



SECRETARIA GENERAL TÉCNICA

## **ÍNDICE DEL EXPEDIENTE “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER”.**

- 1.- PROPUESTA DE AUTORIZACIÓN AL CONSEJO DE GOBIERNO.
- 2.- INFORME SERVICIO JURÍDICO.
- 3.- INFORME NECESIDAD.
- 4.- MEMORIA ECONÓMICA.
- 5.- PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS y ANEXOS.
- 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 sean 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 4/2023, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2024., 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, desde la Gerencia del Área de Salud VI-Vega Media del Segura, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente para el **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER.**

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

### **PROPUESTA DE ACUERDO**

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

**Objeto:** SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER.

**Presupuesto Base de Licitación:** 3.521.635'87 € (10% IVA incluido).

**Plazo de ejecución:** 2 años.

EL CONSEJERO DE SALUD  
(Firmado electrónicamente)

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 DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER**. 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 del Hospital General Universitario Morales Meseguer, con un plazo de ejecución de **DOS AÑOS** y con presupuesto inicial del contrato de 3.521.635´87€ (10% IVA incluido). Se prevé la posibilidad de **DOS** prórrogas anuales, independientes y consecutivas.

**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 4/2023, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2024, 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 3.521.635´87€ (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 correspondiente expediente de contratación.

EL ASESOR JURÍDICO  
(Documento firmado electrónicamente)

[Redacted signature]

VBº y Conforme  
La Jefa del Servicio Jurídico  
Consejería de Salud

[Redacted signature]

## ANEXO I

### INFORME DE NECESIDAD PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER, ÁREA VI VEGA MEDIA DEL SEGURA”

#### **1. FECHA DE REALIZACIÓN Y PERIODO DE VALIDEZ DEL INFORME**

La propuesta de contratación ha sido elaborada por el Subdirector de Gestión y SS GG del Hospital General Universitario José María Morales Meseguer, Área VI Vega Media del Segura, D. [REDACTED], el día 5 de abril de 2023, entendiéndose que a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de 12 meses, transcurridos los cuales sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista de la necesidad de ajuste de los precios de mercado.

#### **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.
- Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos, publicado en DOUE núm. 119, de 4 de mayo de 2016).
- Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (BOE núm. 294, de 6 de diciembre de 2018).

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

#### **3.- TÍTULO HABILITANTE**

Este documento es emitido por la Gerencia del Área VI-Vega Media del Segura, al amparo de lo establecido en el Decreto 148/2002, de 27 de diciembre de 2002, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud.

De acuerdo con lo anterior, la planificación y racionalización en la contratación del objeto en cuestión recae sobre esta Gerencia del Área VI-Vega Media del Segura.

#### **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 del Órgano de Contratación, y no es otra que el Servicio de Alimentación de Pacientes del Hospital General Universitario José M<sup>a</sup> Morales Meseguer, primordial para para contribuir al buen funcionamiento asistencial del Área VI Vega Media del Segura.

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

##### **1. Definición de la necesidad.**

Servicio de Alimentación de Pacientes del Hospital General Universitario José M<sup>a</sup> Morales Meseguer, primordial para para contribuir al buen funcionamiento asistencial del Área VI Vega Media del Segura.

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

Los precios finales de licitación desglosados para el presente procedimiento son los siguientes:

DESGLOSE PENSIÓN BASAL POR INGESTAS	PRECIO (SIN IVA)	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)	MEDIA REAL PENSIONES 4 ÚLTIMOS AÑOS X 2
Desayuno + Media mañana	2'3473	0.2347	2'5820	167.721
Comida	6'4527	0'6453	7'0980	176.231
Merienda	1'7605	0'1760	1'9365	166.529
Cena + Resopón	6'4527	0'6453	7'0980	167.912
<b>TOTAL PENSIÓN BASAL/DÍA</b>	<b>17'0131</b>	<b>1'7013</b>	<b>18'7145</b>	

	PRECIO (SIN IVA)	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
<b>IMPORTE PENSIONES BASALES X 2 AÑOS</b>	<b>2.907.507'1364</b>	<b>290.750'7136</b>	<b>3.198.257'8500</b>

DESGLOSE PENSIÓN POSTQUIRÚRGICA POR INGESTAS	PRECIO (SIN IVA)	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)	MEDIA REAL PENSIONES 4 ÚLTIMOS AÑOS X 2
Desayuno + Media mañana	2'0520	0'2052	2'2572	12.931
Comida	4'4019	0'4402	4'8421	13.672
Merienda	1'4664	0'1466	1'6131	12.559
Cena + Resopón	4'4019	0'4402	4'8421	13.278
<b>TOTAL PENSIÓN POSTQUIRÚRGICA/DÍA</b>	<b>12'3222</b>	<b>1'2322</b>	<b>13'5545</b>	

	PRECIO (SIN IVA)	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
<b>IMPORTE PENSIONES POSTQUIRÚRGICAS X 2 AÑOS</b>	<b>163.578'7089</b>	<b>16.357'8709</b>	<b>179.936'5798</b>

PRODUCTOS EXTRAS. GASTO AÑO 2022	PRECIO (SIN IVA)	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
	65.200'6625	6.520'0663	71.270'7288

	PRECIO (SIN IVA)	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
<b>IMPORTE PRODUCTOS EXTRAS X 2 AÑOS</b>	<b>130.401'3250</b>	<b>13.040'1325</b>	<b>143.441'4575</b>

	PRECIO (SIN IVA)	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
<b>IMPORTE TOTAL LICITACIÓN DURANTE LOS 2 AÑOS</b>	<b>3.201.487'1703</b>	<b>320.148'7170</b>	<b>3.521.635'8873</b>

	PRECIO (SIN IVA)
<b>IMPORTE ESTIMADO TOTAL INCLUIDAS PRORROGAS</b>	<b>6.402.974'34</b>

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

La duración inicial prevista es de **2 AÑOS**, se podrá prorrogar por un plazo máximo de **2 AÑOS EN PERIODOS DE DOCE MESES**, siendo obligatoria para el adjudicatario dicha prórroga si el SMS avisara con al menos 2 meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato.

El servicio está destinado al Servicio de Alimentación de Pacientes del Hospital General Universitario José María Morales Meseguer.

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

No hay otra posibilidad de satisfacción alternativa de la necesidad por ser específica y constituir una materia para la que el HGU J. M<sup>a</sup> Morales Meseguer no cuenta con medios materiales ni personales adecuados y capacitados.

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

Conforme al artículo 99.3.b de la ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, se propone la no división en lotes por razones de eficiencia y economías de escala, al estimarse que la intervención de distintos adjudicatarios en un servicio como el que se pretende contratar, supondría la introducción de un factor añadido del contrato, siendo por ello más adecuada una organización dependiente de un único mando.

En definitiva, la división en lotes en este servicio supondría poner en riesgo la ejecución del mismo. Por tanto, No Procede la división en lotes.



## **5.- CONCLUSIONES.**

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

a) Que en el ámbito de esta Dirección Gerencia del Área VI-Vega Media del Segura se ha puesto en evidencia la existencia de una necesidad concreta a satisfacer, cual es la contratación de un Servicio de Alimentación de Pacientes del Hospital General Universitario José M<sup>a</sup> Morales Meseguer, primordial para para contribuir al buen funcionamiento asistencial del Área VI Vega Media del Segura.

b) Que dicha necesidad se encuentra entre los fines institucionales que esta 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 durante el plazo de vigencia del contrato, 2 años. Se podrá prorrogar por un plazo máximo de **2 AÑOS EN PERIODOS DE DOCE MESES**, siendo obligatoria para el adjudicatario dicha prórroga si el SMS avisara con al menos 2 meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato.

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.

e) Que en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas se desarrollarán las indicaciones y recomendaciones contenidas en este informe de necesidad 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.

**EL DIRECTOR GERENTE,**

P D Resolución de 08/01/2015 del Director Gerente  
SMS BORM Nº 14 de 19/01/2015

## MEMORIA ECONOMICA Y PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN PARA EL CONTRATO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES DEL HGU JOSÉ M<sup>a</sup> MORALES MESEGUER, ÁREA VI VEGA MEDIA DEL SEGURA

De conformidad con lo establecido en el artículo 100 y siguientes de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, se precisará la elaboración del presupuesto base de licitación que sea adecuado a los precios de mercado, y tal presupuesto se desglosará indicando los gastos directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para su determinación. En los contratos en los que el coste de los salarios de las personas empleadas para su ejecución forme parte del precio total del contrato, se indicará en el presupuesto de forma desglosada y con desagregación de género y categoría profesional, los costes salariales estimados a partir del convenio laboral de referencia.

### Objeto del Contrato

- Servicio de Alimentación a Pacientes

### Determinación necesidades del Servicio

- Datos estructurales y actividad del hospital

	A 31/12/2018	A 31/12/2019	A 31/12/2020	A 31/12/2021
Camas	394	394	388	368
Ingresos anuales	15.193	15.648	13.610	14.058
Estancias anuales	105.888	105.318	91.563	95.017
Indice de ocupación	78'41%	77'77%	72'71%	75'90%
Indice de rotación	3"42%	3"51%	3'28%	3'42%
Consultas externas	384.537	390.359	359.471	358.280
Urgencias atendidas	83.780	85.218	60.616	74.529
Nº de empleados	1.838	1.843	1.848	1.888

### Procedimiento para la determinación del precio

#### COSTES DE PERSONAL

En el Pliego de Prescripciones Técnicas, por motivos de subrogación del personal (artículo 130 Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público) se anexa

el coste real del personal en la actualidad, además de la tabla con las presencias mínimas por categoría exigidas en el Servicio.

Para el cálculo de los costes de se ha tenido en consideración el Real Decreto 99/2023 de 14 de febrero, por lo que se fija el salario mínimo interprofesional para 2023.

Así mismo, se han contemplado las previsiones de los incrementos salariales del Acuerdo del Convenio Colectivo de Hostelería de Murcia para los años 2023, 2024 y 2025 así como los costes de seguridad social y los incluidos en la Ley 21/2021 Disposición Final 4ª, de 28 de diciembre, de garantía del poder adquisitivo de las pensiones y otras medidas de refuerzo de la sostenibilidad financiera y social del sistema público de pensiones.

Número total de personal necesario para el desarrollo del servicio:

CATEGORIA	NUMERO
AUXILIAR COLECTIVIDADES	8
AYUDANTE/A DE COCINA	11
AUXILIAR DE COCINA	1
LIMPIADOR/A	2
COCINERO/A	3
DIETISTA/DIETISTA-NUTRICIONISTA	5
GOBERNANTA	1
JEFE DE COCINA	1
JEFE DE ÁREA	1

Costes de personal incluido Salario Mínimo Interprofesional 2023, incremento adicional 2% 2023y un 3% para los años 2024 y 2025, seguros sociales, cobertura vacaciones y estimación absentismo: **792.509,20€**.

Desglose coste de la pensión basal y pensión postquirúrgica.

Para la conformación del precio unitario de la misma, se han considerado necesariamente los costes directos e indirectos en relación con las exigencias que en el Pliego de Prescripciones Técnicas se plantean adicionales al conste de la compra de las materias primas.

Así mismo, para su cálculo se incorpora una estimación de un 4% de gastos generales y un 6% de beneficio industrial.

## **COSTES DEL SERVICIO**

### **Pensión Basal:**

#### **Costes directos:**

- Compra de materias primas	9,3760
- Productos de limpieza	0,7600
- Personal	4,6700
- Inversiones y mantenimiento	0,4000

**Total costes directos** **15,2060**

#### **Costes Indirectos:**

- Analíticas	0,0600
- Sistemas de información y auditorias calidad	0,2000

**Total costes indirectos** **0,2600**

**Total costes directos e indirectos** **15,4660**

Gastos Generales 4%	0,6188
Beneficio Industrial 6%	0,9283

**Total coste Pensión Basal** **17,0131€**

### **Pensión Postquirúrgica:**

#### **Costes directos:**

- Compra de materias primas	5,1120
- Productos de limpieza	0,7600
- Personal	4,6700
- Inversiones y mantenimiento	0,4000

**Total costes directos** **10,9420**

#### **Costes indirectos:**

- Analíticas	0,0600
- Sistemas de información y auditoria calidad	0,2000

**Total costes indirectos** **0,2600**

**Total costes directos e indirectos** **11,2020**

Gastos Generales 4%	0,4481
Beneficio Industrial 6%	0,6721

**Total coste Pensión Postquirúrgica** **12,3222€**

## PRODUCTOS EXTRA

Corresponde al suministro de alimentos que se sirven a los diferentes servicios del hospital para ingestas de pacientes fuera de la dieta diaria. Importe global estimado considerando los suministros realizados durante el año 2022 y precios de mercado de los productos según anexo del Pliego de Prescripciones Técnicas.

## COSTE POR INGESTAS

Desglose de las ingestas con indicación de los precios unitarios y coste bianual.

