

**ACTA DE LA REUNIÓN CELEBRADA A FIN DE
ACLARAR CONSULTAS A LOS LICITADORES 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 27 de noviembre de 2013

Lugar: Sala de Juntas 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
Doña María Ángeles Sánchez Olmos, Responsable de Cocina
Doña Mercedes Montalvan Pelegrin, Responsable de Cocina
Dña. Amparo López Tello, Responsable de Contratación, actuando como Secretaria.

Por parte de los licitadores:

ALBIE, S.A., Representada por D. Joan S. Fuster Angel
MEDITERRANEA DE CATERING, S.A., Representada por D. José Luis Talavera D. Alejandro Fernández y D^a Juana Mendez
SERENÍSIMA IBERIA, S.L., Representada por D^a Nora Migal Mondejar y Juan M. Rodríguez
AMG SERVICIOS INTEGRADOS, S.L., Representada por D. Agustín Abellaneda Moya y D^a Carmen Bernal Torres y D^a M^a José Acosta
ARAMARK, S.A., Representada por D. Sergio Mesa Navarro
CATERING ANTONIA NAVARRO.., Representada por D. Pedro José Ruiz Navarro
EUREST COLECTIVIDADES., Representada por D. Daniel Berná Gamiz
AUSOLAN, Representada por D. Rafael Almarza

D. **Antonio Tomás** informa como en la sesión anterior que es práctica habitual de este Hospital convocar este tipo de actos a fin de evitar problemas de interpretación de cláusulas que puedan causar problemas a los licitadores. En todo caso, este proceso es un concurso centralizado (Servicios Centrales del Servicio Murciano de Salud) y para la resolución de dudas deberán dirigirse al citado Servicio a través de D. **Manuel Montalbán** (manuel.montalban@carm.es), 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:

Inicia su intervención aclarando una errata en el Acta anterior Página 3.- proceso de elección-donde dice opciones debe decir **3 opciones**.

Se cuestiona sobre las valoraciones de las mejoras técnicas y si deben incluirse en el sobre "B" o "C": Por D. Antonio Tomás es leído el párrafo incluido en el Acta de la reunión del día 20-11-2013., donde se responde a la cuestión planteada.

Se solicita cual sería aproximadamente la cantidad de pensiones a servir un día de trabajo a pleno rendimiento: Entre 600 y 650.

Preguntan sobre qué sistema se utiliza para la recogida de la elección de menú de los pacientes: La recogida de elección de menús se realiza diariamente a través de las Camareras de planta, que entregan la minicarta al repartir las bandejas de la comida y la recogen cumplimentada por el paciente a la retirada de las mismas. Estas minicartas son entregadas a las Dietistas, que manualmente las introducen en el programa informático con el que se trabaja en Cocina.

Solicitaban el precio actual de la pensión completa basal: 8,689€ (IVA INCLUIDO).

Respecto a la solicitud de aclaración sobre si se tiene que presentar una carta de menús con las rotaciones establecidas y fichas técnicas de los platos, pese a que no se vayan a utilizar, o por el contrario simplemente un compromiso de aplicar la carta de menús aprobada en caso de resultar adjudicatarios: **Con el compromiso de aplicar el Plan Nutricional aprobado por el Hospital sería suficiente**, teniendo en cuenta que para las Dietas Basales hay 3 opciones de primeros platos, 3 opciones de segundos platos y elección de postre entre fruta y lácteo. Para las Dietas de Diabéticos superiores a 1.600calorías, podrán elegir entre dos menús calibrados.

Con objeto de completar la información, se adjunta al presente Acta "RELACION DE PLATOS DE UNA SEMANA DE DIETA BASAL"

En cuanto a la pregunta "Los EPI'S del personal de cocina perteneciente al Hospital .
¿ Quién los asume?"

Los EPI'S utilizados en cocina para las Pinches son: Guantes térmicos para el emplatado, chaquetas polares para el trabajo en cuartos frios, gafas antisalpicaduras, calzado homologado con punteras reforzadas, antideslizante e impermeables y uniformidad reglamentaria.

