



**INDICE DEL EXPEDIENTE “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, EQUIPO DE GUARDIA, ALIMENTOS EXTRAS A LOS PACIENTES, ASÍ COMO SERVICIO DE CAFETERÍA DEL HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ROMÁN ALBERCA”.**

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



## AL CONSEJO DE GOBIERNO

La Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de Murcia configura en su artículo 21 al Servicio Murciano de Salud como un ente de Derecho público dotado de personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene plena capacidad de obrar, pública y privada, para el cumplimiento de sus fines, a cuyos efectos podrá actuar directamente o establecer cuantas fórmulas cooperativas y contractuales procedentes en derecho, debiendo ajustar su actividad contractual a la legislación de contratos del Estado, siéndole de aplicación, la normativa contractual contenida en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y demás normas de desarrollo.

El artículo 34 de la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, en redacción dada por Ley 1/2016, de 5 de febrero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para 2016, preceptúa que las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos c) y d) del artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el año 2011 que propongan la realización de gastos de naturaleza contractual que superen la cifra de 60.000 euros, deberán solicitar la autorización del titular de la Consejería de la que dependan o a la que estén adscritas. La petición de autorización será elevada para su otorgamiento por el Consejo de Gobierno si el gasto a autorizar supera la cantidad de 300.000 euros.

Asimismo, el artículo 1 de la Ley 12/2022, de 30 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2023, 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 Dirección de Gestión del Hospital Psiquiátrico ROMÁN ALBERCA, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente referente a la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, EQUIPO DE GUARDIA, ALIMENTOS EXTRAS A LOS PACIENTES, ASÍ COMO SERVICIO DE CAFETERÍA.

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, EQUIPO DE GUARDIA, ALIMENTOS EXTRAS A LOS PACIENTES, ASÍ COMO SERVICIO DE CAFETERÍA DEL HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ROMÁN ALBERCA

**Presupuesto inicial del contrato:** 326.902,57€ (10% IVA incluido).

**Plazo de ejecución:** Un año.

EL CONSEJERO DE SALUD  
Juan José Pedreño Planes



## INFORME JURÍDICO

**ASUNTO:** Propuesta de elevación al Consejo de Gobierno de Acuerdo de autorización al Servicio Murciano de Salud, para la realización del gasto previsto en el expediente para el SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, EQUIPO DE GUARDIA, ALIMENTOS EXTRAS A LOS PACIENTES, ASÍ COMO SERVICIO DE CAFETERÍA DEL HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ROMÁN ALBERCA

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

## INFORME

**PRIMERO.-** Es objeto del presente informe la elevación por el Consejero de Salud al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización al Servicio Murciano de Salud para el SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, EQUIPO DE GUARDIA, ALIMENTOS EXTRAS A LOS PACIENTES, ASÍ COMO SERVICIO DE CAFETERÍA DEL HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ROMÁN ALBERCA con un plazo de ejecución de UN AÑO y con presupuesto inicial del contrato de 326.902,57€ (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 12/2022, de 30 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2023, 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 12/2022, de 30 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2023.

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 326.902,57€ (10% IVA incluido) conforme determina la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, sin perjuicio de la documentación e informes que se emitan en el momento procedimental oportuno durante la tramitación del expediente de contratación para el “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, EQUIPO DE GUARDIA, ALIMENTOS EXTRAS A LOS PACIENTES, ASÍ COMO SERVICIO DE CAFETERÍA DEL HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ROMÁN ALBERCA”

EL ASESOR JURÍDICO

*(Documento firmado electrónicamente)*

VB° y Conforme

La Jefa del Servicio Jurídico

Consejería de Salud



## ANEXO I

### INFORME PROPUESTA

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

La presente Memoria ha sido elaborado el día 1 de abril de 2023, entendiendo que a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de 1 año, 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:

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

#### 3.- TÍTULO HABILITANTE.

La presente Memoria es emitida por la Dirección de Gestión del Hospital Psiquiátrico Román Alberca, 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 que asume, entre otras, las competencias y funciones en materia de contratos menores a través de su Director



Gerente. De acuerdo con lo anterior, la planificación y racionalización en la contratación del objeto en cuestión recae sobre la Gerencia de Salud Mental.

#### 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 de Salud Mental.

El Hospital Psiquiátrico “Román Alberca”, es un Centro monográfico dedicado a la atención médica y asistencial de enfermos mentales. Se encuentra situado en El Palmar (Murcia), c/ Lorca nº 58. A los efectos de dimensionar el servicio de catering, se estructura asistencialmente:

- 1) Unidad de Corta Estancia (UCE): 20 camas dedicadas a la atención de enfermos agudos, se encuentran en una planta que dispone de un comedor con 20 plazas y office.
- 2) Servicio de Rehabilitación:
  - a) URME I: Unidad de media estancia dotada de 26 camas. Dispone comedor y office.
  - b) URME II: Unidad de media estancia dotada de 48 camas. Dispone de comedor y office.

**Media de menús diarios durante 2022 de estas tres unidades conjuntamente: 46**

- 3) Hospital de Día: 30 plazas. Dispone de comedor y office.

**Media de menús diarios en 2022: 8**

- 4) **Personal de guardia: 1 facultativo** con alimentación a cargo del hospital. Dispone de comedor.

**La media total de menús completos en 2022 para el conjunto del hospital es de 55 menús diarios.**

La plantilla del Centro la componen 195 trabajadores, cubren en tres turnos los 365 días del año. Personal que hace guardias y que su alimentación está a cargo del Hospital: 1.

Se hace necesario ofertar a los pacientes un menú compuesto por desayuno, almuerzo, merienda y cena, así como dar servicio al comedor del personal de guardia.



También es necesario dar servicio de cafetería a los profesionales del centro, así como a los pacientes y familiares que visiten el nuevo Centro de Salud Mental para la Infancia y la Adolescencia El Palmar ubicado en el propio hospital.

#### Presupuesto de licitación

PRESUPUESTO DE LICITACIÓN (12 MESES)		
	IMPORTE NETO (IVA NO INCLUIDO)	IMPORTE IVA INCLUIDO
IMPORTE A LICITAR	297.184,15 €	326.902,56 €

#### **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 la Gerencia de Salud Mental se ha puesto en evidencia la existencia de una necesidad concreta a satisfacer, cual es dar servicio de cafetería a los profesionales del centro, así como a los pacientes y familiares que visiten el nuevo Centro de Salud Mental para la Infancia y la Adolescencia El Palmar ubicado en el propio hospital.

b) Que dicha necesidad se encuentra entre los fines institucionales que dicha entidad del sector público tiene asignados conforme a la normativa vigente y puede ser satisfecha mediante un contrato administrativo de servicios.

c) Que la necesidad debe ser satisfecha de forma periódica durante un plazo concreto de duración, siendo exigible y oportuna la libre concurrencia y aplicable la limitación temporal a los contratos y se estima que el contrato que venga a satisfacer la expresada necesidad debe tener una duración de UN año y con posibilidad de prórroga por cuatro años más.

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

- Libertad de concurrencia.
- Publicidad.
- Seguridad.
- Calidad.
- Eficacia y eficiencia



- Protección medioambiental (envases, residuos...).
- Cumplimiento de la legislación vigente (etiquetas).
- Cumplimiento de los contratos.
- Rapidez en el suministro/servicio.
- Protección de los derechos de los trabajadores.
- Creación de empleo estable y calidad en el empleo.
- Igualdad de género.

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 COCINA Y CAFETERÍA DEL HOSPITAL PSIQUIÁTRICO "ROMÁN ALBERCA"

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

PRESUPUESTO DE LICITACIÓN (12 MESES)		
		IMPORTE IVA INCLUIDO
IMPORTE A LICITAR 297.184,14 €	IMPORTE IVA 29.718,45€	326.902,56 €

**PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGAS:**

La duración del contrato será de UN año, a contar desde su fecha de formalización; éste podrá prorrogarse anualmente, siempre que la duración total del mismo, incluidas sus prórrogas, no exceda de CINCO años.



Región de Murcia  
Consejería de Salud






## MEMORIA ECONÓMICA

### 1. OBJETO

Prestación del Servicio de Alimentación y Cafetería en el Hospital Psiquiátrico “Román Alberca”, situado en C/ Lorca nº 58 El Palmar (Murcia), ofertando a los pacientes la elección de menú en desayuno, almuerzo, merienda y cena, así como el comedor del personal de guardia, y servicio de cafetería a los profesionales del centro, así como a los pacientes y familiares que visiten el nuevo Centro de Salud Mental para la Infancia y la Adolescencia El Palmar ubicado en el propio hospital.

### 2. ANTECEDENTES Y SITUACIÓN

El Hospital Psiquiátrico “Román Alberca”, es un Centro monográfico dedicado a la atención médica y asistencial de enfermos mentales. Se encuentra situado en El Palmar (Murcia), c/ Lorca nº 58. A los efectos de dimensionar el servicio de catering, se estructura asistencialmente:

1) Unidad de Corta Estancia (UCE): dedicado a la atención de enfermos agudos, se encuentran en una planta que dispone de un comedor y office. Total 20 camas.

2) Servicio de Rehabilitación:

a) URME I: Unidad de media estancia.

Dispone comedor y office. Total 26 camas.

b) URME II: Unidad de media estancia dotada.

Dispone de comedor y office. Total 48 camas.

**Media de menús completos de estas tres unidades conjuntamente: 46 menús diarios**

3) Hospital de Día: Dispone de comedor y office. **Media de menús diarios: 8**

4) Personal de guardia: **1 facultativo**. Dispone de comedor.

**La media total de menús completos para el conjunto del hospital es de 55 menús diarios.**

Además, se ha inaugurado recientemente en las dependencias del propio hospital el nuevo Centro de Salud Mental para la Infancia y la Adolescencia del Palmar, que cuenta con 6 consultas.

La plantilla del Centro la componen 195 trabajadores, que cubren en tres turnos los 365 días del año.

Personal que hace guardias y que su alimentación está a cargo del Hospital: 1.



### 3. NECESIDADES QUE SATISFACER Y PROPUESTA DE CONTRATACIÓN

Con este contrato se pretende ofertar a los pacientes un menú compuesto por desayuno, almuerzo, merienda y cena, así como dar servicio al comedor del personal de guardia.

También es objeto del contrato dar servicio de cafetería a los profesionales del centro, así como a los pacientes y familiares que visiten el nuevo Centro de Salud Mental para la Infancia y la Adolescencia El Palmar ubicado en el propio hospital.

### 4. PLAZO DE EJECUCIÓN O DURACIÓN DE CONTRATO

La duración del contrato será de UN año, a contar desde su fecha de formalización; éste, podrá prorrogarse anualmente, siempre que la duración total del mismo, incluidas sus prórrogas, no exceda de CINCO años.

### 5. FORMA DE ESTIMACIÓN DEL PRECIO

Para próximos ejercicios se espera que estas ventas aumenten algo al haberse inaugurado, dentro del recinto del hospital, el nuevo Centro de Salud Mental para la infancia y la adolescencia del Palmar, con un total de 6 consultas nuevas.

En Otros gastos se incluye el pago de suministros a cargo del contratista: luz, agua, gas, teléfono e internet.

A diferencia de los contratos de años anteriores, no se contempla el pago de un canon por las ventas de cafetería ni de máquinas de vending, en parte por ser un hospital con poco movimiento de visitas y personal en cafetería, y en parte para compensar que en este pliego se incluye el pago de suministros que no se incluían en el contrato anterior.

