionamiento del Servicio de Alimentación a Profesionales, así como el material fungible (mascarillas, gorros, guantes, batas desechables, material de oficina, etc.) derivado del desarrollo de la actividad del Servicio o exigible por requerimiento de la autoridad sanitaria (Covi 19).
- El cumplimiento de los requisitos medioambientales para dar cumplimiento a las necesidades del Sistema de Gestión Ambiental del HCUVA y que deben observados por los proveedores. A tal efecto, dada la ubicación física del comedor de guardia en la 4ª planta del Bloque técnico y a fin de favorecer la implantación de las medidas de desplastificación que impulsa el Servicio de Gestión Medioambiental y de Hostelería, colaborará, en caso de ser necesario, en el procedimiento de lavado e higienización de jarras para el suministro de agua a los pacientes del Hospital Materno e Infantil, poniendo a disposición del Hospital sus equipos e instalaciones en horario compatible con la actividad del comedor de guardia. Los recursos humanos y materiales utilizados en tal actividad serán imputables al Hospital en el marco de las relaciones contractuales vigentes en cada momento.
- Mantenimiento integral de instalaciones. Este mantenimiento lo llevará a cabo una empresa autorizada y acreditada por la Dirección General de Industria, Energía y Minas de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, debidamente inscrita en el Registro correspondiente, que aplicará los diferentes reglamentos que afecten a los equipos a su cargo como mantenedor de los mismos, bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del Hospital, responsabilizándose la empresa adjudicataria de la resolución de todas las incidencias con la urgencia requerida.

- Establecimiento o mantenimiento del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, bajo la supervisión del personal técnico que designe el hospital para dicha tarea.

Las empresas adjudicatarias estarán obligadas a colaborar con las medidas de eficiencia energética que se implanten en el Hospital.

En las tareas de explotación y mantenimiento se tendrán en cuenta todos los factores de eficiencia energética que serán indicados por la Dirección Técnica del hospital, encaminados a una reducción de consumos energéticos e hídricos.

Los licitadores deberán plantear en su oferta una Memoria de Gestión del Servicio con indicación de los recursos humanos y materiales necesarios para la prestación del servicio en los términos y condiciones establecidos en este pliego y en el de Cláusulas Administrativas Particulares y, de tal forma que se garanticen los máximos niveles de calidad en los diferentes aspectos: locales e instalaciones, forma de prestación del servicio, calidad de la materia prima y del menú o menús servidos, cumplimiento de la normativa en materia higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales y demás aspectos que, a juicio del licitante, puedan contribuir a elevar la calidad y excelencia del servicio objeto del contrato (prestaciones complementarias).

2. INVERSIONES MINIMAS A REALIZAR.

- La empresa adjudicataria establecerá un sistema de control de acceso automatizado a los comedores de los Profesionales de Guardia, que será respetuoso con el marco legal vigente en materia de protección de datos de carácter personal.
- A su vez, dicho control habrá de ser compatible con los programas informáticos establecidos al efecto por el Hospital, que de forma periódica llevará controles de identificación de los profesionales que hagan uso del presente servicio.
- El sistema informático deberá estar accesible en todo momento para los profesionales que el Hospital designe como responsables del seguimiento del contrato.
- La factura mensual se basará en la lectura extraída de dicho programa, además de, en su caso, de las firmas de los profesionales de guardia.
- La empresa adjudicataria suministrará tantos equipos de registro como sean necesarios para garantizar la continuidad del servicio en todos los espacios destinados a comedor.

- A tal efecto la empresa adjudicataria satisfará todos los requerimientos contemplados en el Anexo III de este Pliego de Prescripciones Técnicas sobre Sistema de control y gestión de facturación del comedor de profesionales de guardia.

3. NORMATIVA APLICABLE EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Las empresas licitadoras plantearán sus ofertas, y actuarán en caso de resultar adjudicatarias, conforme a lo dictado en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y concretamente en la siguiente:

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (CE) n.º 853/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. L 139 30/04/2004.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

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.

El incumplimiento de cualquier normativa de las materias antes indicadas, por parte de la empresa adjudicataria facultaría a la Dirección del Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca a la resolución inmediata del contrato. Se entiende que serán de aplicación en relación con las prestaciones, servicios y condiciones establecidas en este PPT para el Hospital. Y cualquier otra normativa referente al servicio que se publique durante la vigencia del contrato.

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

El incumplimiento de cualquier normativa de las materias antes indicadas por parte de la empresa adjudicataria facultaría a la Dirección del Centro a la resolución inmediata del contrato.

4.- ÁMBITO DE ACTUACION Y ALCANCE DE LOS PLIEGOS DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

La prestación del servicio de alimentación a los profesionales de guardia, viene condicionada por la exigencia y obligatoriedad de permanecer en sus puestos de trabajo siempre exigible a los profesionales de guardia, al objeto de garantizar la continuidad de la actividad asistencial en el proceso de atención a los pacientes.

Por este motivo y dada la necesidad de garantizar continuamente la actividad asistencial Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", la oferta de alimentación de los profesionales de guardia tendrá que dispensarse durante los 365 días del año, razón por la cual también vendrá obligada la empresa adjudicataria, en su caso, a disponer del espacio reservado para tal fin, con un aforo estándar mínimo y suficiente de 100 comensales en posición de sentados, que permita prestar servicio a todos los comensales durante el periodo de apertura y cierre del comedor.

El presente servicio va dirigido los profesionales asistenciales del Hospital Universitario "Virgen de la Arrixaca" que prolonguen su jornada laboral ordinaria por necesidades de servicio (guardias de presencia física o atención continuada) y que estén expresamente autorizados por la Dirección del Hospital. Así como aquellos otros que individualmente de forma excepcional y expresa autorice la Dirección del Centro.

La previsión del número de menús a servir (desayuno, comida y cena) al año será de unos 16.298 desayunos, 37.690 comidas y 35.613 cenas.

5.- CONDICIONES Y PRESTACION DEL SERVICIO.

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

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

El diseño de este sistema, que deberá ser presentado por el adjudicatario en la Oferta Técnica, tendrá que adaptarse al definido por el Hospital, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designada por el Hospital.

El adjudicatario presentará un Plan de Muestreo Microbiológico que incluya al menos análisis mensuales de control de materia prima, comida preparada lista para el consumo y superficies cuyos resultados deberá remitir al responsable del seguimiento del contrato (dentro de los veinte días hábiles del mes siguiente), para lo que deberá acreditar tener contratado este servicio con un laboratorio autorizado para el análisis microbiológico de alimentos. Las muestras y el laboratorio podrán ser elegidos, en su caso, por el Hospital con cargo de los gastos al adjudicatario.

Se valorará positivamente la implantación y mantenimiento de sistemas de gestión de calidad.

El incumplimiento de este punto será causa de rescisión del contrato.

