



ÍNDICE DEL EXPEDIENTE Nº CSE/9999/1101127718/24/PA: SERVICIO DE RESTAURACIÓN-COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL Y RESTAURACIÓN-CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO J.M. MESEGUER, DEPENDIENTE DEL ÁREA VI “VEGA MEDIA DEL SEGURA” DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD

- 1.- PROPUESTA DE AUTORIZACIÓN AL CONSEJO DE GOBIERNO.
- 2.- INFORME SERVICIO JURÍDICO.
- 3.- MEMORIA DE 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 Dirección Gerencial del Área de Salud VI Vega Media del Segura, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente para el SERVICIO DE RESTAURACIÓN-COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL Y RESTAURACIÓN-CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO J.M. MESEGUER, DEPENDIENTE DEL ÁREA VI "VEGA MEDIA DEL SEGURA" DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD.



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 RESTAURACIÓN-COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL Y RESTAURACIÓN-CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO J.M. MESEGUER, DEPENDIENTE DEL ÁREA VI “VEGA MEDIA DEL SEGURA” DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD

Presupuesto Base de Licitación: 550.102,87€ € (10% IVA incluido).

Plazo de ejecución: 2 años.

EL CONSEJERO DE SALUD
(Firmado electrónicamente)

Juan José Pedreño Planes

201/24

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 RESTAURACIÓN-COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL Y RESTAURACIÓN-CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO J.M. MESEGUER, DEPENDIENTE DEL ÁREA VI “VEGA MEDIA DEL SEGURA” DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD.

Visto el inicio del expediente tramitado a instancia de la Subdirección General de Tecnología de la Información, 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 la contratación del **servicio de restauración-comedor de personal de guardia y explotación de la cafetería de personal y restauración-cafetería de personal y público del Hospital General Universitario J.M. Meseguer, dependiente del Área VI “Vega Media del Segura” del Servicio Murciano de Salud,** con un plazo de ejecución de **dos años** y con presupuesto inicial del contrato de **550.102,87€ € (10% IVA incluido).**

SEGUNDO.- La Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, modificada mediante Ley 1/2016, de 5 de febrero, establece en su artículo 34 relativo a la *“autorización para la realización de gastos de entidades del sector público”*, que:

“1. Las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos c) y d) del artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2011 que se propongan la realización de gastos de naturaleza contractual o subvencional que superen la cifra de 60.000 euros, deberán solicitar la autorización del titular de la consejería de la que dependan o a la que estén adscritas, antes de la licitación o de publicar la convocatoria, en caso de subvenciones de concurrencia competitiva, o de acordar su concesión, en caso de subvenciones de concesión directa.

2. La petición de autorización será elevada para su otorgamiento por el Consejo de Gobierno si el gasto a autorizar supera la cantidad de 300.000 euros.

3. No está sometida a esta exigencia de autorización la realización de gastos de la referida naturaleza contractual o subvencional que tengan lugar con posterioridad a la licitación o a la publicación de la convocatoria, en el caso de subvenciones de concurrencia competitiva, o de que se acuerde la concesión, en el caso de subvenciones de concesión directa.”

TERCERO.- La letra c) del artículo 1 de la Ley 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 **550.102,87€ € (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)

VBº y Conforme

La Jefa del Servicio Jurídico
Consejería de Salud

MEMORIA JUSTIFICATIVA

Según lo previsto en el artículo 28 LCSP *las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesarios para el cumplimiento y realización de sus fines institucionales.*

En este sentido, la necesidad detectada y objeto de estudio es plenamente conforme y se halla dentro del marco general de actuación determinado por la finalidad institucional de la Gerencia del Area VI de Salud.

Procede por tanto determinar cuáles son los motivos que hacen necesaria la convocatoria a este Concurso.

El objeto de este contrato es satisfacer la necesidad del servicio de restauración para atender a los profesionales del Hospital Morales Meseguer que, por su horario y condiciones de trabajo (guardias, jornadas de tarde, quirófanos de mañana/tarde, etc.) necesitan hacerlo dentro del mismo sin posibilidad de hacerlo fuera de él.

La Gerencia del Area VI tiene la obligación de suministrar este servicio a sus profesionales y para ello, y dada la envergadura del contrato, tiene que convocar públicamente el mismo.

En otro orden de necesidades, pero igualmente imprescindible, es el servicio de cafetería para la atención de familiares de pacientes, trabajadores del Centro y público en general, por lo que la explotación también se tiene que sacar a concurso ya que el hospital dispone de 2 cafeterías (público y personal del Centro) tal como se especifica en el PPT.

LA COORDINADORA DE SERVICIOS PERIFÉRICOS Y DE SERVICIOS GENERALES

[Redacted signature area]

MEMORIA ECONÓMICA Y PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

1- COMEDOR DE GUARDIA Y QUIRÓFANOS.

Para determinar el precio de los menús de guardia (desayuno, comida y cena) así como los almuerzos de quirófanos, tomamos los datos de actividad de los últimos 4 años según el cuadro adjunto:

INGESTAS/AÑO GUARDIAS Y DESAYUNOS QUIRÓFANOS				
	AÑO			
INGESTAS	2019	2020	2021	2022
Desayunos	12.056	11.631	11.824	12.480
Comidas	18.337	17.306	17.927	18.499
Cenas	14.467	14.269	14.670	15.248
Desayunos Quirófanos	18.216	16.397	16.822	21.203

Dado que los años 2020 y 2021 están afectados por la crisis de Covid-19, donde se puede apreciar un notable descenso por el cambio de actividad durante los mismos debido a la pandemia, tenemos que valorar la evolución comparando los años 2019-2022 y a la vista de estos podemos observar el siguiente incremento:

INGESTAS/AÑO GUARDIAS Y DESAYUNOS QUIRÓFANOS							
	AÑO						
INGESTAS	2019	2020	2021	2022	DIF. 2022/2019	incremento	PREVISIÓN
Desayunos	12.056	11.631	11.824	12.480	1,04	4%	12.919
Comidas	18.337	17.306	17.927	18.499	1,01	1%	18.662
Cenas	14.467	14.269	14.670	15.248	1,05	5%	16.071
Desayunos Quirófanos	18.216	16.397	16.822	21.203	1,16	16%	24.680

Estos serán los datos que tomaremos de referencia para el nuevo contrato de Restauración de profesionales (salvo el de desayunos de quirófanos) ya que, con la apertura de los nuevos quirófanos que se está llevando a cabo en este año 2023, está previsto un incremento significativo de la actividad quirúrgica y, por lo tanto, del número de ingestas.

Así pues, en lugar del 16% lo incrementaremos en un 20%, quedando así:

INGESTAS	PREVISIÓN PRÓXIMO AÑO
Desayunos	12.919
Comidas	18.662
Cenas	16.071
Desayunos Quirófanos	25.443

Para la determinación del precio del menú y de los desayunos de quirófanos, no podemos partir del precio actual, aunque sí tenerlo en cuenta.

El contrato vigente en el Hospital Morales Meseguer es de fecha 2006 por lo que, aunque anualmente el precio se ha actualizado en un 85% del IPC, es obvio que el precio del menú en 2023 no se corresponde con los precios de mercado.

A eso tenemos que añadir las últimas subidas de precios durante 2023 (especialmente alimentarias) y que afectan directamente al asunto que nos ocupa.

De hecho, la comparativa con los últimos precios que han salido a licitación para hospitales similares al nuestro, tienen una diferencia de un 30 a un 40% por encima de nuestro precio actual.

Así pues, analizados los costes directos e indirectos que incidirán sobre el precio, el precio de licitación (SIN IVA) será el siguiente:

INGESTAS	Precio estimado	Nºingestas anual	coste anual	PRECIO CONTRATO
Desayunos	1,35	12918,91	17382,40	34764,79
Comidas	5,44	18662,43	101523,63	203047,25
Cenas	5,44	16071,16	87427,12	174854,25
menú	12,23		206333,14	412666,29
Desayunos Quirófanos	1,72	25443,00	43713,62	87427,24
			250046,76	500093,52

El desglose de costes de la anualidad, lo podemos hacer siguiendo el siguiente esquema:

COSTES DIRECTOS	80%	200037,41
COSTES INDIRECTOS	4%	10001,87
GASTOS GENERALES	10%	25004,68
BENEFICIO INDUSTRIAL	6%	15002,81
		250046,76

Correspondiendo dichos costes a los siguientes conceptos:

1. Costes directos:
 - Materias primas (58%)
 - Personal (36%)
 - Productos de limpieza (4%)
 - Equipamiento (2%)
2. Costes indirectos:
 - Analíticas (10%)
 - Sistemas de información (2%)
 - Mantenimiento de las instalaciones (88%)
3. Gastos Generales
4. Beneficio industrial

Tal como muestra el siguiente cuadro:

DESGLOSE COSTES INGESTAS ANUALES

	% coste	importe coste
materias primas	0,58	116021,70
personal	0,36	72013,47
limpieza	0,04	8001,50
equipamiento	0,02	4000,75
COSTES DIRECTOS	0,80	200037,41
Mantenimiento instalaciones	0,88	8801,65
Analíticas	0,10	1000,19
Sistemas de información	0,02	200,04
COSTES INDIRECTOS	0,04	10001,87
GASTOS GENERALES	0,10	25004,68
BENEFICIO INDUSTRIAL	0,06	15002,81
		250046,76

Así pues, y una vez analizados los costes, el contrato tendrá **una duración de dos años** y el precio de este será **500.093,52 euros más IVA**. Está contemplado que puedan existir un máximo de 3 prórrogas anuales.

Por tanto, el **VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO** para el máximo de 5 años, será de **1.250.233,80 euros (SIN IVA)**.

2. CANON ANUAL DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL

Para la determinación del canon de las cafeterías de público y personal hay que tener en cuenta la dotación de profesionales necesarios y la lista actualizada de precios de los productos cuya relación se adjunta como anexo al PPT.

Como el contrato anterior del Hospital Morales Meseguer es de fecha 2006 y el canon establecido en ese momento no lo podemos tomar como referencia porque incluía una obra asociada con su amortización pertinente, debemos observar el canon que un hospital de estas características por situación geográfica, número de camas, población asignada, etc, ha establecido en su último Contrato.

Se trata del Hospital Reina Sofía, el cual vamos a tomar de referencia porque la explotación de sus cafeterías puede ser muy similar a las del Hospital Morales Meseguer.

Así pues, estableceremos el canon de explotación en

Canon de explotación	Importe anual sin iva
Cafetería público y personal	60.500,00 euros

Consideramos que la ubicación de la Cafetería de Público, al estar fuera del edificio hospitalario, aunque dentro del recinto, tiene además una afluencia de público ajeno al hospital, lo que le permite una mayor actividad.

LA COORDINADORA DE SERVICIOS GENERALES Y PERIFÉRICOS

[Redacted signature area]

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN-COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL Y RESTAURACIÓN-CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO "J. M. MORALES MESEGUER", DEPENDIENTE DEL ÁREA VI “VEGA MEDIA DEL SEGURA” DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD

1. OBJETO DEL CONTRATO:

1.1 El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante, PPT) tiene como finalidad definir las condiciones que habrán de regir las prestaciones derivadas de la contratación del servicio de Restauración/Comedor de Personal de Guardia del Hospital General Universitario “J.M. Morales Meseguer” de Murcia (en adelante, HGUMM) así como los servicios inherentes a la explotación del Restaurante/Cafetería de personal y de público existentes en el recinto del HGUMM.

Se incluyen en el objeto del contrato las siguientes prestaciones:

PRESTACIÓN 1: Gestión integral del Servicio de restauración para Personal de Guardia del HGUMM. que constituye la prestación principal del contrato y que abarcará todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas, su conservación y elaboración, hasta la distribución de la comida ya elaborada en el comedor de guardia y quirófanos, así como la limpieza y la gestión de los residuos producidos y el mantenimiento de instalaciones y equipamiento, todo ello conforme a las prescripciones de este PPT y a la propuesta de **PROGRAMA DE SERVICIO (en adelante PS)** que proponga el licitador en su oferta y que deberá respetar, en cualquier caso, los requisitos mínimos establecidos en el presente Pliego. La gestión integral abarcará el establecimiento de las cantidades mínimas para asegurar el perfecto desarrollo de actividades inherentes al objeto del contrato. Se requiere un modelo de gestión del servicio con elaboración de menú en la propia cocina del HGUMM.

PRESTACIÓN 2: Explotación del Servicio de Restaurante/Cafeterías de Personal y Público del HGUMM.

El objeto de esta prestación es la gestión integral y explotación en exclusiva de las cafeterías/restaurante de Personal y de Público del HGUMM.

Los licitadores en su oferta y dentro del **PROGRAMA DE SERVICIO (PS)**, deberán presentar un **Modelo de explotación de las cafeterías (en adelante MEC)** de alta calidad, que consideren idóneo para el HGUMM cumpliendo los requisitos mínimos establecidos en este PPT.

1.2 Las cafeterías objeto del presente expediente son las siguientes:

- 1.- Cafetería de Público, situada en la planta baja anexa al Edificio A (Anexo plano).

- 2.- Cafetería de Personal, ubicada en la planta baja Edificio B (Anexo plano).

Se acompañan como **Anexo I**, inseparable del presente pliego, los Planos de los Locales para el Servicio de Restaurante/Cafetería.

1.3 La explotación del objeto del presente expediente exigirá al adjudicatario llevar cabo todas las obras y remodelaciones necesarias para la prestación del servicio, así como la aportación del equipamiento, menaje, enseres, maquinaria, mobiliario, etc..., que resulten necesarios para el funcionamiento tanto del servicio de restauración de Personal de Guardia como para el funcionamiento del restaurante-cafetería de personal y público.

