



ÍNDICE DEL EXPEDIENTE “SERVICIO CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO, VENTA AUTOMÁTICA DE BEBIDAS Y PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE DE LA REGIÓN DE MURCIA, AREA IV DE SALUD, CARAVACA DE LA CRUZ”.

- 1.- PROPUESTA DE AUTORIZACIÓN AL CONSEJO DE GOBIERNO.**
- 2.-INFORME SERVICIO JURÍDICO**
- 3.- INFORME DE NECESIDAD**
- 4.- MEMORIA ECONÓMICA**
- 5.- PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**
- 6.- CERTIFICADO ECONÓMICO**
- 7.- MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE**



Región de Murcia
Consejería de Salud





AL CONSEJO DE GOBIERNO

La Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de Murcia configura en su artículo 21 al Servicio Murciano de Salud como un ente de Derecho Público dotado de personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene plena capacidad de obrar, pública y privada, para el cumplimiento de sus fines, a cuyos efectos podrá actuar directamente o establecer cuantas fórmulas cooperativas y contractuales 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 IV Noroeste, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente para el SERVICIO CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO, VENTA AUTOMÁTICA DE BEBIDAS Y PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE DE LA REGIÓN DE MURCIA, ÁREA IV DE SALUD, CARAVACA DE LA CRUZ.



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 CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO, VENTA AUTOMÁTICA DE BEBIDAS Y PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE DE LA REGIÓN DE MURCIA, ÁREA IV DE SALUD, CARAVACA DE LA CRUZ

Presupuesto Base de Licitación: 470.220,74€ (10% IVA incluido).

Plazo de ejecución: 4 años.

EL CONSEJERO DE SALUD
(Firmado electrónicamente)

Juan José Pedreño Planes

EXPTE. 107/24

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 referente a la contratación para el SERVICIO CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO, VENTA AUTOMÁTICA DE BEBIDAS Y PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE DE LA REGIÓN DE MURCIA, ÁREA IV DE SALUD, CARAVACA DE LA CRUZ.

Visto el inicio del expediente tramitado a instancia de la Unidad de Aprovisionamiento Integral de la Subdirección de Tecnologías de la Información del Servicio Murciano de Salud, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente 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 de la contratación para el SERVICIO CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO, VENTA AUTOMÁTICA DE BEBIDAS Y PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE DE LA REGIÓN DE MURCIA, ÁREA IV DE SALUD, CARAVACA DE LA CRUZ. Con un presupuesto base de licitación de 470.220,74€ (10% IVA incluido) y un plazo de duración de cuatro años.

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 Ley 4/2023, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2024.

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 470.220,74€ (10% IVA incluido) conforme determina la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, sin perjuicio de la documentación e informes que se emitan en el momento procedimental oportuno durante la tramitación del expediente de contratación para el SERVICIO CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO, VENTA AUTOMÁTICA DE BEBIDAS Y PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE DE LA REGIÓN DE MURCIA, ÁREA IV DE SALUD, CARAVACA DE LA CRUZ.

LA ASESORA JURÍDICA
(Documento firmado electrónicamente)

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



INFORME-MEMORIA DE NECESIDAD:

- a) Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital Comarcal del Noroeste de la Región de Murcia (de público y de personal), incluyendo la gestión y compra de alimentos y materias primas para la prestación del Servicio Contratado.
- b) Instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y/o alimentos en el Hospital del Noroeste-Área IV.
- c) Prestación del Servicio de Comedor para el personal de guardia.

1.- FECHA DE REALIZACIÓN Y PERIODO DE VALIDEZ DEL INFORME.

Este Informe de Necesidad, a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de CUATRO MESES, transcurridos los cuales sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista del necesario ajuste de los precios al mercado y el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación.

2.- RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE.

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

- Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno.
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
- Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.
- Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos, publicado en DOUE núm. 119, de 4 de mayo de 2016).
- Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (BOE núm. 294, de 6 de diciembre de 2018).

Específicamente será igualmente aplicables y a tener en cuenta, la siguiente norma:

- Real Decreto 1591/2009, de 16 de octubre, por el que se regulan los productos sanitarios (BOE núm. 268, de 06/11/2009).



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

3.- TÍTULO HABILITANTE.

Este documento es emitido por la Dirección Gerencia del Área IV de Salud, al amparo de lo establecido en la Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud de 8 de enero de 2015, por la que se delegan diversas competencias en materias de contratación y otras materias en diversos órganos del Servicio Murciano de Salud (BORM.num.14 de 19/01/2015), en concordancia con el Decreto nº 148/2002, de 27 de diciembre por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del SMS (BORM. NÚM. 7, DE 10/01/2003) que asume entre otras, las competencias y funciones en materia de contratación. De acuerdo con lo anterior, la planificación y racionalización en la compra del mobiliario y equipamiento objeto del presente informe, recae sobre esta Dirección Gerencia.

4.- NECESIDAD Y FINALIDAD INSTITUCIONAL.

Conforme a lo previsto en el artículo 28 de la Ley 9/2017 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 Dirección General de Asistencia Sanitaria, al tratarse de la contratación de equipos con alta incidencia en la calidad de la asistencia sanitaria prestada a los usuarios de los centros sanitarios del Servicio Murciano de Salud.

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

Definición de la necesidad:

1. Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital Comarcal del Noroeste de la Región de Murcia (de público y de personal), incluyendo la gestión y compra de alimentos y materias primas para la prestación del Servicio Contratado.
2. Instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y/o alimentos en el Hospital del Noroeste-Área IV.
3. Prestación del Servicio de Comedor para el personal de guardia



Extensión de la necesidad:

La prestación del servicio se hará por un plazo de 4 años. El contrato se podrá prorrogar por un plazo máximo de 1 años en las instalaciones del Hospital Comarcal del Noroeste de la Region de Murcia, Avda Miguel Espinosa 1-30400 CARAVACA DE LA CRUZ

Los datos económicos son:

PRESUPUESTO TOTAL DEL CONTRATO 4 AÑOS.