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

La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de las materias primas necesarias para la confección de menús de los profesionales de guardia del Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca”.

A tal efecto la empresa adjudicataria satisfará todos los requerimientos contemplados en el Anexo I de este Pliego de Prescripciones Técnicas sobre Materias Primas.

En los casos en que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato salvo que, junto a la marca se indique la expresión o similar, en cuyo caso se obliga a servir el mismo nivel de calidad

El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el Servicio se establecerá previo acuerdo con el Hospital y con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones están establecidas o puedan establecerse y se realizará por las accesos designadas a estos efectos, quedando prohibida la entrada de artículos a través de cualquier otro acceso al Hospital.

La empresa adjudicataria será en todo momento 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 1ª calidad o calidad extra, y en suficiente cantidad, así como acreditarán que son primeras marcas de mercado.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria, así como su manipulación y custodia estarán sujetos a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente en materia alimentaria.

Todos los proveedores de estos productos deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y cumplir cuantos requisitos establezca la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos perecederos.

Se valorará en la oferta técnica que dichos productos perecederos procedan de empresas, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día. Dichos productos serán preferiblemente de km cero, ecológica y sostenible.

La empresa adjudicataria deberá garantizar unas correctas condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima que llegue al Centro. Deberá aplicar en todo momento un completo plan de recepción de materias primas y de almacenamiento, según el sistema APPCC.

5.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETETICAS.

La Unidad de Nutrición del Hospital podrá supervisar la elaboración de las dietas de los profesionales, y ello sin perjuicio de que a la empresa adjudicataria, a través de sus dietistas, le corresponde la mencionada elaboración que deberá realizarse en las propias instalaciones de la adjudicataria ubicadas en el perímetro del hospital.

A tal efecto la empresa adjudicataria satisfará todos los requerimientos contemplados en el Anexo II de este Pliego de Prescripciones Técnicas sobre Prestaciones Dietéticas Especiales.

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

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la alimentación servida será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio, proporcionando una comida agradable y completa.

La alimentación que se preparará en las propias instalaciones deberá proporcionar una comida completa a los profesionales, teniendo en cuenta los hábitos alimentarios mediterráneos y murcianos.

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

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

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

5.3 LA PENSION ALIMENTICIA DE LOS PROFESIONALES DE GUARDIA ESTARA FORMADA POR:

DESAYUNO, COMIDA Y CENA

Toda referencia a menú, a efectos de licitación y económicos, incluirá diferenciadamente el desayuno, la comida y la cena.

De esta manera las ingestas dada su distinta configuración, desayuno, comida y/o cena, serán valoradas económicamente para su facturación de forma individual cada una de ellas.

Los profesionales de guardia que hagan uso de este servicio en el momento de su consumición dejarán constancia, debidamente registrada mediante control automatizado o por cualquier otro medio que se establezca por la Dirección del Hospital, de la modalidad de ingesta consumida (Desayuno, Comida o Cena).

La configuración de los menús es la siguiente:

Menú en modalidad de autoservicio con bandeja:

- Los menús (comida y cena) comprenderán un primer plato, un segundo plato, postre, pan y bebida (agua filtrada). El primer plato será a elegir entre 4 opciones, siendo una de ellas una ensalada completa. El segundo plato será a elegir entre 3 opciones, y los postres serán a elegir entre fruta, lácteos, o postres caseros (natillas, profiteroles, pan de calatrava y arroz con leche).
- Desayuno; café con leche o infusiones, o zumos o yogur y tostada de aceite o mantequilla con mermelada, o cereales (ración de 30 gramos), o fruta o bollería fresca del día (napolitana, ensaimada, bizcocho, etc.). Las harinas utilizadas para el pan y la bollería serán preferentemente de tipo integral, y la bollería estará libre en la medida de lo posible de grasas trans.

Los zumos, será envasados, no procedentes de concentrados.

Las leches podrán ser de vaca entera, semidesnatada o desnatada, sin lactosa y de soja. Se contemplará la opción de servir alimentos libres de determinados ingredientes, como puede ser el caso de leche sin lactosa, para aquellos profesionales de guardia que así lo requieran por estar incluidos en sus hábitos alimenticios normales.

Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos de calidad en general y características de la materia prima, la adjudicataria mantendrá durante toda la vigencia del contrato y de forma constante el suministro de materia prima.

- Deberá establecerse a diario necesariamente un menú de dieta, bajo en grasas y calorías, a petición del profesional de guardia con la antelación suficiente.
- Además, como alternativa del menú (comida y cena), el adjudicatario deberá ofertar un menú para llevar que constará de una ensalada (rotación diaria y semanal) servida en recipiente desechable, sándwiches o un bocadillo frío, o caliente debidamente protegido para la conservación de su temperatura, bebida, postre lácteo o fruta. Este menú será servido en aquellos casos en los que el profesional de guardia manifieste su intención de llevárselo libremente para su consumo fuera o dentro del propio local.
- Los menús completos (comida y cena), durante todos los días de la semana incluidos sábados y domingos o festivos serán entregados, por personal de la empresa adjudicataria, en recipiente y/o bandeja isotérmica, en el caso de UCI, así como en aquellos otros servicios asistenciales que a criterio de la Dirección sea aconsejable que su personal permanezca en su puesto de trabajo durante la ingesta. El personal destinado a este fin deberá ir provisto de uniformidad reglamentaria, tarjeta identificativa y provista de un lector (sistema de control de acceso automatizado y móvil) para facilitar la lectura de las tarjetas de los usuarios.

En tal caso, se efectuará la entrega y retirada de las bandejas en los puntos y horarios que sean fijados por el Servicio de Hostelería del Hospital previa consulta con el Servicio Asistencial correspondiente.

En todo caso vendrán obligada la empresa adjudicataria a disponer del espacio reservado para tal fin, con un aforo estándar mínimo de 100 comensales en posición de sentados. A tal efecto se mantendrá la distancia de seguridad entre comensales y mesas conforme a las normas que dicte la autoridad sanitaria. Para ello, se implementarán los necesarios dispensadores de gel de manos higienizante hidroalcohólico, tanto a la entrada como en la salida de la sala destinada a comedor.

Asimismo los espacios destinados a comedor se encontrarán debidamente señalizados, con indicación de las normas a cumplir en materia de circuitos y distancia de seguridad.

A su vez, se contempla que es causa específica de resolución del contrato, sin derecho a compensación económica alguna, la presencia verificada de fumadores en las zonas destinadas a comedor, por el personal que a tal efecto designe la Dirección del Hospital.

No obstante, la Dirección del Hospital no garantiza a la empresa adjudicataria la asistencia de un número o porcentaje mínimo de comensales. La adjudicataria asumirá las oscilaciones de aumento y/o disminución de los comensales que sean consecuencia de la adopción de medidas por la autoridad sanitaria en materia de aforo.

