



INDICE DEL EXPEDIENTE “SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR”.

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



AL CONSEJO DE GOBIERNO

La Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de Murcia configura en su artículo 21 al Servicio Murciano de Salud como un ente de Derecho Público dotado de personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene plena capacidad de obrar, pública y privada, para el cumplimiento de sus fines, a cuyos efectos podrá actuar directamente o establecer cuantas fórmulas cooperativas y contractuales 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, modificada por Ley 1/2016, de 5 de febrero, 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, por la Gerencia de Área de Salud VIII-Mar Menor, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente para el SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR.

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 PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR.

Presupuesto base de licitación: 2.685.150,00€ (10% IVA incluido)

Plazo de duración: Dos años.

EL CONSEJERO DE SALUD
Juan José Pedreño Planes



EXPTE. 449/24

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 la contratación de “SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR”

Visto el inicio del expediente tramitado a instancia de la Gerencia de Área de Salud VIII-MAR MENOR, 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 PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR”, con un plazo de duración de **DOS AÑOS** y con presupuesto base de licitación **2.685.150,00€ (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 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 **2.685.150,00€ (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.

LA ASESORA JURÍDICA

(Documento firmado electrónicamente)

VBº y Conforme

La Jefa del Servicio Jurídico

Consejería de Salud



INFORME DE JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR “ÁREA DE SALUD VIII”

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

El Informe de Necesidad ha sido elaborado el día 16 de mayo de 2024, entendiéndose que a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de SEIS MESES, transcurridos los cuales sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista 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.

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

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la EFSA y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. DOUE nº 245 de 29/09/2003.



- Orden de 26 de enero de 1989, por la que se aprueban las Normas de Calidad para los Aceites y Grasas Calentadas. Última actualización de 29 de marzo 2013.
- Reglamento 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales)
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente. BOE nº 185, de 3 de agosto de 1991.
- Reglamento (UE) Nº 1282/2011 de la Comisión de 28 de noviembre 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. BOE nº 9 de 11 de enero de 2023.
- Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y las especificaciones de los métodos de análisis del Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y del Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.
- Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, BOE nº 118, de 18 de mayo de 1999.
- Real Decreto 3360/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías, modificado por Real Decreto 349/1993, de 5 de marzo.
- Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.



- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. Última actualización de 24 de diciembre de 2022.
- Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Última actualización de 9 de mayo de 2023.
- Reglamento (CE) nº 361/2008 del Consejo, de 14 de abril de 2008, que modifica el Reglamento (CE) nº 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas "Reglamento único para las OCM".
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Esta norma deroga el R.D. 202/2000, de 11 de febrero por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones BOE nº 202 de 24 de agosto de 1999. Última actualización el 4 de marzo de 2015.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Última actualización el 21 de diciembre de 2022.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones. Última actualización el 12 de mayo de 2023.
- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan. Última actualización el 4 de octubre de 2023.

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.-T ÍTULO HABILITANTE.

Este documento es emitido por la Dirección Gerencial del Área de Salud VIII, al amparo de lo establecido en la Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud de 8 de enero de 2015, por la que se delegan diversas competencias en materia de gestión de precios públicos,



contratación y otras materias, en diversos órganos del Servicio Murciano de Salud (BORM número 14, de 19/01/2015), en concordancia con el Decreto número 148/2002, de 27 de diciembre de 2002, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud (BORM número 7, de 10/01/2003) que asume, entre otras, las competencias y funciones en materia de contratación conforme a la antedicha resolución de delegación de competencias. De acuerdo con lo anterior, la planificación y racionalización en la contratación recae sobre la Gerencia del Área de Salud VIII.

En el ejercicio de dichas funciones, se ha detectado la siguiente necesidad institucional: servicio de restauración para pacientes y personal de guardia, y la concesión para la explotación del servicio de cafeterías en el Hospital Universitario los Arcos del Mar Menor “Área de Salud VIII”

Dicha necesidad debe ser cubierta de acuerdo con la planificación previa mediante el correspondiente expediente de contratación.

4.-NECESIDAD Y FINALIDAD INSTITUCIONAL.

Conforme a lo previsto en el artículo 28 LCSP las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesarios para el cumplimiento y realización de sus fines institucionales. En este sentido, la necesidad detectada y objeto de estudio es plenamente conforme y se halla dentro del marco general de actuación determinado por la finalidad institucional de la Gerencia del Área de Salud VIII, dado que el servicio de restauración pretende satisfacer las necesidades alimentarias adecuadas de los pacientes, para preservar su salud y colaborar con su recuperación.

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

4.1 Definición de la necesidad.

Satisfacer las necesidades derivadas del servicio de alimentación integral de los pacientes y del personal de guardia del Hospital Universitario los Arcos del Mar Menor.

4.2 Naturaleza de la necesidad: aportaciones de los autores del informe. Criterios Científicos y/o técnicos.

El Área de Salud VIII, perteneciente a la red asistencial pública del Servicio Murciano de Salud (en adelante SMS), ofrece cobertura a la zona del Mar Menor de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (en adelante CARM), a una población estimada de 120.204 habitantes a 31 de diciembre



2023 y según el Padrón Municipal del Instituto Nacional de Estadística. Dispone de diversos edificios para el desempeño de la asistencia sanitaria, siendo estos: el Hospital Universitario Los Arcos del Mar Menor (HULAMM), incluido el edificio anexo dedicado a la actividad de salud mental; cinco centros de Salud (San Javier, San Pedro, Los Alcázares, Torre Pacheco Este y Oeste) y un consultorio (Lo Pagán).

En HULAMM, como hospital de referencia del Área VIII, se presta asistencia sanitaria y otros servicios complementarios, siendo entre estos últimos el servicio de alimentación a los pacientes y personal de guardia, así como los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal y de público.

A través del servicio de alimentación se ofrece a los pacientes la alimentación adecuada para preservar su salud y colaborar con su recuperación, este debe estar elaborado en base a las necesidades nutricionales del paciente, como a sus gustos y hábitos alimentarios. Además de ofrecer una alimentación nutritiva, se debe garantizar a los pacientes alimentos que sean microbiológicamente seguros a fin de proteger su estado de salud.

El servicio de alimentación tiene a su cargo la elaboración de las comidas diarias de todos los pacientes, por lo tanto, debe ser correctamente administrado a fin de garantizar a cada uno los alimentos que se adapten a su dieta hospitalaria particular.

4.3 Extensión de la necesidad: temporal y geográfica.

La contratación del Servicio se propone para un periodo de ejecución inicial de 24 meses, y una posible prórroga por un plazo máximo de 24 meses en periodos de 12 meses. Y se circunscribe al Hospital General Universitario Los Arcos del Mar Menor.

4.4 Posibilidades de satisfacción alternativa de la necesidad.

La Gerencia del Área VIII no dispone de otras alternativas para satisfacer la necesidad objeto del presente informe.

4.5 Valores/ratios/magnitudes.

Se establecen en el Pliego de Prescripciones Técnicas y Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación del servicio objeto del presente informe.



4.6 Motivos de la no división del objeto del contrato en Lotes o, en su caso, motivar los Lotes existentes.

Aunque se definen dos prestaciones: una constituida por el Servicio de Restauración a pacientes y comedor personal de guardia en HULAMM y otra constituida por la explotación de las Cafeterías de Público y de Personal de HULAMM, no procede su división en lotes al compartir ambas para su desarrollo, espacios e instalaciones (cocina).

4.7 Calidades medias a satisfacer.

Se definen a lo largo del Pliego de Prescripciones Técnicas.

4.8 Presupuesto de licitación.

El presupuesto base de licitación para la prestación del servicio asciende a 2.685.150 € (Base imponible: 2.441.045,40€ + IVA (10%): 244.104,54€).

5.-CONCLUSIONES.

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

- a) Que en el ámbito de la Gerencia del Área VIII se ha puesto en evidencia la existencia de una necesidad concreta a satisfacer, cual es, *“satisfacer las necesidades derivadas del servicio de alimentación integral de los pacientes y del personal de guardia de HULAMM, así como los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal y de público en el recinto hospitalario”*.
- b) Que dicha necesidad se encuentra entre los fines institucionales que dicha entidad del sector público tiene asignados conforme a la normativa vigente y puede ser satisfecha mediante un contrato administrativo de servicios.
- c) Que la necesidad debe ser satisfecha de forma periódica durante un plazo concreto de duración, siendo exigible y oportuna la libre concurrencia y aplicable la limitación temporal a los contratos y se estima que el contrato que venga a satisfacer la expresada necesidad debe tener una duración de 24 meses y con posibilidad de prórroga por un plazo máximo de 24 meses en periodos de 12 meses.



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

- Libertad de concurrencia.
- Libre competencia.
- Publicidad.
- Seguridad.
- Calidad.
- Eficacia y eficiencia
- Protección medioambiental (envases, residuos, materias primas...).
- Productos sostenibles.
- Cumplimiento de la legislación vigente (etiquetas).
- Cumplimiento de los contratos.
- Protección de los derechos de los trabajadores.
- Creación de empleo estable y calidad en el empleo.
- Igualdad de género.

e) Que en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas se desarrollarán las indicaciones y recomendaciones contenidas en 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, a la Sra. Directora Gerente del Servicio Murciano de Salud se **PROPONE** el inicio de la tramitación del expediente de contratación de acuerdo con los siguientes datos generales:

OBJETO DEL CONTRATO: Servicio de restauración para pacientes y personal de guardia, y la concesión para la explotación del servicio de cafeterías en el Hospital Universitario Los Arcos Del Mar Menor “Área De Salud VIII”.



PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (desglose del IVA): El presupuesto base de licitación, es el que sigue:

PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN (SIN IVA)		
CONCEPTO	12 MESES	24 MESES
Menús base	1.208.523	2.417.045
Extras	10.000	20.000
Servicios especiales	2.000	4.000
TOTAL	1.220.523 €	2.441.045 €

PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN (IVA 10%)		
CONCEPTO	12 MESES	24 MESES
Menús base	1.329.375	2.658.750
Extras	11.000	22.000
Servicios especiales	2.200	4.400
TOTAL		2.685.150 €

El valor estimado para la prestación del servicio asciende a 4.882.090,80€, correspondiendo 2.441.045,40€ al periodo inicial de ejecución (24 meses) y 2.441.045,40€ para una posible prórroga por un plazo máximo de 24 meses en periodos de 12 meses.



VALOR ESTIMADO	
ANUALIDAD	SIN IVA
Primera	1.220.522,70 €
Segunda	1.220.522,70 €
Tercera (1ª prórroga)	1.220.522,70 €
Cuarta (2ª prórroga)	1.220.522,70 €
Total	4.882.090,80 €

EL DIRECTOR GERENTE DE LA GERENCIA DEL ÁREA DE SALUD VIII

Documento firmado electrónicamente al margen

Fdo: D. Tomás S. Fernández Pérez



Región de Murcia
Consejería de Salud



CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR “ÁREA DE SALUD VIII”.

Memoria Económica

Antecedentes

En la actualidad, el Servicio de restauración en el Hospital Universitario Los Arcos del Mar Menor (en adelante HULAMM) se viene prestando por la empresa “Mediterránea de Catering, S.L.U.”, mediante contrato formalizado con el director gerente del Servicio Murciano de Salud “Servicio de Restauración en el Hospital Universitario Los Arcos del Mar Menor, Área de Salud VIII”, siendo el plazo de duración/ejecución de tres años, contado a partir de la fecha de 16 de mayo de 2021; también, el contrato contempla la posibilidad de prorrogar por un plazo máximo de 2 años en periodos de doce meses.

En cuanto a la necesidad a satisfacer por el mencionado contrato, en su objeto contempla *“satisfacer las necesidades derivadas del servicio de alimentación integral de los pacientes y del personal de guardia de HULAMM, así como los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal y de público en el recinto hospitalario”*.

En lo referente al presupuesto de licitación, este se estimó conjuntamente en base a un presupuesto de gasto anual previsto por la facturación de “Menús” y, un presupuesto de ingresos por las ventas en las cafeterías:

ESTIMACIÓN ANUAL	
Por facturación de menús base	900.000
Por ingresos en cafeterías	570.000
TOTAL	1.470.000

El desglose del presupuesto de licitación fue el siguiente:

CONCEPTO	36 MESES SIN IVA €	36 MESES CON IVA €
Menús base	2.700.000	2.970.000
Extras	60.000	66.000



Región de Murcia
Consejería de Salud



Concepto (3.1 PPT)	Unidades	Precio	Importe
Menú base 12 meses Sin IVA	60.000	15€	900.000€

Desglose ingesta Menú Completo		
Precio Base Menú Completo		15 €
Ingestas	%	Precio máximo
Desayuno	14%	2,100 €
Comida	36%	5,400 €
Merienda	14%	2,100 €
Cena	36%	5,400 €
Total	100%	15,000 €

De la estimación del precio de 15 € por menú, aproximadamente el 51% corresponde a costes de RR.HH. (tanto del servicio de restauración como de la explotación de cafeterías), correspondiendo el resto a materias primas y otros gastos corrientes.

En cuanto a la adjudicación, esta fue:

1. Precio base menú completo: 13,95 €, IVA no incluido.
2. Cuota fija anual por explotación de cafeterías: 75.000 € sin IVA (25.000 € por 12 meses) para los 36 meses de ejecución inicial del contrato.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Nueva propuesta de contratación

Objeto del contrato: satisfacer las necesidades derivadas del servicio de alimentación integral de los pacientes y del personal de guardia de HULAMM, así como los servicios inherentes a la concesión de la explotación de las cafeterías de personal y de público en el mismo (servicio de restauración). Por tanto, las prestaciones que conforman el objeto y que están identificadas a lo largo del pliego de prescripciones técnicas (PPT) son:

Prestación 1: Está constituida por el Servicio de Restauración a pacientes y comedor personal de guardia en HULAMM.

Consiste en la gestión integral del servicio de alimentación para los pacientes de HULAMM, así como para el personal de guardia en el mismo.

El Servicio de restauración a cargo del contratista se realizará en las instalaciones de HULAMM, será integral y abarcará todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas y su conservación, elaboración y conservación hasta la distribución de la comida en planta, limpieza y gestión de los residuos producidos, conforme a las prescripciones de este PPT y a la Propuesta de Programa del Servicio de Restauración que proponga el licitador en su oferta.

Prestación 2: Constituye la explotación de las Cafeterías de Público y de Personal de HULAMM.

Constituye el objeto de esta prestación, la gestión y explotación en exclusiva de las cafeterías de personal y de público de HULAMM.

El licitador en su oferta debe presentar el Modelo de Explotación de las Cafeterías que él considere idóneo para HULAMM y para cumplir los requisitos mínimos impuestos en el PPT, constituyendo la instalación e implantación de su propuesta, previas al inicio de la explotación, una obligación de carácter esencial para el contratista.

Ambas prestaciones Incluyen el mantenimiento de la dotación y equipamiento completo de las cocinas y cafeterías de HULAMM (PPT Anexo 3 - Inventario), así como el suministro y reposición de la vajilla, menaje, equipamiento y demás útiles necesarios que el licitador considere para llevar a cabo las prestaciones.



Región de Murcia
Consejería de Salud



SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA

1. Forma de estimación del precio del contrato

Prestación 1. - Servicio de Restauración a pacientes y comedor personal de guardia en HULAMM (en adelante Servicio).

1.1 Datos referidos a la actividad asistencial año 2023:

- ✓ Urgencias atendidas: 74.106
- ✓ Consultas: 135.020
- ✓ Intervenciones quirúrgicas: 9.476
- ✓ Ingresos en hospitalización: 10.386
- ✓ Estancias: 55.282
- ✓ Camas funcionantes: 220

1.2 Datos referidos a los menús e ingestas.

En el apartado 3.1 del PPT, entre otros, dispone que “... se estima un consumo anual de **60.000 menús equivalentes** para el supuesto del Hospital con el porcentaje de funcionamiento actual, sin que tal cantidad constituya obligación o genere derechos de facturación. Se entiende por Menú Equivalente la suma de las diferentes ingestas que suman un menú (desayuno, comida, merienda y cena para los pacientes y desayuno, comida y cena para el personal de guardia)”.

A continuación, se exponen datos de los ejercicios 2022 y 2023, referidos a menús equivalentes, ingestas y tipo de menús:

MENUS EQUIVALENTES			
AÑO	Nº MENUS	Nº MENUS	Nº MENUS EQUIVALENTES TOTAL
	PACIENTES	GUARDIAS	
2022	55.314	6.097	61.411
2023	52.240	6.290	58.530

MENUS EQUIV. DIETAS LÍQUIDAS		
INGESTA	AÑO	
	2022	2023
		1.710

MENÚS EQUIV. DIETAS TOLERANCIA		
INGESTA	AÑO	
	2022	2023
		1.168



Región de Murcia
Consejería de Salud



PENSIONES BASALES, NORMALES,..		
INGESTA	AÑO	
	2022	2023
Desayunos	55.164	52.331
Comidas	57.454	54.519
Meriendas	53.311	50.185
Cenas	54.010	50.724

Para la estimación del precio del contrato se toma como referencia un número de menús/año (3.1.1. PPT) por el precio base unitario actual, rectificándose este último con motivo de la introducción de elementos que resultan diferenciadores y relevantes desde el punto de vista económico y respecto a la situación actual siendo fundamentalmente lo concerniente a:

- 1) Recursos humanos: estimación de costes del personal con actualización de tablas salariales; en el PPT se establecen las presencias mínimas de profesionales por categorías que se consideran necesarias para la prestación del Servicio.

Evolución del Salario Mínimo Interprofesional (SMI) – 2017-2024



Fuente: Ministerio de Trabajo y Economía Social



EVOLUCIÓN SMI			
EFFECTOS	REGULACIÓN	AÑO	VARIACIÓN %
1-I-2021	R.D. 231/2020	13.300,00	19,37
1-IX-2021	R.D. 817/2021	13.510,00	
1-I-2022	R.D. 152/2022	14.000,00	
14-II-2023	R.D. 99/2023	15.120,00	
1-I-2024	R.D. 145/2024	15.876,00	



Región de Murcia
Consejería de Salud



- 2) Materias primas y otros gastos corrientes: estimación de costes según evolución de precios.

Variación del Índice General Nacional según el sistema IPC base 2021 desde febrero de 2020 hasta marzo de 2024

Índice	Porcentaje(%)
Nacional	18,2

Cálculo de variaciones del Índice de Precios de Consumo (sistema IPC base 2021)

Variación del Índice Nacional por Grupos ECOICOP según el sistema IPC base 2021 desde febrero de 2020 hasta marzo de 2024

Índice	Porcentaje(%)
Alimentos y bebidas no alcohólicas	31,8
Bebidas alcohólicas y tabaco	16,4
Vestido y calzado	13,4
Vivienda	15,9
Menaje	14,0
Medicina	5,6
Transporte	16,8
Comunicaciones	-1,5
Ocio y cultura	9,2
Enseñanza	5,5
Hoteles, cafés y restaurantes	19,0
Otros	12,3

1.3 Costes de Personal

La adjudicataria deberá aportar el personal necesario para llevar a cabo las tareas propias de cocina y cafeterías: cocineros, dietistas, auxiliar de cocina, auxiliar de colectividades, personal de limpieza, personal de almacén y todo aquel profesional que se estime necesario.