Denominación	Importe s/IVA	10% IVA importe	Precio total IVA incluido
Total del contrato	427.473,40.-€	42.747,34.-€	470.220,74.-€

5.- CONCLUSIONES.

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

Que en el ámbito de esta Dirección Gerencia del Área Sanitaria IV se ha puesto en evidencia la existencia de una necesidad concreta a satisfacer, como es, la contratación de

* Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital Comarcal del Noroeste de la Región de Murcia (de público y de personal), incluyendo la gestión y compra de alimentos y materias primas para la prestación del Servicio Contratado.

* Instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y/o alimentos en el Hospital del Noroeste-Área IV.

* Prestación del Servicio de Comedor para el personal de guardia

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

c) Que la necesidad debe ser satisfecha de forma coyuntural durante un plazo concreto de duración, siendo exigible y oportuna la libre concurrencia y aplicable la limitación temporal a los contratos y se estima que el contrato que venga a satisfacer la expresada necesidad debe tener una duración de CUATRO AÑOS desde la formalización del contrato, con posibilidad de otro AÑO.

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

- Libertad de concurrencia.



- Publicidad.
- Calidad.
- Eficacia y eficiencia
- Protección medioambiental (envases, residuos...).
- Cumplimiento de la legislación vigente (etiquetas).
- Cumplimiento de los contratos.
- Rapidez en el suministro/servicio.

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

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

➤ **OBJETO DEL CONTRATO:**

*Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital Comarcal del Noroeste de la Región de Murcia (de público y de personal), incluyendo la gestión y compra de alimentos y materias primas para la prestación del Servicio Contratado.

*Instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y/o alimentos en el Hospital del Noroeste-Área IV.

*Prestación del Servicio de Comedor para el personal de guardia

DATOS ECONOMICOS

PRESUPUESTO TOTAL DEL CONTRATO 4 AÑOS

Denominación	Importe s/IVA	10% IVA importe	Precio total IVA incluido
Total del contrato	427.473,40.-€	42.747,34.-€	470.220,74.-€

15/02/2024 10:59:13
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los hechos de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de



ANUALIDADES E IMPORTE SIN IVA

ANUALIDAD	Importe (IVA excluido)
2024	106.868,35.-€
2025	106.868,35.-€
2026	106.868,35.-€
2027	106.868,35.-€

POR EXPLOTACIÓN DE CAFETERIAS

Tipo de Canon de Explotación	Importe anual sin IVA	Precio Total 4 años sin IVA
Cafetería de público y personal	21.272,72€	85.090,88€
Máquinas expendedoras de bebidas y alimentos	2.727,27€	10.909,08€
total	23.999,99€	95.999,96

EL DIRECTOR GERENTE DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD

P.D. LA DIRECTORA GERENTE DEL AREA SANITARIA IV

(Res. 8/01/2015, BORM nº14 de 19/01/2015)

(Fechado y firmado electrónicamente al margen)



PROPUESTA DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CAFETERIA DE PERSONAL Y PUBLICO, VENTA AUTOMATICA DE BEBIDAS Y PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE DE LA REGIÓN DE MURCIA, AREA IV DE SALUD, CARAVACA DE LA CRUZ.

INFORME SOBRE EL PERIODO DE VALIDEZ DE LA MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD Y PROPUESTA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 15-02-2024.

Por esta Dirección Gerencia del Área IV de salud, en fecha 15 de febrero de 2024 se elevó a la Secretaría General Técnica del SMS una memoria justificativa de la necesidad e informe propuesta para la contratación del servicio de referencia, en cuyo apartado 1 se indicaba lo siguiente:

"1. FECHA DE REALIZACIÓN Y PERIODO DE VALIDEZ DEL INFORME.

Este Informe de Necesidad, a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de CUATRO MESES, transcurridos los cuales sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista de la necesario ajuste de los precios al mercado y el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación."

Dado que ya ha transcurrido el indicado plazo de 4 meses sin que se haya incoado el expediente de contratación, debido a la complejidad de la preparación del mismo, **ampliamos el plazo de validez temporal a 12 meses a contar desde la fecha de firma del presente documento**, teniendo en cuenta la evolución de los precios que se mantienen ajustados al mercado, teniendo en cuenta el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación."

LA DIRECTORA GERENTE DEL ÁREA SANITARIA IV

(Fechado y firmado electrónicamente al margen)

MEMORIA ECONOMICA

El Área IV de Salud, precisa tramitar un nuevo expediente para la contratación de:

- * Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital Comarcal del Noroeste de la Región de Murcia (de público y de personal), incluyendo la gestión y compra de alimentos y materias primas para la prestación del Servicio Contratado.
- * Instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y/o alimentos en el Hospital del Noroeste-Área IV.
- * Prestación del Servicio de Comedor para el personal de Guardia del Hospital Comarcal del Noroeste de la Región de Murcia.

Una vez finalice el actualmente existente, cuyo plazo expira el próximo mes de enero 2024, sin posibilidad de prórroga.

El presupuesto ha sido actualizado de acuerdo con la evolución de los precios con respecto al último contrato que ahora finaliza, también se han tenido en cuenta las circunstancias existentes actualmente en los precios de los alimentos, en donde las materias básicas han sufrido importantes subidas, también se ha tenido en cuenta el incremento del número de personal de guardia diario con respecto al anterior contrato, fruto de la necesidad de nuevas prestaciones asistenciales y la asunción de 1 guardia en psiquiatría procedente del equipo del Centro de Salud Mental .