El licitador ofertará una carta de menús, en la que hará constar los diferentes menús a facilitar con una rotación mínima de 30 días para evitar la rutina, adecuados a las estaciones de verano e invierno, como asimismo la composición, cantidad y calidad.

Se dispondrá de verduras, sopas, carnes y pescados a la plancha para el personal que necesite realizar un régimen especial.

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

Se valorará en la oferta la introducción de un mayor número de menús alternativos en cada uno de los platos que conforman el menú.

Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, éstos deberán ser autorizados por la Dirección del Hospital, debiendo solicitarlo por escrito.

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios deben cumplir los siguientes requisitos:

- Calidad bromatológica, mediante un control desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- Calidad nutritiva.
- Calidad en la elaboración.
- Calidad organoléptica.

Las comidas tendrán que estar perfectamente preparadas (en las propias instalaciones), condimentadas y presentadas, teniendo en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

La Administración se reserva el derecho de exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de

preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

En este sentido, la empresa adjudicataria se compromete a la realización trimestral de encuestas de satisfacción de profesionales de guardia, en formato digital QR, cuyos resultados serán puestos en conocimiento de la Dirección de Gestión y SS.GG para la valoración del servicio prestado.

Las facturas correspondientes al Servicio de Alimentación de Profesionales de Guardia en el Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca" serán entregadas en el Registro del Hospital por meses vencidos, con desglose y distribución por días de los servicios utilizados.

5.4. MENÚS.

En el plazo máximo de un mes a partir de la firma del contrato, los Contratistas deberá haber realizado y entregado al Hospital el manual de dietas, que tendrá las fichas de cada plato, escandallo de componentes, los gramajes, calidades, disposición en la bandeja, guarniciones que lo componen, la medida del utensilio a utilizar para su distribución, valor nutritivo, fotografía de la bandeja completa, etc. Esta labor la llevará a cabo bajo el control y supervisión de la Unidad de Nutrición del Hospital.

Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 (cena) de diciembre, así como los días 1 y 6 (comida) de enero de cada año, se establecerá un menú especial, distinto de los días habituales que el adjudicatario deberá dispensar, sin que por este motivo se incremente el precio del servicio. Dichos menús serán supervisados por la Dirección del Hospital.

Asimismo, durante la celebración de la "Semana de Hábitos Saludables" que viene celebrando el Hospital anualmente, se elaborarán los menús que la Dirección y la Unidad de Nutrición decidan.

5.5. HORARIO DE SERVICIOS.

Servicio de Comedor de Profesionales de Guardia:

El adjudicatario mantendrá el siguiente horario de atención a los usuarios:

- DESAYUNO De 07,45 a 9,30 horas
- COMIDA De 13,30 a 16 horas
- CENA De 20,30 a 23 horas

Incluidos domingos y festivos durante los 365 días al año.

Este horario podrá ser modificado a instancias de la Dirección del Hospital y con el acuerdo de los adjudicatarios, anticipando o retrasando las horas de apertura o cierre, o aumentando el número de horas del servicio.

5.6. REQUISITOS Y CRITERIOS EN MATERIA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL.

El Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca tiene implantado un Sistema de Gestión Medioambiental conforme a la Norma UNE EN ISO 14001. De conformidad con los requisitos de la citada norma, así como con la Política de Protección y Sostenibilidad Medioambiental, el HCUVA debe asegurar la mayor integración posible de los aspectos ambientales y los objetivos del Sistema de Gestión en los proceso de contratación de servicios, obras o suministros.

De conformidad con lo anteriormente expuesto, en aras garantizar unos requisitos mínimos medioambientales aplicables al Servicio de Comedor de Profesionales y fomentar la introducción de buenas prácticas medioambientales complementarias, se establecen a continuación las siguientes requisitos y/o criterios.

1º.- Respetto del suministro de agua en el menú. El suministro de agua en el menú quedará abastecido mediante agua procedente de la red de agua de consumo humano, mediante la instalación de un equipo de purificación o tratamiento del agua que será, en todo caso, mediante filtro de carbón activo de alta calidad. No se admitirán los sistemas basados en osmosis inversa o similares.

En su caso, será obligatoria la existencia de más de un equipo de purificación o tratamiento de agua cuando el adjudicatario dispusiera de más de un local destinado a la prestación de cualquiera de las ingestas que configuran el menú (desayuno, comida y cena).

El equipo o equipos a instalar, así como los filtros, dispondrán de las acreditaciones o certificaciones pertinentes que resulten de aplicación respecto de equipos destinados al tratamiento de agua para consumo humano (UNE EN 13443-1, u otras).

El suministro, instalación y mantenimiento del equipo o equipos a instalar será por cuenta de la adjudicataria, incluyendo el mantenimiento correctivo y la reposición de los filtros y cuantos fungibles sea necesario sustituir o renovar para el correcto funcionamiento del equipo durante la prestación del Servicio. El HCUVA podrá reclamar o exigir a la adjudicataria un incremento de la frecuencia de reposición de los filtros de carbón activado en caso de considerarlo necesario atendiendo a las características del agua, a la percepción de los usuarios u otras circunstancias bajo las que se considere conveniente.

El equipo tendrá caudal suficiente y adecuado a la demanda del servicio y dispondrá de sistema para regulación o selección de la temperatura del agua. Sin perjuicio de que el personal de la adjudicataria pueda o deba realizar labores de

dispensación del agua a los profesionales, el equipo estará a disposición de los profesionales para su uso por parte de los mismos sin limitación alguna.

Además del equipo de tratamiento del agua la adjudicataria pondrá a disposición del servicio la vajilla necesaria para el uso del sistema (vasos, jarras, botellas, ...) que serán, en todo caso, de vidrio y reutilizables.

En todo caso, ante contingencia o por necesidades especiales y puntuales, debidamente justificadas, se podrán satisfacer las necesidades de agua en el menú mediante agua embotellada, si bien, se utilizarán a tal efecto únicamente y exclusivamente productos en vidrio y de tipo reutilizable (sujetos a sistema de depósito – devolución y retorno).

2º.- Respecto del uso de embalajes y productos plásticos desechables. Como complemento a la medida descrita en el apartado anterior, el servicio de comedor de profesionales debe integrar, en la medida de lo posible, los criterios y alternativas de compra, para los artículos en general, que minimicen o reduzcan el consumo de plásticos y/o el uso de plásticos de un solo uso.

Se potenciarán, entre otras medidas:

- El uso de envases reutilizables de vidrio, metal, loza, u otros utilizados en la adquisición, elaboración y dispensación de los menús.
- Cuando no sea posible o no se identifiquen opciones basadas en la reutilización, se deberán seleccionar productos cuyos embalajes vengán representados materiales biodegradables, preferentemente el papel o el cartón, así como, si no resultara viable o accesible el uso de productos a base de celulosa, se podrá plantear el uso de plásticos alternativos (plásticos biodegradables o compostables).
- La reducción de los embalajes plásticos, mediante la comunicación de exigencias a los proveedores en aras de eliminar los usos de plásticos de embalaje que no sean estrictamente necesarios, la selección de materiales alternativos y/o el fomento de los suministros basados en SDDR (Sistemas de Depósito – Devolución y Retorno).