La organización de los espacios destinados a cocina hospitalaria y cafetería en cuanto a las elaboraciones coinciden en horarios y personal los dos servicios en la cocina central, pero con cargo a la elaboración de los menús de pacientes y personal de guardia se deben de separar a efectos de financiación por el Hospital algunos de



Región de Murcia
Consejería de Salud



ellos, siendo las presencias mínimas exigidas para el Servicio cocina paciente y guardia las que se exponen a continuación:

SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y COMEDOR DE GUARDIA				
CATEGORIA	PUESTO	HORARIO	HORAS DIA	DIAS SEMANA
ENCARGADO	ENCARGADO	07:00-15:00	8	5
DIETISTA	DIETISTA 1	07:30-15:30	8	7
	DIETISTA 2	14:00-22:00	8	7
JEFE DE COCINA	JEFE COCINA	07:30-15:30	8	5
COCINERO	COCINERO 1	08:00-15:00	7	7
	COCINERO 2	15:00-21:30	6,5	7
	COCINERO 3	08:00-15:30	7,5	2
AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE COCINA 1	08:00-16:00	8	5
	AYUDANTE COCINA 2	16:00-20:30	4,5	7
	AYUDANTE COCINA 3	08:00-14:00	6	2
GOBERNANTA	AUX. DISTRIBUCION	07:00-15:00	8	5
AUX. DISTRIBUCION	AUX. DISTRIBUCION 1	07:30-15:30	8	7
	AUX. DISTRIBUCION 2	07:30-15:30	8	7
	AUX. DISTRIBUCION 3	13:00-21:00	8	2
	AUX. DISTRIBUCION 4	15:00-23:00	8	7
	AUX. DISTRIBUCION 5	15:00-23:00	8	7
	AUX. DISTRIBUCION 6	15:00-23:00	8	5
ALMACENERO	ALMACENERO	08:00-15:00	7	5
AUX. COLECTIVIDADES	AUX. COLECTIVIDADES	08:00 A 15:00	8	5
CAMARERO GUARDIA	CAMARERO GUARDIA	07:30-09:30	6	7
		14:00-16:00 y 20:00-22:00		
AYUNTE. COCINA GUARDIA	AYUDANTE COCINA	07:30-09:30	4	5
		14:00-16:00		

Para el cálculo de los costes de personal se tienen en cuenta los siguientes:

- Convenio Colectivo de Restauración Colectiva, BOE de 14/12/2022.
- Real Decreto 145/2024, de 6 de febrero, por el que se fija el salario mínimo interprofesional para 2024, BOE de 07/02/2024.
- Estimación de incremento del 2,5% del salario para el ejercicio 2025 y 2026, respectivamente.
- Estimación de un 7% en concepto de absentismo.
- Apartado 9.3 del PPT "dotación de personal mínimo cocina y cafeterías".
- Documento anexo del personal a subrogar, suscrito por el actual adjudicatario de la prestación del Servicio.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Teniendo en cuenta todo lo anterior, se estima un importe de 600.657€ de promedio anual en concepto de costes de personal.

1.4 Desglose de costes, beneficio y precio unitario.

Los menús de dieta basal suponen aproximadamente el 95% de los menús equivalentes (alimentación a pacientes y comedor de guardia), el resto corresponde a menús de dietas líquidas o de tolerancia.

Se contemplan los costes relativos a la adquisición de los víveres necesarios para la elaboración de los menús, costes de personal, mantenimiento de equipamiento e instalaciones, productos y útiles de limpieza, menaje, gastos de estructura y beneficio:

COSTES	CONCEPTO	COSTE MENÚ	%
Directos	Adquisición de viveres	6,8000 €	33,76
	Personal	10,0110 €	49,70
Indirectos	Mantenimiento	0,5000 €	2,48
	Productos y utiles de limpieza	0,5833 €	2,90
	Menaje, vajilla,...	0,1667 €	0,83
	Otros (auditorias, analisis,...)	0,2500 €	1,24
	Gastos de estructura (4%)	0,7324 €	3,64
	Beneficio (6%)	1,0987 €	5,45
Precio Pensión/Menú Equivalente		20,1420 €	100,00

El precio unitario del menú equivalente para un día completo se estima en 20,1420€.

Para el caso del menú de dieta líquida/tolerancia el precio de este corresponderá al 75% del menú de dieta basal (15,1065€).

Proporción o pesos de cada ingesta Menú Completo		
Menú Equivalente		20,1420 €
Ingestas	Peso	Precio máximo
Desayuno	14%	2,8199 €
Comida	36%	7,2511 €
Merienda	14%	2,8199 €
Cena	36%	7,2511 €
Total	100%	20,1420 €



Región de Murcia
Consejería de Salud



DESGLOSE DE COSTES SOBRE IMPORTE BASE (DOS AÑOS)			
Concepto	Porcentaje	Preco unitario €	Importe
Costes directos	83,46	16,8110	2.017.314,00
Costes indirectos	11,08	2,2324	267.892,56
Beneficio industrial	5,45	1,0987	131.838,84
	100,00	20,1420	2.417.045,40

2. Presupuesto base de licitación y valor estimado.

La contratación del Servicio se propone para un periodo inicial de 24 meses, estimándose para ese periodo un consumo de 120.000 menús equivalentes a un precio unitario de 20,1420€.

ESTIMACIÓN Nº MENÚS "EQUIVALENTES"	12 MESES	24 MESES	TOTAL
	60.000	60.000	120.000

Además de los menús equivalentes, para el cálculo del presupuesto se estima un importe máximo de 10.000€/año para servir aquellos alimentos extras (apartado 3.1.2. PPT), que no están recogidos en el menú diario; estos se facturarán independientemente de las ingestas previstas en el contrato, siendo los productos y precios los que figuran en el Anexo 9 del PPT. También, se estima en el presupuesto un importe máximo 2.000€/año, para la facturación de aquellos servicios "servicios especiales" (apartado 3.2.9. PPT) que sean requeridos por la dirección del HULAMM que sean como consecuencia de eventos organizados por la propia administración, por ejemplo: actos de jubilados, residentes, congresos, reuniones de trabajo, jornadas especiales, etc. Los precios para facturar por servicio serán conforme a lista de precios de cafetería de personal (cafés, desayunos, agua, bocadillos, tapas, ...).

2.1 Presupuesto base de licitación.

El presupuesto base de licitación para la prestación del servicio asciende a 2.685.149.94€ (base imponible: 2.441.045,40€, 10% IVA = 244.104,54€).

PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN (SIN IVA)		
CONCEPTO	12 MESES	24 MESES
Menús base	1.208.523	2.417.045
Extras	10.000	20.000
Servicios especiales	2.000	4.000
TOTAL	1.220.523 €	2.441.045 €

PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN (IVA 10%)		
CONCEPTO	12 MESES	24 MESES
Menús base	1.329.375	2.658.750
Extras	11.000	22.000
Servicios especiales	2.200	4.400
TOTAL	1.342.575 €	2.685.150 €



Región de Murcia
Consejería de Salud



2.2 Importe estimado.

El valor estimado para la prestación del servicio asciende a 4.882.090,80€, correspondiendo 2.441.045,40€ al periodo inicial de ejecución (24 meses) y 2.441.045,40€ para una posible prórroga por un plazo máximo de 24 meses en periodos de 12 meses.

VALOR ESTIMADO	
ANUALIDAD	SIN IVA
Primera	1.220.522,70 €
Segunda	1.220.522,70 €
Tercera (1ª prórroga)	1.220.522,70 €
Cuarta (2ª prórroga)	1.220.522,70 €
Total	4.882.090,80 €

3. Revisión de precios.

A efectos de lo establecido en el artículo 103 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y, por si procediera, la estimación de costes en cuanto a la adquisición de víveres o materias primas para cada menú asciende a 6,8000€, lo que supone un 33,76% sobre el total del precio unitario de un menú equivalente.

COSTES	CONCEPTO	COSTE MENÚ	%
Directos	Adquisición de viveres	6,8000 €	33,76
	Personal	10,0110 €	49,70
Indirectos	Mantenimiento	0,5000 €	2,48
	Productos y utiles de limpieza	0,5833 €	2,90
	Menaje, vajilla,...	0,1667 €	0,83
	Otros (auditorias, analisis,...)	0,2500 €	1,24
	Gastos de estructura (4%)	0,7324 €	3,64
	Beneficio (6%)	1,0987 €	5,45
Precio Pensión/Menú Equivalente		20,1420 €	100,00



Región de Murcia
Consejería de Salud



EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS

VIABILIDAD DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS

Como actuación previa a la contratación para la concesión de la explotación del servicio de cafeterías de personal y público en el HULAMM, se redacta el presente estudio de viabilidad.

El presente estudio de viabilidad se redacta de conformidad con la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

1. Finalidad y justificación del servicio.

Constituye la explotación de las Cafeterías de Público y de Personal de HULAMM.

Conforme a lo dispuesto en el apartado 2.2 y 3.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, el HULAMM aporta los espacios destinados a cafeterías de público y de personal detallados en el Anexo 2, así como las instalaciones y dotaciones específicas, indicadas en el Anexo 3.1, manteniendo la propiedad de los espacios, instalaciones y equipamientos.

2. Datos de potenciales usuarios de las cafeterías.

A efectos de estimar los ingresos de las cafeterías, a continuación, se facilitan datos que pueden resultar de interés para la estimación de los potenciales usuarios de las cafeterías:

a) Datos de actividad del Hospital año 2023:

- Urgencias atendidas: 74.106
- Consultas: 135.020
- Intervenciones quirúrgicas: 9.476
- Ingresos en hospitalización: 10.386
- Estancias: 55.282
- Camas funcionantes: 220

b) Datos de trabajadores en hospital: 1.150 del Servicio Murciano de Salud + 150 aprox. empresas externas. Sobre el número de trabajadores, se estiman las siguientes presencias:

	% PRESENCIAS POR TURNO		
	Mañana	Tarde	Noche
Lunes a Viernes	65	12	8
Sábado, domingo, festivos	12	11	8



Región de Murcia
Consejería de Salud



3. Datos de ingresos y costes.

Los datos que se exponen a continuación han sido facilitados por la actual prestataria del servicio. Los ingresos por ventas se corresponden al ejercicio 2023; los costes también se refieren al ejercicio 2023, salvo los de personal que han sido estimado respecto al ejercicio 2024.

VENTAS EN CAFETERÍAS 2023*	
INGRESOS	487.915,00

COSTES EN CAFETERIAS 2023*		
DIRECTOS	Personal**	188.193,18
	Materia prima	200.045,15
	Total	388.238,33
INDIRECTOS	Limpieza y desechables	15.003,16
	Vajilla, menaje,...	4.756,40
	Reparación y conservación	23.398,52
	Material oficina	3.724,89
	Varios	2.153,31
	Estructura	19.516,60
	Total	68.552,88
CANON		25.000,00

* Datos facilitados por la actual prestataria

** Estimación año 2024

Respecto al importe de las ventas en cafeterías, aproximadamente, el 64% corresponde a ventas en cafetería de público y el 36% a ventas en cafetería de personal.

En cuanto al número de tickets, estos ascienden a 191.935.

4. Productos y listados de precios.

En documento Anexo 10 del PPT, se expone el listado de productos "Grupo A" con los precios máximos de venta (personal y público general), siendo estos superiores a los actualmente vigentes.

En el PPT también se dispone la oferta de venta de productos "Grupo B", en este grupo se incluyen los productos que libremente ofrezca el concesionario, pudiendo retirarlos de la venta, ampliarlos o reducirlos, fijando la calidad,



Región de Murcia
Consejería de Salud



CARAVACA
DE LA CRUZ 2024
AÑO JUBILAR



ÁREA DE SALUD VIII
MAR MENOR



Servicio
Murciano
de Salud

composición, presentación y precio de venta al público que considere adecuado a la demanda y a las circunstancias concurrentes en el hospital.

El producto que se encuentre en el "Grupo A" no podrá ofrecerse en los del "Grupo B" y viceversa.

Al personal trabajador de HULAMM se le aplicará los precios aprobados para PÚBLICO reducidos en un 20% (redondeado en 0,5 céntimos al alza).

5. Dotación de personal en cafeterías.

La organización de los espacios destinados a cocina hospitalaria y cafetería en cuanto a las elaboraciones coinciden en horarios y personal los dos servicios en la cocina central, por ello, con cargo a cafeterías, se han estimado las siguientes presencias:

P Ú B L I C O	DÍA LABORAL (de lunes a viernes)	
	2 camareros	de 07:30 a 16:00 horas
	1 camarero	de 16:00 a 23:00 horas
	1 ayudante de cocina	de 08:00 a 16:00 horas
	1 ayudante de cocina	de 16:00 a 23:00 horas
	DÍA FESTIVO (sábado, domingos y festivos)	
	1 camarero	de 07:30 a 15:30 horas
1 camarero	de 15:00 a 23:00 horas	
1 ayudante de cocina	de 07:30 a 15:30 horas	
1 ayudante de cocina	de 15:00 a 23:00 horas	

P E R S O N A L	DÍA LABORAL (de lunes a viernes)	
	1 camarero	de 07:30 a 16:00 horas
	1 ayudante de cocina	de 08:00 a 16:00 horas
	1 ayudante de cocina	de 20:00 a 23:00 horas (Servicio Comedor de Guardia)
	DÍA FESTIVO (sábado, domingos y festivos)	
	1 camarero*	de 07:30 a 09:30 y de 14:00 a 16:00 horas
	1 ayudante de cocina*	de 07:30 a 09:30 y de 14:00 a 16:00 horas
1 ayudante de cocina*	de 20:00 a 23:00 horas	

* Coincidente con servicio comedor de guardia

6. Canon.

Para el cálculo del canon de ambas cafeterías se parte del importe del ejercicio 2023 que es de 25.000€, actualizando este según IPC general acumulado febrero21/marzo24, resulta un importe de 29.550€.

Variación del Índice General Nacional según el sistema IPC base 2021 desde febrero de 2020 hasta marzo de 2024

Índice	Porcentaje(%)
Nacional	18,2

Canon de explotación	Importe anual sin IVA	Importe 2 años sin IVA
Cafeterías	29.550,00	59.100,00

EL DIRECTOR DE GESTIÓN Y SS.GG.

Documento firmado electrónicamente al margen

Fdo.:



Región de Murcia
Consejería de Salud



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR. ÁREA DE SALUD VIII.

06/06/2024 12:06:53

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



ÍNDICE.....2

1. OBJETO.....5

 1.1. PRESTACIÓN 1: SERVICIO DE RESTAURACIÓN.....5

 1.2. PRESTACIÓN 2: SERVICIO DE CAFETERÍAS.....7

2. TIPO DE SERVICIO. CONDICIONES TÉCNICAS DEL EQUIPAMIENTO COMPLETO Y DE LAS INSTALACIONES.7

 2.1. PRESTACIÓN 1: SERVICIO DE RESTAURACIÓN.....8

 2.1.1. ESPACIOS RESERVADOS A COCINA Y SUPERFICIES DISPONIBLES.8

 2.1.2. EQUIPAMIENTO COMPLETO. INVENTARIO8

 2.1.3. MANTENIMIENTO Y REPOSICIÓN DEL EQUIPAMIENTO DE COCINA.....9

 2.1.3.1. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO, MAQUINARIA, OBRAS..... 10

 2.1.4. MODELO Y CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MEDIDAS DE GESTIÓN DE LA COCINA.10

 2.2. PRESTACIÓN 2: SERVICIO DE CAFETERÍAS.....12

 2.2.1. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS Y DIFERENCIACIÓN CON COCINA.12

3. CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO.13

 3.1. PRESTACIÓN 1. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA.....13

 3.1.1. NIVELES DE ACTIVIDAD PREVISTOS.....13

 3.1.2. COMPOSICIÓN DE UN MENÚ COMPLETO EN UN CICLO DE 24 HORAS.....14

 3.1.3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. SEGURIDAD ALIMENTARIA.....15

 3.1.4. ELABORACIÓN DE DIETAS.16

 3.1.5. GESTIÓN INFORMÁTICA DE RESTAURACIÓN. (DIETOOLS).....18

 3.1.6. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA. 19

 3.1.7. MENÚS. Composición.....22

 3.1.8. MENÚS. Tipos.....24

 3.1.9. HORARIO DEL SERVICIO25

 3.1.10. COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA26

 3.2. PRESTACIÓN 2. SERVICIO DE CAFETERÍAS.....28

 3.2.1. CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO.....28

 3.2.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. SEGURIDAD ALIMENTARIA.....28



3.2.3.	LISTAS DE PRECIOS Y HOJAS DE RECLAMACIONES	29
3.2.4.	PROHIBICIONES EXPRESAS	29
3.2.5.	DERECHO DE ADMISIÓN, ACCESO Y PERMANENCIA Y HORARIOS	29
3.2.6.	GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA	30
3.2.7.	INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO	31
3.2.8.	CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD.....	32
3.2.9.	CELEBRACIÓN DE EVENTOS Y REUNIONES EN EL HOSPITAL.....	32
3.2.10.	RÉGIMEN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS Y OFERTA DE MENÚS.	32
3.3.	LIMPIEZA, DDD y GESTIÓN DE RESIDUOS.....	33
4.	MANTENIMIENTO INTEGRAL Y REPOSICIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.....	35
4.1.	ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	35
4.2.	ALCANCE	36
4.2.1.	ESTUDIO INICIAL.....	36
4.2.2.	DE ACTIVOS FIJOS Y REPUESTOS. MANTENER O SUSTITUIR	37
4.2.3.	CONSUMIBLES	37
4.3.	FACULTAD PARA AUDITAR	37
5.	EL SISTEMA DE GESTIÓN SE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS. INDICADORES DE CALIDAD Y/O DISPONIBILIDAD.	39
6.	COMISIÓN DE SEGUIMIENTO DEL SERVICIO	39
7.	INSTALACIONES Y EQUIPOS INFORMÁTICOS. Comunicaciones y conectividad. Aplicaciones de uso habitual.....	41
8.	PROTECCIÓN DE DATOS	42
9.	RR.HH.	45
9.1.	Derechos y Obligaciones con respecto al personal dependiente del Contratista. ..	45
9.2.	Obligaciones específicas del contratista	46
9.3.	Dotación de Personal mínimo cocina y cafeterías	47
9.4.	Horas de trabajo reales. Control de presencia física.....	49
9.5.	Representante del contratista.....	49
9.6.	Personal a subrogar	49
9.7.	Uniformidad.....	49
9.8.	Prevención de Riesgos Laborales.	50
9.9.	Formación e información a los trabajadores y normas de higiene en el trabajo	51



9.10. Normas de higiene..... 52

10. CONTROL DE LAS ACTIVIDADES. AUDITORÍAS 53

11. INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD 54

12. PROPUESTA TÉCNICA, EL PROGRAMA DE SERVICIO. 55

06/06/2024 12:06:53

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



1. OBJETO

El contrato que regula el presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) tiene por objeto satisfacer las necesidades derivadas del servicio de alimentación integral de los pacientes y del personal de guardia del Hospital Universitario los Arcos del Mar Menor (en adelante HULAMM), así como la concesión para la explotación del servicio de las cafeterías de personal y de público en el mismo.

Para facilitar el conocimiento de las especificidades de cada una de las prestaciones que forman el objeto, éstas se identifican a lo largo del presente PPT de la forma siguiente:

Prestación 1: Está constituida por el Servicio de Restauración a pacientes y comedor personal de guardia en HULAMM.

Prestación 2: Constituye la explotación de las Cafeterías de Público y de Personal de HULAMM.

Ambas prestaciones Incluyen el mantenimiento de la dotación y equipamiento completo de las cocinas y cafeterías de HULAMM (ver Anexo 3 - Inventario), así como el suministro y reposición de la vajilla, menaje, equipamiento y demás útiles necesarios que el licitador considere para llevar a cabo las prestaciones.

1.1. PRESTACIÓN 1: SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Consiste en la gestión integral del servicio de alimentación para los pacientes de HULAMM, así como para el personal de guardia en el mismo.

El Servicio de restauración a cargo del contratista se realizará en las instalaciones de HULAMM, será integral y abarcará todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas y su conservación, elaboración y conservación hasta la distribución de la comida en planta, limpieza y gestión de los residuos producidos, conforme a las prescripciones de este PPT y a la Propuesta de Programa del Servicio de Restauración en adelante PPS que proponga el licitador en su oferta.

Forma parte del objeto del contrato y se integra con la prestación principal, el mantenimiento y reposición del equipamiento completo de la cocina de HULAMM reflejada en el inventario (Anexo 3 - Inventario), con las adaptaciones al modelo de cocina que proponga el contratista en su oferta, siempre que se acepten expresamente por parte del Servicio Murciano de Salud.

La gestión integral del servicio de restauración abarcará, también el establecimiento de las cantidades mínimas para asegurar el perfecto desarrollo de actividades inherentes al objeto del contrato:

- El grueso del servicio será la elaboración de los alimentos hechos en cocina convencional, el emplatado, el almacenamiento y distribución en plantas (cabecera de paciente) mediante carros de mantenimiento térmico con bandejas adaptadas, que garantizan la cadena de temperaturas.
- Compra, abastecimiento y conservación de las materias primas necesarias para elaborar los menús y dietas para pacientes y personal de guardia, de los productos



extras alimenticios, de los productos específicos de nutrición infantil, de los complementos y suplementos no farmacológicos para aquellas dietas que así lo requieran, en especial, para dietas Turmix (industrializadas).