Asimismo, el presupuesto se ha actualizado en el apartado de ingresos por la explotación de los cánones correspondientes.

En cuanto al presupuesto estimado, se ha calculado de acuerdo con lo recogido en el artículo 101.2.c, teniendo en cuenta la duración de cuatro años inicialmente prevista y la posible prórroga de UN año más. Asimismo, se han tenido en cuenta las posibles modificaciones según lo establecido en la D.A. 33ª de la Ley de Contratos del Sector Público, que establece lo siguiente:

“En los contratos de suministros y de servicios que tramiten las Administraciones Públicas y demás entidades del sector público con presupuesto limitativo, en los cuales el empresario se obligue a entregar una pluralidad de bienes o a ejecutar el servicio de forma sucesiva y por precio unitario, sin que el número total de entregas o prestaciones incluidas en el objeto del contrato se defina con exactitud al tiempo de celebrar este, por estar subordinadas las mismas a las necesidades de la Administración, deberá aprobarse un presupuesto máximo.

En el caso de que, dentro de la vigencia del contrato, las necesidades reales fuesen superiores a las estimadas inicialmente, deberá tramitarse la correspondiente modificación. A tales efectos, habrá de preverse en la documentación que rija la licitación la posibilidad de que pueda modificarse el contrato como consecuencia de tal circunstancia, en los términos previstos en el artículo 204 de esta Ley. La citada modificación deberá tramitarse antes de que se agote el presupuesto máximo inicialmente aprobado, reservándose a tal fin el crédito necesario para cubrir el importe máximo de las nuevas necesidades”. En este sentido, el importe máximo de modificación al amparo de esta norma está fijado

en un 20% del presupuesto base de licitación, importe que se añade al cálculo del valor estimado, conforme determina el art.101.2.c de la LCSP”.

Por todo lo expuesto anteriormente el desglose del presupuesto, tanto el de ingresos como el de gastos queda de la siguiente manera:

SERVICIO DE COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA

CONCEPTO	GUARDIAS/DIA	DIAS/AÑO	TOTAL
Guardias autorizadas	23 guardias	365	8.395
Total 4 años			33.580

1.- PRESUPUESTO DE GASTOS

PRESUPUESTO ANUAL DE GASTO

Menú personal de guardia	Precio unitario s/IVA	Estimación consumo 1 año	Total 1 años s/IVA
Comida	8,18.-€	8.395 menús	68.671,10.-€
Cena	4,55.-€	8.395 menús	38.197,25.-€
Menú completo*	12,73.-€	8.395 menús	106.868,35.-€
		TOTAL	106.868,35.-€

DESGLOSE PRESUPUESTO ANUAL MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Desglose presupuesto	I.V.A. excluido	I.V.A. incluido
Coste materia prima (37%)	39.541,29.-€	43.495,42.-€
Costes de personal (48%)	51.296,81.-€	56.426,49.-€
Gastos generales (4%)	4.274,73.-€	4.702,20.-€
Beneficio industrial (11%)	11.755,52.-€	12.931,07.-€

PRESUPUESTO TOTAL PERIODO DE EJECUCIÓN – 4 AÑOS (Comida y cena)

Menú personal de guardia	Precio unitario s/IVA	Estimación consumo 4 años	Total 4 años s/IVA
Comida	8,18.-€	33.580 menús	274.684,40.-€
Cena	4,55.-€	33.580 menús	152.789,00.-€
Menú completo*	12,73.-€	33.580 menús	427.473,40.-€
		TOTAL	427.473,40.-€

*En el precio máximo por menú (IVA excluido), se incluye el suministro de 50 bocadillos fríos diarios, de lunes a viernes, en la zona quirúrgica y UCI.

PRESUPUESTO ESTIMADO DEL CONTRATO (Período de ejecución + 1 años de prórroga)

MENÚ COMIDA Y CENA

Coste	Número de menús	Precio IVA excluido	Total	Total IVA (10%) incluido
Importe 4 años + 1 prórrogas	41.975	12,73.-€	534.341,75.-€	587.775,93.-€
Modificaciones previstas (D.A. 33ª L.C.S.P.) 20%	8.395	12,73.-€	106.868,35.-€	117.555,19.-€
PRESUPUESTO ESTIMADO			641.210,10.-€	

DESGLOSE PRESUPUESTO ESTIMADO MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Desglose presupuesto	I.V.A. excluido	I.V.A. incluido
Coste materia prima (37%)	237.247,34.-€	260.972,51.-€
Costes de personal (48%)	307.780,85.-€	338.558,94.-€
Gastos generales (4%)	25.648,40.-€	28.213,24.-€
Beneficio industrial (11%)	70.533,11.-€	77.586,42.-€

2.- PRESUPUESTO DE INGRESOS

PRESUPUESTO ANUAL DE INGRESOS

Tipo de Canon de Explotación	Importe anual sin IVA	Importe anual con IVA (21%)
Cafetería de público y personal	21.272,72.-€	25.739,99.-€
Máquinas expendedoras de bebidas y alimentos	2.727,27.-€	3.300,00.-€
total	23.999,99.-€	39.039,99.-€

PRESUPUESTO PERIODO DE EJECUCIÓN DE INGRESOS 4 AÑOS

Tipo de Canon de Explotación	Importe periodo ejecución sin IVA	Importe Total 4 años con IVA
Cafetería de público y personal	85.090,88.-€	102.999,96.-€
Máquinas expendedoras de bebidas y alimentos	10.909,08.-€	13.199,99.-€
total	95.999,96.-€	116.159,95.-€

PRESUPUESTO ESTIMADO DE INGRESOS INCLUYENDO 1 AÑOS DE PRÓRROGA (60 MESES)

Tipo de Canon de Explotación	Importe sin IVA	Importe con IVA (21%)
Cafetería de público y personal	106.363,60.-€	128.699,96.-€
Máquinas expendedoras de bebidas y alimentos	13.636,35.-€	16.499,98.-€
total	119.999,95.-€	145.199,94.-€

Se establecen 2 cánones únicos: uno para cafeterías y otro para máquinas de explotación vending.