Estos criterios se aplicarán a cuantos artículos o materiales se precisen para la prestación del servicio. No sólo a los productos alimenticios, sino a otros como puedan ser productos de limpieza y desinfección, productos de celulosas, etc.

El grado de implementación y alcance de estas medidas será objeto de valoración de la oferta (criterios subjetivos). La oferta incluirá un plan de reducción de productos plásticos y sus residuos, que incluirá:

- Una identificación detallada de los artículos o productos para los que se proponen medidas de eliminación del uso de plásticos mediante introducción de sistemas basados en artículos reutilizables, incluyendo datos sobre el consumo

esperable de dichos artículos y la eficacia o potencial de reducción del uso de plásticos asociada.

- Una identificación detallada de los artículos o productos para los que se identifican medidas basadas en la reducción o eliminación del uso de plásticos y embalajes mediante la selección de proveedores y criterios de compra, introducción de embalajes o envases alternativos (celulosas, plásticos biodegradables, etc) o la introducción de SDDR.

Sin perjuicio de la propuesta inicialmente planteada por la empresa conforme a los puntos anteriores, durante la ejecución del contrato y atendiendo a cambios en el mercado o alternativas que puedan ser identificadas por el hospital, se podrá solicitar a la empresa la introducción de nuevas medidas de minimización del uso de plásticos y /o la producción de residuos asociada. La adjudicataria quedará obligada a la evaluación de dichas propuestas y, en caso de denegarse la implementación de las mismas, a la debida justificación de la inviabilidad de las mismas mediante informe que se presentará a la Dirección del Hospital.

3º.- Respecto de la gestión de residuos asociados a la prestación del servicio.

Sin perjuicio de las medidas de reducción o eliminación de materiales y residuos plásticos, la adjudicataria deberá asegurar la correcta gestión de todos los flujos de residuos asociados a la prestación del servicio, tanto peligrosos como no peligrosos.

La separación de las principales fracciones de residuos no peligrosos valorizables (papel y cartón, residuos de envases, envases de vidrio y fracción resto o “mezcla de RSU” y residuos de aceites vegetales usados) deberá quedar garantizada en todos los procesos y locales vinculados a la prestación del servicio.

A tal efecto la adjudicataria garantizará la disponibilidad de los contenedores o medios de recogida selectiva de dichas fracciones en todos los puntos y en la cantidad y características adecuadas para garantizar la capacidad de cumplimiento de dichas exigencias, tanto en los puntos de recogida primaria (incluyendo las áreas de uso por parte de los profesionales sanitarios u otros usuarios), como, en su caso, en los almacenamientos intermedios.

En los puntos de recogida selectiva de residuos no peligrosos de uso restringido al personal de la adjudicataria, será responsabilidad de la misma y requisito obligatorio del contrato, asegurar la correcta manipulación y gestión de los residuos por parte del personal a su cargo.

Respecto de los residuos orgánicos o fracción compostable (restos de alimentos), éstos se podrán depositar conjuntamente con otros materiales propios de la fracción resto (en principio, cualquier residuo que no deba considerarse propio de las otras fracciones de residuos no peligrosos que se identifiquen). No obstante, si durante la vigencia del contrato el HCUVA desarrollar acciones para la introducción de la recogida selectiva de la fracción orgánica o fracción compostable propiamente dicha, la adjudicataria vendrá

obligada a la total adaptación de las condiciones de funcionamiento del servicio a dichos requisitos (tanto a nivel de medios materiales como organizativos).

Los residuos de aceites vegetales usados serán debidamente separados, evitando en todo caso el vertido o eliminación de los mismos por el sistema de saneamiento, y destinados a su valorización mediante entrega a gestor autorizado de residuos. La documentación correspondiente a la autorización de los transportistas y gestores de residuos de aceites vegetales se incluirá en la oferta técnica. El HCUVA podrá reclamar a la adjudicataria, con la frecuencia que estime oportuna, la aportación de las evidencias de la correcta gestión de estos residuos (documentos de identificación correspondientes, incluyendo los documentos de identificación con la aceptación en planta del gestor).

Los aceites usados deberán almacenarse en envases adecuados, cuyas características se incluirán en la oferta técnica. A tal efecto las empresas adjudicatarias efectuarán la retirada de aceites de cocina. Con el importe económico percibido de las retiradas, se creará una bolsa económica que se pondrá a disposición del Hospital para efectuar los gastos que éste precise.

La adjudicataria deberá asegurar, igualmente, la correcta identificación y gestión de los residuos peligrosos vinculados a la prestación del servicio. En especial, se deben observar las necesidades respecto de residuos tales como envases que han contenido sustancias peligrosas, productos químicos peligrosos caducados o inservibles, residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, u otros.

La oferta técnica incluirá una descripción detallada de la organización del servicio y los medios, tanto materiales (contenedores, bolsas, espacios, ...) como organizativos (formación de los trabajadores, sistemas de control, señalización, etc) que se pondrán a disposición del servicio para el cumplimiento de estos requisitos. Será objeto de valoración subjetiva la propuesta que se realice en este sentido.

El HCUVA se reserva el derecho y la capacidad de realizar revisiones o "inspecciones" de las condiciones de gestión de los residuos en general en las instalaciones o locales vinculados a la prestación del Servicio, siendo vinculantes para la adjudicataria las acciones correctivas o recomendaciones que, en su caso, se puedan derivar de dichas revisiones.

4º.- Respecto del uso del agua y vertidos asociados a la prestación del servicio.

En caso que la prestación del servicio se ejecute en instalaciones o locales con relación o influencia directa sobre el consumo de agua del HCUVA, o sobre las condiciones de los vertidos de aguas residuales, la adjudicataria viene obligada a asegurar:

- El uso responsable y eficiente del agua en todos los procesos asociados al servicio. Se cumplirán estrictamente las exigencias de la Ley 6/2006, sobre

incremento de las medidas de ahorro y conservación del agua en la CARM, en la media en que éstas resulten de aplicación.

- La minimización al máximo posible de la carga orgánica presente en las aguas residuales asociadas a la prestación del servicio, en especial, la asociada a los restos de alimentos que puedan estar presentes en la vajilla, recipientes, etc. La vajilla y recipientes con restos orgánicos se deberán eliminar o retirar en la medida de lo posible, mediante métodos que no impliquen aclarados o enjuagues directamente con agua antes de la introducción al proceso de lavado. Queda prohibido el uso de trituradores o cualquier otro método que implique la eliminación directa de restos orgánicos de alimentos por el sistema de saneamiento.