- Compra, abastecimiento y conservación del material para la limpieza de instalaciones, lavado de vajilla, productos de limpieza, bandejas, carros, cubertería, cristalería, ensobrado de cubiertos y toda actividad inherente a este servicio, que específicamente se determine.
- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje y enseres necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio de restauración a pacientes - personal de guardia, y que específicamente se determinen para el Hospital (boles, platos, tazas, tapas, cubiertos, servilletas, aluminio, film, bolsas de toma de muestras y todas las que se determinen en comisión de seguimiento del servicio).
- Equipación de trabajadores: guantes, mascarillas, gorros, patucos, batas desechables y todas las que se determinen en comisión de seguimiento del servicio.
- Todos los productos deben ser aptos para su uso en establecimientos e industrias alimentarias y serán supervisados y aprobados por el personal designado por el Hospital y se determinarán en comisión de seguimiento del servicio.
- Aportación del personal necesario (encargado-responsable del servicio, jefe de cocina, cocineros, dietistas, auxiliares de cocina, auxiliares de colectividades, camareros, encargados de almacén, personal de limpieza, etc...) para el funcionamiento óptimo del servicio con el mínimo que se cita en el apartado 9.3.
- Mantenimiento y mejora, en su caso, de los menús actualmente establecidos. Aprobados previamente en la comisión de seguimiento del servicio y por la comisión de nutrición.
- Atención y gestión de las solicitudes de menús y extras solicitados por los medios establecidos.
- Distribución de bandejas en las ingestas de desayuno, comida, merienda y cena, en los horarios que se determinen, desde la cocina a las zonas y servicios donde se requiera (cabecera de paciente) así como la recogida de estas y su traslado de nuevo a cocina.
- Realización periódica de encuestas de satisfacción, según modelo normalizado que deberá ser presentado en la comisión de seguimiento del servicio para su aprobación o modificación según las necesidades tanto de las dietas basales como de las terapéuticas, con muestras representativas de al menos el 10% mensual de pacientes ingresados y presentación de resultados en comisión de seguimiento del servicio.
- Gestión integral de los residuos generados en las instalaciones de HULAMM.
- Mantenimiento integral de las instalaciones detalladas en el Anexo 2 - Planos, incluyendo materiales y maquinaria necesarios para el perfecto funcionamiento de las mismas y que específicamente se determinen para el Hospital, así como lo relacionado en el punto 4 de este PPT sobre las instalaciones. Este mantenimiento lo llevará a cabo una empresa debidamente autorizada y acreditada. La empresa



adjudicataria será responsable de la resolución de todas las incidencias con la urgencia requerida.

- Mantenimiento, desarrollo del sistema de gestión informático y formación Dietools (Dominion). En el entorno de este software se realizará el control y seguimiento de la actividad del servicio íntegro de restauración: tipo de dietas, número de bandejas servidas en cada ingesta, pedidos desde las unidades de enfermería, composición de dietas, análisis nutricional, trazabilidad y todo aquello que se determine en comisión de seguimiento servicio.
- Mantenimiento del Sistema de Gestión para la seguridad alimentaria UNE-EN-ISO 22000, la titularidad de esta certificación será para el Servicio Murciano de Salud, Hospital Universitario Los Arcos del Mar Menor, Servicio de Restauración.

1.2. PRESTACIÓN 2: SERVICIO DE CAFETERÍAS

Constituye el objeto de esta prestación, la gestión y explotación en exclusiva de las cafeterías de personal y de público de HULAMM.

En ambas cafeterías, dotadas de equipamiento propiedad del Área VIII, inventariado y referenciado en el Anexo 3.1 Inventario Cafeterías, cabe la opción de complementar o modificar las instalaciones existentes y el equipamiento de las mismas que se requiera según el modelo de explotación propuesto por el contratista. Previa aceptación expresa por parte del Servicio Murciano de Salud de la propuesta ofertada.

El licitador en su oferta debe presentar el Modelo de Explotación de las Cafeterías que él considere idóneo para HULAMM y para cumplir los requisitos mínimos impuestos por este pliego. Constituyendo la instalación e implantación de su propuesta, previas al inicio de la explotación, una obligación de carácter esencial para el contratista.

El equipamiento (utensilios, cubertería, vajilla, menaje, bandejas, etc.), que en todo caso será de nueva adquisición y dotado por el contratista, estando obligado este, a aplicarle un Programa de Mantenimiento adecuado y conforme con las recomendaciones de los respectivos fabricantes.

2. TIPO DE SERVICIO. CONDICIONES TÉCNICAS DEL EQUIPAMIENTO COMPLETO Y DE LAS INSTALACIONES.

El conjunto de las instalaciones fijas o móviles, dotaciones en equipos, divisiones interiores permanentes o no, maquinaria principal y auxiliar, carros y bases de regeneración, carros de transporte, electrodomésticos, material para transporte y almacenaje, estanterías y armarios, mobiliario, menaje, ropa, uniformes, paños, manteles, vajilla, cristalería, 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, componen, constituyen y representan el EQUIPAMIENTO COMPLETO.



2.1. PRESTACIÓN 1: SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Sin perjuicio de lo que pueda acordarse para situaciones de emergencia o servicios extraordinarios y de las excepciones previstas en este pliego, la totalidad de las prestaciones que conforman el objeto de este contrato, con sus particularidades específicas, se llevarán a cabo dentro del recinto de HULAMM.

2.1.1. ESPACIOS RESERVADOS A COCINA Y SUPERFICIES DISPONIBLES.

Se adjunta como Anexo 2, el plano de la Cocina de HULAMM, con el estado de tabiquería y cerramientos que se encuentran realizados y las acometidas y sistemas generales del hospital.

Las superficies destinadas a Cocina ascienden a 475 m2 útiles.

2.1.2. EQUIPAMIENTO COMPLETO. INVENTARIO

El Área VIII pone a disposición del Contratista las instalaciones, aparatos y maquinaria que actualmente se encuentran operativos.

El Anexo 3 - Inventario contiene los activos de HULAMM, con coste unitario inicial superior a 100 euros, a disposición del servicio de Restauración. Cada elemento está identificado con un código tanto en el Inventario como en el propio elemento físico.

Durante el desarrollo del contrato el inventario debe permanecer actualizado en todo momento. Como mínimo, una vez al año de manera ordinaria y de manera extraordinaria en el momento de la adquisición o baja de cualquier bien, dicho inventario se facilitará a la Comisión de Seguimiento. La baja de los bienes debe contar con la aprobación de dicha Comisión, formalizándose por escrito las circunstancias y motivos que ocasionan la baja en el inventario.

Los elementos cuyo coste unitario sea inferior a 100 euros integrarán un Grupo de "Otros Elementos no inventariables" que será objeto de actualización trimestral. Este grupo será propiedad de la empresa formando parte del utillaje necesario para la realización del servicio.

Dentro del objeto del contrato se encuentra el "Equipamiento Completo" de la cocina por parte del contratista de acuerdo con el modelo de restauración que haya propuesto y resultado finalmente seleccionado. El Contratista deberá instalar/completar, en todos los aspectos y detalles, la solución que haya propuesto en su oferta. La instalación, puesta en funcionamiento, mantenimiento y puesta en producción del servicio, integra igualmente el objeto de este contrato.

En su caso, el licitador, en su Oferta Técnica, deberá aportar un listado del equipamiento completo que considere necesario para una mejora del servicio. En el caso que aporte nuevo equipamiento y/o maquinaria, dicho material seguirá siendo de su propiedad al final del contrato. El listado deberá contener al menos y en el orden que se indica la información siguiente:



INSTALACIÓN EQUIPAMIENTO COMPLETO									
Grupo Equipamiento encuadrado	Descripción del elemento	Marca	Modelo	Calidades o características del elemento	Zona o fase en la que se utiliza	Nº unidades	Coste unitario	Coste total	Vida útil (meses)

El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deben reunir las condiciones necesarias de calidad, suficiencia y pulcritud correspondiente al servicio a prestar y a las instalaciones facilitadas por HULAMM.

Sin perjuicio de lo que proponga el licitador que resulte adjudicatario y que será lo que finalmente deba instalar, con carácter de mínimos es necesario el mantenimiento y reposición cuando devengan inservibles de la dotación de las instalaciones y equipamiento que se indican en el Anexo 3 – Inventario.

2.1.3. MANTENIMIENTO Y REPOSICIÓN DEL EQUIPAMIENTO DE COCINA.

Los elementos integrantes del “Equipamiento completo” deben estar en condiciones óptimas de mantenimiento, conservación y reposición y ser aptos para el fin principal de este contrato.

El adjudicatario está obligado a mantener las instalaciones y maquinaria en el mejor estado de conservación y funcionamiento a pleno rendimiento, incluso al cesar la prestación, realizando todas las acciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias que garanticen el perfecto desarrollo del Servicio.

Para ello, el contratista aportará un Plan de Mantenimiento del Equipamiento Completo que obligatoriamente deberá tener en cuenta las recomendaciones de mantenimiento del fabricante de cada elemento. En el momento de la licitación presentará un Plan Indicativo de Mantenimiento que será elevado a definitivo al inicio del Servicio de Restauración por el nuevo contratista. Por su parte, estará obligado a cumplir las indicaciones técnicas para mejorar el Plan de Mantenimiento propuesto si se acuerda en la Comisión de Seguimiento del Servicio.

El contratista está obligado a realizar la reposición a nuevo de cada uno de los elementos que devengan inservibles por avería irreparable o por obsolescencia sobrevenida o que presente cualquier tipo de deterioro que invalide su uso repercutiendo en los niveles de calidad exigidos al Servicio. Se procederá a su reposición inmediata.

El material por reponer tendrá características similares o superiores al ya existente.

Los nuevos modelos de aparatos a introducir en el EQUIPAMIENTO cuando devengan inservibles los ahora instalados o por decisión de modificación en el sistema/técnica utilizada, serán elegidos en Comisión de Seguimiento del Servicio, a partir de tres propuestas de gama similar incorporando los avances tecnológicos propios del momento.

Al inicio del contrato existen 200 bandejas especiales de los carros de Regeneración, el adjudicatario deberá reponer las bandejas suficientes que por rotura, deterioro o desgaste queden fuera de uso durante la vigencia del contrato, asumiendo su coste el mismo, así como el juego de vajilla, menaje, cubiertos y todo aquel componente que complete dicha



bandeja manteniendo en todo momento unas cantidades mínimas operativas (cuyo mínimo será de 200 unidades tanto para los servicios de comida/cena como de desayuno/merienda) más un 20% fijo en stock que podrá ser comprobado en cualquier momento. Las características serán determinadas por la Dirección del Centro y serán en todo caso las acordadas en Comisión de Seguimiento del Servicio.

En todo caso el menaje será compatible y adaptable a los sistemas instaurados para el mantenimiento de las temperaturas.

2.1.3.1. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO, MAQUINARIA, OBRAS.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, ni cualquier acción que implique una reorganización de la distribución de las zonas delimitadas actualmente en el Servicio de Cocina o de la ubicación de los bienes inventariados, sin el previo consentimiento por escrito del Hospital, para lo cual debe solicitarlo previamente a la Dirección del Área VIII, quedando en propiedad del Servicio Murciano de Salud las obras realizadas, al finalizar por cualquier motivo la contratación del Servicio.

Las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas y toda clase de reparaciones que se produzcan dentro del local que se contrata y que no sean puramente estructurales serán por cuenta del adjudicatario.

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

Las instalaciones y todos los bienes aportados por HULAMM, permanecerán en Hospital, no teniendo el adjudicatario derecho alguno sobre ellos más allá del uso para garantizar el servicio, por lo que revertirán en la Gerencia del Área VIII una vez finalice la relación contractual con el adjudicatario, en la misma cantidad y calidad que al inicio de la actividad, a juicio de la peritación que se realice por parte del Hospital. El adjudicatario debe abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso por parte de HULAMM, en base a este contrato en el plazo máximo de ocho días a contar del requerimiento que a tal efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

2.1.4. MODELO Y CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MEDIDAS DE GESTIÓN DE LA COCINA.

El dimensionamiento del equipamiento completo y los recursos humanos necesarios deben ser suficientes para gestionar en todas sus fases y producir, en un ciclo de 24 horas, los alimentos que diariamente consumen los pacientes, el personal de guardia, la cafetería de personal, la cafetería de público y hasta un 10% adicional sobre la suma de todo lo anterior. En todo caso y como mínimo, la organización contará en las franjas horarias definidas, con los profesionales referenciados en el punto 9.3.



En el interior de la Cocina se observarán las siguientes condiciones:

El Contratista ostenta el derecho de impedir el acceso o la permanencia en las instalaciones de la Cocina, de cualquier persona ajena a las Prestaciones que componen el Servicio. Los miembros de la Comisión de Seguimiento de Restauración, en su caso el personal designado por el Hospital, así como el personal directivo del Hospital podrán acceder a las instalaciones en cualquier momento, con el objetivo de su visita, inspección, auditoría, comprobación de los trabajos y actividades, etc. al igual que las empresas de control y auditoría que actúen por cuenta de la Gerencia del Área VIII. El derecho de acceso se ejercerá en cualquier momento, sin perjuicio del deber de vestir los atuendos de seguridad alimentaria preceptivos (gorro, calzas, batas, mascarillas o guantes), a cuyos efectos, el Contratista dispondrá en todo momento de una reserva específica y suficiente de prendas con este fin.

Sin perjuicio de las facultades de control y acceso permanente que ostenta el personal designado por parte de la Gerencia del Área VIII en las dependencias de la Cocina, en todo caso, la dirección podrá designar, de entre su personal, una persona con funciones de “supervisor de restauración” que tendrá libre acceso a la Cocina durante la jornada laboral del contratista, pudiendo supervisar los procesos que se ejecuten en la misma, así como tomar notas de los mismos; en ningún caso tendrá facultades para dirigir, ordenar o decidir sobre los procedimientos y sistemas de trabajo del contratista o de su personal. Si el hospital hace uso de esta facultad lo comunicará al contratista a los efectos oportunos.

Los accesos a la Cocina deberán permanecer cerrados con llave siempre que en su interior no haya ningún empleado del Contratista. El Servicio de Vigilancia y Seguridad dispondrá en todo momento de copias de las llaves de acceso.

Para ejercer las facultades inherentes a la reserva del derecho de acceso o permanencia, el Contratista podrá recurrir al auxilio de los Vigilantes de Seguridad dependientes de HULAMM.

Está prohibido fumar y consumir cualquier tipo de estupefaciente o alcohol en todas las instalaciones.

Todas las dependencias, cámaras, áreas o zonas funcionales estarán rotuladas y nominadas mediante letreros o carteles que indiquen la zona y en su caso las advertencias obligatorias sobre acceso, estancia o condiciones especiales de trabajo.

El Contratista está obligado a controlar la extracción de humos y renovación de aire que asegure absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de la Cocina y la ausencia de olores y humos en los espacios del Hospital cercanos o colindantes con la misma.

El Contratista tiene la obligación de asegurar niveles de ruido en el interior de la Cocina, Cafeterías y en las zonas cercanas o colindantes a la misma que se encuentren dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas. (Áreas acústicas de tipo e). Zonas del territorio destinadas a usos sanitario, docente y cultural que requieran especial protección contra la contaminación acústica.)



En materia de temperatura e iluminación en el interior de la Cocina y en las diferentes áreas y zonas de trabajo, el Contratista deberá garantizar el cumplimiento de las normas que en esta materia resulten de aplicación.

2.2. PRESTACIÓN 2: SERVICIO DE CAFETERÍAS

El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de los espacios destinados a cafeterías de público y personal (1 cafetería de público situada en planta baja y 1 de personal situada en la primera planta) explotándolas a su riesgo y ventura y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente Pliego.

Se trata de un servicio por el que el contratista ordena, con sujeción a los pliegos, los factores productivos de las cafeterías para atender la demanda de público y de personal dentro del Hospital. Este pliego conforma un marco de derechos y obligaciones para el contratista y la Gerencia del Área VIII.

HULAMM aporta los espacios destinados a cafeterías de público y de personal detalladas en el Anexo 2 - Planos, así como las instalaciones y dotaciones específicas, indicadas en el Anexo 3 - Inventario, manteniendo la propiedad de los espacios y del equipamiento.

Como objetivo del Plan de Explotación, el Contratista acepta que el objetivo primordial de la explotación de las cafeterías del Hospital es lograr alcanzar la máxima demanda posible de usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad del Hospital.

2.2.1. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS Y DIFERENCIACIÓN CON COCINA.

El Contratista, en su Oferta podrá acompañar equipamiento nuevo para mejorar su servicio, para ello tendrá que incluir la relación del equipamiento completo con que pretenda dotar ambas cafeterías. El mobiliario y la decoración de la Cafetería de Público y la de Personal deberán ser diferenciados entre sí y con respecto al propuesto para la Cocina. Deberá contar para ello, con el equipamiento instalado por el Hospital que figura en Anexo 3 – Inventario. Al final del contrato, el adjudicatario decidirá si desea retirar todo equipamiento y/o mobiliario de nueva aportación.

De forma diferenciada para la Cafetería de Público y para la Cafetería de Personal, en el Listado de Equipamiento Completo, el licitador recogerá en detalle cada uno de los elementos que lo componen, estructurado por Grupos de elementos afines (instalaciones fijas, maquinaria y aparatos, pequeño aparataje, mobiliario, vajilla, cristalería, cubertería, decoración, equipamiento informático y software, iluminación, etc.) en los que figuren las marcas y modelos y la vida útil que se le asigna, así como cuanta información adicional considere necesaria para acreditar la eficiencia energética y de ruido emitido de los equipos e instalaciones. Acompañará el correspondiente Plan de Mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal que vaya a aplicar al Equipamiento completo. (En licitación será un borrador y se aportará definitivo en primera Comisión de Seguimiento del Servicio)



3. CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

3.1. PRESTACIÓN 1. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA.

3.1.1. NIVELES DE ACTIVIDAD PREVISTOS

En términos globales y de acuerdo con los datos disponibles, se estima un consumo anual de 60.000 menús equivalentes con el porcentaje de funcionamiento actual, sin que tal cantidad constituya obligación o genere derechos de facturación. Se entiende por Menú Equivalente la suma de las diferentes ingestas que suman un menú (desayuno, comida, merienda y cena para los pacientes y desayuno, comida y cena para el personal de guardia).

Atendiendo a la duración del contrato y al período de prestaciones del servicio de restauración (2 años), se ha estimado el consumo de menús completos a partir de los datos obtenidos en los 2 últimos años:

EJERCICIO	Nº MENÚS PACIENTES	Nº MENÚS GUARDIAS	Nº MENÚS EQUIVALENTES
2022	55.314	6.097	61.411
2023	52.240	6.290	58.530
TOTAL	107.554	12.387	119.941

No obstante, la facturación real será la que corresponda a la aplicación del precio unitario de adjudicación al número de dietas completas, medias dietas o ingestas individuales realmente servidas en cada período de facturación.

Se entiende por ingesta realmente servida:

- 1.- La que se sirve al paciente tras la petición del personal sanitario autorizado.
- 2.- La ingesta no consumida resultante del cambio a dieta más restrictiva fuera de horario, previa autorización del personal de Servicios Generales.
- 3.- La consumida por el Personal de Guardia autorizado expresamente por la Dirección del Hospital.
- 4.- Aquellas ingestas no comprendidas en los supuestos anteriores y autorizados expresamente por el Responsable del Servicio en el HULAMM

Diferenciamos dos grandes grupos en cuanto al valor económico de los menús equivalentes, por un lado, se agrupan las dietas líquidas y de tolerancia (líquidas/tolerancia) y por otro lado el resto de dietas a pacientes (resto dietas) y menús de guardias.

El valor de la dieta líquida/tolerancia es el 75% del resto de dietas.



EJERCICIO	DIETAS LÍQUIDAS/TOLERANCIAS	RESTO DIETAS	Nº MENÚS EQUIVALENTES
			PACIENTES
2022	2.878,36	52.435,18	55.314
2023	2.749,10	49.490,62	52.240
TOTAL	5.627,46	101.925,80	107.553,26
PORCENTAJE	5,23%	94,77%	

Las prestaciones correspondientes al Servicio de Restauración a pacientes y comedor de guardia están incluidas entre los Servicios complementarios sensibles al nivel de ocupación y a la demanda real, por lo que, su facturación se hará por unidades de menús equivalentes.

3.1.2. COMPOSICIÓN DE UN MENÚ COMPLETO EN UN CICLO DE 24 HORAS.

Se entiende por menú completo el compuesto por las siguientes ingestas servidas a pacientes: desayuno, comida, merienda, cena, media mañana y resopón, todo ello a lo largo de una jornada de 24 horas.

El Contratista tiene derecho a percibir el precio unitario por cada menú equivalente que haya ofertado multiplicado por el número de menús completos.