El número de máquinas a instalar queda reflejado en los Pliegos que rigen el presente concurso.

EL DIRECTOR DE GESTIÓN Y SERVICIOS GENERALES

(Fechado y firmado electrónicamente al margen)

AREA IV DE SALUD - NOROESTE

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERIAS, MÁQUINAS DE VENDING Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE-AREA IV DE SALUD. CARAVACA DE LA CRUZ (MURCIA)

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Se establecen como objeto del contrato los siguientes apartados:

- a) Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital Comarcal del Noroeste de la Región de Murcia (de público y de personal), incluyendo la gestión y compra de alimentos y materias primas para la prestación del Servicio Contratado.
- b) Instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y/o alimentos en el Hospital del Noroeste-Área IV.
- c) Prestación del Servicio de Comedor para el personal de guardia. Este servicio será de 23 menús diarios que incluirán almuerzo y cena.
- d) Se incluirá también la disponibilidad para realizar cualquier tipo de servicios especiales propios de la actividad de restauración, como pueden ser congresos, reuniones, servicios de café, coctel, vinos de honor, etc. Estos servicios se efectuarán a instancia de la Dirección del Centro, serán anunciados con la suficiente antelación y se facturarán con independencia del valor principal del contrato.
- e) Suministro de lunes a viernes, en horario de mañana (desayunos), de 50 bocadillos fríos (no inferior a 70 gr. de pan normal de horno), para la zona quirúrgica y de reanimación (Paritorios, Quirófanos, CMA, REA, etc.). Se contempla la apertura del Servicio de UCI.

2.- AMBITO DE APLICACIÓN Y DATOS DE ACTIVIDAD DEL HOSPITAL

A continuación, y a título orientativo, se exponen algunos datos acerca de la actividad y organización del Hospital del Noroeste-Área IV, sin perjuicio que los mismos, referidos al año 2023, puedan variar en años sucesivos, no pudiendo ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte de la empresa contratista:

- 115 camas de hospitalización

- 700 trabajadores
- El núcleo operativo de clientes lo constituirán los siguientes colectivos:
 - El personal del propio Hospital, y el personal de guardia
 - Los enfermos ingresados que cuenten con autorización facultativa.
 - Los familiares y visitantes de los pacientes ingresados.
 - Cuantas personas estén autorizadas a entrar o permanecer en el Hospital.

Las cafeterías objeto de contrato, así como la sala donde se servirán los menús para el personal de guardia, se encuentran en la planta baja del hospital.

3.- RÉGIMEN DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

A).- El adjudicatario queda obligado a mantener el completo servicio de cafetería durante el horario siguiente:

Cafetería de Personal: de 07:30 h. a 16:00 h. De lunes a viernes todas las semanas del año, pudiendo ser modificado a criterio de la Dirección del Centro. En esta cafetería sólo se servirán desayunos (café, infusiones, repostería), y bocadillos y/o tapas frías. Como plato caliente sólo se servirán menús al personal del Centro en horario de 13:30 h. a 16:00 h.

Cafetería Pública: de 07:30 h. a 23:00 h. Siendo el horario de comedor de 13:30 h. a 16:00 h. y de 20:30 a 22:30 h. Durante todos los días del año, pudiendo ser modificado a criterio de la Dirección del Centro.

Comedor de personal de guardia: 23 menús diarios, los 365 días del año, en horario para el almuerzo de será a las 14:00 horas y para la cena a las 21,00 horas

B).- El adjudicatario estará obligado a colocar 7 máquinas expendedoras, 2 de las cuales estarán ubicadas en la Puerta de Urgencias, 2 en la primera planta, 2 en la segunda planta y 1 en la planta baja. Las máquinas deberán ser 3 de bebidas calientes, 3 de bebidas frías y 1 de sólidos. Su ubicación se fijará por la Dirección del Hospital.

Conforme a lo establecido en el artículo 12 (responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras) del R.D. 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 comercios al por menor, en las máquinas expendedoras de alimentos se deberá indicar en su parte exterior, de forma claramente legible y fácilmente visible el nombre o razón social y dirección del responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas, así como un teléfono de contacto, para atender de forma rápida posibles eventualidades.

C).- La calidad de los artículos y consumiciones que se ofrecen al público, así como el servicio que se preste, será equivalente o similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente. Las listas de precios estarán situadas en lugar perfectamente visible para el público y/o usuarios

D).- En ningún caso se pondrá a la venta tabaco y/o productos equivalentes o derivados del mismo (vapers, etc), como igualmente la existencia de máquinas expendedoras de éste, o bebidas alcohólicas con una tasa de alcohol superior a 10º.

E).- El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones. Toda modificación que considere conveniente hacer será a su costa y requerirá autorización previa y expresa del Órgano de Contratación.