- Se valorará la propuesta de la empresa que incluya el compromiso de instalar sistemas biológicos de tratamiento de aguas residuales y mantenimiento de drenajes (BIOAMP® o equivalente). En este caso, la oferta incluirá e compromiso de instalar dichos sistemas, así como las fichas de especificaciones de los equipos, etc.

5º.- Respecto de la seguridad industrial y la eficiencia energética de las instalaciones asociados a la prestación del servicio.

En caso que la prestación del servicio se ejecute en instalaciones o locales con relación o influencia directa sobre el consumo de energía (en cualquier proceso) o sobre el cumplimiento de la normativa sectorial aplicable en materia de seguridad industrial y/o eficiencia energética, la adjudicataria queda obligada a:

- El uso responsable y eficiente de la energía en todos los procesos asociados al servicio, incluyendo tanto el consumo de energía primaria (combustibles), como el consumo de energía eléctrica.

- La gestión responsable y acorde con los requisitos normativos en relación a otros aspectos ambientales, entre los que cabe destacar los relacionados con la utilización de gases fluorados de efecto invernadero (producción de frío para conservación de alimentos).

- El cumplimiento en general de la normativa sobre seguridad industrial y eficiencia energética, quedando obligada la adjudicataria a aportar los certificados, pruebas o inspecciones pertinentes para la acreditación ante el HCUVA del cumplimiento de dichos requisitos legales.

5.7. LIMPIEZA.

En el Servicio de Alimentación de Profesionales de Guardia, la limpieza de los locales correrá a cargo del adjudicatario, realizándose ésta en horarios que no causen molestias a los usuarios. El adjudicatario velará porque las condiciones de higiene y conservación de los locales sean perfectas, considerando que se trata de instalaciones de

hostelería en un recinto hospitalario. El incumplimiento de estas condiciones es causa suficiente de resolución de contrato.

El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales conocerá todas las medidas preventivas en materia laboral y sanitaria adoptadas por las empresas que resulten adjudicatarias con respecto a sus trabajadores y de las posibles repercusiones de éstas a los profesionales del Centro.

La limpieza del Comedor ha de incluir un conjunto de actuaciones de limpieza al final de cada turno, las que sean necesarias para el mantenimiento diario y las programadas periódicamente.

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, etc. de que se sirva para prestar servicio, debiendo presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto suelo como cristales, lámparas, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, campanas de extracción y filtros, etc., ajustándose en todo caso a la inspección higiénico-sanitaria que determine el Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca".

El adjudicatario será responsable de los servicios de Desinsectación, Desinfección y Desratización de los locales en los que se preste el servicio, siguiendo, en su caso, las directrices marcadas por la Dirección del Hospital.

El adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso al Comedor y almacenes, en especial los accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de mercancías.

Los residuos urbanos se depositarán en contenedores-recipientes herméticos, que incluirán una bolsa de plástico desechable, que será retirada siempre que esté llena y cuya adquisición será por cuenta del adjudicatario.

La empresa que resulte adjudicataria deberá presentar en su memoria de gestión del servicio un apartado destinado a la gestión integral de sus residuos urbanos (circuitos de retirada, contenedores a utilizar, horarios, etc.).

Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente al menos una vez al día.

El entorno de los locales del Comedor de Profesionales debe estar limpio y sin residuos.

Todos los cartonajes que se generen deberán ser plegados y depositados en los contenedores instalados al efecto en la zona de contenedores y compactadores de residuos ubicada junto al Servicio de Mantenimiento.

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

cualquier caso, las incidencias que se observaren se comunicarán inmediatamente por el adjudicatario a la Dirección del Centro o personal en quien delegue.

6.-INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL.

6.1 INSTALACIONES

El Servicio de Alimentación de Profesionales de Guardia se desarrollará en una zona reservada del establecimiento de la empresa adjudicataria con el aforo mínimo para comensales previsto en la cláusula 5.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas, garantizando en todo caso la confortabilidad y espacio adecuado. Con carácter exclusivo para ello en los horarios establecidos. De esta manera dicha zona deberá encontrarse debidamente delimitada y señalizada.

6.2 REPOSICIÓN DE MOBILIARIO Y MATERIAL

El adjudicatario aportará y repondrá todo el menaje, vajilla, cubertería, etc., que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Dirección del Hospital aceptar el que proponga, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas. Asimismo, aportará todo el material de un solo uso necesario. .

Asimismo, será a su cargo todo el material de oficina necesario para llevar a cabo la actividad normal del servicio (impresoras, tóner, papel troquelado para tarjetas de etiquetas, carta de elección de menús, etiquetas adhesivas, etc.).

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

El contratista adquirirá a su cargo los utensilios de cocina (ollas, sartenes, cazos, tablas de corte, etc.), vajilla, cubertería, cristalería, etc., que se precise para un correcto funcionamiento del Servicio.

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

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

6.3 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.

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 el programa, la periodicidad de las revisiones y acciones preventivas a adoptar así como los recursos a emplear para el adecuado mantenimiento de todos los elementos. En caso de resultar adjudicataria, este plan será revisado e implementado en coordinación con el Servicio de Mantenimiento.

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

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

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

Se tendrá especial atención en los elementos eléctricos (clavijas, enchufes, etc.), que sufran roturas, los cuales deberán ser repuestos de forma inmediata para evitar los posibles riesgos, así como la reparación inmediata de fugas, roturas, etc., que produzcan una mala imagen del Hospital.

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

La falta de conservación adecuada de instalaciones o equipos a cargo o propiedad del adjudicatario, se considerará causa suficiente para la rescisión del contrato.

Las empresas de restauración licitadoras que sean titulares de la superficie que ocupen, alternativamente en régimen de propiedad, arrendamiento u otro tipo de uso, y que se encuentren radicadas en el perímetro del recinto hospitalario pero no ubicadas físicamente en las dependencias o edificios del Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca”, quedarán eximidas de las obligaciones establecidas en esta cláusula en lo que no le sea de estricta e ineludible aplicación.

7.- PERSONAL Y DIRECCION TECNICA.

El personal será aportado por el adjudicatario y no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Murciano de Salud ni al Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca”, toda vez que depende única y exclusivamente de los Contratistas, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano de Salud ni el Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca” de las obligaciones nacidas entre los Contratistas y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

Será obligación de los contratistas uniformar por su cuenta a personal, tanto masculino como femenino, 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 ser recogido.

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

Será igualmente obligación del adjudicatario proveer a su personal de una placa de identificación, con fotografía, colocada en lugar visible.

Los daños que este personal ocasione en las instalaciones del Hospital, ya sea por negligencia o dolo, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, según valoración justificada realizada por los Técnicos correspondientes a petición de la Dirección del Hospital, sin perjuicio de que resultare causa de resolución del contrato, que podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el contratista.

También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado haya sido efectuado por su propio personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.