Estimación del precio del contrato:

ESTIMACIÓN PRESUPUESTO (12 meses)		
CONCEPTO		IMPORTE ANUAL
COSTES DIRECTOS	Gastos de Personal	161.500,00 €
	Materias primas	103.288,85 €
	Otros gastos	10.000,00 €
	SUBTOTAL 1	274.788,85 €
COSTES INDIRECTOS	Gastos Generales (3%)	8.243,67 €
	SUBTOTAL 2	283.032,52 €
BENEFICIO	5%	14.151,63€
<b>TOTAL ANUAL NETO</b>		<b>297.184,14 €</b>
IVA	10%	29.718,41 €
<b>TOTAL ANUAL IVA INCLUIDO</b>		<b>326.902,56 €</b>



Región de Murcia  
Consejería de Salud



SERVICIOS ESTIMADOS Y PRECIOS (12 meses)				
	Nº	Precio s/IVA	Total s/IVA	Total c/IVA
Menú completo	16.513,00	16,35	269.987,55	296.986,31 €
Desayuno	556	1,94 €	1.078,64	1.186,50 €
Comida	2.096	6,78 €	14.210,88	15.631,97 €
Merienda	197	1,51 €	297,47	327,22 €
Cena+resopón	512	6,13 €	3.138,56	3.452,42 €
Extras			8.471,05	9.318,15 €
<b>TOTAL</b>			<b>297.184,15 €</b>	<b>326.902,56 €</b>

En la estimación del precio del menú no se han tenido en cuenta los costes de materias primas ni de personal correspondientes a cafetería.

Las ventas de cafetería han ascendido durante 2022 a un total de 46.700€.

## 6. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

De la estimación anterior, resulta lo siguiente:

ESTIMACIÓN PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (12 MESES)		
PRESUPUESTO ANUAL	Costes Directos	274.788,85 €
	Costes Indirectos	8.243,67 €
	Beneficio Industrial	14.151,63€
<b>PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN</b>		<b>297.184,14 €</b>

PRESUPUESTO DE LICITACIÓN (12 MESES)		
IMPORTE NETO (IVA NO INCLUIDO)		IMPORTE IVA INCLUIDO
<b>IMPORTE A LICITAR</b>	<b>297.184,14 €</b>	<b>326.902,56 €</b>



Región de Murcia  
Consejería de Salud



## 7. CONCLUSIÓN Y CONSIDERACIONES COMPLEMENTARIAS

La insuficiencia de medios propios para llevar a cabo el servicio de comidas y cafetería en el HPRA hace necesaria la contratación del servicio descrito en el PPT.

LA DIRECTORA DE GESTIÓN

18/09/2023 12:34:13

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) CARJ.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA Y CAFETERÍA DEL HOSPITAL ROMÁN ALBERCA

### INTRODUCCIÓN

El Hospital Román Alberca, es un centro monográfico dedicado a la atención médica y asistencial de enfermos mentales. Se encuentra situado en El Palmar (Murcia), c/ Lorca nº 58. A los efectos de dimensionar el servicio de catering, se estructura asistencialmente:

- 1) Unidad de Corta Estancia (UCE): 20 camas dedicadas a la atención de enfermos agudos, se encuentran en una planta que dispone de un comedor con 20 plazas y office.
- 2) Servicio de Rehabilitación:
  - a) URME I: Unidad de media estancia dotada de 26 camas. Dispone comedor y office.
  - b) URME II: Unidad de media estancia dotada de 48 camas. Dispone de comedor y office.
- 3) Media de menús diarios en 2022 de estas tres unidades conjuntamente: 46
- 3) Hospital de Día: 30 plazas. Dispone de comedor y office. Media de menús diarios en 2022: 8
- 4) Personal de guardia: 1 facultativo con alimentación a cargo del hospital. Dispone de comedor.

**La media de 2022 de menús completos para el conjunto del hospital es de 55 menús diarios.**

- La plantilla del Centro la componen 195 trabajadores, que cubren en tres turnos los 365 días del año. Personal que hace guardias y que su alimentación está a cargo del Hospital: 1.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



## **1. - OBJETO DEL CONTRATO:**

- A. La prestación del Servicio de Alimentación y Cafetería en el Hospital Román Alberca, situado en C/Lorca nº 58 El Palmar (Murcia).
- B. La implantación y mantenimiento del Sistema de Gestión para la seguridad alimentaria UNE-EN-ISO 22000 cuya titularidad será para el Servicio Murciano de Salud, Hospital Psiquiátrico Román Alberca, Servicio de Restauración
- C. La instalación, mantenimiento, reposición y explotación de 6 máquinas expendedoras (bebidas calientes, botelleros y Snack), en los locales del hospital.
- D. La prestación de los servicios se realizará en las instalaciones del Hospital.
- E. Comprende el Servicio de Alimentación de pacientes, Servicio de Comedor del equipo de Guardia, alimentos extras servidos a los pacientes fuera del desayuno, comida, merienda y cena, así como Servicio de Cafetería para personal del hospital y público.
- F. El Servicio de alimentación de pacientes ofrecerá elección de menú en desayuno, almuerzo, merienda y cena, adecuándose a las dietas que por prescripción facultativa se considere convenientes en cada caso, así como el comedor del personal de guardia.
- G. El Servicio de Cafetería en el horario comprendido entre las 8 h. y las 19 h. de lunes a viernes. Sábados, domingos y festivos de 9 a 18h, pudiendo ser alterado en su caso por la Dirección del Hospital.
- H. El hospital aportará las instalaciones, maquinaria, electrodomésticos, aparatos, utensilios, y, en general, todos aquellos bienes de cualquier naturaleza que se describen en las relaciones adjuntas a este pliego, de cuya entrega se levantará acta y se unirá al contrato, teniendo naturaleza contractual a todos los efectos.
- I. El mantenimiento y reparaciones de estas instalaciones serán por cuenta de la empresa adjudicataria.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- J. El cierre temporal o definitivo de habitaciones o unidades de hospitalización, por razones económicas, organizativas y/o asistenciales etc., no supondrá compensación alguna a la empresa adjudicataria.

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

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, así como Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre.

## **2. - OBTENCIÓN DEL PRESUPUESTO.**

- La obtención del presupuesto se hace según la estimación de número de menús, desglosado en desayunos, almuerzos, meriendas y cenas.
- Los precios máximos de los alimentos considerados como extras, así como los de cafetería, están reflejados en el presente pliego (ANEXOS IV y V).



Región de Murcia  
Consejería de Salud



### **3. - SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.**

El adjudicatario presentará póliza de responsabilidad civil para la realización de la actividad contratada. Esta póliza cubrirá los daños y perjuicios ocasionados tanto al Centro Sanitario como a terceros y siempre derivados de la prestación del Servicio contratado por el periodo de tiempo establecido en el pliego de cláusulas administrativas, debiendo mantener vigente la póliza y actualizada la cobertura en función de las modificaciones que se vayan produciendo en la ejecución del contrato, durante la vigencia de este, lo que acreditará ante la Administración cuando esta lo requiera.

La cobertura de riesgo de la póliza será como mínimo de 300.000 euros.

### **4. - CONTENIDOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION.**

La empresa adjudicataria se compromete a realizar, a su riesgo y ventura, la gestión completa del Servicio de alimentación y cafetería del Hospital y deberá incluir:

- ✓ La gestión y compra de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stock, calidad, etc., necesarias para la prestación del Servicio contratado.
- ✓ Recepción, almacenamiento y custodia de materias primas.
- ✓ La confección de la propuesta de menús y dietas, según las directrices que establezcan los servicios competentes a tal efecto del Hospital, y sujeto a la aprobación de la Dirección del Centro
- ✓ Manipulación por parte del personal auxiliar de las materias primas, siguiendo las instrucciones de los cocineros para su posterior elaboración.
- ✓ Traslado de la comida en carros apropiados hasta los office de los distintos comedores.
- ✓ Retirada de los carros de las plantas (comida sobrante, menaje y vajilla sucia).
- ✓ Lavado posterior de menaje, vajilla y carros de cocina.
- ✓ Limpieza y acondicionamiento general de la cocina y cafetería, cámaras, instalaciones y utillaje de distribución y reparto.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- ✓ Mantenimiento y conservación de los locales e instalaciones del Servicio de Alimentación y Cafetería, incluyendo la reparación y conservación de las instalaciones de gas, electricidad y agua.
- ✓ Aportación de productos desechables, menaje y vajilla, así como su reposición. Reposición de vajilla: al iniciar el contrato y cada dos años desde el inicio del servicio.
- ✓ Mantenimiento, reparación, conservación y, en su caso, reposición de maquinaria y equipamiento de cocina y cafetería. Incluidos lavavajillas colocados en office de las distintas plantas.

El adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuestos a realizar cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración (congresos, servicios de vinos de honor, etc.). Estos servicios se efectuarán a instancias de la Dirección mediante acuerdo bilateral con la suficiente antelación y se facturarán con independencia del valor principal del contrato.

El adjudicatario se obliga igualmente a confeccionar los menús o dietas especiales que, por prescripción facultativa, le sean indicados, sometiéndose a la supervisión por el Centro del servicio encargado.

La empresa adjudicataria se responsabiliza de la gestión del Servicio alimentario de los pacientes ingresados. Así mismo se ocupará de la alimentación del personal con derecho a comida (personal de guardia).

## **5. - PERSONAL.**

- El adjudicatario aportará los medios humanos necesarios para la prestación del servicio. Para ello, deberá subrogarse en los contratos del personal que se relaciona en el ANEXO I que acompaña a estos pliegos.
- Asimismo, el adjudicatario deberá subrogarse en los contratos del personal que se relaciona en el ANEXO I que acompaña a estos pliegos.
- Respetará los complementos y pluses reconocidos a los trabajadores.
- El adjudicatario está obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de Accidentes de Trabajo, y velar por el cumplimiento de la legislación laboral y de prevención de riesgos laborales vigente en cada momento.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- De igual modo, el adjudicatario será responsable de cuantos pluses de penosidad, peligrosidad o similares les sean reconocidos a los trabajadores por la autoridad laboral.
- El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto del Servicio Murciano de Salud, 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 lo que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano de Salud ni el Hospital Román Alberca de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.
- En la plantilla deberá haber una persona que actúe como **Encargado/a del Servicio** entre cuyas funciones se pueden citar las siguientes, sin perjuicio de otras que se le puedan encomendar:
  - a) Supervisar la asistencia del personal del servicio, así como su eficacia.
  - b) Mantener relación con los órganos de dirección del hospital.
  - c) Resolución inmediata de cuantos defectos o incidencias sean observadas en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas.
  - d) Recoger las instrucciones pertinentes por parte de las personas designadas por la dirección del hospital.
  - e) Informar al hospital sobre posibles modificaciones en el servicio.
- ✓ El adjudicatario planteará en memoria opciones de organización del personal de cocina y cafetería para mejor aprovechamiento del mismo.