F).- El adjudicatario se obliga a tener en la cafetería, en todo momento, un Libro de Reclamaciones (se deberá ajustar a las normas a que esté sujeta la actividad económica objeto del contrato, o en su caso, al Decreto 3/2014, de 31 de enero, por el que se regula el sistema unificado de reclamaciones de los consumidores y usuarios de la CARM, y demás normas relativas a la defensa de consumidores o normas que la sustituyan) a disposición de los usuarios, cuya existencia se anunciará en lugar fácilmente visible. Está obligado a dar cuenta a la Dirección del Hospital, en las 24 horas siguientes a su interposición, de cualquier queja o reclamación. La Dirección del Hospital estampará en el Libro la diligencia que haga constar que le ha sido comunicada la queja o reclamación.

G).- El adjudicatario se obliga a facilitar los muebles, vajilla, cristalería, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios, y que no sean aportados por el Servicio Murciano de Salud-Gerencia del Hospital Comarcal del Noroeste de la Región de Murcia

H).- El mobiliario y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio del Servicio Murciano de Salud, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, y a las instalaciones facilitadas por el Servicio Murciano de Salud.

I).- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Servicio Murciano de Salud, siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen, y abonará los desperfectos que se observen al término de su contrato y excedan del deterioro normal provocado por un buen uso. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos, que serán a su cargo.

J).- Está igualmente obligado el adjudicatario a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones cedidos por el Servicio Murciano de Salud para su uso por parte del adjudicatario.

K).- El adjudicatario no puede utilizar el nombre del Hospital ni el del Servicio Murciano de Salud en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación, proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

L).- El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.) que se inutilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

4.- PERSONAL

El adjudicatario deberá contratar al personal necesario para atender la cocina, limpieza, servicio normal de barra y aquel otro que se necesite emplear en casos excepcionales. Las empresas oferentes deberán reseñar en su oferta el personal que estiman conveniente para cubrir las necesidades exigidas y su distribución por turnos horarios. La empresa adjudicataria, siempre que se den los supuestos y requisitos exigidos en el Convenio Colectivo de aplicación, deberá hacerse cargo del personal que se relaciona en anexo que acompaña al presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Los cambios en la plantilla en cuanto a contratos, ya sean por bajas, vacaciones o cualquier otro motivo, deben ser comunicados a la Dirección del Centro.

El personal manipulador de alimentos estará inmerso en un Plan de formación continuada para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el Capítull XII del Anexo II

del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral y que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del programa de APPCC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal. La uniformidad habrá de ser aceptada por la Dirección Gerencia del Área IV. Deberán llevar en lugar visible una placa identificativa con su nombre, foto y categoría, cuidando al máximo la higiene y decoro de su vestuario. El personal tendrá distinto uniforme para cocina o cafetería, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas. El personal que durante la misma jornada deba realizar distintas funciones, deberá cambiarse de uniforme tantas veces como sea necesario.

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

El personal deberá prestar servicio perfectamente uniformado, el aspecto del personal será impecable con todo lo que conlleva el orden personal (cara, manos, uñas, afeitado, peinado, corte de pelo, olor corporal, etc.). El personal que lleve pelo largo deberá llevarlo recogido.

En cocina, no se llevarán anillos, joyas, relojes ni uñas pintadas durante la manipulación de los alimentos. En cuanto a las normas y hábitos de higiene del personal, se hará una especial vigilancia en la correcta higiene de las manos, y en las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos se evitará cualquier actividad que pueda suponer su contaminación, como comer, fumar, o cualquier otra práctica anti higiénica.

El trato al público en general, deberá ser con la máxima corrección y amabilidad.

El contratista se obliga a poner en todo momento a disposición del Hospital información sobre el personal empleado, tanto de días laborables como festivos. La lista del personal, con descripción, lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación, deberá estar a disposición de la Dirección Gerencia del Área IV.

Mensualmente, junto a la facturación de los menús servidos al personal de guardia, se presentarán copia de los TC1 y TC2, liquidados e ingresados, perteneciendo al periodo legal establecido. La Dirección del Área (o persona a quien designe representante de la Gerencia en este contrato), podrá comprobar que las personas que se encuentran trabajando corresponden con las que figuran en los documentos aportados (TC1, TC2), para ello la empresa adjudicataria presentará un listado pormenorizado de los trabajadores y los períodos contratados.

Los daños que el personal a cargo del adjudicatario pudiera ocasionar en la Gerencia del Área IV, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio de la Dirección Gerencia del Área, y en los términos que la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas establece.

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

Cuando este personal no procediese con la debida corrección dentro del Hospital o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Administración del mismo podrá exigir del contratista que prescinda del trabajador en cuestión, para los servicios objeto de este contrato.

5.- CONSERVACION Y LIMPIEZA

La conservación y mantenimiento, así como la limpieza, tanto de los locales objeto de cesión, como de los muebles, aparatos y enseres (propiedad del adjudicatario o cedidos por el Servicio Murciano de Salud) y la desinfección, desinsectación y desratización de los locales de la cafetería, correrán por cuenta del adjudicatario

Deberá mantenerse el local siempre en perfectas condiciones. Los desperdicios se mantendrán en recipientes que reúnan las debidas condiciones de higiene, seguridad yñ estanqueidad, debiendo depositarse a las horas que se determine en el lugar destinado a tal fin

El concesionario deberá facilitar la entrada de los locales a los empleados del adjudicatario de los servicios de desratización y desinsectación del inmueble para el cumplimiento de su misión, en los días y horas en que sea requerido para ello

Independientemente de esto, si se observase la proliferación de este tipo de plagas en los locales de cafetería o restaurante, el concesionario deberá proceder a su costa al oportuno tratamiento

6.- DEL SERVICIO DE COMEDOR

6.1.- Del comedor de publico

El Adjudicatario habrá de presentar un listado de menús para la cafetería de público. Dichos menús tendrán que estar en el marco de una alimentación sostenible, saludable y equilibrada.

