

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO "J.M. MORALES MESEGUER"

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO
2. INVERSIONES A REALIZAR
3. NORMATIVA APLICABLE
4. AMBITO DE ACTUACION
5. DATOS ESTRUCTURALES Y DE ACTIVIDAD DEL HOSPITAL
6. CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO
 - 6.1. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA
 - 6.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS
 - 6.2.1. PENSION ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES
 - 6.3. MENÚS
 - 6.4. HORARIO DE SERVICIOS
 - 6.5. SERVICIO DE HABITACIONES PARA REPARTO DE COMIDAS
 - 6.6. GESTION DE RESIDUOS
 - 6.7. LIMPIEZA Y DDD
7. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL
 - 7.1. REPOSICION
 - 7.2. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO
8. PERSONAL Y DIRECCION TECNICA
9. INSPECCION Y CONTROL
10. OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL
11. INFORMACION



1. - OBJETO DEL CONTRATO

En el presente pliego se definen las características técnicas que deben regir en el contrato que tiene por objeto la contratación del servicio de alimentación de pacientes en el Hospital General Universitario "José M^a Morales Meseguer" (en adelante "el hospital") perteneciente al Área VI-Vega Media del Segura del Servicio Murciano de Salud.

Se incluye en el mismo:

- La compra de toda la materia prima necesaria para la confección de los menús y dietas para los pacientes.
- La compra de todos los extras alimenticios.
- Aportación del personal necesario para el correcto funcionamiento del servicio, con el mínimo de presencias que se reflejan en el punto 8 del presente pliego.
- Gestión integral del aprovisionamiento de la materia prima necesaria para el adecuado funcionamiento del servicio, y custodia del mismo, así como de los demás materiales necesarios.
- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje, cubiertos y enseres necesarios para el correcto funcionamiento del servicio de alimentación, así como el material fungible (mascarillas, gorros, guantes, batas desechables, material de oficina, etc.) derivado del desarrollo de la actividad.
- Mantenimiento y mejora de los menús.
- Atención y gestión de las solicitudes de menús y extras enviadas a cocina por los medios establecidos, aportando el control dietético de los mismos.
- La distribución de las bandejas desde la cocina a las plantas de hospitalización y demás zonas donde se requiera la prestación del servicio (urgencias, UCI, hospital de día, etc.) así como la recogida de las mismas desde la planta y su traslado a la cocina, entrega y recogida de encuestas de satisfacción a los pacientes y comunicación al responsable del contrato de posibles incidencias.
- La gestión de los residuos generados en la cocina del hospital.
- La limpieza general de los locales, ascensores, instalaciones, maquinaria y utensilios de cocina, así como su desinfectación, desinsectación y desratización.



- El suministro de los productos de limpieza y utensilios necesarios para la misma, desechables de las máquinas e instalaciones. Todos los productos de limpieza y/o desinfección deberán ser necesariamente aptos para su empleo en establecimientos e industrias alimentarias. Todos ellos serán supervisados y aprobados en su caso por los servicios competentes del hospital.
- Mantenimiento integral de instalaciones detalladas en el **Anexo I**, incluyendo materiales y maquinaria necesarios para el correcto funcionamiento de las mismas, así como las tareas descritas en el punto 7 sobre las demás instalaciones. Este mantenimiento lo llevará a cabo una empresa autorizada y acreditada por la Dirección General de Industria, Energía y Minas de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, debidamente inscrita en el Registro correspondiente, que aplicará los diferentes reglamentos que afecten a los equipos a su cargo como mantenedor de los mismos, bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del hospital, responsabilizándose la empresa adjudicataria de la resolución de todas las incidencias con la urgencia requerida.
- Mantenimiento y desarrollo del sistema de gestión informático "Dietools" para la gestión integral del servicio (gestión de stocks, solicitud de menús, estadísticas, etc.). El pago de la licencia, los costes de funcionamiento, actualización y la cuota anual de la licencia serán a cargo del contratista. Será también a cargo del contratista la dotación del material informático para la cocina del hospital.
- Mantenimiento y ampliación del sistema de gestión de calidad implantado en la cocina del hospital (UNE-EN-ISO 9001:2015). El contratista deberá realizar todas las actuaciones necesarias para ello y realizará el pago de la correspondiente certificación o revisión.
- Aplicación y cumplimiento del Sistema de Gestión Informático (SGI).
Anexo VI.
- Todas las inversiones que se detallan en el punto 2 de este pliego.

El hospital aportará las instalaciones, maquinaria, electrodomésticos, aparatos, utensilios, y, en general, todos aquellos bienes que se detallan en la relación adjunta a este pliego, como **Anexo I**.

El hospital suministrará el agua, gas y electricidad necesarios para la correcta





prestación del servicio y el adjudicatario abonará al hospital el coste económico correspondiente al combustible a utilizar en los fuegos de la cocina (gas natural), el consumo de energía eléctrica y los consumos de agua (fría y caliente). La facturación se hará por el hospital, en base a las medidas del contador homologado (a cargo de la empresa) siendo los precios unitarios de cada concepto a facturar iguales al precio unidad aplicable a la factura abonada por el hospital al suministrador.

La empresa adjudicataria estará obligada a colaborar con las medidas de eficiencia energética que se implanten en el hospital, bien directamente o bien a través de contratos mixtos de suministros-servicios.

En las tareas de explotación y mantenimiento se tendrán en cuenta todos los factores de eficiencia energética que serán indicados por la Dirección del área, encaminados a una reducción de consumos energéticos e hídricos. Por ejemplo, racionalización del uso de combustibles y suministros eléctricos, residuos, etc.. Se valorará positivamente la implantación por la empresa de medidas de ahorro energético (alumbrados, equipos con alto rendimiento y bajo consumo de gas, agua, electricidad, etc .)

La empresa deberá gestionar horarios de alumbrado y funcionamiento de equipos para minimizar consumos, así como establecer medidas organizativas conducentes al ahorro energético.

Será obligación del adjudicatario disponer en perfecto estado de uso y funcionamiento los medios necesarios para la detección y extinción de incendios así como el mantenimiento técnico que precisen. Se deberá facilitar al hospital la documentación acreditativa de su cumplimiento.

