



INDICE DEL EXPEDIENTE “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES 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

DOCUMENTO 1



Región de Murcia
Consejería de Salud



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 PACIENTES 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 PACIENTES DEL HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA.

Presupuesto inicial del contrato: 5.397.779,09 € (10% IVA incluido).

Plazo de ejecución: Dos años.

EL CONSEJERO DE SALUD
Juan José Pedreño Planes

EXPTE. 669/22

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

INFORME

PRIMERO.- Es objeto del presente informe la elevación por el Consejero de Salud al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización al Servicio Murciano de Salud para él, SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA, con un plazo de ejecución de dos años y con presupuesto inicial del contrato de 5.397.779,09€ (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 5.397.779,09€ (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 él, SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES 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)



MEMORIA DE NECESIDAD E INFORME PROPUESTA

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

La presente Memoria ha sido elaborado el día 8 de julio de 2022, entendiendo que a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de SEIS MESES, transcurridos los cuales sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista de la necesario ajuste de los precios al mercado y el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación.

2.- RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE.

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

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

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

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (CE) n.º 852/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Ley 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.

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

3.- TÍTULO HABILITANTE.

Este documento es emitido por la Dirección Gerencia del Área de Salud I Murcia-Oeste, al amparo de lo establecido en la Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud de 8 de enero de 2015, por la que se delegan diversas competencias en materia de gestión de precios públicos, contratación y otras materias en diversos órganos del Servicio Murciano de Salud (BORM nº 14 de 19/01/2015) en concordancia con el **Decreto nº 148/2002, de 27 de diciembre de 2002, por el que**



se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud u Orden de Delegación de competencias que asume, entre otras, las competencias y funciones en materia de contratación de servicios.

En el ejercicio de dichas funciones, se ha detectado la siguiente necesidad institucional:

4.- NECESIDAD Y FINALIDAD INSTITUCIONAL.

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

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

4.1. Definición de la necesidad.

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL CLINICO UNIVERSITARIO "VIRGEN DE LA ARRIXACA" DE LA GERENCIA DE AREA I MURCIA OESTE DE MURCIA".

4.2 Naturaleza de la necesidad

Entre los objetivos prioritarios encomendados al Servicio de Hostelería del Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", se encuentra el Servicio de Alimentación de Pacientes.

Por este motivo, es preciso realizar el Servicio citado para los fines de servicio público que tiene encomendada esta Institución.

De esta manera y dada la necesidad de garantizar continuamente la actividad asistencial del Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", la oferta de alimentación de los pacientes tendrá que dispensarse durante los 365 días del año, razón por la cual también vendrá obligada la empresa adjudicataria, a disponer de los medios humanos y materiales precisos para ello.

Por todo lo expuesto, se hace necesaria la tramitación del correspondiente expediente para la contratación mediante concurso abierto de los servicios objeto del contrato, y por carecer el Hospital de medios propios.

El objeto del servicio contratado incluye las siguientes actuaciones mínimas a realizar por parte de la empresa contratada:



- La compra de toda la materia prima necesaria para la confección, por parte del personal de la empresa adjudicataria y del Hospital, de los menús y dietas para los pacientes.
- La compra de todos los extras alimenticios.
- La compra de productos de nutrición infantil demandados por el Hospital.
- Aportación del personal necesario 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.
- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje y enseres necesarios para el correcto funcionamiento del Servicio de Alimentación a Pacientes, así como el material fungible derivado del desarrollo de la actividad del Servicio.
- Mantenimiento y mejora del menú alternativo actualmente implantado.
- Atención y gestión de las solicitudes de menús y extras enviadas a Cocina por los medios establecidos, aportando el control dietético de los mismos.
- La distribución de las bandejas de las ingestas correspondientes desde la Cocina a las plantas de Hospitalización y demás zonas donde se requiera la prestación del servicio, así como la recogida de las mismas desde la planta y su traslado a la Cocina, entrega y recogida de encuestas de satisfacción a los pacientes y comunicación a la Responsable de Cocina de posibles incidencias. Igualmente el servicio de camareras asumirá la distribución de bandejas, entrega y devolución a cocina, al servicio de quirófanos en caso de prolongación de jornada.
- El fomento de la protección del medioambiente y la prevención de la contaminación asociados a procesos de contratación pública desde una perspectiva de ciclo de vida aplicado a los procesos integrados en el alcance del servicio, con especial atención sobre el fomento y consolidación del consumo de alimentos procedentes de la agricultura ecológica, la reducción de la producción de residuos en el servicio, especialmente de residuos plásticos, tomando como referencia la jerarquía de actuación prevista en la normativa comunitaria y estatal, y otros aspectos ambientales influenciados por la actividad del Servicio de Alimentación de Pacientes.
- El suministro de los productos de limpieza y utensilios necesarios para el funcionamiento de los procedimientos del Servicio de Cocina, desechables de las máquinas e instalaciones.
- Mantenimiento integral de instalaciones, incluyendo materiales y maquinaria necesarios para el correcto funcionamiento de las mismas.
- Mantenimiento y desarrollo del sistema de gestión informático de Cocina, en todas sus fases y ejecución del mismo.
- Mantenimiento y ampliación del Sistema de Gestión de Calidad implantado en la Cocina de pacientes (UNE-EN-ISO 9001:2008 y UNE-EN-ISO 22000:2005).



- Todas las inversiones que se detallen.
- La adjudicataria asumirá el proceso específico de entrega por el servicio de camareras de envases reutilizables de vidrio, con agua filtrada procedente de la red de suministro de agua de consumo humano del HCUVA, haciendo uso de los puntos de dispensación que a tal efecto aportará el HCUVA en las diferentes plantas de hospitalización.
- Cumplimiento del Sistema de Gestión de Servicios Complementarios (SGSC) contemplado y de las instrucciones que, en desarrollo y aplicación del mismo, establezca la Dirección del Hospital.

4.3. Presupuesto base de licitación, con desglose de % de IVA aplicable.

A.- PENSIONES BASALES O DE LIBRE ELECCIÓN: Precio máximo de 11,22 € (IVA incluido) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	PRECIO SIN IVA	PRECIO CON IVA	IMPORTE SIN IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	312.120	1,34 €	1,47 €	417.105,82 €	458.816,40 €
Comida	354.960	4,59 €	5,05 €	1.629.589,09 €	1.792.548,00 €
Merienda	295.800	0,71 €	0,78 €	209.749,09 €	230.724,00 €
Cena	320.280	3,57 €	3,92 €	1.141.361,45 €	1.255.497,60 €
TOTAL	1.283.160	10,21 €	11,22 €	3.397.805,45 €	3.737.586,00 €

B.- PENSIONES POSTQUIRÚRGICAS Y TERAPÉUTICAS: Precio máximo de 8,97 € (IVA incluido) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	PRECIO SIN IVA	PRECIO CON IVA	IMPORTE SIN IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	97.920	1,05 €	1,15 €	102.370,91 €	112.608,00 €
Comida	129.540	3,66 €	4,03 €	474.587,45 €	522.046,20 €
Merienda	97.920	0,59 €	0,65 €	57.861,82 €	63.648,00 €
Cena	123.420	2,85 €	3,14 €	352.308,00 €	387.538,80 €
TOTAL	448.800	8,15 €	8,97 €	987.128,18 €	1.085.841,00 €

C.- PENSIONES LÍQUIDAS: Precio máximo de 2,26 € (IVA incluido) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	PRECIO SIN IVA	PRECIO CON IVA	IMPORTE SIN IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	14.280	0,27 €	0,30 €	3.894,55 €	4.284,00 €
Comida	18.360	0,92 €	1,01 €	16.857,82 €	18.543,60 €
Merienda	14.280	0,15 €	0,17 €	2.206,91 €	2.427,60 €
Cena	16.320	0,71 €	0,78 €	11.572,36 €	12.729,60 €
TOTAL	63.240	2,05 €	2,26 €	34.531,64 €	37.984,80 €



D.- ALIMENTOS EXTRAS FACILITADOS A LOS PACIENTES FUERA DE LAS TOMAS ORDINARIAS: Se estima un coste bianual máximo de 430.515,77 € (IVA incluido), con los precios máximos de licitación unitarios fijados en el modelo de oferta económica.

E.- TARIFA PLANA PRODUCTOS NUTRICIÓN INFANTIL: (Los relacionados en el Anexo VIII). Se estima un coste bianual máximo de 105.851,52 € (IVA incluido).

ANUALIDADES:

AÑO	IMPORTE (IVA excluido)
2023	2.453.535,95 €
2024	2.453.535,95 €
2025	2.453.535,95 €
2026	2.453.535,95 €
2027	2.453.535,95 €

4.4. Extensión de la necesidad: **VEINTICUATRO MESES**. El contrato se podrá prorrogar por períodos anuales hasta un máximo de **TREINTA Y SEIS MESES**.

4.5. Identificación de los Lotes, en su caso.

Al tratarse de un contrato cuyo único objeto es la prestación de un único servicio, NO PROCEDE la división en lotes.

5.- CONCLUSIONES.

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

- a) Que en el ámbito de esta Gerencia del Area 1 se ha puesto en evidencia la existencia de una necesidad concreta a satisfacer, cual es la prestación del servicio de alimentación a los pacientes. Dada la necesidad permanente de la actividad asistencial del Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", la oferta de alimentación de los pacientes tendrá que dispensarse durante los 365 días del año, al objeto de garantizar la continuidad de la actividad asistencial en el proceso de atención a los pacientes.
- b) Que dicha necesidad se encuentra entre los fines institucionales que dicha entidad del sector público tiene asignados conforme a la normativa vigente y puede ser satisfecha mediante un contrato administrativo de servicios.
- c) Que la necesidad debe ser satisfecha de forma periódica durante un plazo concreto de duración, siendo exigible y oportuna la libre concurrencia y aplicable la limitación temporal a los contratos y se estima que el contrato que



venga a satisfacer la expresada necesidad debe tener una duración inicial de dos años con posibilidad de prórroga anual de tres años.

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

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

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

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

OBJETO DEL CONTRATO:

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL CLINICO UNIVERSITARIO "VIRGEN DE LA ARRIXACA" DE LA GERENCIA DE AREA I MURCIA OESTE DE MURCIA".

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (desglose del IVA):

A.- PENSIONES BASALES O DE LIBRE ELECCIÓN: Precio máximo de 11,22 € (IVA incluido) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	PRECIO SIN IVA	PRECIO CON IVA	IMPORTE SIN IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	312.120	1,34 €	1,47 €	417.105,82 €	458.816,40 €
Comida	354.960	4,59 €	5,05 €	1.629.589,09 €	1.792.548,00 €
Merienda	295.800	0,71 €	0,78 €	209.749,09 €	230.724,00 €
Cena	320.280	3,57 €	3,92 €	1.141.361,45 €	1.255.497,60 €
TOTAL	1.283.160	10,21 €	11,22 €	3.397.805,45 €	3.737.586,00 €



B.- PENSIONES POSTQUIRÚRGICAS Y TERAPÉUTICAS: Precio máximo de 8,97 € (IVA incluido) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	PRECIO SIN IVA	PRECIO CON IVA	IMPORTE SIN IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	97.920	1,05 €	1,15 €	102.370,91 €	112.608,00 €
Comida	129.540	3,66 €	4,03 €	474.587,45 €	522.046,20 €
Merienda	97.920	0,59 €	0,65 €	57.861,82 €	63.648,00 €
Cena	123.420	2,85 €	3,14 €	352.308,00 €	387.538,80 €
TOTAL	448.800	8,15 €	8,97 €	987.128,18 €	1.085.841,00 €

C.- PENSIONES LÍQUIDAS: Precio máximo de 2,26 € (IVA incluido) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	PRECIO SIN IVA	PRECIO CON IVA	IMPORTE SIN IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	14.280	0,27 €	0,30 €	3.894,55 €	4.284,00 €
Comida	18.360	0,92 €	1,01 €	16.857,82 €	18.543,60 €
Merienda	14.280	0,15 €	0,17 €	2.206,91 €	2.427,60 €
Cena	16.320	0,71 €	0,78 €	11.572,36 €	12.729,60 €
TOTAL	63.240	2,05 €	2,26 €	34.531,64 €	37.984,80 €

D.- ALIMENTOS EXTRAS FACILITADOS A LOS PACIENTES FUERA DE LAS TOMAS ORDINARIAS: Se estima un coste bianual máximo de 430.515,77 € (IVA incluido), con los precios máximos de licitación unitarios fijados en el modelo de oferta económica.

E.- TARIFA PLANA PRODUCTOS NUTRICIÓN INFANTIL: (Los relacionados en el Anexo VIII). Se estima un coste bianual máximo de 105.851,52 € (IVA incluido).

PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGAS:

- Periodo inicial: 2 AÑOS
- Prórrogas: prorrogable anualmente por un máximo de 3 AÑOS

(Fechado y firmado electrónicamente al margen)
EL DIRECTOR GERENTE DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD
P.D. EL DIRECTOR GERENTE DEL ÁREA I DE SALUD
(Res.8/01/2015,BORM nº 14 de 19/01/2015)

14/07/2022 08:47:53

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



Región de Murcia
Consejería de Salud



INFORME DE JUSTIFICACIÓN DEL PRECIO DE LICITACIÓN

Se realiza el presente informe sobre la justificación del precio de licitación en relación a la CONTRATACIÓN DEL **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA.**

I.- REGIMEN ECONOMICO DEL ACTUAL CONTRATO

1.- EL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN DEL ACTUAL CONTRATO

El precio fue calculado de la siguiente forma:

A.PENSIONES BASALES O DE LIBRE ELECCIÓN: Precio máximo de 10,39€ (IVA INCLUIDO) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	Precio sin IVA	IVA 10 %	Precio con IVA	IMPORTE sin IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	306.000	1,24 €	0,12 €	1,36 €	378.327,27 €	416.160,00 €
Comida	348.000	4,25 €	0,42 €	4,67 €	1.477.418,18 €	1.625.160,00 €
Merienda	290.000	0,66 €	0,07 €	0,73 €	192.454,55 €	211.700,00 €
Cena	314.000	3,30 €	0,33 €	3,63 €	1.036.200,00 €	1.139.820,00 €
TOTAL		9,45 €	0,94 €	10,39 €	3.084.400,00 €	3.392.840,00 €

B. PENSIONES POSTQUIRÚRGICAS Y TERAPÉUTICAS: Precio máximo de 8,30€ (IVA incluido) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	Precio sin IVA	IVA 10 %	Precio con IVA	IMPORTE sin IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	96.000	0,97 €	0,10 €	1,07 €	93.381,82 €	102.720,00 €
Comida	127.000	3,39 €	0,34 €	3,73 €	430.645,45 €	473.710,00 €
Merienda	96.000	0,55 €	0,05 €	0,60 €	52.363,64 €	57.600,00 €
Cena	121.000	2,64 €	0,26 €	2,90 €	319.000,00 €	350.900,00 €
TOTAL		7,55 €	0,75 €	8,30 €	895.390,91 €	984.930,00 €

C. PENSIONES LIQUIDAS: Precio máximo de 2,08€ (IVA incluido) con el consiguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	Precio sin IVA	IVA 10 %	Precio con IVA	IMPORTE sin IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	14.000	0,25 €	0,02 €	0,27 €	3.436,36 €	3.780,00 €
Comida	18.000	0,85 €	0,08 €	0,93 €	15.218,18 €	16.740,00 €
Merienda	14.000	0,14 €	0,01 €	0,15 €	1.909,09 €	2.100,00 €
Cena	16.000	0,66 €	0,07 €	0,73 €	10.618,18 €	11.680,00 €
TOTAL		1,89 €	0,19 €	2,08 €	31.181,82 €	34.300,00 €

D. ALIMENTOS EXTRAS FACILITADOS A LOS PACIENTES FUERA DE LAS TOMAS ORDINARIAS. Se estima un coste bianual máximo de 398.256,96 (IVA incluido), con los precios máximos de licitación unitarios fijados en el modelo de oferta económica.