DESGLOSE PENSIÓN BASAL POR INGESTAS	PRECIO//SIN IVA	10% IVA	PRECIO(IVA INCLUIDO)	MEDIA REAL PENSIONES 4 ÚLTIMOS AÑOS X 2
Desayuno + Media mañana	2'3473	0.2347	2'5820	167.721
Comida	6'4527	0'6453	7'0980	176.231
Merienda	1'7605	0'1760	1'9365	166.529
Cena + Resopón	6'4527	0'6453	7'0980	167.912
<b>TOTAL PENSIÓN BASAL/DÍA</b>	<b>17'0131</b>	<b>1'7013</b>	<b>18'7145</b>	

	PRECIO//SIN IVA	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
<b>IMPORTE PENSIONES BASALES X 2 AÑOS</b>	<b>2.907.514'5909</b>	<b>290.751'4591</b>	<b>3.198.266,05</b>

DESGLOSE PENSIÓN POSTQUIRÚRGICA POR INGESTAS	PRECIO//SIN IVA	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)	MEDIA REAL PENSIONES 4 ÚLTIMOS AÑOS X 2
Desayuno + Media mañana	2'0520	0'2052	2'2572	12.931
Comida	4'4019	0'4402	4'8421	13.672
Merienda	1'4664	0'1466	1'6131	12.559
Cena + Resopón	4'4019	0'4402	4'8421	13.278
<b>TOTAL PENSIÓN POSTQUIRÚRGICA/DÍA</b>	<b>12'3222</b>	<b>1'2322</b>	<b>13'5545</b>	

	PRECIO//SIN IVA	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
<b>IMPORTE PENSIONES POSTQUIRÚRGICAS X 2 AÑOS</b>	<b>163.583'0545</b>	<b>16.358'3055</b>	<b>179.941,36</b>

PRODUCTOS EXTRAS. GASTO AÑO 2022	PRECIO//SIN IVA	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
	65.194,7545	6.519'4755	71.714,23

	PRECIO//SIN IVA	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
<b>IMPORTE PRODUCTOS EXTRAS X 2 AÑOS</b>	<b>130.389,51</b>	<b>13.038,95</b>	<b>143.428,46</b>

	PRECIO//SIN IVA	10% IVA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
<b>IMPORTE TOTAL LICITACIÓN DURANTE LOS 2 AÑOS</b>	<b>3.201.487'1554</b>	<b>320.148'7146</b>	<b>3.521.635'87</b>

	PRECIO//SIN IVA
<b>VALOR ESTIMADO TOTAL INCLUIDAS PRORROGAS</b>	<b>6.402.974'31</b>

**El Subdirector de Gestión y SS.GG**





## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO "J.M. MORALES MESEGUER"**

### **ÍNDICE**

- 1. OBJETO DEL CONTRATO**
- 2. INVERSIONES A REALIZAR**
- 3. NORMATIVA APLICABLE EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- 4. AMBITO DE ACTUACION**
- 5. DATOS ESTRUCTURALES Y DE ACTIVIDAD DEL HOSPITAL**
- 6. CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO**
  - 6.1. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA**
  - 6.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS**
  - 6.3 PENSION ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES**
  - 6.4. MENÚS**
    - 6.4.1. CONSIDERACIONES GENERALES DE LOS MENÚS**
    - 6.4.2. CONSIDERACIONES SOBRES LAS DIETAS TRITURADAS**
    - 6.4.3. MODELOS DE MENÚS**
  - 6.5. HORARIO DE SERVICIOS**
  - 6.6. SERVICIO DE HABITACIONES. REPARTO Y RECOGIDA DE BANDEJAS**
  - 6.7. GESTION DE RESIDUOS**
  - 6.8. LIMPIEZA Y DDD**
- 7. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL**
  - 7.1. REPOSICION**
  - 7.2. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO**



8. **PERSONAL Y DIRECCION TECNICA**
9. **INSPECCION Y CONTROL**
10. **OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL**
11. **COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES**
12. **INFORMACION**

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

En el presente pliego se definen las características técnicas que deben regir en el contrato que tiene por objeto la contratación del servicio de alimentación de pacientes en el Hospital General Universitario "José M<sup>a</sup> Morales Meseguer" (en adelante "el hospital") perteneciente al Área VI-Vega Media del Segura del Servicio Murciano de Salud.

Se incluye en el mismo:

- La compra de toda la materia prima necesaria para la confección de los menús y dietas para los pacientes.
- La compra de todos los extras alimenticios.
- Aportación del personal para el correcto funcionamiento del servicio, con el mínimo de presencias que se reflejan en el punto 8 del presente pliego.
- Gestión integral del aprovisionamiento de la materia prima necesaria para el adecuado funcionamiento del servicio, y custodia del mismo, así como de los demás materiales necesarios.
- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje, cubiertos y enseres necesarios para el correcto funcionamiento del servicio de alimentación, así como el material fungible (mascarillas, gorros, guantes, batas desechables, material





de oficina, etc.) derivado del desarrollo de la actividad.

- Mantenimiento y mejora de los menús.
- Atención y gestión de las solicitudes de menús y extras alimenticios enviados a cocina por los medios establecidos, aportando el control dietético de los mismos.
- La distribución de las bandejas desde la cocina a las habitaciones de las plantas de hospitalización y demás zonas donde se requiera la prestación del servicio (urgencias, UCI, hospital de día, etc.) así como la recogida de las mismas desde las habitaciones de la planta y su traslado a la cocina. Entrega y recogida de encuestas de satisfacción a los pacientes y comunicación al responsable del contrato de posibles incidencias.
  - La gestión de todos los residuos generados en la cocina del hospital.
  - La limpieza general de los locales, ascensores, instalaciones, maquinaria y utensilios de cocina, así como su desinfectación, desinsectación y desratización.
- El suministro de los productos de limpieza y utensilios necesarios para la misma, desechables de las máquinas e instalaciones. Todos los productos de limpieza y/o desinfección deberán ser necesariamente aptos para su empleo en establecimientos e industrias alimentarias. Todos ellos serán supervisados y aprobados en su caso por los servicios competentes del hospital.
- Mantenimiento integral de instalaciones detalladas en el **Anexo I**, incluyendo materiales y maquinaria necesarios para el correcto funcionamiento de las mismas, así como las tareas descritas en el punto 7 sobre las demás instalaciones. Este mantenimiento lo llevará a cabo una empresa autorizada y acreditada por la Dirección General de Energía y Actividad Industrial y Minera de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, debidamente inscrita en el Registro correspondiente, que aplicará los diferentes reglamentos que afecten a los equipos a su cargo como mantenedor de los mismos, bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del hospital, responsabilizándose la empresa adjudicataria de la resolución de todas las



incidencias con la urgencia requerida.

- Instalación, mantenimiento y desarrollo de un sistema informático para la gestión integral del servicio (gestión de stocks, solicitud de menús, estadísticas, facturación, etc.), compatible con SELENE. El pago de la licencia, los costes de funcionamiento, actualización y la cuota anual de la licencia (si los hubiera) serán a cargo del contratista. Será también a cargo del contratista la dotación del material informático para la cocina del hospital. De este programa se proporcionará acceso a la persona/as indicadas por la Dirección del Hospital
- Mantenimiento y ampliación del sistema de gestión de calidad implantado en el servicio de alimentación a pacientes del hospital (UNE-EN-ISO 9001:2015). El contratista deberá realizar todas las actuaciones necesarias para ello, como por ejemplo auditorías internas y externas por las empresas autorizadas que elija. Realizará el pago de la correspondiente certificación o revisión.
- Aplicación y cumplimiento del Sistema de Gestión Informático (SGI).

#### **Anexo IV.**

- Todas las inversiones que se detallan en el punto 2 de este pliego.

El hospital aportará las instalaciones, maquinaria, electrodomésticos, aparatos, utensilios, y, en general, todos aquellos bienes que se detallan en la relación adjunta a este pliego, como **Anexo I.**

El hospital suministrará el agua, gas y electricidad necesarios para la correcta prestación del servicio y el adjudicatario abonará al hospital el coste económico correspondiente al combustible a utilizar en los fuegos de la cocina (gas natural), el consumo de energía eléctrica y los consumos de agua (fría y 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, bien directamente o bien a través de contratos mixtos de suministros-servicios.

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, racionalización del uso de combustibles y suministros eléctricos, residuos, etc. Se valorará positivamente la implantación por la empresa de medidas de ahorro energético (alumbrados, equipos con alto rendimiento y bajo consumo de gas, agua, electricidad, etc.)

La empresa deberá gestionar horarios de alumbrado y funcionamiento de equipos para minimizar consumos, así como establecer medidas organizativas conducentes al ahorro energético.

Será obligación del adjudicatario disponer en perfecto estado de uso y funcionamiento los medios necesarios para la detección y extinción de incendios, así como el mantenimiento técnico que precisen. Se deberá facilitar al hospital la documentación acreditativa de su cumplimiento.

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

Las empresas licitadoras deberán tener en cuenta que durante la ejecución del contrato podrá producirse un incremento o disminución de pacientes a los que suministrar alimentación, lo cual podrá repercutir directamente en la facturación.



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

## 2. INVERSIONES A REALIZAR

En cuanto a la adquisición de las bandejas isotérmicas (base y tapa) para comida/cena y bandejas (base y tapa) para desayunos/merienda, las necesarias para que se mantengan en todo momento el número adecuado para el servicio. Calculándose un mínimo de 400 unidades de cada tipo.

Las bandejas isotérmicas deberán ser de diferente color al general en UCI. Del mismo modo, en la unidad de trasplantes deberán ser de diferente color la de enfermos y acompañantes.

Durante la vigencia del contrato, se renovarán, por deterioro o cualquier otra causa, las precisas para mantener el número necesario de unidades.

La oferta incluirá la información pertinente sobre las características técnicas de los equipos o materiales que se oferten, en su caso, así como un cronograma de implantación y puesta en marcha.

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

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

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

- **Ley 17/2011**, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición

- **Reglamento (UE) 2021/382** de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.
- **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 L 139 30/04/2004.
- **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 y por el **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.

Y cualquier otra normativa que afecte al servicio durante la vigencia del contrato.

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

#### 4. - ÁMBITO DE ACTUACIÓN

El servicio de alimentación de pacientes desarrollará su actividad en la cocina del hospital, situada en la planta baja del mismo

#### 5. - DATOS ESTRUCTURALES Y ACTIVIDAD DEL HOSPITAL

A continuación, se exponen algunos datos acerca de la actividad y organización del hospital, estos tienen carácter orientativo, pudiendo variar en años sucesivos.

El hospital es el centro sanitario de referencia del Área VI-Vega Media del Segura del Servicio Murciano de Salud y está situado en Murcia. Los datos más relevantes relacionados con el servicio de alimentación a pacientes son:

	A 31/12/2018	A 31/12/2019	A 31/12/2020	A 31/12/2021
Camas	394	394	388	388
Ingresos anuales	15.193	15.648	13.610	14.058
Estancias anuales	105.888	105.318	91.563	95.017
Índice de ocupación	78'41%	77'77%	72'71%	75'90%
Índice de rotación	3'42%	3'51%	3'28%	3'42%
Consultas externas	384.537	390.359	359.471	358.280
Urgencias atendidas	83.780	85.218	60.616	74.529
Nº de empleados	1.838	1.843	1.848	1.888

Se adjunta, como **Anexo II**, la evolución de pensiones servidas a pacientes durante los años 2015 a 2022

## 6. – CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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



ello, deberá disponer y aplicar un Programa de requisitos de higiene basados igualmente en el sistema APPCC que incluirá los siguientes planes:

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

El diseño de este sistema, que deberá ser presentado por el adjudicatario en la Oferta Técnica, tendrá que adaptarse al definido por el Hospital, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designada por el Hospital. Así mismo, la empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento de los sistemas de gestión de la calidad citados en el apartado 1 del presente pliego.

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

## 6.1. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA



**PRIMA.**



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

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

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

- Las carnes serán todas refrigeradas a 5°C. El pollo suministrado vendrá troceado, en diferentes formatos, preparados para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús, pudiendo presentarse los cortes como muslitos, cuartos, y pechugas, etc., con objeto de minimizar su manipulación en cocina. Los pescados y mariscos podrán ser refrigerados a 5°C y congelados, a criterio del responsable del hospital, se valorará positivamente la introducción, en el menú, de pescado refrigerado. Todos ellos cumplirán en todo momento la normativa referente a su etiquetado y no rotura de la cadena de frío.

- Las verduras y frutas serán refrigeradas a 5°C y de 1ª categoría calibradas. El tamaño del calibre será el adecuado conforme a un completo cierre de la bandeja isotérmica de servicio. Las verduras y hortalizas utilizadas para las ensaladas serán de IV gama.





