

## **ACTA DE LA REUNIÓN CELEBRADA A FIN DE ACLARAR CONSULTAS A LOS LICITADORES DEL CONCURSO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA. (Expediente de contratación CSE/9999/1100476653/13/PA).**

En Murcia, a 20 de noviembre de 2013

**Lugar:** Aula 1 del Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca”

**Hora:** 9:30 h.

### **ASISTENTES:**

#### **Por parte del Hospital:**

**D. Antonio Tomás Borja**, Subdirector de Gestión y Servicios Generales  
**Doña. Teresa Beltrán Valenzuela**, Jefa de Servicio de Servicios Generales  
**D. David Saura López**, Responsable de gestión medioambiental  
**Dña. Amparo López Tello**, Responsable de contratación  
**Doña María Ángeles Sánchez Olmos**, Responsable de Cocina  
**D. Pablo Viguera Paredes**, Jefe de Servicio de Asesoría Jurídica, actuando como Secretario.

#### **Por parte de los licitadores:**

**CLECE RESTAURACIÓN SOCIAL**, representada por D. Agustín Fernández Martínez, D. Enrique Ordoñez Sánchez, D. José Pérez Martínez y D. Francisco Gómez Alfonso  
**COEMCO RESTAURACIÓN**, representada por D. José Miguel Plaza Grau  
**SERENÍSIMA IBERIA, S.L.** Representada por D. Pedro Díaz y D. José Antonio Arias  
**AMG SERVICIOS INTEGRADOS, S.L.**, representada por D. Agustín Abellaneda Moya  
**EUREST COLECTIVIDADES**, representada por D. Daniel Berná Gámiz,  
**SERUNIÓN, S.A.**, representada por D. Miquel Onsurba García, D. José Luis Abella Ramiro, Doña Lidia Buendía Lorente  
**ISS SOLUCIONES DE CATERING, S.L.**, representada por Doña Erika Sierra González, D. Manuel Spinola Palomares y D. José María Marques Odena  
**MEDITERRÁNEA DE CÁTERING**, representada por Doña Victoria Rivera  
**AUSOLAN**, representada por D. Rafael Almarza, Doña Eva Albelda y Doña Alma Beatriz Jurado.

Por parte de D. **José Javier Aranda**, Director de Gestión y Servicios Generales se procede a realizar una presentación formal de los asistentes, explicitando que la finalidad de este acto es hacer públicas y resolver las dudas que puedan surgir a los licitadores en el expediente de contratación de alimentación a pacientes convocado para el Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca” por el Servicio Murciano de Salud.

D. **Antonio Tomás** informa que es práctica habitual de este Hospital convocar este tipo de actos a fin de informar a los licitadores. En todo caso, este proceso ha sido convocado, por su cuantía económica por el Servicio Murciano de Salud, por lo que se trata de un concurso centralizado y, para la resolución de dudas de los pliegos de cláusulas administrativas, deberán dirigirse al citado Servicio a través de D. **Manuel Montalbán** (manuel.montalban@carm.es), último responsable de la tramitación del procedimiento.

Se ha procedido a recopilar las dudas presentadas por los licitadores vía correo electrónico y pasamos a responderlas.

Doña **Teresa Beltrán** informa respecto a los siguientes extremos:

Solicitud de facilitar el TC2 de los trabajadores actuales: se ha publicado en el apartado “perfil del contratante”, de la respectiva página de Murciasalud.

Solicitud de un plano de la cocina: se ha publicado en el apartado “perfil del contratante”, de la respectiva página de Murciasalud.

Solicitud de facilitar la carta de menús:. Se va a publicar en el apartado “perfil del contratante”, los menús basales correspondientes a la primera semana de invierno del Plan Nutricional del Hospital. Asimismo, se facilita la frecuencia y gramajes de todos los platos incluidos en el mismo, con objeto de orientar sobre el resto de la rotación, tanto de menús de invierno como de verano. En cuanto a las dietas terapéuticas, se elaboran partiendo de los menús basales. Se relacionan las mismas en la información publicada en el “perfil del contratante”.

Repercusión de la obras del Hospital Materno-Infantil: D. **Antonio Tomás** explicita que dentro de unos meses se procederá a la entrega de las habitaciones de maternidad, que contemplan algunas dobles y otras individuales. Puede que entonces, se produzca un aumento de camas que podría suponer un incremento de menús a preparar. No se contempla disminución del número de menús. A veces podrán producirse algunos cambios de rutas del personal que distribuye la comida como consecuencia de las obras.

Tabla de consumo de extras de 2012: Se va a colgar en el apartado “perfil del contratante”, de la respectiva página de Murciasalud las unidades consumidas en 2011, 2012 y de enero a septiembre de 2013. Asimismo se facilitará el nº de pensiones consumidas en el mismo período.