E. TARIFA PLANA PRODUCTOS NUTRICION INFANTIL (los relacionados en el Anexo VIII). Se estima un coste bianual máximo de 97.920,00€ (IVA incluido).

La distribución total, anual, y final por tipo de menú sería la siguiente:

Importe del contrato (sin IVA): 4.462.042,69 euros

Importe IVA (10%): 446.204,27 euros

Importe total (IVA incluido) 4.908.246,96 euros

2.- PRECIOS DE ADJUDICACIÓN DEL ACTUAL CONTRATO

Con fecha de 1 de julio de 2018 se suscribió contrato administrativo al objeto de formalizar la contratación del Servicio de Alimentación de Pacientes del H.C.UV.A.

La duración inicial del contrato era de 24 meses, a contar de su firma, iniciándose la prestación el día 1 de julio de 2018, finalizando en fecha 30 de junio de 2020.

A su vez el contrato se ha prorrogado, hasta en dos ocasiones, de mutuo acuerdo por las partes por periodos de 12 meses, finalizando su última prórroga el 30 de junio de 2022.

Por su parte el importe que se obligaba a pagar el Servicio Murciano de Salud por la prestación del servicio que se contrataba era de CUATRO MILLONES QUINIENTOS DIECISEIS MIL CIENTO OCHENTA Y TRES EUROS CON CINCUENTA Y DOS CENTIMOS

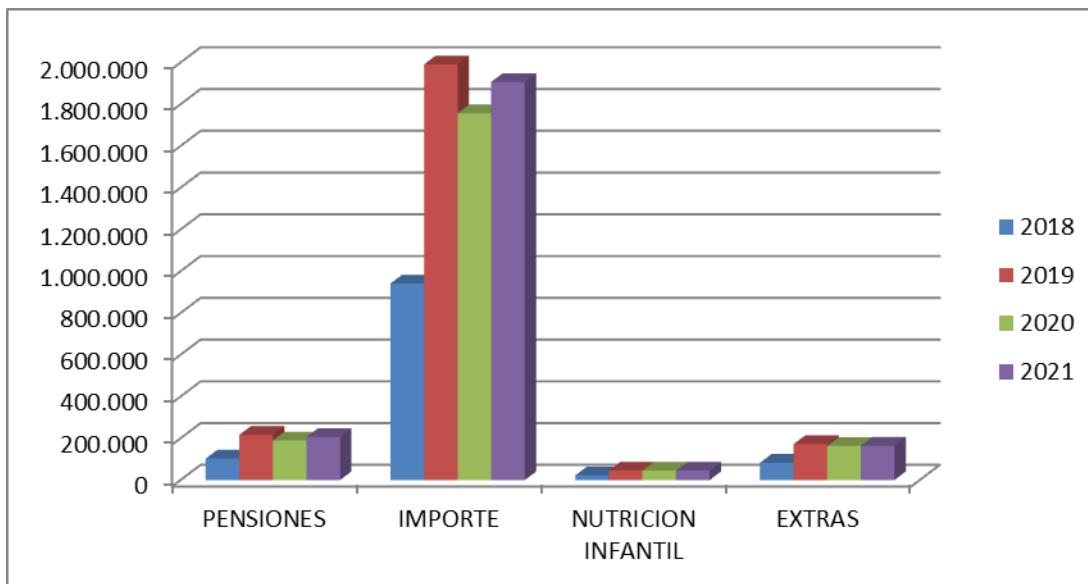
[4.516.183,52€ (BASE IMPONIBLE: 4.105.621,38€; IVA 10%: 410.562,14€)], con desglose de precios unitarios según oferta que resultó adjudicataria.

El precio final del contrato que resultó de la oferta ganadora del concurso supuso una rebaja del 8% respecto del presupuesto de licitación.

Evidentemente, dicha oferta económica se efectuó en un entorno socioeconómico radicalmente distinto al actual.

II.- EVOLUCIÓN DEL GASTO SEGÚN FACTURACION REAL

	PENSIONES	IMPORTE	NUTRICION INFANTIL	EXTRAS	TOTAL
2018	103.301	941.694,93	22.521,60	83.009,46	1.047.225,99
2019	216.504	1.991.180,60	45.044,00	172.420,18	2.208.644,78
2020	189.942	1.756.946,62	45.044,00	163.502,97	1.965.493,59
2021	206.845	1.907.082,24	45.043,19	164.500,59	2.116.626,02



En este sentido debe hacerse constar que sobre las estimaciones de consumos reflejadas en el Cuadro de Características, la facturación por ingestas realmente servidas, teniendo en cuenta que el contrato finaliza el 30-06-2022, constituye un 94% de la estimación inicial

con la que se presupuestó la licitación. Tal reducción de las necesidades reales de ingestas en un exíguo 6% no es significativo ni ha hecho inviable económicamente la prestación del mismo, y todo ello teniendo en consideración que aún restan 3 meses para la finalización de la vigencia del actual contrato.

III.- PRESUPUESTO DEL EXPEDIENTE LICITACIÓN

Dada la situación de pandemia ya superada y de post pandemia en la que nos encontramos, en la que se ha constatado un aumento de la inflación y de los precios que fueron considerados para la configuración del contrato vigente, nos planteamos como prudente, para justificar económicamente el futuro concurso, partir del presupuesto de licitación del concurso todavía vigente, pero adecuándolo a la evolución de precios sufrida durante la vigencia del actual contrato y a un comedido incremento de la demanda asistencial a atender.

1.- AFECTACIÓN DE LA SITUACIÓN DE LA PANDEMIA

Como ha sido señalado, la situación de pandemia ha afectado durante los dos últimos años a la evolución del contrato actual en un doble sentido.

- Por un lado, a la estimación efectuada para el contrato actual en lo que se refiere al número de consumiciones efectuadas y realmente facturadas, que ha oscilado a la baja sin alcanzar el 100%. En concreto se ha facturado el 94 %, es decir un 6% menos de lo estimado.
- Y de otra parte, la evolución alcista de los valores económicos utilizados para la definición de los precios unitarios según tipo de ingestas del contrato actual.

Para responder a ambas cuestiones, es decir, número de ingestas y valoración económica de las mismas, que ha de tenerse en cuenta para la elaboración del futuro precio de licitación hemos de traer a colación los siguientes dos criterios.

2.- PREVISIÓN O ESTIMACIÓN DE INGESTAS

En primer lugar, respecto del número de ingestas y tipología, ya que no se ha alcanzado los umbrales máximos previstos para el actual contrato, asumimos el eventual incremento lineal en un mínimo 2% del porcentaje de cobertura del gasto previsto por incremento estadístico de la actividad asistencial, y ello sobre las estimaciones inicialmente consideradas en el contrato actual.

En este sentido, ha de significarse el comportamiento errático de la pandemia ocasionada por el COVID 19 y de sus variantes, lo que dificulta en grado extremo las previsiones de ingresos hospitalarios y de la duración de dichos procesos en términos de duración de las estancias hospitalarias.

A su vez, ténganse en cuenta que para tal cálculo prevemos como estable, el índice de complejidad hospitalaria, que en el caso del H.C.U.V.A., se encuentra caracterizado por largos ingresos y estancias hospitalarias al atender básicamente patologías complejas. A saber, pacientes oncológicos, trasplantes, y otras patologías y enfermedades raras en el que nuestro hospital es referencia regional o nacional.

3.- PRECIOS UNITARIOS DE CADA INGESTA

En segundo término, para la valoración económica del precio unitario de cada ingesta, hemos de considerar y contemplar la impactación de las alzas de los precios constatado en el periodo transcurrido, entre la formalización del contrato actual y la fecha de elaboración del presente informe, que asciende a un 8,1% y que es fiel reflejo del IPC interanual acontecido en el periodo de vida del actual concurso, a tenor de la variación del Índice General Nacional, desde julio de 2018 hasta marzo de 2022.

En este sentido, por razones de congruencia, debe señalarse que la aplicación del 8,1 % se efectuaría en todos los tipos de dietas contempladas en el concurso, a saber: basales, posquirúrgicas y líquidas. Y también a los extras y a la nutrición infantil.

4.- ELEMENTOS INTEGRADORES DE LA ESTRUCTURA DE LOS COSTES UNITARIOS POR PENSION ALIMENTICIA.

- a) Por su parte, respecto de los conceptos que integran la estructura de gasto de la pensión basal y de su peso específico, y según estudios económicos efectuados por el Servicio de Hostelería, atenderemos a la siguiente estructura:
 - Costes de materia prima: 60,12%
 - Costes de personal: 19,73%
 - Gastos Generales (mantenimiento, DDD, L+D, reposición, dietética, análisis bacteriológicos): 8,24%
- b) En lo que a los costes de materia prima se refiere, destacamos la potenciación, en el Servicio de Alimentación de Pacientes, de los productos de elaboración propia frente a los industrializados, lo que generará un menor gasto para la empresa adjudicataria, que se verá compensado con un mayor aporte del producto ecológico en el futuro concurso.

En este sentido, ha de resaltarse que los recursos humanos estatutarios aportados por el Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca, al proceso de elaboración de las dietas, siguen siendo constantes en la cocina central de pacientes y mayoritarios frente a los subrogables para la empresa adjudicataria, es decir:

- Una Nutricionista, Responsable del Servicio de Cocina
- Una Nutricionista
- Un Jefe de Cocina

- Doce Cocineros
- Dos Gobernantas
- Un Auxiliar Administrativo
- Ciento siete Pinches

c) Por su parte los costes de personal, han sido valorados en términos de convenio colectivo y con la reglamentarias subrogaciones laborales, que en el futuro concurso serán necesariamente superiores teniendo en cuenta la implementación de nuevas presencias mínimas previstas en el Pliego de Prescripciones Técnicas en las categoría de cocineros y almaceneros.

5.- ANÁLISIS / CONCLUSIÓN

Por todo ello, la distribución total, anual, y final por tipo de menú sería la siguiente:

A.- PENSIONES BASALES O DE LIBRE ELECCIÓN: Precio máximo de 11,22 € (IVA incluido) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	PRECIO SIN IVA	PRECIO CON IVA	IMPORTE SIN IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	312.120	1,34 €	1,47 €	417.105,82 €	458.816,40 €
Comida	354.960	4,59 €	5,05 €	1.629.589,09 €	1.792.548,00 €
Merienda	295.800	0,71 €	0,78 €	209.749,09 €	230.724,00 €
Cena	320.280	3,57 €	3,92 €	1.141.361,45 €	1.255.497,60 €
TOTAL	1.283.160	10,21 €	11,22 €	3.397.805,45 €	3.737.586,00 €

B.- PENSIONES POSTQUIRÚRGICAS Y TERAPÉUTICAS: Precio máximo de 8,97 € (IVA incluido) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	PRECIO SIN IVA	PRECIO CON IVA	IMPORTE SIN IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	97.920	1,05 €	1,15 €	102.370,91 €	112.608,00 €
Comida	129.540	3,66 €	4,03 €	474.587,45 €	522.046,20 €
Merienda	97.920	0,59 €	0,65 €	57.861,82 €	63.648,00 €
Cena	123.420	2,85 €	3,14 €	352.308,00 €	387.538,80 €
TOTAL	448.800	8,15 €	8,97 €	987.128,18 €	1.085.841,00 €

C.- PENSIONES LÍQUIDAS: Precio máximo de 2,26 € (IVA incluido) con el siguiente desglose:

CONCEPTO	MENÚS 2 AÑOS	PRECIO SIN IVA	PRECIO CON IVA	IMPORTE SIN IVA	IMPORTE IVA incluido
Desayuno	14.280	0,27 €	0,30 €	3.894,55 €	4.284,00 €
Comida	18.360	0,92 €	1,01 €	16.857,82 €	18.543,60 €
Merienda	14.280	0,15 €	0,17 €	2.206,91 €	2.427,60 €
Cena	16.320	0,71 €	0,78 €	11.572,36 €	12.729,60 €
TOTAL	63.240	2,05 €	2,26 €	34.531,64 €	37.984,80 €

D.- ALIMENTOS EXTRAS FACILITADOS A LOS PACIENTES FUERA DE LAS TOMAS ORDINARIAS: Se estima un coste bianual máximo de 430.515,77 € (IVA incluido), con los precios máximos de licitación unitarios fijados en el modelo de oferta económica.

E.- TARIFA PLANA PRODUCTOS NUTRICIÓN INFANTIL: (Los relacionados en el Anexo VIII). Se estima un coste bianual máximo de 105.851,52 € (IVA incluido).

ANUALIDADES:

AÑO	IMPORTE (IVA excluido)
2023	2.453.535,95 €
2024	2.453.535,95 €
2025	2.453.535,95 €
2026	2.453.535,95 €
2027	2.453.535,95 €

(Firmado y fechado electrónicamente al margen)

JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

SUBDIRECTOR DE GESTIÓN



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS Y ESPECIALES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES 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 A REALIZAR**
- 3. NORMATIVA APLICABLE**
- 4. AMBITO DE ACTUACION**
- 5. DATOS ESTRUCTURALES Y DE ACTIVIDAD DEL HOSPITAL**
- 6. CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO**
 - 6.1. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA**
 - 6.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS**
 - 6.2.1. PENSION ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES**
 - 6.3. MENÚS**
 - 6.4. HORARIO DE SERVICIOS**
 - 6.5. SERVICIO DE HABITACIONES PARA REPARTO DE COMIDAS**
 - 6.6. GESTION MEDIOAMBIENTAL**
 - 6.7. LIMPIEZA**
- 7. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL**
 - 7.1. REPOSICION**
 - 7.2. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO**
- 8. PERSONAL Y DIRECCION TECNICA**
- 9. INSPECCION Y CONTROL**
- 10. OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL**
- 11. INFORMACION**

1. - OBJETO DEL CONTRATO

En el presente pliego se definen las características técnicas que deben regir en el contrato que tiene por objeto la contratación del Servicio de Alimentación de Pacientes en el Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", incluyéndose en el mismo:

- La compra de toda la materia prima necesaria para la confección, por parte del personal de la empresa adjudicataria y del Hospital, de los menús y dietas para los pacientes.
- La compra de todos los extras alimenticios.
- La compra de productos de nutrición infantil demandados por el Hospital.
- Aportación del personal necesario (Encargado, Cocineros, Dietistas, Auxiliares de Cocina, Encargado de Almacén, Camareras, Mantenimiento, etc.) para el correcto funcionamiento del servicio, con el mínimo de presencias que se refleja en el punto 8.1 del presente pliego.
- 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.
- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje y enseres necesarios para el correcto funcionamiento del Servicio de Alimentación a Pacientes, así como el material fungible (mascarillas, gorros, guantes, batas desechables, cubrepiés, cubrebarbas, cubremangas, cubrebotas, material de oficina, etc.) derivado del desarrollo de la actividad del Servicio.
- Mantenimiento y mejora del menú alternativo actualmente implantado.
- Atención y gestión de las solicitudes de menús y extras enviadas a Cocina por los medios establecidos, aportando el control dietético de los mismos.
- La distribución de las bandejas del almuerzo desde la Cocina a las plantas de Hospitalización y demás zonas donde se requiera la prestación del servicio, así como la recogida de las mismas desde la planta y su traslado a la Cocina, entrega y recogida de encuestas de satisfacción a los pacientes y comunicación a la Responsable de Cocina de posibles incidencias. Igualmente el servicio de camareras asumirá la distribución de bandejas, entrega y devolución a cocina, al servicio de quirófanos en caso de prolongación de jornada.