- La patata y cebolla serán de IV gama y de primera calidad. Se suministrarán diferentes formatos de corte según criterio del responsable del contrato.

- El resto de los productos, tanto perecederos como no perecederos, serán de calidad primera o extra.

- Los lácteos han de ser variados: yogurt, flanes, natillas, arroz con leche, tocino de cielo, etc. Se valorará positivamente la oferta de postres caseros en el menú.

Se adjunta como **Anexo III** la relación de extras más solicitados, aportado precio máximo sin incluir IVA y su consumo real del año 2017 al año 2022

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

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

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

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



según el sistema APPCC y los procedimientos establecidos conforme a la certificación en la norma UNE- EN-ISO 9001:2015. Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo dos veces al día, una al inicio de la jornada y otra al final. La correcta estiba de todo el género almacenado en el almacén y cámaras de cocina será responsabilidad de la empresa adjudicataria. En todo momento habrá un responsable de la empresa, que será el encargado de suministrar los alimentos necesarios para confeccionar los menús. Estos deberán ser en cantidades necesarias de materia prima racionada para la elaboración de los platos, teniendo en cuenta las fluctuaciones constantes que se dan en la demanda de dietas.

## 6.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS

Todos los productos servidos por la contratista tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa vigente y en particular en el código alimentario español, serán todos de primera calidad.

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.

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

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

En el plazo máximo de dos meses a partir de la firma del contrato, la contratista deberá haber realizado y entregado a la persona responsable del contrato, el manual de dietas, que contendrá las Fichas Técnicas de todos los platos incluidos en el peticorio

de dietas. En dichas fichas técnicas se deberá indicar:

- Ingredientes empleados y los escandallos de los platos (se distinguirá entre en peso bruto y peso de la porción comestible del alimento). Se deberán especificar las cantidades y calidades de los primeros platos, segundos y guarniciones de la oferta, incluyendo la cantidad neta cocinada y la calidad utilizada. En la “Cantidad neta cocinada”, especificar la medida del utensilio a utilizar para su distribución y los gramos o centilitros a servir en cada plato. Sobre este peso se podrán hacer controles en la cinta de emplatado. En el apartado de “Calidad” se indicará en las carnes la pieza o corte (lomo, cadera, babilla...), si el producto es fresco, congelado, precocinado, etc... En el último punto indicar cualquier observación que se considere necesaria. Estos datos serán la referencia para luego elaborar las fichas técnicas. En todo caso solo se admitirá el empleo de productos, materias primas e ingredientes de calidad extra o primera. Una vez determinadas las fichas técnicas, cualquier cambio ingredientes o peso deberá ser aceptado por la Unidad de Nutrición.
- Valoración nutricional completa del plato.
- Disposición en la bandeja y fotografía de la bandeja completa
- Se tendrá en cuenta la mejora de calidad de los productos sobre los requisitos mínimos establecidos en el presente pliego.
- Fichas de Elaboración: descripción clara de las fases de preparación y proceso culinario
- Tiempos preferentes de consumo y su modo de conservación.

Esta labor la llevará a cabo bajo el control y supervisión de la Unidad de Nutrición del hospital, que podrá solicitar a su vez cualquier otro tipo de información para incluir en el manual

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011 de Seguridad



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

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

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

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

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

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



- Basal o libre elección ..... de 2.000 a 3.000 calorías
- Postquirúrgicas y terapéuticas ..... de 1.200 a 3.000 calorías
- Líquida ..... 600 calorías

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

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

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

Al menos se dispondrá de las siguientes dietas (todas las dietas MARCADAS CON \* deben tener su versión astringente):

- BASAL
- BAJA EN BACTERIAS\*
- DIABÉTICA 1800-2000 KCAL
- DIABÉTICA 1500-1600 KCAL
- DIABÉTICA 1200 KCAL

- HIPOCALÓRICA (1500 KCAL)
- HIPERCALÓRICA
- HIPERPROTEICA
- CONTROLADA EN PROTEINAS (paciente renal en situación de prediálisis) \*
- PROGRESIVAS:
  - o LÍQUIDA\*
  - o SEMILÍQUIDA (CALDO + PURÉ DE VERDURA BAJA EN FIBRA INSOLUBLE) \*
  - o FÁCIL DIGESTIÓN \*
- CONTROLADAS EN FIBRA Y RESIDUOS:
  - o BAJA EN FIBRA INSOLUBLE (ASTRINGENTE)
  - o BAJA EN RESIDUOS
  - o RICA EN FIBRA INSOLUBLE (LAXANTE)
- EXENTA DE GLUTEN \*
- CON RESTRICCIÓN DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL:
  - o OVOLACTEOVEGETARIANA \* (incluirán huevo y lácteos, como proteína de origen animal, y alternativas vegetales a la proteína de origen animal, tipo tofu, soja, tempéh, seitán, pasta de legumbres, bebidas vegetales, etc...)
  - o VEGETARIANA\* (incluirán alternativas vegetales a la proteína de origen animal, tipo tofu, soja, tempéh, seitán, pasta de legumbres, bebidas vegetales, etc...)
- DIETA POR FASES PARA PANCREATITIS:
  - o PANCREATITIS 1ª FASE: LÍQUIDA (Tolerancia a líquidos, con caldo vegetal DESGRASADO y manzanilla)
  - o PANCREATITIS 2ª FASE: SEMILÍQUIDA
  - o PANCREATITIS 3ª FASE: FÁCIL DIGESTIÓN con 50g pescado
  - o PANCREATITIS 4ª FASE: FÁCIL DIGESTIÓN con 100g pescado/carne
  - o PANCREATITIS 5ª FASE: FÁCIL DIGESTIÓN con 150g pescado/carne
  - o PANCREATITIS 6ª FASE: BAJA EN GRASAS (MANTENIMIENTO)
- DIETA POR FASES PARA CIRUGÍA BARIÁTRICA:
  - o CIRUGIA BARIATRICA 1ª FASE: LÍQUIDA (incluirá leche)
  - o CIRUGIA BARIATRICA 2ª FASE: SEMILÍQUIDA (incluirá leche)

- CIRUGIA BARIATRICA 3ª FASE: FÁCIL DIGESTIÓN
- CIRUGIA BARIATRICA 4ª FASE: HIPOCALÓRICA
  
- BAJA EN GRASAS SATURADAS \*
  
- CON MODIFICACION DE LA TEXTURA:
  - FACIL MASTICACION \*
  - TRITURADA o TURMIX \*
  - PASTOSA (para riesgo de broncoaspiración) \*
- ESPECIAL: elaborada a petición de la Unidad de Nutrición en pacientes seleccionados

### **6.3. PENSION ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES**

La pensión alimenticia de los pacientes estará formada por:

#### **DESAYUNO**

Grupo líquido	1:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descafeinado sólo</li> <li>- Descafeinado con leche (leche entera, desnatada o sin lactosa)</li> <li>- Leche sola o con sobre de cacao (leche entera, desnatada, sin lactosa)</li> <li>- Bebida vegetal con sobre de cacao o descafeinado o sola</li> <li>- Infusiones (manzanilla, tila, poleo menta o té)</li> <li>- Zumo de frutas frescas recién exprimidas o en su defecto sin azúcar añadido (melocotón, naranja, piña, manzana, ...)</li> <li>- Yogur (entero o desnatado), natural o sabores.</li> </ul>
Grupo sólido	2:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pan integral</li> <li>- Pan blanco</li> <li>- Galletas o bollería casera</li> <li>- Biscotes</li> <li>- Cereales no azucarados</li> </ul>

Complemento del grupo 2	- Aceite de oliva virgen extra y tomate solo o con queso - Queso fresco - Jamón cocido - Margarina y mermelada - Membrillo
Pieza de fruta	- Fruta fresca o en compota

Los desayunos estarán compuestos de un producto de cada grupo y deberán rotar semanalmente en el caso de dietas basales, diabéticas, fácil masticación entre otras. Los licitadores pueden ampliar la oferta de cada grupo.

El menú optativo siempre estará sujeto a prescripción médica. En las dietas sin restricciones alimenticias el grupo 1 será de elección (como mínimo entre las variantes anteriormente citadas) y el grupo 2 y su complemento será de elección como mínimo entre tres opciones de las cuales pan integral será opción fija (en el grupo 2) y aceite de oliva virgen y tomate solo o con queso, jamón o atún (en el complemento).

La adjudicataria deberá proporcionar leche que puede ser entera, semidesnatada, desnatada, sin lactosa y equivalente vegetal, como bebida de soja.

Se contemplará la opción de bocadillos para las dietas híper calóricas e híper proteicas, para adolescentes o para usuarios de hemodiálisis. En este último caso se respetarán las elecciones de los usuarios.

### MEDIA MAÑANA

Una pieza o dos de fruta, compota o yogures en dietas terapéuticas que así se especifique en el código de dietas y bocadillos de 60g para dietas híper calóricas e híper proteicas, o pacientes jóvenes, que soliciten previamente.

### COMIDA y CENA

La comida estará compuesta, como mínimo, por:

- Ensalada: siendo distintas cada día de la semana. Por tanto, se establecerán siete variedades evitando la repetición a los pacientes. Llevarán monodosis de aceite de oliva virgen, sal y vinagre para ser aderezadas por el paciente.
- Primer plato: sopas, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces, etc.
- Segundo plato: carnes (no pudiendo incluir carnes rojas procesadas), pescados, huevos y derivados, todo con la correspondiente guarnición. siempre deberá haber



una variación de pescados, vacuno, cerdo, aves, huevos. Se valorará la opción de elegir salsas.

- Postre: siempre habrá variedad de fruta fresca como primera opción, y variedad de yogures y postres lácteos como segunda.
- Pan integral (mínimo de 60g) o biscotes/rosquillas integrales

## MERIENDA

Se compondrá como mínimo de un líquido o semilíquido, un sólido y una pieza de fruta. Deberá haber variedad.

Opciones:

Líquido:

- Descafeinado sólo
- Descafeinado con leche (leche entera, desnatada o sin lactosa)
- Leche sola o con sobre de cacao (leche entera, desnatada, sin lactosa)
- Bebida vegetal con sobre de cacao o descafeinado o sola
- Infusiones (manzanilla, tila, poleo menta o té)
- Zumo de frutas frescas recién exprimidas o en su defecto sin azúcar añadido (melocotón, naranja, piña, manzana, ...)
- Yogur (entero o desnatado), natural o sabores.

Sólido: panecillo o biscotes, bizcocho casero o frutos secos crudos sin sal. Para el pan o biscotes se proporcionará monodosis de aceite de oliva virgen, mermelada o queso en porciones.

En esta ingesta, a los pacientes ingresados en la Unidad de Psiquiatría, además, se les servirán bocadillos de no menos de 80 gramos de pan integral de fiambres variados.

## RESOPÓN

Un vaso de leche, infusión, yogur o zumo de frutas frescas recién exprimidas o en su defecto sin azúcar añadido. Se trata de una toma de noche que será servida a los pacientes por el personal de enfermería.

- **BEBIDA:** Agua embotellada mínimo 1'5 litros por paciente y día. Esta agua se servirá en botellas reutilizables del material que se elija (Acero inoxidable, aluminio,

tritán, plástico reciclado, etc.) siempre libre de BPA. Debe de tener tapón de rosca (para permitir que se mantenga cerrada durante el tiempo que esté en posesión del paciente) Por seguridad del paciente el material no podrá ser vidrio u otro componente de fácil rotura. El adjudicatario tendrá la obligación de entregar y recoger estas botellas, así como lavar, desinfectar y rellenar para un nuevo uso. Se valorará especialmente la calidad del agua. A los pacientes ingresados pertenecientes a los Servicios de Urología y Psiquiatría y algún otro servicio por petición de la Dirección del Hospital se les servirán 3 litros al día. A los pacientes que realicen comida o cena fuera del área de hospitalización (Urgencias, Hospital de Día, Hospital Quirúrgico de Día, Reanimación, etc.) se les suministrará una botella de agua en cada ingesta.

Todas las botellas serán de las mismas características y a cargo de la empresa adjudicataria.

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

#### 6.4. - MENÚ

Todos los productos servidos por la contratista tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa vigente y en particular en el código alimentario español, serán todos de primera calidad.

Será imprescindible que en la oferta se incluya el Código de Dietas completo (todas las dietas tendrán la opción de con sal y sin sal) en la que se indicará:

- Dietas especiales, que pueden ser puntuales, para atender cualquier prescripción facultativa.
- Menú optativo en desayuno, media mañana, comida, merienda y cena para los usuarios sin restricciones alimenticias (DIETA BASAL), deberán existir UN MÍNIMO DE TRES opciones para cada plato (la tercera opción deberá ser la de la dieta de fácil digestión de ese día).