Las empresas licitadoras deberán plantear en su Oferta Técnica un **Programa de Servicio (PS)** con indicación de los recursos humanos y materiales que ofrecen para el desarrollo de cada una de las dos prestaciones en los términos y condiciones establecidos en este PPT y en las Cláusulas Administrativas Particulares que resulten de aplicación.

2. GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PERSONAL DE GUARDIA

2.1 El Servicio de Restauración para Personal de Guardia a cargo del contratista se realizará en su totalidad en las instalaciones del HGUMM. Será integral y abarcará todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas y su conservación y manipulación, elaboración, cocinado en las propias cocinas de cada cafetería y conservación posterior hasta su distribución y servicio los lugares indicados, así como la limpieza y gestión de residuos producidos y el mantenimiento de locales, instalaciones y equipamiento adscrito a los servicios objeto del presente expediente de contratación.

La Gestión Integral del servicio de restauración para el personal de guardia abarcará, como mínimo, los siguientes aspectos:

- Compra, abastecimiento y conservación de las materias primas necesarias para la elaboración de los menús.
- Desarrollo de todo el proceso de producción, distribución de las comidas en los lugares que se requiera, incluyendo la limpieza y gestión de los residuos producidos.
- Aportación del personal necesario (encargado, cocinero, auxiliares de cocina, camareros, encargados de almacén, personal de limpieza etc.) para el funcionamiento óptimo del servicio.
- Establecimiento de un stock adecuado de materias primas que garantice el servicio.
- Aprovisionamiento y conservación de las cantidades suficientes de todos los artículos necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio, a título orientativo y no exhaustivo:

- Menaje: Boles, tazas, platos, cubiertos, servilletas etc.

- Uniformes y equipos para los trabajadores: Guantes, mascarillas, gorros, patucos, batas desechables y todas las que se determinen por el responsable del seguimiento del contrato.
 - Productos de limpieza: Detergentes y similares, abrillantadores, trapos, cubos, escobas, fregonas, cepillos, escobillas, espátulas etc.
-
- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje y enseres necesarios para el perfecto desarrollo del servicio de restauración al personal de guardia.
 - Elaboración de los menús que se determinen.
 - Atención y elaboración de la solicitud de menú y extras solicitados.
 - Gestión integral de los residuos generados.
 - Mantenimiento integral de las instalaciones incluyendo materiales y maquinaria necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio.
 - Sistema de seguridad alimentaria.

El HGUMM aportará las instalaciones, equipamiento y enseres que se detallan en Anexo II.

2.2 El servicio al Personal de Guardia se efectuará en las instalaciones de la cafetería de personal, donde diariamente se reservará el espacio necesario para atender al personal de guardia y constará de:

- a. Para el **personal de guardia** de presencia en el HGUMM, servicio de:
 - I. Desayuno
 - II. Comida
 - III. Cena

- b. Para el **personal de quirófano**, se servirán a media mañana en los quirófanos almuerzo o sistema alternativo que pueda implantarse a criterio de la Dirección del HGUMM. Excepcionalmente, en caso de prolongación de intervenciones quirúrgicas, se deberá servir bajo petición un almuerzo equivalente.

2.3 La Dirección del HGUMM facilitará al adjudicatario un listado actualizado indicando la fecha y la relación de personal que tiene derecho a este servicio, servicio al que pertenece, así como el tipo de menú al que tiene derecho: desayuno, comida y/o cena. El listado podrá sufrir modificaciones en base a las necesidades asistenciales debiendo quedar reflejadas en dicho listado las modificaciones que correspondan. Todo lo anterior, sin perjuicio de que a lo largo del contrato este sistema de identificación pueda variar si se estima oportuno por la Dirección del HGUMM.

2.4 Los licitadores ofertarán en su Programa de Servicio una **Carta de Menús** que deberá ser aprobada tras la adjudicación por el responsable del seguimiento del contrato y en la que se indicará la composición de cada elemento de la pensión alimenticia (desayuno, comida y cena) para los profesionales del HGUMM en turno de guardia, tomando como requisitos mínimos los que se establecen a continuación. Los menús, que tendrán que ser elaborados diariamente en la cocina de la cafetería, tendrán una rotación

mínima de 14 días y variarán un mínimo de 2 veces al año. La Dirección del HGUMM podrá pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno, siendo su cumplimiento preceptivo para el contratista.

- **Desayuno:** Consistirá en café con leche (vaca entera, semidesnatada o desnatada, sin fructosa y bebidas vegetales en diferentes variedades), infusiones y zumos. También y a elección, yogur o fruta del tiempo, tostada de aceite con o sin tomate o mantequilla con mermelada o bizcocho u otro dulce casero del día.
- **Comida y cena:** Constará de ensalada variada y un primer y segundo plato, ambos a elegir entre un mínimo de tres opciones cada uno; postre, pan y bebida. La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las posibles alergias, intolerancias y limitaciones alimentarias que pueda tener el personal de guardia (lactosa, lácteos, gluten, diabetes y cualquier otra indicada) confeccionando en estos casos de manera adecuada el menú correspondiente.
- **Agua:** El agua se servirá en jarras/botellas reutilizables del material que se elija (siempre libre de BPA) que el adjudicatario tendrá la obligación de rellenar del dispensador que el adjudicatario deberá colocar en el comedor de guardia. En el caso de rotura del dispensador y, mientras que dicha rotura se subsana, se servirá agua embotellada de 1,50 litros fabricadas, preferentemente, en material reutilizable sin coste adicional.

2.5 Será obligación del adjudicatario, previa consulta a la Dirección del HGUMM, establecer el control de asistencia a dicho comedor, no siendo responsabilidad del HGUMM el posible exceso de comensales que pudieran acudir a dicho comedor y que no estén relacionados en las “Hojas de Guardia” comunicadas por la Dirección. En estos supuestos, el adjudicatario lo comunicará al responsable de seguimiento del contrato para su conocimiento y para la adopción de las medidas que sean precisas. El adjudicatario será el único responsable de que los profesionales firmen en el lugar de la ingesta correspondiente (caso de que el método utilizado sea el de listados en papel) eximiéndose el HGUMM de la obligación de pagar aquellas ingestas que incumplan esta norma (ej. Firma con una cruz, firmas similares para dos profesionales diferentes etc.). Se valorarán especialmente las ofertas que planteen métodos más efectivos y/o tecnológicos de control del comedor de guardia.

2.6 El adjudicatario se compromete a disponer en el comedor de personal de guardia, para el caso de que el personal con derecho a comedor se retrase por motivos de trabajo, opciones de menú tales como, algún plato preparado a última hora (filete, huevo, patatas o el plato del día del HGUMM) ensaladas variadas (que siempre deberán ser preparadas a diario en la cocina de la cafetería), plato de fiambres variado y quesos y postre a elegir.

2.7 Los licitadores harán constar en su oferta técnica, los diferentes menús a facilitar con referencia a catorce días, como asimismo la composición, cantidad y calidad.

2.8 Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 (cena) de Diciembre, así como los días 1 y 6 (comida) de Enero, se establecerá un menú especial, distinto de los días habituales que

el adjudicatario deberá dispensar, sin que por este motivo se incremente el precio del servicio. Dichos menús serán supervisados por el Servicio de Hostelería.

2.9 Se ofertará igualmente la composición del almuerzo de quirófano, indicando la composición, cantidad y calidad de este. Deberá incluir bocadillo, café o infusión, agua, zumo o fruta.

2.10 Las facturas correspondientes al Comedor del Personal, serán entregadas en el Servicio de Hostelería por meses vencidos, con el desglose y distribución por días de los servicios utilizados, que una vez visados y conformados, serán tramitados de acuerdo con las normas que en cada momento rijan en el Servicio de Contabilidad del HGUMM y la Tesorería del Servicio Murciano de Salud, para el pago de facturas.

2.11 La siguiente información se facilita como datos orientativos del HGUMM según la actividad de los últimos años:

INGESTAS/AÑO GUARDIAS Y DESAYUNOS QUIRÓFANOS				
	AÑO			
INGESTAS	2019	2020	2021	2022
Desayunos	12.056	11.631	11.824	12.480
Comidas	18.337	17.306	17.927	18.499
Cenas	14.467	14.269	14.670	15.248
Almuerzos Quirófanos	18.216	16.397	16.822	21.203

3. GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE RESTAURANTE/CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO

3.1 Los precios ofertados por los licitantes en su oferta económica, serán los de venta a los usuarios de las Cafeterías, con los gastos, impuestos o arbitrios con que puedan estar gravados los artículos en ella expedidos, incluido el servicio. Se diferenciarán los precios asignados al personal del HGUMM y al público en general.

3.2 Serán productos de venta obligada los que figuran en el **Anexo IV** con los precios máximos que se indican en el mismo, sin perjuicio de cualquier otro alimento que los licitadores oferten y que en cualquier caso deberán ser objeto de autorización por el HGUMM. En sus ofertas, los licitadores indicarán calidades, cantidades y marcas, así como si son hechos al momento de ser servidos. Se podrán ofertar productos frescos con fluctuación de precios según mercado.

3.3 Los licitadores presentarán en su Oferta Técnica una **CARTA DE MENÚS** en la que se indicará su oferta menú para servir en las cafeterías de público y personal a elegir entre un mínimo de tres primeros platos, tres segundos y postres diversos, con una rotación mínima de 14 días, adecuados a las diferentes estaciones del año. Se valorará la variedad de menús que se ofrezcan, la consideración en su elaboración a la dieta

mediterránea, así como la calidad de la materia prima y el uso de materia prima de cercanía.

3.4 El adjudicatario se compromete a disponer de envases adecuados, gratuitos y que garanticen la seguridad alimentaria a fin de facilitar al personal del HGUMM la posibilidad de consumir la opción de menú del día fuera de la cafetería.

3.5 Los licitadores, en sus ofertas técnicas, podrán ofertar productos no incluidos en el listado y cuya autorización en cuanto a cantidad, calidad y precio serán objeto de previa autorización al adjudicatario. Se indicarán las tapas de elaboración diaria, los productos elaborados que se dispongan para la venta, siendo obligatoria la elaboración en el momento de ser servidos de bocadillos, sándwiches, platos combinados etc.

3.6 Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, los precios de éstos deberán ser previamente autorizados por la Dirección del HGUMM, debiendo solicitarlo indicando características, calidad, cantidad, peso y precio.

3.7 La Dirección del HGUMM 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.

3.8 Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria estarán sujetos a lo regulado por la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español. Será preceptivo que la preparación de los alimentos que se sirvan en las cafeterías se elabore en las cocinas de las cafeterías por personal suficiente y cualificado. El adjudicatario estará obligado a tener toda la materia prima que ofrezca en su oferta inicial e indicará las materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas o frescas y evitando productos precocinados.

4. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO:

4.1 Sin perjuicio de que estas normas puedan ser modificadas por la Dirección del HGUMM para mejorar el funcionamiento de los servicios, en principio, la utilización de las cafeterías de Personal y de Público se ajustará a las siguientes directrices:

- a) El Bar-Cafetería y Restaurante de Personal, se podrá utilizar exclusivamente por el personal del Centro y sus acompañantes.
- b) El Bar-Cafetería y Restaurante de Público, por familiares de enfermos y Visitas.
- c) El Comedor de Personal de Guardia, sólo se podrá utilizar por el personal de guardia del Centro.
- d) Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería. En caso de producirse tal situación, el contratista deberá hacerlo notar, instándole en todo caso, a volver a su habitación o lugar de reposo. Podrá no obstante utilizarse por los usuarios de consultas y acompañantes.
- e) En las cafeterías del HGUMM no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

- f) Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o ajeno, así como la práctica de cualquier juego de azar.
- g) Se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto HGUMM.

4.2 El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta que no hayan sido aprobados expresamente por la Dirección del HGUMM, quedando prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda/bazar.

4.3 Al adjudicatario le estará terminantemente prohibido el celebrar banquetes, con motivo de fiestas o celebraciones particulares de personas ajenas al HGUMM.

En el caso de celebraciones en el HGUMM de congresos, sesiones o reuniones oficiales de cualquier tipo, el Restaurante-Cafetería podrá servir artículos que le demanden, siempre con la autorización de la Dirección del HGUMM, y previo presupuesto aceptado de conformidad. No obstante, la dirección se reserva la capacidad para contratar estos servicios con otras empresas diferentes al adjudicatario.

4.4 Quedan rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuestas y premios, así como las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos por parte del adjudicatario.

4.5 El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el contratista de conformidad a las instrucciones antes expuestas o las que pudiera recibir de la dirección del HGUMM.

4.6 No se podrá emplear el nombre del HGUMM en relación con terceras personas, a efectos de facturaciones de proveedores o en sus relaciones con personal a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones así contratadas.

4.7 Se hace hincapié en la necesidad del cumplimiento estricto de la legislación vigente en materias de: Contratación, Riesgos Laborales, Régimen de Control sobre el personal manipulador de alimentos, Técnicas Sanitarias sobre comedores colectivos, industrias dedicadas a la elaboración de comidas para el consumo en colectividades y cualesquiera otras existentes, o que se puedan promulgar durante la vigencia del contrato, sobre el particular.

4.8 Serán de cuenta del adjudicatario los gastos del consumo de agua, energía eléctrica y gas. Estos consumos serán medidos, en unos casos, por los contadores instalados, y en el caso de que los contadores sean comunes con otras instalaciones del HGUMM, se efectuará por la Dirección del HGUMM el cargo que por estimación determine el Servicio de Mantenimiento. El coste se determinará de conformidad con los precios facturados mensual o bimensualmente, conforme al sistema establecido por la Firma suministradora de este servicio al HGUMM. El importe del citado cargo será ingresado por el adjudicatario dentro de los quince días siguientes a su comunicación. Correrá a cargo del adjudicatario la contratación de cualquier modalidad de combinación telefónica.