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las posibles alergias, intolerancias y limitaciones que puedan presentar los usuarios (lactosa, lácteos, gluten, sal, diabetes y cualquier otra indicada) confeccionando en estos casos de manera adecuada el menú correspondiente.

Los menús tendrán una rotación de 15 días y se variarán 2 veces al año

En cuanto a la organización del trabajo, se valorarán aquellos aspectos que contribuyan a minimizar las esperas de los usuarios para ser atendidos, la reducción de colas y formación de los trabajadores en cuestiones específicas de las cafeterías en que se ha de prestar servicio

6.2.- Del comedor del personal de Guardia

El adjudicatario habrá de presentar un listado de menús para el equipo de guardia diario. Dichos menús tendrán que estar en el marco de una alimentación sostenible, saludable y equilibrada.

Los menús tendrán una rotación de 15 días y se variarán 2 veces al año

La pensión alimenticia se compone de almuerzo y cena y contendrá como mínimo:

- Dos primeros y dos segundos para elegir por el personal de guardia
- Ensalada y entremeses variados todos los días de la semana
- Postres: postres caseros, frutas y lácteos
- Pan, agua embotellada, cerveza, refrescos y vino de baja graduación

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las posibles alergias, intolerancias y limitaciones que puedan presentar el personal de guardia (lactosa, lácteos, gluten, sal, diabetes y cualquier otra indicada) confeccionando en estos casos de manera adecuada el menú correspondiente

El personal de guardia con derecho a servicio de comedor podrá sustituir la comida y/o cena por raciones de la variedad de tapas elaboradas en la cafetería, por sándwiches o bocadillos de fiambre, embutido, carne a la plancha o cualquier otro alimento incluido en la oferta de cafetería. Cada cambio equivaldrá a un plato (ejemplo: una tapa-plato 1º, 1 tapa y carne a la plancha-plato 1º y 2º, etc)

Los menús que sean servidos a personal sin derecho a ello, o aquellos servidos distintos del menú establecido, correrán por cuenta del adjudicatario

Se darán menús especiales los mismos días especificados para las dietas de pacientes. Fiestas locales, Navidades y Pascua. Incluyendo dulces navideños.

7.- PLAN DE CALIDAD

El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las Autoridades Competentes según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento y del Consejo Europeo de 29/04/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. El adjudicatario deberá disponer de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y mantener procedimientos permanentes, para ello deberá disponer y aplicar un programa de requisitos de higiene basados en el sistema APPCC que incluirá los siguientes planes:

- Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador.
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Plan de control de temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños maría, etc.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de eliminación de residuos, incluyendo plan de reciclado de envases.
- Plan de control de plagas/vectores.
- Plan de trazabilidad.
- Plan de control de alérgenos.

El diseño deberá ser presentado por el adjudicatario en la oferta técnica, y la empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento de los sistemas de control de calidad.

El adjudicatario presentará también, dentro de su plan de calidad, un control bacteriológico mediante un plan de muestreo microbiológico, que incluya al menos análisis mensuales de control de materia prima, comida preparada lista para el consumo y superficies, cuyos resultados deberán remitirse al responsable del seguimiento del contrato designado por el Hospital.

Caravaca de la Cruz, a 05 de Octubre de 2023

EL DIRECTOR DE GESTION Y SERVICIOS GENERALES

(documento fechado y firmado electrónicamente al margen)

ANEXOS

- I.- Inventario de las cafeterías (personal y publico)
- II.- Precios máximos a aplicar
- III.- Cualidades nutricionales que deben cumplir productos máquinas expendedoras

ANEXO I

GERENCIA AREA IV DE SALUD
HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE DE LA REGION DE MURCIA

INVENTARIO DE CAFETERIA DE PUBLICO Y PEROSNAL

UNIDADES	Descripción
1	MICROONDAS HM-2000
1	MAQUINA CORTAFIAMBRES PROFESIONAL
1	ARMARIO DE REFRIGERACION
1	FREIDORA A GAS 23 + 23 LITROS
1	HORNO CONVENCIONAL, VAPOR A GAS CON SORPO
1	MARMITA CILINDRICA A GAS
1	FRY-TOP A GAS PLACA LISA NRG82
1	COCINA A GAS TOP NCG 801
1	COCINA A GAS TOP NCG 801
1	CAMPANA EXTRACTORA A, INOX
1	CAMPANA PARA VAHOS A, INOX,
1	PAELLERO EN HIERRO FUNDIDO
1	FREGADOR CON SOPORTE Y 2 CUBETAS ACERO
1	FREGADERO CON SOPORTE Y CUBETA GIGANTE
1	LAVAMANOS EN ACERO CON PULSADOR A PEDAL
1	VERTEDERO EN ACERO INOX, CON REJILLA
1	TERMO DE LECHE DE 5 LITROS
1	EXPRIMIDOR DE ZUMOS INDUSTRIAL DOBLE CARRO
1	APARATO AIRE ACONDICIONADO
1	CARRO HOSTELERIA
1	VITRINA PLATA 8 BANDEJAS