Los licitadores deberán plantear en su oferta una memoria de gestión del servicio con indicación de los recursos humanos y materiales necesarios para la prestación del servicio en los términos y condiciones establecidos en este pliego y en el de cláusulas administrativas particulares, que también resulta de aplicación, de tal forma que se garanticen los máximos niveles de calidad en los diferentes aspectos: locales e instalaciones, forma de prestación del servicio, calidad de la materia prima y del menú o menús servidos, cumplimiento de la normativa en materia higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales y demás aspectos que, a juicio del licitante, puedan contribuir a elevar la calidad y excelencia del servicio objeto del contrato (prestaciones complementarias).

Las empresas licitantes deberán tener en cuenta que durante la ejecución del contrato podrá producirse un incremento o disminución de pacientes a los que suministrar alimentación, lo cual podrá repercutir directamente en la facturación.



El cierre temporal o definitivo de habitaciones o unidades de hospitalización, por razones económicas, organizativas y/o asistenciales, etc, no supondrá compensación alguna a la empresa adjudicataria.

2. INVERSIONES A REALIZAR

En cuanto a la adquisición de las bandejas isotérmicas (base y tapa) para comida/cena y bandejas (base y tapa) para desayunos/merienda, las necesarias para que se mantengan en todo momento el número adecuado para el servicio. Calculándose un mínimo de 400 unidades de cada tipo.

Las bandejas isotérmicas deberán ser de diferente color al general en UCI. Del mismo modo, en la unidad de trasplantes deberán ser de diferente color la de enfermos y acompañantes.

Durante la vigencia del contrato, se renovarán, por deterioro o cualquier otra causa, las precisas para mantener el número necesario de unidades.

La oferta incluirá la información pertinente sobre las características técnicas de los equipos o materiales que se oferten, en su caso, así como un cronograma de implantación y puesta en marcha.

Asimismo, en cuanto a la reposición del material, remitimos al apartado 7.1 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

3. - NORMATIVA APLICABLE EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las empresas deberán plantear su oferta y, en caso de resultar adjudicataria, actuaran conforme a lo dictado en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y concretamente en la siguiente:

- **Ley 17/2011**, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición
- **Reglamento (CE) nº 852/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios L 139 30/04/2004.
- **Real Decreto 3484/2000**, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de





comidas preparadas.

Y cualquier otra normativa que afecte al servicio durante la vigencia del contrato.

Todos los gastos derivados del obligado cumplimiento de la normativa serán a cargo del adjudicatario e irán incluidos en el precio ofertado para el servicio (Por ejemplo, la conservación de muestras testigo de todos los platos elaborados diariamente, etc.)

4. - ÁMBITO DE ACTUACIÓN

El servicio de alimentación de pacientes desarrollará su actividad en la cocina del hospital, situada en la planta baja. Se adjunta plano como **Anexo II**

5. - DATOS ESTRUCTURALES Y ACTIVIDAD DEL HOSPITAL

A continuación y a título orientativo se exponen algunos datos acerca de la actividad y organización del hospital, los mismos, referidos al año 2018, tienen carácter orientativo, pudiendo variar en años sucesivos.

El hospital es el centro sanitario de referencia del Área VI-Vega Media del Segura del Servicio Murciano de Salud y está situado en Murcia. Los datos más relevantes relacionados con el servicio de alimentación de pacientes son:

- Camas:394
- Ingresos anuales:15.193
- Estancias anuales: 105.888
- Índice de ocupación: 78´41%
- Índice de rotación: 3´42%
- Consultas Externas: 384.537
- Urgencias atendidas: 83.780
- Nº empleados: 1.838

Se adjunta, como **Anexo III**, la evolución de pensiones servidas a pacientes durante los años 2015 a 2018.

6. – CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario prestará el servicio en toda su amplitud, desde la gestión de compra de la materia prima hasta la supervisión en cinta y comunicación con las plantas.

El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos



eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) nº 852/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Así, y en aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá disponer de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC. Para ello, deberá disponer y aplicar un Programa de requisitos de higiene basados igualmente en el sistema APPCC que incluirá los siguientes planes:

1. Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador.
2. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
3. Plan de control de temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños maría, etc.).
4. Plan de limpieza y desinfección.
5. Plan de eliminación de residuos.
6. Plan de control de plagas/ vectores.
7. Plan de control de calidad del agua.
8. Plan de control de proveedores.
9. Plan de trazabilidad.

El diseño de este sistema, que deberá ser presentado por el adjudicatario en la Oferta Técnica, tendrá que adaptarse al definido por el Hospital, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designada por el Hospital. Así mismo, la empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento de los sistemas de gestión de la calidad citados en el apartado 1 del presente pliego.

El adjudicatario presentará un Plan de Muestreo Microbiológico que incluya al menos análisis mensuales de control de materia prima, comida preparada lista para el consumo y superficies cuyos resultados deberá remitir al responsable del seguimiento del contrato. El tipo de muestras y el Laboratorio, serán elegidos por el Hospital con cargo al adjudicatario

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

La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de las materias primas necesarias para la confección de menús, así como de los alimentos extras a suministrar a las distintas unidades mediante los pactos de consumo que se fijen por las unidades de enfermería.



El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio se establecerá de acuerdo con el hospital y con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones están establecidas o puedan establecerse y se realizará por las puertas designadas a estos efectos, quedando prohibida la entrada de artículos a través de cualquier otro acceso al hospital.

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

- Las carnes serán todas frescas. El pollo suministrado vendrá troceado, en diferentes formatos, preparados para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús, pudiendo presentarse los cortes como muslitos, cuartos, y pechugas, etc., con objeto de minimizar su manipulación en cocina. Los pescados y mariscos podrán ser frescos y congelados, a criterio del responsable del hospital, se valorará positivamente la introducción, en el menú, de pescado fresco. Todos ellos cumplirán en todo momento la normativa referente a su etiquetado y no rotura de la cadena de frío.
- Las verduras y frutas serán frescas y de 1ª categoría calibradas. El tamaño del calibre será el adecuado conforme a un completo cierre de la bandeja isotérmica de servicio. Las verduras y hortalizas utilizadas para las ensaladas serán de IV gama.
- La patata y cebolla serán frescas de IV gama y de primera calidad. Se suministrarán diferentes formatos de corte según criterio del responsable del contrato.
 - El resto de productos, tanto perecederos como no perecederos, serán de calidad primera o extra.
 - Los lácteos han de ser variados: yogurt, flanes, natillas, arroz con leche, tocino de cielo, etc. Se valorará positivamente la oferta de postres caseros en el menú.