4.9 Se establece una cuota fija anual (Canon de explotación) liquidable por anualidades anticipadas y que retribuye el mero uso por el contratista de las instalaciones y del equipamiento que el HGUMM pone a su disposición para la ejecución del contrato y durante la duración de este. El periodo de liquidación del canon de explotación comenzará el día de inicio del contrato y llegará hasta el 31 de diciembre de ese ejercicio. En ejercicios sucesivos los periodos de liquidación coincidirán con los años naturales. El último periodo de contrato, de ser inferior al año, se prorrateará por meses completos redondeando el periodo por exceso a un mes en el caso de resultar una fracción inferior. Se fija el canon en 60.500 euros anuales (sin IVA).

4.10. El contratista acepta la realización de auditorías que la Dirección del HGUMM estime necesarias a fin de verificar la realidad de las operaciones de venta realizadas y el estado de conservación y mantenimiento del equipamiento y las instalaciones. Asimismo, deberá proporcionar al responsable del contrato cuantos datos le solicite sobre el listado de ventas (tickets expedidos) y facturas emitidas. Todas las ventas, sin excepción, estarán documentadas mediante ticket de caja correspondiente que identificará el servicio o producto vendido o consumido y en el que conste la fecha de la operación.

4.11 El contratista se obliga a realizar directamente todas las prestaciones y servicios, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar, ni total ni parcialmente, ni directa ni indirectamente, el objeto del contrato sin autorización previa de la Dirección del HGUMM.

4.12 El contratista no podrá en modo alguno utilizar el nombre del HGUMM de forma indebida, ni actuar o aparecer ante terceros como representado o formando parte del HGUMM, salvo expresa y escrita autorización de este último.

4.13 El HGUMM queda exento de cualquier responsabilidad, tanto durante la vigencia del contrato como con posterioridad, por cualquier daño o perjuicio sufrido como consecuencia directa o indirecta de las relaciones establecidas entre el contratista y el personal empleado para la prestación del servicio.

4.14 El servicio se prestará por el adjudicatario de manera que en todo momento se atienda con prontitud, diligencia y amabilidad las solicitudes de los usuarios por lo que deberán adoptarse las medidas que fuesen precisas en relación con el personal adscrito al servicio y su coordinación. En los momentos en los que se produzca una mayor presión de clientes por coincidir, por ejemplo, la hora del desayuno o de media mañana, deberá existir un adecuado plan de gestión de colas que evite la formación de estas y agilice la atención a los usuarios y trabajadores del HGUMM, debiéndose reforzar el número de personas que atienden las cafeterías en esos tramos horarios.

4.15 Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente en cada momento.

4.16 Los proveedores de productos deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose la Empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento. Se valorará muy positivamente que los

proveedores de productos perecederos sean de la Región de Murcia, con capacidad de suministrar un género del mismo día.

4.17 El adjudicatario llevará a efecto de forma rigurosa, todas las normas dictadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo y Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad Autónoma de Murcia, relativas a preparación, manipulación y exhibición de los artículos al público, tal como se estipula en la Normativa Técnico Sanitaria vigente y la que resulte de aplicación.

4.18 Los servicios prestados en las cafeterías serán cobrados directamente a los usuarios de acuerdo a las tarifas aprobadas. El HGUMM no asume responsabilidad alguna en caso de impagos de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

4.19 Las listas de precios de las cafeterías estarán expuestas en lugar visible para conocimiento de todo el personal y clientes. En las mismas deberá constar la conformidad del HGUMM no pudiendo ser variados los precios sin previa autorización de la Dirección y pudiendo ser revisable con carácter anual.

4.20 Los alimentos y tapas ofertados estarán protegidos mediante cristaleras quedando totalmente prohibido situarlos sobre éstas. Igualmente deberá observarse toda la normativa sanitaria sobre manipulación y conservación de alimentos que en cada momento se encuentre en vigor.

4.21 El adjudicatario estará obligado a disponer de un Libro de Reclamaciones ajustado a la normativa vigente y debidamente diligenciado por la Dirección del HGUMM el cual deberá estar a disposición de quien lo solicite y, cuya existencia será anunciada en las cafeterías en un lugar visible. Asimismo, el adjudicatario quedará obligado a comunicar a la Dirección del HGUMM o persona en quien ésta delegue, cualquier anotación que se haga en el libro dentro de las 24 horas siguientes de haberse producido.

4.22 En todos los turnos, el adjudicatario deberá nombrar a una persona responsable ante el HGUMM a quien podrá dirigirse en caso de necesidad.

5. HORARIO DEL SERVICIO

5.1 El adjudicatario mantendrá los siguientes horarios de atención al usuario, todos los días del año:

BAR-CAFETERÍA DE PÚBLICO: De 7:00 a 23:00 horas.

BAR-CAFETERÍA DE PERSONAL: De 7:00 a 23:00 horas.

COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA: De 13:00 a 17:00 horas y de 20:00 a 22:00 horas.

Estos horarios podrán ser modificados a criterio de la Dirección del HGUMM, anticipando o retrasando las horas de apertura o cierre, o aumentando el número de horas del servicio.

5.2 El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el Servicio de Cafetería y Comedor, se establecerá previo acuerdo con el HGUMM, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse.

6.- CONDICIONES TÉCNICAS, EQUIPOS, BIENES E INSTALACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRESTACIONES:

Sin perjuicio de lo que pueda acordarse en situaciones de emergencia o servicios extraordinarios y de las excepciones previstas en el PPT, la totalidad de las prestaciones que conforman el objeto de este contrato se llevarán a cabo dentro del recinto del HGUMM por parte del personal de la empresa contratista.

Los servicios a prestar se realizarán bajo la modalidad de elaboración completa en las cocinas de las cafeterías del HGUMM. Se parte de la elaboración de los alimentos en cocina convencional y su almacenamiento, emplatado y distribución mediante sistemas que garanticen las cadenas de frío y calor.

6.1 El HGUMM pondrá a disposición del adjudicatario los locales, instalaciones, aparatos, maquinaria y material que actualmente se encuentran instalados en los espacios del HGUMM dedicados a cafeterías y cocinas (planos en anexo I). La dotación de las instalaciones y equipamiento actual se indica en el inventario (Anexo II). Durante el desarrollo del contrato el inventario debe permanecer actualizado en todo momento, quedando obligado el adjudicatario, a mantener en el mejor estado de conservación, funcionamiento y rendimiento dichos bienes, incluso al cesar en la prestación. A tal efecto, el adjudicatario deberá realizar todas las actuaciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias para garantizar el correcto desarrollo del servicio y ello, reponiendo aquellos elementos deteriorados de imposible reparación o cuya reparación resulte antieconómica. Los nuevos modelos de aparatos a introducir en el equipamiento cuando sea imposible o antieconómica su reparación o por decisión de modificación del adjudicatario deberán ser elegidos con el previo visto bueno de la Dirección o responsable del contrato a partir de tres propuestas de gama similar incorporando los avances tecnológicos propios del momento en que dicha incorporación se realice.

6.2 El equipamiento que deberá aportar el adjudicatario, comprenderá en todo caso lo siguiente:

6.2.1 Aportación y reposición de todo el menaje, vajilla, cristalería, lencería, cubertería etc., que serán de calidad óptima. Asimismo, deberá aportar el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Dirección del HGUMM aceptar el que proponga o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas. Todo lo anterior deberá conservarse en perfecto estado o ser sustituido sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

6.2.2 Aportación de mobiliario, aparatos y maquinaria que no hayan sido objeto de cesión de uso por parte el HGUMM y resulten necesarios para el servicio. Serán de calidad adecuada al servicio para el que deba utilizarse. No obstante, el adjudicatario deberá obtener para ello y de forma previa la correspondiente autorización de la Dirección del Centro mediante solicitud por escrito razonada.

6.3 Durante el desarrollo del contrato el inventario debe permanecer actualizado y, en el momento de la adquisición o baja de cualquier bien, se comunicará al responsable del contrato. La baja de los bienes debe contar con la aprobación del responsable del contrato, formalizándose por escrito las circunstancias y motivos que ocasionan la baja en el inventario. El inventario se actualizará por el adjudicatario, como mínimo una vez al año y en el momento de la adquisición o baja de cualquier bien. Dicho inventario se facilitará al responsable del contrato.

6.4 El adjudicatario no tendrá ni adquirirá, en ningún caso, sobre los locales e instalaciones sean fijas o removibles más derechos que el de su utilización durante la vigencia del contrato con las obligaciones antes referidas. Al finalizar el contrato, el contratista está obligado a devolver, como mínimo, el equivalente en cantidad y calidad a todos los bienes relacionados en los Anexos citados. El adjudicatario tendrá prohibida la utilización de locales e instalaciones para fines distintos de los recogidos en el contrato y documentos contractuales.

6.5 La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que el HGUMM pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo del servicio contratado no genera ningún derecho real a favor del contratista por lo que, a la terminación del contrato el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso por parte de la Administración en base al contrato en el plazo máximo de ocho días a contar desde el requerimiento que al efecto se realice.

6.6 Será por cuenta del adjudicatario el equipamiento complementario de cafeterías y cocinas, teniendo en cuenta que el mismo va referido al uso necesario para la prestación del servicio objeto de este PPT. El adjudicatario aportará todos los elementos precisos para la gestión del aprovisionamiento, almacenamiento, conservación, procesado, elaboración, cocinado, emplatado, distribución de menús, lavado de menaje, limpieza, vajillas, cristalerías, cubertería así como cualquier otro elemento, equipo, aparato o producto que se requiera para llevar a la práctica y ejecutar de forma óptima el modelo de Servicio de Restauración ofertado por el contratista, reservándose la Dirección del HGUMM aceptar el que se proponga o plantear su cambio si no reúne las características adecuadas.

6.7 La empresa adjudicataria deberá aportar aquellos equipos móviles (carros, etc...) que sean necesarios para la ejecución del servicio a prestar, así como realizar la reposición del material que por su uso se deteriore durante la vigencia del contrato, será de la misma calidad que el ofertado en la licitación y en todo caso deberá contar con la aprobación de la Dirección del Centro o persona en quien delegue.

6.8 A la finalización del contrato, todo el equipamiento y material afecto al servicio pasará a ser propiedad del HGUMM sin reembolsar por ello cantidad alguna. El

contratista no podrá enajenar bienes afectos al contrato que hubieren de revertir en el HGUMM 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 graven los bienes ningún tipo de reserva de dominio. Para que quede constancia de lo anterior, las copias de los documentos de adquisición deben aportarse al HGUMM.

6.9 El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material y equipamiento recibido, así como los aportados por él durante la ejecución del contrato en unas condiciones y estado que resulte adecuado para su uso a juicio de la Dirección del HGUMM que podrá efectuar peritación de los mismos. En caso de no ser adecuado el estado de uso, el contratista deberá realizar las actuaciones y/o reposiciones necesarias.

6.10 El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni alterar o transformar la situación de los locales, maquinaria, mostradores, aumento de potencia, capacidad de las instalaciones etc. sin la previa autorización expresa y por escrito de la Dirección del HGUMM, quedando en propiedad del HGUMM a la finalización del contrato las obras efectuadas. La empresa adjudicataria presentará una memoria de las necesidades que la motivan y deberá ser aprobada por la Dirección del HGUMM. El adjudicatario correrá a cargo de cuantos trámites y gastos generen dichas actuaciones.

6.11 Las actuaciones propuestas por la empresa adjudicataria, tanto en obras como en instalaciones, deberán de acompañarse de un proyecto técnico para su previa aprobación. Tanto los proyectos presentados como la ejecución de obras e instalaciones deberán cumplir en todo momento la normativa vigente. En caso de efectuar reformas, ampliaciones o instalación de equipos, la adjudicataria deberá remitir a la Dirección del HGUMM planos detallados de las operaciones realizadas, así como la documentación técnica del equipamiento instalado y su programa de explotación y mantenimiento

6.12 En el caso de realización de obras, el adjudicatario establecerá un programa de actividad de manera que el servicio no sufra la más mínima modificación, tanto en calidad como en costes.

7. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO:

7.1 Para la explotación del servicio, la empresa adjudicataria estará sujeta a las normas internas de funcionamiento del Servicio de Mantenimiento del HGUMM y deberá llevar a cabo un mantenimiento “integral” que incluirá el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de todo el equipamiento, instalaciones y dependencias en las que se desarrolla la actividad, especialmente aquellas que puedan originar un punto de mayor riesgo para la seguridad del HGUMM y sus ocupantes.

El adjudicatario en el desempeño del mantenimiento o por iniciativa propia tiene prohibida la modificación de las instalaciones u elementos de obra civil, sin la autorización previa y expresa del servicio de ingeniería y mantenimiento del HGUMM.

7.2 El adjudicatario estará obligado y se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento el siguiente alcance:

a) las instalaciones técnicas y elementos de obra civil que están ubicados en las cafeterías y sus cocinas, exceptuando los que perteneciendo a una instalación técnica del hospital no proporcionen servicio a dicha zonas. También estarán en el alcance de mantenimiento las instalaciones que prestan servicio a dichas cafeterías aun no estando físicamente en el interior de las mismas (extractores, tubos de extracción, etc.). Se pueden citar como parte de estas instalaciones o elementos de obra civil a título enunciativo y no limitativo: puertas, cristales, revestimientos de paredes, elementos de suelo, elementos de techo, placas desmontables, cámaras frigoríficas, instalación de agua potable, grifería, elementos de instalación eléctrica, luminarias, equipos de aire acondicionado, extractores, conductos de extracción, etc. Se incluirán también en este alcance las puertas que hagan de límite de unión entre la cocina y el resto del hospital o el exterior.

b) el equipamiento (mobiliario, máquinas y enseres) que le sea entregado por el HGUMM, así como el aportado por la propia empresa adjudicataria (al inicio o durante la vigencia del contrato).