El Contratista acreditará telemáticamente las ingestas servidas mediante un sistema informatizado que sustituya los albaranes de entrega, firmados por el responsable de la unidad del Hospital en la que se encuentre ingresado el paciente o en la que se presten los servicios sanitarios al mismo. El sistema de albaranes de entrega podrá sustituirse por relaciones (en el caso de unidades de hospitalización) según número de cama o mediante procedimientos de comanda y recepción informatizados u otro procedimiento cualquiera que permita tener constancia del número de ingestas servidas en cada caso.

Este método de control respalda al profesional sanitario en la verificación del correcto servicio por parte de la empresa.

El contratista proveerá al servicio de un sistema informático que vincule la firma de la recepción del pedido (albarán) con la tarjeta del profesional que recepcione y compruebe en la unidad correspondiente el pedido. Por ejemplo, CONTACOMES// TARJETA CON RFID VINCULADA SIPASS Y SAINT...

En cuanto a las ingestas media mañana y resopón, serán considerados refrigerios que la empresa adjudicataria depositará en las unidades autorizadas, con la periodicidad que se acuerde en la comisión de seguimiento del servicio, para el suministro directo a los pacientes por el personal del HULAMM autorizado para ello. Para el cálculo del número de refrigerios a facilitar, será el equivalente a la suma de las comidas y cenas servidas, todo ello a lo largo del periodo acordado (diario/semanal...)

A todos los efectos, tanto la comida como la cena en su peso específico llevan implícito el refrigerio (media mañana y resopón).



En el supuesto de personal de guardia, seguirá la misma regulación que para pacientes. Tendrá derecho al servicio de 3 ingestas, Desayuno, Comida y Cena, que se facturarán dependiendo de su consumo. Acreditado el mismo por el sistema de verificación personal establecido a través de la tarjeta de control de accesos e identificación que portará el profesional sanitario.

En los casos de servicios especiales (ingestas de pacientes sometidos a pruebas como curva de azúcar, extracciones u otras causas), el contratista facturará las ingestas realmente servidas según los precios máximos expuestos en el Anexo 9 – Alimentos Extra y Precios Máximos.

Proporción o pesos de cada ingesta un menú completo pacientes

MENÚ COMPLETO. PESOS DE CADA INGESTA	
INGESTAS EN 24 HORAS Y % PESOS	
DESAYUNO	14%
COMIDA	36%
MERIENDA	14%
CENA	36%
TOTAL DIETA COMPLETA	100%

Proporción o pesos de cada ingesta un menú completo personal de guardia

MENÚ COMPLETO. PESOS DE CADA INGESTA	
INGESTAS EN 24 HORAS Y PESOS	
DESAYUNO	16%
COMIDA	42%
CENA	42%
TOTAL DIETA COMPLETA	100%

3.1.3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. SEGURIDAD ALIMENTARIA.

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:

1. Disponibilidad de una oferta de materias primas o productos semielaborados adecuada a las necesidades de producción de alimentos.
2. Disponibilidad de un sistema de trazabilidad (integrado con Dietools) 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.



3. 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.
4. Capacidad de acceso a los alimentos o a su adquisición, lo que implica una total solvencia económica y financiera del Contratista del Servicio
5. La buena calidad e inocuidad de los alimentos, lo que conlleva sistemas de control de la calidad y prácticas de manipulado adecuadas.
6. Vigilancia de las normas de higiene y manipulación de alimentos.
7. Estricta aplicación de la normativa vigente en todos los ámbitos del contrato. *Codex Alimentarius*. (Ver Anexo 7 – Normativa).
8. Como factor adicional de seguridad alimentaria se considera imprescindible que el contratista mantenga en la organización Servicio Murciano de Salud para HULAMM 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.

3.1.4. ELABORACIÓN DE DIETAS.

Las dietas hospitalarias son planes de alimentación mediante los cuales se seleccionan los alimentos más adecuados, para garantizar que un enfermo hospitalizado mantenga o alcance un estado de nutrición óptimo (Goikoetxea, 2008). Pueden perseguir un efecto terapéutico, de mantenimiento o preventivo. No obstante es un elemento esencial del proceso de recuperación del enfermo, que parte de sus necesidades y restricciones, de ahí que su naturaleza sea esencialmente individualizada.

Hay enfermos que no necesitan un régimen dietético especial, debido a que no tiene déficits nutricionales ni su enfermedad demanda el control de determinados nutrientes. En esos casos se aplicaría lo que se denomina dieta basal o normal. Estas dietas hospitalarias deben tener en cuenta los gustos del paciente, pero también la necesidad de mantener un estado de nutrición óptimo.

Un enfermo puede necesitar una dieta hipercalórica debido a que está desnutrido, mientras otros, por el contrario, necesitarán una restricción en la ingesta de calorías.

El contratista tendrá que adecuarse a las necesidades de los pacientes y a los distintos tipos de dietas:

- Dietas terapéuticas. Cuando una persona hospitalizada presenta necesidades nutricionales específicas, entonces se aplica esta dieta, que no es más que un plan de alimentación adaptado a las características del enfermo y que es parte importante de su tratamiento médico.
- Dietas esenciales o curativas. Si buscamos el origen del problema podemos encontrarnos con una alteración en la eliminación de alguno de los componentes habituales en la alimentación por su interconexión con el proceso patológico. Son,



por ejemplo, los enfermos con un incremento del ácido úrico o gota por defecto en la eliminación del citado producto. La dieta va encaminada a una menor ingesta del ácido úrico y así una menor eliminación. Otro ejemplo es la dieta para la enfermedad celiaca, en la que el afectado no tolera el gluten; las de la intolerancia a la lactosa y otros disacáridos, en las que deben evitarse dichas sustancias en la alimentación; la de la diabetes mellitus tipo II, en la que se realiza una redistribución de los nutrientes, etc.

- Dietas paliativas. La dieta no es el tratamiento definitivo ya que no radica la enfermedad, solo contribuye, junto con otros medios, a la mejoría de la enfermedad. Así, en la diabetes mellitus tipo I la dieta se asocia a la administración de insulina para conseguir que el enfermo mantenga unos niveles óptimos de glucemia sanguínea; en la úlcera péptica a antiácidos y antihistamínicos; en las quemaduras a antibióticos, transfusiones sanguíneas y cirugía; en la hipertensión a diuréticos y vasodilatadores, etc.
- Dietas profilácticas o preventivas. Se encargan de reducir las posibilidades de manifestación de una enfermedad. Es el caso de las dietas de restricción del sodio para evitar la hipertensión; las bajas en grasa para prevenir el depósito de grasa en las arterias denominado arteriosclerosis.
- Dietas facilitadoras. Hay determinados pacientes que presentan una incapacidad para la normal deglución y no precisan variaciones en cuanto a la composición nutricional normal. Su misión es la de permitir la alimentación cuando son incapaces de llevar a cabo los procesos masticatorios ni deglutorios habituales. Los cambios afectan a la consistencia y presentación de los alimentos, pudiendo administrarse éstos en estado líquido, semilíquido, blando, triturado, etc.
- Dietas con fines exploratorios y diagnósticos. El objetivo no es específico terapéutico, pero su empleo en la práctica de determinadas pruebas diagnósticas es esencial para el descubrimiento de posibles anomalías y la identificación de numerosas enfermedades. De ellos, destacar los contrastes baritados en la patología digestiva, la detección de sangre oculta en las heces...
- Dietas preoperatorias y postoperatorias. Trata de suministrar al paciente la alimentación necesaria para abordar con éxito los procesos quirúrgicos, con las progresividades establecidas pre y post operatorio.
- Dietas artificiales o de preparación. Este tipo de dietas es específica para la alimentación por vía parenteral y su elaboración es exclusiva de las unidades de dietética de los hospitales. En ellas se calculan las necesidades calóricas de determinados enfermos y se elabora un preparado especial para la alimentación enteral / parenteral

La Gerencia del Área VIII pone a disposición del contratista el Catálogo de Dietas vigente en HULAMM (Ver Anexo 13 – Catálogo de Dietas). Este catálogo está confeccionado, analizado, consensado y aprobado por la Comisión de Nutrición, órgano consultivo del Área VIII.

El Catálogo de dietas de HULAMM, incluye todas las dietas basales y terapéuticas basadas en la prescripción facultativa. Podrá modificarse por el Hospital, informando a la empresa en Comisión de seguimiento.



El Catálogo será codificado atendiendo al año y trimestre a que se refieren; cada una de las dietas será codificada según el sistema de codificación del Servicio Murciano de Salud y en su defecto según el sistema informático del Contratista del Servicio; cada uno de los platos diferenciados será igualmente objeto de codificación en cada una de las dietas.

CATALOGO DE DIETAS

1. DIETA ABSOLUTA.
2. DIETA TOLERANCIA
3. DIETA LIQUIDA
4. DIETA SEMIBLANDA
5. DIETA FÁCIL DIGESTIÓN
6. DIETA BASAL
7. DIETA BAJA EN GRASA
8. DIETA FÁCIL MASTICACIÓN
9. DIETA BAJA EN FIBRA
10. DIETA RICA EN FIBRA
11. DIETA BAJA EN BACTERIAS
12. DIETA CIRUGÍA BARIATRICA FASE 1
13. DIETA PARA CELIACOS
14. DIETA VEGETARIANA
15. DIETA PEDIÁTRICA
16. DIETA IMPREVISTA
17. DIETA PREPARACIÓN COLONOSCOPIA
18. DIETA HIPERÉMESIS GRAVÍDICA
19. DIETA HIPERPROTEICAS
20. DIETA TURMIX
21. DIETA PROTECCIÓN HEPÁTICA

3.1.5. GESTIÓN INFORMÁTICA DE RESTAURACIÓN. (DIETOOLS).

El Hospital Universitario Loa Arcos dispone en propiedad del software DieTools integrado con el Sistema de Información Hospitalario (HIS) del Hospital “Selene” para la gestión de menús, prescripción de dietas, fabricación en cocina, elección de menú y etiquetado de bandejas. El adjudicatario deberá hacerse cargo del mantenimiento anual para garantizar las actualizaciones y el soporte de dicho Software.

La empresa adjudicataria deberá usar obligatoriamente el Software que el centro pondrá a su disposición para la gestión de dietas, esto incluye por parte del adjudicatario toda la carga o modificación de datos que el centro y la aplicación requieran como:

- Platos
- Dietas
- Menús
- Fichas técnicas



- Valores nutricionales
- Extras de planta
- Revisión diaria de los menús de los pacientes
- Impresión de etiquetas

Las fichas técnicas de los platos con gramajes, valores nutricionales, recetas, información de alérgenos, etc., deberá mantenerse al día para garantizar la seguridad del paciente, cualquier modificación en tablas maestras realizada en la aplicación siempre será consensuada con el departamento Hostelería del centro.

El hardware necesario y consumibles para el funcionamiento de DieTools en el departamento de Dietética y Cocina correrá a cargo de la empresa adjudicataria, quedando fuera de esto los equipos de enfermería que ya disponen de ellos, es decir: dotar del hardware y consumibles necesarios para el uso de DieTools en Dietética y Cocina.

TRAZABILIDAD:

Para garantizar la trazabilidad completa del alimento, se exigirá la implementación y puesta en funcionamiento de un Software de trazabilidad y el Hardware que este requiera que permita registrar y trazar la materia prima del alimento desde la recepción hasta la entrega al paciente, este software deberá estar integrado con el software propiedad del Hospital "DieTools", debe permitir informáticamente visualizar la trazabilidad completa desde la recepción del producto hasta el paciente y desde el paciente hasta el producto. El software propuesto debe de aportar:

- Seguimiento Preciso desde la Materia Prima hasta el Consumidor Final.
- Rápida Identificación y Gestión de Problemas.
- Cumplimiento de Normativas y Regulaciones.
- Fortalecimiento de la Confianza.

En resumen, la implementación de un software de trazabilidad en el proceso de alimentación no solo es fundamental para cumplir con las regulaciones y normativas, sino que también aporta beneficios significativos en términos de seguridad alimentaria, eficiencia operativa y satisfacción del cliente.

Para la correcta implementación del programa "Dietools" y el programa de trazabilidad el adjudicatario realizará un programa de formación necesario para garantizar el manejo correcto del mismo. El coste de dicha formación correrá a cargo de la adjudicataria, debiendo incluir cursos sobre esta aplicación dentro de los planes de formación y con una periodicidad mínima semestral. A estos cursos de formación con coste a la adjudicataria asistirá el personal del HULAMM que, con la antelación debida, relacione el Hospital.

La empresa adjudicataria proporcionará el mantenimiento, así como las ampliaciones o actualizaciones de la aplicación existente en HULAMM, durante la vigencia del contrato.

3.1.6. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.

Todos los productos servidos por el adjudicatario serán de primera calidad y estarán sujetos, en todo caso, a lo recogido y especificado en la normativa vigente y en particular en el



Código Alimentario Español, siendo responsable directo el Jefe de cocina y el Responsable de Centro designado.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de materias primas necesarias para la confección de los menús de todos los pacientes, ingresados o no, a los que se les solicite, mediante los medios habilitados a tal efecto o a través de autorizaciones por el personal de Servicios Generales, el servicio de restauración y los servicios de productos extras que se pacten o autoricen.

La carga y descarga de todos los artículos relacionados con el servicio, será por las zonas designadas a tal efecto, con estricto cumplimiento de la normativa vigente.

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

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los productos serán de calidad extra o de 1ª calidad, en cantidad suficiente, según Anexo 6 - Calidades. El personal designado por HULAMM podrá rechazar aquellas que no cumplan con las calidades requeridas, solicitando su sustitución por otra adecuada. En particular:

- Las carnes serán frescas, según planificación del servicio de cocina, en caso de preparados cárnicos o derivados serán presentados y aprobados por la comisión técnica de seguimiento del servicio, cumplirán la normativa referente a etiquetado y no rotura de cadena de frío en todo momento. El pollo, el pavo, el conejo, la ternera, el cerdo y cualquier otro tipo necesario vendrá en diferentes formatos de troceado para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús con objeto de minimizar su manipulación en cocina.
- Pescados y mariscos: Los pescados y mariscos podrán ser frescos o congelados determinándose en comisión de servicio cuáles serán necesariamente frescos. Todos ellos cumplirán la normativa referente a etiquetado y no rotura de cadena de frío en todo momento. Preferiblemente pescado fresco, de kilómetro cero, sostenible, y capturado artesanalmente. Los pescados usados para la elaboración de los menús no tendrán espinas.
- Verduras y frutas: serán frescas y de 1ª categoría calibradas. Preferiblemente de kilómetro cero, ecológica y sostenible. Los zumos serán 100% exprimidos, no procedentes de concentrados.
- El aceite de mono dosis será exclusivamente de oliva virgen extra (de 8 a 10 gr).
- Lácteos y postres serán variados, saludables, contenido menor del 10% en azúcares añadidos: yogurt, etc. Serán de elaboración casera aquellos que se determinen en comisión de servicio.

En el Anexo 6 – Calidades se incluye la relación de materias primas especificando la calidad mínima que han de presentar. Esta relación no es exclusiva ni excluyente, pudiendo ser modificada o ampliada en base a las necesidades que se presenten o detecten, a criterio de HULAMM. Los gramajes para las fichas técnicas, han sido calculados de acuerdo al Plan



Nutricional establecido, por lo que no es posible su modificación sin autorización expresa del personal responsable del mismo.

Sin perjuicio de lo anterior, en cuanto a calidad y características de la materia prima, se valorarán positivamente aquellas ofertas que incorporen medidas referentes a la inclusión en los menús, de productos ecológicos, proximidad y de comercio justo.

La consideración de este aspecto a efectos de valoración de las ofertas solo se tendrá en cuenta si incluye:

- El compromiso de incluir dichos productos en el aprovisionamiento y de mantenerlo en los términos que se establezcan en la oferta en caso de adjudicarlo.
- Una relación de los proveedores de productos de cercanía (kilómetro cero) a través de los cuales llevaría a cabo el suministro y aprovisionamiento, debiendo acreditar la correspondiente certificación de dichos productos. Debe especificarse el producto o materia prima que suministraría cada proveedor, la zona de producción y la ubicación de las instalaciones del proveedor valorándose las ofertas que maximice o potencie el consumo de productos locales.

Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial deberá solicitarlo por escrito y éstos deberán ser autorizados por la Comisión de Seguimiento del Servicio.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria, su custodia y manipulación estarán sujetos a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente en materia alimentaria estableciendo un sistema de trazabilidad adecuado a dicha normativa.

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

Todos los proveedores de estos productos deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, siendo responsable la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento. Los productos perecederos (la fruta fresca, las verduras, la carne, los productos lácteos y los huevos) procederán de empresas o zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en un radio máximo de 100 km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día.

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

La empresa, presentará la primera comisión de seguimiento del servicio, un completo Plan de Recepción y Almacenamiento de Materias Primas que será de obligado cumplimiento en todo momento basado en un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y los procedimientos establecidos conforme a la certificación de las normas UNE – EN – ISO 9001.



Antes de implantar el sistema APPCC, el adjudicatario debe establecer unos planes de apoyo que estarán documentados, archivados y con registros que demuestren su implantación.

Los planes de apoyo deberá definirlos el adjudicatario incluyendo:

- Plan de Formación de manipuladores de alimentos.
- Plan de Limpieza y Desinfección de la cocina.
- Plan de Control de Plagas.
- Plan de Buenas Prácticas de Fabricación y Manipulación.
- Plan de Homologación de Proveedores.
- Plan de Identificación y Trazabilidad.
- Plan de Control de Agua.
- Plan de Control de Residuos.
- Plan de Mantenimiento.
- Plan de Control y Seguimiento de Equipos de Medición (Calibración).

Se deben establecer procedimientos de comprobación para detectar posibles desviaciones de las especificaciones y poder aplicar medidas correctoras que permitan volver a controlar el proceso sin ser necesario rechazar el producto en base a los siguientes tipos de comprobación:

- Observación visual.
- Valoración sensorial.
- Determinación físico/química.
- Examen microbiológico.

Establecidos los Planes de Apoyo, se elaborará el sistema APPCC del Servicio a prestar, conforme a las necesidades y prestaciones a desarrollar.

Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo 2 veces al día, una al inicio y otra al final de la jornada. La correcta recepción y distribución de todo el género en almacenes y cámaras del Servicio será responsabilidad de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria está obligada a presentar mensualmente a la comisión de servicio los resultados de análisis de calidad de la materia utilizada, así como del producto terminado y superficies de trabajo, mediante un adecuado muestreo. Para ello deberá concertar un Servicio de Análisis Bromatológico si no dispone de uno propio.

El Contratista aportará triturados industriales y homogeneizados para las dietas por TURMIX (o triturados), de marcas de garantía, conformes con la norma de aseguramiento de sistemas de la calidad UNE-EN-ISO9001. El Contratista propondrá a la Comisión de Restauración las opciones existentes en mercado para que se elija uno de ellos.

3.1.7. MENÚS. Composición.

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las posibles alergias, intolerancias y limitaciones que puedan presentar los pacientes (lactosa, lácteos, infusiones, gluten, sal, diabetes y cualquier otra indicada) para confeccionar de manera adecuada los menús y



adquirir productos (sin azúcar, sin sal, sin gluten, leche vegetal, leche entera, leche desnatada, especiales para diabéticos y cualquier otro necesario) aptos para estos pacientes.

DESAYUNO o MERIENDA: Estarán compuestos por un producto líquido, un producto sólido, los complementos correspondientes, una pieza de fruta y suplemento (solo en dietas hipercalóricas, hiperprotéicas o pacientes que así lo requieran):

- Líquido: Leche, Bebida vegetal, Infusiones, Café, Zumos. (Cantidad mínima 250ml)
- Sólidos: Pan del día en todas sus variedades, cereales no industrializados, bizcocho y otros productos de elaboración casera.
- Complementos: Mono dosis de cacao o café descafeinado, sobre de endulzante (blanco/moreno, sacarina/stevia), mantequilla, mermelada, aceite de oliva virgen extra en mono dosis (10 u 8 gr.), sal.
- Pieza de fruta.
- Suplemento: Bocado 60gr.

Las dietas Turmix llevarán obligatoriamente, además del elemento líquido correspondiente, un suplemento de cereales específico, sin coste alguno, en desayunos y meriendas, que se detallará en el Anexo 6 - Calidades.