Se adjunta como **Anexo IV** la relación de extras.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad, siendo inspeccionadas íntegramente por el personal especializado, que podrán rechazarlas tanto en el momento de su entrada en el hospital, en los almacenes, como en el momento de su entrega para la preparación. Igualmente el personal del hospital supervisará este material en sus condiciones de





almacenamiento, caducidades, etc., estableciendo directrices que impidan cualquier desaprovisionamiento. Cuando una mercancía sea rechazada deberá ser retirada inmediatamente.

Todos los proveedores de estos productos deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y cumplir cuantos requisitos establezca la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento. Se valorará positivamente que los proveedores de productos perecederos procedan de empresas o zonas 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, con objeto de tener siempre garantizado el servicio.

La empresa adjudicataria deberá garantizar unas correctas condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima que llegue al centro. Deberá aplicar en todo momento un completo plan de recepción de materias primas y de almacenamiento, según el sistema APPCC y los procedimientos establecidos conforme a la certificación en la norma UNE- EN-ISO 9001:2015. Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo dos veces al día, una al inicio de la jornada y otra al final. La correcta estiba de todo el género almacenado en el almacén y cámaras de cocina será responsabilidad de la empresa adjudicataria. En todo momento habrá un responsable de la empresa, que será el encargado de suministrar los alimentos necesarios para confeccionar los menús. Estos deberán ser en cantidades necesarias de materia prima racionada para la elaboración de los platos, teniendo en cuenta las fluctuaciones constantes que se dan en la demanda de dietas.

6.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETETICAS

La unidad de nutrición del hospital supervisará la elaboración de las dietas, terapéuticas y basales, de pacientes para todas las unidades de hospitalización y demás servicios (urgencias, UCI, hospital de día, etc.). Ello sin perjuicio de que la empresa adjudicataria, a través de sus dietistas, colabore en la referida elaboración en los términos que defina la unidad de nutrición del hospital.





La empresa contratista pondrá a disposición del hospital toda la documentación acerca de los productos utilizados (composición, calidad, etc.) así como de los procesos de elaboración.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la alimentación servida será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio, proporcionando una comida agradable y completa, teniendo en cuenta sus gustos, sus costumbres particulares y los hábitos alimentarios, cumpliendo con los criterios de la dieta mediterránea y la costumbre de la alimentación de Murcia. Al objeto de responder a la prescripción facultativa, deberá ser adecuada al estado nutricional y a la enfermedad del paciente. Se atenderán las propuestas de mejora que emprenda el centro como resultado del estudio y análisis de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los pacientes.

La empresa adjudicataria será responsable de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones, así como que sean adecuados a su prescripción dietética por parte de los facultativos del hospital. Atenderá con prontitud y adecuadamente las solicitudes y quejas de los responsables designados por el hospital.

La empresa adjudicataria será la encargada de calcular las cantidades de platos a elaborar en cantidad suficiente para atender las solicitudes de menús y las posibles oscilaciones según demanda de las unidades asistenciales.

La falta de aprovisionamiento de alimentos para la elaboración de los menús diarios, en la cantidad requerida o variación en la composición del menú, sólo será aceptada en momentos puntuales y por motivos justificados. Se comunicará al responsable designado por el hospital, con un plazo de preaviso mínimo de dos días anteriores al servicio del menú correspondiente, proponiendo la pertinente subsanación, que deberá ser aprobada por el mismo.

El hospital se reserva el derecho de exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

El número de dietas diferentes será el requerido por el hospital, variando el valor calórico en la siguiente manera:



DIETAS

Basal o libre elección
Postquirúrgicas y terapéuticas
Líquidas

CALORIAS

2.000 a 2.500
1.200 a 2.500
600

Las dietas que se sirvan han de asegurar las necesidades alimentarias y terapéuticas en los siguientes puntos:

1. Aporte energético.
2. Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono, etc).
3. Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales
4. Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta en los alimentos fundamentales, carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar y leche.

La unidad de nutrición y dietética y el responsable designado por el hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad, calidad y adecuación de las dietas suministradas son las correctas. Podrá efectuar las inspecciones y controles analíticos que considere convenientes para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación o utilización de aditivos inadecuados.

Al menos se dispondrá de las siguientes dietas:

- Basal
- Baja en bacterias
- Ovolactovegetariana – Vegetariana - Vegana (incluirán proteína de soja en sus diferentes presentaciones: Tofu, Tempeh, Miso. Así como preparados alimenticios a base de gluten de trigo, como por ejemplo Seitan)
- Dietas progresivas:
 - Por fases de pancreatitis (5 fases)
 - Dieta post-quirúrgica
 - Líquida
 - Semiblanda
- Blanda post-quirúrgica
- De textura modificada



- Túrmix
- Pastosa
- Fácil masticación
- De protección gástrica
- Post-gastrectomía
- Protección biliar
- Para diabéticos y control de peso e hipocalóricas
- Controladas en residuos y fibras
 - Pobre en residuos
 - Pobre en fibras
 - Astringente
 - Rica en fibras
- Baja en proteínas
- Alta en proteínas
- Hipo lipídica
- Especiales
 - Sin gluten
 - Dieta para adolescentes (a indicación Unidad de Nutrición)
 - Etc.