El adjudicatario también será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, recibiendo en estos aspectos las oportunas instrucciones por parte de la Dirección del Centro o persona en quien delegue, sin perjuicio de las acciones que pudieran derivarse y ser ejercidas por la Dirección del Hospital respecto al acto cometido.

Cuando este personal no procediere con la debida corrección dentro del Hospital o de su recinto o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Administración podrá exigir del contratista que prescinda del trabajador en cuestión para los servicios de esta contrata. La Administración se reserva el derecho a exigir al contratista que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Hospital.

El Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca”, podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata.

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

El contratista se obliga a tener debidamente asegurado a todo el personal empleado en la prestación del servicio. Presentará al Hospital 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 y relación nominal (con nombre y apellidos, nº de afiliación a la Seguridad Social y DNI), pudiendo el Hospital realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones de Seguridad Social.

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

El adjudicatario entregará a la Dirección del Hospital, y al inicio de su prestación, relación nominal de todo el personal dependiente del mismo, con especificación de la categoría, D.N.I., antigüedad y tipo de contrato, no pudiendo alterar dicha relación, disminuir o sustituir al personal existente, sin previo conocimiento de la Dirección del Hospital o persona en quien delegue. El incumplimiento de este punto dará lugar a las penalizaciones oportunas.

En cuanto a las normas y hábitos de higiene del personal, se hará una especial vigilancia en la correcta higiene de las manos, y en las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos se evitará cualquier actividad que pueda suponer su contaminación como comer, fumar, o cualquier otra práctica antihigiénica, así como llevar puestos anillos, joyas, relojes, uñas pintadas, etc. El adjudicatario colocará indicaciones permanentes que recuerden la obligación de lavarse las manos.

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

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

El personal de las empresa adjudicatarias estarán debidamente informado de su obligación de colaborar en los planes de Autoprotección del Centro, tales como incendios (extinción y detección), amenaza de bomba, inundación, etc.

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

En caso de vacaciones, ausencias por enfermedad u otras causas análogas, el adjudicatario asumirá la obligación de mantener permanentemente el servicio.

Los cocineros, Dietistas, Camareros, etc., serán contratados por la empresa adjudicataria conforme a la normativa laboral o Convenio Colectivo que resulte de aplicación, teniendo todos ellos las titulaciones oficiales necesarias para el desempeño de su puesto de trabajo, así como la formación imprescindible para el desempeño del mismo.

En todo caso, será obligación de la adjudicataria, la aportación de recursos técnicos y humanos, que aseguren:

- El desarrollo de todos los procesos, controles, informes, análisis, etc., que estando recogidos en los procedimientos y planes de control del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria implantados.
- El seguimiento externo y la verificación de los procesos establecidos, especialmente en lo que respecta al Sistema de APPCC.
- Asistencia, participación y asesoramiento activo en las comisiones de seguimiento del servicio.

A fin de evaluar el grado de cumplimiento o mejoramiento en su caso, de los requisitos anteriormente expuestos, las ofertas técnicas incorporarán una identificación expresa de las personas y empresa con las cuales darán cumplimiento y cobertura a dichos requisitos, especificando; las funciones y tareas concretas, la formación de los mismos, así como la experiencia acumulada en relación a este tipo de actuaciones y servicios.

Asimismo, las empresas licitadoras deberán presentar, en su oferta, los recursos que aportarán, en cuanto a apoyo técnico necesario para llevar a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones. Igualmente, incluirán en su oferta técnica los recursos que dedicarán al cumplimiento del plan de limpieza.

8. – INSPECCION Y CONTROL

El Hospital ejercerá un permanente control sobre la calidad de la materia prima, la calidad del fungible utilizado, así como los aspectos de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de la Cocina y del Comedor y sus locales anexos, y el adecuado mantenimiento de sus instalaciones.

La Dirección del Hospital se reserva el derecho de establecer controles independientes del adjudicatario sobre los productos y en todas las fases del proceso y la distribución. Establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, por tanto, la persona en quien delegue, de forma periódica, podrá hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el contratista, al objeto del estricto cumplimiento de todo lo establecido en el presente Pliego y en el de Cláusulas Administrativas Particulares. De las anomalías observadas, se dará cuenta al adjudicatario, que deberá responder por escrito las medidas correctoras a aplicar en un plazo máximo de cinco días.

La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno. En el momento de la inspección se suscribirá un Acta en la que se hará constar la calidad del servicio e irá firmado por un representante de la Dirección del Hospital y otro designado por la empresa adjudicataria.

Podrá efectuar las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que considere conveniente sobre los alimentos, superficies, ambiente y manipuladores, remitiéndolos a los Organismos especializados, siendo los gastos de la referida gestión por cuenta del adjudicatario.

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

El contratista designará un representante de su confianza, con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos o incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones de la misma no autorizadas.

Igualmente vendrá obligado el contratista a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación con la actividad desarrollada, así como cualquier documento público o privado que le sea requerido por la Dirección del Hospital, referente al objeto del

contrato que acredite cumplimiento de las obligaciones impuestas para el adjudicatario en el presente Pliego.

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

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

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

9.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa adjudicataria deberá cumplir con las obligaciones derivadas de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el R.D. 171/2004, de 30 de enero, en materia de coordinación de actividades empresariales, antes de los trabajos.

Al objeto de cumplir con lo establecido en el artículo 24 de la Ley 31/1995 de prevención de Riesgos Laborales y desarrollado por el RD 171/2004, las Gerencias de las distintas Áreas disponen de un Procedimiento de Coordinación de Actividades Empresariales.

Para llevar a cabo dicha coordinación, la Gerencia del Área I hará entrega del Manual de Información para Empresas Externas Contratistas del Servicio Murciano de Salud. Esta información podrá ser complementada o modificada cuando se produzcan cambios en los riesgos del centro, que sean relevantes a efectos preventivos.

Será responsabilidad de cada la empresa, previo al inicio de los trabajos, informar del contenido del Manual de Información para Empresas Externas Contratistas del SMS, a los trabajadores que vayan a realizar trabajos en el Hospital y exigir su cumplimiento, siendo extensivas estas obligaciones a las posibles subcontratas. Asimismo, la empresa adjudicataria, antes del inicio de los trabajos, deberá aportar y remitir al Coordinador de Actividades Preventivas del Área I de Salud, la siguiente documentación:

- Evaluación de Riesgos y Planificación de la Actividad Preventiva para los servicios contratados, así como una relación de riesgos y sus correspondientes medidas preventivas que la actividad contratada pudiera ocasionar al personal del Hospital. En particular, de aquellos riesgos que puedan verse agravados o modificados por circunstancias derivadas de la concurrencia de actividades.