COMIDAS Y CENAS: Estará compuesta como mínimo por:

- Ensalada, las cuales serán distintas cada día de la semana (distinta la comida y la cena de cada día) y con una rotación de 7 días a excepción del día que el primer plato sea ensalada. Se incluirán mono dosis de aceite de oliva virgen extra (10 o 8 gr.), sal y vinagre, en las dietas que lo permitan, para que sean aderezadas por los pacientes. Tendrá carácter de entrante, Las ensaladas estarán compuestas por 3 ingredientes como mínimo, teniendo como base lechuga 40 gr y tomate 20 gr.
- Primer plato: sopas, caldos, cremas, verduras, pastas, legumbres, arroces, huevos, etc.
- Segundo plato: carnes, pescados, pastas, arroces, legumbres, huevos y las guarniciones correspondientes.
- Postre: fruta, lácteos o de manera extraordinaria postres caseros.
- Pan del día.
- Bebida: agua embotellada de 50 cl. por paciente e ingesta.

MEDIA MAÑANA Y RESOPÓN: Estará compuesto de leche, zumo, yogurt o infusión, que puede ir acompañado de un producto sólido (galletas) en los casos que se requiera por el personal asistencial.

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

Los caldos y consomés de las dietas líquidas se elaborarán siempre de manera tradicional en base a la ficha técnica correspondiente de ingredientes. En casos excepcionales, justificados y autorizados por el Hospital se podrán utilizar concentrados de caldo para su elaboración.



Las dietas texturizadas (Turmix y semiblanda) serán purés industrializados que deberán estar sujetos a la normativa vigente. Garantizado el aporte de los nutrientes necesarios en este tipo de dieta.

El pan que se sirva será cocido en HULAMM, en el mismo día incluyendo domingos y festivos. Tendrá las variedades de cereales, integral, sin gluten, lo más natural posible y a elección del paciente, siempre que sea posible por las indicaciones médicas. (RD 308/2019, de 26 de Abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan).

El personal designado por la Gerencia del Área VIII podrá realizar catas de evaluación de cada una de las dietas que se hayan preparado para cada ingesta sin previo aviso, teniendo en cuenta no solo las propiedades organolépticas, temperatura y calidad de la comida sino también aquellos aspectos inherentes, como estado de la bandeja, cantidad de comida y todas las que se deriven del estado y presentación de la bandeja y la comida. De tales catas se dejará constancia mediante los formularios que se aprueben por la Comisión de seguimiento del servicio de Restauración.

3.1.8. MENÚS. Tipos.

Es imprescindible la presentación de una carta de menús antes del inicio del servicio, que será aprobada antes de su implantación. En ella se debe indicar la relación de menús a elegir, (propuesta de 15 días) entre un mínimo de dos opciones, en dietas basales, baja en grasa, fácil masticación y pediátricas y en el resto de las dietas terapéuticas que así lo permitan, cualquier modificación se acordará en la Comisión de Seguimiento del Servicio. A los pacientes con dietas basales en las que se señale que es diabético, podrán elegir entre las dos opciones igualmente.

La Comisión de Seguimiento del Servicio, aprobará las rotaciones de menú de 15 días adecuados a las estaciones de verano e invierno y para cada tipo de dieta. Se especificará la forma de cocinado, la materia prima utilizada si es fresca, precocinada, o congelada, las fichas técnicas y la composición de cada plato con su aporte nutricional (Ver Anexo 12 – Catálogo de Dietas).

La rotación de menús no contendrá platos repetidos, pudiendo cocinarse la misma materia prima de manera distinta en las dietas que así lo permitan.

Dieta imprevista: Se establecerá un menú de ingreso o dieta imprevista para aquellos pacientes que, una vez cerrados y servidos los servicios de comidas y cenas, puedan ser atendidos. A modo orientativo estará compuesto por: Ensalada, primer plato (sopa, caldo o consomé), segundo plato (queso fresco y fiambre tipo pavo o sustitutivo en caso de no comer carne), postre, pan y bebida. En cualquier caso se podrá acordar la modificación de la composición en la Comisión de Seguimiento del Servicio.

Menús especiales: se establecerá un menú especial, distinto de los días habituales, que el adjudicatario deberá dispensar sin incremento en el precio del servicio, 2 días a elegir por la dirección de HULAMM y los días que a continuación se relacionan:

- 1 de enero, día de año nuevo. Comida.
- 6 de enero, día de reyes. Comida



- 24 de diciembre, Nochebuena. Cena.
- 25 de diciembre, Navidad. Comida.
- 31 de diciembre, Nochevieja. Cena.

En los días que se detallan se servirá al paciente y acompañante en la comida, con independencia del postre que corresponda:

- Dulces navideños los días 24, 25, 31, 1 y 6.
- Uvas el día 31 (cena).

Todos los alimentos “navideños” descritos, serán supervisados por las dietistas y exclusivamente se servirán a los pacientes, que por prescripción facultativa y tipo de dieta asociada, no lo tengan prohibido.

Las empresas licitantes aportarán modelo que soporte la elección de menú en todos los servicios a realizar (desayuno – comida – merienda – cena), se presentará al paciente por el dietista, en una Aplicación informatizada para la elección de menú, sincronización en tiempo real con el software de gestión de cocina.

En el plazo máximo de un mes a partir de la firma de contrato, la adjudicataria deberá haber realizado y entregado al Hospital el manual de dietas, que deberá contener las fichas técnicas de cada plato, escandallo de componentes, los gramajes, calidades, disposición en la bandeja, guarniciones que lo componen, la medida del utensilio a utilizar para su distribución, valor nutritivo, fotografía de la bandeja completa y todo aquello que ayude a tener una visión lo más completa posible, siendo supervisado por el personal designado por HULAMM.

3.1.9. HORARIO DEL SERVICIO

Los horarios de los servicios de comida a los pacientes serán:

DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
08:30 a 9:30	13:20 a 14:20	16:30 a 17:30	20:30 a 21:30

El corte de la petición de dieta para ordenar y colocar las etiquetas en las bandejas donde corresponda se realizará 90 minutos antes de cada servicio, dejando a criterio del contratista la aceptación del cambio de dieta dentro de este rango, no suponiendo en ningún caso coste adicional.

Estos horarios que se indican son orientativos, si bien, por motivos de organización o de cualquier otra índole podrán ser modificados por la Comisión de Seguimiento del Servicio.

Los servicios se realizarán todos los días del año.

Debido a los posibles ingresos que pudieran surgir durante las distintas ingestas, éstos se gestionarán de la siguiente manera:

Desayunos y meriendas; con independencia de la hora de finalización del emplatado, se servirán las bandejas solicitadas para estas ingestas hasta treinta minutos después de la hora indicada de finalización del servicio.



Comidas y cenas; con independencia de la hora de finalización del emplatado, se servirán las bandejas solicitadas para estas ingestas hasta una hora después de la hora indicada de finalización del servicio (con el menú propuesto para el ingreso).

Reparto y recogida de bandejas y alimentos directamente al paciente bajo la supervisión del personal de enfermería de los diferentes servicios y en colaboración con éste. El personal de la empresa adjudicataria llevará la bandeja a la cabecera del paciente depositándola en la mesilla correspondiente.

Con independencia de la hora de corte previa al emplatado para la impresión de tarjetas en cualquier ingesta, serán atendidos todos aquellos cambios de dieta autorizados cuando de trate de dietas más restrictivas e ingresos.

Así mismo, y sin perjuicio del cumplimiento en cuanto a la trazabilidad de los alimentos y de las normas internas del Hospital, aquellas cuestiones particulares que se presenten a la hora del reparto o retirada de bandejas como: pacientes que han ido a otro servicio o unidad para la realización de pruebas diagnósticas, pero que regresan para comer a su unidad de origen, pacientes en aislamiento, pacientes a los que se les solicita la dieta desde un servicio y a la hora de reparto se encuentra en otra unidad, especialmente ingreso de pacientes desde urgencias a unidades de hospitalización, y cualquier otra eventualidad que pudiera surgir, se regirán por el principio comentado: un paciente – una bandeja, acordándose en comisión de seguimiento del servicio cualquier otra cuestión que se pueda presentar durante el contrato. Estas normas de cumplimiento obligatorio están reflejadas en el Anexo 4 – Normativa Interna HULAMM.

El adjudicatario será responsable de que los alimentos lleguen en perfectas condiciones de higiene, calidad, temperatura, puntualidad, con las cantidades prescritas, menús solicitados y todo aquello que suponga la excelencia del servicio.

El personal que realice este servicio irá correctamente uniformado e identificado. El contratista propondrá, para su aprobación por la Comisión de Seguimiento del Servicio, los uniformes a utilizar, siempre diferenciados del personal sanitario.

El reparto y recogida de bandejas y alimentos será efectuado por la empresa adjudicataria bajo la supervisión y control del personal de Servicios Generales o personal que se indique en cada Unidad o Servicio. La empresa que resulte adjudicataria aportará el personal necesario para prestar este servicio.

3.1.10. COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA

El servicio al Personal de Guardia se efectuará en las instalaciones destinadas a comedor de personal (Cafetería de Personal) y constará de desayuno, comida y cena.

El Hospital facilitará un listado actualizado, indicando la fecha y la relación del personal que tiene derecho a este servicio y que tipo de ingestas les corresponden. El listado podrá sufrir modificaciones en base a las necesidades asistenciales. Dichos cambios deberán ser comprobados antes de su servicio y ser autorizados, si corresponde, por el Hospital.



El adjudicatario instalará los sistemas informatizados de control necesarios para llevar el registro del personal de guardia diario autorizado al servicio de comedor, siempre bajo la aprobación, supervisión y acuerdo de la Dirección del Hospital.

El adjudicatario propondrá una Carta de Menús para el personal, donde incluirá los servicios de desayuno, comida y cena. Los menús tendrán una rotación de 15 días, variando dos veces al año en función de la estación del año. El Hospital a través de la Comisión de Seguimiento del Servicio puede solicitar las variaciones que estime oportunas, estando el adjudicatario obligado a llevarlas a cabo, actualizando la Carta de Menús para el Personal de Guardia.

La composición mínima del menú del Personal de Guardia será:

DESAYUNO: compuesto como mínimo por un líquido, un sólido y sus complementos correspondientes.

- Líquidos: Leche o bebidas vegetales en sus variedades, infusiones, cafés, zumos naturales.
- Sólidos: Pan del día tostado con aceite, atún, jamón o queso fresco, fruta o cereales.
- Complementos: mono dosis de aceite de oliva virgen extra, mermelada, mantequilla, tomate.

COMIDA y CENA: ensalada, primer y segundo plato a elegir como mínimo entre dos opciones cada uno, postre, pan (en sus variedades) y bebidas (refresco 330ml y 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 colocado en el comedor de la guardia. En caso de rotura del dispensador, y mientras se subsana, se servirá agua embotellada de 1,50 litros fabricadas en material 100% reutilizable sin coste adicional.

El adjudicatario establecerá: las medidas de gestión de comedor de personal de guardia que aseguren el uso adecuado y que los usuarios que acceden a este servicio son los que tienen derecho al mismo y un sistema informático que confirme con la lectura de la tarjeta identificativa el derecho del trabajador a ser beneficiario del servicio. El adjudicatario puede rechazar el servicio al personal que no acredite o no conste en los listados de guardia del Hospital, se establecerá en comisión de seguimiento del servicio opciones a seguir en caso de cambios nominales del personal de guardia o fallos en el dispositivo informático.

Con independencia de los menús elaborados para el servicio de comedor del personal de guardia, la facturación de este servicio solo incluirá el consumo real efectuado por el personal de guardia: número exacto de desayunos, comidas y cenas servidas según corresponda en el Hospital.

El horario establecido para el comedor de guardia será:

DESAYUNO	COMIDA	CENA
07:30 a 9:30	14:00 a 16:00	20:30 a 22:00

De manera orientativa la estimación de este servicio se encuentra en torno a los 20 servicios de cada una de las ingestas (desayuno, comida y cena) diariamente.



Al personal de guardia se le proporcionarán los menús especiales previstos en este PPT: Nochebuena (cena), Navidad (comida), Nochevieja (cena), Año Nuevo (comida), Reyes (comida), Día del Medio Ambiente y todos aquellos menús especiales que se acuerden en comisión de seguimiento del servicio para pacientes.

Los días 24 y 31, cena, se servirán dulces navideños a todo el personal que se encuentre de Guardia en sus respectivos servicios y en el comedor de guardia, así como uvas de nochevieja.

Calidades y gramajes según Anexo 6 - Calidades

3.2. PRESTACIÓN 2. SERVICIO DE CAFETERÍAS

En el presente punto se detallan las condiciones para la explotación de cafeterías de personal y público de HULAMM.

3.2.1. CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO

El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de los espacios destinados a cafeterías de público y personal explotándolas a su riesgo y ventura y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente Pliego.

Como objetivo del Plan de Explotación, el contratista acepta que el objetivo primordial de la explotación de las cafeterías de público y personal del Hospital, es lograr alcanzar la máxima demanda posible de usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad del Hospital.

HULAMM aportará los espacios destinados a cafeterías de público y de personal detalladas en el Anexo 2 - Planos, así como las instalaciones y dotaciones específicas, indicadas en el Anexo 3 – Inventario, manteniendo la propiedad de los espacios y del equipamiento.

Las dos cafeterías permanecerán operativas como mínimo tal como sigue:

Cafetería de Público de 7:30 a 22:30. Todos días del año.

Cafetería de personal de 7:30 a 16:00 y de 20:30 a 22:00 de lunes a viernes y sábados, domingos y festivos en los horarios coincidentes con el desayuno, comida y cena del personal de guardia.

En la Comisión de Seguimiento del Servicio, el Hospital decidirá y comunicará al contratista la toma de determinadas decisiones que éste deba adoptar en relación a los horarios de apertura y funcionamiento de las Cafeterías.

3.2.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. SEGURIDAD ALIMENTARIA.

En cuanto a la seguridad alimentaria, todos los productos alimenticios que el Contratista ofrezca, habrán sido elaborados con las máximas garantías sanitarias y seguridad



alimentaria, aplicándose el mismo nivel de exigencia que se aplica para los alimentos del Servicio de Restauración de pacientes y personal de guardia.

3.2.3. LISTAS DE PRECIOS Y HOJAS DE RECLAMACIONES

En cada una de las Cafeterías y en lugar visible a todos existirán al menos 3 copias (enmarcadas y protegidas con cristal) con las Listas de productos a la venta y los precios que deberán de respetar los máximos establecidos (con separación para los Grupos de productos A y B que más adelante se detallan), así como las Hojas de Reclamaciones a disposición de los usuarios. Tales listas estarán firmadas y selladas por el contratista y contarán con el visto bueno del Hospital.

3.2.4. PROHIBICIONES EXPRESAS

No podrán venderse bebidas alcohólicas en el interior de las cafeterías.

Así mismo, está prohibida la venta de tabaco o cualquier otro producto prohibido o de venta restringida, así como el consumo de drogas, estupefacientes o tabaco/cigarrillos electrónicos de cualquier clase y formato, en el interior de las Cafeterías. Esta prohibición se hará notar mediante carteles y anuncios y el Contratista será responsable de su cumplimiento.

También queda prohibida la instalación de máquinas recreativas, de juego o azar en todos los recintos del adjudicatario.

3.2.5. DERECHO DE ADMISIÓN, ACCESO Y PERMANENCIA Y HORARIOS

Los usuarios de las cafeterías se agrupan en dos colectivos. El colectivo de personal que presta sus servicios en el Hospital y el colectivo de público en general. El colectivo de personal que integra a todos los que desempeñen su trabajo habitual en el Hospital, tendrán derecho de acceso a la Cafetería de Personal. El colectivo de público integra al resto de los usuarios del Hospital, así como el propio personal del HULAMM (a los cuales se le aplicaran precios de la cafetería de personal una vez identificados) y todos ellos podrán acceder a la Cafetería de Público.

En la cafetería de personal sólo se dará servicio a usuarios no autorizados si éstos acceden acompañados de un trabajador del Hospital debidamente identificado.

Los enfermos ingresados por su propia condición no podrán permanecer en ninguna de las cafeterías, salvo que de forma expresa el médico o enfermera responsable del paciente lo manifieste por escrito. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá indicarle las normas de uso e instarle a volver a su habitación o lugar de reposo.

No está permitida la venta ambulante y la mendicidad.

Estará reservado el derecho de admisión y permanencia en las cafeterías, lo que se hará público mediante carteles explícitos, pudiendo el Contratista impedir el acceso o solicitar que abandonen las instalaciones a quienes muestren comportamientos antisociales o conductas o estados personales incompatibles con el respeto a los derechos de los demás, tales como conductas agresivas, ebriedad evidente o síntomas de hallarse bajo los efectos producidos por drogas o estupefacientes, falta evidente de aseo personal y cualquier otra similar, y en particular cuando incumplan alguna de las prohibiciones de consumición de



bebidas alcohólicas prohibidas, tabaco o drogas. A estos efectos, el Contratista podrá solicitar la presencia de los Vigilantes de Seguridad del Hospital para poder hacer efectiva la reserva del derecho de admisión.

3.2.6. GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA

El Contratista dispondrá en su oferta de dos Grupos de Productos, claramente diferenciados:

GRUPO A - BASICO. En este grupo se incluyen los productos de ofrecimiento obligatorio por el Contratista y sujetos a precios máximos de venta (personal y público general).

Los productos del Grupo A, serán como mínimo del nivel de calidad y composición que los referenciados en el Anexo 6 - Calidades. Los precios máximos son los contenidos en el Anexo 10 – Precios Máximos.

En el Grupo A se incluye la obligación de ofertar un menú diario (Menú A), para consumir o para llevar, en el que se ofrezca al menos, la elección de dos opciones diferentes para cada uno de los platos que lo componen. Constará de: Ensalada tres componentes 80 gr., primer plato, segundo plato, pan, bebida (agua 50cc) y postre.

- El adjudicatario deberá incluir en su oferta la elaboración de tapas diarias para ofertar en ambas cafeterías y que deben incluir como mínimo:
 - Ensaladilla rusa.
 - Tortilla de patatas.
 - 1 tapa de pescado o similar.
 - 1 tapa de carne.
 - 1 tapa de verduras.
 - Aceitunas/Olivas.
 - Empanadillas.
 - Frutos secos.
 - Bocadillo estándar (jamón, chorizo, salchichón...)
 - Cualquier otra que el adjudicatario proponga y que será objeto de la Comisión de Servicio.

La oferta de tapas debe incluir la opción de ración con precio diferenciado entre ésta y la tapa.

La oferta de tapas y raciones podrá ser rotacional.

GRUPO B - LIBRE. En este grupo se incluyen los productos que libremente ofrezca el Contratista, pudiendo retirarlos de la venta, ampliarlos o reducirlos, fijando la calidad, composición, presentación y precio de venta al público que considere adecuado a la demanda y a las circunstancias concurrentes en el Hospital.

El producto que se encuentre en el Grupo A no podrá ofrecerse en los del Grupo B y viceversa.

En todo caso, los productos del Grupo A estarán siempre garantizados.

En la Comisión de Seguimiento del Servicio, el Hospital asistirá con el contratista en la toma de determinadas decisiones que éste deba adoptar en relación a los productos de los Grupos



A y B que se ponen a la venta en las cafeterías, a nivel de los precios de venta y calidad de los mismos.

3.2.7. INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO

El Contratista se obliga a completar las instalaciones y equipamiento existente en las cafeterías de acuerdo con el Plan de Explotación y conforme a las necesidades adicionales de equipamiento que pongan de manifiesto. Tales instalaciones y equipamiento serán propiedad del Contratista y al término del contrato, podrán ser adquiridas voluntariamente por el nuevo contratista o deberán ser retiradas sin coste alguno para el Hospital por el contratista saliente.

El Contratista se obliga a implantar y ejecutar un Plan de Mantenimiento de las instalaciones y equipamientos aportados por el Hospital, de acuerdo y supervisado por el Hospital, garantizando un uso adecuado y respetuoso con el equipamiento e instalaciones, asumiendo la responsabilidad de reponer los equipos deteriorados por un mal uso, uso imprudente o negligente o por averías intencionadas (Si así fuera pasarán a propiedad del Área VIII).

El Contratista se obliga igualmente a implantar un Plan de mantenimiento adecuado y riguroso con respecto a las instalaciones, mobiliario, equipos, vajilla, cubertería, menaje diverso y todos aquellos utensilios y enseres que aporte a la explotación de las cafeterías.

El contratista está obligado a adoptar las medidas necesarias que aseguren absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de las Cafeterías, así como la ausencia de emisiones de olores y humos a los espacios del HULAMM cercanos o colindantes con las mismas.