17/07/2023 12:56:41

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) CAI



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- ✓ Los cambios en la plantilla en cuanto a contratos, ya sean, por bajas, vacaciones o cualquier otro motivo deben ser comunicados a la Dirección del Centro. Se sustituirán inmediatamente todas las bajas por IT, vacaciones y permisos reglamentarios a los que tengan derecho los trabajadores.
- ✓ Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal. La uniformidad habrá de ser aceptada por la dirección del Hospital. Deberán llevar en lugar visible una placa identificativa con su nombre y categoría, cuidando al máximo la higiene y decoro de su vestuario.
- ✓ 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 que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimenticia y sanitaria del centro hospitalario.
- ✓ Cuando la Dirección del Hospital lo solicite, se presentará copia de los TC1 y TC2, liquidados e ingresados, perteneciendo al periodo legal establecido. La dirección del Hospital podrá comprobar que las personas que se encuentran trabajando se corresponden con las que figuran en los documentos TC1 y TC2.
- ✓ Los daños que este personal ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario, sin perjuicio de la tramitación del correspondiente expediente contradictorio y en los términos que la Ley de Contratos del Sector Público establece.

17/07/2023 12:56:41

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



- ✓ Cuando este personal no procediese con la debida corrección dentro del Hospital o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Administración del mismo podrá exigir del contratista que prescinda del trabajador en cuestión, para los servicios de esta contrata.
- ✓ El Hospital Román Alberca podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiere a la contrata.
- ✓ La sustitución del personal contratado por el adjudicatario, una vez se extinga el contrato dependerá de lo que a tal efecto establece la normativa vigente.
- ✓ Las relaciones laborales del adjudicatario con su personal deberán estar regidas por la legalidad vigente y en concreto por el Convenio del Sector, en ningún caso por convenios propios para la adjudicación.
- ✓ En cuanto a las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo, serán de aplicación según la normativa vigente, haciendo especial mención la higiene de manos: Se prohibirá llevar joyas (anillos y pulseras). Las manos y las uñas se deben mantener limpias. Las uñas tienen que estar cortas y no llevar barniz.
- ✓ 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.

17/07/2023 12:56:41

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



- ✓ El personal manipulador de alimentos estará inmerso en un Plan de Formación continuada para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral, y que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del programa de APPCC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios.
- ✓ Todo el personal asignado a la prestación de los servicios objeto del presente contrato, deberá cumplir el Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre, y por el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, que establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, además de toda normativa, presente y futura, que tenga relación con la prestación del servicio.
- ✓ 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 Real Decreto 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. En consecuencia, deberá aportar los equipos de protección individual que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones. El será el único responsable de tales incumplimientos, por lo que mantendrá indemne al Servicio Murciano de Salud por cualquier daño perjuicio que se derivase de los mismos.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- ✓ El Plan de Prevención, que deberá ser aportado junto con la oferta técnica, deberá contener, como mínimo:
  - Formación específica en materia de prevención del personal de cocina y cafetería.
  - Protocolo escrito de actuación en los casos de accidentes.
  - Respetar las recomendaciones y métodos de trabajo.
- ✓ El hospital podrá solicitar al adjudicatario información acerca del resultado de la vigilancia de la salud de los trabajadores, garantizando éste la aptitud de los mismos para el desempeño del puesto de trabajo, de acuerdo con la legislación vigente, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y la Ley Orgánica de Regulación del Tratamiento Automatizado de los Datos de Carácter Personal, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.

### **PLAN DE FORMACION.**

- ✓ Junto con la oferta técnica se presentará un Plan de Formación que deberá incluir como mínimo:
  - Reciclaje para cocineros.
  - Programa específico para el personal propio de la empresa.

17/07/2023 12:56:41

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



## **6. INSTALACIONES. MOBILIARIO Y MATERIAL**

- ✓ El hospital 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, predictivas o reparadoras necesarias que garanticen el correcto desarrollo del servicio.
- ✓ Se adjunta inventario en anexos II y III (ANEXO II, equipamiento industrial de cocina y ANEXO III, equipamiento industrial de cafetería).
- ✓ Durante el desarrollo del contrato, el inventario deberá permanecer actualizado en todo momento. Cualquier bien, instalado previamente o aportado por el contratista, que fuera necesario retirar de forma definitiva de su uso, por cualquier causa, deberá contar con la aprobación del responsable designado por el hospital. Se formalizará por escrito tal circunstancia y los motivos que ocasionaron la baja del bien en el inventario.
- ✓ El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformará la situación de instalaciones, 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 o modificaciones efectuadas, al finalizar por cualquier motivo la contratación del servicio.
- ✓ Serán de cuenta del adjudicatario las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas y toda clase de reparaciones que se produzcan dentro del local que se contrata y que no sean puramente estructurales.
- ✓ La Dirección del hospital se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los aparatos e instalaciones del servicio para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizan o fueran deficientes, podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- ✓ El agua, gas, energía eléctrica serán suministradas por el hospital con cargo al adjudicatario, que repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos, fluorescentes, lámparas, etc.) que se utilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.
- ✓ Las instalaciones, y todos los bienes aportados por el contratista, así como los que anteriormente hubiera aportado el hospital, permanecerán en el mismo, no teniendo el contratista derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su utilización durante el 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 efectúe por el hospital. El adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso, por parte del hospital, en base a este contrato.

### **6.1-REPOSICIÓN**

- ✓ El contratista 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 desechable (recipientes con cierre hermético, vasos, pajitas, cubiertos, etc.) que deberán ser biodegradables y compostables. Preferentemente de derivados del almidón de maíz, papel, etc., en ningún caso serán de plástico.

### **6.2 – MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.**

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

El mantenimiento y reparaciones de las instalaciones de teléfono, internet, agua, electricidad y gas de cocina y cafetería será a cargo y responsable la empresa adjudicataria.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



Todas las revisiones, reparaciones e incidencias, etc. que se efectúen en los equipos debe ser reflejado en un libro de Mantenimiento de aparatos de cocina y cafetería, que se habilitará para tal fin, donde el responsable de la empresa adjudicataria anotará un breve resumen de todas las intervenciones preventivas y correctivas. Dicho libro se abrirá antes de los 30 días posteriores a la adjudicación. Será firmado y fechado por la dirección del Centro o persona que designe.

El aparataje y equipamiento aportado por la empresa adjudicataria pasará a ser propiedad del Hospital una vez finalizado el periodo de adjudicación.

Dentro de los servicios de mantenimiento de la empresa se encuentran:

- Comprobar, revisar y mantener los elementos, aparatos, equipos e instalaciones incluidos en los ANEXOS II y III, así como los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato de acuerdo con los plazos establecidos, utilizando los recambios y piezas recomendados por el fabricante.
- Asignar los medios humanos y materiales necesarios para la correcta y adecuada prestación del servicio en cada momento.
- Informar por escrito al responsable de mantenimiento del hospital de las incidencias que puedan surgir durante la prestación del servicio, que no garanticen la fiabilidad de lo comprometido. Dicha información deberá ser expuesta y razonada técnicamente.
- Conservar la documentación justificativa de las operaciones de mantenimiento que realicen, sus fechas de ejecución, resultados, incidencias y elementos sustituidos.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- Comunicar al responsable de mantenimiento las fechas en las que corresponde efectuar las operaciones de mantenimiento periódicas a los distintos equipos y sistemas.

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

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

Hasta tanto se proceda a la reparación de la máquina averiada, el adjudicatario deberá sustituir esta por otra en perfectas condiciones a fin de que el servicio se desarrolle con total normalidad.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la máquina, mostradores, etc., sin el previo consentimiento por escrito de la Dirección del Hospital, quedando propiedad de este las obras efectuadas al finalizar el contrato del Servicio.

Así mismo correrán a cargo del adjudicatario las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas, entendiéndose por estas la reposición de vidrios, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua, electricidad, gas y aire acondicionado.

17/07/2023 12:56:41

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)



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

A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas reglamentaciones por las que estén afectados las instalaciones y equipos, siempre supervisados y autorizados por el servicio de mantenimiento del hospital. La empresa adjudicataria actuará conforme 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 552/2019, de 27 de septiembre, 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 809/2021, de 21 de septiembre, 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.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- ✓ REAL DECRETO 560/2010, de 7 de mayo, por el que se modifican diversas normas reglamentarias en materia de seguridad industrial para adecuar las 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.

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

- Sobre la instalación de fontanería: mantenimiento y reparación de grifería y desagües 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.
- 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.

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.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



### **6.3-CIRCUITO DE DETECCIÓN DE AVERIAS.**

Ante la detección de una rotura o avería en las instalaciones detectado por el personal de Cocina o Cafetería, informarán al responsable de la empresa adjudicataria para su inmediata resolución en unos casos, y en otros para traslado de llamada al Servicio Técnico para su reparación.

Si en algún momento se detecta que por parte de la empresa adjudicataria no se están tomando medidas para la resolución de las averías, el Jefe de Cocina comunicará a la Dirección del Centro la avería no resuelta para su reparación y posterior pago por la empresa adjudicataria.

## **7. - CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA**

### **7.1-ESPECIFICACIONES DE CALIDADES DE LA MATERIA PRIMA:**

Para la adquisición de materia prima necesaria en la elaboración de los menús y dietas, el adjudicatario presentará de cada materia prima una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstas de primera calidad. Todos los productos servidos por la firma adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente en cada momento.

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.

Plan de alérgenos: el equipo de la empresa adjudicataria deberá elaborar un diagrama de flujo que describa todas las fases de elaboración y una lista de todos los peligros que puedan razonablemente preverse en cada fase desde la recepción de materia prima hasta el servicio al consumidor.



Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad, siendo inspeccionados íntegramente por el Personal del Centro, que podrá rechazarlas tanto en el momento de su entrada en el Hospital, como en los almacenes, como en el momento de su entrega para su preparación. Igualmente este personal supervisará las materias primas en sus condiciones de almacenamiento, caducidad, etc. estableciendo directrices de almacenamiento, que impidan cualquier desaprovechamiento. Cuando la mercancía sea rechazada deberá ser retirada inmediatamente del Centro.