Los Cocineros utilizan guantes térmicos, manguitos aluminizados, guantes para horno, calzado homologado y uniformidad reglamentaria.

Todo ello es asumido por el Hospital. Los EPI'S utilizados por el personal del adjudicatario, lógicamente, son responsabilidad y a cargo de su empresa.

Solicitud de los servicios que utilizan material de un solo uso: El material desechable está destinado a pacientes inmuno-deprimidos, infecto-contagiosos, pacientes psiquiátricos y de pacientes con necesidad de vigilancia controlada.(Unidad de acceso restringido- 8 camas -).

Solicitud de zona concreta del acondicionamiento del pavimento de la cocina central:

El acondicionamiento de los suelos abarca:

- Cuartos frios.- (7 cuartos frios).
- Cocina de elaboración y preparación
- Zona de recepción de materias primas y almacenes.- (almacén de productos no perecederos, almacenes de químicos y celulosas, almacenes de dietética y de menaje).
- Zona de cámaras de preelaborados, elaborados y su antecámara.
- Zona de emplatado y distribución de carros.

Piden aclaración respecto al servicio reflejado en el apartado 6.2.1. del PPT "Una pieza o dos de fruta para todas las dietas y bocadillos para dietas hipercalóricas e hiperprotéicas".

Se informa que estos productos tienen la consideración de extras, tanto los servidos a media como mañana como el resopón. Los servirá el personal de enfermería al paciente.

En cuanto a la facturación, irán incluidos en el total de productos extras del Servicio de Alimentación de Pacientes.

Repercusión de la obras del Hospital Materno-Infantil: Esta aclaración se encuentra en el acta de la sesión del 20-11-2013, colgada en el perfil del contratante.

Se cuestiona sobre la posibilidad de cambio del sistema informático de dietas por parte del adjudicatario: Actualmente nuestro sistema informático "ARINKA", se encuentra bastante desarrollado y adaptado a las necesidades del Hospital y sería conveniente explotarlo al máximo. No obstante, por parte de D. Antonio Tomas se comenta que cualquier mejora podría ser valorada.

% de Variación de I.P.C. : Se incluirá en el Sobre "C" junto con su oferta económica. No obstante, si persiste alguna duda, deberán dirigirse a D. Manuel Montalbán, como se ha citado anteriormente.

Qué incluye la reposición a la que hace referencia el P.P.T?: Incluye todo el menaje de Cocina (vajilla, utensilios, bandejas isotérmicas, etc.) para el normal desarrollo del Servicio.

Dependencia de las Dietistas que aporta la empresa adjudicataria: Las Dietistas dependerán funcionalmente de la Unidad de Nutrición y de la Responsable de Cocina del Hospital. Jerárquicamente, dependerán del responsable de la Empresa Adjudicataria.

Se pregunta si existe una hora de cierre de ingesta: Siempre puede llegar una necesidad especial por causas imprevistas, que se servirá en ese momento. La facturación siempre será por ingesta servida.

Existencia de residuos peligrosos en el Hospital y existencia de compactadora:

En relación a la consulta realizada sobre la tipología de residuos peligrosos generados en la actividad de la cocina, se informa que los mismos están constituidos principalmente por envases contaminados con sustancias tóxicas o peligrosas, y en menor medida o con una producción mas irregular, deben considerarse otros residuos resultantes de los procesos de mantenimiento de equipos, tales como filtros contaminados, aceites y lubricantes, materiales contaminados, etc.

En cuanto a la tipología de la máquina compactadora que se sugiere como mejora en el PPT, se aclara que actualmente no existe ninguna y que se trata de una máquina que se destinaría a la compactación de residuos de envases de metal (latas) generadas en la actividad de la cocina. Se aclara igualmente que las especificaciones recogidas en el PPT están enfocadas a las limitaciones de espacio para la ubicación de la máquina.