Los niveles de ruido en el interior de las Cafeterías y en las zonas cercanas o colindantes a las mismas deben encontrarse dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas. El contratista instalará los sistemas que sean precisos para amortiguar y reducir el nivel de ruido ambiente dentro de los espacios cerrados destinados a cafeterías.

En materia de temperatura e iluminación en el interior de la Cocina y en las diferentes áreas y zonas de trabajo, el Contratista deberá garantizar el cumplimiento de las normas que en esta materia resulten de aplicación y aplicará criterios de eficiencia y sostenibilidad, implantando sistemas que favorezcan el ahorro en el consumo energético.

Deberá adoptar y aplicar las medidas que sean necesarias para asegurar un alto nivel de confort en todos los aspecto para los usuarios, evitando los ruidos producidos por los choques de elementos de la vajilla y la cubertería en los procesos de recogida, lavado y servicio, por las sillas o las mesas entre ellas y en los arrastres, prohibiendo las conversaciones en voz alta de los empleados entre sí o sobre cuestiones personales ajenas al Servicio, evitando familiaridades con los clientes así como visitas particulares a los empleados durante su horario de trabajo y cualquier otra circunstancia que influya de manera negativa.



3.2.8. CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD

El Contratista no podrá realizar ventas ni cobrar importes por la venta de productos o servicios de las Cafeterías sin expedir un ticket numerado y correlativo expedido por el sistema informático o factura correspondiente. Todas las ventas sin excepción estarán documentadas mediante el ticket de caja correspondiente que identificará el servicio y producto vendido o consumido, en el que conste la fecha y la hora de la operación. La infracción de esta obligación que tiene carácter esencial, podrá ser causa de resolución del contrato y dar lugar a la incautación de la fianza definitiva en concepto de indemnización.

La gestión del cobro en ningún caso se podrá hacer de manera manual, para ello será obligatoria la implantación de máquinas de cobro automático de instalación desatendida. Siendo opcional que la comanda sea automática o mediante presentación de ticket. Será intuitiva, entregará un ticket comprobante, de gestión remota, visualización de datos on-line y compatible con las necesidades técnicas del hospital.

3.2.9. CELEBRACIÓN DE EVENTOS Y REUNIONES EN EL HOSPITAL.

Los congresos, reuniones, conferencias y demás eventos que requieran la realización de actividades de restauración, desayunos, aperitivos, servicio de catering, cenas o almuerzos dentro del Hospital, podrán ser realizados por el Contratista por medio de las prestaciones de las cafeterías, aplicándose los precios señalados para la Cafetería de personal cuando estos eventos sean a propuesta de la Dirección del centro. El adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuesto para la realización de estos servicios, que serán facturados de forma independiente.

Tales eventos podrán ser demandados por organizadores externos al Hospital (sociedades científicas, fundaciones, etc.) en este caso se pactará horarios, complementos y precios entre el organizador y la empresa adjudicataria con la mediación de Servicios Generales del Hospital que darán el visto bueno para la realización del evento.

Además de los anteriores, la Gerencia lleva a cabo eventos tales como: actos de homenaje a jubilados, actos de bienvenida y acogimiento, reuniones de trabajo, actos científicos, etc., en los que podrá ser requerido el servicio de cafetería. En su caso, estos servicios se facturarán a precios de tarifa de personal.

A título orientativo, sin que tal cantidad constituya obligación o genere derechos de facturación, el número de eventos anuales organizados por el Hospital en el año 2023 fueron unos 250 servicios entre desayunos de trabajo y aperitivos.

3.2.10. RÉGIMEN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS Y OFERTA DE MENÚS.

El contratista podrá adquirir los productos destinados a su venta o a la transformación para su venta de los proveedores que tenga por conveniente. No obstante, para garantizar la



trazabilidad y la seguridad alimentaria se potenciará el ciclo cerrado entre Cocina y Cafetería. Así, la venta de menús para consumir o para llevar, los productos alimenticios elaborados y demás alimentos que se expendan en las cafeterías deberán ser suministrados por Cocina.

El contratista, promoverá la oferta para los trabajadores y usuarios en general del hospital para que puedan adquirir los menús diarios A y los menús diarios B, para llevar, según proceda. Para ello, implementará un sistema de reserva y encargo, dará a conocer el servicio por cuantos medios publicitarios la empresa considere y el hospital facilitará la promoción del menú semanal y diario en la web del hospital. Estos menús serán variados, equilibrados, atractivos y de calidad y estarán preparados en envases sostenibles que garanticen la seguridad alimentaria durante un período de tiempo suficiente hasta su ingestión. Se ofertarán menús para llevar tanto en la cafetería de personal como en la de público.

3.3. LIMPIEZA, DDD y GESTIÓN DE RESIDUOS.

La limpieza integral de la Cocina y de las cafeterías, será a cargo del adjudicatario, que deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en el de un Centro Sanitario, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice el Hospital y a la normativa vigente.

El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza necesarios, utensilios necesarios para aplicar la correcta limpieza y en general, todo aquél producto o material relacionado con la limpieza de las instalaciones, mobiliario, vajilla, cubertería, cristalería, bandejas, enseres, etc....

Corresponde al adjudicatario la limpieza y conservación de las conducciones de humo y gases ubicadas en el Servicio, que efectuará hasta el punto donde entronque o unan con las instalaciones generales del Hospital, la limpieza, montaje y desmontaje de las campanas de extracción de humo y los filtros de las mismas.

Las empresas licitadoras presentarán en su Oferta Técnica un plan detallado de limpieza, que deberá ser aprobado por el Hospital, el cual podrá realizar las modificaciones que estime oportunas y necesarias antes de su implantación. En dicho plan de limpieza debe incluirse el sistema de control de plagas (DDD) a implantar, siempre en coordinación con la prestataria del servicio en el Hospital.

El plan de limpieza aportado deberá incluir, como mínimo las actuaciones, detalladas anteriormente y todas aquellas que se estimen necesarias para mantener el adecuado nivel de higiene, teniendo presente lo estipulado por la normativa.

El incumplimiento de las condiciones citadas, será causa suficiente de resolución de contrato, sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran derivarse.

El adjudicatario deberá presentar un plan de Gestión Integral y Tratamiento de los Residuos que genere (circuitos de retirada, contenedores a utilizar, horarios y todo lo que esté relacionado con la gestión de residuos) en el servicio de cocina y cafeterías, el cual deberá ser aprobado por el Hospital incluyendo las modificaciones que crea oportunas acorde a las necesidades del Servicio, y en base a la normativa legal vigente.



El adjudicatario asume la obligación de instalar los filtros, circuitos y contenedores adecuados que permitan la recogida de los residuos líquidos (aceites vegetales, grasas y de cualquier tipo) cuyo vertido a la red de alcantarillado esté prohibido o sometido a procesos previos, así como la totalidad de los residuos sólidos generados.

En cuanto a los aceites usados, el adjudicatario incluirá en el programa de gestión de residuos la documentación correspondiente al transportista autorizado de residuos con el que realizará las retiradas, así como la autorización de gestor de residuos de la empresa a la cual se entregará dicho residuo para su correcta gestión. Los aceites usados deberán almacenarse en los decantadores de grasas instalados para tal fin.

Los residuos gaseosos serán tratados mediante los filtros y dispositivos técnicamente aconsejables para evitar emisiones a la atmósfera superiores a los niveles legalmente autorizados.

Con carácter general el adjudicatario debe gestionar todos los residuos generados en el Servicio, conforme a la legislación vigente y de acuerdo con las autorizaciones administrativas que HULAMM obtenga para la gestión de los mismos, cumpliendo las pautas de minimización, clasificación y eliminación.

Para ello dispondrá de contenedores, recipientes, bolsas y demás receptáculos de residuos de uso propio que serán los técnicamente adecuados a la naturaleza de los mismos y correrán a cargo del contratista.

La adjudicataria dispondrá de su propio sistema de retirada y transporte fuera del hospital el cual debe ser diario los 365 días del año incluidos domingos y festivos.

El adjudicatario, en las instalaciones de desagüe de las Cocinas, en los puntos de entronque con las redes generales de HULAMM y cualquier otra instalación relacionada con el Servicio, dotará, mantendrá limpios y repondrá los filtros, sifones, decantadores de grasas-aceites y cualquier material necesario y adecuado para retener las partículas o componentes de los vertidos líquidos u orgánicos cuyo vertido a las redes urbanas esté prohibido o desaconsejado según la normativa vigente.

Además de las consecuencias que el incumplimiento de esta prohibición tenga con respecto a las estipulaciones contractuales con el adjudicatario, éste será responsable de los desperfectos y averías causados a las redes y sistemas generales de HULAMM, así como de las sanciones administrativas o de otra índole, que tales vertidos prohibidos causen a los sistemas generales de evacuación y a las redes de alcantarillado, depuración y tratamiento de vertidos municipales.

Los residuos generados en la Cocina se considerarán, en su mayoría, residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del Hospital, con excepción de algunos envases que han contenido productos químicos, y cuya segregación y gestión será diferente al resto.

Estos residuos corresponden al Grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio o metal y materia orgánica, en el caso de los No Peligrosos, y al



Grupo V en el caso de los peligrosos (envases de plástico u otro material de productos contaminados).

Las Ofertas Técnicas deben 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 de envases ligeros (envases de plástico, envases de aluminio y brick) contenedor amarillo en almacén de residuos intermedios (zona de frío almacenamiento interior).
- Segregación y almacenamiento selectivo de papel y cartón. Todos los cartonajes que se generen deberán ser plegados y depositados en la zona de almacenamiento intermedio de residuos de Cocina.
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases de vidrio.
- Segregación y almacenamiento de residuos asimilables a urbanos (principalmente restos orgánicos y celulosa) en almacén intermedio de residuos (zona de frío, almacenamiento interior) en contenedor verde.
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases de cualquier material, que presenten en su etiquetado pictograma o frase de riesgo. Estos envases se segregarán del resto, debiendo ser gestionados como residuos de envases contaminados (productos químicos, principalmente los utilizados para operaciones de lavado y limpieza).

Las ofertas técnicas deberán incluir el compromiso formal de instruir y formar a los trabajadores del servicio, a fin de que se desarrollen adecuadamente los procesos de segregación y almacenamiento selectivo, debiendo justificar que dicha formación se ha realizado previa a la incorporación al puesto de trabajo.

El contratista podrá contratar, mediante negociación y acuerdo mutuo de las partes, y siempre que se cumplan con las condiciones establecidas en este punto, la gestión final de los residuos no peligrosos del Grupo I y asimilables (cartón-papel- envases ligeros- Vidrios...) con el proveedor de contenedores-compactadores y gestión final de residuos no peligrosos de HULAMM (Empresa adjudicataria del Servicio de Limpieza-DDD-jardinería y gestión de residuos no peligrosos del HULAMM).

4. MANTENIMIENTO INTEGRAL Y REPOSICIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

4.1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Comprenderá, sin perjuicio de la excepción que más adelante se detalla, las instalaciones técnicas, la obra civil y el mobiliario no clínico. Tanto los elementos existentes a fecha de hoy (en adelante, "elementos A"), como los aportados por el contratista (en adelante, "elementos B").

A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, se incluye la información más actualizada de la que, acerca de la cocina y cafeterías en HULAMM se dispone (memorias, planos,



inventario, etc.). Ha de asumirse cierto grado de inexactitud, debiendo entenderse, además, como una recopilación de datos incompleta.

En sustancia, el ámbito de aplicación abrazará a todos los elementos ubicados en la central de Cocina y Cafeterías en HULAMM (perimetrales, inclusive), exceptuando los que, perteneciendo a una instalación técnica del centro sanitario, no proporcionen servicio alguno a aquélla.

4.2. ALCANCE

4.2.1. ESTUDIO INICIAL

Paralelamente al inicio material del mantenimiento, el contratista deberá llevar a cabo las siguientes actuaciones:

1. Revisión física in situ, y perfeccionamiento, de la información que acompaña a este PPT, corrigiéndola y/o completándola en el formato digital editable que se le indique.

Quedará consolidado, a raíz de lo anterior, el inventario de elementos.

2. Elaboración de un informe, tras consolidar el inventario, en el que, de existir, se señalen las deficiencias observadas, proponiéndose las medidas correctoras oportunas. La subsanación de las posibles deficiencias señaladas en este informe será, inexorablemente, como parte del mantenimiento correctivo, una obligación del contratista; la Gerencia área VIII no atenderá, al respecto, excusa alguna (p. ej., las justificadas en acciones, u omisiones, asociadas a contratos precedentes).

3. Conteo de los equipos existentes en el inventario consolidado, discerniendo, de ser preciso, entre aquellos equipos que sean activos fijos, y aquellos equipos que sean repuestos. Este conteo deberá ser consensuado con la Gerencia del Área VIII, siendo preceptiva su aprobación y aceptando que, de discrepar (qué elemento es un activo fijo, qué elemento es un repuesto), será el criterio dictado por aquél el que se adopte como definitivo.

4. Codificación y etiquetación, in situ y en planos, acorde al formato y al material que la Gerencia del Área VIII estipule, de equipos y de ubicaciones.

5. Cuando la Gerencia del Área VIII no disponga de la misma, recopilación (en castellano y en formato digital, .docx o .pdf), por contacto con fabricantes y/o instaladores, de la documentación mínima que ha de vincularse a cada activo fijo. A saber:

- i) Especificaciones técnicas detalladas.
- ii) Manual de operación y funcionamiento.
- iii) Manual de mantenimiento (planes preventivos). Procedimientos de limpieza, desinfección y esterilización, de aplicar, inclusive.
- iv) Detección básica de modos de fallo.
- v) Despiece del equipo y lista mínima de repuestos recomendados.

El contratista deberá presentar una propuesta alternativa cuando el fabricante y/o instalador se niegue a proporcionar alguno de los documentos citados, o cuando habiéndolos proporcionado la calidad de uno o varios de ellos sea, a juicio de la Gerencia del Área VIII, deficiente. Esta propuesta alternativa será supervisada por la Gerencia, cuya validación es ineludible, debiendo subsanar el contratista las deficiencias (especificaciones técnicas exiguas, tareas de mantenimiento insuficientes, excesivo tiempo entre intervenciones, etc.) que, en su caso, aquél señale.

La Gerencia del Área VIII podrá, a instancia motivada del contratista, eximir a éste de la recopilación/generación de los documentos que, de entre los del quinteto descrito, así entienda; su decisión será irrevocable. Esta exención no podrá afectar al documento 5.iii), cuya presentación es forzosa.

6. Confección del Plan de Mantenimiento Preventivo. Este plan, que se articulará en torno a equipos, se ajustará a las indicaciones de los fabricantes (debiendo recopilar/generar, tal como se ha enunciado en la actuación 5, cuanta información sea necesaria), a la normativa vigente de aplicación (local, regional, estatal o comunitaria) y al mejor conocimiento que de los históricos del elemento se extraiga; sobresaldrá, en hipotéticos disentimientos, el criterio de la Gerencia del Área VIII.

Entonces, previamente a su registro informático, el contratista plasmará el Plan de Mantenimiento Preventivo en una tabla como la que sigue:

EQUIPO	ELEMENTO	OPERACIÓN	TAREAS	ESTADO	IMPACTO EN EXPLOTACIÓN	PERIODICIDAD	TIEMPO	RECURSOS HUMANOS	REPUESTOS Y CONSUMIBLES
Equipo al que ejecutar un conjunto determinado de tareas	Elemento del equipo sobre el que ha de ejecutarse cada una de esas tareas	Opcional. Agrupación de un conjunto determinado de tareas	Descripción individualizada de todas las acciones de mantenimiento preventivo a ejecutar en ese equipo	Estado (ON/OFF) del equipo para la ejecución de cada una de esas tareas	Repercusión, en las instalaciones técnicas, en la obra civil y/o en el mobiliario no clínico, de la ejecución de cada una de esas tareas	Tiempo transcurrido el cual, ha de ejecutarse cada una de esas tareas	Tiempo, total, necesario para ejecutar cada una de esas tareas	Número de personas necesarias para ejecutar cada una de esas tareas	Repuestos y consumibles necesarios para ejecutar cada una de esas tareas

El carácter de inicial de este estudio, adjetivado como tal porque supondrá una carga de trabajo al comienzo de la prestación, lo es sin perjuicio de la permanente ejecución, durante el periodo de vigencia del contrato, de cada una de las actuaciones individuales que contempla. De forma que, p. ej., se mantenga un inventario de elementos fidedigno.

4.2.2. CONSUMIBLES

El contratista deberá llevar a cabo la actuación que sigue:

Adquisición y suministro, y de requerirse montaje y puesta en servicio, incondicional, de cuantos consumibles (potencialmente de un solo uso) sean necesarios.

4.2.3. DE ACTIVOS FIJOS Y REPUESTOS. MANTENER O SUSTITUIR

La ejecución material del mantenimiento preventivo y del mantenimiento correctivo implicará, dependiendo del elemento en avería, distintas soluciones (mantenimiento o sustitución) a realizar por el contratista. A saber:



Mantenimiento incondicional, preventivo y correctivo (esto es, mantenimiento en todas sus acepciones), de los elementos catalogados como activos fijos. Se subrayan, enérgicamente, las obligaciones devenidas para el contratista de la amplitud de la palabra "incondicional".

A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, tal amplitud invalidará, p. ej., el uso del argumento "fin de ciclo de vida" (en ocasiones escenificado como "activo no reparable") en cualesquier contextos, salvo:

- Que se presente un certificado, rubricado y sellado por el servicio técnico oficial del fabricante de turno, en el que se afirme y motive, explícitamente, que ese mantenimiento es técnica, no económicamente, irrealizable.
- Que no exista una proposición de un tercero, dada por buena por la Gerencia del Área VIII, en prueba de la viabilidad de ese mantenimiento.

La casación de ambos hechos, uno y otro simultáneamente, será necesaria y suficiente para admitir, por parte de la Gerencia área VIII, un fin de ciclo de vida. Se enfatiza, no obstante, que si el activo fijo es un elemento B, su reposición será a expensas del contratista.

En lo relativo a repuestos:

- Bien mantenimiento incondicional, preventivo y correctivo (esto es, mantenimiento en todas sus acepciones), de aquéllos.
- Bien adquisición, suministro, montaje y puesta en servicio, incondicional también, de cuantos sean necesarios. Opción, ésta, que será obligatoria cuando la anterior sea inviable.
- Bien una combinación de esas dos alternativas.

Se remarca que como repuesto será considerado todo elemento no clasificado como activo fijo.

Los repuestos serán siempre nuevos y, originales (misma marca, mismo modelo) o equivalentes. En el supuesto de que el utilizado no sea original, deberá ser presentado a la Gerencia del Área VIII para su aprobación, verificando, éste, que es de características similares a aquél; acto, que podrá conllevar el sufragio, por parte del contratista, de pruebas y ensayos en laboratorios oficiales o empresas especializadas.

Se advierte, en lo que al mantenimiento técnico-legal atañe, que será obligación del contratista el conocer la normativa vigente de aplicación, debiendo comunicar a la Gerencia del Área VIII cualquier cambio de legislación acaecido durante el contrato; cuando un cambio legislativo impacte en el Plan de Mantenimiento Preventivo, será asumido y ejecutado por el contratista sin coste adicional alguno. El contratista tomará para sí las responsabilidades que se deriven del cumplimiento y, en su caso incumplimiento (sanciones, daños y perjuicios), del articulado de esas normativas: ostentará la custodia de los libros de mantenimiento en ellas exigidos; emitirá, y presentará ante la Administración (local, autonómica, estatal o comunitaria), los debidos certificados; etc.



4.3. FACULTAD PARA AUDITAR

Comunicado con una antelación mínima de tres días naturales, el mantenimiento llevado a cabo por el contratista podrá ser auditado; bien por la Gerencia del Área VIII, bien por un tercero por éste designado. A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, se podrá evaluar tanto el cumplimiento del Plan de Mantenimiento Preventivo como el estado de los elementos de las instalaciones de cocina y cafeterías.

Al respecto, el nivel de rendimiento del contratista quedará sometido al acuerdo de nivel de servicio descrito en el Anexo 1 – Sistema de Gestión de Servicios.

5. EL SISTEMA DE GESTIÓN SE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS. INDICADORES DE CALIDAD Y/O DISPONIBILIDAD.

El sistema de gestión de los Indicadores se basa en la aplicación denominada “SHERPA”. Aplicación informática implantada en el Área VIII que permite la Gestión de los Servicios Complementarios y en particular para la Gestión del Servicio de Restauración en el Área VIII.