- El fomento de la protección del medioambiente y la prevención de la contaminación asociados a procesos de contratación pública desde una perspectiva de ciclo de vida aplicado a los procesos integrados en el alcance del servicio, con especial atención sobre el fomento y consolidación del consumo de alimentos procedentes de la agricultura ecológica, la reducción de la producción de residuos en el servicio, especialmente de residuos plásticos, tomando como referencia la jerarquía de actuación prevista en la normativa comunitaria y estatal, y otros aspectos ambientales influenciados por la actividad del Servicio de Alimentación de Pacientes.
- El suministro de los productos de limpieza y utensilios necesarios para el funcionamiento de los procedimientos del Servicio de Cocina, desechables de las máquinas e instalaciones. Todos los productos de limpieza y/o desinfección deberán ser necesariamente aptos para su empleo en establecimientos e industrias alimentarias. Todos ellos serán supervisados y aprobados en su caso por los Servicios de Medicina Preventiva y de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital.
- Mantenimiento integral de instalaciones detalladas en el Anexo I, incluyendo materiales y maquinaria necesarios para el correcto funcionamiento de las mismas, así como las tareas descritas en el punto 7 sobre las demás 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.
- Mantenimiento y desarrollo del sistema de gestión informático de Cocina, en todas sus fases y ejecución del mismo, conforme las características técnicas descritas en el Anexo IX y que permita llevar a cabo el control y seguimiento de la actividad desarrollada en el Servicio, así como los pedidos desde las Unidades de Enfermería. Dicho sistema de gestión informático será plenamente compatible con el programa de gestión de pacientes implantado en el ámbito del Servicio Murciano de Salud, configurándose como un requisito mínimo excluyente.
- Mantenimiento y ampliación del Sistema de Gestión de Calidad implantado en la Cocina de pacientes (UNE-EN-ISO 9001:2008 Y UNE-EN-ISO 22000:2005).

- Todas las inversiones que se detallan en el punto 2 y Anexo II del presente pliego.
- La adjudicataria asumirá el proceso específico de entrega por el servicio de camareras de envases reutilizables de vidrio, con agua filtrada procedente de la red de suministro de agua de consumo humano del HCUVA, haciendo uso de los puntos de dispensación que a tal efecto aportará el HCUVA en las diferentes plantas de hospitalización, durante las ingestas de la comida y/o cena. La progresiva implantación durante la ejecución del contrato de este nuevo servicio implicará la supresión del agua embotellada en la bandeja isotérmica. Dicha supresión se deducirá del precio unitario ofertado por el adjudicatario en la ingesta de comida y cena, tomando para ello como referencia el precio unitario del botellín de 33 cl ofertado en el catálogo de extras incluidos en el Anexo VII.
- Cumplimiento del Sistema de Gestión de Servicios Complementarios (SGSC) contemplado en el Anexo XI y de las instrucciones que, en desarrollo y aplicación del mismo, establezca la Dirección del Hospital. La anterior obligación es independiente de la aplicación, también obligatoria, del sistema de penalidades previsto en la propuesta de contratación y pliego de cláusulas administrativas, sin que la aplicación simultánea de ambas modalidades de penalización implique duplicidad sancionadora a causa de una misma infracción o incumplimiento por parte del licitador.

La empresa adjudicataria respecto de sus trabajadores quedará vinculada por el R.D 664/97, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo, cuyo artículo 7.4 refiere que el empresario se responsabilizará del lavado, descontaminación y, en caso necesario, destrucción de la ropa de trabajo y los equipos de protección a que se refiere el apartado anterior, quedando rigurosamente prohibido que los trabajadores se lleven los mismos a su domicilio para tal fin. Cuando contratase tales operaciones con empresas idóneas al efecto, estará obligado a asegurar que la ropa y los equipos se envíen en recipientes cerrados y etiquetados con las advertencias precisas.

El Hospital aportará las instalaciones, maquinaria, electrodomésticos, aparatos, utensilios, vajilla y, en general, todos aquellos bienes que se detallan en la relación adjunta a este pliego, como Anexo I. El Hospital, igualmente, suministrará el agua, gas y electricidad necesarios para la correcta prestación del servicio.

La empresa adjudicataria estará obligada a colaborar con las medidas de eficiencia energética e hídrica 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. Por ejemplo, racionalización en uso de combustibles y suministros eléctricos, residuos, etc.. La empresa deberá implantar medidas de ahorro energético (alumbrados led's, equipos con alto rendimiento y bajo consumo de gas, agua, electricidad, etc.). Así la adjudicataria completará el alumbrado led de la cocina y repondrá las luminarias necesarias.

La empresa colaborará en la gestión horarios de alumbrado, funcionamiento de equipos, puntos de consigna, etc., eficientes para minimizar consumos, así como establecer medidas organizativas conducentes al ahorro energético.

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, que también resulta de aplicación, 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).

Las empresas licitantes deberán tener en cuenta que durante la ejecución del contrato el Hospital se encuentra en proceso continuo de reforma y ampliación. Este proceso de reformas podrá conllevar incremento o disminución de pacientes hospitalizados, lo cual podrá repercutir directamente en la facturación. El cierre temporal o definitivo de habitaciones o Unidades de Hospitalización, por razones económicas, organizativas y/o asistenciales, como la pandemia por COVID-19 y sus variantes, etc, no supondrá compensación alguna a la empresa adjudicataria.

2. INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR

Adquisición, instalación y puesta en funcionamiento del material que se detalla en el Anexo II, debiendo cumplir en todo caso la aptitud de utilización en industrias alimentarias y todos los requerimientos ergonómicos recomendados por el Servicio de Prevención de Riesgos del Hospital.

En cuanto a la adquisición de las bandejas isotérmicas (base y tapa) para comida/cena y para desayunos/merienda, las necesarias para que se mantenga en todo momento el número adecuado para el servicio (un mínimo de 800 de cada

una). Al inicio del contrato sería necesaria la adquisición de las que se describen en el Anexo citado.

Durante la vigencia del contrato, cada año se renovarán, por deterioro o cualquier otra causa, las necesarias para mantener el número mínimo de 800 unidades citado anteriormente.

Las características de todas las inversiones relacionadas anteriormente para el Servicio serán aprobadas previamente por la Dirección del Hospital o persona en quien delegue.

Asimismo, en cuanto a la reposición del material, remitimos al apartado 7.1 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Por su parte, la adecuación de la zona de almacenamiento de productos de la instalación frigorífica prevista en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, se ajustará a las exigencias del Anexo X a los siguientes requerimientos:

- Incluye la ejecución de la obra civil precisa, la dotación de los medios de seguridad necesarios y la propia legalización de la instalación (incluyendo la redacción de proyecto o memoria técnica según proceda).
- En este sentido, la oferta técnica incluirá una descripción lo más detallada posible de las necesidades de adecuación (en función de tipología y riesgos del producto o productos, y cantidad a almacenar) del local. Se describirán las características de las cámaras a instalar, medidas de seguridad previstas, señalización, formación del personal y, en general, todos los aspectos que justifiquen y permitan evaluar de forma preliminar el grado de adecuación de la instalación finalmente ejecutada a los requisitos de la normativa aplicable.
- Para un mejor dimensionamiento y estudio previo de estas necesidades de frío industrial, así como para una valoración económica y planteamiento de alternativas, los licitadores o las empresas o técnicos especialistas que designen, podrán visitar la instalación, realizar mediciones y obtener la información necesaria para el desarrollo de este apartado de la oferta. Dichas visitas y consultas in situ se realizarán previa comunicación a la Subdirección de Gestión de Servicios Generales, Ingeniería, Mantenimiento y Obras del Área de Salud I – Murcia Oeste, y autorización expresa por parte de la misma.
- La redacción del Proyecto de Instalación Frigorífica (caso de ser necesario, o en su defecto memoria) por técnico competente. En todo caso, antes del inicio de los trabajos de desmontaje de la instalación existente, así como de los trabajos de ejecución de la instalación, la empresa aportará al HCUVA copia de la memoria técnica o proyecto, para su revisión y validación previa,

quedando la propuesta siempre sujeta y con carácter vinculante, a las observaciones o requisitos que marque el Servicio de Ingeniería del HCUVA. En ningún caso la instalación proyectada o ejecutada podrá presentar un diseño o ejecución tal que las cargas de gas refrigerante, el tipo de gas y la parcialización de los circuitos supongan un riesgo de fuga (considerando el circuito con mayor carga) que supere el valor de tnCO_2 equivalentes previsto en la memoria técnico – económica incluida en el Anexo X.

- La ejecución (al completo) de la obra civil que sea precisa según proyecto o memoria.
- La instalación o implantación de todas las medidas o condiciones de seguridad que resulten exigibles según la normativa de referencia y el Proyecto Técnico o Memoria previamente redactado.
- La presentación de la documentación y la inscripción en Industria de la instalación, siendo titular de la misma el HCUVA. Se incluye aquí la Certificación fin de Obra por técnico competente en caso que resulte exigible.
- El mantenimiento de las instalaciones y elementos conforme a los requisitos marcados al respecto en el proyecto y, en cualquier caso, por la normativa de referencia (Plan de Mantenimiento Preventivo y Revisiones Periódicas).

3. - **NORMATIVA APLICABLE EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Las empresas licitadoras plantearan sus ofertas, y actuaran 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.

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 ACTUACIÓN

El Servicio de Alimentación de Pacientes desarrollará su actividad en la Cocina del Hospital, situada en la planta sótano (-2) del Pabellón General. Se adjunta, como Anexo III, la evolución de pensiones servidas a pacientes durante las dos últimas anualidades vencidas.

5. – DATOS ESTRUCTURALES Y ACTIVIDAD DEL HOSPITAL

A continuación y a título orientativo se exponen algunos datos acerca de la actividad y organización del Hospital, sin perjuicio de que los mismos, referidos al año 2020, puedan variar en años sucesivos, ni puedan ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte de la empresa contratista.

El Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca” es el centro sanitario de referencia de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, dependiente del Servicio Murciano de Salud y situado en la pedanía murciana de El Palmar. Presta asistencia especializada, a 1.413.240 ciudadanos, siendo los datos más relevantes relacionados con el Servicio de Alimentación de Pacientes los que se presentan a continuación:

	2019	2020	2021
Camas	923	937	937
Ingresos anuales	37.872	35.033	38.026
Estancias	229.851	198.698	216.793
Índice de ocupación	62,6%	57,9%	63,4%
Índice de rotación (mensual)	3,42	3,16	3,38
Consultas externas	714.641	631.605	655.853
Urgencias atendidas	210.634	146.231	184.036
Nº de empleados	6.000	6.229	6.126

6.- CONDICIONES Y PRESTACIÓN 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.

6.1. 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 pacientes ingresados en el Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca, así como de los alimentos extras a suministrar a los almacenillos de las unidades de hospitalización mediante los pactos de consumo.

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 puertas designadas a estos efectos, quedando prohibida la entrada de artículos a través de cualquier otro acceso al Hospital.

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

Se valorará muy positivamente un plan de contingencias que incluya su capacidad inmediata de repuesta en el suministro de género rechazado en el mismo día.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de 1ª calidad o calidad extra, y en la cantidad especificada en la ficha técnica de cada plato, así como acreditarán que son primeras marcas de mercado. En caso de no ser así serán rechazadas por la Dirección del Centro:

- Las carnes serán todas frescas. El pollo suministrado vendrá troceado, en diferentes formatos, preparados para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús, pudiendo presentarse los cortes como muslitos, cuartos, y pechugas, etc., con objeto de minimizar su manipulación en Cocina. Los pescados y mariscos podrán ser frescos refrigerados como máximo a 5º C y congelados, a criterio (de la Responsable de Cocina), debiendo ser en todo caso frescos la trucha, dorada, lubina y caballa. Todos ellos cumplirán en todo momento la normativa referente a su etiquetado y no rotura de la cadena de frío. Todo ello conforme R(CE) 852/2004 y R (CE) 853/2004.

Se valorará positivamente la inclusión de pescado fresco en la programación de menús.

- Las verduras y frutas serán frescas refrigeradas a 5° C como máximo y de 1ª categoría calibradas. El tamaño del calibre será el adecuado conforme a un completo cierre de la bandeja isotérmica de servicio. La verdura integrantes para guarnición de complementación de plato será congelada. Todo ello conforme R(CE) 852/2004 y R (CE) 853/2004.

Las verduras y hortalizas utilizadas para las ensaladas serán de IV gama en los términos indicados en el **Anexo IV**.

- La patata será fresca refrigerada a 5° C como máximo. En caso de avería de la máquina peladora de patatas la misma será suministrada de IV gama. Igualmente, por decisión de la Responsable de Cocina, motivada por requerimiento de la Inspección Sanitaria atendiendo a razones de seguridad alimentaria, la patata deberá ser suministrada de IV gama. La patata denominada duquesa será congelada. Todo ello conforme R(CE) 852/2004 y R (CE) 853/2004.
- La zanahoria y la cebolla de IV gama. Se suministrarán diferentes formatos de corte según criterio de la Responsable de Cocina.
- El resto de productos, tanto perecederos como no perecederos, serán de calidad primera o extra.
- Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos anteriores, se cumplirán los niveles mínimos de suministro y utilización de materias primas procedentes de producción ecológica certificada, conforme a las exigencias que a tal efecto se establecen en el apartado 6.6 del presente PPT.

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

Los gramajes han sido calculados de acuerdo al Plan Nutricional establecido, por lo que no se podrá modificar sin autorización de los responsables del Hospital.

Asimismo, se adjunta como **Anexo VII** la relación de extras y como **Anexo VIII** la relación de productos de nutrición infantil servidos el mismo año.

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.

La Dirección del Hospital se reserva la facultad de cambiar la configuración de los platos o menús (carne y pescados), en el ámbito del Plan de Menús.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad, siendo inspeccionadas íntegramente por el personal especializado del Centro (Responsable de Cocina), que podrán rechazarlas tanto en el momento de su entrada en el Hospital, en los almacenes, como en el momento de su entrega para la preparación. Igualmente el personal del Centro supervisará este material en sus condiciones de almacenamiento, caducidades, etc., estableciendo directrices de stockajes, que impidan cualquier desaprovechamiento. Cuando una mercancía sea rechazada se abrirá la no conformidad correspondiente para su oportuna retirada.

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 de seguridad alimentaria.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la recepción y almacenamiento de todas las materias primas adquiridas. El almacén y cámaras permanecerán cerrados, y en todo momento habrá un Responsable de la empresa, que será el encargado de suministrar los alimentos necesarios para confeccionar los menús. Estos deberán ser en cantidades necesarias de materia prima racionada para la elaboración de los platos, teniendo en cuenta las fluctuaciones constantes que se dan en la demanda de dietas.

Todos los proveedores de estos productos deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose la Empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento. Se valorará muy positivamente que los proveedores de productos perecederos, dispongan de la capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día.