A título inicialmente indicativo y sin perjuicio de lo que junto con la Dirección del Centro se acuerde, la calidad y variedad mínima de las materias primas adquiridas o utilizadas para la producción de los menús y dietas será:

MATERIA PRIMA O PRODUCTO	CALIDAD/VARIEDAD
ACEITE VEGETAL	Sólo GIRASOL alto oléico
ACEITE DE OLIVA PARA FRITOS	VIRGEN
ACEITE OLIVA PARA ENSALADAS	VIRGEN EXTRA
ACEITE OLIVA sobre 10 ml	VIRGEN EXTRA
ACEITUNAS TODAS CLASES	1ª
AGUA MINERAL	0,50 L PVC
AGUA MINERAL	1,5 L PVC
AJOS	FRESCOS
ALCACHOFAS	1ª
ALMENDRAS	EXTRA
ALUBIAS	EXTRA
ARROZ	1ª
ARROZ TRES DELICIAS	CONGELADO
ATUN EN ACEITE VEGETAL	EXTRA
AZUCAR KGR	1ª
AZUCAR SOBRE	10 GRS
BACALADILLA	FRESCA
BISCOOTES	C/S 20 GRS
BISCOOTES	S/S 20 GRS
BOLLERIA EMPAQUETADA	FRESCA 60/80



Región de Murcia  
Consejería de Salud



PATATAS	1ª FRESCA
PATATAS	FRESCO
PECHUGA DE POLLO	FRESCO DE 1ª
PEPINOS	FRESCO
PERA EN ALMIBAR	EXTRA
PERAS	1ª CALIBRADA
PEREIL	FRESCO
PESCADA Nº 4 NACIONAL	CONGELADO
PESCADO DE TEMPORADA	FRESCO
PIMENTON	EXTRA
PIMIENTA	EXTRA
PIMIENTA	SOBRE 0,12 GRS
PIMIENTO MORRON	EXTRA
PIMIENTO VERDE	FRESCO
PIMIENTOS ROJOS	FRESCO
PLATANOS	1ª CALIBRADA
POLLO (ENTERO, CARCASAS y EN PARTES)	FRESCO DE 1ª
POTITOS INFANTILES VARIEDAD DE SABORES	HERO/BLEDINE 250GRS O SIMILAR
PUERROS	FRESCO
QUESO DE BARRA	1ª
QUESO DE BURGOS	1ª
QUESO EN PORCIONES	1ª
QUESO RALLADO	1ª
ROTTI DE PAVO	CONGELADO
SAL COCINA yodada	1ª
SAL MESA yodada	1ª
SAL MESA yodada	SOBRE 1GRS
SALAMI	FRESCO
SALCHICHON	1ª
SALMON	FRESCO
SAN JACOBOS	FRESCO
SANDIA	1ª CALIBRADA
SARDINAS	FRESCAS O EN CONSERVA
SEMOLA DE ARROZ	1ª
SOLOMILLO DE CERDO	FRESCO DE 1ª
SOPA MARAVILLA	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA MINESRONE	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA POLLO C/ FIDEOS	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA VERDURAS	1ª PAQUETE 1 KGR
TÉ INFUSION	EXTRA
TILA INFUSION	EXTRA
TOMATE FRESCO	1ª
TOMATE CONSERVA ENTERO O TRITURADO	EXTRA
TOMATE FRITO	EXTRA
TOMILLO	EXTRA

17/07/2023 12:56:41

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) CAR1



TRASEROS DE POLLO	FRESCO DE 1ª
VIENA	80 GRS S/S
VINAGRE	JEREZ
VINAGRE	SOBRE 10ML
YOGURT DESNATADOS	DANONE O SIMILAR
YOGURT NATURAL	DANONE O SIMILAR
YOGURT SABOR	DANONE O SIMILAR
ZANAHORIA	FRESCO
ZANAHORIA BABY	CONGELADO EXTRA
ZANAHORIA DADO	CONGELADO EXTRA
ZUMOS	CONCENTRADOS 100% C/ AZUCAR
ZUMOS	CONCENTRADOS 100% S/ AZUCAR

## **8- CONDICIONES DIETÉTICAS E HIGIÉNICAS.**

El número de dietas diferentes será el requerido por el Hospital variando el valor calórico así como la composición, textura y presentación que el centro estime oportuno para la alimentación de los pacientes y el personal de guardia.

La empresa vendrá obligada a presentar, en plazo no superior a una semana desde su entrada en servicio, un plan de menús que abarque un periodo mínimo de 14 días, con las especificaciones y valoraciones en calorías y principios inmediatos, que deberá ser presentado para su aprobación a la Dirección del Hospital. Este plan de menús entrará en funcionamiento inmediatamente después de su aprobación.

Tanto la dieta normal (basal) como la blanda deberán ser ofertadas con la opción de elección por el paciente entre al menos **dos menús** distintos.

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del Hospital un programa informático para la gestión y funcionamiento del servicio de cocina, permitiendo que la planilla de cocina sea remitida vía red desde las unidades de enfermería y elaborando una etiqueta por paciente con las características del menú prescrito por el facultativo responsable. Al mismo tiempo se podrá obtener información por parte de la Dirección del Centro para la gestión de los pacientes y obtener estadísticas.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



Así mismo la empresa adjudicataria aportará el Hardware necesario para el funcionamiento dentro de las dependencias de la Cocina, y que permita llevar a cabo la contabilidad de las dietas y el recuento de alimentos extras.

En un plazo no superior a 30 días contado desde la fecha de adjudicación, la empresa tendrá en marcha el programa informático de gestión de almacenes y gestión de dietas para entregar a los cocineros las fichas técnicas y tablas de los ingredientes de los distintos platos que se han de cocinar.

El adjudicatario aportará a su cargo todos los fungibles de estos equipos. En caso de avería de los equipos será la empresa adjudicataria la que busque los medios de hacer las planillas diarias de plantas y facilitar la elección de menús a pacientes, no teniendo el centro Hospitalario obligación de intervenir en dicho proceso.

## **9.- COMPOSICION DE LA PENSION ALIMENTICIA**

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la alimentación servida en el hospital será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio, proporcionando una comida agradable y completa a los enfermos, teniendo en cuenta sus gustos, costumbres particulares y hábitos alimentarios propios de la Región de Murcia. Por otro lado, a fin de responder a la prescripción facultativa, la alimentación deberá ser adecuada al estado nutricional a la patología del paciente.

17/07/2023 12:56:41

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) CARJ



Región de Murcia  
Consejería de Salud



El número de dietas diferentes será el requerido por el Hospital, variando el valor calórico en la siguiente manera, contemplando la posibilidad de repetir el plato principal.

### **DIETAS NÚMERO DE CALORÍAS**

- Basal o libre elección 1.600 a 3.000
- 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:

- Aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías.
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, Lípidos, hidratos de carbono, etc.).
- Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales
- 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.

17/07/2023 12:56:41

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



## 9.1-LA PENSION ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES ESTARÁ FORMADA POR:

### ❖ DESAYUNO

- ✓ Café con leche, leche sola, leche con cacao, infusión, zumo natural de fruta recién exprimido o zumo de frutas sin azúcar añadido, fruta, pan con aceite, pan con aceite y tomate, mermelada y mantequilla, cereales integrales sin azúcar añadido, bizcocho, o bollería (fin de semana). 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.
- ✓ Las harinas utilizadas para el pan y la bollería serán preferentemente integrales y la bollería y galletas estará libre de grasas trans y aceite de palma.
- ✓ La empresa adjudicataria deberá atender que la fruta servida en desayunos y meriendas, así como en comida 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.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



#### ❖ **COMIDA**

- ✓ 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 VIRGEN, sal y vinagre para ser aderezadas por el paciente.
- ✓ Primer plato: sopas, caldos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces, 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 máximo 2 o 3 veces/semana.
- ✓ Pan blanco o integral dependiendo el tipo de dieta, como por ejemplo las diabéticas.
- ✓ Bebida: agua.

#### ❖ **MERIENDA**

- ✓ Lácteos sin azúcares añadidos, fruta fresca o zumo de fruta fresca recién exprimido o zumos sin azúcar añadido y bocadillos o sándwich o túrmix de fruta para aquellos pacientes de dietas de textura modificada que lo requieran.

#### ❖ **CENA**

- ✓ Primer plato: sopas, caldos, ensaladas completas, cremas y verduras.
- ✓ 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 máximo 2 o 3 veces/semana.
- ✓ Pan blanco o integral dependiendo el tipo de dieta, como por ejemplo las diabéticas.
- ✓ Bebida: agua.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



### ❖ RESOPÓN

- ✓ El reparto de este servicio será llevado a cabo por el personal de enfermería del propio centro.
  - ✓ Consta de: Leche o descafeinado con leche o malta con leche, o leche chocolateada o lácteo o infusiones o zumos. (250 cc). El descafeinado y el cacao irán en sobres individuales, así como el azúcar.
  - ✓ 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 casera. No obstante, para algunas dietas especiales por túrmix que 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 del 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, no podrá ser pan industrial precocido y horneado en el día, será pan de obrador y de cercanía.

### 9.2- MENÚS

- ✓ Todos los productos servidos por la Contratista tendrán que estar sujetos a 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 2 platos en dietas basales y de dos menús completos en dietas diabéticas de 1600**



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- ❖ **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.
  - ✓ 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.
  - ✓ 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.), así como de control de consumos de alimentos extra.
  - ✓ 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.
  - ✓ Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 (cena) de diciembre, los días 1 y 6 (comida) de enero de cada año, así como en el resto de días festivos o feriados, 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, la empresa adjudicataria del servicio, está obligada a gestionar el programa de felicitación de cumpleaños, dotando de los equipos y materiales necesarios para ellos (tarjetas de felicitación u otros elementos).



Región de Murcia  
Consejería de Salud



### **9.3- COMEDOR DEL EQUIPO DE GUARDIA**

El adjudicatario habrá de presentar un listado de menús para el equipode guardia.

Dichos menús tendrán una rotación de 14 días y se variarán 4 veces al año.

La Dirección del centro puede pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno.

El servicio será atendido por camarera/o.

La pensión alimenticia se compone de desayuno, comida y cena y contendrá como mínimo:

- Café, leche, y bollería.
- Dos primeros y dos segundos a elegir por el personal de guardia.
- Ensalada y entremeses variados todos los días de la semana.
- Postre: postres caseros, fruta y lácteos.
- Pan, agua embotellada y refrescos.

Se darán menús especiales los mismos días especificados para las dietas de pacientes. Fiestas locales y Navidades. Incluyendo dulces navideños, cava, uvas de Nochevieja, Roscón de Reyes en el almuerzo.

Fuera del servicio que se considera al personal de guardia, la empresa adjudicataria facilitará aquel otro servicio que determine la Dirección del Hospital. El precio de estos servicios se determinará de acuerdo con lo expresado en el apartado de “Extras”.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



## **10- HORARIO**

La empresa adjudicataria está obligada a mantener presencia de personal todos los días desde las 7 h. 30 minutos hasta las 22 h.

De lunes a viernes, habrá un cocinero/a hasta las 19 h. 30 minutos. Sábados, domingos y festivos hasta las 19 h. El horario estará sujeto a la distribución del trabajo y las necesidades del servicio, garantizándose en todo momento que los cocineros dispongan del personal auxiliar necesario para la preparación de las comidas. También debe existir personal necesario para el reparto simultáneo de los carros de comida a las distintas plantas, así como personal necesario para la atención del comedor de la guardia.

El Servicio de Cafetería tendrá un horario comprendido entre las 8 h. y las 19 h. de lunes a viernes. Sábados, domingos y festivos de 9 a 18h. Pudiendo ser alterado en su caso, según las circunstancias, por la Dirección del Hospital.

En cafetería, de lunes a viernes, y en el horario comprendido de 10 a 12 horas, prestarán el servicio, como mínimo, dos camareros.

### **En cuanto a los horarios de reparto de servicios será el siguiente:**

- Desayuno: de 8.15 a 9 horas.
  - Almuerzo / comida: de 13 a 14.00 horas. Merienda: de 17.00 a 18 horas.
  - Cena: de 20.00 a 21 horas.
  - Toma de noche: a las 23 horas.
- 
- ✓ El desayuno, comida, merienda y cena serán llevados por la empresa adjudicataria hasta el office de las distintas plantas.
  - ✓ La franja horaria podrá ser modificada por parte de la Dirección del Centro.
  - ✓ El comedor de la guardia tendrá el siguiente horario:  
Comida: de 14 a 15.30 horas.  
Cena. 21 a 22. Horas

## **11.- ALIMENTOS EXTRAS Y PETICIONES AUTORIZADAS**

El adjudicatario recibirá la petición de Servicios, tanto de dietas como de alimentos extras, por los canales que la Dirección del Hospital apruebe a tal efecto, no pudiendo suministrar servicios solicitados por canales diferentes del citado ni bebidas o comida a pacientes

- A) El adjudicatario no podrá preparar ni cocinar alimentos con finalidad distinta al objeto de este contrato, salvo autorización expresa de la Dirección del Centro.
- B) Los alimentos extras solicitados (zumos, leche, yogurt, etc.) que no estén recogidos como complemento de la pensión diaria, serán ofertados en precios unitarios y en el correspondiente sobre que contenga la oferta económica.
- C) Otras posibles situaciones relativas al servicio no contempladas en estas condiciones y que por necesidades deban ser atendidas, se resolverán de mutuo acuerdo entre el Hospital y el adjudicatario, tanto en sus aspectos cualitativos como cuantitativos y económicos, si bien se tomará en consideración cualquier otra posibilidad que sugiera el ofertante.
- D) El adjudicatario no podrá suministrar bebidas ni comidas a los pacientes ni a dependencia alguna del Hospital si no van solicitadas y autorizadas por el procedimiento administrativo que se establezca.