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

El modelo se basa, en sentido positivo, en el establecimiento de un conjunto de indicadores (Anexo 1 – Sistemas de Gestión de Servicios) que, aplicados al contenido del Programa del Servicio propuesto por el Contratista, evidencian el mantenimiento del acuerdo de nivel de calidad de servicio exigido cuando no se presentan incidencias que suponen el incumplimiento de los mismos.

6. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

Con el comienzo de la gestión del Contrato se creará una Comisión del Seguimiento del Servicio de Restauración, constituida por el responsable que designe el Contratista del Servicio, el o los responsables designados por el Hospital.

La función de la Comisión será plantear, estudiar, analizar y decidir sobre las cuestiones técnicas de funcionamiento del servicio de restauración, en el marco de los pliegos y del contrato con el Contratista y validar el servicio prestado para su facturación.

La Comisión se reunirá de ordinario mensualmente y con carácter extraordinario siempre que una de las partes la convoque.

Excepcionalmente podrá alterarse la periodicidad de las comisiones por motivos estacionales sin que suponga perjuicio en la validación mensual del servicio prestado.



Con carácter trimestral se reunirá la comisión de forma simultánea dando lugar al Comité de Conflictos, generando el Acta de deducciones con los importes que Sistema de Gestión de Servicios Complementarios (SGSC) y SAP emiten tras el análisis y resolución de las impugnaciones puestas por la empresa ante incidencias registradas en el trimestre anterior.

Con carácter previo al inicio de la prestación y una vez formalizado el contrato, se constituirá la Comisión con las características expuestas a continuación, y se concretarán los aspectos que este PPT señala expresamente para su acuerdo en la Comisión inicial de Seguimiento.

La Comisión estará constituida por dos miembros titulares y dos suplentes, uno de ellos representando al Área y uno al adjudicatario; todos ellos estarán dotados con facultades de decisión en nombre de las partes a las que representan en el seno de la Comisión. Cada miembro de la Comisión podrá ser asistido y acompañado a las sesiones por invitados con formación técnica en la materia y que podrán participar en las reuniones con voz pero sin voto.

La presidencia de la Comisión corresponde al Área de Salud. Las funciones de Secretaría estarán a cargo del representante del Contratista, que convocará a petición de responsable del Departamento de Servicios Generales, la comunicación del orden del día, la confección de las Actas, la organización práctica de la reunión y el archivo en el lugar designado en el propio HULAMM. Los suplentes asistirán en caso de ausencia de los titulares.

En las reuniones ordinarias el adjudicatario deberá presentar un informe de actividades que resumirá el número de servicios realizados, las incidencias ocurridas en el servicio, las quejas recibidas a través de atención al paciente y la respuesta y solución aportada y, en general, todo aquello relevante respecto del servicio acaecido durante el mes anterior. Así mismo presentará los resultados de las encuestas realizadas a pacientes para su análisis y aplicación de medidas a necesarias, mediante acuerdo, para atender las sugerencias recogidas en las mismas.

La Comisión llevará un registro de todos los acuerdos adoptados desde su constitución, de forma correlativa y en soporte informático.

Los acuerdos adoptados serán de cinco clases:

- a. Los acuerdos organizativos, por los que la Comisión se atribuirá las funciones de auto-organización requeridas, aprobará la norma de régimen interno necesaria para su funcionamiento y adoptará cualquier otra decisión de ámbito interno: estructura, miembros, incorporaciones y ceses, etc.
- b. Los acuerdos deliberantes, en los que se recogen toma de conocimiento de hechos o situaciones relacionados con el Servicio sobre los que la Comisión debe pronunciarse necesariamente, deliberaciones sobre los mismos o sobre cuestiones o problemas planteados y preacuerdos o decisiones adoptados, pendientes de decisión final.
- c. Los acuerdos ejecutivos, que serán vinculantes para las partes y de los que se dará cuenta a la Gerencia del Área VIII. Los acuerdos serán ejecutivos a menos que la competencia para decidir esté atribuida a la propia Gerencia.



- d. Los acuerdos informativos, por los que se da por enterada de los informes, datos y estadísticas presentadas por las partes y sobre los que no se requiere decisión alguna.
- e. Las propuestas, que serán formuladas al Consejo de Gerencia o a los órganos que específicamente se indique.

7. INSTALACIONES Y EQUIPOS INFORMÁTICOS. Comunicaciones y conectividad. Aplicaciones de uso habitual.

El Servicio Murciano de Salud, pondrá a disposición del Contratista del Servicio una Red Local (LAN), en el seno de la infraestructura global de comunicaciones del Hospital, siempre que el contratista manifieste su voluntad de hacer uso de la misma. Esta Red, garantizará la conectividad de los equipos adscritos a la misma.

Serán por cuenta del contratista y de su propiedad, los equipos informáticos necesarios para la gestión del Servicio, que no figuren en la instalación inicial, así como el registro de todas sus operaciones, el aseguramiento de la trazabilidad y calidad de los procesos de la misma, y la integración en la red local de los equipos instalados por la Gerencia del Área VIII. Asimismo, el contratista realizará tanto la integración de aplicaciones y software, como los ajustes necesarios para asegurar la interoperabilidad de los equipos.

Los usuarios de la Red Local serán personal dependiente del contratista, quien asumirá la obligación de su formación y adiestramiento en los procesos y manejo de equipos y aplicaciones.

La Gerencia podrá obtener del contratista, en cualquier soporte, incluso mediante integración de aplicaciones, toda la información relevante que puedan considerar precisa para el conocimiento de las actividades y procesos llevados a cabo en el Servicio.

La Gerencia pondrá a disposición del contratista, la infraestructura de comunicaciones que posibilite a éste el acceso a Internet desde los sistemas alojados en el Hospital y tras los Firewalls de la Gerencia del Área VIII, en caso de considerar que se trate de un requerimiento necesario para la correcta prestación del servicio. A su vez, el contratista estará obligado a habilitar un servicio de administración remota de dichos sistemas de información, con objeto de garantizar una respuesta ágil y eficiente ante las incidencias, relacionadas con las tecnologías de la información, que pudieran afectar a la correcta prestación del servicio.

La tramitación de la autorización de acceso remoto a los sistemas de información de la Central, en el ámbito de la Red Corporativa y Sanitaria competencia de la Dirección General de Informática de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, se llevará a cabo de acuerdo con el protocolo de solicitud de acceso a los sistemas de información del Servicio Murciano de Salud.

A requerimiento del Servicio Murciano de Salud, el contratista estará obligado a realizar por su cuenta, en las aplicaciones que utilice en las prestaciones del servicio, las adaptaciones necesarias para la integración de éstas con aquellos sistemas de información del Servicio Murciano de Salud que puedan precisar el intercambio de información con el servicio.



El Servicio Murciano de Salud determinará los requerimientos tecnológicos que el contratista se verá obligado a satisfacer, relativos a programación, adopción de estándares, adquisición de licencias, habilitación de servidores, etc.

En todo caso y aunque el contratista no manifieste su voluntad de hacer uso de los sistemas de información y comunicación del Hospital, deberá contar y dotarse con los dispositivos de comunicación mínimos, para asegurar la comunicación permanente y constante entre el sistema de Avisos e Incidencias (denominado WEBSAP) y el personal del contratista. La ausencia de estos dispositivos de comunicación no eximirá al contratista de soportar las penalizaciones por fallos de calidad o disponibilidad del servicio en que pudiera incurrir.

En el caso de que el Contratista y el personal a su servicio en la prestación del contrato, necesite información de nuestras aplicaciones, están obligados en su calidad de encargados de tratamiento de datos personales por cuenta de la Gerencia del Área VIII al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, así como de las disposiciones que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia.

8. PROTECCIÓN DE DATOS

1. Objeto del encargo del tratamiento:

Se habilita a la parte adjudicataria, encargada del tratamiento, para tratar por cuenta del responsable del tratamiento los datos de carácter personal necesarios para prestar el servicio que se describe en el objeto del presente contrato.

El tratamiento de datos consiste en la prestación del servicio de “Restauración en el Área de Salud VIII”.

2. Obligaciones del encargado del tratamiento:

- a) Utilizar los datos personales objeto de tratamiento, o los que recoja para su inclusión, sólo para la finalidad objeto de este encargo. En ningún caso podrá utilizar los datos para fines propios.
- b) Tratar los datos de acuerdo con las instrucciones del responsable del tratamiento.
- c) Llevar por escrito un registro de todas las categorías de actividades de tratamiento efectuadas por cuenta del responsable, que contenga:
 1. El nombre y los datos de contacto del encargado
 2. Las categorías de tratamientos efectuados por cuenta de cada responsable.
 3. En su caso, las transferencias de datos personales a un tercer país u organización internacional, incluida la identificación de dicho tercer país u organización internacional y, en el caso de las transferencias indicadas en el artículo 49.1.2º del RGPD, la documentación de garantías adecuadas.



4. Una descripción general de las medidas técnicas y organizativas de seguridad relativas a:
 - a) La seudonimización y el cifrado de datos personales.
 - b) La capacidad de garantizar la confidencialidad, integridad, disponibilidad y resiliencia permanentes de los sistemas y servicios de tratamiento.
 - c) La capacidad de restaurar la disponibilidad y el acceso a los datos personales de forma rápida, en caso de incidente físico o técnico.
 - d) El proceso de verificación, evaluación y valoración regulares de la eficacia de las medidas técnicas y organizativas para garantizar la seguridad del tratamiento.

d) No comunicar los datos a terceras personas, salvo que cuente con la autorización expresa del responsable del tratamiento, en los supuestos legalmente admisibles.

e) Subcontratación:

No subcontratar ninguna de las prestaciones que forman parte del objeto de este contrato que comporten el tratamiento de datos personales, salvo los servicios auxiliares necesarios para el normal funcionamiento de los servicios del encargado.

Si fuera necesario subcontratar algún tratamiento, este hecho se deberá comunicar previamente y por escrito al responsable, con una antelación de 15 días indicando los tratamientos que se pretende subcontratar e identificando de forma clara e inequívoca la empresa subcontratista y sus datos de contacto. La subcontratación podrá llevarse a cabo si el responsable no manifiesta su oposición en el plazo establecido.

El subcontratista, que también tendrá la condición de encargado del tratamiento, está obligado igualmente a cumplir las obligaciones establecidas en este documento para el encargado del tratamiento y las instrucciones que dicte el responsable. En el caso de incumplimiento por parte del subencargado, el encargado inicial seguirá siendo plenamente responsable ante el responsable en lo referente al cumplimiento de las obligaciones.

- f) Mantener el deber de secreto respecto a los datos de carácter personal a los que haya tenido acceso en virtud del presente encargo, incluso después de que finalice su objeto.
- g) Garantizar que las personas autorizadas para tratar datos personales se comprometan, de forma expresa y por escrito, a respetar la confidencialidad y a cumplir las medidas de seguridad correspondientes, de las que hay que informarles convenientemente.
- h) Mantener a disposición del responsable la documentación acreditativa del cumplimiento de la obligación establecida en el apartado anterior.
- i) Garantizar la formación necesaria en materia de protección de datos personales de las personas autorizadas para tratar datos personales.
- j) Asistir al responsable del tratamiento en la respuesta al ejercicio de los derechos de:



1. Acceso, rectificación y oposición
2. Limitación al tratamiento
3. Portabilidad de datos
4. A no ser objeto de decisiones automatizadas individualizadas
5. Derecho de supresión ("al olvido")
6. Derecho a la limitación del tratamiento
7. Derecho a la portabilidad
8. Derecho a no ser objeto de decisiones individuales automatizadas
9. Derecho de información

Cuando las personas afectadas ejerzan los derechos de acceso, rectificación, supresión y oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas, ante el encargado del tratamiento, éste debe comunicarlo al Responsable del tratamiento, de forma inmediata y en ningún caso más allá del día laborable siguiente al de la recepción de la solicitud, juntamente, en su caso, con otras informaciones que puedan ser relevantes para resolverla.

k) Derecho de información:

Corresponde al responsable facilitar el derecho de información en el momento de la recogida de los datos.

l) Notificación de violaciones de la seguridad de los datos.

El encargado del tratamiento notificará al responsable del tratamiento, sin dilación indebida, y en cualquier caso, antes del plazo máximo de 48 horas, las violaciones de la seguridad de los datos personales a su cargo de las que tengan conocimiento, juntamente con toda la información relevante para la documentación y comunicación de la incidencia.

No será necesaria la notificación cuando sea improbable que dicha violación de la seguridad constituya un riesgo para los derechos y las libertades de las personas físicas.

Si se dispone de ella se facilitará, como mínimo, la información siguiente:

- Descripción de la naturaleza de la violación de la seguridad de los datos personales, inclusive, cuando sea posible, las categorías y el número aproximado de interesados afectados, y las categorías y el número aproximado de registros de datos personales afectados.
- El nombre y los datos de contacto del delegado de protección de datos o de otro punto de contacto en el que pueda obtenerse más información.
- Descripción de las posibles consecuencias de la violación de la seguridad de los datos personales.
- Descripción de las medidas adoptadas o propuestas para poner remedio a la violación de la seguridad de los datos personales, incluyendo, si procede, las medidas adoptadas para mitigar los posibles efectos negativos.



Si no es posible facilitar la información simultáneamente, y en la medida en que no lo sea, la información se facilitará de manera gradual sin dilación indebida.

- m) Dar apoyo al responsable del tratamiento en la realización de las evaluaciones de impacto relativas a la protección de datos, cuando proceda.
- n) Dar apoyo al responsable del tratamiento en la realización de las consultas previas a la autoridad de control, cuando proceda.
- o) Poner a disposición del responsable toda la información necesaria para demostrar el cumplimiento de sus obligaciones, así como para la realización de las auditorías o las inspecciones que realicen el responsable u otro auditor autorizado por él.
- p) Implantar las medidas de seguridad de acuerdo a sus estándares o según los resultados de las correspondientes evaluaciones de riesgos.
- q) Destino de los datos:

Devolver al responsable del tratamiento los datos de carácter personal y, si procede, los soportes donde consten, una vez cumplida la prestación. La devolución debe comportar el borrado total de los datos existentes en los equipos informáticos utilizados por el encargado.

No obstante, el encargado puede conservar una copia, con los datos debidamente bloqueados, mientras puedan derivarse responsabilidades de la ejecución de la prestación.

9. RR.HH.

9.1. Derechos y Obligaciones con respecto al personal dependiente del Contratista.

El personal que aporte el adjudicatario, depende única y exclusivamente de este, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue. No tendrá dependencia laboral ni de otro tipo con respecto a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia o al Servicio Murciano de Salud, ni generará derecho laboral alguno frente al hospital.

El adjudicatario será responsable de los daños que su personal ocasione en las instalaciones de HULAMM, ya sea por negligencia o dolo, personales o materiales salvo causas de fuerza mayor, de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos cuando quede probado que ha sido efectuado por su propio personal. Los Técnicos correspondientes a petición de la Dirección del Hospital realizarán una valoración justificada de la indemnización, la Gerencia del Área VIII podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el adjudicatario. Sin perjuicio de la tramitación del correspondiente expediente contradictorio y en los términos que la Ley de Contratos del Sector Público establece.

El adjudicatario será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, que debe prestar el servicio debidamente uniformado, guardando siempre la máxima pulcritud y con un trato de extrema corrección y amabilidad en relación al público



en general, recibiendo en todos estos aspectos las instrucciones por parte del personal de Servicios Generales, sin perjuicio de las acciones que pudieran derivarse y ser ejercidas por la Dirección de HULAMM.

Cuando este personal no proceda con la debida corrección dentro de HULAMM o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Hospital, la Dirección del Hospital podrá exigir del adjudicatario que tome las medidas correctoras previstas en el Convenio o normativas laborales que rijan sus relaciones laborales. La reiteración en dicha conducta o la no efectividad de las medidas correctoras facultará a HULAMM a solicitar del adjudicatario que prescinda del trabajador en cuestión para los servicios contratados.

El Hospital, a través del Departamento de Servicios Generales podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata.

El adjudicatario se obliga a poner en todo momento, a disposición del Hospital, información sobre el personal empleado en la prestación del Servicio, listado del personal encargado del Servicio en las instalaciones del Hospital, 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, de acuerdo siempre con las disposiciones vigentes en materia laboral.

9.2. Obligaciones específicas del contratista

Las relaciones laborales del adjudicatario con su personal deberán estar regidas por la legalidad vigente y en concreto por el Convenio del Sector, en ningún caso por convenios propios.

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

Sera obligación del contratista que su personal, conozca los Planes de Autoprotección del Centro y su obligación de colaborar.

El adjudicatario no podrá hacer nuevas contrataciones de personal fijo sin informe favorable de La Comisión de Seguimiento del Servicio o responsable del contrato, debiendo comunicar así mismo las contrataciones temporales que realice, con horario, fecha de inicio y finalización, motivo y nombre del titular al que sustituye en su caso.

Necesitará autorización expresa, para efectuar modificaciones en los contratos, en especial para incluir incentivos en nómina no establecidos en el Convenio vigente. El adjudicatario asumirá la obligación de que en caso de vacaciones reglamentarias, permisos, ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, bajas del personal, liberación de delegados u otras causas análogas, el servicio se prestará garantizando la continuidad y calidad del mismo en



condiciones óptimas, sustituyendo a todo el personal en las situaciones descritas, que han sido establecidas como mínimos de trabajo efectivo y de presencia física en el presente PPT o propuestas por el licitador.

Será obligación de la adjudicataria la aportación de los recursos técnicos y humanos que aseguren:

- El desarrollo de todos los procesos, controles, informes, análisis y cualquier otro recogido en los procedimientos y planes de control del Sistema de Gestión de Calidad y/o Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria implantados, no queden cubiertos por el personal con dedicación exclusiva dependiente de la adjudicataria.
- La disponibilidad, en todo momento, de un servicio de asesoramiento y consultoría en todo lo relacionado con el mantenimiento, aplicación y mejora continua de ambos Sistemas Normalizados de Gestión.
- El apoyo y participación activa de la adjudicataria en la definición de objetivos, metas, programas e indicadores del proceso.
- El seguimiento externo y verificación de los procesos establecidos, especialmente en lo que respecta al Sistema de APPCC.
- La realización de auditorías internas de seguimiento de ambos sistemas de gestión.

9.3. Dotación de Personal mínimo cocina y cafeterías

La adjudicataria deberá aportar el personal necesario para llevar a cabo las tareas propias de cocina y cafeterías: cocineros, dietistas, auxiliar de cocina, auxiliar de colectividades, personal de limpieza, personal de almacén y todo aquel profesional que se estime necesario.

La organización de los espacios destinados a cocina hospitalaria y cafetería en cuanto a las elaboraciones coinciden en horarios y personal los dos servicios en la cocina central, pero con cargo a la elaboración de los menús de pacientes y personal de guardia se deben de separar a efectos de financiación por el Hospital algunos de ellos, siendo las presencias mínimas exigidas para el Servicio cocina paciente y guardia las indicadas en la siguiente tabla en las que se indica para cada persona la categoría, puesto, horario, horas al día y días de la semana:

CATEGORIA	PUESTO	HORARIO	HORAS DIA	DIAS SEMANA
ENCARGADO	ENCARGADO	07:00-15:00	8	5
DIETISTA 1	DIETISTA	07:30-15:30	8	7
DIETISTA 2	DIETISTA	14:00-22:00	8	7
JEFE DE COCINA	JEFE COCINA	07:30-15:30	8	5
COCINERO 1	COCINERO	08:00-15:00	7	7
COCINERO 2	COCINERO	15:00-21:30	6,5	7
COCINERO 3	COCINERO	08:00-15:30	7,5	2
AYUDANTE COCINA 1	AYUDANTE COCINA	08:00-16:00	8	5



AYUDANTE COCINA 2	AYUDANTE COCINA	16:00-20:30	4,5	7
AYUDANTE COCINA 3	AYUDANTE COCINA	08:00-14:00	6	2
GOBERNANTA	AUX. DISTRIBUCION	07:00-15:00	8	5
AUX. DISTRIBUCION 1	AUX. DISTRIBUCION	07:30-15:30	8	7
AUX. DISTRIBUCION 2	AUX. DISTRIBUCION	07:30-15:30	8	7
AUX. DISTRIBUCION 3	AUX. DISTRIBUCION	13:00-21:00	8	2
AUX. DISTRIBUCION 4	AUX. DISTRIBUCION	15:00-23:00	8	7
AUX. DISTRIBUCION 5	AUX. DISTRIBUCION	15:00-23:00	8	7
AUX. DISTRIBUCION 6	AUX. DISTRIBUCION	15:00-23:00	8	5
ALMACENERO	ALMACENERO	08:00-15:00	7	5
AUX. COLECTIVIDADES	AUX. COLECTIVIDADES	08:00-15:00	8	5
CAMARERO GUARDIA	CAMARERO GUARDIA	07:30-09:30 14:00-16:00 // 20:00-22:00	6	7
AYUNTE. COCINA GUARDIA	AYUDANTE COCINA	07:30-09:30 14:00-16:00	4	5

En el caso de la explotación de las cafeterías, el adjudicatario debe contemplar de manera orientativa, que como mínimo para garantizar el servicio las mismas deben contar con los siguientes efectivos.