El adjudicatario será responsable de subsanar todas las averías de las instalaciones y de toda pérdida, deterioro, destrucción, etc. del equipamiento. Será de su cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por otro de similar calidad, marca y rendimiento que el existente.

7.3 La empresa adjudicataria será responsable de la realización del mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de todas las instalaciones técnicas y del equipamiento del alcance. Todas las operaciones de mantenimiento de las instalaciones a las que queda sujeta la empresa deberán ser contratadas con empresas autorizadas y servicios técnicos oficiales. 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 HGUMM.

7.3.1 Mantenimiento preventivo y técnico legal: El contratista presentará al responsable del servicio de mantenimiento del HGUMM al inicio del contrato y antes del 10 de diciembre en años sucesivos, la propuesta de planificación anual del mantenimiento preventivo y el técnico legal de todas las instalaciones y equipos en el ámbito del alcance de este pliego. El servicio de mantenimiento aprobará esta propuesta o requerirá su subsanación por el adjudicatario, pudiendo indicar las actuaciones adicionales a incluir en el plan. Estas medidas o actuaciones de mantenimiento preventivo o técnico legal que sean indicadas por el servicio de mantenimiento serán de obligada realización por el adjudicatario en las fechas requeridas.

La empresa adjudicataria remitirá mensualmente o en la frecuencia indicada por el servicio de mantenimiento, los justificantes o informes de las diferentes operaciones de mantenimiento preventivo o técnico legal efectuados. En dichos informes se indicará el estado de cada instalación, así como las deficiencias detectadas, que tendrán que ser asumidas por el licitador como mantenimiento correctivo.

Como mínimo el mantenimiento de los equipos e instalaciones deberá realizarse con la siguiente frecuencia mínima:

- Las cámaras frigoríficas serán revisadas por una empresa frigorista con periodicidad mínima semestral, realizando lo indicado por el reglamento de instalaciones frigoríficas y las siguientes operaciones: revisión de fugas con equipo electrónico de detección de fugas (no será aceptable la solución espumosa), limpieza de evaporadores, limpieza de condensador, medición de niveles de aceite en cárter, comprobación de componentes eléctricos, etc.
- Los equipos de climatización serán revisados con una frecuencia mínima semestral, con las operaciones mínimas indicadas por el reglamento de instalaciones térmicas.
- La instalación eléctrica se revisará con una frecuencia mínima semestral, siguiendo lo indicado por el reglamento electrotécnico de baja tensión y las disposiciones regionales de pública concurrencia. Los cuadros eléctricos solamente serán modificados o reparados bajo autorización previa, por escrito y expresa del servicio de ingeniería y mantenimiento.
- Corresponde al adjudicatario la realización de las operaciones de limpieza y descontaminación periódica de equipos y condiciones de extracción de humos en las cocinas. Estos trabajos se efectuarán en los sistemas completos (campanas, conductos y extractores) en cocinas y en las cafeterías con una frecuencia mínima **semestral**:
 - **EXTRACTORES:**
 - Desmontaje.
 - Limpieza mediante espumado activo y aclarado posterior.
 - Comprobación técnica.
 - **CONDUCTORES, CAMPANAS Y FILTROS:**
 - Retirada, limpieza y colocación de los filtros de retención de grasas.
 - Limpieza del interior de campana mediante espumado activo y aclarado posterior.
 - Apertura de registros de limpieza en conductos, instalando tapas tipo 400°C/2h
- Corresponderá al adjudicatario cualquier otra revisión que sea obligatoria desde el punto de vista normativo o de buenas prácticas indicada por el servicio de ingeniería y mantenimiento: instalación de gas, protección contra incendios, etc.

7.3.2 El Mantenimiento Correctivo:

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

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

Será asimismo obligación del contratista:

- Conservar la documentación justificativa de las operaciones de mantenimiento que se realicen, sus fechas de ejecución, resultados, incidencias y elementos sustituidos.
- Presentar con carácter mensual al responsable de Mantenimiento el Libro de Mantenimiento que se habilitará para tal fin para cada uno de los equipos e instalaciones de cafeterías y cocinas con las actualizaciones realizadas (preventivas y correctivas) incluido reportaje fotográfico cuando proceda. Dicho Libro se abrirá antes de los 30 días posteriores a la adjudicación. Será firmado y fechado por la Dirección del HGUMM o persona que designe.
- La empresa adjudicataria también deberá hacerse cargo del pintado de los locales en las partes no alicatadas cada vez que se considere necesario por el Servicio de Mantenimiento.
- Cualquier otra actuación de mantenimiento correctivo que la Dirección del HGUMM y/o el servicio de ingeniería y mantenimiento del HGUMM determine que es necesaria para el buen estado de conservación o estético del alcance.

7.4 El contratista informará por escrito al responsable del Contrato de los acuerdos adoptados con la empresa o empresas con quienes contraten el mantenimiento en el plazo máximo de un mes desde el inicio del contrato y siempre que se produzca un cambio. La Dirección del HGUMM podrá solicitar la ampliación o modificación de estos acuerdos siempre que lo considere necesario.

7.5 La falta de conservación adecuada de instalaciones, locales y demás bienes adscritos al Servicio será causa suficiente para la rescisión del contrato.

7.6 Cualquier tipo de reparación que, por motivos especiales o por retrasos en la actuación del adjudicatario sea realizada de manera subsidiaria por el equipo de mantenimiento del HGUMM, será facturada a la empresa contratista. El adjudicatario se compromete a asumir y, en su caso, abonar económicamente dicho cargo.

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

7.8 La subsanación de cualquier daño provocado en instalaciones y dependencias del HGUMM por personal del contratista correrá a cargo de este y la reparación atenderá a las directrices marcadas por el propio HGUMM.

7.9 Los repuestos serán siempre nuevos y originales-iguales (misma marca, mismo modelo). En caso de no ser factible la sustitución por uno igual o equivalente, el adjudicatario propondrá el cambio por otro equivalente al servicio de ingeniería y mantenimiento. No se cambiará de marca/modelo de ningún elemento unilateralmente por el adjudicatario sin la autorización escrita y expresa del servicio de mantenimiento.

7.10 El adjudicatario deberá comunicar, a la mayor brevedad posible y por escrito, a la Dirección del HGUMM, las deficiencias que observe en las instalaciones y suministros generales (agua, gas, electricidad, alarmas, etc.) así como cualquier otra irregularidad que pueda repercutir en el servicio a prestar o en las condiciones generales de seguridad, proponiendo las soluciones que estime pertinentes para el remedio de las anomalías

7.11 Serán por cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, enseres, equipamiento e instalaciones que le sean entregados por el HGUMM o se adquieran durante el periodo de vigencia del contrato, así como su reparación o sustitución, caso de que la Dirección del HGUMM así lo estime oportuno por su obsolescencia, continuas averías, etc.

7.12 La empresa adjudicataria subsanará los desperfectos que se produzcan en los locales e instalaciones en un plazo máximo de 10 días, siendo por cuenta de la misma todos los costes que se deriven de ello. Asimismo, abonará los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso.

7.13 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.

7.14 Será obligación del adjudicatario el mantenimiento, en perfectas condiciones y conforme a las normas vigentes, de las instalaciones contra incendios y zonas de evacuación que les afecten.

7.15 La empresa adjudicataria deberá colaborar en las inspecciones de las instalaciones que necesite o considere necesarias el servicio de ingeniería y mantenimiento del HGUMM (revisión por parte de Organismos de control, revisiones internas del Servicio de Ingeniería del HGUMM, revisiones del Servicio de Prevención y Riesgos Laborales, inspecciones de Sanidad en materia de sanidad medioambiental, etc.).

7.16 La empresa adjudicataria queda obligada a efectuar a su cuenta las revisiones de mantenimiento de aparatos, maquinaria e instalaciones y si estas no se realizasen o fuesen deficientes a juicio de la Dirección del HGUMM o persona en quien ésta delegue, la Dirección del HGUMM podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo a la empresa adjudicataria quien deberá abonar los gastos correspondientes.

7.17 El contratista deberá velar por el adecuado funcionamiento de los vertidos de las cocinas y cafeterías que deberán cumplir la normativa medioambiental.

7.18 A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas normativas y reglamentaciones por las que estén afectadas las instalaciones y equipos, debiendo estar siempre autorizadas y supervisadas por el Servicio de Mantenimiento del HGUMM. La empresa adjudicataria dará conocimiento a la Dirección del HGUMM de forma inmediata de las reparaciones a efectuar en las instalaciones y equipamientos propiedad del HGUMM, previa inspección e informe del Servicio de Mantenimiento. Hasta tanto se proceda a la reparación de la máquina averiada, la empresa adjudicataria deberá sustituir ésta por otra en perfectas condiciones a fin de que el servicio se desarrolle con total normalidad.

7.19 Caso de que hubiera equipos que por su estado de deterioro u obsolescencia fueran inservibles, el adjudicatario lo comunicará a la Dirección del HGUMM para proceder a su sustitución, siguiendo para ello el procedimiento establecido por el HGUMM. La empresa adjudicataria será la responsable de la resolución de todas las incidencias que correspondan con la urgencia requerida.

7.20 Presentación de documentación relativa a mantenimiento en la oferta técnica: Cada licitador deberá presentar en su Oferta Técnica un **PROGRAMA DE MANTENIMIENTO, CONSERVACIÓN Y SERVICIO TÉCNICO** en el que se recogerán, al menos, los requisitos mínimos que al respecto se establecen en el presente Pliego. Este documento y todos los asociados a mantenimiento **NO tendrán una extensión superior a 5 páginas.**

Este programa de mantenimiento, conservación y servicio técnico incluirá:

- **El plan de mantenimiento preventivo y técnico legal** de las instalaciones, maquinaria y mobiliario. En este documento se establecerán para los diferentes elementos del alcance las actuaciones a realizar, la periodicidad y las acciones individuales.
- **El plan de mantenimiento correctivo** de las instalaciones y equipamiento.

8.- LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS:

8.1 Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, etc. de que se sirva para prestar servicio, así como de los locales en que se desarrolle la función, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, con el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en el de un HGUMM y ello, tanto suelo, cristales, lámparas, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc. sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria de la Dirección General de Salud Pública o las de la Dirección General de Consumo de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y a las normas de limpieza que determine la Dirección del HGUMM. A este respecto, la empresa adjudicataria deberá ajustarse, en todo momento a las indicaciones que realice el responsable del contrato y a la normativa vigente.

De igual modo, la limpieza de las chimeneas de evacuación de humos y demás conductos de gases y líquidos cuyo acceso se produce desde los locales de las Cocinas-

Cafeterías-Restaurante por ser de uso de éstas, correrá a cargo del adjudicatario evitando, especialmente, la formación de cúmulos de grasa en los conductos de extracción de humos.

La limpieza de los locales destinados a Restaurante/Cafeterías y Comedor de Personal de Guardia, deberá realizarse en horas que no causen molestias a los usuarios.

8.2 Se tendrá especial cuidado en mantener los locales libres de insectos, encargándose el adjudicatario de poner los medios destinados a la eliminación de estos. No estará permitido el uso de insecticidas líquidos o en espray, debiendo efectuarse la desinsectación por medios eléctricos para insectos voladores.

8.3 La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza, desinfección y desinsectación, así como de los utensilios necesarios para la realización correcta de dichas actuaciones y, en general de todos aquellos productos necesarios para la limpieza de instalaciones, mobiliario, vajilla, cubertería, cristalería, bandejas, enseres, etc. El adjudicatario deberá contratar empresa especializada en el tratamiento y control de plagas (lo revisa Fernando).

8.4 Los licitadores deberán incluir en su Oferta Técnica un **Plan detallado de Limpieza** que deberá recoger, como mínimo, las especificaciones que se incluyen en el PPT y que deberá ser aprobado por el HGUMM que podrá realizar las modificaciones que estime oportunas y necesarias antes de su implantación. Se estará a lo estipulado en la normativa ISO 14000 medioambiental en aquellos aspectos que puedan ser de aplicación. El Plan de Limpieza deberá incluir el **Sistema de Control de Plagas** a implantar que incluirá como mínimo 12 actuaciones al año para Cocina y 12 actuaciones para Cafeterías. La empresa adjudicataria deberá realizar, igualmente, todas aquellas actuaciones puntuales que le requiera la Dirección del HGUMM e instalará insectocutores en aquellas zonas donde así se recomiende por parte de la Dirección del HGUMM.

8.5 En cuanto a la limpieza de las cámaras de refrigeración y congelación, éstas se deberán mantener en condiciones óptimas de higiene de manera diaria y desinfección a fondo de la totalidad de los elementos con una periodicidad mínima semanal. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la retirada del género conservado y su 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.

8.6 La limpieza completa de campanas extractoras será por cuenta de la empresa adjudicataria que deberá mantener el nivel de higiene exigible a cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en un HGUMM y ello, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice la Dirección del Centro. Semanalmente se procederá a realizar limpieza de filtros y campanas mediante baños desengrasantes, así como zonas interiores y exteriores de las campanas.

8.7 Los residuos generados tanto en la cocina como cafeterías se consideran residuos sin riesgo, no precisando un tratamiento específico en el exterior del HGUMM. Estos residuos corresponden al Grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio, metal y materia orgánica.