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

La empresa adjudicataria deberá garantizar unas correctas condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima que llegue al Centro. Deberá aplicar en todo momento un completo plan de recepción de materias primas y de almacenamiento, según el sistema APPCC y los procedimientos establecidos conforme a la certificación en la norma UNE-EN-ISO 9001 y UNE-EN-ISO 22000. Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo dos veces al día, una al inicio de la jornada y otra al final. La correcta estiba de todo el género almacenado en el almacén y cámaras del Servicio de Cocina será responsabilidad de la empresa adjudicataria.

El adjudicatario presentará también dentro de su plan de calidad un Control bacteriológico mediante 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 designado por el hospital.

6.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETETICAS.

Los profesionales responsables de Nutrición, dependientes tanto del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital General como del Servicio de Pediatría del Hospital Materno Infantil, supervisarán la composición nutricional de las dietas de pacientes para todas las Unidades de Hospitalización, además de los Servicios de Urgencias, UCI, Hospital de Día y Hemodiálisis en aquellos casos en que se requiera, incluidas las dietas terapéuticas y las basales. Y ello sin perjuicio de que la empresa adjudicataria, a través de sus Dietistas, colaborará en la referida elaboración en los términos que defina la Unidad de Nutrición del Hospital.

Por su parte, la Comisión de Nutrición y Dietética, que estará formada por el Servicio de Endocrinología y Nutrición, el Servicio de Pediatría, el Servicio de Cocina, entre otros, podrá actualizar o modificar las fórmulas o alimentos de nutrición que considere oportunos en función de las necesidades de sus pacientes.

Así mismo, respecto del **Anexo VIII** (productos especiales), tanto el Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital General como el Servicio de Pediatría del Hospital Materno Infantil, decidirán las características de dichos productos especiales en función de las necesidades de los pacientes que atienden.

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

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

La empresa adjudicataria será responsable de la supervisión de la cinta de emplatado, así como que los alimentos sean adecuados. Y colaborará para que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones, así como que sean

adecuados a su prescripción dietética por parte de los Facultativos del Hospital. Atenderá con prontitud y adecuadamente las solicitudes y quejas de los responsables designados por este Hospital, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas en relación al personal y su coordinación, respetando en todo caso su derechos laborales.

La empresa adjudicataria será la encargada de calcular el número de platos a elaborar, así como los ingredientes necesarios, en proporción a la ficha técnica para la elaboración de dicho plato y las posibles oscilaciones según demanda de las unidades asistenciales. La previsión de platos a elaborar se deberá calcular con un margen suficiente para evitar que, las posibles modificaciones de las solicitudes de cambio de dieta, ingresos y demás contingencias derivadas del funcionamiento normal del Hospital, puedan derivar en un desaprovechamiento o modificación de los platos asignados a cada dieta. En aquellas contingencias imprevistas especiales que puedan surgir, o aquellas previstas, ambas relacionadas con una mayor o menor demanda de menús para pacientes, la empresa adjudicataria deberá dar cobertura al servicio en los mismos términos en los que se describe en este pliego (calidad de la materia prima, margen de previsión de elaboraciones diaria, y demás aspectos recogidos en el mismo).

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 ó forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados ó produzcan humos ó desperdicios excesivos.

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

DIETAS

NUMERO DE CALORÍAS

- | | |
|----------------------------------|------------------|
| ○ Basal o libre elección | 1.600 a 3.000 |
| ○ Postquirúrgicas y terapéuticas | 800 a 2.000 |
| ○ Líquidas | Inferiores a 500 |

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

1. Aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías.
2. Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono, etc).
3. Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales.
4. Frecuencia y variación en el consumo, de manera nutricionalmente adecuada en los alimentos fundamentales, carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar y leche.

Entre las diferentes dietas terapéuticas existentes y necesarias para los pacientes de este Hospital se incluye una dieta de ingreso que se insertará en el historial del paciente automáticamente a su ingreso, por lo que sus características dietéticas y nutricionales tendrán que ser muy especiales para que todos los pacientes que ingresen se puedan beneficiar de ella. Dicha dieta de ingreso pertenecerá al grupo de las dietas terapéuticas y tendrá que tener las siguientes características: blanda de fácil digestión, baja en fibra y apta para diabéticos.

El Hospital se reserva del derecho de modificación del tipo de dieta de ingreso para aquellas unidades de hospitalización que, según lo determinen las características de los pacientes en ellas ingresados, requieran y mantengan desde el ingreso, de un tipo de dieta diferente a la de ingreso estándar (absoluta, hídrica o basal), procediendo a ser imputadas al grupo de dietas que corresponda en su caso.

La Unidad de Nutrición y Dietética y el responsable designado por el Hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad, calidad y adecuación de las dietas suministradas son las correctas. En colaboración con el Servicio de Medicina Preventiva podrá efectuar las inspecciones y controles analíticos que considere convenientes para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación ó utilización de aditivos inadecuados.

Tanto los menús establecidos por el Hospital, como las posibles modificaciones que puedan surgir durante la vigencia del contrato, tendrán que ser valorados por la empresa adjudicataria, describiendo calorías, macronutrientes y micronutrientes, en función de las raciones establecidas.

6.2.1. LA PENSIÓN ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES ESTARÁ FORMADA POR:

- **DESAYUNO:**

Café con leche, leche sola, leche con cacao, infusión, zumo, azucarillo, pan con aceite, pan con aceite y tomate, mermelada y mantequilla, bizcocho, magdalenas, cereales (ración de 30 grs), galletas, fruta. 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 pacientes que así lo requieran por estar incluidos en sus hábitos alimenticios normales.

Con opción a bocadillos para las dietas hipercalóricas o hiperproteicas o para adolescentes.

Las harinas utilizadas para el pan y la bollería serán preferentemente integrales y la bollería y galletas estará libre en la medida de lo posible de grasas trans y aceite de palma.

La empresa adjudicataria deberá atender que la fruta servida en desayunos y meriendas, así como en cocina y cena, debe seguir una rotación tal que evite el servicio de fruta repetida en días e ingestas consecutivas. Únicamente en aquellas situaciones que por la estacionalidad, o contingencias imprevistas, no se pueda atender esta circunstancia, se solicitará un cambio de esta condición de rotación que deberá ser aprobada por la persona Responsable de Cocina designada por el Hospital.

- **COMIDA y CENA:** contará, como mínimo, de:
 - Ensalada, siendo distintas cada día de la semana, por tanto se establecerán hasta 7 variedades en comida y cena, evitando la repetición a los pacientes. Las ensaladas llevarán monodosis de aceite de oliva, sal y vinagre para ser aderezadas por el paciente.
 - Primer plato: sopas, caldos, ensaladas completas, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras y arroces, ensaladas, etc.
 - Segundo plato: carnes, pescados, huevos y derivados con la correspondiente guarnición.
 - Postre: preferentemente fruta (incluyendo las dietas de textura modificada), los postres dulces de elaboración casera, o lácteo.
 - Pan blanco o integral dependiendo el tipo de dieta, como por ejemplo las diabéticas.
 - Bebida: agua embotellada de 33 cl por paciente. Se valorará especialmente, además de la calidad del agua, el tamaño del envase.

Este deberá adaptarse perfectamente a la bandeja isotérmica utilizada en el Servicio, de manera que permita su cierre hermético sin alterar a los demás productos servidos ni a su presentación al paciente. Estos requisitos serán de aplicación en los servicios o unidades en tanto que no se implante el circuito de distribución de agua de red filtrada conforme a lo indicado en el apartado 1, párrafo 10 del presente PPT, así como, en todo caso, en aquellas unidades de hospitalización o para aquellos pacientes en los que, de acuerdo al criterio del Servicio de Medicina Preventiva, se estime necesario o conveniente.

○ **MERIENDA:**

Lácteos o zumos sin azúcar añadido, con bizcocho, galletas o biscotes o magdalenas sin grasas trans, para enfermos adultos, o bocadillos o sandwich, con lácteos o zumos sin azúcar añadido o turmix de fruta para aquellos pacientes de Pediatría o dietas de textura modificada que por su estado lo requieran.

○ **RESOPÓN:**

Se trata de una toma de noche, que será servida a los pacientes por el personal de Enfermería, con los productos extras facilitados por Cocina. Por tanto, no debe incluirse en el precio de la pensión alimenticia en la oferta económica.

Un vaso de leche o zumo o infusión, después de la cena con galletas o biscotes y fruta.

Los lácteos han de ser variados: yogurt, flanes, natillas, arroz con leche, tocino de cielo, etc.

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

Las dietas pastosas (por túrmix) serán de elaboración propia dada la alta satisfacción alcanzada entre los pacientes del hospital con dichos platos. No obstante, para algunas dietas especiales por túrmix que considere la Unidad de Nutrición y que el Servicio de Alimentación de Pacientes no pueda elaborar con los recursos habituales, el contratista adquirirá en todo caso las materias primas necesarias acompañadas de la documentación técnica precisa, que pondrá a disposición de la Nutricionista Responsable del Servicio de Alimentación de Pacientes para su valoración nutricional y emisión de ficha técnica.

En cualquier caso, la pensión alimenticia descrita más arriba es orientativa. Se valorarán favorablemente las propuestas que la mejoren.

Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

El pan que se sirva debe haber sido elaborado en el mismo día, incluyendo domingos y festivos.

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.

6.3. - MENÚS

Todos los productos servidos por la Contratista tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español, serán todos de primera calidad, siendo el responsable directo de su control la Responsable de Cocina del Hospital.

Será imprescindible que en la oferta se incluya una carta de menús, en la que se indicará:

- Relación de menús, a elegir entre un mínimo de tres platos en dietas basales y de dos menús completos en dietas diabéticas de 1600 Kcal, con una rotación mínima de 14 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno y para cada tipo de dieta.
- Actualización de la valoración nutricional de los menús determinando los macronutrientes y los micronutrientes, de tal forma que en todo momento se pueda saber los nutrientes de cada plato y menú.
- Materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son frescas, congeladas, precocinadas o elaboradas en el Hospital.
- Menús especiales (fiestas locales, Navidad, etc).

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

La citada carta deberá ajustarse al Plan Nutricional establecido por el Servicio de Cocina y el Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital. La empresa adjudicataria deberá atender los posibles cambios que puedan surgir en el Plan de Menús, derivados de las necesidades de actualización, modificación o mejora, entre otros, que puedan surgir derivadas del estudio nutricional por parte de la Unidad de Nutrición del Hospital o de las Nutricionistas del Servicio de Cocina, como puede ser

un cambio en la organización de la tipología de dietas diabéticas actuales con reajuste de raciones y energía, o la inclusión de dietas actualmente no codificadas como puede ser el menú de predialisis. La imputación de estos menús se asignará al tipo de dieta que corresponda según sus características de composición dietética. En ningún caso, estas modificaciones supondrán un derecho de la empresa adjudicataria a exigir compensación alguna al Hospital por ello.

Las empresas licitantes aportarán una propuesta de modelo que soporte la elección de menú (desayuno, comida, merienda y cena), que se debe presentar al paciente hospitalizado. El referido modelo deberá confeccionarse con el logo de la Institución y del Servicio Murciano de Salud y deberá tener un diseño atractivo para el comensal. Este aspecto será valorado positivamente. Asimismo, se valorará positivamente aquellas ofertas que presenten medios rápidos para transmitir la información del menú elegido por el paciente a la Cocina (lectoras ópticas, PDA-agendas electrónicas, u otros sistemas electrónicos de transcripción de las elecciones etc.).

En el plazo máximo de dos meses a partir de la firma del contrato, la Contratista 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, así como en el resto de días festivos o feriado, 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. En este sentido, la empresa adjudicataria del servicio, está obligada a gestionar el programa de felicitación de cumpleaños para menores y adultos, dotando de los equipos y materiales necesarios para ellos (tarjetas de felicitación u otros elementos).

6.4. – HORARIO DE SERVICIOS.

Los horarios de servicio de comida a los pacientes serán, a título orientativo, los que se indican a continuación, si bien la Dirección del Hospital por motivos organizativos u de otra índole podrá modificarlos si lo considera conveniente:

- ◆ **DESAYUNO** 8'30 a 9 horas

◆ MEDIA MAÑANA	11 A 11'30 horas (*)
◆ COMIDA	13 a 14 horas
◆ MERIENDA	17 a 17'30 horas
◆ CENA	20 a 21 horas
◆ RESOPÓN	22 a 23 horas

(*) Sólo en caso de dietas diabéticas, hipercalóricas e hiperprotéicas. Incluidos domingos y festivos durante los 365 días al año.

6.5. – SERVICIO DE HABITACIONES PARA REPARTO Y RECOGIDA DE BANDEJAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES.

Las empresas licitadoras aportarán una descripción pormenorizada del Servicio de Habitaciones que proponen y del que a continuación se señalan unas especificaciones orientativas:

- Distribución de alimentos directamente al paciente, bajo la supervisión del personal de Enfermería de las Unidades y en colaboración con éste.
- Recogida de las bandejas de la habitación del paciente.
- El Contratista será responsable de su reparto y recogida así como de que las comidas lleguen en perfectas condiciones a cada paciente, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.
- Recogida de información de la elección de menú opcional del paciente con PDA. Así como encuestas de satisfacción de pacientes con el Servicio de Alimentación con código QR.
- Cuando no sea posible por razones asistenciales o de salud pública la implantación de la libre elección basal con PDA, será obligatoria para la adjudicataria la utilización de sistemas de mecanización automática, y ello al objeto de evitar errores en la asignación de bandejas de comida.
- El personal que realice este servicio irá adecuadamente uniformado. El Contratista propondrá para su aprobación al Hospital los uniformes a utilizar para el servicio.
- Anotación de sugerencias e incidencias planteadas por cada paciente en el momento en que se retire la bandeja.

El servicio de habitaciones se llevará a cabo por la empresa adjudicataria bajo la supervisión y control del Hospital, y más concretamente bajo el control del Servicio

de Servicios Generales y la Unidad de Nutrición. Por tanto, la empresa que resulte adjudicataria aportará el personal necesario para llevar a cabo la prestación de éste servicio.

El programa de gestión de dietas deberá ajustarse a los requerimientos y prescripciones del sistema informático de alimentación y cocinas contempladas en el Anexo IX. Los programas de gestión de dietas ofertados por los licitadores serán en todo caso compatibles con el Sistema de Gestión de Pacientes implantado en el Hospital, y ello con carácter excluyente de la oferta en caso de incompatibilidad.

6.6- GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

El Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca tiene implantado y certificado un **Sistema de Gestión Medioambiental** según norma UNE EN ISO 14001:2015, dentro de cuyo alcance se integran las actividades o procesos tanto asistenciales como no asistenciales que se desarrollan en el centro hospitalario.

En el siguiente enlace se puede acceder a información básica del Sistema de Gestión Ambiental; <https://www.murciasalud.es/pagina.php?id=415015&idsec=6234>. En el mismo se incluye información sobre nuestra **Política de Sostenibilidad y Protección Medioambiental**, el alcance del Sistema de Gestión, nuestros aspectos ambientales significativos en los últimos años, objetivos más destacables y otra información que los licitadores deben conocer en aras de que la contratación y la prestación del Servicio se alineen en la mayor medida posible con las necesidades de nuestro Sistema de Gestión Medioambiental.

La actividad del Servicio de Cocina y de todos los procesos que se engloban en el Servicio de Alimentación de Pacientes genera impactos que se asocian con aspectos ambientales diversos (consumo de energía y agua, emisiones atmosféricas, generación de vertidos de aguas residuales, consumo de materias primas y recursos, producción de residuos, etc), siendo algunos muy específicos del Servicio objeto de contratación y con una contribución muy significativa al impacto ambiental asociado a la actividad del HCUVA, tanto en términos de impactos directos como indirectos.