La pensión alimenticia de las dietas para diabéticos e hipocalóricas será la siguiente:

- **Dieta 1200 kcal**

- o **Desayuno** (150 kcal) :

- café o descafeinado con leche desnatada o 2 yogures desnatados edulcorados
 - A elegir entre:
 - pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana, o equivalente)
 - 2 biscotes con 10 gr de mermelada dietética
 - 4 galletas maría integrales sin azúcar

- o **Media mañana** (40 kcal):

- Una infusión
 - A elegir entre:
 - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
 - yogur desnatado edulcorado

- o **Comida** (550 kcal):

- Primer plato a elegir entre:
 - 200 gr ensalada variada, distinta cada día de la semana. Las ensaladas llevarán monodosis de limón, sal y vinagre para su aderezo por el paciente
 - Caldo desgrasado de carne o pescado



- Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
 - 200 gr de verdura
 - A elegir entre: 60 gr de legumbres o 150 gr de patata 45 gr arroz o 45 gr de pasta o 180 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
 - A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado (peso en crudo) o 1 huevo
 - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o cantidad equivalente de otra fruta)
 - 2 biscotes o 2 rosquillas
- o **Merienda** (40 kcal):
- Una infusión
 - A elegir entre:
 - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
 - yogur desnatado edulcorado
- o **Cena** (450 kcal):
- Primer plato a elegir entre:
 - 300 gr ensalada variada, distinta cada día de la semana. Las ensaladas llevarán monodosis de limón, sal y vinagre para su aderezo por el paciente
 - 300 gr de verdura cocida
 - Caldo desgrasado de carne o pescado
 - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
 - A elegir entre :100 gr de patata o 30 gr de pasta o 30 gr de sémola, tapioca o harina 120 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
 - A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado (peso en crudo) o 1 huevo o 80 gr de queso fresco o 80 gr de jamón serrano o york
 - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
- o **Resopón** (40 kcal): una infusión y un yogur desnatado edulcorado
- **Dieta** 1600 kcal
- o **Desayuno** (200 kcal):
- Café o descafeinado con leche desnatada o 2 yogures desnatados edulcorados
 - Pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
 - 40 gr de pan ó 4 biscotes con monodosis de tomate triturado (35 gr)
- o **Media mañana** (40 kcal):
- A elegir entre:
 - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)



- yogur desnatado edulcorado
- o Comida (700 kcal):
 - Primer plato a elegir entre:
 - 300 gr ensalada variada, distintas cada día de la semana. Las ensaladas llevarán monodosis de limón, sal y vinagre para su aderezo por el paciente
 - Caldo desgrasado de carne o pescado
 - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
 - 200 gr de verdura
 - A elegir entre: 80 gr de legumbres o 200 gr de patata o 60 gr de arroz o 60 gr de pasta o 240 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
 - A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado o un huevo
 - Una pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
 - 40 gr pan
 - o Merienda (40 kcal):
 - Una infusión
 - A elegir entre:
 - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
 - yogur desnatado edulcorado
 - o **Cena** (575 kcal):
 - Primer plato a elegir entre:
 - 300 gr ensalada variada, distinta cada día de la semana. Las ensaladas llevarán monodosis de limón, sal y vinagre para su aderezo por el paciente
 - 300 gr de verdura cocida
 - Caldo desgrasado de carne o pescado
 - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
 - A elegir entre: 150 gr de patata o 45 gr de pasta o 45 gr de sémola, tapioca o harina 160 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
 - A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado (peso en crudo) o un huevo o 80 gr de queso fresco o 80 gr de jamón serrano o york
 - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
 - 2 biscotes o 2 rosquillas
 - o **Resopón** (40 kcal): una infusión y un yogur desnatado



- **Dieta 2000 kcal**

- o **Desayuno** (350 kcal):

- café o descafeinado con leche desnatada o 2 yogures desnatados edulcorados
- pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
- 60 gr de pan, con monodosis de aceite de oliva (10 ml) y de tomate triturado (35 gr)
- 40 gr de queso fresco o jamón york

- o **Media mañana** (40 kcal):

- A elegir entre:
 - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
 - yogur desnatado edulcorado

- o **Comida** (900 kcal):

- Primer plato a elegir entre:
 - 300 gr ensalada variada, distintas cada día de la semana. Las ensaladas llevarán monodosis de aceite de oliva virgen extra (10 ml), sal y vinagre para su aderezo por el paciente
 - Caldo desgrasado de carne o pescado
- Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
 - 300 gr de verdura
 - A elegir entre: 100 gr de legumbres o 250 gr de patatas o 75 de arroz o 75 gr de pasta o 300 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
 - A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado o un huevo
- 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
- 60 gr pan

- o **Merienda** (40 kcal):

- Una infusión
- A elegir entre:
 - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
 - yogur desnatado edulcorado

- o **Cena** (675 kcal):

- Primer plato a elegir entre:
 - 300 gr ensalada variada, distinta cada día de la semana. Las ensaladas llevarán monodosis de aceite de oliva virgen extra (10 ml) , sal y vinagre para su aderezo por el paciente
 - Cado desgrasado de carne o pescado
- Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
 - A elegir entre:200 gr de patata o 60 gr de pasta o 60 gr de sémola, tapioca o



harina 240 gr de habas o guisantes (peso en crudo)

- A elegir entre: 100 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 150 gr de pescado (peso en crudo) o un huevo 80 gr de queso fresco o 80 gr de jamón serrano o york
 - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
 - 40 gr pan
- o **Resopón** (40 kcal): una infusión y un yogur desnatado

• **Dieta 2500 kcal**

o **Desayuno** (450 kcal):

- café o descafeinado con leche desnatada o 2 yogures desnatados edulcorados
- pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
- 80 gr de pan, con monodosis de aceite de oliva (10 ml) y monodosis de tomate triturado (35 gr)
- 60 gr de queso fresco, jamón york o 50 gr fiambre magro

o **Media mañana** (40 kcal):

- A elegir entre:
 - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
 - yogur desnatado edulcorado

o **Comida** (1050 kcal):

- Primer plato a elegir entre:
 - 300 gr ensalada variada r distintas cada día de la semana. Las ensaladas llevarán monodosis de aceite de oliva virgen extra (10 ml), sal y vinagre para su aderezo por el paciente
 - Caldo desgrasado de carne o pescado
 - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único, incluirá:
 - 300 gr de verdura
 - A elegir entre: 120 gr de legumbres o 300 gr de patatas o 90 de arroz o 90 gr de pasta o 360 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
 - A elegir entre: 150 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 225 gr de pescado o 1 huevo más 50 gr de jamón serrano
 - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
 - 60 gr pan

o **Merienda** (40 kcal):

- Una infusión
- A elegir entre:
 - pieza de fruta pequeña (100 gr naranja, 80 gr manzana o equivalente)
 - yogur desnatado edulcorado

o **Cena** (800 kcal):