- Menú optativo en desayuno, media mañana, comida, merienda y cena para los usuarios inmunodeprimidos (DIETA BAJA EN BACTERIAS), deberán existir UN MÍNIMO DE TRES opciones para cada plato.
- Menú optativo en desayuno, media mañana, comida, merienda y cena para los usuarios con restricción calórica (DIETA HIPOCALÓRICA 1500 KCAL), deberán existir UN MÍNIMO DE DOS opciones para cada plato.
- Menú optativo en desayuno, media mañana, comida, merienda y cena para los usuarios con diabetes (DIETA DIABÉTICA 1800), deberán existir UN MÍNIMO DE DOS opciones de menú completo que no podrán entrelazarse.
- Todos los menús para pacientes con diabetes deberán seguir la pauta de dieta mediterránea, incluyendo ensalada y plato de guiso del día, con un segundo plato proteico (que llevará o no guarnición según la composición total de la dieta).
- Existirá una minicarta para la elaboración de dietas especiales, flexibles y adaptadas para casos puntuales de usuarios con necesidades nutricionales especiales (inapetencia, larga estancia, anorexia...). Se confeccionará una dieta personalizada a demanda para pacientes muy especiales en estado crítico terminal.
- Se establecerá una dieta fácil digestión para ingresos fuera de horario de comidas y se servirá cuando se solicite por los responsables de enfermería.
- La rotación de los menús será COMO MÍNIMO DE 14 DÍAS, adecuados a las estaciones de verano e invierno para cada tipo de dieta. Los menús serán planificados y se modificarán diseñándose nuevamente, si ello fuera necesario, semestralmente, por la Unidad de Nutrición y por los representantes de la empresa adjudicataria. Siempre tendrán en cuenta las costumbres alimenticias de la zona.

- Cada año se ofrecerá un menú especial en las cenas de los días 24 y 31 de diciembre, en las comidas del 25 de diciembre, 1 y 6 de enero, y en las comidas de los festivos locales del Bando de la Huerta y de la Romería de la Virgen. Dichos menús serán distintos al de los días habituales y el adjudicatario los dispensará sin que se produzca incremento del precio del servicio. Se tendrán en cuenta las costumbres alimenticias de la zona. Dichos menús serán supervisados por la Dirección del hospital.

El adjudicatario deberá implantar un sistema de petición del menú opcional a usuarios, de tal manera que el paciente pueda elegir su menú para el día siguiente (desayuno, media mañana, comida, merienda y cena). Esta opción siempre estará sujeta a criterio de facultativo.

Las empresas licitantes aportarán una propuesta de modelo que soporte la elección de menú (desayuno, media mañana, comida, merienda y cena), que se debe presentar al paciente hospitalizado. El referido modelo deberá confeccionarse con el logo del hospital y del Servicio Murciano de Salud y deberá tener un diseño atractivo para el comensal. Se valorará positivamente aquellas ofertas que presenten medios que aseguren la trazabilidad de la elección (de forma que se puedan resolver posibles incidencias entre la elección y lo realmente servido).

#### 6.4.1. CONSIDERACIONES GENERALES DE LOS MENÚS

- En la oferta se especificará el tipo de café y leche a servir. La Dirección del hospital podrá solicitar la modificación de estos productos, su calidad y dosificación.
- Las harinas utilizadas para el pan y la pasta serán de tipo integral, pero dando la opción al paciente de elegir las en su versión refinada.
- El pan y la bollería que se sirva deben haber sido horneados en el mismo día, incluyendo domingos y festivos. Se presentará el pan en versión integral como base en todas las dietas, salvo en las versiones bajas en fibra insoluble y astringentes que deberán llevar pan blanco. Estos deberán estar libres de grasas trans.

- La fruta servida a diario debe seguir una rotación que evite el servicio de frutas repetidas en días e ingestas consecutivas. Dicha rotación debe aparecer explícitamente indicada en el código de dietas y en el programa de gestión de dietas. La fruta será siempre la primera opción de postre, y como segunda opción se incluirá el postre casero, lácteo, gelatina, etc.
- Los bocadillos que se suministren al Hospital de Día Médico cumplirán las siguientes características: los panecillos serán de no menos de 80g de pan, con opciones de fiambre variado (no menos de cuatro clases) y de elaboración caliente (lomo, pechuga, pollo, tortillas variadas, etc.) según elección del paciente. Dichos bocadillos se servirán guardando las condiciones organolépticas, permaneciendo la seguridad alimentaria de los pacientes y evitando que el envoltorio pueda producir una merma en la calidad.
- El pan individual vendrá estuchado y tendrá dos presentaciones: 60 g y 30 g. Las dietas de fácil masticación incluirán un panecillo de pan tipo viena envasado individualmente. La Dirección del hospital o persona en quien delegue podrá exigir otra presentación distinta a las anteriores.
- El contratista facilitará monodosis de aceite de oliva virgen, vinagre y sal para que los pacientes aliñen a su gusto las ensaladas.
- Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, éstos deber ser autorizados por la dirección del área, debiendo solicitarlo por escrito.
- Puede haber algunas dietas terapéuticas estandarizadas muy especiales que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético o alimento especial.
- 

#### 6.4.2. CONSIDERACIONES SOBRES LAS DIETAS TRITURADAS



- Las dietas trituradas (Dieta por Túrmix, Dieta pastosa, y sus variantes astringentes): Consistirán en comida y cena de un primer plato consistente en un plato del guiso del día triturado y un segundo plato de puré industrializado, para lo que la adjudicataria adquirirá purés industrializados que deben estar sujetos a la normativa UNE-EN-1509002, y cuya composición será rica en proteínas de alto valor biológico, con hidratos de carbono en mayor contenido como oligosacáridos, con un aporte graso con predominio de grasas insaturadas y poliinsaturadas, ricos en fibra, pobres en sal/sodio y colesterol, exentos de lactosa y gluten. Se aportará la documentación del producto validado por laboratorios oficiales de bromatología. Deberán contemplar variación de platos, incluyendo legumbres y todo tipo de alimentos.
- Para la elaboración de los purés y cremas de patata y de verduras (patata, calabacín, calabaza, boniato, zanahoria, etc.) se utilizarán alimentos frescos y de 4ª gama. La utilización de productos liofilizados debe ser mínima.
- En desayunos y meriendas, en este tipo de dietas se incluirá un suplemento en sobre de 30g de preparado industrializado con formulación específica para pacientes adultos, de sabor cereales o multifrutas según la ingesta. Se aportará la documentación del producto validado por laboratorios oficiales de bromatología. Dicho suplemento podría ser incorporado y emplatado en cocina si así se decidiese finalmente de manera conjunta con la Unidad de Nutrición.
- Para los usuarios con disfagia a líquidos la empresa adjudicataria adquirirá y dispensará, cuando así se establezca en la dieta, agua gelificada de sabores variados. A título informativo: Durante el año 2021 se sirvieron un total de ingestas (desayuno/comida/merienda/cena) de dieta pastosa y dieta pastosa astringente de 40.975.

### 6.4.3. MODELOS DE MENÚS

Los usuarios con DIETA NORMAL tendrán un menú optativo y podrán elegir entre:

- Desayuno: Compuesto de dos grupos de elección.

El primero de ellos constará al menos de:

- Café con leche
- Leche o yogur
- Cacao soluble
- Infusión
- Zumo de frutas frescas recién exprimidas o en su defecto sin azúcar añadido
- Alternativa vegetal substitutiva

El segundo grupo contendrá al menos las siguientes elecciones:

- Galletas (dos paquetes envasados)
- Pan con margarina y mermelada (2 porciones de cada tipo)
- Pan con tomate natural y aceite de oliva virgen en monodosis.
- Bollería (dos días mínimo en semana será bollería fresca)

Cada bandeja incluirá al menos dos sobres de azúcar o sacarina.

- Media mañana

- Fruta
- Compota
- Yogur

- Comida:

- Primer plato a escoger entre las dos opciones propuestas.
- Segundo plato a escoger entre dos opciones marcadas.
- Pan integral
- Postre a escoger entre dos opciones, la PRIMERA OPCION siempre será fruta de temporada.

- Merienda: Compuesto de dos grupos de elección.

El primero de ellos constará al menos de:

- Café con leche
- Leche o Infusión
- Cacao soluble
- Zumo de frutas frescas recién exprimido o en su defecto sin azúcar añadido
- Yogur

- Alternativa vegetal substitutiva

El segundo grupo contendrá al menos las siguientes elecciones:

- Galletas (dos paquetes envasados)
- Fruta
- Bollería (dos días mínimo en semana será bollería fresca)
- Pan del día o pan tostado tipo Biscote con mantequilla y mermelada (2 porciones de cada tipo)

Cada bandeja incluirá al menos dos sobres de azúcar o sacarina en su caso.

• Cena:

- Ensalada
- Primer plato a escoger entre las dos opciones propuestas.
- Segundo plato a escoger entre dos opciones marcadas.
- Postre a escoger entre dos opciones, la PRIMERA OPCION siempre será fruta de temporada.
- Pan integral

Los usuarios con dietas HIPOCALÓRICAS y PARA DIABETES será la siguiente:

- Desayuno: Compuesto de dos grupos de elección.

El primero de ellos constará al menos de:

- Café con leche
- Leche o yogur
- Cacao soluble
- Alternativa vegetal substitutiva
- Infusión

El segundo grupo contendrá al menos las siguientes elecciones (en las dietas para diabetes incluirá la toma de la media mañana):

- Fruta
- Pan con tomate natural (y 10 ml de aceite de oliva virgen en monodosis cuando lo permita el recuento calórico)
- Yogur desnatado edulcorado

Cada bandeja incluirá al menos dos sobres de sacarina.

- Comida:



- Ensalada
- Primer plato: guiso del día (puede elegirse ½ ración en las dietas más hipocalóricas)
- Segundo plato proteico con o sin guarnición según la composición nutricional total de la ingesta. \*\* En cualquier caso se incluirá verdura en alguno de los 2 platos)
- Pan integral
- Postre a escoger entre dos opciones, la PRIMERA OPCION siempre será fruta de temporada.

- Merienda: Compuesto de dos grupos de elección.

El primero de ellos constará al menos de:

- Café con leche
- Leche o Infusión
- Cacao soluble
- Yogur
- Alternativa vegetal substitutiva

El segundo grupo contendrá al menos las siguientes elecciones:

- Fruta
- Yogur desnatado edulcorado

Cada bandeja incluirá al menos dos sobres de sacarina.

- Cena (al menos uno de los platos debe contener verduras):

- Ensalada
- Primer plato (puede ser sopa o verdura cocinada)
- Segundo plato proteico con o sin guarnición según la composición nutricional total de la ingesta. \*\* En cualquier caso se incluirá verdura en alguno de los 2 platos)
- Postre a escoger entre dos opciones, la PRIMERA OPCION siempre será fruta de temporada.
- Pan integral

## EJEMPLOS MENÚS DIABETES:

**DIETA 1200 KCAL** (Las ensaladas llevarán monodosis de limón, sal y vinagre para su

aderezo por el paciente)

- **Desayuno (150 kcal):**
  - café o descafeinado con leche desnatada o 2 yogures desnatados edulcorados
  - A elegir entre:
    - pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana, o equivalente)
    - 2 biscotes con 10 gr de mermelada dietética
- **Media mañana (40 kcal):**
  - Una infusión
  - A elegir entre:
    - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
    - yogur desnatado edulcorado
- **Comida (550 kcal):**
  - Primer plato a elegir entre:
    - 200 gr ensalada variada, distinta cada día de la semana.
    - Caldo desgrasado de carne o pescado con 45 gr de pasta
  - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
    - 200 gr de verdura
    - A elegir entre: 60 gr de legumbres o 150 gr de patata o 45 gr arroz o 45 gr de pasta o 180 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
    - A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado (peso en crudo) o 1 huevo
  - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o cantidad equivalente de otra fruta)
  - 2 biscotes o 2 rosquillas
- **Merienda (40 kcal):**
  - Una infusión
  - A elegir entre:
    - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
    - yogur desnatado edulcorado
- **Cena (450 kcal):**
  - Primer plato a elegir entre:
    - 300 gr ensalada variada, distinta cada día de la semana. *Las ensaladas*

*llevarán monodosis de limón, sal y vinagre para su aderezo por el paciente*

- 300 gr de verdura cocida
- Caldo desgrasado de carne o pescado
- Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
  - A elegir entre :100 gr de patata o 30 gr de pasta o 30 gr de sémola, tapioca o harina o 120 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
  - A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado (peso en crudo) o 1 huevo o 80 gr de queso fresco o 80 gr de jamón serrano o york
  - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
- **Resopón (40 kcal):** una infusión y un yogur desnatado edulcorado