Se hace preciso incorporar en la contratación y ejecución del contrato el concepto de “Salud Medioambiental”, “ciclo de vida”, el concepto de “circularidad”, “huella climática”, “desplastificación” y “compra verde pública”. A tal efecto se especifican a continuación algunos requisitos a cumplir por la adjudicataria, así como algunos aspectos que no se considerarán en sí requisitos pero que serán tenidos en cuenta a la hora de valorar la ofertas presentadas.

1). Requisitos mínimos u obligatorios relativos al suministro de productos ecológicos.

- 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 para la elaboración del desayuno y merienda ecológicos. A tal efecto, el **aceite y el tomate para la preparación de los mismos serán siempre de producción ecológica certificada**.

- Igualmente los **ingredientes del bizcocho de elaboración propia**, serán obligatoriamente a base de productos elaborados con **ingredientes de producción ecológica** certificada, entre otros; harina, huevos, naranja, limón, yogurt, aceite y azúcar.

- **Menús ecológicos**. Con carácter de mínimo, 5 días de cada mes los menús a elaborar y distribuir a los pacientes serán elaborados utilizando materia prima procedente de producción ecológica certificada. Estos requisitos serán de aplicación a la elaboración del menú de desayuno, comida y cena. Se exceptúan del ámbito de aplicación de estos requisitos las ingestas de merienda y resopón.

Será de aplicación a la materia prima utilizada en la elaboración del desayuno, comida y cena de forma generalizada para leches, zumos, pan, aceite, verduras y hortalizas, mermeladas, mantequilla, bizcocho, cereales, galletas, fruta, guarniciones en general, harinas, huevos y derivados y lácteos.

Se exceptúan del ámbito de aplicación de estos requisitos la carne y derivados, así como el pescado, condimentos o aliños (sal, vinagres, azucarillos, u otros), así como café, cacao o infusiones en general y agua.

La logística de aprovisionamiento de materia prima, así como la planificación de la prestación del Servicio para el cumplimiento de estos requisitos se realizará bajo el cumplimiento de las siguientes exigencias:

- Como materia prima o alimento de producción ecológica certificada (“productos eco”), a los efectos de lo previsto en este apartado del PPT, se entenderán exclusivamente aquellos para los que se disponga del certificado de producción ecológica conforme a la normativa comunitaria vigente.

- El menú ecológico, conforme a las exigencias establecidas en los puntos anteriores, se dispensará siempre en 5 días consecutivos de cada mes, que serán siempre de lunes a viernes. Se establecerá un calendario o cronograma anual a tal efecto, que será aprobado en todo caso por el Servicio de Cocina.

- Tanto a efectos de seguimiento del cumplimiento del contrato, en cuanto al nivel mínimo requerido de suministro ecológico, como de evaluación periódica de los

indicadores del Sistema de Gestión Ambiental correspondientes, la adjudicataria queda obligada a la aportación de la documentación acreditativa del suministro de productos ecológicos (albaranes de suministro, en los que se pueda verificar la trazabilidad de los productos y la certificación ecológica de los mismos, así como producto en concreto y cantidad suministrada en cada periodo mensual, expresada siempre en Kg). Dicha información / documentación será aportada con carácter mensual (dentro de los 10 primeros días del mes siguiente).

Así mismo, con una periodicidad mínima semestral, la adjudicataria viene obligada a aportar, debidamente cumplimentado, el modelo de registro y evaluación anual de suministro de materia prima por tipo. Dicho registro incluirá los datos pormenorizados sobre la cantidad de materia prima utilizada en el periodo, desglosada por tipo concreto de producto, especificando la cantidad suministrada (Kg), y diferenciando según se trate de producto ecológico o no ecológico. Para los productos envasados o en conserva, se deberá especificar el dato expresado en peso neto escurrido.

2). Requisitos mínimos u obligatorios relativos a la eliminación del consumo de agua embotellada en envases desechables.

Un aspecto clave del contrato es la relación del mismo con respecto del proyecto de reducción del consumo de plásticos desechables y de los residuos asociados, en concreto, mediante la eliminación de la dispensación de envases de agua mineral embotellada y la introducción progresiva de un sistema alternativo basado en el uso de envases de vidrio reutilizable y agua procedente de la red de consumo humano del hospital previamente tratada mediante filtración con carbón activo.

La implantación del sistema será progresiva en los distintos puntos o servicios de hospitalización del HCUVA, quedando obligada la adjudicataria a adaptar su funcionamiento, según las exigencias que se detallan en el presente PPT, conforme se vaya produciendo la instalación de los equipos de purificación de agua.

Será responsabilidad de la adjudicataria:

- Aportar y reponer, en la cantidad necesaria para asegurar su disponibilidad en todo momento, los envases a utilizar para la dispensación de agua a los pacientes. Los recipientes serán, en todo caso, de vidrio (al menos el cuerpo del envase), podrán ser de tipo jarra, o tipo botella, siempre y cuando presenten características tales que permitan un lavado e higienización correctos utilizando los equipos de lavado habitualmente utilizados en cocinas de centros hospitalarios (túneles de lavado e higienización de vajilla).

En todo caso han de presentar tapa, también compatible con los procesos de lavado e higienización indicados anteriormente, y que permitan en todo caso un cierre estanco que garantice la ausencia de cualquier tipo de contaminación del envase

durante su almacenamiento o utilización, así como derrames de agua durante la manipulación para la entrega a los pacientes.

Deberán presentar una capacidad de entre 0,75 y 1 L, debiendo seleccionarse envases con una relación altura / base lo más alta posible, de tal manera que, sin comprometer la estabilidad de los mismos, requiera el menor espacio posible en el almacenamiento y en en la propia habitación del paciente, garantizando así mismo la mayor capacidad de procesamiento de los mismos en los equipos de lavado e higienización.

- Aportar, mantener y reponer los carros u otros elementos necesarios para el transporte de los recipientes, tanto de los recipientes vacíos (transporte hacia las zonas de lavado e higienización o transporte desde éstas hacia las zonas de almacenamiento de envases limpios e higienizados), como de los recipientes conteniendo el agua de bebida (transporte desde los puntos de carga y dispensación de agua purificada hasta su entrega directa al paciente).

- Aportar y mantener los elementos de almacenamiento de recipientes lavados e higienizados que se han de instalar en los puntos que resulten necesarios en las áreas o bloques de hospitalización. Se utilizarán, a tal efecto, los office de cocina existentes en las plantas (2 en el hospital General y 2 en el bloque Materno Infantil). En los mismos se instalarán armarios o vitrinas en las que se almacenará un stock de envases en perfecto estado y listos para su utilización y entrega a los pacientes.

En cada servicio o planta de hospitalización se habilitará igualmente, por parte de la adjudicataria, unos armarios o vitrinas para el almacenamiento de envases o recipientes usados, de tal manera que cuando se produzca un alta exista un espacio adecuado para el almacenamiento de dichos envases, desde donde se recogerán y trasladarán a los puntos de lavado e higienización.

- Realizar la distribución o entrega de los recipientes con agua a los pacientes. El servicio de camareras tendrá entre sus funciones la entrega de 1 recipiente de agua a los pacientes (llenado del envase, cierre y distribución a los pacientes). La entrega de los envases conteniendo agua se realizará al ingreso (en la primera ingesta) y a partir de dicho momento será el paciente, los acompañantes o, en determinados casos o circunstancias concretas, la enfermería de la planta, quién se encargará de rellenar el envase haciendo uso de las fuentes de agua purificada correspondiente, las cuáles será progresivamente instaladas por el HCUVA.

No obstante, en un periodo máximo de 5 días desde el ingreso o desde la entrega inicial del envase, se procederá a la retirada del mismo y reposición, e tregando nuevo recipiente en perfectas condiciones de uso e higiene.

En todo caso, la ingesta de comida o cena incluirá (en la bandeja) un vaso para su uso por el paciente. Será de dimensiones tales que permita su introducción en la bandeja y será siempre reutilizable, de loza.

- Realizar la recogida, transporte, lavado e higienización de los recipientes de agua. Los recipientes retirados de las habitaciones de los pacientes (por alta o por necesidad de reposición), serán trasladados por el servicio de camareras a los puntos de lavado e higienización que se establezcan. A tal efecto, el HCUVA pondrá a disposición de la empresa los equipos de lavado (túneles) existentes en la planta 4ª del bloque materno infantil (comedor de profesionales), así como en los existentes en el Servicio de Cocina. No obstante, el proceso de lavado e higienización de los envases, que será llevado a cabo por personal de la adjudicataria, se realizará en las franjas horarias que establezca el HCUVA a tal efecto, garantizando la no interferencia sobre el normal funcionamiento del servicio de comedor de profesionales (la utilización del túnel por la empresa explotadora del Servicio de comedor de profesionales tendrá prioridad), e igualmente, la utilización de los equipos de lavado de cocina se realizará siempre fuera de horario de actividad de la cocina, con la finalidad de no afectar al funcionamiento ordinario de la cocina, así como de asegurar el mayor control posible ante una incidencia por rotura de los envases.

- Sin perjuicio de otros medios de comunicación al respecto de que el HCUVA ponga en práctica, el personal de la adjudicataria informará a los pacientes o acompañantes sobre el procedimiento de utilización de los envases durante la estancia y/o de las fuentes de dispensación de agua.

3). Requisitos mínimos u obligatorios relativos a la producción y gestión de determinados residuos.

Todos los residuos generados en la actividad de la cocina y/o asociados a la prestación del Servicio objeto de contratación tendrán de la condición de residuos producidos por el HCUVA. El HCUVA ostentará la figura de productor de todos los residuos generados a consecuencia de la prestación del Servicio, lo que surtirá los efectos oportunos en aplicación de la normativa vigente, tanto la reguladora de la producción y gestión de residuos peligrosos y no peligrosos, como la reguladora del régimen de traslados de residuos.

La recogida de los residuos desde los almacenes intermedios de cocina hasta los almacenamientos finales de residuos del centro, así como los traslados de los residuos y la gestión externa de los mismos serán por cuenta del HCUVA y se llevará a cabo a través de los circuitos establecidos por el centro.

No obstante, el personal de la adjudicataria queda obligado a cumplir con los requisitos de segregación de los residuos de plena conformidad con los

procedimientos e instrucciones que, a tal efecto, establezca el Servicio de Gestión Ambiental del HCUVA.

La gestión externa de los residuos de aceites de cocina usados, conforme a lo anteriormente expuesto, será realizada a través de los canales de gestión que tenga establecidos en cada momento el HCUVA (conforme al Contrato de Tratamiento según RD 553/2020 que tenga suscrito el centro). No obstante, en este caso concreto, se creará una bolsa económica con el importe correspondiente al valor de dichos residuos de acuerdo al precio que convendrá el HCUVA con el gestor de los residuos, el agente o negociante, según se establezca en el Contrato de Tratamiento vigente. La adjudicataria facturará, con una frecuencia máxima semestral, el importe acumulado en la bolsa y según la documentación e información que aporte el HCUVA. Los ingresos percibidos por la adjudicataria por tal causa, se destinarán específicamente a sufragar los gastos de adquisición de equipos o la prestación de servicios que designe el Servicio de Hostelería.

Respecto de los aceites usados, la adjudicataria tiene además la obligación de aportar, en caso de que sea requerido durante la vigencia del contrato por el HCUVA, los cubetos de retención que resulten necesarios para asegurar el correcto almacenamiento de dichos residuos y el control de cualquier derrame o fuga.

4). Requisitos mínimos u obligatorios relativos al mantenimiento, explotación o reforma de sistemas frigoríficos.

El Servicio de Cocina representa uno de los procesos cuyas instalaciones asociadas llevan consigo riesgos especialmente significativos en cuanto a fugas y utilización de gases refrigerantes de efecto invernadero (GEI). Estos riesgos vienen representados por las instalaciones frigoríficas (cámaras, cuartos fríos, abatidor) existentes en el Servicio y cuyo mantenimiento, de acuerdo al apartado 7 del presente PPT corresponde a la adjudicataria.

Respecto de estas instalaciones, se debe aclarar que el alcance de los programas de mantenimiento y revisión periódica de las instalaciones frigoríficas (entendidas éstas como todas las existentes en Cocina que se encuentren dentro del ámbito de aplicación del Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de Seguridad de Instalaciones Frigoríficas), tanto de aquellas que se encuentren inscritas o regularizadas en el momento del inicio del contrato como aquellas que no lo estén, incluirá la aplicación por parte de la adjudicataria de:

- Todas las revisiones periódicas que resulten exigibles de acuerdo a las características o categorías de las instalaciones conforme al citado Reglamento.

- La asistencia técnica (por mantenedora autorizada) para la realización de las inspecciones periódicas reglamentarias (por OCA) que el HCUVA proceda a realizar (la contratación de los trabajos de inspección reglamentaria será por cuenta del HCUVA), quedando obligada la mantenedora a asistir en todo lo requerido por el OCA.
- La corrección de las deficiencias que se detecten, en su caso, durante las revisiones periódicas por mantenedora o durante las inspecciones reglamentarias por OCA.
- La realización de los controles periódicos de fugas de gases refrigerantes, con la periodicidad que resulte exigible en función de las $tn_{eq}CO_2$ de cada instalación, de conformidad con el Reglamento de Seguridad de Instalaciones Frigoríficas y/o del Reglamento de Gases Fluorados de Efecto Invernadero (se ajustará siempre a la periodicidad que resulte más alta según uno u otro Reglamento), incluyendo la obligación de verificación o comprobación de la eficacia de la reparación de una fuga en el plazo máximo de 1 mes desde la ejecución de la misma.
- El mantenimiento de todos los registros (exigencias de disponibilidad, actualización y cumplimentación de los libros de mantenimiento de las Instalaciones Frigoríficas.
- En caso de modificación, reparación o sustitución de elementos, sustitución o cambios en las cargas y/o tipos de gas, o cualquier modificación de la instalación que requiera la actualización y comunicación de la modificación ante la DGEIM de la CARM, será por cuenta de la adjudicataria, debiendo aportar la documentación correspondiente para la tramitación ante el órgano competente de la CARM.

Al inicio del contrato la adjudicataria aportará la documentación acreditativa (inscripción de la empresa frigorista) que se va a encargar del cumplimiento de estos requisitos, así como la acreditación como manipuladores de gases fluorados de los operarios que van a realizar dichas operaciones.

Se aportarán, de forma sistemática e inmediatamente a la realización de las mismas, todos los registros y certificados que acrediten la la realización de cada operación efectuada (revisión, reparación, modificación, control de fugas, etc).

En el caso de que, por razón de una reparación, necesidad de adaptación a normativa o a nuevas necesidades de la cocina, así como, en todo caso, como consecuencia de la realización de operaciones de desmontaje de instalaciones frigoríficas, la adjudicataria queda obligada a asegurar:

- Que se elimina cualquier riesgo de fuga (accidental o intencionada) de gas refrigerante, procediendo en primera lugar a la extracción del gas refrigerante. El gas extraído se podrá destinar; a su utilización para el mantenimiento de cualquier sistema frigorífico existente en el HCUVA o, cuando ello no sea posible, a su gestión como residuo peligroso (en este último caso el HUCVA podrá decidir si se hace cargo de la gestión de dicho residuo asumiendo los costes como productor, o si puede ser retirado por el frigorista, a sus instalaciones, para su posterior entrega por el mismo a gestor autorizado de residuos peligrosos, lo que obligará a la adjudicataria a la aportación previa por parte de la mantenedora de la inscripción de la misma como productor de residuos peligrosos, copia de contrato de tratamiento con gestor autorizado conforme al RD 553/2020, así como a la aportación de la documentación que acredite, una vez realizada la retirada del residuo en sus instalaciones, la gestión y destino final del residuo.
- Que los residuos generados en el desmontaje, reforma o reparación de la instalación (incluyendo RAEEs u otros), son trasladados desde la cocina hasta los puntos de almacenamiento de residuos del HCUVA, y depositados en condiciones adecuadas de clasificación y almacenamiento.