Se solicita información sobre el nivel de calidad y auditorías de empresas externas:

Se aclara en primer lugar que lo que se pretende decir en el PPT es que el Hospital se reserva el derecho último de decidir sobre la empresa o laboratorio que finalmente sería contratado por el adjudicatario, en función de la acreditación u homologación del mismo respecto de los ensayos a realizar, pero los licitadores podrán elegir en principio cualquier laboratorio o empresa quedando la propuesta siempre sujeta a la validación por la Dirección del Centro. A la solicitud realizada sobre la aportación de información que permita a los licitadores estimar de antemano el coste asociado a dichas analíticas, se aporta la siguiente información:

Los **controles mensuales** que se establecen en el sistema de Gestión de Calidad implantado, han de aportar como mínimo la siguiente información:

- **Auditorías operativas**

- o Control sobre seguimiento del APPCC
- o Controles microbiológicos:
 - Manipulador: recuento de Staphylococcus aureus y e-coli.
 - Alimentos (3 muestras de alimentos diferentes): recuento de aerobios mesófilas, enterobacterias lactosa positiva, e-coli, listeria monocytogenes, investigación de salmonella/shigella, y recuento de staphylococcus aureus.
 - Superficies (3 muestras de diferentes superficies): aerobios mesófilos y enterobacteriaceae, y listeria monocytogenes.
 - Ambiente (1 muestra): aerobios mesófilas.

LA SECRETARIA.

Fdo. Amparo López Tello

RELACION DE PLATOS DE LA PRIMERA SEMANA PARA LA DIETA BASAL

INGESTA DESAYUNOS Y MERIENDAS
PRIMERA OPCION

BEBIDAS

LECHE CON CAFE
LECHE CON CACAO
LECHE SOLA
MANZANILLA
ZUMO

1er COMPLEMENTO

PAN CON MANTEQUILLA Y MERMELADA
PAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
PAN CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
GALLETAS
GALLETAS (2 paquetes)
CEREALES

2do COMPLEMENTO

FRUTA
GALLETAS

INGESTA COMIDA
PRIMEROS PLATOS

OPCION 1

L LENTejas ESTOFADAS
M MACARRONES BOLONESA
X ARROZ MIXTO
J GUISO DE MERLO/PERCA
V SOPA DE ESTRELLAS
S LENTejas RIJUANAS
D ESTOFADO DE TERNERA

OPCION 2

ESTOFADO DE MAGRA
ALUBIAS ESTOFADAS
MACARRONES CON VERDURAS
PAELLA CON CONEJO
HIDEUA
CREMA DE VERDURAS NATURAL
ARROZ CON VERDURAS

OPCION 3

CAZUELA DE FIDEOS CON PESCADO
GUISO DE POLLO
POLAJE DE ACELGAS
PATATAS A LA MARINERA
CAZUELA DE FIDEOS CON CUSCUILLEJAS
MACARRONES CON ATUN
OLLA FRESCA

SEGUNDOS PLATOS

OPCION 1

L REDONDO DE PANGRÉS
M SALMON PLANCHA CON ARROZ Y LIMON
X TERNERA EN SALSA
J LOMO AL HORNO
V LOMO CON LIMON
S LOMO ASADO CON CUSCUILLEJAS
D MUSLITOS DE POLLO

OPCION 2

LENGUADO AL HORNO CON ZANAHORIA
TERNERA A SADA CON CHAMPINON SALTEADO
FILETE DE MERLUZA A LA ANDALUZA CON FIDEOS
ALBONDIGAS FRESCAS A LA RIOJANA
COCCIDO
ALUBINA AL HORNO CON CALABACIN

OPCION 3

MERLUZA CON ZARZANGUILLO
ESCALOPE DE TERNERA
EMPERADOR CON LIMON
BERENJENA A LA LENNA
MERLUZA CON CALABACIN
MAGRA CON TOMATE
ENSALADA COMPLETA CON ALBONDIGAS

INGESTA CENAS
PRIMEROS PLATOS

L ENGEBOLLADO MARIPOSA
M SOPA DE PESCADO EN BLANCO
X HERVIDO DE ACEL
J CREMA DE VERDURAS NATURAL
V SOPA CUBIERTA
S GUISO DE PESCADO CON PATATA Y ZANAHORIA
D COLIFLOR CON BECHAMEL

OPCION 1

RESY VITON DE ESPARRAGOS TRIGUEROS
HERVIDO DE JUDIAS VERDES
SOPA DE MARIPOSA
CREMA DE CALABACIN NATURAL
SOPA DE PATATAS NATURAL
PUREE DE PATATAS NATURAL