**DIETA 1600 KCAL** (Las ensaladas llevarán monodosis de limón, sal y vinagre para su aderezo por el paciente)

- **Desayuno (200 kcal):**
  - Café o descafeinado con leche desnatada o 2 yogures desnatados edulcorados
  - Pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
  - 40 gr de pan o 4 biscotes con monodosis de tomate triturado (35gr)
- **Media mañana (40 kcal):**
  - Una infusión
  - A elegir entre:
    - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
    - yogur desnatado edulcorado
- **Comida (700 kcal):**
  - Primer plato a elegir entre:
    - 300 gr ensalada variada, distintas cada día de la semana.
    - Caldo desgrasado de carne o pescado
  - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
    - 200 gr de verdura
    - A elegir entre: 80 gr de legumbres o 200 gr de patata o 60 gr de arroz o 60 gr de pasta o 240 gr de habas o guisantes (peso en crudo)

- A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado o un huevo
- Una pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
- 40 gr pan
- **Merienda (40 kcal):**
  - Una infusión
  - A elegir entre:
    - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
    - yogur desnatado edulcorado
- **Cena (575 kcal):**
  - Primer plato a elegir entre:
    - 300 gr ensalada variada, distinta cada día de la semana.
    - 300 gr de verdura cocida
    - Caldo desgrasado de carne o pescado
  - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
    - A elegir entre: 150 gr de patata o 45 gr de pasta o 45 gr de sémola, tapioca o harina o 160 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
    - A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado (peso en crudo) o un huevo o 80 gr de queso fresco o 80 gr de jamón serrano o york
  - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
  - 2 biscotes o 2 rosquillas
- **Resopón (40 kcal):** una infusión y un yogur desnatado

**DIETA 2000 KCAL** (Las ensaladas llevarán monodosis de **aceite de oliva virgen extra (10 ml)**, limón, sal y vinagre para su aderezo por el paciente)

- **Desayuno (350 kcal):**
  - café o descafeinado con leche desnatada o 2 yogures desnatados edulcorados
  - pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
  - 60 gr de pan, con monodosis de aceite de oliva virgen (10 ml) y de tomate triturado (35 gr)

- 40 gr de queso fresco o jamón york
- **Media mañana (40 kcal):**
  - A elegir entre:
    - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
    - yogur desnatado edulcorado
- **Comida (900 kcal):**
  - Primer plato a elegir entre:
    - 300 gr ensalada variada, distintas cada día de la semana.
    - Caldo desgrasado de carne o pescado
  - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
    - 300 gr de verdura
    - A elegir entre: 100 gr de legumbres o 250 gr de patatas o 75 de arroz o 75 gr de pasta o 300 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
    - A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado o un huevo
  - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
  - 60 gr pan
- **Merienda (40 kcal):**
  - Una infusión
  - A elegir entre:
    - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
    - yogur desnatado edulcorado
- **Cena (675 kcal):**
  - Primer plato a elegir entre:
    - 300 gr ensalada variada, distinta cada día de la semana.
    - Cado desgrasado de carne o pescado
  - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
    - A elegir entre: 200 gr de patata o 60 gr de pasta o 60 gr de sémola, tapioca o harina o 240 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
    - A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado (peso en crudo) o un huevo o 80 gr de queso fresco o 80 gr de jamón serrano o york
  - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)

- 40 gr pan
- **Resopón (40 kcal):** una infusión y un yogur desnatado

**DIETA 2500 KCAL** (Las ensaladas llevarán monodosis de **aceite de oliva virgen extra (10 ml)**, limón, sal y vinagre para su aderezo por el paciente)

- **Desayuno (450 kcal):**
  - café o descafeinado con leche desnatada o 2 yogures desnatados edulcorados
  - pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
  - 80 gr de pan, con monodosis de aceite de oliva virgen (10 ml) y monodosis de tomate triturado (35 gr)
  - 60 gr de queso fresco, jamón york o 50 gr fiambre magro
- **Media mañana (40 kcal):**
  - A elegir entre:
    - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
    - yogur desnatado edulcorado
- **Comida (1050 kcal):**
  - Primer plato a elegir entre:
    - 300 gr ensalada variada, distintas cada día de la semana.
    - Caldo desgrasado de carne o pescado
  - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único, incluirá:
    - 300 gr de verdura
    - A elegir entre: 120 gr de legumbres o 300 gr de patatas o 90 de arroz o 90 gr de pasta o 360 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
    - A elegir entre: 150 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 225 gr de pescado o 1 huevo más 50 gr de jamón serrano
  - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
  - 60 gr pan
- **Merienda (40 kcal):**
  - Una infusión
  - A elegir entre:
    - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)

- yogur desnatado edulcorado
- **Cena (800 kcal):**
  - Primer plato a elegir entre:
    - 300 gr ensalada variada, distinta cada día de la semana.
    - Cado desgrasado de carne o pescado
  - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
    - A elegir entre: 250 gr de patata o 75 gr de pasta o 75 gr de sémola, tapioca o harina o 300 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
    - A elegir entre: 150 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 225 gr de pescado (peso en crudo) o 1 huevo más 50 gr de jamón serrano
  - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
  - 60 gr pan
- **Resopón (40 kcal):** una infusión y un yogur desnatado

## 6.5. - HORARIO DE SERVICIOS.

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

■	DESAYUNO	8'30 a 9 horas
■	MEDIA MAÑANA	11 a 11'30 horas
■	COMIDA	13 a 14 horas
■	MERIENDA	17 a 17'30 horas
■	CENA	20 a 21 horas
■	RESOPÓN	22 a 23 horas

La empresa adjudicataria estará obligada a suministrar ingestas fuera del horario

normal establecido en aquellos casos de pacientes que ingresen con posterioridad al horario general de distribución de las mismas. Éstas irán acompañadas de una botella de agua, con las características antes descritas.

## 6.6. - SERVICIO DE HABITACIONES. REPARTO Y RECOGIDA DE BANDEJAS.

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

- o Distribución de alimentos directamente al paciente, bajo la supervisión del personal de enfermería de las unidades y en colaboración con éste.
- o Recogida de las bandejas de la habitación del paciente
- o El contratista será responsable de su reparto y recogida, así como de que las comidas lleguen en perfectas condiciones a cada paciente, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.
- o Recogida de información de la elección de menú opcional del paciente.
- o El personal que realice este servicio irá adecuadamente uniformado. El contratista propondrá para su aprobación al hospital los uniformes a utilizar para el servicio.
- o Anotación de sugerencias e incidencias planteadas.

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

El personal encargado del reparto de la empresa adjudicataria tiene que recibir la formación necesaria para a la entrega de la bandeja al paciente empatizar con este, comentarle los alimentos que se le entregan, así como estar también formados en la





difusión de los beneficios de la comida saludable que se realiza en este hospital.

## 6.7- GESTIÓN DE RESIDUOS Y MEDIO AMBIENTE.

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 de plástico, 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).

Las ofertas técnicas deben incluir un compromiso de cumplimiento de las obligaciones que, como proveedor de servicios del hospital, le son de aplicación.

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.).

Se considerará como aspecto ventajoso, aquella oferta que incluya la aportación, sin coste o cargo alguno para el hospital, de máquinas compactadoras que permitan el pretratamiento de los residuos que se generen en la actividad de la cocina. La incorporación de este compromiso implicará tanto los costes de instalación, mantenimiento y explotación, como la obligación del correcto uso de la misma que será responsabilidad del personal a cargo del adjudicatario.

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.

Será obligación del adjudicatario la retirada legal de toda la grasa proveniente de la actividad propia de la cocina, así como de la retirada de toda la grasa decantada en la arqueta de salida de cocina ubicada sobre la acera. De toda retirada de grasa se facilitará documentación emitida por gestor autorizado.

Las ofertas técnicas deberán incluir el compromiso formal de instruir y formar a los trabajadores del servicio a fin de que se desarrollen adecuadamente los procesos de segregación y almacenamiento selectivo de los residuos antes citados.

El traslado de los residuos a la zona destinada para su futura evacuación se efectuará procurando evitar el tránsito por las áreas de preparación de alimentos, así como el derramamiento y abocamiento al suelo.



El hospital valorará positivamente el conjunto de medidas organizativas dirigidas a la minimización de dichos residuos, las cuales serán explicadas en las ofertas presentadas por las empresas licitadoras.

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 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.



## 6.8. - LIMPIEZA y DDD

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 para mantener el adecuado nivel de higiene.

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 secamanos 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 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.

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

El adjudicatario deberá contratar los servicios de desratización, desinfección y desinsectación de los locales e instalaciones de la cocina (incluidos falsos techos). La frecuencia de los tratamientos será como mínimo mensual. El adjudicatario deberá presentar en el Servicio de Hostelería del Hospital certificación de la realización de los tratamientos.

## 7. – 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 como **Anexo I**

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

El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio



de la Dirección del hospital, las condiciones de necesaria calidad, suficiencia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por el hospital.

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 realizasen o fueran deficientes, podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

El agua, gas y la 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.

Actualmente las instalaciones de cocina disponen de un punto de voz sin salida exterior y otro de datos. Serán por cuenta del adjudicatario cualquier otra modalidad de comunicación.

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



de adquisición de estos bienes deberán aportarse al responsable designado por la Dirección del hospital.

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

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

## 7.1. REPOSICIÓN

El contratista deberá reponer las bandejas isotérmicas necesarias para el servicio de alimentación de pacientes, manteniendo en todo momento el estocaje previsto (que siempre será, como mínimo, de 400 unidades, tanto de comida/cena como de desayuno/merienda). Las características de éstas serán determinadas por la Dirección del hospital y serán en todo caso las que informe el responsable del servicio y en la cantidad que se decida.

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



adecuadas.

Asimismo, aportará todo el material desechable (bandejas, 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**, necesario para el servicio a pacientes aislados u otra circunstancia que determine la Dirección del hospital.

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

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

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

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

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





siempre a criterio de la Dirección del hospital.

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

## 7.2. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas, 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.

Dentro de los servicios de la empresa se encuentran:

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



efectuar las operaciones de mantenimiento periódicas a los distintos equipos y sistemas.

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

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

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

**REAL DECRETO 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.

**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.

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

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

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

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



considerarse stock mínimo y la empresa velará y se hará cargo de mantenerlo.

Con carácter mensual la empresa presentará al responsable de mantenimiento del hospital un informe donde estén reflejadas y documentadas todas las actuaciones realizadas, incluso reportaje fotográfico cuando proceda.

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

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

- Mantenimiento integral de los equipos del **Anexo I** y los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato.
- Sobre la instalación de fontanería: mantenimiento y reparación de grifería 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.

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

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

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

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

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

## 8. - PERSONAL Y DIRECCIÓN TÉCNICA

El personal que utilice o aporte el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Murciano de Salud ni al hospital, toda vez que depende única y



exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano de Salud ni el hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

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

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

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

La empresa adjudicataria deberá instalar un sistema de control de presencia mediante reconocimiento de huella digital (o similar) para el personal. Tanto la instalación como el mantenimiento y la explotación serán a cargo del contratista. Será obligatorio facilitar el acceso del responsable del contrato y quien designe la dirección, a la explotación de la aplicación informática que gestione el sistema de control. El sistema informático deberá tener instalado el sistema operativo Windows profesional. Asimismo, estará sometido a las limitaciones de acceso a conexiones externas que establezca la Subdirección General de Tecnologías de la Información del Servicio Murciano de Salud. A los efectos de cumplir lo exigido en este apartado, el adjudicatario deberá someterse a las instrucciones del Servicio de Informática.



Los daños que este personal ocasione en las instalaciones del hospital, ya sea por negligencia o dolo, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, según valoración justificada realizada por los técnicos correspondientes a petición de la dirección del hospital, que podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el contratista.

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

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

Cuando el personal no procediere con la debida corrección dentro del hospital, fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del hospital la Dirección podrá exigir del contratista que prescinda de dicho personal para los servicios de esta contrata.

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

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

El contratista se obliga a tener debidamente asegurado a todo el personal empleado en la prestación del servicio. Presentará al hospital, cuando este se lo solicite, las



copias de los impresos TC-1 y TC-2 correspondiente a los empleados adscritos a la prestación del servicio durante ese período y relación nominal (con nombre y apellidos, número de afiliación a la Seguridad Social y DNI), que deberán ser liquidados y su importe ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el hospital realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones de Seguridad Social.

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

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. Se obliga a hacer cumplir el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y todos los reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo. En consecuencia, deberá aportar los equipos de protección individual que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones. El será el único responsable de tales incumplimientos, por lo que mantendrá indemne al Servicio Murciano de Salud por cualquier daño o perjuicio que se derivase de los mismos.

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





su presentación, desde la fecha de inicio del contrato.

El hospital podrá solicitar al adjudicatario información acerca del resultado de la vigilancia de la salud de los trabajadores, garantizando 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.

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

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

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

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

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



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

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

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

El personal de la empresa adjudicataria estará debidamente informado de su obligación de colaborar en los planes de autoprotección del centro, tales como incendios (extinción y detección), amenaza de bomba, inundación, etc. El personal manipulador de alimentos estará inmerso en un Plan de Formación continuada para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el Capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral y que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del programa APPCC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios.