5). Integración del concepto de Economía Circular en el Servicio.

Atendiendo a la especial relevancia del servicio objeto de contratación en lo referente al consumo de materiales, principalmente de materiales de envases y embalajes, así como en lo referente a la producción de residuos asociada, la integración de criterios de aprovisionamiento basados en el concepto de circularidad se hace necesaria y de carácter prioritario.

A tal efecto, con independencia y de forma complementaria a las medidas que se implanten en su caso en desarrollo de la propuesta de la empresa de acuerdo a lo establecido en el punto siguiente (“propuesta de plan de desplastificación y minimización de residuos”), la adjudicataria viene obligada a implementar medidas dirigidas a la reducción del consumo de materiales de embalaje o envase que puedan detectarse y evaluarse durante la vigencia del contrato, según el siguiente orden de prioridad:

- **Prioridad 1.** Reducción del consumo de envases o embalajes de plástico, tanto primarios como secundarios o terciarios, priorizando, por este orden; 1). medidas que eviten el uso de envases o embalajes prescindibles o no estrictamente necesarios, ya sea mediante la eliminación directa de los mismos o mediante la introducción de sistemas alternativos, 2); medidas de sustitución de envases de plástico desechables por envases o embalajes reutilizables, mediante sistemas de depósito, devolución y retorno (SDDR) a través del proveedor, 3); medidas basadas en la minimización del uso de envases o embalajes de plástico basados en la

selección de productos con el mayor valor posible de la relación peso producto / peso envases y embalaje (productos a granel, selección específica de productos según cantidad de plásticos de envases y embalaje , etc) y 4); mediante la sustitución de los envases o embalajes de plástico por envases o embalajes de materiales alternativos, como el papel o celulosa, o el vidrio y como opción menos deseable la utilización de plásticos alternativos (bioplásticos), según el producto y opciones y 5); mediante la utilización de envases y embalajes fabricados a base de polímeros plásticos procedentes del reciclaje de residuos (reciclaje de materiales plásticos post-consumo).

En este sentido, con carácter de mínimo y sin perjuicio de otras medidas o condiciones de suministro que se establezcan durante la prestación del servicio, respecto del uso de envases o embalajes plásticos y desde el inicio del contrato:

- Se eliminará la utilización de bolsas individuales de plástico utilizadas actualmente para la dispensación de pan.
- Se eliminará la utilización de bolsas individuales de plástico utilizadas actualmente para la presentación de los cubiertos y servilleta en la bandejas.
- Prioridad 2. La reducción del consumo de envases y embalajes de cualquier tipo de material distinto del plástico, sin perjuicio de los criterios de prioridad 1 indicados anteriormente, se deben establecer el mismo tipo de medidas para el resto de materiales de envases y embalajes, bajo el mismo orden de prioridad o jerarquía que la indicada para los envases plásticos.

Durante la vigencia del contrato, el HCUVA, a través del Servicio de Cocina y Servicio de Gestión Medioambiental y con la participación de la adjudicataria, podrá realizar auditorías para identificar nuevas opciones de aplicación de los criterios de circularidad y desplastificación indicados en los apartados anteriores. El Servicio de Gestión Medioambiental podrá realizar, así mismo, auditorías de residuos del Servicio de Cocina, mediante las que se identificarán los productos, envases y embalajes, así como los materiales de los mismos y su contribución a los flujos de entrada de materiales desechables y a la producción de residuos asociada. Los resultados de dichas auditorías (tanto en base al análisis de datos de entrada o suministros, como en base a auditoría de residuos), serán la referencia para analizar posibles medidas de desplastificación y circularidad.

La adjudicataria queda igualmente obligada a informar al HCUVA de cualquier opción o medida posible que se identifique por parte de la misma durante la vigencia del contrato, especialmente, aquellas medidas u opciones que les sean trasladadas desde los proveedores o fabricantes en el marco de las iniciativas de eco-diseño desplegadas por los mismos.

La identificación de posibles opciones de mejora dará lugar a una propuesta de actuación, que se trasladará a la empresa adjudicataria para su análisis de viabilidad y, en su caso, posterior implantación. Todas aquellas medidas u opciones para las que la adjudicataria no pueda justificar la inviabilidad por motivos de coste desproporcionado, disponibilidad, condicionamiento de las normas de seguridad alimentaria, u otros motivos, serán aprobadas por ambas partes y puestas en marcha a la mayor brevedad posible.

6). Propuesta de plan de desplastificación y minimización de la producción de residuos del Servicio.

En el apartado anterior se establecen unos requisitos específicos de desplastificación para determinados productos o consumibles y una sistemática para la identificación, evaluación y la implantación de medidas que puedan detectarse durante toda la vigencia del contrato.

Sin embargo, se hace preciso fomentar la disponibilidad de una propuesta o planificación de base por parte de los licitadores en relación a las medidas de desplastificación y circularidad aplicable a los suministros del Servicio.

Considerando la jerarquía de actuaciones y prioridades de las posibles medidas que se han indicado en el apartado anterior, los licitadores deben incluir en su oferta un plan de desplastificación y minimización de la producción de residuos en el Servicio.

Dicho plan deberá incluir:

- Una descripción de las medidas concretas que se plantean para dar respuesta a las necesidades de desplastificación y minimización de la producción de residuos.
- Una identificación del artículo, producto o materia prima (con el mayor desglose posible) para los que se plantean dichas medidas.
- Una estimación o justificación del impacto (cuantificación estimada de la cantidad de materiales evitados o de residuos reducidos por periodo anual, para cada medida o acción concreta propuesta).

7). Respeto de medidas de divulgación, formación y toma de conciencia en materia de gestión medioambiental.

La adjudicataria queda obligada a la colaboración con el Hospital en la organización y celebración de la Semana Verde (que tendrá lugar anualmente con motivo de la celebración del día mundial por el medioambiente). A tal efecto se incluye en la prestación del servicio el suministro de un desayuno colectivo para los trabajadores del hospital con la finalidad de divulgar y dar a conocer la política de promoción de

productos ecológicos del HCUVA y fomentar su consumo a nivel general. El desayuno ecológico estará compuesto por tostadas de tomate y/o aceite que serán ambos de producción ecológica certificada, más fruta variada que será igualmente de origen ecológico certificado.

Los licitadores podrán, además, proponer acciones mejorativas o complementarias en materia de divulgación o concienciación de medidas de mejora medioambiental relacionadas con el Servicio de Alimentación de Pacientes.

Se tendrá en cuenta como aspecto mejorativo o ventajoso, la inclusión en la oferta de medidas o acciones complementarias de fomento del consumo de productos ecológicos al público y al personal, así como de alimentos saludables, alimentos con certificación de comercio justo o buenas prácticas medioambientales asociadas al consumo de alimentos. Dichas medidas deberán consistir en el diseño de carteles o póster divulgativos, que serán consensuados en todo caso con el HCUVA y que se enfocarán hacia la divulgación del Sistema de Gestión Ambiental del HCUVA, su política de medioambiente y la contratación pública ambientalmente responsable o “compra pública verde”.

Únicamente se tendrá en cuenta esta alternativa a efectos de valoración de la oferta cuando en la misma venga incluido el compromiso de desarrollo de dicho plan de divulgación y concienciación, una descripción de las características de los elementos que se proponen instalar (dimensiones, material, diseño gráfico, etc) y del número de los mismos así como su ubicación.

6.7 – LIMPIEZA.

La limpieza completa de campanas extractoras será por cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente el de un Centro sanitario, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice la Dirección del Centro. El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza necesarios, incluidos detergentes, desincrustantes, abrillantadores, etc. así como los utensilios necesarios para aplicar una correcta limpieza (balletas, cepillos, rollos industriales de papel secamanos y limpieza de superficies, estropajos, etc., con las características necesarias a la función para la que se requieren y atendiendo a las que solicite la Responsable de Cocina o persona en quien delegue la supervisión de este aspecto), así como las necesidades de material de un solo uso que se definan en cada momento.

Igualmente corresponderá al adjudicatario la limpieza y conservación de las conducciones de humo y gases ubicadas en el Servicio, que incluirá las campanas, los plénun, la totalidad de las conducciones y las máquinas extractoras ubicadas en las diversas terrazas. La periodicidad de esta limpieza será de carácter anual y por

empresa autorizada. Con independencia de lo anteriormente señalado, será a cargo de la empresa adjudicataria, la limpieza, montaje y desmontaje de la campana de extracción de humos y los filtros de las mismas, con la periodicidad que se indique el procedimiento de limpieza y desinfección, que como mínimo será mensual y siempre atendiendo a las necesidades y estado de limpieza de las mismas.

En cuanto a la limpieza de las cámaras de refrigeración y congelación se deberán mantener en condiciones óptimas de higiene diariamente y siempre que sea necesario se facilitará la entrada, procediéndose a una limpieza y desinfección a fondo de la totalidad de los elementos con una periodicidad mínima semanal. Será responsabilidad del adjudicatario la retirada del género conservado y el traslado a otra cámara durante el proceso de limpieza, respetando en todo momento la normativa establecida en materia de manipulación e higiene de alimentos. La limpieza de los almacenes se llevará a cabo de modo similar, a excepción de la limpieza y desinfección a fondo, que tendrá una periodicidad mensual.

Las empresas licitadoras presentarán en su oferta técnica un plan detallado de limpieza, que deberá incluir, como mínimo, las actuaciones anteriormente citadas y todas aquellas que se estimen necesarias para mantener el adecuado nivel de higiene. Se estará a lo estipulado en la normativa vigente, así como a la normativa ISO 14000 mediambiental en aquellos aspectos que puedan ser de aplicación

Se tendrá especial cuidado en mantener los locales libres de insectos, siguiendo las directrices marcadas por la empresa adjudicataria del Servicio de Desinsectación, Desinfección y Desratización contratada por el Hospital.

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

El entorno de los locales debe estar limpio y sin residuos, éstos se depositarán en los contenedores recipientes herméticos, que incluirán una bolsa de plástico desechable, que será retirada cuando sea necesario y cuya adquisición será por cuenta del adjudicatario.

El incumplimiento de todas las condiciones citadas anteriormente, será causa suficiente de resolución de contrato, previa apertura de la no conformidad correspondiente, sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran derivarse. En cualquier caso, las incidencias que se observasen se comunicarán inmediatamente por el adjudicatario a la Dirección del Centro o persona en quien delegue.

7.- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL

El Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca” aportará las instalaciones, así como los aparatos y maquinaria que actualmente se encuentran instalados, que el adjudicatario se obligará a mantener en el mejor estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento, incluso al cesar en la prestación, realizando, en su caso, todas las actuaciones preventivas, correctivas o reparadoras necesarias que garanticen el correcto desarrollo del Servicio. Se adjunta, como **Anexo I**, inventario de la Cocina de Pacientes.

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

Durante el desarrollo del contrato, la empresa adjudicataria deberá mantener actualizados en todo momento formatos o registros de inventario, diferenciados para bienes (maquinaria, instalaciones, inversiones, etc.) y para aquellos que requieren una reposición más continua (menaje y utensilios), donde se refleje la entrada y salida de cada elemento, causa, fecha y demás información relevante, y que será facilitado a la persona responsable del seguimiento cada vez que este así lo requiera y, como mínimo en todo caso, semestralmente. Cualquier bien, instalado previamente o aportado por el contratista, que fuera necesario retirar de forma definitiva de su uso, por cualquier causa, deberá contar con la aprobación del responsable designado por el Hospital. Se formalizará por escrito tal circunstancia y los motivos que ocasionaron la baja del bien en el inventario.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, etc., sin el previo consentimiento por escrito del Hospital, para lo cual deberá solicitarlo previamente a la Dirección del mismo, quedando en propiedad del Servicio Murciano de Salud las obras efectuadas, al finalizar por cualquier motivo la contratación del servicio.

Con carácter general la distribución de las competencias y costes a sufragar, relativas al mantenimiento del servicio de cocina se distribuirá en los siguientes términos:

- El mantenimiento de electricidad y conducciones hasta los puntos de iluminación y con el aparato o equipo en cuestión, serán competencia del Hospital.

Esto es, instalación eléctrica (cuadro general) y de este a las máquinas será competencia del Hospital. No obstante, las actuaciones precisas que excedan los términos de lo señalado y ello para la

instalación de equipos de elaboración concretos, serán asumidos por la empresa adjudicataria.

- La climatización general será competencia del Hospital, excepto el mantenimiento y la reposición (por rotura, deterioro o subida de tensión) en su caso de los Split instalados en las siguientes dependencias (almacén, oficina contratista, Responsable de Cocina, Gobernantas y Jefe de Cocina, Dietistas, Zona de emplatado y Zona de lavado), así como los ventiladores de pared en la zona de plonge y zona de los trenes de lavado.

La adjudicataria asumirá el mantenimiento de la totalidad de los Split instalados, sin perjuicio del mantenimiento general e integral de las instalaciones de frío industrial de consumo alimentario. Dicho mantenimiento implicará también la reposición del equipo en caso de deterioro u obsolescencia del equipamiento que le impida alcanzar los rangos de temperatura exigibles de conformidad con la normativa y el Plan de Prevención de Riesgos Laborales vigente en el Hospital.

- Los desagües y sus posibles desatascos y la fontanería general hasta los puntos de entronque con los equipamientos de elaboración será competencia del Hospital, salvo el mantenimiento y reposición de grifos, cartuchos de descalcificadores, gránulo para lavacacerolas y fuentes de agua que será asumido por la empresa adjudicataria del servicio.
- El mantenimiento de los descalcificadores de cocina y la sal precisa para su funcionamiento será asumido por la empresa adjudicataria del servicio, salvo la sustitución total o reposición de los mismos por deterioro u obsolescencia que será asumida por el Hospital.
- Los parámetros verticales, horizontales de techo y suelos, incluidos paredes y suelos de cámaras de materia prima y basuras, y cuartos fríos, tendrán en todo caso la consideración de componentes estructurales.

En este sentido, la reparación y sustitución puntual del alicatado u otros materiales que pudieran en el futuro ser utilizados, y ello, por rotura con motivo de la ejecución del trabajo de elaboración, será asumidos por la empresa adjudicataria del servicio.

A tal efecto, la empresa asume la obligación de acometer con personal propio y asumiendo la totalidad de su coste, las obras que resulten precisas.

Dichas obras serán ejecutadas, por razones de seguridad alimentaria, fuera de jornada laboral por lo que habrán de ser realizadas necesariamente a partir de las 22.00 horas de la noche, y dejar la zona afectada en las condiciones óptimas de higiene y seguridad alimentaria que se precisan para el normal funcionamiento del Servicio.

Por su parte, la sustitución de extensiones lineales de suelos y paños completos de paredes y techos, acometida para la mejora u optimización funcional de los mismos, será sufragado directamente por el Hospital.

El estado general de conservación de los citados parámetros habrá de ajustarse a los requerimientos del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y normas ISO implantadas.