1	MICROONDAS
1	VITRINA EXPOSITORA
2	VITRINA EXPOSITORA DE BARRA
3	ESTANTERIAS ACERO INOX
1	EXPRIMIDOR DE ZUMOS INDUSTRIAL
8	LEJAS DE BARRA EN AC INOX
1	BOTELLERO 3 PUERTAS FRONTALES
1	MESA TRABAJO DE BARRA
1	PELAPATATAS
1	ESTANTERIA DE ALMACEN
1	CAMARA FRIGORIFICA
1	CAMARA INDUSTRIAL CONGELADORA
1	M2 ESTANTERIAS METALICAS AC INOX
1	CORTAFIAMBRE
14	MESAS COMEDOR
40	SILLAS COMEDOR
4	MESAS ALTAS REDONDAS
1	LAVAVAJILLAS
1	VITRINA EXPOSITORA DE BARRA
1	VITRINA EXPOSITORA FRONTAL
21	SILLAS COMEDOR
1	TOSTADORA
2	LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES
1	MESA AUXILIAR DE TRABAJO
1	HORNO GLP INDUSTRIAL

09/10/2023 13:49:03

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

ANEXO II

PRECIOS CAFETERIA HOSPITAL

GERENCIA DEL AREA IV DE SALUD
Caravaca de la Cruz

GRUPOS O APARTADOS	PRECIO MAXIMO CAFETERIA PUBLICO (impuestos incluidos)	PRECIO OFERTADO	PRECIO MAXIMO CAFETERIA PERSONAL (impuestos incluidos)	PRECIO OFERTADO
		CAFETERIA PUBLICO (impuestos incluidos)		CAFETERIA PERSONAL (impuestos incluidos)
TAPAS				
Ensaladilla Rusa	1,80 €		1,50 €	
Ensalada Murciana	1,70 €		1,10 €	
Pimiento de Tortilla de Patatas	1,20 €		1,00 €	
Tapa de magra con tomate	2,50 €		1,80 €	
Cañones con tomate	2,50 €		1,80 €	
Sandwiches (3 unidades)	1,50 €		1,20 €	
Bombones, Pimientos fritos	1,20 €		0,70 €	
Cañones romana (5 anillas)	1,80 €		1,50 €	
Croquetas (unidad)	0,70 €		0,60 €	
Empanadillas fritas (unidad)	0,70 €		0,60 €	
Alfajores conserva	0,90 €		0,70 €	
Alfajores (rellenas o aliñadas)	1,50 €		1,20 €	
Papas fritas (bolsa)	1,20 €		1,00 €	
Almendras fritas	1,60 €		1,50 €	
Empanadillas horno (unidad)	1,50 €		1,20 €	
Queso fresco y manchego	0,60 €		0,50 €	
Alfajores conserva c/limón o mahonesa	1,20 €		1,00 €	
Lacón y berberechos	8,20 €		7,00 €	
Lacón y mejillones	5,60 €		5,00 €	
REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS				
Vaso de cerveza	1,20 €		0,90 €	
1/3 de cerveza (Mahou 5 estrellas o similar)	1,50 €		1,20 €	
1/3 de cerveza sin alcohol	1,50 €		1,20 €	
Botella de cerveza	1,50 €		1,20 €	
Botella coca-cola, fanta o similar	1,50 €		1,10 €	
Botella 1/4 agua mineral con o sin gas	0,60 €		0,50 €	
Botella 1.5 litros agua mineral	1,30 €		1,00 €	
Vaso zumo envasado (melocotón...)	1,20 €		1,00 €	
Vaso zumo naranja natural	1,70 €		1,00 €	
Botella sin alcohol (o similar)	1,20 €		1,00 €	
Copa de vino Jumilla (o similar)	1,10 €		0,70 €	
3 botellas varios (botellín)	1,40 €		1,20 €	
Agua botella 0,5 L	1,00 €		0,80 €	
CAFÉS, LECHE, INFUSIONES				
Café crema	1,00 €		0,70 €	
Café cortado o manchado	1,20 €		0,90 €	
Café con leche (natural o condensada)	1,30 €		1,10 €	

Infusiones	1,00 €		0,80 €	
Vaso de leche pequeño	0,90 €		0,80 €	
Café descafeinado	1,00 €		0,70 €	

BOCADILLOS Y SANDWICHS

Bocadillo de fiambre (salchichón...)	2,70 €		1,80 €	
Bocadillo jamón serrano	3,10 €		2,30 €	
Bocadillo tortilla francesa	2,80 €		1,80 €	
Catalana de serrano	3,10 €		2,30 €	
Bocadillo tortilla de patatas	2,80 €		1,80 €	
Bocadillo atún y mahonesa	3,00 €		1,90 €	
Papito de lomo	3,10 €		1,80 €	
Bocadillo sobrasada (pan tostado)	2,80 €		1,80 €	
Bocadillo de salchichas	3,10 €		1,90 €	
Sandwich de jamón york	2,20 €		1,30 €	
Sandwich de queso	2,00 €		1,20 €	
Sandwich mixto	2,20 €		1,70 €	
Sandwich jamón serrano	2,70 €		1,70 €	
Sandwich sobrasada	2,10 €		1,30 €	
Sandwich vegetal	3,00 €		2,30 €	
Panecillo solo	0,70 €		0,50 €	

DE AYUNOS

Comida (con leche, descafeinado, etc) o infusiones, y una pieza repostería a elegir entre: magdalena, bizcocho, churros, medio panecillo tostado con aceite o mantequilla y bollo	2,25 €		1,60 €	
Comida (con leche, descafeinado, etc) o infusiones, y una pieza repostería a elegir entre: ensaimada, croissant, panecillo, rosquillas, tostadas aceite, mantequilla y mermelada	2,25 €		1,60 €	
Repostería especial: ensaimada, panecillos, croissant, rosquillas, tostadas aceite, mantequilla y mermelada	1,30 €		0,80 €	
Chocolate con churros				

MENU DEL DIA (COMIDA-CENA)

Menu del día variado (según día de la semana) Bebida aparte a su precio	8,00 €		6,50 €	
---	--------	--	--------	--