8.8 El contratista cumplirá la normativa vigente en lo que respecta a la recogida y traslado al almacén final de estos residuos, debiendo realizar una gestión integral de todos los residuos que se generen como consecuencia de la ejecución del presente contrato. El traslado de estos a la zona destinada para su futura evacuación se efectuará al final de la jornada, procurando evitar el tránsito por las áreas de preparación de alimentos y por los comedores, así como su derramamiento y desbordamiento al suelo. El adjudicatario deberá utilizar los circuitos de sucio que a tal efecto indique la Dirección del Centro.

8.9 En cuanto a la recogida de residuos en el punto de origen, deberá ser selectiva con el fin de evitar que éstos reciban un tratamiento fuera del HGUMM que no les corresponda y teniendo en cuenta que los residuos de este grupo son en su mayoría susceptibles de reciclaje.

8.10 Las Ofertas Técnicas deberán incluir un **Programa de Gestión de Residuos** que garantice el cumplimiento mínimo de los siguientes requisitos en la prestación del Servicio objeto de contratación:

- Segregación y recogida selectiva de residuos y envases ligeros (envases de plástico, envases de aluminio y brik)

8.11 La retirada de basura y restos de embalajes se hará cuantas veces sea necesario y utilizando carros especiales y exclusivos para ello hasta llegar con los residuos a la zona de compactadores del HGUMM, debiendo ir adecuadamente separada y depositarse en el respectivo compactador, evitando que las bolsas o restos queden depositados en el suelo. Los residuos generados se considerarán residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del HGUMM. Estos residuos corresponden al Grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio o metal y materia orgánica.

8.12 Se realizará una correcta gestión medioambiental de todos los residuos que se produzcan en el desarrollo de la actividad, y no se perjudicará al resto de instalaciones del HGUMM (vertidos incorrectos y similares en saneamiento, perturbaciones por mal funcionamiento del equipamiento, etc.). Se valorarán 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.

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

8.14 Será el personal de cafetería quien depositará las bolsas en los compactadores y contenedores instalados en el recinto del HGUMM.

8.15 Así mismo, todo el cartón que se genere deberá ser plegado y depositado en el contenedor instalado en el HGUMM para el efecto.

8.16 Todo el entorno de los locales y éstos, deben estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza, así como el permanente aspecto del mantenimiento de las condiciones de higiene general.

9.- RECURSOS HUMANOS:

9.1 Todos los apartados relacionados en este punto son aplicables tanto al servicio de restauración de personal de guardia como al de explotación del restaurante-cafetería (Servicio Integral de Restauración)

9.2 El adjudicatario del servicio integral de restauración habrá de dotarse, para la prestación del servicio, de cuantos trabajadores fueran necesarios para el cumplimiento de las tareas a realizar. El adjudicatario deberá contratar por su cuenta al personal preciso para atender la cocina, limpieza y el servicio normal de restaurante-cafetería y comedor de personal. En consecuencia, cada licitador deberá presentar, en su Oferta Técnica, un **PROYECTO ORGANIZATIVO** con asignación de puestos de trabajo, turnos y horarios. El personal contratado por el adjudicatario para su adscripción al servicio deberá estar debidamente preparado y formado con titulación adecuada a la materia objeto de este contrato y con amplios conocimientos y experiencia para su realización. En el supuesto de que el HGUMM considere insuficiente el personal que presta servicios lo pondrá en conocimiento del concesionario debiendo éste, en el plazo de un mes, proceder a su contratación en el número y categoría que se le indique. El incumplimiento de esta cláusula será causa de resolución del contrato.

9.3 El adjudicatario está obligado, asimismo, a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de Accidentes de Trabajo y Seguro de Vida, según el convenio en vigor y atenerse en todo momento a lo dispuesto en el Convenio correspondiente, y velar por el cumplimiento de la legislación vigente sobre prevención de Riesgos Laborales. Mensualmente deberá presentar dicha acreditación y que está al corriente en el pago de sus cotizaciones (MOD.TC1, TC2) en la forma que se establezca por el responsable del Contrato.

9.4 En el Anexo III se indican, a efectos de la subrogación que pudiera operar en función de Convenio Laboral aplicable, los efectivos que para la prestación del servicio tiene en la actualidad la empresa prestadora del servicio objeto de la contratación proyectada, con indicación de categoría, antigüedad y cuantos datos se requieran.

9.5 El personal contratado por la empresa adjudicataria dependerá exclusivamente de ésta que tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario respecto de dicho personal con arreglo a lo establecido en la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo resulte de aplicación y ello, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano de Salud de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y su personal aun cuando los despidos y medidas que se

adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

9.6 En el supuesto de que la Dirección del HGUMM considere que la dotación de personal que presta servicios o la asignación de puestos de trabajo afectan de forma negativa a la prestación del servicio contratado lo pondrá en conocimiento del contratista, debiendo este proceder a la subsanación en el menor plazo posible.

9.7 La disminución de la plantilla o del horario global de prestación de servicio de esta en cómputo anual sobre la oferta realizada en el concurso deberá ser autorizada por la Dirección del HGUMM, previa justificación por la empresa adjudicataria.

9.8 El adjudicatario asumirá la obligación de que, en caso de vacaciones, ausencias por enfermedad, sanciones de la Empresa, bajas del personal u otras causas análogas, estas plazas deberán ser cubiertas de forma que se mantenga permanentemente el número de personas de plantilla ofertadas.

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

El Contratista se obliga a poner, en todo momento, a disposición del HGUMM, información sobre el personal empleado en la prestación del Servicio tanto en días laborables como en festivos, 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.

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

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

9.12 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.

9.13 Se prohíbe terminantemente que el personal de barra, que manipule materias primas y alimentos, ejerza las funciones de cobro de dinero en efectivo. El adjudicatario

deberá contar con cajón de cobro automatizado para pagos en efectivo y caja automática para el control de facturación.

9.14 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.

9.15 El HGUMM podrá solicitar cuanta información precise con relación a la vigilancia de la Salud de los trabajadores, en los términos que prevea la legislación vigente y dentro del respeto al derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y la Ley Orgánica de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.

9.16 Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo el personal adscrito al presente contrato durante las horas que permanezcan en su puesto de trabajo, poniéndose de acuerdo con la Dirección del Centro en cuanto a colores y modelos de estos. Además, deberán cubrirse la cabeza con gorro o similar, y en todo caso, todo el personal que lleve el pelo largo deberá ser recogido.

El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado, guardando siempre la máxima pulcritud. El trato con 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 colocada en lugar visible.

9.17 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 (HGUMM) y la incidencia de su trabajo en el mismo.

9.18 Los daños que este personal ocasione en las instalaciones del HGUMM, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de la Dirección del HGUMM, sin perjuicio de que resultare causa de resolución del contrato.

También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal, procediéndose del mismo modo que en el caso anterior.

9.19 La Administración se reserva el derecho a exigir al concesionario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del HGUMM.

9.20 Las empresas licitadoras presentarán un **Plan de formación continuada para el personal** que vaya a prestar el servicio, tanto en cocinas como cafeterías, debiendo indicar en el mismo, duración, contenidos, perfil de los profesionales a formar, centro o profesional que lo impartirá, periodicidad, etc. La Dirección del HGUMM se reserva el

derecho de solicitar al adjudicatario, cuando así lo estime conveniente, una memoria pormenorizada del plan de formación de los trabajadores empleados.

9.21 Para supervisar la asistencia del personal al trabajo, así como su eficacia y, al propio tiempo, mantener un permanente contacto con el HGUMM; 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.

9.22 El Adjudicatario, deberá de disponer de un sistema de control horario y presencias, debiendo facilitar al HGUMM cuantos informes sean demandados al respecto.

10.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SALUD LABORAL

10.1 El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención y con toda la normativa vigente relativa a esta materia de modo que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. El adjudicatario queda obligado 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 al cumplimiento de 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 adjudicatario 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.

10.2 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 Laborales, así como de la auditoria que exige la Ley, 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 HGUMM, estableciéndose un plazo de tres meses para su presentación, desde la fecha de inicio del contrato.

10.3 El adjudicatario deberá asegurarse de que los equipos de trabajo sean los adecuados para el trabajo que vayan a realizar. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptándose las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.

10.4 Además de cumplir la normativa vigente en materia de Seguridad y Salud Laboral, el adjudicatario está obligado a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia, catástrofes internas y evacuación, vigentes en el HGUMM.

10.5 Todo el personal afectado por lesiones cutáneas u otras enfermedades infecciosas, 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 HGUMM.

10.6 El Plan de Prevención que presente la empresa adjudicataria, deberá contener, como mínimo:

- Formación específica en materia de prevención del personal de cocina y cafetería.
- Protocolo escrito de actuación en los casos de accidentes.

11.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD

11.1 La garantía de plena seguridad alimentaria es un requisito indispensable en la prestación del Servicio. Por ello, se destacan algunos aspectos que el Contratista del Servicio deberá observar y aplicar necesariamente. La seguridad alimentaria implica el cumplimiento por el Contratista de las condiciones siguientes:

- Disponibilidad de una oferta de materias primas y productos semielaborados adecuada a las necesidades de producción de alimentos.
- Disponibilidad de un sistema de trazabilidad y etiquetado que permita en todo momento conocer el camino y proceso seguido por los alimentos y por las materias primas utilizadas en su elaboración.
- Estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año, lo que requiere disponer de proveedores habituales y continuados, por medio de canales oficiales, dotados de todas las garantías.
- Capacidad de acceso a los alimentos o a su adquisición, lo que implica una total solvencia económica y financiera del Contratista del Servicio
- La buena calidad e inocuidad de los alimentos, lo que conlleva sistemas de control de la calidad y prácticas de manipulado adecuada.
- Vigilancia de las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Estricta aplicación de la normativa vigente en todos los ámbitos del contrato.

11.2 El adjudicatario deberá implantar en el plazo de un año desde la firma del contrato, la norma **ISO 22000**. La norma **ISO 22000** es una norma que define y especifica los requerimientos para desarrollar e implantar Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, con el fin de lograr una armonización internacional que permita una mejora de la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro.

11.3 El HGUMM ejercerá un permanente control sobre las dietas elaboradas, la calidad de la materia prima, los extras alimenticios, la calidad del fungible utilizado, así como los aspectos de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de las cocinas, sus locales y el adecuado mantenimiento de sus instalaciones, maquinaria, mobiliario y todo lo relacionado con el servicio de cocina.

11.4 El adjudicatario presentará un **Plan de Muestreo Mensual Microbiológico dentro de su Plan de Calidad**, que incluya **al menos análisis mensuales** de materia prima,

semielaborada y 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, será elegido por el HGUMM con cargo al adjudicatario. **El plan de calidad** incluirá además de **los análisis bacteriológicos, el proceso de la trazabilidad de los alimentos**. Los resultados de los análisis serán entregados a la Dirección del HGUMM, dentro de los **veinte días** hábiles del mes siguiente.

11.5 El responsable de seguimiento del contrato establecerá de forma periódica aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas; de los productos elaborados; del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene empleadas durante la manipulación de los alimentos; de los locales y materiales utilizados, de la medida de los residuos así como del cumplimiento de cualquier otra obligación del contratista. En el ejercicio de estas funciones, quienes tengan atribuida esta misión, estarán facultados para entrar en las zonas de cocinas, cafeterías, almacenes, etc., y comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra obligación del adjudicatario.

11.6 La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno. En el momento de la inspección se suscribirá un acta en la que se hará constar la calidad del servicio que será firmada conjuntamente por el responsable de seguimiento del contrato y otro designado por la empresa adjudicataria.

11.7 El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, de conformidad con lo dispuesto en el RD 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 el RD 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, bajo la supervisión del responsable de seguimiento del contrato, y 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 como mínimo los siguientes planes:

- Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador. (Duración, contenidos, periodicidad, personal docente).
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Plan de control de temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños marías, etc.).
- Plan de limpieza y desinfección. (Metodología, productos y frecuencias).
- Plan de eliminación de residuos.

- Plan de control de plagas / vectores.
- Plan de control de calidad del agua.
- Plan de control de proveedores
- Plan de trazabilidad.
- Plan de control de alérgenos.

El diseño de este sistema tendrá que adaptarse si así lo requiere el HGUMM, podrá ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designado por el HGUMM.

12.- INFORMACIÓN A FACILITAR

12.1 La Contratista entregará al responsable del Contrato la siguiente información con la periodicidad que se señala:

- Durante los dos primeros meses del contrato:
 - Detalle de las inversiones realizadas.
 - Copia de los contratos y acuerdos de mantenimiento.
 - Inventario inicial del equipamiento de las cafeterías.
 - Inventario inicial del equipamiento de las cocinas.
- Mensualmente:
 - Distribución del personal por turnos (indicando n.º de horas).
 - Declaración indicando los cambios en el personal (bajas por IT, contratos temporales, etc.)
 - N.º de menús servidos al personal de guardia.
 - Resultados de los análisis microbiológicos.
 - El certificado DDD (Certificado de Desinsectación, Desratización y Desinfección).
 - Informe de mantenimiento preventivo, correctivo, técnico legal y modificativo.
 - Operaciones de mantenimiento programadas para el mes siguiente.
 - Operaciones de mantenimiento correctivo y de sustitución de elementos realizadas en el mes anterior.
- A demanda:
 - Número de menús servidos al personal y al público.
 - Gastos directos de personal.
 - Coste de materia prima coincidente con lo ofertado. Coste de reposición de menaje.
 - Coste de reparaciones de instalaciones y maquinaria.
 - Gastos generales.
 - Importe total de la caja de servicio de cafetería.
 - Listado de proveedores y productos suministrados en el mes anterior por fechas de entrega.

- Control horario del personal de cocina.