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

El adjudicatario aportará los conocimientos técnicos para el correcto desarrollo del servicio y, como mínimo, deberá aportar el personal necesario para cubrir las siguientes presencias, teniendo en cuenta que éstas deberán adaptarse por completo al horario de funcionamiento de la cocina.

Las **presencias mínimas exigidas** por categorías profesionales, en turnos de mañana y tarde, incluidos los fines de semana y festivos, son las siguientes:

CATEGORIA	TURNO	L	M	X	J	V	S	D	HORARIO
Encargado/a	A Tiempo Completo	1	1	1	1	1	L*	L*	9 a 17 horas
Jefe/a de Cocina	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	7 a 15 horas
Gobernanta/e	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	7 a 15 horas
Dietista- Dietista/Nutricionista	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7 a 15 horas
Dietista- Dietista/Nutricionista	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
Dietista- Dietista/Nutricionista	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	Apoyo emplate cenas
Cocinero/a	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7 a 15 horas
Cocinero/a	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
Pinche	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7 a 15 horas
Pinche	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
Limpiador/a	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7 a 15 horas
Limpiador/a	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
Personal de reparto a plantas	4 en turnos de mañana y tarde de lunes a domingo								

L\*=Localizado

Deberá haber un **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.

Entre las funciones de **la gobernante/a** se pueden citar las siguientes, sin perjuicio de otras que se le puedan encomendar:

- a) Realizar los pedidos de material, realizar los controles en la recepción del material y el control de stock.
- b) Realizar correctamente los controles de APPCC.
- c) Contribuir en las tareas de planificación de los turnos del personal de limpieza y auxiliares en planta, y controlar y supervisar el personal a su cargo.
- d) Informar al encargado de establecimiento de las incidencias del personal a su cargo.

Entre las funciones de los/as **dietistas – dietistas/nutricionistas** se pueden citar las siguientes, sin perjuicio de otras que se le puedan encomendar:

- a) Elaboración del manual de dietas.
- b) Planificación de menús y dietas.
- c) Supervisión de la presentación y del servicio velando por la calidad y salubridad de los alimentos. Control de la cinta de emplatado.
- d) Impresión de planillas y de etiquetas. Realización de dietética.
- e) Toma de muestras testigo y toma de temperaturas.
- f) Elaboración de la comanda de platos para el día siguiente. Listado de producción.
- g) El Dietista debe tener una reunión mensual con el personal designado por la

Dirección a efectos de programación de dietas. Así mismo debe tener una disposición funcional a requerimientos de la Dirección del centro o personas designadas por el hospital.

- h) Deberá visitar a aquellos pacientes que soliciten modificaciones sobre la dieta. Si tras la entrevista con el paciente no se solucionara el problema deberá contactar con la Unidad de Nutrición del Hospital.
- i) También deberá visitar a los pacientes que le indiquen desde la Unidad de Nutrición del Hospital.

El **jefe/a de cocina** será responsable de la organización, así como del funcionamiento de la cocina del Hospital y del personal bajo su mando, recibiendo las órdenes e instrucciones que formule el encargado del Servicio de alimentación.

Entre las funciones del **personal de reparto a plantas** estará la de la efectiva distribución de las comidas a los enfermos.

En caso de vacaciones, ausencias por enfermedad u otras causas análogas, el adjudicatario asumirá la obligación de mantener permanentemente el número de presencias mínimas establecidas. Se tendrán en cuenta los días libres, fines de semana, festivos, así como los permisos y licencias legalmente establecidas en las normas laborales o convenios que les resulten de aplicación, de tal forma que siempre y en todo momento exista en la cocina la plantilla anteriormente referida.

En documentación adjunta al presente Pliego, se aporta como **Anexo V** la relación de personal que actualmente presta servicios en el Servicio de Alimentación de Pacientes.

Los/as dietistas – dietistas/nutricionistas que aporte la empresa se deben coordinar con la Unidad de Nutrición del hospital con el fin de garantizar el control de los procesos terapéuticos y la calidad hostelera del servicio.

Todo el personal será contratado por la empresa adjudicataria conforme a la normativa laboral o convenio colectivo que resulte de aplicación, teniendo todos ellos las titulaciones oficiales necesarias para el desempeño de su puesto de trabajo, así como



la formación imprescindible para del desempeño de este.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta los recursos que aportarán, en cuanto a apoyo técnico en materia de Gestión de Calidad (mantenimiento de la certificación en la norma UNE-EN-ISO 9001:2015, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria los gastos que de ello se deriven).

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

El desarrollo de todos los procesos, controles, informes, análisis, etc, que estando recogidos en los procedimientos y planes de control del sistema de gestión de la calidad y/o del sistema de gestión de seguridad alimentaria implantados, no queden cubiertos por el personal interno del centro o el personal con dedicación exclusiva dependiente de la adjudicataria.

La disponibilidad, en todo momento, de un servicio de asesoramiento y consultoría en todo lo relacionado con el mantenimiento, aplicación y mejora continua de ambos sistemas normalizados de gestión.

El apoyo y participación de la adjudicataria en la definición de objetivos, metas, programas e indicadores de proceso.

El seguimiento externo y la verificación de los procesos establecidos, especialmente en lo que respecta al sistema de APPCC.

La realización de las auditorías internas de seguimiento de ambos sistemas de gestión, de conformidad con el procedimiento específico aprobado al efecto por la Dirección del centro.

Asistencia obligatoria de las personas designadas por la adjudicataria, participación y asesoramiento activo en la reunión mensual o con la frecuencia que se establezca del seguimiento del contrato, con la Dirección y el Servicio de Hostelería del hospital.

A fin de evaluar el grado de cumplimiento, o mejoramiento en su caso, de los requisitos



anteriormente expuestos, las ofertas técnicas incorporarán una identificación expresa de las personas con las cuales darán cumplimiento y cobertura a dichos requisitos, especificando las funciones y tareas concretas, la formación de los mismos, así como la experiencia acumulada en relación a este tipo de actuaciones y servicios

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

La empresa adjudicataria se compromete a utilizar la información a la que tiene acceso, como consecuencia de la ejecución del presente contrato, con los fines exclusivos de gestión para los que ha sido autorizada, así como a conservar la confidencialidad sobre toda aquella información afectada por las disposiciones y principios de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y disposiciones de desarrollo y concordantes, adaptando para ello las medidas de seguridad de dicha información que resulten necesarias. Este compromiso afecta, lógicamente a todo el personal adscrito al servicio de alimentación de pacientes del hospital.

## 9. - INSPECCIÓN y CONTROL

El hospital ejercerá un control permanente sobre las dietas elaboradas, la calidad de la materia prima, los extras alimenticios, los fungibles utilizados, así como de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de la cocina, sus locales y el adecuado mantenimiento de sus instalaciones, maquinaria, mobiliario, etc.

La Dirección del hospital se reserva el derecho de establecer controles



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

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

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

Los resultados de los análisis correspondientes al Plan de Muestreo Microbiológico descrito en el punto 6.- Condiciones y prestación del servicio, serán entregados a la Dirección del Hospital dentro de los veinte días hábiles del mes siguiente.

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

Será responsabilidad y por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y mejora del





sistema de gestión de calidad en el servicio de alimentación a pacientes, según las normas UNE-EN-ISO 9001:2015, teniendo en cuenta la sistemática de trabajo del servicio y el personal del hospital implicado en ello. Para ello, el adjudicatario aportará todos los recursos humanos y materiales necesarios en el cumplimiento de este apartado. Asimismo, mantendrá un flujo constante de información con el responsable designado por el hospital, de forma que las acciones a acometer deberán ser aprobadas por la Dirección del hospital o responsable en quien delegue.

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

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

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

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

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

## 10. - OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL

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

Durante el periodo temporal al que se extiende la duración del contrato está previsto que se lleve a cabo una obra de reforma y renovación de la zona en la que se presta el servicio de cocina de alimentación de pacientes. En el caso de que esto se produzca, durante el periodo de duración de la obra las instalaciones se podrán trasladar a dependencias provisionales que se ubicarán en el mismo recinto hospitalario mediante la instalación de barracones o casetas que reunirán todas las condiciones exigidas para su utilización a esos efectos, o bien alternativamente el servicio continuará prestándose por la empresa concesionaria mediante un sistema de catering externo, que deberá cumplir los mismos requisitos previstos en el presente pliego..

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

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

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



de aquellas cantidades que por cualquier concepto el hospital viniere obligado a satisfacer a dicho personal.

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

## 11- COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

A fin de poder realizar la Coordinación de Actividades Empresariales conforme al R.D. 171/2004, de 30 de enero, que desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, la empresa adjudicataria, deberá ajustarse al procedimiento desarrollado por la Gerencia del Área VI del Servicio Murciano de Salud.

Para llevar a cabo el intercambio de información en materia de Coordinación de Actividades Empresariales, la empresa adjudicataria deberá, **NECESARIAMENTE Y ANTES DEL INICIO DEL CONTRATO**, ponerse en contacto con la Unidad de Coordinación de Actividades Empresariales, adscrita al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento de la Gerencia del Área VI, a través del teléfono 968.36.09.29.

La Unidad de Coordinación de Actividades Empresariales es la responsable de **AUTORIZAR EL ACCESO DE LOS TRABAJADORES DE LA EMPRESA A LOS CENTROS DE TRABAJO DE LA GERENCIA DEL ÁREA VI**, para ello, previamente al inicio de los trabajos se le dará acceso a la empresa adjudicataria como Usuario Web de la Plataforma de Coordinación de Actividades Empresariales, implantada en la Gerencia del Área VI. Desde ella la empresa podrá gestionar las altas de trabajadores, adjuntar la documentación solicitada en materia de Prevención de Riesgos Laborales, tener acceso a los documentos y manuales de información aportados por la Gerencia, etc. Tras ser validada por la Unidad de Coordinación de Actividades Empresariales la documentación aportada de los trabajadores dados de alta, la empresa podrá programar y realizar su trabajo.



## 12- INFORMACIÓN

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

Durante los dos primeros meses del contrato, detalle de las inversiones realizadas.

Mensualmente: declaración indicando los cambios en el personal (bajas por IT, contratos temporales, etc).

Murcia (fecha y firma electrónica al margen)

El Subdirector de Gestión y SS.GG.

[Redacted signature area]

## ANEXO I

### RELACIÓN DE MATERIAL Y MAQUINARIA FEBRERO 2023

UNIDADES	DENOMINACIÓN	MARCA/MODELO	CONSERVACIÓN
1	Abrelatas industrial		B
1	Armario metálico bajo (oficina)		B
2	Armario vitrina alto (oficina)		B
1	Armario vitrina bajo (oficina)		B
4	Baldas	Edesa	B
3	Banco madera		1B/1R/1M
1	Báscula	GRAM	B
1	Batidora industrial	Dynamic 20/00841	B
1	Batidora industrial	Sammic/TRBM350	B
2	Bloque rodante (cajonera)		1B/1M
2	Cámara congelación	KIDE	1B/1M
6	Cámara fría	KIDE	B
1	Cámara refrigerada (con 1 seno)	Oscar Zarzosa	M
4	Cámara refrigerada	Oscar Zarzosa	B
13	Camarera acero		8B/5M
3	Camarera plástico		M
3	Campana extractora		B
9	Carro bandejero alto		8R/1M
3	Carro bandejero bajo		1B/2M
4	Carro baño maría	Edesa/CBM 311	R
1	Carro caliente para vajilla -4 huecos	Edenox	B
3	Carro caliente para vajilla -2 huecos	Fimi	1B/2M
2	Carro horno		B
1	Carro menaje		B
3	Carro refrigerado	Fimi	B
16	Carro transporte comida	FAGOR	B
7	Carro transporte comida		3B/4M
1	Cinta portabandejas	Electrolux/Genisd	B
2	Cocina industrial	Lainox/CGY 4TPS	R
3	Contenedor gris grande		R
9	Contenedor verde pequeño		B
1	Cortadora de fiambres	Beckers	B
1	Cortadora de hortalizas	Sammic/CA300	B
1	Cubo basura acero ruedas		B
3	Descalcificador		B
1	Empacadora	STR-2000	B
5	Encimera (de cámara refrigerada)		B
2	Estantería	Pujadas	B
1	Estantería alta	Zanussi	B
1	Estantería madera (oficina)		B
59	Estantería modular almacén	Inoxmobel	B
1	Extracción tren de lavado -plonge		M