- Relación nominal permanente de los trabajadores que vayan a realizar tareas en el Hospital.
- Acreditación de la cualificación profesional, experiencia y formación acorde a las tareas a realizar.
- Listado de equipos de trabajo y maquinaria, así como garantías de conformidad de dichos equipos con la normativa aplicable.
- Acta de entrega de Equipos de Protección Individual.
- Acreditación de la formación e información de los trabajadores en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- Acreditación del cumplimiento de la obligación en cuanto a Vigilancia de la Salud, comunicando si hubiere algún trabajador especialmente sensible, indicando las medidas de protección.
- Normas de Seguridad e Instrucciones de trabajo en caso de actividades consideradas legalmente como peligrosas.
- Declaración responsable de la empresa de los medios de coordinación oportunos en caso de subcontratar con otras empresas parte de los servicios.
- Mutua de Accidente de Trabajo y número de teléfono de ésta para las urgencias.
- Acta de entrega del Manual de Información del Hospital para Empresas Externas Contratistas.

Durante la ejecución de los trabajos, la empresa adjudicataria deberá:

- Comunicar e Investigar los Accidentes de Trabajo. En caso de Accidente de Riesgo Biológico que requiera actuación inmediata, la primera asistencia podrá efectuarse en el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales o Servicio de Urgencias del Hospital, siendo la misma facturada a la Mutua correspondiente.
- Comunicar cualquier situación de emergencia o cualquier cambio que se produzca, que sea relevante en materia preventiva.

Toda la documentación deberá ser aportada en formato digital.

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el R.O. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. Se obliga a hacer cumplir el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y todos los

reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo. En consecuencia, deberá aportar los Equipos de Protección Individual que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones. El será el único responsable de tales incumplimientos, por lo que mantendrá indemne al Servicio Murciano de Salud por cualquier daño o perjuicio que se derivase de los mismos.

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

El Hospital podrá solicitar al adjudicatario información acerca del resultado de la vigilancia de la salud de los trabajadores, garantizando éste la aptitud de los mismos para el desempeño del puesto de trabajo, de acuerdo con la legislación vigente, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.

Todo el personal afectado por lesiones cutáneas u otras enfermedades infecciosas que puedan transmitirse a través de los alimentos deberá ser sustituido de forma inmediata.

Las empresas adjudicatarias cuidarán de que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimentaria del Centro Hospitalario.

10.- OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL.

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

11. DEBER DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

Las empresa adjudicataria se compromete a utilizar la información a la que tiene acceso, como consecuencia de la ejecución del presente contrato, con los fines

exclusivos de gestión para los que ha sido autorizada, así como a conservar la confidencialidad sobre toda aquella información afectada por las disposiciones y principios de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, y disposiciones de desarrollo y concordantes, adaptando para ello las medidas de seguridad de dicha información que resulten necesarias. Este compromiso afecta, lógicamente a todo el personal adscrito al Servicio de Alimentación de Profesionales de Guardia.

12. INFORMACIÓN.

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

- a) Mensualmente: número de menús servidos y cualquier otro dato que el Hospital requiera para la comprobación de la correcta prestación del servicio.
- b) Mensualmente: TC1, TC2 y relación nominal del personal adscrito al Servicio, con identificación del nombre y apellidos, DNI, categoría, antigüedad, tipo de contrato y jornada.
- c) Trimestralmente: encuestas personalizadas de satisfacción a los profesionales de guardia en formato QR.

El contratista pondrá igualmente a disposición del Hospital la información de esta índole que considere útil para un correcto seguimiento del servicio.

13. ORGANIZACIÓN Y REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS.

Las ofertas se presentarán de forma electrónica según se indica en el PCAP es suficiente.

Murcia, a 6 de abril de 2022

L JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERIA

Fdo.: 

EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN

Fdo.: 

ANEXO I

MATERIAS PRIMAS

Los contratistas del hospital seguirán las políticas que el Área de Salud I está implementando en cuanto a alimentación saludable, sostenibilidad y concienciación medioambiental.

Las materias primas que se utilizarán seguirán los mismos controles y criterios que las utilizadas en la cocina de pacientes del Hospital Universitario Virgen de la Arrixaca. Sin perjuicio que en cualquier momento de la ejecución del contrato y previa aprobación por el Servicio de Hostelería se podrá incorporar otros productos.

Los menús serán innovadores y que abarquen la diversidad gastronómica de hoy en día en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

PESCADOS

Los pescados y mariscos podrán ser frescos o congelados determinándose por el Servicio de Hostelería cuáles serán necesariamente frescos. Todos ellos cumplirán la normativa referente a etiquetado y no rotura de cadena de frío en todo momento. Preferiblemente pescado fresco, de kilómetro cero, sostenible, y capturado artesanalmente. Bacalao, atún, bonito, bacaladilla, salmón, dorada, lubina, merluza, lenguado, caballa, carpa, jurel, pescadilla, brótola, gallos, pescada, boquerón y trucha.

Rotación diaria, sin repetir en un periodo de 15 días.

Se ofertará al menos una opción en el menú de mañana y otra en el de noche cena.

CARNES

Las carnes serán todas frescas (en ningún caso preparado cárnico o derivado). El pollo, el cordero, el pavo, la gallina, el conejo, la ternera, el cerdo, las codornices y cualquier otro tipo necesario vendrán en diferentes formatos de troceado para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús con objeto de minimizar su manipulación en cocina.

Rotación diaria, sin repetir en el periodo de una semana.

Se ofertará al menos una opción en el menú de mañana y cena

VEGETALES

Verduras: serán frescas, en conserva o congeladas, de 1ª categoría o extras. Preferiblemente de kilómetro cero, ecológica y sostenible.

Frutas: frescas y extra o 1ª categoría. Preferiblemente de km cero, ecológica y sostenible.

Frutos secos y semillas.

Los zumos, envasados y no procedentes de concentrados.

Legumbres de categoría extra, preferiblemente de origen ecológico. Seca o en conserva.

Cereales: en todas sus variedades, pastas, harinas, preferiblemente integrales, de categoría extra.

Espicias para condimentar en todas sus variedades.

El aceite de oliva será virgen extra. Las mono dosis de 10 grs. Preferiblemente de kilómetro cero, ecológica y sostenible.

LÁCTEOS Y POSTRES

Serán variados, saludables, contenido menor del 10% en azúcares añadidos. Serán de elaboración casera aquellos que se determinen en el propio Pliego de Prescripciones Técnicas.

CAFÉ

Será preferiblemente ecológico.

INFUSIONES

Serán preferiblemente de comercio justo.

OTROS PRODUCTOS

Productos procesados con menos del 10% de azúcar añadido, bajo en grasas totales, grasas saturadas y grasas trans, sal y aditivos.

BEBIDAS

Acceso al agua del grifo (km0).