OPCION 2

ESPINACAS SALTEADAS
PUREE DE PATATAS Y ZANAHORIA
SOPA DE VERDURAS
ENGEBOLLADO
HERVIDO DE AL CACHOFAS

SEGUNDOS PLATOS

OPCION 1

L CHULETA DE LOMO
M MERLO/PERCA CON PATATA
X TORTILLA DE YORK
J LOMO PLANCHA CON MERMELADA
V TRUCHA HORNO CON LIMON
S CABALLA AL HORNO CON LIMON
D TORTILLA DE CALABACIN

OPCION 2

FILETE RUSO EN SALSA
ALUBINA AL HORNO CON CALABACIN
TORTILLA DE PATATAS
LENGUADO CON ZANAHORIA
JAMONCITOS
HAMBURGUESAS CON PATATAS ASADAS
ROLLITOS DE YORK CON TOMATE ASADO

OPCION 3

MERLUZA AL HORNO CON GUISANTES SALTEADOS
TERNERA ASADA CON SALSA
SALMON PLANCHA CON LIMON Y JUDIAS ALINADAS
CROQUETAS CASERAS Y CALMARES REBOZADOS
PECHUGA EMPANADA CON LIMON Y PATATAS
EMPERADOR CON LIMON
DORADA HORNO CON LIMON

En la ingesta de desayunos y meriendas el paciente elige una bebida, un primer complemento y un segundo complemento.
En las ingestas de comida y cena, se completa la dieta con ensalada, postre a elegir entre fruta y lacteo, pan y botellin de agua, según indicación de la dieta.

Primer Postre
MERLUZA



RESPUESTAS A OTRAS PREGUNTAS FORMULADAS POR LOS LICITADORES EN RELACIÓN CON DIVERSOS ASPECTOS DE LA LICITACIÓN.

Pregunta: ¿Qué es lo que se tiene que incluir en el apartado E donde se habla de Tarifa Plana, de Oferta Precio Unitario S/IVA, C/IVA, de productos que figuran en el Anexo VIII del Pliego de Prescripciones Técnicas?

Respuesta: La referencia a "OFERTA PRECIO UNITARIO", que figura en la tabla del apartado E del Anexo VI del PCAP (oferta económica), debe entenderse como OFERTA PRECIO TARIFA PLANA, ya que no se exige ofertar los precios de cada uno de los productos de nutrición infantil que se relacionan en el Anexo VIII.

Pregunta: En el Anexo VI Oferta Económica no hay apartado que hable del IPC; ¿cómo se debe incluir el mencionado IPC?

Respuesta: En documento diferenciado del Anexo VI, ya que este sólo recoge la oferta económica relativa al precio. Dicho documento, debidamente firmado por el apoderado de la empresa, debe limitarse a mencionar el % ofertado de reducción del IPC aplicable a la revisión de precios.

Pregunta: ¿Cuál es la altura existente entre suelo y techo en las dependencias de la Cocina del Hospital?

Respuesta: Según la información facilitada por el personal técnico del Hospital, dicha altura es la siguiente:

Zona de Carros (pegado al eje básico)

Suelo – Falso techo: 2,40 mts

Falso techo – Forjado : más de 3,5 mts

Resto de cocina

Suelo – Falso techo: 2,40 mts

Falso techo – Forjado : 1,10 mts.

Pregunta: Sobre diversas distancias verticales y horizontales.

Respuesta: Según la información facilitada por el personal técnico del Hospital, las medidas aproximadas son las siguientes:

Hospital General:

Distancia Vertical de la planta -2 a la 7ª : 28 metros



Hospital Materno Infantil:

Distancia Vertical de la planta -2 a la 4ª : 19 metros

Distancia Horizontal de la salida al Eje Básico (Nivel -2) de Cocina a ascensores de:

Hospital General: 30 metros

Materno Infantil: 160 metros

Espinardo, Murcia, a 28 de noviembre de 2013.
EL SERVICIO DE OBRAS Y CONTRATACIÓN