CAFETERÍA DE PÚBLICO DÍA LABORAL:

- Camareros: Dos camareros de 7:30 a 16:00, uno de 16:00 a 23:00.
- Ayudante de Cocina: Un ayudante de cocina de 8:00 a 16:00 y otro de 16:00 a 23:00.

CAFETERÍA DE PÚBLICO DÍA FESTIVO:

- Camarero: Uno de 7:30 a 15:30 y uno de 15:00 a 23:00.
- Ayudante de cocina: Uno de 7:30 a 15:30 y uno de 15:00 a 23:00.

CAFETERIA DE PERSONAL//COMEDOR DE GUARDIA DÍA LABORAL:

- Camarero: Un camarero de 7:30 a 16:00.
- Ayudante de cocina: Un Ayudante de cocina de 8:00 a 16:00. Por la tarde, un ayudante de cocina estará de 20:00 a 23:00 para dar servicio al comedor de la guardia.

CAFETERIA DE PERSONAL//COMEDOR DE GUARDIA DÍA FESTIVO:

- No existe la obligación de abrir esta cafería salvo en los horarios anteriormente definidos para el servicio de la Guardia.



9.4. Horas de trabajo reales. Control de presencia física.

La empresa adjudicataria facilitará cuando se solicite, al Departamento de Servicios Generales del HULAMM, los datos de control horario que incluyan el nombre del trabajador o identificación dada a estos efectos (numeración, clave..), día, categoría, duración efectiva de la jornada desde su inicio a su finalización como mínimo, de todo el personal que cada día haya realizado trabajos de presencia física en el servicio, así como otros datos de resumen semanal total de horas efectivas por categorías y funciones.

9.5. Representante del contratista

La empresa adjudicataria deberá tener un Representante en HULAMM a jornada completa, dedicación exclusiva y de presencia física con competencias para adoptar y ejecutar decisiones en su nombre asumiendo la representación permanente del contratista en la Comisión de seguimiento del Servicio.

El representante del contratista será responsable de todas las prestaciones a cargo del adjudicatario con iguales facultades ante todas ellas.

El representante del contratista deberá tener una titulación acorde al puesto a desempeñar.

El representante, con independencia de la jornada de presencia física, estará localizado las 24 horas todos los días del año o quien lo sustituya en época estival.

9.6. Personal a subrogar

En documentación adjunta al presente Pliego, se aporta en Anexo 8 – Recursos Humanos la relación de personal que actualmente presta sus servicios en el Servicio de Cocina, cafetería de público y cafetería de personal del Hospital, donde la empresa adjudicataria deberá hacerse cargo, en la forma reglamentaria, del personal procedente de otra contrata, cuando así lo exijan las normas, convenios o acuerdos en vigor.

9.7. Uniformidad.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal durante las horas en que se realice el trabajo. El uniforme será diferente y propio de función de que se encuentren y claramente distinto del personal sanitario e identificativo de la empresa de restauración. Debe estar permanentemente limpio y cambiarse tantas veces como sea necesario, incluso a lo largo de una misma jornada de trabajo.

El calzado, además de ser el adecuado y de fácil limpieza y desinfección, deberá tener suela antideslizante para evitar posibles resbalones y accidentes.

Así mismo, el personal deberá cumplimentar su uniformidad con los elementos de protección vigentes según normativa, gorro, bata, guantes, calzado apropiado, etc.

El Contratista dispondrá permanentemente de uniformes completos, limpios y listos para su uso, de forma que en caso de mancha o suciedad sobrevenida, el empleado disponga de otro uniforme para su sustitución inmediata.

El personal del Contratista se abstendrá de usar el uniforme en horario fuera de servicio.



Las normas anteriores tienen carácter de mínimos. Adicionalmente, el Contratista puede establecer además otras normas de trabajo e higiene siempre y cuando tengan como objetivo asegurar la calidad de los alimentos y preservar la seguridad alimentaria.

Los empleados del Contratista deben conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por éste, lo que es clave para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

9.8. Prevención de Riesgos Laborales.

La empresa adjudicataria debe cumplir con las obligaciones derivadas de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el R.D. 171/2004, de 30 de enero, en materia de coordinación de actividades empresariales.

La empresa contratada deberá contar con un sistema de gestión de Prevención de Riesgos Laborales y Salud Laboral, debidamente acreditado, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores, así como las normas en materia de coordinación de actividades empresariales.

La empresa contratada deberán reseñar las medidas a tomar para su planificación de la actividad preventiva, de la Información y formación de sus trabajadores, así como planificación de la vigilancia de la salud, comunicación y registro de accidentes e incidentes de trabajo, y actuaciones en materia de coordinación de actividades empresariales.

El personal de la empresa estará debidamente informado de su obligación de colaborar en los planes de Autoprotección del Centro, tales como incendios, evacuación, amenaza de bomba, alertas por catástrofes naturales, inundaciones, etc.

Así mismo, la empresa deberá informar sobre los riesgos específicos de su actividad que puedan afectar a trabajadores de otras empresas.

Con carácter previo al inicio de las actividades contratadas por el la Gerencia Área VIII, objeto de la concurrencia de trabajadores en el centro de trabajo indicado, la empresa contratista aportará la siguiente documentación de cumplimiento en materia preventiva correspondientes a:

- Entrega, preferentemente en formato electrónico, o por escrito de los Riesgos laborales y Medidas Preventivas de las actividades que vayan a desarrollar los trabajadores de la empresa contratada en el centro de trabajo de la Gerencia del Área VIII.
- Información sobre los riesgos específicos y las medidas preventivas de las actividades que la Empresa contratada desarrolle en el centro de trabajo de HULAMM que puedan afectar a los trabajadores de la Gerencia Área VIII o de otras empresas concurrentes en el centro, en particular sobre aquellos que puedan verse agravados o modificados por circunstancias derivadas de la concurrencia de actividades.
- Garantías de conformidad de los equipos de trabajo a la normativa aplicable así como la relación nominal de equipos de protección individual entregados, en su caso.
- Acreditación de la formación e información de los trabajadores en materia de Prevención de Riesgos Laborales.



- Acreditación de cumplimiento de la obligación en cuanto a la vigilancia de la salud de los trabajadores que vayan a prestar sus servicios en el centro de trabajo. Deberá incluir una relación de los trabajadores especialmente sensibles presentes en dicho centro de trabajo, indicando en caso necesario las medidas de protección o prevención a adoptar.

Una vez comenzada la actividad y durante su ejecución, la empresa contratista tendrá las siguientes obligaciones:

- Cumplir con las instrucciones dadas por la Gerencia VIII del Área en materia de prevención
- Trasladar la información e instrucciones recibidas de la Gerencia del Área VIII a sus trabajadores.
- Cooperar con el personal del centro en las tareas preventivas y en particular en caso de una emergencia.
- Comunicar cualquier cambio o modificación que se produzca durante el desarrollo de la actividad, que sea relevante en materia preventiva.
- Comunicar la Gerencia área VIII todos los accidentes que se produzcan entre sus trabajadores durante la ejecución del servicio contratado que se produzcan como consecuencia de los riesgos derivados de las actividades concurrentes, así como los daños ocasionados a la propiedad.
- Comunicar de inmediato toda situación de emergencia que se produzca y que sea susceptible de afectar a la seguridad y salud del personal presente en centro de trabajo.
- Comunicar las normas de seguridad e instrucciones de trabajo en caso de actividades consideradas legalmente como peligrosas.
- Cualquier otra actividad conducente a velar por el cumplimiento de la Normativa en PRL.

9.9. Formación e información a los trabajadores y normas de higiene en el trabajo

El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente PPT, deberá recibir una correcta formación e información previa a la incorporación a su puesto de trabajo, sobre las características especiales del medio hospitalario y la incidencia de su trabajo en el mismo. La adjudicataria deberá remitir la formación y la información previa a la incorporación al puesto de trabajo que reciban los trabajadores contratados para su comprobación por el personal de SSGG en HULAMM.

La adjudicataria estará obligada a formar a su personal a través de las acciones formativas programadas necesarias. Por tal motivo, la empresa adjudicataria elaborará un Plan de Formación Continuada indicando, duración, contenidos, perfil de los profesionales a los que va dirigida, centro o profesional que impartirá la formación, periodicidad, etc... para la implantación del Servicio en HULAMM. El Plan de Formación será remitido antes del comienzo de la actividad para su aprobación y verificación de la formación recibida por los trabajadores previos a la incorporación a su puesto de trabajo. Dicho plan incluirá la formación que deban recibir los trabajadores en un período nunca superior al año en base a la detección de necesidades o deficiencias formativas específicas que se detecten. El hospital podrá proponer acciones formativas relacionadas con la actividad desarrollada en medios hospitalarios a realizar por la empresa.



Todos los trabajadores contratados por la adjudicataria deberán estar en posesión de la titulación oficial necesaria para el desempeño de su puesto de trabajo, así como todas las autorizaciones administrativas, licencias o carnets obligatorios.

Específicamente, el adjudicatario debe tener a sus trabajadores formados en materia de Prevención de Riesgos Laborales con especial atención a la manipulación de alimentos.

Es responsabilidad del contratista garantizar que su personal, participe de forma continuada o no, de todos o algunos de los procesos que afecten a los alimentos objeto de estos Servicios, disponer de una formación adecuada a su categoría y deberá supervisar la actividad de los manipuladores, debiendo instruir y formar a dichos trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

Además, los contratistas asumen la responsabilidad de la instrucción o formación continua de sus trabajadores y deberán realizar una revisión y actualización de sus conocimientos en esta materia cuando existan cambios tecnológicos, estructurales o de producción.

En el programa de formación se establecerán las actividades formativas previstas, los contenidos a desarrollar, la frecuencia prevista, los requisitos de formación o instrucción para la incorporación de un nuevo manipulador a la empresa alimentaria o para un cambio en el puesto de trabajo y las medidas correctoras previstas ante la detección de malas prácticas de higiene.

La acreditación de la formación se realizará por el contratista, mediante certificado emitido al Departamento de Servicios Generales de HULAMM, debiendo la empresa poder acreditar que cada uno de sus trabajadores concretos ha recibido instrucción o formación en manipulación de alimentos (deberá especificar en su oferta si será la propia empresa u otro organismo autorizado quien impartirá la formación), que será actualizada todos los años de vigencia del contrato y sus prorrogas si las hubiera.

El contratista adoptará y aportará los medios humanos y materiales necesarios para dar la formación en manipulación de alimentos y puntos básicos en APPCC al personal de cocina de HULAMM

El personal de manipulador de alimentos estará inmerso en un plan de Formación continuada para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el capítulo 12 del Anexo 2 del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizará la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del programa AAPPC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios.

9.10. Normas de higiene.

Además de la formación e instrucción recibida, los manipuladores de alimentos deben cumplir en todo momento, las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento que establece la normativa vigente.



10. CONTROL DE LAS ACTIVIDADES. AUDITORÍAS

El Hospital ejercerá un control permanente sobre la calidad de las materias primas, extras alimenticios, higiene y limpieza de instalaciones, locales, menaje y enseres y el adecuado mantenimiento de instalaciones, mobiliario maquinaria y todo lo relacionado con el Servicio de Cocina. El personal de Servicios Generales, establecerá aquellos sistemas de control que considere adecuados en relación a la calidad y cantidad de materias primas empleadas y productos elaborados, cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de alimentos, de los locales y materiales empleados y de la realización de cualquier obligación asumida por el adjudicatario con la finalidad de dar cumplimiento a todo lo establecido en el presente PPT, en el de las Cláusulas Jurídico – Administrativas y las establecidas en la oferta del contratista.

De haber irregularidades, serán comunicadas a través del SISTEMA DE GESTIÓN implantado en el Hospital.

La empresa adjudicataria presentará un programa detallado de control de calidad junto a su Oferta Técnica. La metodología de trabajo para la elaboración de este programa de calidad debe ser presentada en Comisión de Servicio en el plazo de treinta (30) días siguientes a la formalización del contrato.

El contratista, en todo caso, se someterá a las auditorias siguientes, por medio de las cuales se verifique el estricto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones impuestas al contratista en el presente pliego:

Auditorías de la Gerencia área VIII:

El Hospital podrá efectuar, por sí o por medio de empresas o profesionales especializados, las inspecciones, auditorias y controles de funcionamiento y mantenimiento del Servicio de Restauración, cuando lo considere oportuno, sin más requisitos que la comunicación al contratista para que fijen la hora y el día para ello, a fin de no interferir en la programación ordinaria de actividades. HULAMM podrá encargar auditorias sobre todos los aspectos del contrato.

Auditorías del contratista:

El Contratista realizará, a su cargo y con la frecuencia que se establezca en el Programa de Servicio que presente con su Oferta Técnica, las auditorias y los controles de calidad sobre los procesos implantados, mediante laboratorios o empresas especializadas externas autorizados para ello, debiendo comunicar al Hospital previamente su realización, así como los resultados de los mismos por escrito en un plazo máximo de 24 horas a contar desde la entrega de los informes de auditoría definitivos al Contratista. En defecto de plazo establecido, la frecuencia de las auditorias será anual.

Sea cual sea la parte que haya instado la realización de las auditorias, de sus resultados se dará conocimiento al Contratista del Servicio. Éste deberá elaborar un informe sobre las conclusiones recogidas en las citadas auditorias y presentar a la Comisión del Servicio un Plan de Subsanción de incidencias para su aprobación en un plazo máximo de un mes. De resultar aprobado por la Comisión, el Plan deberá ejecutarse en el menor plazo posible y en



todo caso, comenzará a aplicarse dentro de los tres meses siguientes a la fecha de aprobación por la Comisión.

Con la frecuencia que se fije en el Programa de Mantenimiento, el Contratista vendrá obligado a realizar, a su costa, auditorias de mantenimiento, de cuya realización y de los resultados dará cuenta a HULAMM.

11. INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD

El Contratista debe facilitar al Hospital y a la Comisión de Seguimiento del Servicio toda la información que guarde relación con el cumplimiento de las obligaciones impuestas al contratista en el presente pliego, con relación al Servicio de Restauración de pacientes y comedor de personal de guardia y de las relativas a explotación de las cafeterías.

Esta obligación deberá cumplirla el contratista siempre que le sea demandada y en todo caso, cuando responda a información programada y planificada de forma permanente, temporal o extraordinaria.

El adjudicatario deberá facilitar, con la periodicidad que se indica, la siguiente documentación según las prestaciones que forman el objeto de este contrato:

Prestación 1: Servicio a pacientes y personal de guardia:

Diariamente:

- Servicios realizados del día anterior de cada ingesta por unidades y servicios hospitalarios a pacientes y servicios realizados al personal de guardia.

Mensualmente:

- Listado de proveedores de productos y productos suministrados en el mes anterior por fechas de entrega.
- Operaciones de mantenimiento programadas para el mes siguiente; operaciones de mantenimiento correctivo ejecutadas y operaciones de sustitución y reposición de elementos del equipamiento completo del mes anterior
- Listado de productos extras servidos en todas las unidades y servicios hospitalarios.

Prestación 2: Explotación de cafeterías.

El contratista dispondrá de toda la información relativa a ventas (tickets y facturas), estadísticas de productos vendidos, informe detallado de las operaciones de mantenimiento, para proporcionarla en cualquier momento a requerimiento del hospital.

Documentación común a ambas prestaciones:

Mensual:



- Informe sobre las incidencias, averías y labores de Mantenimiento de los equipos y maquinaria de Cocina y Cafeterías, diferenciando entre lo que es propiedad de HULAMM y de lo que ha sido aportado por el Contratista.

La información anterior se generará por medios informáticos en la forma y contenidos que acuerden el Contratista y HULAMM, debiendo enviarse, si se solicita, a los responsables del Departamento de Servicios Generales.

El Hospital se reserva el derecho de incluir, modificar o suprimir información o datos anteriores en todas o en algunas de las Prestaciones objeto del contrato.

12. PROPUESTA TÉCNICA, EL PROGRAMA DE SERVICIO.

El licitador presentará en su oferta técnica el Programa de Servicio que tenga previsto implantar y que será sobre el que se realice la valoración de la citada propuesta técnica. Por lo que se hace necesario que este programa incluya de manera ordenada todos los puntos de los criterios de valoración expuestos en el PCAP.

El Programa del Servicio será el documento base, regulador de la actividad del Contratista, núcleo de la Propuesta Técnica que formalice el licitador. Debe configurarse como un documento dinámico, cuya versión 0 será la presentada por el licitador y que deberá adaptarse de forma paulatina a la evolución técnica del Servicio, de los procedimientos, técnicas aplicables y organización de medios personales y materiales utilizados a lo largo del período de ejecución del contrato. Cada cambio generará una nueva versión del Programa del Servicio, que será objeto de edición, impresión y aplicación por el contratista. Cada actualización se aprobará en la Comisión de Seguimiento del Servicio siguiente al aviso de modificación a propuesta del contratista o de la Gerencia del Área.

El Servicio contratado está compuesto por dos tipos de prestaciones. Cada una de las mismas (servicio de restauración o alimentación a pacientes y personal de guardia, y servicio de cafeterías de personal y público).

Así, habrá una Sección dedicada a la organización general del servicio de restauración, donde se pongan de manifiesto la calidad de las materias primas ofertadas y su incorporación en las ingestas, el compromiso del aprovisionamiento y el mantenimiento de productos enfocados a la sostenibilidad, el comercio justo, de cercanía, que sigan las recomendaciones de la OMS. Fomentando el impacto positivo en el entorno de la capacidad de trasladar hábitos sostenibles y saludables a la restauración en el hospital.

Será necesario presentar un modelo de elección de menú para todas las ingestas que implique al servicio de dietética de la empresa adjudicataria, donde la información suministrada al usuario será la clave para su selección, fomentando la incorporación de hábitos en pro de la salud.

Otro apartado del programa de servicio en cuanto al servicio de restauración explicará la propuesta de funcionamiento del comedor de guardia, los accesos, las posibilidades de menú y su composición, y todo aquello destacable para su gestión.



La sección explícitamente dedicada a las cafeterías incluirá en el MODELO DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS, un plan de ordenamiento de cafeterías y opciones de equipamiento por encima de lo expresado en el Anexo 3 – Inventario. Será necesario que exponga un Proyecto de Servicio en el que se incluya el reacondicionamiento y la adaptación de los espacios, y la gestión de peticiones y pagos.

Como actividades generales, que engloban las prestaciones serán puntos diferenciados del proyecto: La limpieza y gestión de residuos, la formación en el manejo de herramientas necesarias para la gestión de menús, y la formación y divulgación de campañas de nutrición saludable dirigidas a la población general del Área VIII.

La propuesta técnica que presentará el licitador incluirá el PLAN DE MANTENIMIENTO que incluye el mantenimiento integral de los activos que componen el servicio, y especialmente los sistemas de avisos ante emergencias.

Por último; la propuesta de organización en Recursos Humanos (incluyendo los destinados a mantenimiento y limpieza), las responsabilidades de los miembros de la organización en la cocina, los planes de fidelización e implicación en el proyecto y las medidas para fomentar un entorno de trabajo positivo y estable.

Entre los diferentes elementos que se valorarán en la propuesta técnica, se tomará en consideración especial el orden y la coherencia del Programa del Servicio y de sus apartados, la calidad de los programas de cada prestación y en general el enfoque global y completo de las prestaciones que se contrate.

**JEFE DE SERVICIO DE RECURSOS HUMANOS Y HOSTELERÍA
ÁREA DE SALUD VIII MAR MENOR**

(Firmado electrónicamente al margen)

Fdo:



EXPTE Nº: CSE/9999/1101145867/24/PA

A los efectos de la tramitación del expediente denominado SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR (HULAMM) ÁREA DE SALUD VIII, 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. _____, 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 **2.685.150,00 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000061	62923001

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