- Primer plato a elegir entre:



- 300 gr ensalada variada, distinta cada día de la semana. Las ensaladas llevarán monodosis de aceite de oliva virgen extra (10 ml), sal y vinagre para su aderezo por el paciente
- Cado desgrasado de carne o pescado
 - Segundo plato que podrá ser o no cocinado como un plato único y que incluirá:
 - A elegir entre: 250 gr de patata o 75 gr de pasta o 75 gr de sémola, tapioca o harina o 300 gr de habas o guisantes (peso en crudo)
 - A elegir entre: 150 gr de carne de ternera, pollo, cerdo, conejo o cerdo partes magras o 225 gr de pescado (peso en crudo) o 1 huevo más 50 gr de jamón serrano
 - 1 pieza de fruta mediana (200 gr naranja, 160 gr manzana o equivalente)
 - 60 gr pan
- o **Resopón** (40 kcal): una infusión y un yogur desnatado

Existirá una mini carta que servirá para la elaboración de dietas especiales por parte de la unidad de nutrición para pacientes anoréxicos, inapetentes y de larga estancia.

El adjudicatario deberá implantar un sistema de petición de menú opcional, de tal manera que el paciente pueda elegir su menú para el día siguiente (desayuno, comida, merienda y cena).

La rotación de los menús serán al menos de 14 días y adecuados a las estaciones de invierno y verano. Los menús serán planificados y se modificarán diseñándose nuevamente, si ello fuera necesario, semestralmente, por la Unidad de Nutrición y por los representantes de la empresa adjudicataria. Siempre tendrán en cuenta las costumbres alimenticias de la zona.

6.2.1. LA PENSION ALIMENTICIA ESTARÁ FORMADA POR:

- **DESAYUNO:** que se compondrá como mínimo de un líquido y un sólido, además de una pieza de fruta.
- Opciones:
 - Un líquido: café descafeinado con leche, leche chocolateada, leche sola, infusión, o zumo. Las leches a elegir podrán ser de vaca entera, semidesnatada o desnatada, sin lactosa y bebida de soja
 - Un sólido: biscotes, frutos secos crudos sin sal, bizcocho (siempre que esté elaborado con aceite de oliva virgen) o pan. Para el pan o biscote se



proporcionará un monodosis de aceite de oliva virgen, mermelada o queso en porciones.

o **MEDIA MAÑANA:** Una pieza de fruta, zumo o yogurt, para todas las dietas, y bocadillos de 60 gr. para dietas hipercalóricas e hiperprotéicas, o pacientes jóvenes, que soliciten previamente.

o **COMIDA Y CENA:** Contará, como mínimo, de

- Ensalada, siendo distintas cada día de la semana, por tanto se establecerán 7 variedades evitando la repetición a los pacientes. Las ensaladas llevarán monodosis de aceite de oliva, sal y vinagre para ser aderezadas por el paciente.

- Primer plato: sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras y arroces, etc ...

- Segundo plato: pescados, huevos y derivados, carnes (no pudiendo incluir carnes rojas procesadas), todo con la correspondiente guarnición. Se valorará la opción de elegir salsa ketchup.

- Postre: Preferentemente fruta, y como segunda opción elaborado casero, dulce o lácteo.

- Pan (mínimo 60 gr.) o rosquillas, a elegir.

- **MERIENDA:** que se compondrá como mínimo de un líquido y un sólido, además de una pieza de fruta.

- Opciones:

- Un líquido: café o descafeinado con leche, leche chocolateada, infusión, o zumo.

- Un sólido: biscotes, frutos secos crudos sin sal, bizcocho (siempre que esté elaborado con aceite de oliva virgen) o pan. Para el pan o biscote se proporcionará un monodosis de aceite de oliva virgen, mermelada o queso en porciones.

En esta ingesta, a los pacientes ingresados en la Unidad de Psiquiatría, además, se les servirán bocadillos de no menos de 80 gramos de pan, con fiambres variados.

o **RESOPÓN:** Un vaso de leche o zumo o yogurt o infusión. Se trata de una toma de noche, que será servida a los pacientes por el personal de enfermería.

- **BEBIDA:** Agua embotellada mínimo 1 litro por paciente y día. Esta agua se servirá en botellas reutilizables del material que se elija (siempre libre de BPA) que el adjudicatario tendrá la obligación de entregar y recoger a los pacientes y lavar,





desinfectar y rellenar para un nuevo uso. Se valorará especialmente la calidad de las botellas y del agua servida. A los pacientes de Urología y Psiquiatría se servirán dos botellas por paciente y día. A los enfermos que realicen comida o cena fuera del área de hospitalización (Urgencias, Hospital de Día, Hospital Quirúrgico de Día, Reanimación ..) se les suministrará una botella de agua de mínimo 200cc en cada ingesta. Todas estas botellas serán de las mismas características y a cargo de la empresa adjudicataria.

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

Para las dietas pastosas (por túrmix) que así lo considere la unidad de nutrición, el contratista adquirirá purés industrializados, que deberán estar sujetos a la normativa UNE-EN- 1509002. Serán hipercalóricas y ligeramente hiperprotéicas y con variación de platos (incluyendo legumbres y todo tipo de alimentos)

En cualquier caso, la pensión alimenticia descrita más arriba es orientativa. Se valorarán favorablemente las propuestas que la mejoren.

Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

El pan y la bollería que se sirva deben haber sido horneados en el mismo día, incluyendo domingos y festivos.

Los bocadillos que se suministren al Hospital de Día Médico cumplirán las siguientes características: los panecillos serán de no menos de 80 gramos de pan, con opciones de fiambre variado (no menos de cuatro clases) y de elaboración caliente (lomo, pechuga, pollo, tortillas variadas, etc.) según elección del paciente. Dichos bocadillos se servirán guardando las condiciones organolépticas, permaneciendo la seguridad alimentaria de los pacientes y evitando que el envoltorio pueda producir una merma en la calidad.

Las harinas utilizadas para el pan y la pasta será de tipo integral, pero dando la opción al paciente de elegir las en harina normal.