3	Fregador 1 seno		B
1	Fregador 2 senos		B
1	Fregador 2 senos (industrial)	ZANUSSI	B
2	Freidora industrial	Lainox/FGY4 222	1B/1M
1	Guillotina papel		M
1	Horno industrial	ECO-Bake 10 GN	R
1	Horno industrial	FAGOR	B
1	Horno industrial	ROMAGSA	B
1	Horno industrial	UNOX- Rossella	B
1	Lavacacerolas	FAGOR/LP-70BDD	B
3	Lavamanos	Edesa/LP54	2B/1R
1	Máquina agua fría/caliente	COLUMBIA AQUA	B
1	Marmita	Lainox/PG9 A115	M
2	Mesas (comedor)		B
7	Mesa apoyo cocina	Zanussi	1B/6R
2	Mesa apoyo cocina (pequeña)		B
1	Mesa apoyo cocina (ruedas)		B
1	Mesa caliente	FAGOR	B
1	Mesa rejilla horno	FAGOR	B
3	Mesa trabajo (oficina)		R
1	Mesa trabajo auxiliar (oficina)		R
1	Microondas	OBERGOZO	B
1	Paellero		B
1	Pasapuré industrial	ROBOT COUPE	M
1	Peladora de patatas	Sammic/PP6	B
1	Plancha de cocina	Lainox/BGY 4TLC	R
2	Sartenes basculantes		1R/1M
10	Sillas fijas	Mod. HEY	B
7	Sillones con ruedas		R
8	Taquillas (aseo hombres)		3B/5M
32	Taquillas (aseo mujeres)		28B/4M
1	Traspaleta		B
1	Tren de lavado	Winterhalter	B
2	Unidades indoor climatización	Clima Veneta	1B/1M
1	Unidad aire acondicionado	Fujitsu	B
2	Ventilador pared		R
1	Ventilador pié		B

Leyenda Conservación:

B – Buena

R – Regular

M-Mal

**ANEXO II**  
**EVOLUCIÓN DE PENSIONES 2015 - 2022**

2015	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO	MEDIA MENSUAL
DESAYUNOS	9.071	8.196	8.528	7.853	8.549	7.400	7.457	6.621	6.753	7.818	7.856	7.622	93.724	7.810
COMIDAS	9.471	8.582	8.962	8.275	9.038	7.865	7.860	7.003	7.183	8.281	8.259	8.024	98.803	8.234
MERIENDAS	8.905	8.129	8.534	7.876	8.581	7.526	7.548	6.660	6.900	7.887	7.918	7.593	94.057	7.838
CENAS	9.139	8.290	8.546	7.901	8.729	7.574	7.525	6.653	6.955	7.904	8.017	7.603	94.836	7.903
DESAYUNOS PQX	596	527	540	425	636	677	653	510	491	628	650	566	6.899	575
COMIDAS PQX	639	558	600	475	668	729	713	570	530	651	731	599	7.463	622
MERIENDAS PQX	586	513	538	426	626	690	662	532	491	607	667	561	6.899	575
CENAS PQX	622	547	568	475	647	714	658	540	516	631	710	559	7.187	599

2016	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO	MEDIA MENSUAL
DESAYUNOS	8.074	7.766	8.652	8.154	7.292	7.303	7.145	6.277	6.892	7.423	7.821	8.030	90.829	7.569
COMIDAS	8.456	8.192	9.050	8.537	7.708	7.736	7.583	6.675	7.317	7.801	8.263	8.445	95.763	7.980
MERIENDAS	8.053	7.782	8.585	8.120	7.337	7.382	7.265	6.317	6.993	7.476	7.901	8.022	91.233	7.603
CENAS	8.187	7.859	8.623	8.228	7.415	7.409	7.211	6.316	7.012	7.629	7.972	8.030	91.891	7.658
DESAYUNOS PQX	631	590	652	590	614	612	473	423	552	621	552	545	6.855	571
COMIDAS PQX	694	640	718	642	647	657	514	466	586	695	588	597	7.444	620
MERIENDAS PQX	626	561	658	590	636	599	466	426	547	648	574	556	6.887	574
CENAS PQX	657	587	659	616	647	614	478	457	557	656	582	553	7.063	589

2017	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO	MEDIA MENSUAL
DESAYUNOS	9.160	8.440	8.995	8.037	8.091	7.333	7.234	6.632	7.247	8.583	8.291	8.435	96.478	8.040
COMIDAS	9.538	8.807	9.425	8.380	8.478	7.739	7.659	7.015	7.659	9.027	8.764	8.908	101.399	8.450
MERIENDAS	9.008	8.315	8.957	7.989	8.136	7.441	7.358	6.686	7.346	8.600	8.321	8.490	96.647	8.054
CENAS	9.304	8.527	9.106	7.981	8.238	7.372	7.353	6.601	7.396	8.747	8.430	8.460	97.515	8.126
DESAYUNOS PQX	577	559	668	378	559	562	497	374	474	573	592	561	6.374	531
COMIDAS PQX	617	607	716	409	630	590	550	395	473	632	652	620	6.891	574
MERIENDAS PQX	588	549	667	383	582	545	491	391	456	590	596	584	6.422	535
CENAS PQX	618	593	720	402	601	584	513	400	502	624	620	580	6.757	563

2018	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO	MEDIA MENSUAL
DESAYUNOS	9.365	7.848	8.636	8.425	7.813	7.172	7.014	6.345	7.131	7.512	7.493	7.059	91.813	7.651
COMIDAS	9.748	8.220	9.024	8.792	8.184	7.527	7.365	6.720	7.503	7.820	7.824	7.338	96.065	8.005
MERIENDAS	9.331	7.807	8.548	8.357	7.795	7.085	6.947	6.260	7.142	7.487	7.358	6.898	91.015	7.585
CENAS	9.487	7.953	8.685	8.467	7.891	7.175	7.041	6.195	7.118	7.430	7.415	6.991	91.848	7.654
DESAYUNOS PQX	523	500	572	509	511	568	545	504	573	629	553	556	6.543	545
COMIDAS PQX	547	522	609	537	551	620	596	537	601	656	595	616	6.987	582
MERIENDAS PQX	514	484	549	483	489	584	548	509	549	617	549	538	6.413	534
CENAS PQX	570	532	556	529	533	584	566	525	595	659	588	575	6.812	568



2019	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO	MEDIA MENSUAL
DESAYUNOS	8.843	7.031	8.568	7.781	7.675	7.066	7.164	6.632	6.668	7.943	7.613	7.304	90.288	7.524
COMIDAS	9.180	7.342	8.977	8.141	8.047	7.329	7.544	6.997	7.034	8.320	8.005	7.603	94.519	7.877
MERIENDAS	8.600	6.904	8.428	7.673	7.463	6.979	7.039	6.505	6.534	7.875	7.604	7.135	88.739	7.395
CENAS	8.799	7.024	8.509	7.667	7.632	7.000	7.147	6.547	6.665	7.856	7.665	7.183	89.694	7.475
DESAYUNOS PQX	527	565	694	578	671	592	568	581	628	724	615	563	7.306	609
COMIDAS PQX	568	615	718	621	673	647	607	611	643	750	642	597	7.692	641
MERIENDAS PQX	522	568	663	551	592	588	555	547	580	690	582	552	6.990	583
CENAS PQX	556	590	698	596	673	610	577	570	647	725	611	580	7.433	619

2020	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO	MEDIA MENSUAL
DESAYUNOS	8.102	7.350	5.507	4.863	5.834	6.071	6.413	5.677	6.533	7.655	7.313	6.562	77.880	6.490
COMIDAS	8.452	7.707	5.863	5.205	6.223	6.443	6.766	6.016	6.826	8.004	7.664	6.886	82.055	6.838
MERIENDAS	8.041	7.467	5.730	5.025	5.914	6.056	6.344	5.699	6.528	7.587	7.320	6.532	78.243	6.520
CENAS	8.290	7.700	5.778	5.076	5.961	6.070	6.356	5.673	6.585	7.644	7.443	6.484	79.060	6.588
DESAYUNOS PQX	421	502	460	387	518	575	535	497	557	589	475	443	5.959	497
COMIDAS PQX	435	556	499	446	571	599	569	538	595	648	510	480	6.446	537
MERIENDAS PQX	424	511	472	403	534	563	506	485	546	576	447	447	5.914	493
CENAS PQX	470	566	508	440	571	613	540	505	560	585	473	448	6.279	523

2021	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO	MEDIA MENSUAL
DESAYUNOS	7.580	6.084	6.931	6.346	7.004	6.650	6.434	5.888	6.706	6.948	6.924	6.967	80.462	6.705
COMIDAS	7.909	6.376	7.269	6.654	7.350	6.960	6.787	6.177	7.056	7.373	7.259	7.351	84.521	7.043
MERIENDAS	7.523	6.122	6.846	6.309	7.020	6.642	6.356	5.717	6.610	6.920	6.833	6.964	79.862	6.655
CENAS	7.679	6.142	6.904	6.349	7.020	6.676	6.400	5.762	6.723	6.948	6.908	6.897	80.408	6.701
DESAYUNOS PQX	475	482	549	538	640	673	589	454	571	633	504	568	6.676	556
COMIDAS PQX	528	538	607	568	692	710	619	498	578	632	529	593	7.092	591
MERIENDAS PQX	504	502	571	517	608	646	569	443	518	593	512	567	6.550	546
CENAS PQX	502	493	567	520	656	665	586	497	567	633	549	572	6.807	567

2022	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO	MEDIA MENSUAL
DESAYUNOS	7.486	6.950	7.145	6.874	7.659	7.480	7.571	6.761	6.338	7.391	7.300	7.857	86.812	7.234
COMIDAS	7.859	7.301	7.546	7.233	8.054	7.884	7.961	7.112	6.696	7.791	7.688	8.242	91.367	7.614
MERIENDAS	7.475	6.893	7.103	6.767	7.698	7.408	7.533	6.687	6.308	7.333	7.205	7.803	86.213	7.184
CENAS	7.560	7.007	7.093	6.836	7.740	7.463	7.588	6.708	6.300	7.389	7.280	7.698	86.662	7.222
DESAYUNOS PQX	541	451	458	400	581	522	488	407	503	519	523	527	5.920	493
COMIDAS PQX	563	469	446	390	630	535	548	422	502	515	537	556	6.113	509
MERIENDAS PQX	521	433	439	356	579	513	486	384	476	469	493	514	5.663	472
CENAS PQX	573	484	468	388	601	526	490	396	503	524	534	550	6.037	503

### ANEXO III - ALIMENTOS EXTRAS

PRODUCTO	CAPACIDAD APROXIMADA	CONSUMO REAL AÑOS						PRECIO MÁXIMO
		2017	2018	2019	2020	2021	2022	SIN IVA
ACEITE	Monodosis 10 ml	143	57	63	125	50	63	0,1693
AGUA	Botella 1,5 litros	20.022	19.784	19.913	20.512	22.863	23.946	0,5102
AZUCAR	Sobre 8 grs	75.471	71.533	72.510	68.036	66.804	65.402	0,0330
BATIDO DE CHOCOLATE	Brick 200 ml			65	3	70	26	0,6670
BISCOTES	Paquete 2 unidades	14.480	14.941	14.597	14.255	13.901	15.258	0,0909
BOCADILLO	110 gramos	9.874	10.625	10.335	8.527	8.321	9.109	1,0170
LECHE ENTERA	Brick 200 ml	68	166	102	192	204	138	0,6068
CACAO	Sobre 15 grs	13.339	13.267	13.531	11.522	10.314	11.628	0,2261
CAFE DESCAFEINADO	Sobre 2 grs	14.989	15.472	15.967	14.374	12.147	16.257	0,0795
FLAN	Unidad 100 grs	2.218	2.207	2.151	1.982	1.701	1.899	0,4523
FRUTA	Unidad	2.083	1.642	2.084	955	1.336	1.708	0,3034
GALLETAS DIABETICO	Paquete 4 unidades	10.013	11.524	12.082	10.048	10.068	10.799	0,0670
GALLETAS	Paquete 4 unidades	20.310	19.657	20.035	19.044	16.843	17.497	0,0670
LECHE ENTERA	Envase 1 litro	946	1.217	1.656	1.737	2.062	2.422	0,8546
LECHE DE ALMENDRAS	Bote 300 grs	0	3	8	12	7	17	6,8909
LECHE DESNATADA	Envase 1 litro	5.612	5.951	6.552	5.954	7.428	7.640	0,8546
LIMONES	Unidad	241	219	133	167	157	150	0,1611
MANTEQUILLA	Tarrina 10 grs	853	979	832	834	858	896	0,0909
MANZANILLA	Bolsita 1,5 grs	20.260	19.782	23.458	17.037	17.958	16.280	0,0330
MENTA POLEO	Bolsita 1,5 grs	1.955	2.150	2.536	1.680	2.575	1.696	0,0330
MERMELADA	Tarrina 20 grs	792	797	774	723	730	801	0,1705
NATILLAS	Unidad 125 grs	2.177	2.238	2.386	1.997	1.900	1.786	0,4523
YOGUR PASTEURIZADO SIN FRIO NATURAL	Unidad 125 grs	132	128	196	100	58	44	0,3330
YOGUR PASTEURIZADO SIN FRIO SABORES	Unidad 125 grs	248	334	312	304	372	224	0,3330
POLOS	Unidad	840	752	930	1.255	1.333	1.286	0,4523
PRIMER O SEGUNDO PLATO	Unidad	684	653	460	451	556	720	1,1295
QUESITOS	Unidad 15 grs	480	564	644	652	667	929	0,3034
REPOSTERIA VARIADA	Unidad	3.823	3.724	3.970	2.951	2.237	3.217	0,3398
SACARINA	1 gr	61.992	63.628	64.242	58.271	59.794	57.355	0,0466
SAL	Sobre 2 grS	290	225	185	200	85	375	0,0330
TE	Bolsita 1,5 grs	2.055	1.945	2.285	2.435	1.225	1.755	0,0330
TILA	Bolsita 1,5 grs	17.605	17.045	17.101	11.479	11.952	12.371	0,0330
VINAGRE	Monodosis 10 ml	15	46	10	25		24	0,1693
VINO	Envase 1 litro	42	11	11	8	15	1	1,1188
YOGUR DESNATADO	Unidad 125 grs	7.470	7.900	8.218	8.298	9.336	8.422	0,2818
YOGUR NATURAL	Unidad 125 grs	4.879	6.028	6.623	6.481	6.361	6.059	0,2818
YOGUR SABORES	Unidad 125 grs	6.115	6.687	7.347	7.516	8.026	7.429	0,2818
ZUMO MANZANA	Brick 200 ml	252	398	296	306	215	243	0,6784
ZUMO MELOCOTON	Brick 200 ml	390	526	138	200	137	194	0,6784
ZUMO NARANJA	Brick 200 ml	341	365	231	88	84	136	0,6784
ZUMO PIÑA	Brick 200 ml	400	741	585	386	306	358	0,6784
ZUMO MANZANA	Envase 1 litro	1.282	1.222	1.210	1.273	1.377	1.316	1,0159
ZUMO MELOCOTON	Envase 1 litro	1.248	1.249	1.116	1.326	1.453	1.386	1,0170
ZUMO NARANJA	Envase 1 litro	2.669	1.701	1.862	1.618	1.584	1.990	1,0170
ZUMO PIÑA	Envase 1 litro	7.265	6.206	5.624	4.868	5.078	5.299	1,0159