- ❖ La Dirección del Hospital determinará a quien proceda autorizar en cada caso.
- ❖ En lista adicional se adjuntará como anexo los precios de facturación de los diferentes productos extras, la cual figurará en el sobre que contenga la oferta económica.
- ❖ Se adjunta como ANEXO IV el listado de alimentos extra y precios máximos.
  - Los extras serán de las primeras marcas del mercado y serán las que finalmente se acuerden con la Dirección.

## **12.- SECUENCIA DE LA DIETA HOSPITALARIA**

### **✓ TIPOS DE DIETAS**

- Basales
- Terapéuticas

### **✓ ELEMENTOS A DEFINIR DE UNA DIETA**

- Denominación genérica de la dieta: Debe aludir a su perfil global y no a una patología. Debe aludir a su perfil global y no a una patología específica (dietas aplicables a varias patologías).
- Código asignado. Combinación de letras, números o colores, únicos para cada dieta. Código fácil de memorizar (relación lógica con la dieta que representa).
- Contenido nutricional: Aporte de macronutrientes de la dieta y sus restricciones de nutrientes
- Restricción de alimentos. Lista de alimentos no aconsejados o limitados.
- Indicaciones de la dieta. Patologías o circunstancias en las que debe aplicarse.
- Posibilidad de deficiencias nutricionales. Nutrientes con riesgo carencial si la dieta se mantiene durante largos periodos de tiempo.

### **✓ CONDICIONES BÁSICAS QUE DEBE CUMPLIR EL CÓDIGO DE DIETAS**

- Adaptado a las características del hospital. Para conseguirlo se realizan los pasos previos en la planificación del sistema de dietas.
- Debe ser actualizado. El Código no debe permanecer inalterable a lo largo del tiempo (revisar periódicamente)
- Debe ser apto como herramienta de educación nutricional, por lo que deben quedar claras las indicaciones para cada dieta y los motivos de las restricciones.
- Debe ser respetado por todos los profesionales del Centro.
- Debe ser conocido por la totalidad del personal.

### **✓ CARACTERÍSTICAS DE LAS DIETAS**

- Aporte calórico correcto
- Reparto adecuado de macronutrientes
- Contenido suficiente de vitaminas y minerales.
- Todas deben poder ser solicitadas bajas en sodio, por lo que se



Región de Murcia  
Consejería de Salud



evitarán los alimentos que contengan gran cantidad de sal (salazones encurtidos embutidos gran cantidad de sal y grasa etc.).

- Tomas de los menús:
  - - Reparto en 4 ó 6 tomas. –
  - Desayuno (15%VCT), comida (40%), merienda (15%) y cena (30%).
  - Si a estas comidas se añaden almuerzo y recena:
    - comida -5% almuerzo (5%)
    - merienda - 5% recena (5%)
- Evitar el uso prolongado de dietas carenciales
- Rotación cada dos semanas

### ✓ **DISEÑO MENÚ BASAL**

Alimentos no permitidos: embutidos, jugos de caja o instantáneos, enlatados, consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.

## 1. **DIETA BASAL**

### 1. Indicaciones

Está indicada en pacientes adultos cuya patología no precise modificación dietética ni en cuanto a contenido de nutrientes ni de alimentos, en pacientes sin trastornos digestivos ni metabólicos.

### 2. Características

2.1 Equilibrada en nutrientes con rotación de alimentos y adaptada a las costumbres gastronómicas de la zona y de temporada.

2.2 Composición:

-Calorías 2500-2900 Kcal.

-Proteínas: 18-20 %.

-Hidratos de carbono: 45-50 % predominando los complejos frente a los simples.

-Lípidos: 30-35%: menos del 10% de grasas saturadas, menos del 10% de polinsaturadas y hasta un 15 % de monoinsaturadas.

-Fibra: en cantidad moderada entre 20-30 g al día

2.3 Debe ofrecer la posibilidad de elección entre dos opciones en los primeros, segundos platos y postres. Debe de acompañarse de un sobrecito de sal.

### 3. Modificaciones

Debe de admitir las modificaciones por prescripción facultativa:

- sin sal, -sin lactosa,
- rica en fibra,
- sin gluten...
- Sin residuos...



#### 4. Alimentos no permitidos

Alimentos no permitidos: embutidos, jugos de caja o instantáneos, conservas saladas, ahumados, consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.

## **2. DIETA BASAL CON MODIFICACION DE TEXTURA**

### **2.1. BASAL TRITURADA**

#### **1. Indicaciones**

Está indicada en pacientes adultos con problemas de deglución o masticación graves.

#### **2. Características**

2.1 Está constituida por un plato único con los alimentos de la dieta basal susceptibles de ser triturados: líquidos, purés de verduras, pasta, arroz y legumbres con carnes o pescados, huevos, y postre con fruta en forma de batidos y compotas, postres lácteos (yogurt, flan, cuajada, natillas...)

Algunos platos deben de enriquecerse con liofilizados de proteína natural con el objetivo de garantizar un aporte de macros y micronutrientes adecuados. Además del agua normal, debe de servirse AGUA GELIFICADA en cada toma.

#### **2.2 Composición:**

-Calorías 2000-2200 Kcal.

-Proteínas: 18-20 %.

-Hidratos de carbono: 45-50 % predominando los complejos frente a los simples.

-Lípidos: 30-35%: menos del 10% de grasas saturadas, menos del 10% de polinsaturadas y hasta un 15 % de monoinsaturadas.

-Fibra: en cantidad moderada entre 20-30 g al día

#### **3. Modificaciones**

Debe de admitir las modificaciones por prescripción facultativa:

- sin sal,
- sin lactosa,
- rica en fibra.

#### **4. Alimentos no permitidos**

Alimentos no permitidos: embutidos, jugos de caja o instantáneos, conservas saladas, ahumados, consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.

Comidas pegajosas, que se fragmenten fácilmente, con dos o más consistencias, con fibras duras, con grumos, huesos, espinas o pepitas y que desprendan líquidos al masticarlos.

Si no se consigue la textura homogénea adecuada valorar el tamizado final.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



## 2.2 BASAL FACIL MASTICACION U ODONTOLOGICA

### 1. Indicaciones

Está indicada en pacientes adultos con problemas de masticación leves o falta de piezas dentarias.

### 2. Características

2.1 Basal adaptada a problemas de masticación: alimentos de todos los grupos de textura sólida y consistencia blanda.

Los primeros platos coinciden con la basal: lentejas, garbanzos, sopas, guisos, potajes...

2.2 Composición:

-Calorías 2500-2900 Kcal.

-Proteínas: 18-20 %.

-Hidratos de carbono: 45-50 % predominando los complejos frente a los simples.

-Lípidos: 30-35%: menos del 10% de grasas saturadas, menos del 10% de polinsaturadas y hasta un 15 % de monoinsaturadas.

-Fibra: en cantidad moderada entre 20-30 g al día

### 3. Modificaciones

Debe de admitir las modificaciones por prescripción facultativa: sin sal, sin lactosa, rica en fibra...

### 4. Alimentos no permitidos

Alimentos no permitidos: productos de salsamentaría, embutidos, jugos de caja o instantáneos, conservas saladas, ahumados, consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.

Evitar: carnes enteras, ciertas frutas frescas inmaduras o con hueso, verduras y hortalizas crudas, pan seco o biscoques, quesos muy secos.

Evitar técnicas culinarias como plancha, brasa o fritura muy reseca.

Alternativas: carnes picadas, croquetas, manzana al horno.

## 2.3 BASAL FACIL DEGLUCION

### 1. Indicaciones

Está indicada en pacientes adultos con problemas de deglución y/o masticación leves.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



## 2. Características

2.1 Basal con características intermedias entre la triturada y la de fácil masticación. Los primeros platos son triturados y los segundos, de fácil masticación p.ejemplo: carnes picadas, croquetas, manzana al horno. Además del agua normal, debe de servirse AGUA GELIFICADA en cada toma.

2.2 Composición:

-Calorías 2500-2900 Kcal.

-Proteínas: 18-20 %.

-Hidratos de carbono: 45-50 % predominando los complejos frente a los simples.

-Lípidos: 30-35%: menos del 10% de grasas saturadas, menos del 10% de polinsaturadas y hasta un 15 % de monoinsaturadas.

-Fibra: en cantidad moderada entre 20-30 g al día.

## 3. Modificaciones

Debe de admitir las modificaciones por prescripción facultativa: sin sal, sin lactosa, rica en fibra, temperatura.

## 4. Alimentos no permitidos

Alimentos no permitidos: productos de salsamentaría, embutidos, jugos de caja o instantáneos, conservas saladas, ahumados, consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.

Evitar: carnes, ciertas frutas frescas inmaduras o con hueso, verduras y hortalizas crudas, pan seco o biscotes, quesos muy secos.

Evitar técnicas culinarias como plancha, grasa o fritura muy reseca.

Alternativas: carnes picadas, croquetas, manzana al horno.

## 3. DIETAS TERAPÉUTICAS

Se servirán en los casos que sean requeridas por la persona responsable en el hospital.

## **13. - EQUIPOS DE BIENES Y OTRAS NORMAS COMPLEMENTARIAS EN RELACIÓN CON EL CONTENIDO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.**

- ✓ El Hospital "Román Alberca" aportará las instalaciones correspondientes, así como los aparatos y maquinaria relacionados en ANEXO II y III, que el adjudicatario se obligará a mantener en el mejor estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento e incluso al cesaren la prestación, realizando, en su caso, todas las actuaciones,



Región de Murcia  
Consejería de Salud



preventivas, predictivas o regeneradoras necesarias (fontanería, mecánica, albañilería, etc.) que garanticen el correcto desarrollo del Servicio. La reposición de aparatos y maquinaria será por cuenta del adjudicatario, independientemente de las causas que hayan producido el deterioro o rotura. La empresa adjudicataria deberá instalar aquellos equipos móviles que sean necesarios para la ejecución del servicio a prestar, teniendo en cuenta que la cafetería debe contar con el apoyo de la cocina del Centro para la realización del trabajo.