BEBIDAS

PRECIOS MAXIMOS

3 vasos cerveza, refrescos	1,50 €			
3 vasos agua 500 ml	1,20 €			
3 vasos agua 1500 ml	1,50 €			
Café, cortado, con leche, chocolate, infusiones, etc.	1,20 €			
Artículos de bollería varios	1,50 €			
(Detallar artículos y precio)				

Sandwichs varios	2,00 €	
------------------	--------	--

PRECIO OFERTADO MENÚ COMEDOR (23 SERVICIOS BEBIDA INCLUIDA) PERSONAL DE GUARDIA

	PRECIO MÁXIMO	PRECIO OFERTADO
Precio Unitario (comida y cena)	14,00 €	

En este precio se incluye el suministro de 50 bocadillos diarios (lunes a viernes) en zona quirúrgica

(todos los impuestos incluidos)

NOTAS

Este listado tiene carácter no exhaustivo, por ello las empresas ofertantes podrán añadir aquellos conceptos que consideren convenientes para completar su oferta

ANEXO III

CUALIDADES NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS.

El Área IV considera oportuno potenciar y favorecer el consumo de alimentos saludables y evitar el de determinados productos considerados no saludables. Así, todos los productos ofertados en las máquinas que se instalen, deberán cumplir las recomendaciones nutricionales indicadas, de modo que se promueva una alimentación saludable en el entorno hospitalario.

Las empresas licitadoras deberán presentar relación de productos indicando marca, componentes nutricionales y dosificación que se expedirán en las máquinas en caso de ser adjudicatarios, así como el número de canales de distribución que utilizarán en cada máquina por producto.

La empresa contratista será responsable del buen estado sanitario de los alimentos y bebidas que se expidan en sus máquinas. En su oferta indicará la frecuencia con que éstos serán renovados aunque no sean consumidos.

Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de conformidad con la normativa específica vigente, indicándose en su envoltorio la composición de los mismos.

El precio y la calidad de cada producto serán idénticos en todas las ubicaciones. Los precios no podrán rebasar los establecidos en el Anexo II, salvo expresa autorización de la Dirección Gerencia del Área, por motivos justificados.

Además de los productos que se mencionan, el licitador podrá hacer una propuesta de otros productos también saludables que podría suministrar, adjuntado los listados de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante, de cada alimento saludable ofertado.

Los licitadores podrán incluir en su oferta los siguientes productos:

- **Aguas envasadas**, en las variedades reconocidas por la legislación, sin agentes aromáticos ni edulcorantes.
- **Bebidas refrescantes** sin azúcares añadidos.
- **Leche** en cualquiera de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presentación que cumplan los requisitos nutricionales para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Productos lácteos** (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, semi-desnatada o desnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de azúcares añadidos) y que cumplan los criterios nutricionales.
- **Productos lácteos sin lactosa** para intolerantes a la lactosa que cumplan los requisitos para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Quesos**, con poco contenido en grasa, que no superen el límite establecido para la sal y cumplan los requisitos nutricionales.
- **Frutas frescas** enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.
- **Zumos de fruta natural** que no contengan azúcares añadidos.
- **Bebidas mixtas de zumo y leche** siempre que cumplan los criterios nutricionales y que no tengan azúcares añadidos.
- **Ensaladas y verduras**.
- **Bebidas a base de hortalizas** que contengan, al menos, un 50% de hortalizas que no contengan azúcares añadidos y cumplan los requisitos nutricionales. (Gazpacho).

- **Barritas de cereales y cereales de desayuno** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Barritas de cereales y cereales de desayuno sin gluten** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Productos de panadería sin gluten** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Frutos secos** tostados o naturales que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite, ni cobertura de cacao) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase inferior a 30 g adecuado para no exceder el valor energético máximo que en este caso podría llegar a 200 kilocalorías porque el exceso calórico se compensa con el perfil saludable de su composición.
- **Sándwiches**, siempre que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bocadillos**, preferiblemente elaborados con pan integral, con base vegetal, conservas de pescado o jamón bajo en sal que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bocadillos** elaborados con pan exento de gluten, aptos para personas con enfermedad celíaca y que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bebidas calientes** (té, café, infusiones, con o sin leche y sin azúcares añadidos).
- **Chicles sin azúcar.**
- **Cualquier otro producto que cumpla con los criterios** abajo establecidos. Los productos que se expidan en las máquinas estarán sometidos durante la duración del contrato a los siguientes requisitos nutricionales:

1. Límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares v sal, por porción envasada o comercializada:

- Valor energético máximo de 200 kcal.
- Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 kcal) ¹.
- Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal) ¹.
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15 g en una porción de 200 kcal) ².
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

(1) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

(2) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas y los zumos de frutas zumos de frutas que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

2. Límites establecidos para el contenido de Energía, grasas, azúcares v sal, por contenido en 100 g ó 100 ml de producto.

Contenido por 100g		Contenido por 100 ml
Energía	< 300 kcal	< 75 kcal
Grasa Total	<10 g	< 2.5 g
Grasas saturadas+Trans	< 1.5 g	<0.75 g
Azúcares	<10 g	< 7.5 g
Sal/sodio	<0.4 g sal/160 mg sodio	<0.25g/100 mg sodio



EXPTE Nº: CSE/9999/1101126542/24/PA

A los efectos de la tramitación del expediente denominado **SERVICIO CAFETERIA DE PERSONAL Y PUBLICO, VENTA AUTOMATICA DE BEBIDAS Y PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE DE LA REGIÓN DE MURCIA, AREA IV DE SALUD, CARAVACA DE LA CRUZ** 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 **470.220,74 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000311	62923001
83000313	62923001
80001589	
80001594	

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