La información anterior se generará por medios informáticos en la forma y contenidos que acuerden el Contratista y el HGUMM y será remitida al responsable del seguimiento del contrato.

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

13.- CLAUSULA MEDIOAMBIENTAL

13.1 El contratista adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente de aplicación al presente contrato.

13.2 La empresa contratista responderá de cualquier incidente medioambiental por ella causado, liberando al HGUMM y al Servicio Murciano de Salud de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

13.3 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 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 nuestras instalaciones. La responsabilidad de la correcta segregación y gestión de los residuos será del contratista.

13.4 El contratista se compromete a suministrar información inmediata al HGUMM sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de la ejecución del presente contrato.

14. FACULTAD DE DIRECCIÓN Y CONTROL DE LA DIRECCIÓN DEL CENTRO

14.1 La Dirección del HGUMM 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 y/o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

14.2 El HGUMM ejercerá un permanente control sobre la calidad de la materia prima, así como los aspectos de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de las Cafeterías y sus locales y el adecuado mantenimiento de sus instalaciones. Dicho control será llevado a cabo por el responsable designado por el Órgano de Contratación, a propuesta de la Dirección del HGUMM.

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.

14.3 La Dirección del HGUMM 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, en cumplimiento de todas las normas dictadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo y otros Órganos estatales o autonómicos competentes, relativas a preparación, manipulación y exhibición de los artículos al Público.

14.4 La Inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno, quedando el adjudicatario obligado a facilitar el acceso a las instalaciones del Servicio a las personas que designe la Dirección del HGUMM. 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 HGUMM y otro designado por la empresa adjudicataria.

14.5 Asimismo, el HGUMM podrá inspeccionar, sin preaviso alguno, al personal del adjudicatario y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata, suscribiendo un Acta en el momento de la inspección, en la que se hará constar la calidad del servicio, calificándose de buena, aceptable o deficiente.

La Administración pondrá en conocimiento del adjudicatario las deficiencias observadas, indicándole las medidas que a su juicio deberán ser tomadas.

14.6 Por cuenta del contratista se realizará, con una periodicidad mensual un análisis bacteriológico, de los productos en crudo y semielaborados, en base a tres muestras de cada uno de ellos. Las muestras y el laboratorio serán elegidos por el HGUMM. Los resultados de los análisis serán entregados a la Dirección del HGUMM, dentro de los veinte días hábiles del mes siguiente.

14.7 El contratista designará un representante, 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. Dicho representante será el interlocutor válido de la empresa con la Dirección del HGUMM.

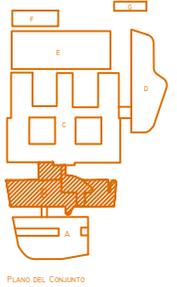
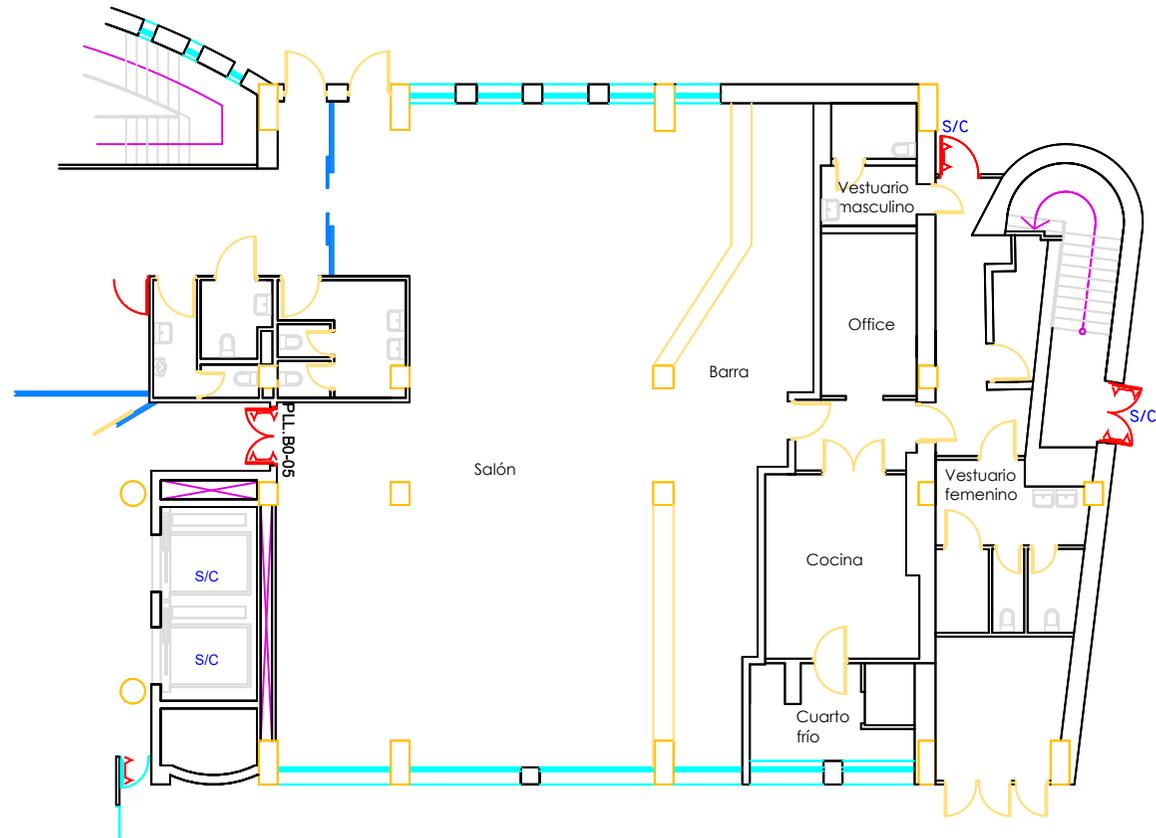
14.8 Igualmente vendrá obligado el contratista a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas por la Dirección del HGUMM, en relación con la actividad desarrollada.

14.9 El adjudicatario, de igual modo, comunicará de forma inmediata y por escrito a la Dirección del HGUMM, 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.

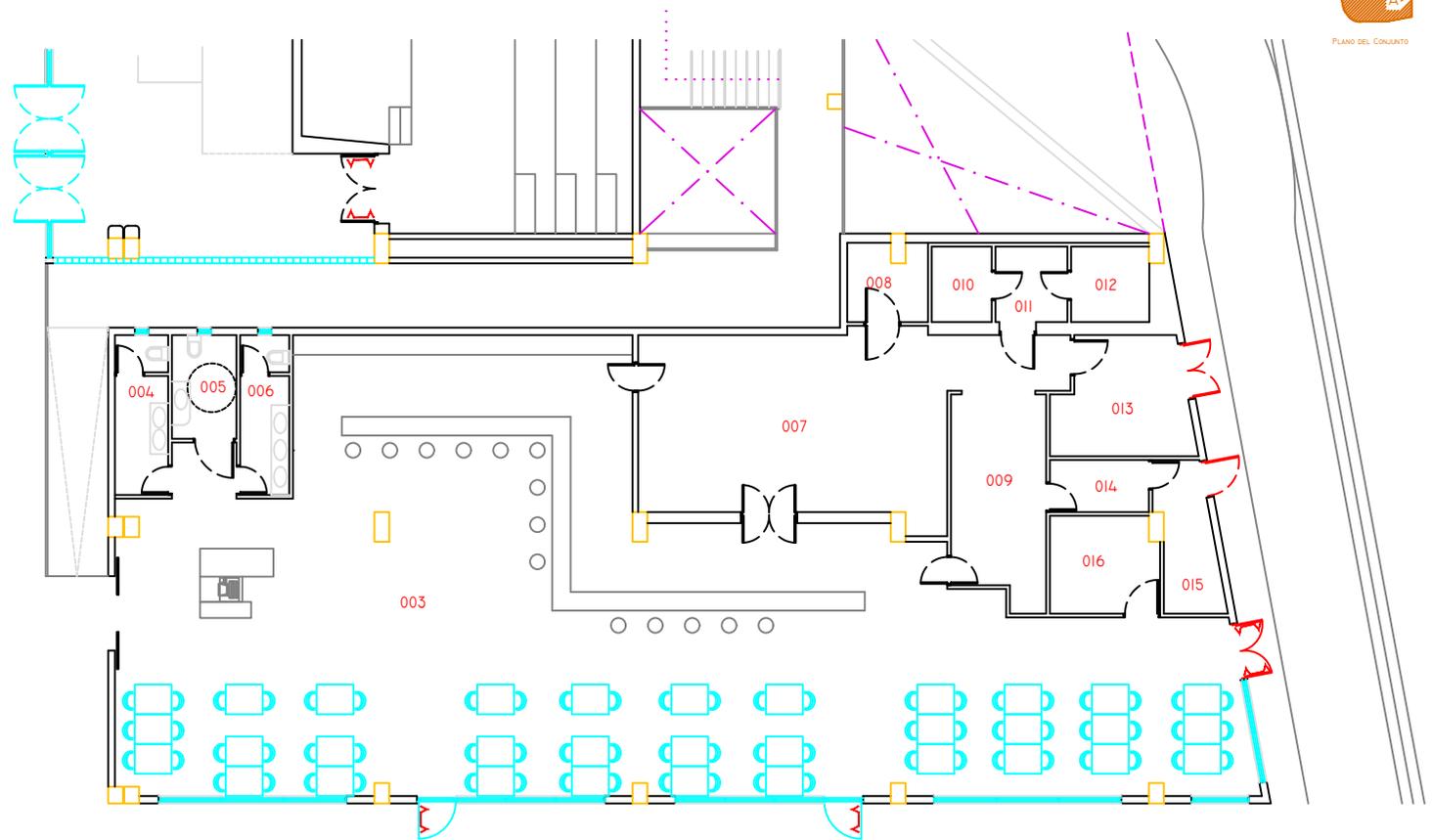
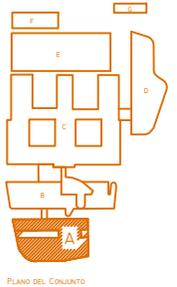
EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN

[Redacted signature area]

DOCUMENTO N° 5.2



Actualizado	Fecha	 Hospital General Universitario Morales Meseguer
	Octubre 2023	
Escala	CAFETERÍA DE PERSONAL	
1:200		
	Plano N°	
	Edificio / Planta	EDIF. B0



LEYENDA

3	COMEDOR
4	ASEO MASCULINO
5	ASEO MINSUVÁLIDOS
6	ASEO FEMENINO
7	COCINA
8	SALA FRÍA
9	OFFICE
10	CÁMARA CONGELADOR
11	CÁMARA REFRIGERADOR 1
12	CÁMARA REFRIGERADOR 2
13	ALMACÉN
14	ALMACÉN 1
15	ALMACÉN 2
16	DESPACHO

Actualizado	Fecha	 Hospital General Universitario Morales Meseguer
	Octubre 2023	
Escala	CAFETERÍA DE PÚBLICO	
1:200	Plano N°	Edificio / Planta
		EDIF. A0

ANEXO II

RELACIÓN DE MATERIAL Y MAQUINARIA
CAFETERIA PERSONAL

OCTUBRE 2023

UNIDADES	DENOMINACIÓN	MARCA/MODELO	UBICACIÓN	ESTADO
4	BLOQUES TAQUILLAS DE 3		ASEOS	B
2	MESAS PLEGABLES		ASEOS	B
1	DESDALCIFICADOR (ROTO)		ALMACÉN/PASILLO	M
2	ESTANTERÍA 2 PISOS SOBRE MOSTRADOR		BARRA	B
1	EXPOSITOR VITRINA REPOSTERÍA		BARRA	B
1	EXPOSITOR VITRINA TAPAS FRIAS		BARRA	B
1	VITRINA FRIGORÍFICA CONSERVACIÓN Y EXPOSICIÓN	COSTEL FRIO	BARRA	B
2	MESA LEJA TRABAJO	COSTEL FRIO	BARRA	B
2	MUEBLE FRIGORÍFICO CONTRAMOSTRADOR	CORECO	BARRA	B
2	MUEBLE SOPORTE CAFETERA	CORECO	BARRA	B
2	MUEBLE LEJERO CONTRAMOSTRADOR	CORECO	BARRA	B
2	FREGADOR 1 SENO + 1 ESCURRIDERA	SAVEMACH	BARRA	B
1	MESA TRABAJO SOPORTE PLATOS	COSTEL FRIO	BARRA	B
1	CARRO CAMARERA PLÁSTICO	CAMBRO	BARRA	B
1	MESA MADERA/FORMICA BLANCA		BARRA	B
6	TABURETE		BARRA	B
1	CAJA REGISTRADORA		BARRA	B
1	MICROONDAS	FANKE	BARRA	B
2	CAFETERA	ESPACIALE	BARRA	B
1	MÁQUINA HIELO		BARRA	B
2	BOTELLERO	EFFICOLD	BARRA	B
1	LEJA METÁLICA		BARRA	B
2	TOSTADOR	HR/SIRMAN	BARRA	B
1	CAMPANA EXTRACTORA TOSTADOR		BARRA	B
1	MUEBLE FRIO TAPAS/PUERTAS Y BANDEJAS	COSTEL FRIO	BARRA	B
1	EXPOSITOR VINOS	EUOFRED	BARRA	B
1	CARRITO CAMARERA ALUMINIO 3 BANDEJAS		BARRA	B
1	MUEBLE FRIGORÍFICO EXPOSITOR BEBIDAS	CORECO	BARRA	B
1	MUEBLE FRIGORÍFICO EXPOSITOR POSTRES	LABOR IMPORT	BARRA	B
1	DESCALCIFICADOR	NASSER	BARRA/COC.	B
2	ARMARIO FRIGORÍFICO CONGELACIÓN	CORECO	COCINA	B
1	CÁMARA MODULAR FRIGORÍFICA CONSERVACIÓN	MISA	COCINA	B
1	CAMPANA EXTRACTORA MODULAR		COCINA	B
1	AIRE ACONDICIONADO CUARTO FRIO	GENERAL ELECTRIC	COCINA	B
1	COCINA MODULAR CENTRAL 2 SENOS, PLANCHA, 4F 2ZT	GARLAN	COCINA	B
2	ESTANTERÍA DE ACERO 2 LEJAS	DISFORM	COCINA	B
1	FREGADOR INDUSTRIAL 2 SENOS CON ESCURRIDOR	SAMMIA	COCINA	B
1	FREGADOR DE MANOS		COCINA	B
1	HORNO INDUSTRIAL 4 LLANDAS	FM	COCINA	B
2	MESA DE TRABAJO FRIGORÍFICA + 1 SENO	CORECO	COCINA	B