- ✓ El contratista no tendrá ningún derecho sobre el local ni instalaciones fijas a excepción de las derivadas de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.
- ✓ El contratista se hará cargo de la compra de la materia prima para confección de dietas.
- ✓ El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza, incluidos detergentes limpiacristales, abrillantador, etc., necesarios para la prestación del servicio y será los acordados con la Dirección del Centro.
- ✓ El material fungible de un solo uso, mascarillas, guantes, gorros, rollos industriales de papel para secado de manos y limpieza de superficie, etc. será a cuenta del adjudicatario.
- ✓ El comedor del equipo de guardia requerirá especial atención y la loza, cubertería, vasos, utensilios de servir, lencería (manteles) etc., han de ser los que elija la Dirección del centro. El material enumerado podrá ser cambiado a petición de la Dirección del Centro.
- ✓ Las reposiciones señaladas en los anteriores apartados se harán de acuerdo con la Dirección del Hospital o persona en quien delegue.
- ✓ Igualmente, el adjudicatario repondrá a su cargo cuanta maquinaria y aparataje de cocina sea necesario reponer por mal funcionamiento, siempre de acuerdo con la Dirección del Hospital. Este material quedará en posesión del Hospital una vez se extinga el contrato.
- ✓ El contratista adquirirá a su cargo los utensilios de cocina y comedor (ollas, sartenes, cazos, etc.) vajilla, cubertería, cristalería, etc. que se precise en la cocina y cafetería para un correcto funcionamiento del Servicio. La reposición de menaje

17/07/2023 12:56:41

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



(cubiertos, platos, vasos, servilletas, etc.), será a cargo del adjudicatario.

- ✓ El mobiliario, equipos y aparataje de cocina y cafetería aportados por el contratista permanecerán en el Hospital, no teniendo el contratista derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato. A la extinción del contrato se quedarán en el Hospital, sin compensación alguna.
- ✓ Los gastos de teléfono, internet, agua, gas y electricidad correrán por cuenta del adjudicatario del servicio.
- ✓ Serán por cuenta del contratista toda clase de impuestos, tasas y arbitrios a que dé lugar la explotación de los servicios de cocina y bar-cafetería. Así mismo, será obligación suya exclusiva, el solicitar y obtener todas las licencias, permisos y autorizaciones administrativas necesarias para la instalación, apertura y funcionamiento el servicio, corriendo, en consecuencia, de su única cuenta y cargo todos los gastos, incluidas tasas y precios públicos, que de su tramitación y/o concesión pudieran derivarse.
- ✓ La lista de precios de cafetería estará expuesta en un lugar visible para conocimiento de todo el personal. En la misma deberá constar la conformidad de la Administración, no pudiendo variar los mismos, sin previa autorización.
- ✓ El adjudicatario se obliga a tener un Libro de Reclamaciones a disposición del público, cuya existencia será anunciada en lugar visible de la cafetería. El mismo será diligenciado por la Dirección del Centro. Así mismo, el adjudicatario, queda obligado a dar cuenta a la Dirección del Centro o persona en quien delegue, de cualquier anotación que se haga, por parte de los usuarios del servicio, en las 24 horas siguientes de producirse.
- ✓ Los servicios prestados en cafetería serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios ofertados por el adjudicatario. El Hospital no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.
- ✓ El adjudicatario está obligado a tener expuesto a la vista del público usuariola relación total de los artículos, con expresión de cantidad, calidad, marcas y precios, debidamente visada y



Región de Murcia  
Consejería de Salud



sellada por la Dirección del Hospital, a la que dará la mayor difusión y publicidad.

- ✓ Los precios consignados por los licitadores en sus ofertas económicas, serán los de venta a los usuarios de la cafetería, libre de todo gasto, servicio e impuesto incluidos. Los precios máximos para los productos de cafetería se recogen en el ANEXO V.
- ✓ Si durante la vigencia del contrato, el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, los precios de éstos deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Centro, debiendo solicitarlo indicando características, calidad, cantidad, peso y precio.
- ✓ Será también objeto de este contrato la instalación, mantenimiento, reposición y explotación de 6 máquinas expendedoras (bebidas calientes, botelleros y Snack), en los locales del hospital.  
El contratista no está obligado al pago de comisión alguna sobre la recaudación que realice. Los precios de los productos vendidos a través de máquinas de vending serán incluidos entre los Criterios evaluables mediante cifras o porcentajes.
- ✓ Los productos máximos de los productos de las máquinas contratadas se recogen en el ANEXO VI.

#### **14.-SUMINISTROS**

- ✓ El hospital suministrará el agua, gas y electricidad necesarios para la correcta prestación del servicio el adjudicatario abonará al hospital el coste económico correspondiente al combustible a utilizar en los fuegos de la cocina (gas natural), y el consumo de energía eléctrica los consumos de agua (fría -caliente). La facturación se hará por el hospital, en base a las medidas del contador homologado (a cargo de la empresa) siendo los precios unitarios de cada concepto a facturar iguales al precio unidad aplicable a la factura abonada por el hospital al suministrador.
- ✓ La empresa adjudicataria estará obligada a colaborar con las medidas de eficiencia energética que se implanten en el hospital.
- ✓ En las tareas de explotación y mantenimiento se tendrán en cuenta todos los factores de eficiencia energética que serán indicados por la Dirección del área, encaminados a una reducción de consumos energéticos e hídricos. Por ejemplo, y



Región de Murcia  
Consejería de Salud



racionalización del uso de combustibles suministros eléctricos, residuos, etc...

## **16.-PROHIBICIONES**

- ✓ El adjudicatario tiene prohibida la venta de bebidas alcohólicas en los locales objeto del contrato, excepto vino de mesa y cerveza.
- ✓ Está prohibida la venta de tabaco.
- ✓ Será obligación del adjudicatario hacer cumplir la prohibición de fumar en las instalaciones de cocina, cafetería y terraza aledaña. Cualquier responsabilidad o sanción en este sentido será a cargo de la empresa adjudicataria.
- ✓ Los alimentos estarán protegidos del público por medio de cristaleras, quedando totalmente prohibido ponerlos encima de éstas. Igualmente deberá observarse toda la normativa Técnico Sanitaria sobre conservación y manipulación de alimentos existentes en cada momento.

## **18. – PROGRAMA DE CALIDAD.**

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 personalmanipulador.
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.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



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 si así lo requiere el Hospital, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designada por el Hospital. Así mismo, la empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento de los sistemas de gestión de la calidad.

El licitador, en el plazo de un año a contar desde la firma del contrato deberá acreditar la certificación de la norma ISO 22000 de todos los procesos que conformen el servicio de restauración a pacientes y comedor de guardia del Hospital Román Alberca

Se establecerá por parte del adjudicatario un plan de Prevención de Riesgos que se comunicará a la Dirección del Centro en el plazo máximo de 60 días a la adjudicación del servicio.

### 18.1 LIMPIEZA

- ✓ Las empresas licitadoras presentarán en su oferta técnica un plan detallado de limpieza, que deberá incluir, como mínimo, las actuaciones que a continuación se indican y todas aquellas que se estimen necesarias
- ✓ 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 hospital. 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 (bayetas, cepillos, rollos industriales de papel seca manos y limpieza de superficies, etc.). 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



Región de Murcia  
Consejería de Salud



en el servicio, que efectuará hasta el punto donde entronquen o unan con las instalaciones generales del hospital. La limpieza, montaje y desmontaje de la campana de extracción de humos y los filtros de las mismas es, asimismo, obligación del contratista.

- ✓ Para llevar a cabo las tareas de limpieza que así lo requieran deberá coordinar su actuación con el servicio de mantenimiento del hospital.
- ✓ 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, 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.

## 18.2 PLAN DE GESTIÓN DE RESÍDUOS

- ✓ Los residuos generados en la cocina se considerarán, en su mayoría residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del hospital, exceptuando algunos envases que han contenido productos químicos, y cuya segregación y gestión será diferente al resto. Aquellos residuos corresponden al Grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases plásticos, vidrio o metal y materia orgánica, en el caso de los no peligrosos; y al Grupo V el caso de los peligrosos (Envases de plástico de productos contaminados).



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- ✓ Las ofertas técnicas deberán incluir un programa de gestión de residuos que deberá garantizar que se cumplen los siguientes requisitos en la prestación del servicio objeto de contratación:
  - Segregación y recogida selectiva de residuos del grupo I: envases ligeros (envases de plástico, envases de aluminio, brick, etc.), papel y cartón, vidrio y residuos urbanos, en almacén intermedio (almacenamiento interior) para su retirada a gestor autorizado, a cargo de la adjudicataria.
  - Segregación, almacenamiento y retirada por gestor autorizado de aceites de cocina usados.
  - Segregación y almacenamiento selectivo de envases, de cualquier material, que presenten en su etiquetado cualquier pictograma o frase de riesgo. Estos envases se segregarán del resto debiendo ser gestionados como residuos de envases contaminados (productos químicos, principalmente los utilizados para operaciones de lavado o limpieza).
  
- ✓ La empresa que resulte adjudicataria deberá presentar en su memoria de gestión del servicio un apartado destinado a la gestión integral de sus residuos (circuitos de retirada, contenedores a utilizar, horarios, etc....)
  
- ✓ Para todos los residuos (peligrosos y no peligrosos), la oferta técnica incluirá en el programa de gestión de residuos la documentación correspondiente al transportista autorizado con el que realizarán las retiradas de cada tipo de residuo, así como la autorización de gestor de la empresa a la cual se entregará el residuo para su correcta gestión.
  
- ✓ Los aceites usados deberán almacenarse en envases adecuados, cuyas características se incluirán en la oferta técnica.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- ✓ Será obligación del adjudicatario la retirada legal de la grasa proveniente de la actividad propia de la cocina. Se facilitará documentación emitida por gestor autorizado.
- ✓ Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, cubos, contenedores, etc.) correrán a cargo de la contratista.
- ✓ Será por cuenta del adjudicatario el pago de impuestos, arbitrios y tasas, de cualquier clase que sean (estatales, autonómicas o municipales) a que dé lugar la explotación del servicio. Especialmente estará obligado al impuesto sobre el valor añadido, por lo que los precios ofertados deberán incluir esta circunstancia.
- ✓ Igualmente el adjudicatario se compromete a asumir el pago de los tributos que inicialmente pudieran ser asumidos por el hospital y sean imputables al ejercicio de sus actividades.
- ✓ La empresa contratista responderá de cualquier incidente medioambiental por ella causado, liberando al contratante de cualquier responsabilidad sobre el mismo.
- ✓ Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará las medidas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes o no contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los residuos peligrosos generados por su actividad en las instalaciones del contratista.
- ✓ La empresa contratada adoptará las medidas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión de residuos peligrosos y no peligrosos que genere su actividad.
- ✓ El contratista adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado, servicio prestado y materiales



Región de Murcia  
Consejería de Salud



entregados.

- ✓ La empresa contratista deberá suministrar información inmediata al contratante o a la autoridad competente sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de la ejecución del contrato que se le adjudique.

### **18.3 LUCHA CONTRA LOS VECTORES INFECCIOSOS**

- El adjudicatario deberá presentar y aplicar un programa permanente y eficaz de lucha contra los vectores infecciosos: desinsectación, desratización y desinfección de los locales de cafetería y cocina. Se deberá controlar regularmente los locales y sus entornos para descubrir posibles focos de infección e infestación.
- Las medidas contra los vectores infecciosos, serán realizadas por empresas especializadas en la materia

### **18.4 CONTROL BACTERIOLOGICO**

- ✓ 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.
- ✓ 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.

## **19.- INSPECCION Y CONTROL DE ACTIVIDADES**

- La adjudicataria dispondrá de comidas testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente a pacientes y personal de guardia.
- Las comidas testigos corresponderán al menos a una ración



individual, se guardarán aisladas en recipientes estancos y se identificarán y fecharán claramente, conservándose durante al menos cinco días a temperatura no superior a 4º C las refrigeradas y no superior a -18ºC las congeladas, quedando a disposición de las autoridades sanitarias competentes en materia de seguridad alimentaria.