En todo caso, para la compra de material preciso para este fin (azulejos, losas, cemento, resina, colas especiales para aplicación de suelos en zonas húmedas, etc) la empresa adjudicataria tendrá en consideración el criterio y las calidades técnicas indicadas por el personal facultativo del Servicio de Mantenimiento del Hospital. Deberá mantener un stock mínimo de materiales que permita la pronta e inmediata reposición de este tipo de elementos.

- La pintura general de paredes y techos incluidos los accesos del exterior para la entrada de víveres serán asumidos por el Hospital.
- La pintura y el mantenimiento general de puertas, iluminación, cerraduras, y reposición del cubeto estanco del aceite residual de la zona de basuras, serán asumidos por la empresa adjudicataria.
- Las puertas corta fuegos será competencia del Hospital.
- El mantenimiento de las puertas automáticas elevadoras (BARRERA SANITARIA) serán competencia de la empresa adjudicataria del contrato.
- El mantenimiento y pintado y cerradura de la puerta exterior de acceso al almacén de víveres, será competencia de la empresa adjudicataria.
- El mantenimiento ordinario de puertas internas de aluminio u otros materiales (cerraduras, manivelas, topes, etc) de todas las dependencias de la cocina será asumido por la empresa adjudicataria

del servicio, pero la sustitución total o reposición de las puertas por deterioro, simple mejora u obsolescencia será asumida por el Hospital.

- El agua, gas y la energía eléctrica serán suministradas y sus conducciones debidamente mantenidas por el Hospital hasta los puntos de consumo.

No obstante, el adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, válvulas, presostatos, tubos fluorescentes LED, lámparas LED, etc.) que se utilicen por el uso de las instalaciones correspondientes. Toda la iluminación de las dependencias de cocina será LED.

- Asimismo, serán por cuenta del adjudicatario las líneas de teléfono o fax que precise para el normal desarrollo del servicio contratado.
- El mantenimiento general e integral de las instalaciones de frío industrial de consumo alimentario serán de competencia exclusiva del adjudicatario. Se incluyen cámaras, cuartos fríos, y otras estancias destinadas funcionalmente a este fin como el cuarto de ensaladas y el destinado a empanados, rebozados y de elaboración del bizcocho. A tal efecto se consideran también incluidas las puertas, juntas, bisagras, pomos, manetas e iluminación.
- En caso de ser implantados, será competencia exclusiva del adjudicatario el mantenimiento integral de los equipos de lavado e higienización que se instalen para la distribución de jarras de agua en los office de planta.

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 ó corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

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

Mensualmente un Jefe de Taller designado por el Responsable del Servicio de Mantenimiento del Hospital, verificará el estado de conservación y mantenimiento de las instalaciones mencionadas, levantando el acta correspondiente que será firmada por el responsable de la empresa adjudicataria y por la Responsable del Servicio de Cocina.

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

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

Las instalaciones, y todos los bienes aportados por el contratista, así como los que anteriormente hubiera aportado el Hospital, permanecerán en el Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca”, no teniendo el contratista derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato, por lo que revertirán en el centro sanitario una vez finalice la relación contractual con el adjudicatario, en la misma cantidad y calidad que al inicio de la actividad, a juicio de la peritación que se efectue por el Hospital. El adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso, por parte del Hospital, en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

7.1. REPOSICION

El contratista deberá reponer las bandejas isotérmicas necesarias para el Servicio de alimentación de Pacientes, manteniendo en todo momento el estocaje previsto (que siempre será, como mínimo, de 800 unidades, tanto de comida/cena como de desayuno/merienda), con el juego de vajilla completo, en su caso. Las características de éstas serán determinadas por la Dirección del Centro y serán en todo caso las que informe la responsable del Servicio y en la cantidad que se decida.

Dicha obligación se hará extensiva también, en su caso, a la reposición necesaria que precise la progresiva implantación en el Hospital del sistema de suministro de agua al paciente con jarra, por las camareras, desde las fuentes de agua filtrada de gran caudal fijadas en las diferentes plantas de hospitalización

Asimismo, repondrá los termos y gastronorm que se encuentren en una situación de deterioro para la distribución de desayunos y meriendas. Los termos y gastronorm tendrán características similares a los ya existentes.

Aportará y repondrá todo el menaje, vajilla, cubertería, etc., que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Dirección del Hospital aceptar el que proponga, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas. Asimismo, aportará todo el material de un solo uso necesario para el servicio a pacientes aislados u otra circunstancia que determine la Dirección del Hospital, como pueden ser mascarillas, gorros, guantes de nitrilo, batas desechables, cubrepiés, cubrebarbas, cubremangas, cubrebotas, delantales, material de oficina, etc. derivado del desarrollo de la actividad del servicio. Las calidades de los materiales se ajustarán a los requerimientos legales y a las exigencias del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital.

Será por cuenta del adjudicatario el suministro y reposición de todo el material necesario para una correcta aplicación de los procedimientos de limpieza, debiendo cumplir en todo caso la aptitud de utilización en industrias alimentarias y todos los requerimientos ergonómicos recomendados por el Servicio de Prevención de Riesgos del Hospital. Al efecto se aportarán para su valoración las fichas técnicas de los productos de limpieza y útiles de limpieza.

Las calidades mínimas exigibles serán: Estropajo Almohadilla abrasivo inoxidable que no desprende ningún tipo de virutas de 8*12 y 18 gr , estropajo fibra precortado de 171*134 mm de extraordinaria resistencia, bayetas superabsorbentes de uso industrial cortadas, papel secamanos absorbente de uso industrial, escobillas, cepillos, piedras pómx, etc. No obstante, si las circunstancias operativas del trabajo exigieran el cambio de alguno de estos elementos, o su calidad, tales serán obligatorias para la empresa adjudicataria del servicio.

Asimismo, será a su cargo todo el material de oficina necesario para uso administrativo interno del adjudicatario y despacho dietistas (impresoras, tonner, papel troquelado para tarjetas de etiquetas, minicarta de elección de menús, etiquetas adhesivas, mesas, sillas y armarios, 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.

La reposición del menaje (cubiertos, platos, vasos, servilletas, servilletas canguro 30*40 punta blanca, etc.) será adaptable a las bandejas isotérmicas, y serán

a cargo del adjudicatario. Deberá disponer de un stock lo suficientemente amplio que permita la inmediata reposición del mismo en caso de rotura o extravío. El contratista adquirirá a su cargo los utensilios de cocina (ollas, sartenes, cazos, tablas de corte, etc.), vajilla, cubertería, cristalería, etc., que se precise en Cocina para un correcto funcionamiento del Servicio. La adquisición se realizará de acuerdo con lo que determine el Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca”.

La empresa adjudicataria atenderá la previsión de gasto destinada para la reposición y compra de nuevo menajes, ollas, gastronorm y mantendrá las mismas cantidades durante todo el contrato. Además habrá de acreditar, cada vez que se requiera, un inventario actualizado que refleje como mínimo la entrada y salida de cada elemento, causa, fecha y demás información relevante, así como los stocks mínimos y de seguridad para cada uno de los elementos inventariables del servicio. Este inventario será facilitado a la persona responsable del seguimiento cada vez que este así lo requiera y, como mínimo en todo caso, semestralmente.

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 e indicación de ello en el inventario. Se prohíbe la utilización de recipientes de cristal o loza, debiendo ser todos de material plástico de uso alimentario.

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 sustituir por mal funcionamiento o deterioro evidente, siempre a criterio de la Dirección del Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca”.

Con carácter general, será responsabilidad de la adjudicataria el mantenimiento integral de los insectocaptadores, los cambios de luces necesarios por su uso o deterioro, u otros repuestos, y específicamente la reposición del equipamiento completo causadas por alteraciones en la tensión del suministro eléctrico.

Las empresas licitadoras deberán aportar un plan de inventario con las características mínimas exigidas en todo el apartado 7. Las reposiciones señaladas en los anteriores apartados se harán a criterio de la Dirección del Hospital, a través del responsable en quien delegue. La calidad de todos los artículos a reponer deberá contar con la aprobación del Hospital. La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en todo momento el estocaje necesario para garantizar el suministro constante de todo lo necesario para el normal funcionamiento del servicio.

7.2. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por el Hospital o se adquieran durante el período de vigencia del contrato, así como la reparación de los mismos.

Dentro de los servicios de la empresa se encuentran:

- Comprobar, revisar y mantener los elementos, aparatos, equipos e instalaciones incluidos en el **Anexo I**, y los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato, de acuerdo con los plazos establecidos, utilizando los recambios y piezas recomendados por el fabricante.
- Asignar los medios humanos y materiales necesarios para la correcta y adecuada prestación del Servicio en cada momento.
- Informar por escrito al Responsable de Cocina y de Mantenimiento del hospital de las incidencias que puedan surgir durante la prestación del servicio, que no garanticen la fiabilidad de lo comprometido. Dicha información deberá ser expuesta y razonada técnicamente.
- Conservar la documentación justificativa de las operaciones de mantenimiento que realicen, sus fechas de ejecución, resultados, incidencias y elementos sustituidos.
- Comunicar al Responsable de Cocina y de Mantenimiento las fechas en las que corresponde efectuar las operaciones de mantenimiento periódicas a los distintos equipos y sistemas.

La empresa adjudicataria realizará todas aquellas labores de mantenimiento que establezcan los procedimientos internos del sistema de gestión de calidad del Servicio de Cocina del Hospital, con la periodicidad marcada en el mismo.

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

A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas Reglamentaciones por las que estén

afectadas las instalaciones y equipos, siempre supervisados y autorizados por el Servicio de Mantenimiento del Hospital. La empresa adjudicataria actuará conforme a lo marcado en la normativa de aplicación vigente, tanto de carácter nacional como específica de la Región de Murcia, así como modificaciones si las hubiese, que con carácter no exhaustivo es la siguiente:

- **REAL DECRETO 138/2011**, de 4 de febrero, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.
- **REAL DECRETO 346/2011**, de 11 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento regulador de las infraestructuras comunes de telecomunicaciones para el acceso a los servicios de telecomunicación en el interior de las edificaciones.
- **REAL DECRETO 842/2002**, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión. **Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión.**
- **LEY 31/95**, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- **REAL DECRETO 2060/2008**, de 12 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión y sus instrucciones técnicas complementarias.
- **REAL DECRETO 1644/2008**, de 10 de octubre, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.
- **REAL DECRETO 560/2010**, de 7 de mayo, por el que se modifican diversas normas reglamentarias en materia de seguridad industrial para adecuarlas a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Los licitadores presentarán en su oferta técnica un Plan de Mantenimiento preventivo de toda la maquinaria y mobiliario, incluida la revisión de todos los carros de transporte y servicio (revisión de rodamientos, sistema de frenado, etc.). Dentro de este plan se deberá especificar el programa, la periodicidad de las revisiones y acciones preventivas a adoptar así como los recursos a emplear para el adecuado mantenimiento de todos los elementos. En caso de resultar adjudicataria, este plan será revisado e implementado en coordinación con el Servicio de Mantenimiento y Servicio de Cocina del hospital. No será en ningún momento vinculante el programa presentado ya que se entiende una propuesta orientativa a revisar.

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

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

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

Con carácter mensual la empresa presentará al Responsable de Cocina y de Mantenimiento del Hospital un informe donde estén reflejadas y documentadas todas las actuaciones realizadas, incluso reportaje fotográfico cuando proceda.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, etc., sin el previo consentimiento por escrito del Hospital, para lo cual deberá solicitarlo previamente a la Dirección del mismo, quedando en propiedad del Servicio Murciano de Salud las obras efectuadas, al finalizar por cualquier motivo la contratación del servicio.

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

Son objeto del mantenimiento por parte del adjudicatario las siguientes tareas con carácter no exhaustivo:

- Mantenimiento integral de los equipos del **Anexo I** y los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato.
- Sobre la instalación de fontanería: Mantenimiento y reparación de grifería de todas las pilas y lavabos tanto de uso para preparación de

alimentos como baños, siempre que comprenda instalaciones pertenecientes al servicio de cocina.

- Sobre mobiliario: Todos aquellos elementos que intervienen en la preparación y distribución de los alimentos, así como el mobiliario de oficina del personal a cargo de la empresa adjudicataria
- Instalaciones frigoríficas: Mantenimiento integral de cámaras frigoríficas y cuartos fríos. Incluidas revisiones de fugas de gas refrigerante. Dicha obligación se extenderá también al mantenimiento preventivo y correctivo de todos los elementos del sistema de control de temperaturas de cámaras y cuartos fríos.
- El mantenimiento integral, en su caso, de los equipos de distribución (estaciones de retermalización y carros) de temperatura controlada.

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

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

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.

En el caso de que, por problemas puntuales de máxima urgencia en la reparación de alguna avería que suponga la interrupción del servicio, tuviera que resolverlo el personal de Mantenimiento del Hospital, la empresa adjudicataria estaría obligada a compensar económicamente al Hospital, con cargo a la factura mensual, el importe de la reparación efectuada.

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

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

El agua, gas y la energía eléctrica serán suministradas por el Hospital.

Asimismo, serán por cuenta del adjudicatario las líneas de teléfono o fax que precise para el normal desarrollo del servicio contratado. Para ello, podrán contratar estos servicios con la compañía que les resulte más ventajosa y dotar de la infraestructura necesaria.

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

Son de cuenta del adjudicatario las reparaciones que se efectúen y abonará asimismo los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso.

El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material recibido y también el materia aportado por él durante la ejecución del contrato, que revertirá en el Hospital, en las condiciones y estado que resulte adecuado a su uso, a juicio de la peritación que se efectúe por parte del Hospital.

8.- PERSONAL Y DIRECCIÓN TÉCNICA

8.1- PERSONAL Y DIRECCIÓN TÉCNICA

El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario, 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 del Contratista, 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 Universitario “Virgen de la Arrixaca” de las obligaciones nacidas entre el Contratista y sus trabajadores, aun

cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa ó indirecta del cumplimiento, incumplimiento ó interpretación del contrato.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal, tanto masculino como femenino, durante las horas en que se realice el trabajo, poniéndose de acuerdo con la Dirección del Centro en cuanto a colores y modelos de los mismos. Además deberán cubrirse la cabeza con gorro ó similar, y en todo caso, el personal que lleve el pelo largo, deberá ser recogido. Deberá tener en cuenta en este apartado, que el uniforme será diferente en función de que se encuentren trabajando en la Cocina o en las plantas de Hospitalización con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.

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 ó dolo, sean personales ó 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 ha 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 ó 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 ó 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 ó 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 empleada 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), que deberán ser liquidados y su importe ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el Hospital realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones de Seguridad Social.

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

Por otro lado, los trabajadores de la empresa adjudicataria estarán sometido al control telemático de presencia efectiva que determine el Hospital, y ello con independencia de los propios controles que implemente el contratista con igual finalidad.

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, 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 (Anexo XII). En consecuencia, deberá aportar los Equipos de Protección Individual que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones. Él 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.

Las empresas licitadoras deberán aportar documentación justificativa de estar certificadas según la Norma ISO 45001 – Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, o bien adoptar el compromiso formal de iniciar los trámites necesarios para la obtención de dicha Certificación en los 6 primeros meses de vigencia del contrato, en caso de resultar adjudicataria.

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, la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales así como a las normas que la desarrollan y el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de sus datos personales y a la libre circulación de estos datos, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.

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

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

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

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) n.º 852/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral y que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del programa de APPCC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios.