La fruta servida en comida y cena, así como en desayunos/media mañana y comidas deberá seguir una rotación que evite el servicio de frutas repetidas en días e ingestas consecutivas.





Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, éstos deberán ser autorizados por la dirección del área, debiendo solicitarlo por escrito.

6.3. - MENÚS

Todos los productos servidos por la contratista tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa vigente y en particular en el código alimentario español, serán todos de primera calidad.

Será imprescindible que en la oferta se incluya una carta de menús, en la que se indicará:

- Relación de menús, a elegir entre un mínimo de tres en dietas basales (La tercera opción deberá ser la de la dieta blanda de fácil digestión de ese día), de dos menús en dietas baja en bacterias y de dos menús completos (que no podrán entrelazarse) en dietas diabéticas 1600 kcal, con una rotación mínima de 14 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno y para cada tipo de dieta.
- Materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son frescas, congeladas, precocinadas o elaboradas en el hospital.
- Menús especiales (fiestas locales, navidad, etc).

La citada carta deberá ajustarse al plan nutricional establecido por el servicio de endocrinología y nutrición del hospital.

Las empresas licitantes aportarán una propuesta de modelo que soporte la elección de menú (desayuno, comida, merienda y cena), que se debe presentar al paciente hospitalizado. El referido modelo deberá confeccionarse con el logo del hospital y del Servicio Murciano de Salud y deberá tener un diseño atractivo para el comensal. Se valorará positivamente aquellas ofertas que presenten medios que aseguren la trazabilidad de la elección (de forma que se puedan resolver posibles incidencias entre la elección y lo realmente servido).

En el plazo máximo de dos meses a partir de la firma del contrato, la contratista deberá haber realizado y entregado al hospital el manual de dietas, que tendrá las fichas 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, etc. Esta labor la llevará a cabo bajo el control y supervisión de la Unidad de Nutrición del hospital, que podrá solicitar a su vez cualquier otro tipo de información para incluir en el manual

Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 (cena) de diciembre, los días 1 y 6 (comida) de enero de cada año, y los días del Bando de la Huerta y la Romería (comida), se establecerá un menú especial, distinto de los días habituales que el adjudicatario deberá dispensar, sin que por este motivo se incremente el precio del servicio. Dichos menús serán supervisados por la Dirección del hospital.

6.4. - HORARIO DE SERVICIOS.

Los horarios de servicio de comida a los pacientes serán, a título orientativo, los que se indican a continuación, si bien la Dirección del hospital por motivos organizativos u de otra índole podrá modificarlos si lo considera conveniente:

■	DESAYUNO	8'30 a 9 horas
■	MEDIA MAÑANA	11 A 11'30
■	COMIDA	13 a 14 horas
■	MERIENDA	17 a 17'30
■	CENA	20 a 21 horas
■	RESOPÓN	22 a 23 horas

La empresa adjudicataria estará obligada a suministrar ingestas fuera del horario normal establecido en aquellos casos de pacientes que ingresen con posterioridad al horario general de distribución de las mismas. Éstas irán acompañadas de una botella de agua de 1, 5 litros.

6.5. - SERVICIO DE HABITACIONES. REPARTO Y RECOGIDA DE BANDEJAS.

Las empresas licitadoras aportarán una descripción pormenorizada del servicio de habitaciones que proponen y del que a continuación se señalan unas especificaciones orientativas:

o Distribución de alimentos directamente al paciente, bajo la supervisión del personal de enfermería de las unidades y en colaboración con éste.



- o Recogida de las bandejas de la habitación del paciente
- o El contratista será responsable de su reparto y recogida así como de que las comidas lleguen en perfectas condiciones a cada paciente, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.
- o Recogida de información de la elección de menú opcional del paciente.
- o El personal que realice este servicio irá adecuadamente uniformado. El contratista propondrá para su aprobación al hospital los uniformes a utilizar para el servicio.
- o Anotación de sugerencias e incidencias planteadas.

El servicio de habitaciones se llevará a cabo por la empresa adjudicataria bajo la supervisión y control del hospital, más concretamente bajo el control del servicio de hostelería. Por tanto, la empresa que resulte adjudicataria aportará el personal necesario para llevar a cabo la prestación de este servicio.

Este personal de la empresa adjudicataria tiene que recibir la formación necesaria para a la entrega de la bandeja al paciente empatizar con este, comentarle los alimentos que se le entregan, así como estar también formados en la difusión de los beneficios de la comida saludable que se realiza en este hospital.

6.6- GESTIÓN DE RESIDUOS Y MEDIO AMBIENTE.

Los residuos generados en la cocina se considerarán, en su mayoría residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del hospital, exceptuando algunos envases que han contenido productos químicos y los aceites de cocina usados, y cuya segregación y gestión serán diferentes al resto. Aquellos residuos que 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.

Las ofertas técnicas deben incluir un compromiso de cumplimiento de las obligaciones que, como proveedor de servicios del hospital, le son de aplicación.

Las ofertas técnicas deberán incluir un programa de gestión de residuos que deberá garantizar que se cumplen los siguientes requisitos en la prestación del servicio objeto de contratación:



- Segregación y recogida selectiva y retirada de residuos de envases (envases de plástico, envases de aluminio y brick, etc) a gestor autorizado, a cargo de la adjudicataria.
- Segregación y almacenamiento selectivo de papel y cartón. Todos los cartonajes que se generen deberán ser plegados, para su retirada se podrá utilizar el compactador que posee el hospital..
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases de vidrio. Para su retirada se podrá utilizar los contenedores propiedad del hospital .
- Segregación y almacenamiento selectivo de residuos asimilables a urbanos (principalmente restos orgánico), se podrán retirar al compactador que posee el hospital para este tipo de residuos.
- Segregación y almacenamiento selectivo en su envases adecuados de aceites de cocina usados, deberán presentar la documentación necesaria con el gestor autorizado encargado de su retirada
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases, de cualquier material, que presenten en su etiquetado cualquier 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 o limpieza).. Al igual que como en el anterior deberán presentar la documentación necesaria con el gestor autorizado encargado de su retirada.

La empresa que resulte adjudicataria deberá presentar en su memoria de gestión del servicio un apartado destinado a la gestión integral de sus residuos (circuitos de retirada, contenedores a utilizar, horarios, etc ..).