- Los controles recogidos en este punto no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades sanitarias competentes en materia de seguridad alimentaria.

## 20. -PRECIOS DEL SERVICIO.

- El precio unitario de la oferta base incluirá todos los gastos (materia prima, materiales, personal, amortización, etc.)
- En la oferta económica deberá recogerse, inexcusablemente, el coste total por pensión.
- Para la elaboración de la oferta económica se ha estimado que se prestarán en un año, aproximadamente, el equivalente a los menús servidos en el último año, incluido los servidos al personal que presta servicios de guardia, así como los alimentos extras demandados.
- **El coste máximo global de la pensión completa (desayuno, comida, merienda, cena, toma de noche) será de 16,35 euros/ menú/ día, I.V.A. excluido.** Este coste se desglosa en las distintas partes que componen la pensión alimenticia:

Precio s/IVA	
Menú completo	16,35
Desayuno	1,94
Comida	6,78
Merienda	1,51
Cena+ resopón	6,13

- Deberá presentarse el coste unitario de cada una de las partes que componen la pensión alimenticia, para su posible imputación en casos de utilización de algunos de estos servicios individualmente considerados.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



- Los alimentos extras solicitados que no estén recogidos en la pensión diaria serán ofertados a precios unitarios. Dichos precios unitarios se ofertarán en relación anexa.
- Cualquier otra situación de servicio alimentario no contemplada en estas condiciones y que por necesidad deba ser suministrada, se resolverá de mutuo acuerdo entre la Dirección del Hospital y el adjudicatario tanto en los aspectos cualitativos y cuantitativos como económicos.

## **21. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. RESOLUCIÓN Y PENALIDADES.**

**21.1** Constituye incumplimiento del contrato, toda vulneración del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, Pliego de Prescripciones Técnicas, la oferta, el documento contractual, las condiciones especiales de ejecución previstas así como la normativa que resulte de aplicación.

Para el supuesto de cumplimiento defectuoso o incumplimiento de los compromisos y de las condiciones especiales de ejecución del contrato, se establece una penalidad del 10 por ciento del precio del contrato, IVA excluido, sin que las mismas puedan superar el 50 por cien del precio del mismo.

Cuando el contratista, por causas imputables al mismo, hubiere incumplido parcialmente la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, el SMS podrá optar, atendidas las circunstancias del caso, por su resolución o por la imposición de unas penalidades que se cuantifica en el 5 por ciento del precio del contrato, IVA excluido.

El contratista está obligado a cumplir el contrato dentro del plazo total fijado para la realización del mismo, así como de los plazos parciales señalados para su ejecución sucesiva; la constitución en mora del contratista no precisará intimación previa por parte de la Administración.

Cuando el contratista, por causas imputables al mismo, hubiere incurrido en demora respecto al cumplimiento del plazo de prestación del servicio, el SMS podrá optar, atendidas las circunstancias del caso, por la resolución del contrato o por la imposición de las penalidades diarias en la proporción de 0,60 euros por cada 1.000 euros del precio del contrato, IVA excluido.

En la medida que el convenio colectivo aplicable al expediente impone al adjudicatario la obligación de subrogarse como empleador en determinadas relaciones laborales, se establece como penalidad del 1 por ciento del precio del contrato, IVA excluido, para el caso de incumplimiento de las obligaciones que con carácter general se establece en el artículo 130 LCSP y todo ello en relación con el artículo 192 del mismo texto legal.



Región de Murcia  
Consejería de Salud



**21.2.** Para la imposición de las penalidades que procedan por cualquier incumplimiento o retraso en la ejecución del contrato, se seguirá el siguiente procedimiento:

- Informe-propuesta de la unidad encargada del seguimiento del contrato comprensiva de los antecedentes y elementos fácticos y jurídicos justificativos de la imposición de las penalidades correspondientes.
- Resolución del órgano de contratación de inicio de expediente de imposición de penalidades
- Trámite de audiencia al interesado.
- Informe-propuesta de Resolución por la unidad proponente.
- Resolución del órgano de contratación.

La resolución del contrato tendrá lugar en los supuestos que se señalan con carácter general en el artículo 211 LCSP y, específicamente para los contratos de servicios, en el artículo 313 LCSP, todo ello previos los trámites y condiciones establecidos en la normativa contractual, en especial en lo previsto en el artículo 109 RGLCAP.

LA DIRECTORA DE GESTION

17/07/2023 12:56:41

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



## ANEXO I

Nº Empleados	Id.	Antigüedad	F. Fin Prevista	Categoría profesional	H sem.	Importe	Observaciones
1	100	13.01.2003		AUX.COLECTIVIDADES	40	15.390	
2	100	14.03.2002		CAMARERO/A	40	15.182	
3	100	07.09.2002		CAMARERO/A	30	11.527	
4	200	17.09.2012		COCINERO (SC)	39	14.762	
5	100	11.08.2004		CAMARERO/A	40	15.182	
6	510	29.10.2022	07/11/2023	AUX.COLECTIVIDADES	30	11.340	
7	289	12.11.2020		COCINERO (SC)	39	14.742	
8	100	01.10.2008		COCINERO (SC)	40	16.776	Invalidez Permanente con revisión desde 9/11/2021
9	289	01.07.2018		AUX.COLECTIVIDADES	30	11.636	Excedencia voluntaria desde 29/10/2022

17/07/2023 12:56:41

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



## ANEXO II EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL DE COCINA HOSPITAL ROMÁN ALBERCA

LEYENDA COCINA	
Cantidad	Denominación
1	ENCIMERA DE ACERO INOXIDABLE CON DOS SENOS
1	MESA SNACK, MSP-150-F
1	SOPORTE PELADORA 6
1	ARMARIO SNACK, AFP-1404
1	ENCIMERA ACERO INOX COLGADA CON DOS SENOS
1	LAVAMANOS MURAL, LM/54 D
1	ENCIMERA ACERO INOX. COLGADA CON DOS SENOS
1	TAJO DE PROPILENO
1	CORTADORA DE FIAMBRES
1	CORTADORA DE HORTALIZAS
1	ESTANTE MURAL
1	FRY-TOP A GAS FTG9-10 L
1	ELEMENTO NEUTRO, EN9-05 C
1	COCINA A GAS, CG9-60
1	SARTEN A GAS, SBG9-10 I S
2	FREIDORA A GAS , FG9-05 S
1	MARMITA A GAS, MG9-10 S
1	KIT MODULACION CENTRAL 3 M.
1	HORNO RACIONAL
1	MESA SOPORTE DE HORNO, MH-1
1	CAMPANA CENTRAL DE EXTRACCION
1	CAMPANA MURAL DE EXTRACCION
1	FREGADERO PARA OLLAS
1	BARRA PARA COLGAR BC-15
1	LAVAMANOS MURAL LM/D-2
1	ENCIMERA COLGADA DE ACERO INOXIDABLE
1	LAVAVAJILLAS MODULAR, FI-280 DCHO.
1	CONDENSADOR DE VAHOS, CV
1	MESA LAVAVAJILLAS, MFDB-1500 DCHA.
1	LAVACACEROLAS ADLER 2012
1	MESA A RODILLOS
1	MESA ENTREGA LAVAVAJILLAS
3	ESTANTERIA POLIPROPILENO 2800X400X1760
1	ESTANTE SUPERIOR DOBLE
1	CAMARA DE BASURAS
1	EQUIPAMIENTO FRIGORIFICO CAMARA BASURAS
5	ESTANTERIA DE 1.088 X 400 X 1.750 mm.
11	ESTANTERIA DE 1.289 X 400 X 1.750 mm.
8	ESTANTERIA DE 1.489 X 400 X 1.750 mm.
2	ESTANTERIA DE 2.122 X 400 X 1.750 mm.
1	ESTANTERIA DE 2.724 X 400 X 1.750 mm.
1	CONJUNTO DE 4 CAMARAS FRIGORIFICAS
1	JUEGO DE 6 DISCOS
4	UNIÓN DE MODULOS
1	ANTERIOR DE MESA 2 M.
1	ANTERIOR DE MESA 3 M.
2	CARRO PORTAVIANDAS MOD. CE-953
1	CARRO CALIENTE DISTRIBUCION CON HUMEDAD CCB-10
1	CARRO CALIENTE DISTRIBUCION CON HUMEDAD CCB-20
40	RECIPIENTE GASTRONORM, GN-1/1- 40
10	RECIPIENTE GASTRONORM, GN-1/1- 65
40	TAPA HERMETICA, GNTH-1/1
1	ENCIMERA DE ACERO INOXIDABLE
1	CÁMARA BAJA 2 PUERTAS SOPORTE FREGADERO (Averiaada)
1	ARMARIO REFRIGERADOR "TIMBRE" 4 PUERTAS FAGOR (Averiado)

17/07/2023 12:56:41

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

### ANEXO III

## EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL DE CAFETERIA HOSPITAL ROMÁN ALBERCA

### DENOMINACIÓN

### MEDICIÓN

MESA PARA CAFETERIA MCC-100DE FAGOR O SIMILARFORMADA POR ENCIMERA, COSTADOS, ESTANTES, PATAS REGULABLES, CAJONES SOBRE GUIAS CON RODAMIENTOS Y TOLVA DE RECOGIDA DE POSOS DE ACERO INOX. AISI-304 18/10. DIMENSIONES 1.000 X 600 X 1.030 mm.

TOTAL UDS: ..... 1.00

FRENTE DE MOSTRADOR FMP DE FAGOR O SIMILAR FORMADO POR ACERO INOX. AISI-304, 18/10. DIMENSIONES 1.500 X 600 X 1.030 mm. ESTANTES DE ACERO PLASTIF. REGULABLES, PUERTAS DE CIERRE AUTOMATICO, COMPRESOR HERMETICO VENTILADO, AISLAMIENTO DE POLIURETANO DE ESPESOR 60mm. Y DENSIDAD 40 KG/m<sup>3</sup>., EVAPORADOR DE COBRE CAPACIDAD 333 LITROS Y CONSUMO 250 W., RESTO DE CARACTERISTICAS CONFORME AL MODELO DESCRITO

TOTAL UDS: ..... 1.00

ENFRIADOR DE BOTELLAS MODELO BFP-150 IDE FAGOR O SIMILAR FORMADO POR ACERO INOX. AISI-304, 18/10

DIMENSIONES 1.500 X 550 X 850 mm. PATAS REGULABLES ESTANTES DE ACERO PLASTIF. REGULABLES, PUERTAS DE CIERRE AUTOMATICO, COMPRESOR HERMETICO VENTILADO, AISLAMIENTO DE POLIURETANO DE ESPESOR 60 mm. Y DENSIDAD 40 KG/m<sup>3</sup>, EVAPORADOR DE COBRE CAPACIDAD 420 LITROS Y CONSUMO 250 W, RESTO DE CARACTERISTICAS CONFORME AL MODELO DESCRITO. (Uno de ellos averiado).

TOTAL UDS: ..... 2.00



Región de Murcia  
Consejería de Salud



ESTANTERIA FRENTA MOSTRADOR MME-60/100DE FAGOR O SIMILAR FORMADA POR ENCIMERA, COSTADOS, ESTANTES Y PATAS REGULABLES DE ACERO INOX. AISI-304, 18/10. RESPALDO DE ACERO PLASTIFICADO, DIMENSIONES 1.500 X 600X 1.030 mm.