## ANEXO IV

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

---

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

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

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

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

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

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

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

- En sentido positivo o de calidad, los indicadores actúan como indicadores del nivel de calidad que se exige en la prestación del Servicio. La ausencia de fallos es un signo de buena calidad en el Servicio.
- En sentido negativo o de fallos, los indicadores constituyen, cuando se incumplen, las referencias para el nacimiento y cómputo de los fallos de calidad o de disponibilidad.

La presencia de fallos determina que los procesos de calidad no se están cumpliendo adecuadamente.

### Transferencia del riesgo. De indicadores y fallos

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

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

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

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

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

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

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

## Dependencia de la zona asistencial

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

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

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

## Tiempo de corrección

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

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

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

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

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

### Propiedad recursiva

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

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

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

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

### Excepciones

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

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

### Penalidad

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

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

En la expresión anterior:

P = Penalidad (euros).

UE = Unidad económica a aplicar en la deducción (29,926 Euros). (Fijo por tipología de servicio)

n = Incidencias de calidad abiertas y resueltas.

m = Incidencias de disponibilidad abiertas y resueltas.

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

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

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



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

f = Número de fallos que la incidencia i integra.

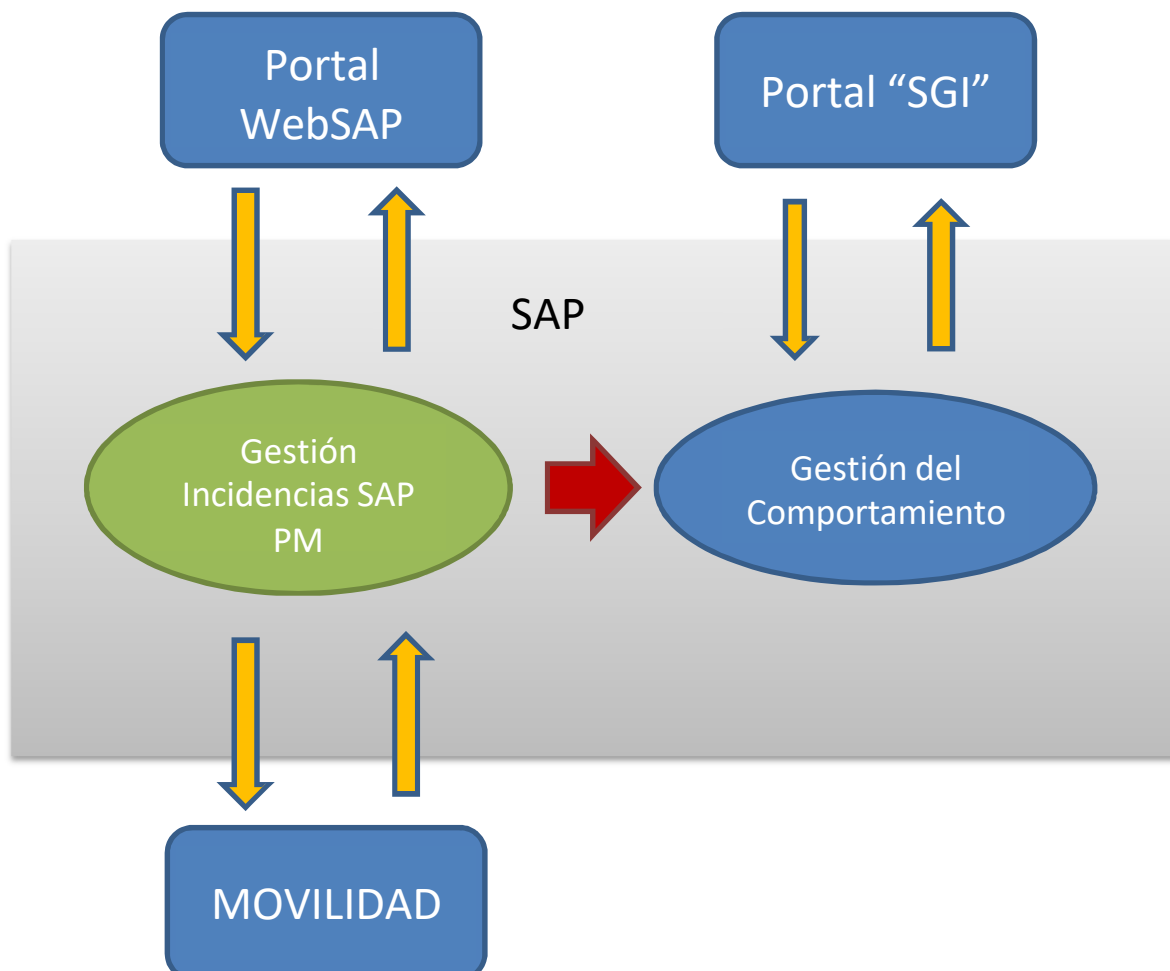
El contratista tendrá la potestad de impugnar una incidencia ante la Comisión de seguimiento del contrato, entendiendo esta impugnación como su disconformidad ante la imputación de cierto incumplimiento de calidad o, disponibilidad.

### De los Portales y Sistemas Existentes

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

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

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



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

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

### De las Impugnaciones y de la Comisión de seguimiento

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

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

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

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

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

### INDICADORES DE CALIDAD

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

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

Así, se han agrupado en cinco grupos de referencia:

**Grupo 1:** Seguimiento del servicio.

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

**Grupo 2:** Actuaciones del servicio.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## MODELO DE ESTADOS DE INCIDENCIA.

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

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

## Anexo V – Relación de Personal

nº empleado	categoría profesional	antigüedad	Cd.Tp.Con.	convenio	% Jornada	bruto mes	Seg.Soc.E m	Prv. P.Ext	Prov. Prima	Prv. Vacac	observaciones
1	AUXILIAR COCINA	02/07/2005	200	COLECT.NAC MURCIA	50	530,37	196,12	72,57	0	62,05	
2	AUXILIAR COLECTIVIDADES	01/06/2008	100	COLECT.NAC MURCIA	100	985,11	390,23	214,7	0	132,49	
3	AUXILIAR COLECTIVIDADES	13/12/2007	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1060,73	390,25	145,13	0	124,05	
4	AUXILIAR COLECTIVIDADES	01/10/2007	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1060,73	390,25	145,13	0	124,05	
5	AUXILIAR COLECTIVIDADES	01/06/2008	100	COLECT.NAC MURCIA	100	985,11	390,23	214,7	0	132,49	
6	AUXILIAR COLECTIVIDADES	01/05/2008	100	COLECT.NAC MURCIA	100	985,11	390,23	214,7	0	132,49	
7	AYUDANTE/A COCINA	03/02/2003	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1073,59	395,04	147,12	0	125,72	
8	AYUDANTE/A COCINA	12/11/2002	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1073,59	394,35	145,13	0	125,49	enlace sindical CCOO
9	AYUDANTE/A COCINA	02/12/2004	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1060,73	390,15	145,13	0	124,05	
10	AYUDANTE/A COCINA	08/04/2000	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1073,59	395,04	147,12	0	125,72	
11	AYUDANTE/A COCINA	13/06/2001	200	COLECT.NAC MURCIA	75	812,2	299	110,34	0	94,35	
12	AYUDANTE/A COCINA	03/06/1996	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1099,1	404,38	150,63	0	128,77	
13	AYUDANTE/A COCINA	13/05/2003	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1073,59	395,04	147,12	0	125,72	
14	AYUDANTE/A COCINA	16/10/2008	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1060,73	390,25	145,13	0	124,05	
15	AYUDANTE/A COCINA	11/04/2022	189	COLECT.NAC MURCIA	100	1060,73	388,25	145,13	0	124,05	
16	AYUDANTE/A COCINA	03/12/2021	189	COLECT.NAC MURCIA	100	1060,73	388,25	145,13	0	124,05	
17	COCINERO/A	02/09/2005	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1390,56	507,68	180,69	0	154,44	enlace sindical CCOO
18	COCINERO/A	15/04/2015	189	COLECT.NAC MURCIA	100	1060,73	390,25	145,13	0	124,05	
19	COCINERO/A	30/11/2020	189	COLECT.NAC MURCIA	100	1060,73	390,25	145,13	0	124,05	
20	DIETISTA	23/12/2002	200	COLECT.NAC MURCIA	87,5	1092,99	395,96	131,8	0	127,58	
21	DIETISTA	20/02/2006	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1240,73	457,24	172,98	0	147,86	
22	DIETISTA	28/04/2008	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1240,73	457,24	172,98	0	147,86	
23	DIETISTA	19/02/2008	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1240,73	457,24	172,98	0	147,86	enlace sindical CCOO
24	GOBERNANTE/A	01/11/1994	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1666,51	603,97	204,72	0	199,41	
25	JEFE/A AREA	04/09/2002	100	COLECT.NAC MURCIA	100	2863,73	913,54	0	944,31	314,78	
26	JEFE/A COCINA	16/09/1991	100	COLECT.NAC MURCIA	100	1613,15	627,8	322,91	0	216,92	
27	AUXILIAR COLECTIVIDADES	04/01/2023	410	COLECT.NAC MURCIA	100	1060,73	390,25	145,13	0	124,05	
28	AUXILIAR COLECTIVIDADES	11/12/2022	410	COLECT.NAC MURCIA	100	1170,21	373,29	0	0	106,43	
29	AUXILIAR COLECTIVIDADES	29/10/2022	410	COLECT.NAC MURCIA	100	1170,21	373,29	0	0	106,43	
30	AYUDANTE/A COCINA	29/05/2000	100	COLECT.NAC MURCIA	50	530,37	196,12	72,57	0	62,05	EXCEDENCIA VOLUNTARIA 04/2022

DATOS A 01/02/2023



fdo.

Jefe Gestión RRHH & Compensación Beneficios



Secretaría General Técnica

**EXPTE Nº: CSE/9999/1101092478/23/PA**

A los efectos de la tramitación del expediente denominado **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO JOSÉ MARÍA MORALES MESEGUER** y dado que el Servicio Murciano de Salud no tiene establecido un sistema de contabilidad presupuestaria que permita la anotación contable de las fases de ejecución del procedimiento de gasto con la denominación y efectos que están regulados en el ámbito de dicha contabilidad, conforme al art.48 del RD 1/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Hacienda de la Región de Murcia, D. [REDACTED] jefe de Servicio de Contabilidad de Ingresos y Gastos de Órganos Centrales del Servicio Murciano de Salud

**CERTIFICA**

Que los gastos de ejecución del contrato de referencia, por un importe de **3.521.635,87 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83001118	62923001
83000306	62923001
83000307	62923001
83000308	62923001
83000309	62923001
83000314	62923001
83000315	62923001
83000316	62923001
83000317	62923001

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