Proceso actual de segregación de residuos: D. **David Saura** informa que ahora se generan productos químicos, cartón y productos ligeros, pero no hay vidrio. Tendemos a incluir en los pliegos la gestión de residuos y a premiar las mejoras, como en este caso se hace con una máquina compactadora a implantar, ya que han sido recomendaciones que nos han hecho por

los evaluadores de las normas ISO. Respecto a la valoración de los productos ecológicos, el Hospital esté comprometido con el consumo responsable. En el sector de cocina, los manuales de compra verde incluyen el fomento de productos de este tipo. Es cierto que no tenemos experiencia, pero queremos apostar por ello, para lo cual se facilita el acceso a los productores que han obtenido el certificado del consejo regulador.

Solicitud de especificación de materias primas en cada plato:

Toda la materia a utilizar debe ser de acuerdo a las características reflejadas en el PPT.

Solicitud de especificación del programa utilizado para el control de dietas: Se trata del programa Arinka.

Proceso de elección de menús por los pacientes: A cada paciente le entrega la Camarera de planta una mini carta de elección de menú con las opciones del día siguiente. En las dietas basales la elección consta de opciones. En cuanto a las dietas de diabéticos 1600 calorías, pueden elegir entre dos opciones de menús calibrados diferentes.

Vajilla y utensilios: pertenece al Hospital. Los sucesivos complementos o reposiciones corren a cargo del adjudicatario. Las bandejas son suministradas por la empresa Matachana.

Horario de recogida de bandejas: Sobre las 9-10 h. el desayuno, sobre las 14:00 h. la comida, sobre las 17:30 h. la merienda y sobre las 20:45 h. la cena.

Modo de distribución de bandejas: en office o a pie de cama. Las Camareras solo distribuyen y recogen las bandejas de la comida, directamente de la habitación del paciente. En el resto de ingestas las distribuyen y recogen las Pinches.

Características de los termos: Son de 16 litros y solamente para el agua caliente de las infusiones.

Cobertura de vacaciones: la empresa asume el coste de las suyas y el hospital las de su personal.

Amortizaciones del material: exclusivamente a los 2 años

Mejoras sobre convenio de los trabajadores: Se especifican en el TC2

Porcentajes de las dietas utilizadas: Basales un 66%, líquidas 4%, resto 30%.

Posibilidad de cierre de plantas: en verano o vacaciones es posible que se cierren algunas unidades, no plantas completas. Lo habitual es que en el hospital general se cierren un máximo de 3 o 4 alas (mas o menos 1 planta) y en el Hospital Materno-Infantil 1 ó 2 alas. No se compensa. La disminución de los menús corre a riesgo y ventura del adjudicatario.

A continuación, se ofrece a los presentes la posibilidad de preguntar otras cuestiones que hayan suscitado dudas. Se preguntan los siguientes aspectos:

Planificación de menús: Se deben realizar a partir de las fichas que tiene el hospital elaboradas, respetando el manual nutricional elaborado por el Servicio de Endocrinología y Nutrición.

Acceso a las fichas de menús: Son muy numerosas. Se intentará posibilitar un medio de acceso respetando la confidencialidad de las mismas a fin de evitar un uso indebido.

Dietas terapéuticas: Se va a publicar en el apartado “perfil del contratante”, de la respectiva página de Murciasalud.

Inclusión de autovaloración de mejoras en el sobre “B” de documentación técnica: Existiendo dudas al respecto, se ha consultado con D. Manuel Montalbán quien contesta que, conforme a los apartados 13.1. y 15.1.2 del Cuadro de Características, así como los apartados 2 y 12 del PPT, no se exige que las inversiones a realizar y las mejoras técnicas vayan valoradas económicamente. No obstante, para su correcta valoración se exige una descripción lo más detallada posible de las mismas y la aportación de cualquier información útil a tal efecto, siendo un dato importante el valor detallado de tales inversiones así como de las mejoras sobre las mismas, aunque no sea dicho valor un criterio objetivo de adjudicación. Por lo tanto, puede incorporarse en el sobre "B" la valoración económica de las inversiones y de las mejoras a las mismas, ya que esa información no forma parte de los criterios de adjudicación de valoración automática, mediante fórmulas (sobre "c").

Alcance exacto de los 2 sistemas de gestión implantados: Los sistemas de gestión implantados ISO 9000 e ISO 22000 aluden a todo el proceso de alimentación a pacientes, incluida la evaluación de la satisfacción del paciente. La empresa adjudicataria se compromete a mantener ambos sistemas.

Mantenimiento de instalaciones de baja tensión: El adjudicatario debe mantener esas instalaciones subcontratando, en su caso, con empresas cualificadas.

A continuación, se cita a los presentes para que a partir de las 11:30 se realice una visita al Servicio de Cocina y puedan realizar otro tipo de cuestiones más prácticas y aclaraciones.

Y siendo las 10:45 h. se levanta la sesión en el lugar y fecha arriba indicados.

**El Secretario,**

**Pablo Viguera Paredes**