Se considerará como aspecto ventajoso, aquella oferta que incluya la aportación, sin coste o cargo alguno para el hospital, de máquinas compactadoras que permitan el pretratamiento de los residuos que se generen en la actividad de la cocina. La incorporación de este compromiso implicará tanto los costes de instalación, mantenimiento y explotación, como la obligación del correcto uso de la misma que será responsabilidad del personal a cargo de la adjudicatario.:

Será obligación del adjudicatario la retirada legal de toda la grasa proveniente de la actividad propia de la cocina, así como de la retirada de toda la grasa decantada en la arqueta de salida de cocina ubicada sobre la acera. De toda retirada de grasa se facilitará documentación emitida por gestor autorizado.





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 de los residuos antes citados.

El traslado de los residuos a la zona destinada para su futura evacuación se efectuará al final de cada turno de trabajo, procurando evitar el tránsito por las áreas de preparación de alimentos, así como el derramamiento y abocamiento al suelo.

El hospital valorará positivamente el conjunto de medidas organizativas dirigidas a la minimización de dichos residuos, las cuales serán explicadas en las ofertas presentadas por las empresas licitadoras.

Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, cubos, contenedores, etc.) correrán a cargo de la contratista.

Será por cuenta del adjudicatario el pago de impuestos, arbitrios y tasas, de cualquier clase que sean (estatales, autonómicas o municipales) a que dé lugar la explotación del servicio. Especialmente estará obligado al impuesto sobre el valor añadido, por lo que los precios ofertados deberán incluir esta circunstancia. Igualmente el adjudicatario se compromete a asumir el pago de los tributos que inicialmente pudieran ser asumidos por el hospital y sean imputables al ejercicio de actividades.

La empresa contratista responderá de cualquier incidente medioambiental por ella causado, liberando al contratante de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará las medidas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes o no contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los residuos peligrosos generados por su actividad en las instalaciones del contratista.

La empresa contratada adoptará las medidas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión de residuos no peligrosos que genere su actividad.

El contratista adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado, servicio prestado y materiales entregados.





La empresa contratista deberá suministrar información inmediata al contratante o a la autoridad competente sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de la ejecución del contrato que se le adjudique.

6.7 - LIMPIEZA y DDD

Las empresas licitadoras presentarán en su oferta técnica un plan detallado de limpieza, que deberá incluir, como mínimo, las actuaciones que a continuación se indican y todas aquellas que se estimen necesarias para mantener el adecuado nivel de higiene.

La limpieza completa de campanas extractoras será por cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente el de un centro sanitario, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice la Dirección del hospital. El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza necesarios, incluidos detergentes, desincrustantes, abrillantadores, etc. así como los utensilios necesarios para aplicar una correcta limpieza (bayetas, cepillos, rollos industriales de papel secamanos y limpieza de superficies, etc). así como las necesidades de material de un solo uso que se definan en cada momento.

Igualmente corresponderá al adjudicatario la limpieza y conservación de las conducciones de humo y gases ubicadas en el servicio, que efectuará hasta el punto donde entronquen o unan con las instalaciones generales del hospital. La limpieza, montaje y desmontaje de la campana de extracción de humos y los filtros de las mismas es, asimismo, obligación del contratista.

Para llevar a cabo las tareas de limpieza que así lo requieran deberá coordinar su actuación con el servicio de mantenimiento del hospital.

En cuanto a la limpieza de las cámaras de refrigeración y congelación se deberán mantener en condiciones óptimas de higiene diariamente y siempre que sea necesario, procediéndose a una limpieza y desinfección a fondo de la totalidad de los elementos con una periodicidad mínima semanal. Será responsabilidad del adjudicatario la retirada del género conservado y el traslado a otra cámara durante el proceso de limpieza, respetando en todo momento la normativa establecida en materia de manipulación e higiene de alimentos. La limpieza de los almacenes se llevará a cabo de modo similar, a excepción de la limpieza y desinfección a fondo, que tendrá una periodicidad mensual.





El adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a la cocina, sus almacenes y en especial los accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de mercancías.

El adjudicatario deberá contratar los servicios de desratización, desinfección y desinsectación de los locales e instalaciones de la cocina (incluidos falsos techos). La frecuencia de los tratamientos será como mínimo mensual. La empresa contratada será obligatoriamente la que en esos momentos esté prestando servicio en el resto del Hospital. El adjudicatario deberá presentar en el Servicio de Hostelería del Hospital certificación de la realización de los tratamientos.

7. - INSTALACIONES / MOBILIARIO Y MATERIAL

El hospital aportará las instalaciones, así como los aparatos y maquinaria que actualmente se encuentran instalados, que el adjudicatario se obligará a mantener en el mejor estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento, incluso al cesar en la prestación, realizando, en su caso, todas las actuaciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias que garanticen el correcto desarrollo del servicio.

Se adjunta inventario como **Anexo I**

Durante el desarrollo del contrato, el inventario deberá permanecer actualizado en todo momento. Cualquier bien, instalado previamente o aportado por el contratista, que fuera necesario retirar de forma definitiva de su uso, por cualquier causa, deberá contar con la aprobación del responsable designado por el hospital. Se formalizará por escrito tal circunstancia y los motivos que ocasionaron la baja del bien en el inventario.

El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio de la Dirección del hospital, las condiciones de necesaria calidad, suficiencia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por el hospital.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformará la situación de instalaciones, maquinaria, etc., sin el previo consentimiento por escrito del hospital, para lo cual deberá solicitarlo previamente a la Dirección del mismo, quedando en propiedad del Servicio Murciano de Salud las obras o modificaciones efectuadas, al finalizar por cualquier motivo la contratación del servicio.





Serán de cuenta del adjudicatario 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.

La Dirección del hospital se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los aparatos e instalaciones del servicio para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizasen o fueran deficientes, podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

El agua, gas y la energía eléctrica serán suministradas por el hospital con cargo al adjudicatario, que repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, lámparas, etc.) que se utilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

Actualmente las instalaciones de cocina disponen de un punto de voz sin salida exterior y otro de datos. Serán por cuenta del adjudicatario cualquier otra modalidad de comunicación.