Leyenda Conservación:

B – Buena

R – Regular

M-Mal

ANEXO II

RELACIÓN DE MATERIAL Y MAQUINARIA
CAFETERIA PÚBLICO

OCTUBRE 2023

UNIDADES	DENOMINACIÓN	MARCA/MODELO	UBICACIÓN	ESTADO
3	ESTANTERIAS ALMACEN MERCANCIAS	RIAL	ALMACEN	B
1	ESTANTERÍA 4 LEJAS METÁLICA		ALMACEN EXCL.	B
2	BLOQUE DE TAQUILLAS DE 3	MEGABLOK	ALMACEN EXCL.	B
1	ESTANTERIA 2 PISOS CONTRAMOSTRADOR		BARRA	B
2	EXPOSITOR VITRINA RESPOSTERIA		BARRA	B
1	EXPOSITOR VITRINA TAPAS FRIAS		BARRA	B
1	FREGADOR 1 SENO ESCURRIDERA		BARRA	B
1	MAQUINA CUBITOS		BARRA	B
1	MESA LEJA TRABAJO		BARRA	B
4	MUEBLE AUXILIAR CONTRAMOSTRADOR	CORECO	BARRA	B
1	MUEBLE CONTRAMOSTRADOR	DISFORM	BARRA	B
1	MUEBLE DE TRABAJO Y FRIGORÍFICO BAJOMOSTRADOR	CORECO	BARRA	B
2	MUEBLE FRIGORÍFICO CONTRAMOSTRADOR	CORECO	BARRA	B
2	MUEBLE SOPORTE CAFETERA		BARRA	B
2	MUEBLE LEJERO CONTRAMOSTRADOR		BARRA	B
1	MAQUINA GRANIZADO HELADO	CARPIGIANI MORECA	BARRA	B
4	BOTELLEROS (FRIO)	EFFICOLD	BARRA	B
1	FRIGORÍFICO PEQUEÑO SOBREMOSTRADOR		BARRA	B
1	SERPENTIN	SAILE RESCAL	BARRA	B
1	MESA AUXILIAR FREGADOR/BARRA	DISTFORM	BARRA	B
2	MICROONDAS	MENU MASTER/AMANA	BARRA	B
2	CAFETERAS	ESPACIALE	BARRA	B
1	CAJA REGISTRADORA	AZCOYEN	BARRA	B
1	CÁMARAS MODULARES FRIG. (3) CONG/CONS/MANT.		COCINA	B
1	CAMPANA EXTRACTORA COCINA MODULAR		COCINA	B
1	CAMPANA EXTRACTORIA ZONA TOSTADORES	TOSTEL FRIO	COCINA	B
1	CAMPANA EXTRACTORIA HORNO		COCINA	B
1	COCINA MODULAR CENTRAL (3 FREID.PLANC. 4 FUEG. 2 ZONAS T.)	GARLAND	COCINA	B
2	CORTADORA FIAMBRE	CODIGAS	COCINA	B
1	ESTANTERIA SOPORTE PASTAS		COCINA	B
3	ESTANTERIA ACERO	DISTFORM	COCINA	B
1	FREGADOR INDUSTRIAL 2 SENOS		COCINA	B
1	FREGADOR LAVAMANOS	FRICOSMOS	COCINA	B
2	HORNO INDUSTRIAL 7 LLANDAS	NATIONAL	COCINA	B
1	MESA AUXILIAR TRABAJO BOCADILLOS		COCINA	B
3	MESA TRABAJO	FRANKE/COSTEL FRIO/SIN	COCINA	B
3	MESA TRABAJO AUXILIAR 1 ESQ./1 BALDA/1 PEQ.		COCINA	B
1	MESA TRABAJO BOCADILLOS FRIGORÍFICA CON RUEDAS	CORECO	COCINA	B
1	MESA TRABAJO FRIGORÍFICA 3 PUERTAS		COCINA	B
1	MESA SOPORTE HORNO INDUSTRIAL		COCINA	B
1	MUEBLE CUBO BASURA		COCINA	B
1	PICADORA CARNE	FIMAR	COCINA	B
1	PESO ELECTRÓNICO	NIXIE	COCINA	B
1	CARRO CAMARERA GRANDE PLÁSTICO	CAMBRO	COCINA	B

1	VITRINA FRIA BOCADILLOS	INFRIGO	COCINA	B
2	TOSTADORA (HR) 2 BALDAS		COCINA	B
40	MESA COMEDOR		COMEDOR	B
2	MESA ALUMINIO CAJA ENTRADA	COSTELFRIO	COMEDOR	B
2	MUEBLE AUXILIAR COMEDOR CON ESTANTERÍAS		COMEDOR	B
1	MESA AUXILIAR COMEDOR (COMEDOR)		COMEDOR	B
84	SILLAS COMEDOR		COMEDOR	B
2	TELEVISORES	LG/SAMSUNG	COMEDOR	B
9	AIRE ACONDICIONADO (SPLIT)	GENERAL ELECTRIC	COMEDOR	B
1	MUEBLE FRIGORÍFICO EXPOSITOR BEBIDAS	LABOR IMPORT	COMEDOR	B
1	CARRO CAMARERA ALUMINIO		COMEDOR	B
1	FRIGORÍFICO EXPOSITOR DULCES	TECFRIGO	COMEDOR	B
2	CARRITO CAMARERA PLÁSTICO	CAMBRO	COMEDOR	B
9	TABURETE ALTO		COMEDOR	B
1	LEJA METÁLICA 3 BALDAS		COMEDOR	R
2	LEJAS ACERO		CUARTO FRIO	B
1	ESTANTERÍA METÁLICA 4 BALDAS		CUARTO FRIO	B
1	FREGADERO 1 SENO CON MESA		CUARTO FRIO	B
1	MESA AUXILIAR ALUMINIO	COSTEL FRIO	CUARTO FRIO	B
1	AIRE ACONDICIONADO (PARED)	GENERAL ELECTRIC	CUARTO FRIO	B
1	MUEBLE FRIGORÍFICO EXPOSITOR BEBIDAS FRIAS	CORECO	LINEA	B
1	MUEBLE FRIGORÍFICO EXPOSITOR POSTRES		LINEA	B
1	MUEBLE FRIGORÍFICO POSTRES	CORECO	LINEA	B
3	MUEBLE MODULAR COMIDA 2C/1F CON ESTANTES	DISTFORM	LINEA	B
1	MESA MADERA/ALUMINIO		LINEA	B
1	CALENTADOR DE AGUA	NEGARRA	OFFICE	B
1	CARRO BANDEJAS		OFFICE	B
1	DESCALCIFICADORA		OFFICE	B
1	ESTANTERÍA CENTRAL	RIAL	OFFICE	B
1	ESTANTERÍA SOPORTE	RIAL	OFFICE	B
1	LAVAPLATOS CÚPULA	ECOMAX	OFFICE	B
1	TREN DE LAVADO	DISTFORM	OFFICE	B
1	FREGADERO 1 SENO Y ESCURRIDERA	DISTFORM	OFFICE	B
1	MESA AUXILIAR TREN DE LAVADO ALUMINIO 1 SENO G.		OFFICE	B
1	MESA BAJA ALUMINIO PASILLO OFFICE		OFFICE	B
2	SILLAS OFICINA CON RUEDAS	ACTIU	OFICINA	B
2	SILLAS OFICINA SIN RUEDAS	ACTIU	OFICINA	B
1	LEJA METÁLICA OFICINA 5 BALDAS		OFICINA	B
1	MUEBLE ARCHIVADOR METÁLICO		OFICINA	B
1	MESA EN L CON CAJONERA	KEMEN	OFICINA	B
1	MESA PEQUEÑA		OFICINA	B
1	MESA FORMICA/METÁLICA		OFICINA	B
4	ESTANTERÍAS FORMICA 2 GRANDES Y 2 PEQUEÑAS		OFICINA	B
1	AIRE ACONDICIONADO SPLIT	FUJITSU	OFICINA	B
4	EXTINTORES		REPARTIDOS	

Leyenda Conservación:

B – Buena

R – Regular

M-Mal



LISTADO DE ARTÍCULOS CAFETERÍAS	PERSONAL (IVA INCLUIDO)	PÚBLICO (IVA INCLUIDO)
GRUPO: CAFÉ E INFUSIONES		
Café solo 60 cc (natural/descafeinado)	0,95	1,30
Café cortado o manchado 80 cc (natural/descafeinado)	1,00	1,30
Café con leche 200 cc (natural/descafeinado)	1,10	1,50
Café doble de leche natural/condensada 200 cc (nat./des.)	1,20	1,78
Capuchino 200 cc (natural/descafeinado)	1,40	1,70
Café con doble carga	1,80	2,60
Vaso de leche 200 cc	0,85	1,30
Vaso de leche 250 cc	1,20	1,60
Taza de chocolate 200 cc	1,20	1,80
Vaso tubo café con leche (natural/descafeinado) o cacao	1,50	2,10
Café bombón 2 sobres de leche (natural/descafeinado)	1,30	1,85
Sobre leche extra	0,45	0,60
Té, Manzanilla, Tila, Poleo-Menta 200 cc	0,75	1,20
Infusión doble	1,20	1,70
Infusiones en vaso de tubo 250 cc	1,00	1,20
Té con leche o limón	0,85	1,30
Té verde con menta 200 cc	1,20	1,45
Taza de leche con té	1,30	1,60
Porción miel extra	0,45	0,50
Envase café para llevar	0,10	0,15
GRUPO: REFRESCOS, AGUAS, ZUMOS, ETC		
Cola, limón, naranja, tónica. Vaso 250 cc	1,20	1,70
Cola "Coca Cola", Limón y Naranja "Fanta" bote 33 cl	1,70	1,85
Tónica. Bote 33 cl	1,50	1,85
Cola, limón, naranja, tónica. Botella 200cc	1,50	1,85
Cola "Coca Cola", Limón y Naranja "Fanta" botella 35 ml	1,85	2,15
Bitter sin alcohol	1,35	1,85
Refresco de té 200 cc	1,35	1,85
Refresco de Té "Nestea" botella 30 cl	1,80	2,30
Zumos envasados 250 cc	1,20	1,55
Zumo de tomate	1,20	1,55
Zumo naranja natural 250 cc	2,20	2,65
Zumo naranja natural 200 cc	1,70	2,25
Zumo de pomelo pequeño 200 cl.	2,05	2,30
Zumo de pomelo vaso de tubo 250 cl.	2,70	3,00
Zumo 1 lts	2,70	3,00
Batidos 200 cc	1,25	1,85
Horchata 200 cc	1,25	1,85
Agua. Botella 1/4 litro	0,95	1,10
Agua. Botella 1/2 litro	1,20	1,40
Agua. Botella 1,5 litros	1,35	1,85
Botella de agua "Solan de Cabras" 1,5 lts	1,85	2,15
Agua con gas. Botella 200 cc	1,35	1,85
Granizados café, limón, leche 250 cc	1,35	1,85
Granizado crema 250 cc	2,55	3,10
Granizado crema 200 cc	1,70	2,25
Acuario	1,79	2,25



LISTADO DE ARTÍCULOS CAFETERÍAS	PERSONAL (IVA INCLUIDO)	PÚBLICO (IVA INCLUIDO)
Gaseosa 0,5 l.	1,70	2,25
Zumo mango	1,35	2,10
Bio frutas	1,60	2,00
Agua Vichy Catalán	1,80	2,30
Bitter kas bote	1,70	2,25
Lipton Ice bote	1,70	2,25
Redbull bote	3,30	3,77
Gaseosa bote	1,55	2,10
Nestea bote	1,70	2,25
Seven up bote	1,55	2,10
Acuarium bote	1,70	2,25
GRUPO: BOCADILLOS Y SANDWICHES		
Jamón Serrano	2,40	3,40
Pepito de lomo 80 gr	2,50	3,50
Pepito de ternera	2,80	3,90
Atún 55/60 gr	1,55	2,45
Sobrasada 35/40 gr	1,25	1,85
Magra con tomate 75/80 gr	1,45	2,65
Tortilla 80 gr	1,70	2,10
Tortilla verduras 120 gr	1,70	2,10
Chorizo 35/40 gr	1,55	2,00
Mortadela 35/40 gr	1,55	2,00
Salchicha fresca 75/80 gr	2,00	2,80
Salchicha Frankfurt 80 gr	2,00	2,65
Jamón York 50 gr	1,50	2,10
Lomo embuchado 30/40 gr	2,00	3,20
Sardinas aceite 65/70 gr	1,50	2,10
Anchoas 35/40 gr	2,15	3,20
Sobrasada y queso 55/60 gr	1,50	2,10
Jamón y queso 55/60 gr	1,80	2,90
Queso y anchoas 45/50 gr	1,80	2,90
Vegetal 40/50 gr	1,80	2,90
Atún y anchoas 45/50 gr	1,80	2,90
Paté y queso 40/45 gr	1,80	2,90
Bacon y queso 45/50 gr	1,80	2,90
Atún y queso 55/60 gr	1,80	2,90
Anchoas salmuera y pimiento morrón 35/40 gr	2,35	3,20
Catalana de jamón	2,35	3,50
Catalana de jamón pequeña	1,80	2,90
Catalana de jamón y queso	2,80	3,50
Bocadillos especiales pan de Chapata. 140 grs pan + 3/4 componentes a elegir	3,70	4,00
Bocadillo de atún, pimientos de piquillo y anchoas	3,70	4,00
Bocadillo de lacón, queso, pimientos y tomate	3,70	4,00
Bocadillo hamburguesa, bacon	3,80	5,30
Bocadillo lomo adobado, queso, bacon	3,80	5,30
Bocadillo francesa, bacon extras	3,50	4,80
Bocadillo pechuga, tomate y queso extra	3,80	5,90
Bocadillo paté + roquefort extra	3,80	5,90
Bocadillo vegetal con pechuga	3,80	5,90
Bocadillo tortilla especial	3,25	5,80
Bocadillo lomo	3,25	5,80
Bocadillo pechuga especial	3,80	5,90
Bocadillo lomo adobado especial	3,80	5,90
Medio bocadillo de atún, pimientos de piquillo y anchoas	2,20	2,50
Medio bocadillo especial	2,50	3,10
Medio bocadillo de lacón, queso, pimientos y tomate	2,25	2,50