ANEXO II

PRESTACIONES DIETÉTICAS ESPECIALES

Con la finalidad de poder ofrecer un mejor servicio en el comedor de profesionales de guardia, desde el Servicio de Hostelería se darán instrucciones a la empresa adjudicataria las siguientes características particulares del servicio:

- I. **DIETAS VEGANAS, VEGETARIANAS O ESPECIALES.** Los profesionales de guardia con una dieta especial deberán avisar de sus días de guardia con antelación suficiente para poder prepararla por correo electrónico. En días hábiles con una antelación de 24 horas y en festivos o domingos con una antelación 48 horas.
- II. **ALERGENOS.** Estará a disposición de los usuarios el listado de platos con la declaración de sus alérgenos y sus trazas. No obstante, cualquier profesional con alguna intolerancia o alergia deberá informarlo como en el punto anterior, y el cocinero podrá tomar las medidas oportunas para la elaboración de su dieta.
- III. **VALORACION NUTRICIONAL.** Todos los platos tendrán su receta y valoración nutricional, así como el porcentaje que representa sobre cantidad diaria recomendada de un adulto medio (8400kj/2000kcal).

La información de la valoración nutricional y la declaración de alérgenos se podrá consultar online a través de url o código QR.

La adjudicataria dispondrá de una página web, que permita seleccionar la pestaña de información de platos, después abrir el grupo de platos y pinchar en el plato que se desea la información. Habrá varias pestañas con la información relativa a alérgenos, valoración nutricional, ingredientes.

ANEXO III

SISTEMA DE CONTROL Y GESTIÓN DE FACTURACIÓN DEL COMEDOR DE PROFESIONALES DE GUARDIA

I.- El adjudicatario estará obligado a proporcionar de forma automatizada la información necesaria de ingestas e incidencias que permita la gestión y el control del comedor de profesionales.

II.- La factura mensual se basará en los datos extraídos de dicha información.

III.- El departamento de Servicios Generales y Servicio de Informática del H.C.U.V.A proporcionarán de forma periódica la lista de tarjetas autorizadas de los profesionales que pueden hacer uso del comedor de guardia. El coste de los consumos registrados en ese periodo por parte de los profesionales no incluidos en dicha lista y por tanto no autorizados, será asumido exclusivamente por la adjudicataria, salvo incidencia de las contempladas en el programa de control.

IV.- El sistema de control del adjudicatario, sólo guardará información de las tarjetas, pero no dispondrá de los datos personales del profesional, salvo en el caso de las incidencias. En este sentido el adjudicatario estará obligado a cumplir con la normativa de protección de datos vigente (RGPD) durante la duración del contrato o cualquiera que la sustituya. Se han de cumplir también las directrices aplicables del Esquema Nacional de Seguridad (ENS).

V.- Los requerimientos que ha de cumplir dicho sistema serían los siguientes.

- El sistema de control proporcionará acceso de forma controlada al comedor mediante la lectura de las tarjetas identificativas que el hospital suministra a sus profesionales.
- La empresa adjudicataria suministrará tantos equipos de registro como sean necesarios para garantizar la continuidad del servicio en todos los espacios destinados a comedor. De igual modo repondrá los equipamientos averiados sufragando el coste de dicha renovación.
- En el caso de que durante la duración de este contrato cambien las tarjetas identificativas usadas en el hospital, la adjudicataria se compromete a asumir todos los costes de las adecuaciones necesarias para mantener el servicio.
- El sistema de control validará al profesional a partir de la relación de tarjetas autorizadas que se le suministrará periódicamente por parte del hospital.
- Por cada ingesta autorizada se deberá guardar la fecha y hora, el tipo de menú (desayuno, comida o cena) y el código de la tarjeta de identificación usada.

- El sistema de control tendrá que poder gestionar las incidencias del uso del servicio. Se definirán distintos motivos de incidencia, pudiéndose añadir, modificar o suprimir motivos a petición de los responsables del hospital. Habrá motivos de incidencias que permitan suministrar el menú al profesional y otros que no lo permitirán.
- En caso de fallo de la tarjeta identificativa, extravío u olvido de la misma, el sistema de control ha de ser capaz de permitir al usuario registrar la incidencia antes de suministrarle el menú correspondiente. Deberá haber un registro de ingesta asociado a este tipo de incidencias.
- En el supuesto de que la tarjeta no figurase como autorizada, el sistema de control debe permitir registrar una incidencia con los datos del profesional y con el motivo “No Autorizado”. En cualquier momento, el hospital podrá decidir el criterio de si en este supuesto se permite que la adjudicataria suministre el menú correspondiente o no.
- En las incidencias se deberá registrar obligatoriamente la fecha y hora, el motivo de la incidencia y, en su caso, el código de tarjeta identificativa usada. En las incidencias cuyos motivos permitan suministrar el menú también se ha de registrar obligatoriamente el nombre y apellidos del profesional y su DNI.
- El sistema de control deberá controlar que no se realicen consumos repetidos, es decir, el mismo tipo de ingesta en el mismo día para un profesional al que ya se le ha registrado una ingesta correctamente, y también que no se realicen ingestas fuera del horario permitido. Estos dos tipos de incidencias, que no serán seleccionables por el profesional, se registrarán automáticamente y no generarán registro de ingesta ya que no se debe suministrar menú en estos casos.
- En los casos excepcionales de servicios que, por su propia naturaleza, se considere conveniente ausentarse lo menos posible de sus dependencias, por ejemplo UCI, un solo profesional podrá recoger los menús de varios de su departamento. A tal efecto el sistema de control debe contemplar la posibilidad de que la empresa adjudicataria registre de forma manual a los profesionales a los que se les sirve menú, a partir de listados, correos electrónicos o cualquier método que el hospital autorice como válido que se envíen desde el servicio implicado, de forma que queden registradas las ingestas a posteriori de su consumo.

VI.- Los requerimientos de intercambio de información son los siguientes:

- El intercambio de información se hará mediante servicios web cuya especificación se concretará con el Servicio de Informática del hospital. La comunicación entre los sistemas de información habrá de hacerse por un canal seguro (SSL) y con control de acceso adecuado.

- La empresa adjudicataria proporcionará un servicio web mediante el cual el Hospital pueda establecer bajo demanda la lista completa de tarjetas autorizadas de profesionales que pueden utilizar este servicio.
- También proporcionará un servicio web donde se puedan consultar de forma automatizada la información actualizada de los datos registrados de las ingestas dispensadas y de las incidencias producidas entre fechas.
- En cualquier caso, el adjudicatario debe coordinarse con el Servicio de Informática del Hospital para consensuar la forma de integración de su sistema de información con los sistemas existentes en el hospital.

06/04/2022 12:14:23

06/04/2022 11:28:15

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.



EXPTE Nº: CSE/9999/1101053571/22/PN

DOC. Nº 6

A los efectos de la tramitación del expediente denominado SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL CLINICO UNIVERSITARIO "VIRGEN DE LA ARRIXACA" DEPENDIENTE DE LA GERENCIA DE SALUD DEL AREA I MURCIA OESTE, 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 **511.340,52 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000310	62923001
83000311	62923001
83000313	62923001

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