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

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

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

Los programas de formación continuada para el personal que presta sus servicios en Cocina, ya sea propio o externo, serán desarrollados por los profesionales del Hospital, a través de la Unidad de Docencia del mismo, y será responsabilidad de la empresa adjudicataria la asistencia de su personal.

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

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

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

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

El Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca” aporta el siguiente personal para llevar a cabo las tareas propias del Servicio de Cocina. En la actualidad, la plantilla adscrita al Servicio es la siguiente:

- Una Nutricionista, Responsable del Servicio de Cocina
- Una Nutricionista
- Un Jefe de Cocina
- Doce Cocineros
- Dos Gobernantas
- Un Auxiliar Administrativo
- Ciento siete Pinches

Este personal seguirá dependiendo del Servicio Murciano de Salud, no ligándole al adjudicatario otra condición que la de ejecutores materiales del trabajo a realizar.

El adjudicatario aportará los conocimientos técnicos para el correcto desarrollo del Servicio y, como mínimo, deberá aportar el personal necesario para cubrir las siguientes presencias, teniendo en cuenta que éstas deberán adaptarse por completo al horario de funcionamiento de la Cocina (de 7 a 22 horas):

Nº de presencias mínimas

(Personal aportado por la empresa adjudicataria)

CATEGORIA	TURNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	HORARIO
Cocineros	MAÑANAS	2	2	2	2	2	2	2	7 a 15 horas
Cocinero APOYO	MAÑANAS	1	1	1	1	1	1	1	7 a 15 horas
Cocineros	TARDES	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
T.E.S. Dietética y Nutrición	MAÑANAS	3	3	3	3	3	2	2	7,30 a 15,30 horas

05.07/2022 08:20:26
 04.07/2022 09:26:21
 Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARR

T.E.S. Dietética y Nutrición	TARDES	2	2	2	2	2	2	2	14 a 22 horas
Almacenero	MAÑANAS	1	1	1	1	1	1	1	7 a 15 horas
Almacenero	TARDES	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
Responsable	FULL TIME	1	1	1	1	1	Localizado	Localizado	De 8 a 17 horas
Camareras de Planta Mañanas	MAÑANAS	14	14	14	14	14	13	13	12,30 a 14,30 Horas
amareras de Planta Tardes/Noches	TARDES	4	4	4	4	4	3	3	21,00 a 24,00 Horas
Técnico Mantenimiento Polivalente	MAÑANAS	1		1		1	Localizado	Localizado	7 a 15 horas

En caso de vacaciones, ausencias por enfermedad u otras causas análogas, el adjudicatario asumirá la obligación de sustituir al trabajador, de forma que se mantenga permanentemente el número de presencias mínimas establecidas.

La empresa adjudicataria del servicio de alimentación cubrirá el número de presencias mínimas referidas en el cuadro anterior.

Por ello, a la relación de personal objeto de subrogación que figura en el Anexo V, hay que añadir como nueva acción dos camareras adicionales a las dos ya existentes para el servicio de tardes, es decir cuatro, cuyo horario se extenderá de 21:00 a 24:00, y que atenderán el procedimiento operativo de entrega, lavado e higienización y almacenamiento de jarras en office de plantas, previo al proceso específico de entrega de jarras de agua tratada desde los puntos de dispensación (fuentes de agua filtrada de gran caudal) fijados en la planta de hospitalización por el Servicio de Hostelería y el Servicio de Gestión Medioambiental. Cuando sea necesario también participarán en la entrega de jarras a los pacientes en horario de tarde.

A su vez, el servicio de camareras asumirá, en el turno de la mañana, el reparto, distribución y retorno de bandejas de comida y jarras de agua a pacientes y a quirófanos del Hospital General en caso de prolongación de jornada de la actividad asistencial. Dicho servicio podrá prolongarse en caso de ser necesario hasta las 17:00 horas.

Por otro lado, a la relación de personal objeto de subrogación que figura en el Anexo V, hay que añadir como nueva acción un técnico de mantenimiento polivalente cuyo horario se extenderá de 7 a 15 horas, de lunes, miércoles y viernes y localizable los sábados y domingos y/o festivos. Dicho técnico desarrollará actividades relacionadas con la electricidad, fontanería, albañilería (suelos, paredes y techos) y mantenimiento de equipos de trabajo.

Por su parte, el cocinero de apoyo que prestará servicio preferentemente con el siguiente horario (de 7 horas de la mañana hasta las 15 horas de la tarde), entre otras, desarrollará a las órdenes y bajo la dependencia funcional de la Nutricionista Responsable de Cocina y del Jefe de Cocina las siguientes funciones:

- Evaluará, en su recepción y durante la elaboración, la calidad de la materia prima, reportando un informe diario a la Responsable de Cocina.
- Preparación y aprovisionamiento necesario de la cinta de emplatado, y ello, en la ingesta del desayuno y comida (productos elaborados, menaje, productos del almacén, productos de cámaras y cuartos fríos, etc).
- Dirigirá y planificará, la oferta anual de menús gastronómicos especiales y contribuirá al montaje de la Pirámide de Alimentos de la semana de Hábitos Saludables.
- Colaborará, en el ámbito funcional profesional que le corresponde, en la administración del área de restauración, diseñando su oferta gastronómica cuando sea requerido para ello por la Responsable de Cocina.
- Como el resto de cocineros, cuando sea preciso, ejecutará todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionando ofertas gastronómicas y apoyando las actividades del servicio, con la colaboración, si los hubiere, de Ayudantes de Servicios.
- Verificará la correcta elaboración de las dietas especiales, túrmix infantiles y de adultos, y en su caso de la la nutrición infantil.
- Cuando sea necesario y en caso de ausencia de los almaceneros, suministrará la leche y agua precisa para el desayuno y la merienda y procederá al calentamiento de la misma.
- Igualmente el adjudicatario asumirá la obligación de sustituir a este cocinero de forma que se mantenga permanentemente el número de presencias mínimas establecidas.

- En este sentido y dado que el suministro de materia prima y víveres corresponde a la empresa adjudicataria del servicio, este mismo cocinero ejercerá a las órdenes de la Nutricionista Responsable de Cocina y Jefe de Cocina, las labores de tutorización de las nuevas incorporaciones de cocineros relativas al proceso de elaboración, partidas de trabajo, gestión óptima de las materias primas empleadas, manejo de equipos de trabajo (abatidor, hornos, marmitas, etc). Igualmente, a las órdenes de los anteriores responsables, atenderá cuando sea preciso la elaboración, conservación, reparto y distribución del menú de familia.

Por su parte la Responsable de Cocina y el Jefe de Cocina serán los encargados de formar al nuevo trabajador en la cumplimentación correcta de registros de elaboración y adecuada utilización de EPIS (equipos de protección individual).

- En caso de ser requerido para ello contribuirá, durante su jornada laboral, a la adaptación del puesto de trabajo de otros cocineros.
- Cuando la realización efectiva de las anteriores funciones se lo permitan, también atenderá todas aquellas tareas que le sean encomendadas, durante su jornada laboral, por la Responsable de la empresa adjudicataria del servicio.

En documentación adjunta al presente Pliego, se aporta como Anexo V la relación de personal que actualmente presta servicios en el Servicio de Alimentación de Pacientes” y como Anexo VI el Convenio Colectivo de Hostelería de la Región de Murcia.

Las Dietistas que aporte la empresa dependerán funcionalmente de la Unidad de Nutrición y de la Responsable del Servicio de Cocina del Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca” con el fin de garantizar el control de los procesos terapéuticos y la calidad hostelera del servicio. A tal efecto, las mencionadas T.E.S. Dietética y Nutrición, reportarán directamente su actividad, bajo la supervisión directa de la Responsable del Servicio de Cocina, al personal administrativo de gestión del Servicio de Cocina siguiendo las instrucciones que les sean dadas por el Servicio de Hostelería.

Los Cocineros, Dietistas, Camareras, 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 del desempeño del mismo.

El puesto de Almacenero, dotado con horario de mañanas y tardes, figura en el Anexo V que contiene la relación de personal objeto de subrogación.

Los Almaceneros de la empresa adjudicataria, que estarán disponibles todos los días de la semana (Lunes a Domingo), y ello, desde las 7 de la mañana hasta las 22.00 horas, al margen de las funciones asignadas por la empresa, desarrollarán específicamente las siguientes tareas:

- La recepción de materia prima y controles de trazabilidad.
- La preparación y el aprovisionamiento necesario de la cinta de emplatado en las ingestas del desayuno, comida, merienda y cena (productos elaborados, menaje, productos del almacén, productos dietéticos, productos de cámaras y cuartos fríos, etc). A tal efecto cualquier falta de producto durante el periodo de emplatado será atendida inmediatamente por el almacenero.
- Custodia del almacén propio de la empresa adjudicataria, controlando el acceso al mismo y ejecutando la entrada y salida de viveres, facilitando al personal del Hospital los productos necesarios para la elaboración.
- La entrega de extras a plantas y servicios en caso de error o devoluciones en el proceso de entrega ordinario.

En la contratación de éste personal se tendrán en cuenta los días libres, fines de semana, festivos, así como los permisos y licencias legalmente establecidas en las normas laborales o Convenios que les resulten de aplicación, de tal forma que siempre y en todo momento exista en la Cocina la plantilla anteriormente referida.

La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo en la forma reglamentaria del personal procedente de otra contrata, cuando así lo exijan las normas, convenios ó acuerdos en vigor.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta los recursos que aportarán, así como el apoyo técnico en materia de Gestión de Calidad. La empresa licitadora correrá con los gastos que se deriven del mantenimiento de las certificaciones en la Normas EN-ISO 9001 y EN-ISO 22000 en la Cocina de Pacientes. La propiedad de estos certificados serán del Hospital, siendo el alcance de las mismas todas las operaciones y personal que se incluyen en el la prestación del Servicio de Alimentación a Pacientes del Hospital.

En todo caso, deberá quedar asegurado y será obligación de la adjudicartaria, la aportación de recursos técnicos y humanos (adicionales a los exigidos con carácter de mínimo en la tabla anterior del presente apartado), 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 la Calidad y/o del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria implantados, no queden cubiertos por el personal interno del centro o el personal con dedicación exclusiva dependiente de la adjudicataria.
- La disponibilidad, en todo momento, de un servicio de asesoramiento y consultoría en todo lo relacionado con el mantenimiento, aplicación y mejora continua de ambos Sistemas Normalizados de Gestión.
- El apoyo y participación activa de la adjudicataria en la definición de objetivos, metas, programas e indicadores de proceso.
- El seguimiento externo y la verificación de los procesos establecidos, especialmente en lo que respecta al Sistema de APPCC.
- La realización de las auditorías internas de seguimiento de ambos sistemas de gestión, de conformidad con el procedimiento específico aprobado al efecto por la Dirección del Centro.
- Asistencia, participación y asesoramiento activo en las comisiones trimestrales de seguimiento del servicio.

A fin de evaluar el grado de cumplimiento, o mejora en su caso, de los requisitos anteriormente expuestos, las ofertas técnicas incorporarán una relación de las personas que ostenten la titulación y formación precisa para las tareas que se le encomiendan, y 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 de la Cocina del Hospital. Igualmente, incluirán en su oferta técnica los recursos que dedicarán al cumplimiento del plan de limpieza.

La 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 así como a las normas que la desarrollan y el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de sus datos personales y a la libre circulación de estos datos, 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 Pacientes del Hospital.

9.- INSPECCION Y CONTROL

El Hospital ejercerá un permanente control sobre la calidad de la materia prima, los extras alimenticios, 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, sus locales y el adecuado mantenimiento de sus instalaciones, maquinaria, mobiliario, etc.

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, sin preaviso. En el momento de la inspección se suscribirá un Acta en la que se hará constar la calidad del servicio e irá firmado por un representante de la Dirección del Hospital y otro designado por la empresa adjudicataria.

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

Por cuenta del contratista se realizará, con una periodicidad mensual, un análisis microbiológico, realizado por un laboratorio de reconocido prestigio, según

establece el Sistema de Gestión de Calidad implantado. Las muestras y el laboratorio, serán elegidos por el Hospital con los gastos a cargo del contratista. Los resultados de los análisis serán entregados a la Dirección del Hospital, dentro de los veinte días hábiles del mes siguiente.

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.

Será responsabilidad y por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y mejora del sistema de gestión de calidad en el servicio de alimentación a pacientes, según las normas UNE-EN-ISO 9001:2008 y UNE-EN-ISO 22000:2005, teniendo en cuenta la sistemática de trabajo del servicio y el personal del hospital implicado en ello. Para ello, el adjudicatario aportará todos los recursos humanos y materiales necesarios en el cumplimiento de este apartado. Asimismo, mantendrá un flujo constante de información con el responsable designado por el hospital, de forma que las acciones a acometer deberán ser aprobadas por la Dirección del Hospital o responsable en quien delegue.

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

Igualmente vendrá obligado el contratista a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación con la actividad desarrollada, así como cualquier documento público o privado que le sea requerido por la Dirección del Hospital, referente al objeto del contrato que acredite el cumplimiento de las obligaciones impuestas para el adjudicatario en el presente Pliego. A tal efecto, la adjudicataria remitirá diariamente a la Responsable de Cocina el control de presencia de sus trabajadores de cocina, exclusivamente en lo que se refiere al número total de efectivos presentes en cada jornada para su debida verificación.

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.

10.- OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL

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

El contratista se obliga a realizar directamente todas las prestaciones y servicios, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar, ni total ni parcialmente, ni directa ni indirectamente, el objeto del contrato.

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

Como se cita anteriormente, las líneas generales de uso externo que necesite el contratista, serán enteramente a su cargo.

El contratista se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto Hospitalario, salvo expresa y escrita autorización del Hospital.

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

El adjudicatario deberá facilitar la entrada en los locales del Servicio a los empleados de la firma contratista de los servicios de desratización, desinfección y desinsectación para el cumplimiento de su misión en los días y horas en que sea requerida para ello.

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

11- INFORMACIÓN

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

1. Las inversiones y obras necesarias se ejecutarán en su totalidad, y en todo caso, a petición de la Dirección del Hospital, como máximo durante la ejecución del primer semestre de contrato. De todo este procedimiento operativo quedará constancia documental en Servicios Generales, no pudiendo entenderse liberada la empresa de tal responsabilidad sin la pertinente solicitud de ejecución y su registro de conformidad por la Dirección del Hospital.
2. Mensualmente: número de pensiones servidas, relación de extras servidos con indicación de la Unidad o Servicio, relación de alimentos de nutrición infantil servidos o cualquier otro dato que el Hospital requiera para la comprobación de la correcta prestación del servicio.
3. 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.
4. Semestralmente, inventario actualizado y cuenta de explotación del servicio con el siguiente desglose:
 - Gastos de personal.
 - Gastos generales.
 - Materia prima.
 - Amortizaciones.
 - Beneficio.

Murcia, a 14 de Mayo de 2022.

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERIA

EL SUBDIRECTOR DE GESTION
Y SS. GG.,

Fdo.

Fdo.



EXPTE Nº: CSE/9999/1101060927/22/PA

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

CERTIFICA

Que los gastos de ejecución del contrato de referencia, por un importe de **5.397.779,09 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000306	62923001
83000307	62923001
83000308	62923001
83000309	62923001
83000314	62923001
83000315	62923001
83000316	62923001
83000317	62923001
83001165	62923001
83001166	62923001
83001167	62923001
83001168	62923001



Región de Murcia
Consejería de Salud



83001118	62923001
83001119	62923001

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