LISTADO DE ARTÍCULOS CAFETERÍAS	PERSONAL (IVA INCLUIDO)	PÚBLICO (IVA INCLUIDO)
Media tostada de tomate con jamón ibérico	2,50	3,10
Media tostada queso + jamón	2,50	3,10
Media tostada de tomate y lacón	2,00	2,30
Media tostada de tomate y queso fresco	2,00	2,30
Media tostada de tomate y queso manchego	2,00	2,30
Media tostada de tomate y queso roquefort	2,00	2,30
Media tostada de tomate y caballa del sur	2,00	2,30
Media tostada de tomate y atún	2,00	2,30
Media tostada de tomate y tortilla de patatas	2,00	2,30
Media tostada integral de tomate y jamón ibérico	2,80	3,00
Media tostada integral de tomate y jamón serrano	2,25	2,50
Media tostada integral de tomate y lacón	2,25	2,50
Media tostada integral de tomate y queso fresco	2,25	2,50
Media tostada integral de tomate y queso manchego	2,25	2,50
Media tostada integral de tomate y queso roquefort	2,25	2,50
Media tostada integral de tomate y caballa del sur	2,25	2,50
Media tostada integral de tomate y atún	2,25	2,50
Media tostada integral de tomate y tortilla de patatas	2,25	2,50
Sándwich jamón york 50 gr	1,80	2,90
Sándwich queso 50 gr	1,80	2,90
Sándwich mixto (jamón york y queso) 50 gr	1,80	2,90
Sándwich jamón serrano 35/40 gr	2,00	2,30
Sándwich sobrasada 35/40 gr	1,70	2,10
Sándwich vegetal	1,80	2,90
Sándwich jamón y huevo 40/50 gr	2,00	2,30
Sandwich salmón	3,25	4,45
Sandwich pechuga	3,25	4,45
Panecillo pequeño	0,45	0,50
Panecillo grande 80 gr	0,70	0,80
Panecillo integral 80 gr	0,60	0,70
Panecillo 130 grs	0,90	1,00
Panecillo integral 110 grs	1,05	1,30
Pulga (unidad)	1,90	3,00
Complementos en bocadillos y sándwiches (york, queso, lechuga, mahonesa, tomate, etc)	0,60	0,70
GRUPO: TAPAS		
Ensaladilla rusa 150 gr	1,55	2,45
Ensalada murciana 160 gr	1,55	2,45
Pincho tortilla patatas 135 gr	1,25	2,35
Pisto murciano 90 gr	1,55	2,45
Magra con tomate 100 gr	1,55	2,45
Calamares con tomate 100 gr	1,55	2,45
Salchichas 2 unidades 90 gr	1,55	2,45
Berenjena con pimientos fritos 80 gr	1,25	2,25
Calamares romana 5 anillas 90 gr	1,70	2,90
Croquetas. Unidad 50 gr	0,45	0,70
Jamoncitos. Unidad 50 gr	0,45	0,70
Hígado ajillo 100 gr	1,75	3,00
Champiñón ajillo 100 gr	1,80	3,10
Empanadas fritas. Unidad 60 gr	1,10	1,40
Alcachofas conserva 3 unidades 100 gr	1,75	3,00
Aceitunas rellenas/aliñadas 75 gr	1,20	2,20
Patatas fritas. Bolsa 40 gr	1,20	2,20
Almendras fritas 55 gr	1,70	2,90
Empanadillas horno. Unidad 110 gr	1,70	2,90
Queso fresco y manchego 80 gr	2,00	2,30
Atún conserva con limón o mayonesa 90 gr	2,00	2,30



LISTADO DE ARTÍCULOS CAFETERÍAS	PERSONAL (IVA INCLUIDO)	PÚBLICO (IVA INCLUIDO)
Lata berberechos 25/35 piezas	3,75	5,85
Lata mejillones 7/10 piezas	3,75	5,85
Ensalada de ahumados 110 gr	1,80	2,90
Ensaladilla de marisco 110 gr	1,80	2,90
Bacalao frito 70/80 gr	1,80	2,90
Anchoas salmuera. Unidad	0,95	2,10
Boquerón	0,35	0,70
Pulpo	2,75	2,90
Croquetón de Jamón Ibérico unidad	1,35	1,60
Caballitos unidad	1,70	2,90
Marineras unidad	2,00	2,30
Bicicletas unidad	1,70	2,90
Boqueron frito relleno udad	1,85	3,00
Tortita de camarón udad	1,85	3,00
Mejillón udad	1,00	1,30
Muslito udad	1,25	1,55
Rollito de boletus udad	1,25	1,55
Rollito de salmón udad	2,05	2,30
Alcachofa con anchoa udad	1,70	2,90
Delicia de morcilla udad	1,25	1,50
Arenque - Sardina udad	1,70	2,90
Medio huevo relleno udad	0,85	1,15
Anchoa normal udad	0,70	1,00
Vieira udad	8,25	8,60
Tigre udad	1,70	2,90
Flor marisco udad	1,00	1,30
Tapa Media Sepia	4,10	4,40
Patatas pringless	2,05	2,35
Mojama trozo	1,00	1,30
Gamba roja udad	1,85	3,00
Empanadilla rellena (no ensaladilla)	2,75	3,20
Empanadilla con ensaladilla	2,75	3,20
GRUPO: RACIONES		
Ensaladilla rusa 250 gr	2,75	3,00
Ensalada murciana 260 gr	2,20	2,60
Tortilla de patatas 240 gr	2,20	2,60
Calamares con tomate 210 gr	2,40	2,80
Magra con tomate 210 gr	2,75	3,00
Pisto murciano 230 gr	2,75	3,00
Calamares romana 120 gr	2,75	3,60
Ensaladilla de marisco 200 gr	2,75	3,60
Almendras fritas 100 gr	2,75	3,00
Champiñón ajillo 210 gr	2,65	2,90
Caballa con pimientos del piquillo 80-85 grs	2,80	3,00
Ensaladilla de rape y gambas 180 grs	2,80	3,00
Chipirones a la plancha o fritos +/- 200 grs	4,20	4,80
Calamar nacional	12,90	13,20
Calamar	8,25	9,00
Sepia	8,25	9,00
GRUPO: DESAYUNOS		
Cafés (con leche, descafeinado, etc.) o infusiones y una pieza de repostería a elegir entre: magdalena, bizcocho, churros, medio panecillo con aceite o mantequilla y bollo (60/70 gr)	1,80	2,90
Cafés (con leche, descafeinado, etc.) o infusiones y una pieza de de repostería a elegir entre: ensaimada, croissant, pastelillo, costillas y tostadas de aceite, mantequilla o mermelada (70/80 gr)	2,00	2,30



LISTADO DE ARTÍCULOS CAFETERÍAS	PERSONAL (IVA INCLUIDO)	PÚBLICO (IVA INCLUIDO)
Café con leche tubo + 1 tostada	2,30	3,20
Café con leche tubo + 1/2 tostada	2,10	2,90
Chocolate con churros	2,00	2,30
Media tostada pan con tomate	0,95	1,25
Tostada entera pan con tomate	1,80	2,90
Porción mantequilla extra	0,45	0,50
Porción mermelada extra	0,45	0,50
Tostada extra aceite, mantequilla y mermelada	1,20	1,80
1/2 tostada aceite	0,75	1,10
1/2 tostada mantequilla	0,75	1,10
1/2 tostada mermelada	0,75	1,10
Tostada entera aceite	1,20	1,40
Tostada entera mermelada	1,20	1,40
Tostada entera mantequilla	1,20	1,40
Tostada integral de tomate 110/120 grs	2,40	2,50
Media tostada integral de tomate 55/60 grs	1,20	1,45
GRUPO: REPOSTERÍA		
Pieza de repostería: Ensaimada, croissant, pastelillo, costillas, tarta de manzana	1,10	1,30
Napolitana de crema o chocolate 100 gr	1,10	1,30
Magdalena	1,10	1,30
Bizcocho	1,10	1,30
Churros	1,10	1,30
Bollo	1,10	1,30
Croissant de cereales	1,90	3,00
Berlinas de chocolate o crema	1,50	2,10
Hojaldres de cabello	1,30	1,60
Hojaldres de chocolate	1,35	1,65
Muffins de chocolate o caramelo	2,40	2,60
Flautas de chocolate	1,40	1,60
Magdalena Integral	1,85	2,20
Croissant relleno	2,75	3,00
Delfín	1,85	2,20
Palo catalán	1,05	1,35
Bizcocho manzana	1,90	2,20
Pastelillo de almendra	0,85	1,15
Pastelón ración	1,85	2,20
Tortas de Pascua	2,40	2,60
Tartas variadas (porción)	2,40	2,60
Tarta santiago (porción)	1,85	2,20
Mini Parasini udad.	1,00	1,30
GRUPO: ENSALADAS		
Lechuga, tomate, maíz, cebolla y aceitunas	3,40	4,50
igual anterior + york, atún, queso y huevo	4,70	5,90
igual anterior + salmón, piquillos y espárragos	5,70	7,00
GRUPO: PLATOS COMBINADOS		
Merluza plancha, tortilla de gambas, chorizo y patatas ajo cabañil	6,10	8,00
Lomo plancha, tortilla francesa, lechuga perdiz y patatas fritas	6,10	8,00
Emperador plancha, judías con jamón, alcachofas y patatas fritas	6,10	8,00
Ternera plancha, berenjenas, pimientos y patatas fritas	6,10	8,00
Pechuga de pollo plancha, lechuga perdiz y medio tomate con ajo	6,10	8,00
Merluza en filetes, rodajas de tomate y patatas fritas	6,10	8,00
Jamón serrano, rosquilla ensaladilla, lechuga perdiz y 1/2 tomate	6,10	8,00



Región de Murcia
Consejería de Sanidad
y Consumo



LISTADO DE ARTÍCULOS CAFETERÍAS	PERSONAL (IVA INCLUIDO)	PÚBLICO (IVA INCLUIDO)
Costillas de cordero, huevo frito, alcachofas, pimientos y patatas fri.	6,10	8,00
Combinado Especial: Sustitución de carne o pescado del combinado normal por otro de calidad superior (Entrecot, Solomillo, Merluza fresca, Dorada)	10,00	15,10
GRUPO: POSTRES		
Arroz con leche 150 gr	1,50	2,10
Flan de huevo extra 150 gr	1,50	2,10
Leche frita 150 gr	1,80	2,90
Natillas 150 gr	1,50	2,10
Crema de queso 150 gr	1,80	2,90
Tartas variadas 150 gr	2,85	3,90
Filoa de chocolate 150 gr	2,85	3,90
Profiteroles rellenos nata	1,20	3,90
Fruta del tiempo. Unidad	0,95	1,80
Yogures variados. Unidad	0,95	1,60
Magnum	3,75	4,05
Cornetos	3,75	4,05
Calippo	2,55	2,85
GRUPO: GOLOSINAS		
Kit Kat	1,65	1,85
Huesitos	1,65	1,85
Tokke	1,65	1,85
Twix	1,65	1,85
Kinder delice	1,65	1,85
Kinder bueno	1,65	1,85
Kinder huevo	2,00	2,25
Conguitos	1,50	1,90
Gominolas	1,25	1,30
Halls caramelos	2,00	2,25
Juanolas	2,00	2,25
Ferrero Rocher 16 udes	12,00	12,30
Ferrero Rocher 24 udes	20,55	20,90
Ferrero Collection 24 udes	23,95	24,25
Ferrero Prestige 28 udes	27,35	27,65
Ferrero Rocher T-3	3,10	3,40
Ferrero Rocher T-5	5,10	5,40
Ferrero Rondnoir T-4	4,10	4,40
GRUPO: MENU		
Menú del día	8,50	11,30
Menú Especial: Cambio de algún plato del menú diario por plato de carta	11,30	15,40



EXPTE N°: CSE/9999/1101127718/24/PA

A los efectos de la tramitación del expediente denominado **SERVICIO DE RESTAURACIÓN-COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE PERSONAL Y RESTAURACIÓN-CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO J.M. 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 **550.102,87 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000061	62923001
80001589	

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