TOTAL UDS... 1.00

VITRINA MURALSOBRE MOSTRADOR VM-135 I DE FAGOR O SIMILAR FORMADOPOR ACERO INOX. AISI-304, 18/10 DIMENSIONES 1.333 X 570 X 1.120 mm., ESTANTESDE VIDRIO, PUERTAS DE VIDRIO, COMPRESOR HERMETICO, VENTILADO AISLAMIENTO DE POLIURETANO DE ESPESOR 60 mm. Y DENSIDAD 40 KG/m3, EVAPORADOR DE COBRE Y ALETASDEALUMINIO, CAPACIDAD 210 LITROS Y CONSUMO 440 W, 2PUERTAS, BANDEJAS PARA 7 CUBETASY RESTO DE CARACTERISTICAS CONFORME AL MODELO DESCRITO

TOTAL UDS.: 1.00

TOSTADOR 1.00

17/07/2023 12:56:41

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) CARM



Región de Murcia  
Consejería de Salud



## ANEXO IV ALIMENTOS EXTRAS

PRODUCTO	CAPACIDAD APROXIMADA	PRECIO MÁXIMO SIN IVA
ACEITE	Monodosis 10 ml	0,1693
AGUA	Botella 1,5 litros	0,5102
AZUCAR	Sobre 8 grs	0,0330
BATIDO DE CHOCOLATE	Brick 200 ml	0,6670
BISCOTES	Paquete 2 unidades	0,0909
BOCADILLO	110 gramos	1,0170
LECHE ENTERA	Brick 200 ml	0,6068
CACAO	Sobre 15 grs	0,2261
CAFE DESCAFEINADO	Sobre 2 grs	0,0795
FLAN	Unidad 100 grs	0,4523
FRUTA	Unidad	0,3034
GALLETAS DIABETICO	Paquete 4 unidades	0,0670
GALLETAS	Paquete 4 unidades	0,0670
LECHE ENTERA	Envase 1 litro	0,8546
LECHE DE ALMENDRAS	Bote 300 grs	6,8909
LECHE DESNATADA	Envase 1 litro	0,8546
LIMONES	Unidad	0,1611
MANTEQUILLA	Tarrina 10 grs	0,0909
MANZANILLA	Bolsita 1,5 grs	0,0330
MENTA POLEO	Bolsita 1,5 grs	0,0330
MERMELADA	Tarrina 20 grs	0,1705
NATILLAS	Unidad 125 grs	0,4523
YOGUR PASTEURIZADO SIN FRIO NATURAL	Unidad 125 grs	0,3330
YOGUR PASTEURIZADO SIN FRIO SABORES	Unidad 125 grs	0,3330
POLOS	Unidad	0,4523
QUESITOS	Unidad 15 grs	0,3034
REPOSTERIA VARIADA	Unidad	0,3398
SACARINA	1 gr	0,0466
SAL	Sobre 2 grs	0,0330
TE	Bolsita 1,5 grs	0,0330
TILA	Bolsita 1,5 grs	0,0330
VINAGRE	Monodosis 10 ml	0,1693
YOGUR DESNATADO	Unidad 125 grs	0,2818
YOGUR NATURAL	Unidad 125 grs	0,2818
YOGUR SABORES	Unidad 125 grs	0,2818
ZUMO MANZANA	Brick 200 ml	0,6784
ZUMO MELOCOTON	Brick 200 ml	0,6784
ZUMO NARANJA	Brick 200 ml	0,6784
ZUMO PIÑA	Brick 200 ml	0,6784
ZUMO MANZANA	Envase 1 litro	1,0159
ZUMO MELOCOTON	Envase 1 litro	1,0170
ZUMO NARANJA	Envase 1 litro	1,0170
ZUMO PIÑA	Envase 1 litro	1,0159

17/07/2023 12:56:41

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



## ANEXO V

<b>ARTICULOS CAFETERÍA</b>		
<b>Precios IVA incluido</b>		
<b>TAPAS</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>PUBLICO</b>
Ensaladilla Rusa	1,70 €	2,10 €
Ensalada Murciana	1,70 €	2,10 €
Ensaladilla de marisco	2,00 €	2,30 €
Tortilla de Patatas	1,50 €	2,00 €
Tapa de carne	1,65 €	2,00 €
Tapa de pescado	1,70 €	2,10 €
Tapa de verdura	1,60 €	1,80 €
Croquetas (cuatro unidad)	1,70 €	2,10 €
Empanadillas fritas (unidad)	0,60 €	0,70 €
Aceitunas (rellenas o aliñadas)	1,25 €	1,95 €
Patatas fritas (bolsa)	1,10 €	1,55 €
Almendras fritas	1,50 €	1,90 €
Empanadillas horno (unidad) ó trozo de empanada	1,25 €	1,60 €
Atún conserva con mahonesa	1,85 €	2,30 €
<b>REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>PUBLICO</b>
1/3 cerveza con o sin alcohol	1,15 €	1,30 €
1/5 cerveza con o sin alcohol	1,00 €	1,15 €
Bote de cerveza	1,20 €	1,50 €
Coca-Cola, Fanta, tónica, similar en botellín	1,00 €	1,30 €
Bote Coca-Cola, Fanta o similar	1,25 €	1,55 €
Botella 1/4 agua mineral con o sin gas	0,65 €	0,75 €
Botella 1.5 litros agua mineral	1,00 €	1,55 €
Agua Vichi	1,15 €	1,50 €
Vaso zumo natural 250 cc	1,60 €	2,00 €
Bíter sin alcohol (o similar)	1,15 €	1,30 €
Copa vino Jumilla (o similar)	0,55 €	0,80 €
Gaseosa 0,5 l.	1,50 €	1,70 €
Zumos botellín 200 ml	1,15 €	1,55 €
Café frío 250 ml.	1,60 €	1,80 €
Batidos varios (botellín)	1,15 €	1,55 €

17/07/2023 12:56:41

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



<b>CAFES</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>PUBLICO</b>
Café solo	0,70 €	1,15 €
Café cortado o manchado	0,80 €	1,25 €
Café con leche desayuno	1,00 €	1,45 €
Taza de leche	0,80 €	1,20 €
Taza de leche con cola-cao	1,00 €	1,45 €
Infusiones	0,70 €	0,90 €
<b>BOCADILLOS Y SANDWICHS</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>PUBLICO</b>
Bocadillo de fiambre (salchichón, chorizo...)	1,95 €	2,25 €
Bocadillo jamón serrano	2,10 €	2,70 €
Bocadillo tortilla francesa	1,70 €	2,25 €
Bocadillo tortilla de patatas	1,55 €	2,20 €
Bocadillo atún con tomate	1,70 €	2,50 €
Bocadillo atún y mahonesa	1,65 €	2,50 €
Bocadillo de lomo	2,15 €	3,00 €
Bocadillo magra con tomate	1,80 €	3,00 €
Sándwich mixto	1,52 €	2,15 €
Sándwich vegetal	2,00 €	2,40 €
Sándwich vegetal con huevo plancha	2,25 €	2,60 €
HAMBURGUESA NORMAL (CARNE, LECHUGA Y TOMATE)	2,30 €	2,60 €
HAMBURGUESA EXTRA (CARNE, LECHUGA, TOMATE, QUESO Y BACON)	3,25 €	3,55 €
HAMBURGUESA ESPECIAL (CARNE, LECHUGA, TOMATE, QUESO, BACON Y HUEVO)	4,05 €	4,30 €
<b>REPOSTERIA</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>PUBLICO</b>
Croissant, ensaimada, donut, pastel de cabello, napolitanas, etc....	1,00 €	1,30 €
Churros (2 UD)	1,00 €	1,30 €
Catalana de serrano	2,00 €	2,50 €
1/2 Tostada mantequilla y mermelada	0,80 €	1,25 €
1/2 Tostada con aceite	0,75 €	1,00 €
1/2 Tostada con tomate y aceite de oliva	0,80 €	1,20 €
1/2 Tostada atún con tomate	1,60 €	2,50 €
1/2 Tostada con queso fresco y tomate	1,60 €	2,50 €
Tostada mantequilla y mermelada	1,20 €	1,50 €
Tostada con aceite	1,15 €	1,45 €
Tostada con tomate y aceite de oliva	1,20 €	1,50 €

17/07/2023 12:56:41

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



Tostada atún con tomate	2,60 €	3,50 €
Tostada con queso fresco y tomate	2,60 €	3,50 €
<b>POSTRES</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>PUBLICO</b>
Pieza de fruta	1,00 €	1,40 €
Natillas, yogurt, flan, etc.	1,50 €	1,90 €
<b>MENUS DEL DIA</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>PUBLICO</b>
Menú del día variado	7,50 €	10,50 €
Primer plato suelto + pan	4,00 €	5,00 €
Segundo plato + pan	4,50 €	5,50 €
Primer plato +pan + bebida +postre	5,50 €	6,50 €
Segundo plato +pan +bebida +postre	6,00 €	7,00 €
<b>OTROS</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>PUBLICO</b>
Suplementos (queso, jamón, atún anchoa, etc.)	0,40 €	0,60 €
Suplementos (lechuga, tomate, mahonesa, etc.)	0,15 €	0,20 €

17/07/2023 12:56:41

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 firmatarios 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.



## ANEXO VI

<b>PRECIOS DE LAS MAQUINAS DE VENDING IVA INCLUIDO</b>	
<b>BEBIDAS CALIENTES</b>	
Café Express	0,60 €
Café Largo	0,60 €
Descafeinado Solo	0,60 €
Leche	0,60 €
Infusión Te al Limón	0,60 €
Cortado	0,60 €
Café con Leche	0,60 €
Café Capuchino	0,60 €
Leche Chocolateada	0,60 €
<b>AGUAS Y REFRESCOS</b>	
Agua Botella de 500 cc.	0,60 €
Agua Botella de 1,5 lts.	0,85 €
Refresco de cola, naranja, limón, etc., 33 cc.	0,90 €
<b>ZUMOS Y BATIDOS</b>	
Batido de Chocolate o equivalente	1,00 €
Zumo de Biofrutas	1,10 €
Zumo de melocotón, piña, naranja, etc. de 33 cc.	0,90 €
<b>SOLIDOS</b>	
Fruta fresca	2,00 €
Barrita cereales	1,20 €
Frutos secos(40 gr)	1,20 €
Sándwich	1,60 €
Bocadillo	1,80 €
Kit kat, huesitos, kinder bueno o similar	1,25 €
Patatas y todas sus variantes	1,15 €
Snacks de trigo, maíz, etc.	1,15 €
Galletas dieta fibra sin azúcar	1,15 €
Galletas con ingredientes naturales (fresa, yogur, etc.)	1,15 €
Barritas cereales y todas sus variantes	1,15 €
Dulce masticable de fruta	1,40 €
Barrita pipas	1,15 €
Chicles en todas sus variedades	1,00 €

## EXPTE Nº: CSE/9999/1101108062/23/PA

A los efectos de la tramitación del expediente denominado **SERVICIO DE COCINA Y CAFETERÍA DEL HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ROMÁN ALBERCA**, 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 **326.902,57 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000123	62923001
83000306	62923001
83000307	62923001
83000308	62923001
83000309	62923001
83001118	62923001

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