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 de estos bienes deberán aportarse al responsable designado por la Dirección del hospital.

La empresa adjudicataria deberá aportar un proyecto valorado de las mejoras necesarias en equipamiento, nuevas o completando las actuales, para el desarrollo óptimo del servicio. Las instalaciones y materiales del proyecto aprobados por la Dirección, serán aportadas por el adjudicatario a su cargo, antes de iniciar el servicio. A tal efecto, las empresas licitantes podrán solicitar la visita a las instalaciones, para un mayor conocimiento de la situación de partida.

Las instalaciones, y todos los bienes aportados por el contratista, así como los que anteriormente hubiera aportado el hospital, permanecerán en el mismo, no teniendo el contratista derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato, por lo que revertirán en el centro sanitario 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 efectue por el hospital. El adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver





cuanto haya recibido en uso, por parte del hospital, en base a este contrato.

7.1. REPOSICION

El contratista deberá reponer las bandejas isotérmicas necesarias para el servicio de alimentación de pacientes, manteniendo en todo momento el estocaje previsto (que siempre será, como mínimo, de 400 unidades, tanto de comida/cena como de desayuno/merienda). Las características de éstas serán determinadas por la Dirección del hospital y serán en todo caso las que informe el responsable del servicio y en la cantidad que se decida.

Aportará y repondrá todo el menaje, vajilla, cubertería, etc., que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Dirección del Hospital aceptar el que proponga, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas. Asimismo, aportará todo el material de un solo uso (vasos, pajitas, cubiertos, etc) que deberán ser biodegradables y compostables. Preferentemente de derivados del almidón de maíz, papel, etc, en ningún caso serán de plástico, necesario para el servicio a pacientes aislados u otra circunstancia que determine la Dirección del hospital.

También será a su cargo todo el material de oficina necesario para llevar a cabo la actividad normal del servicio (impresoras. tonner, papel troquelado para tarjetas de etiquetas, minicarta de elección de menús, etiquetas adhesivas, etc. etc.)

El adjudicatario aportará y repondrá las herramientas necesarias a utilizar por el personal en el desempeño de sus funciones (cuchillos, espátulas, guantes de corte mecánico, etc.), en cantidad suficiente para el normal desarrollo del servicio. A cada trabajador se le entregará de forma personal las herramientas de trabajo imprescindibles en consonancia con las tareas asignadas, sin perjuicio de aquel/as herramientas que se suministren para uso colectivo.

La compra y reposición del menaje (cubiertos, platos, vasos, servilletas, etc.) será adaptable a las bandejas isotérmicas y serán a cargo del adjudicatario. Deberá disponer de un stock lo suficientemente amplio que permita la inmediata reposición del mismo en caso de rotura o extravío. El contratista adquirirá a su cargo los utensilios de cocina (ollas, sartenes, cazos, tablas de corte, etc.), vajilla, cubertería, cristalería, etc., que se precise para un correcto funcionamiento del servicio. La adquisición se realizará de acuerdo con lo que determine el hospital.

El adjudicatario deberá retirar de la circulación de forma inmediata, cualquier



bandeja, plato, vaso, taza o cubierto, etc., que presente roturas, pequeños desconchones o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que menoscabe la calidad del servicio. En estos casos se procederá automáticamente a su reposición.

Igualmente, el adjudicatario repondrá a su cargo el mobiliario y utensilios que se encuentre en condiciones de deterioro evidente, así como cuantos repuestos de maquinaria y aparataje de cocina sean necesarios reponer por mal funcionamiento, siempre a criterio de la Dirección del hospital.

Las reposiciones señaladas en los anteriores apartados se harán a criterio de la Dirección del hospital, a través del responsable en quien delegue. La calidad de todos los artículos a reponer deberá contar con la aprobación del hospital. La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en todo momento el estocaje necesario para garantizar el suministro constante de todo lo necesario para el normal funcionamiento del servicio.

7.2. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas, enseres, equipos y demás medios, que le sean entregados por el hospital o se adquieran durante el período de vigencia del contrato, así como la reparación de los mismos, con el fin de posibilitar de la forma más eficiente y práctica, la ejecución de los trabajos inherentes a la actividad de la cocina hospitalaria. El mantenimiento, implica, la conservación de su aspecto original y de todas sus características técnicas.

Dentro de los servicios de la empresa se encuentran:

- Comprobar, revisar y mantener los elementos, aparatos, equipos e instalaciones incluidos en el **Anexo I**, y los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato, de acuerdo con los plazos establecidos, utilizando los recambios y piezas recomendados por el fabricante.
 - Asignar los medios humanos y materiales necesarios para la correcta y adecuada prestación del servicio en cada momento.
 - Informar por escrito al responsable de mantenimiento del hospital de las incidencias que puedan surgir durante la prestación del servicio, que no garanticen la fiabilidad de lo comprometido. Dicha información deberá ser expuesta y razonada técnicamente.
 - Conservar la documentación justificativa de las operaciones de



mantenimiento que realicen, sus fechas de ejecución, resultados, incidencias y elementos sustituidos.

- Comunicar al responsable de mantenimiento las fechas en las que corresponde efectuar las operaciones de mantenimiento periódicas a los distintos equipos y sistemas.

La empresa adjudicataria realizará todas aquellas labores de mantenimiento que establezcan los procedimientos internos del sistema de gestión de calidad del servicio de alimentación a pacientes del hospital, con la periodicidad marcada en el mismo.

La empresa adjudicataria se encargará de realizar las labores de mantenimiento acorde a los manuales de uso y mantenimiento de los equipos.

A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas reglamentaciones por las que estén afectadas las instalaciones y equipos, siempre supervisados y autorizados por el servicio de mantenimiento del hospital. La empresa adjudicataria actuará conforme a lo marcado en la normativa de aplicación vigente, tanto de carácter nacional como específica de la Región de Murcia, así como modificaciones si las hubiese, que con carácter no exhaustivo es la siguiente:

REAL DECRETO 138/2011, de 4 de febrero, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.

REAL DECRETO 346/2011, de 11 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento regulador de las infraestructuras comunes de telecomunicaciones para el acceso a los servicios de telecomunicación en el interior de las edificaciones.

REAL DECRETO 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión. **Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión.**

LEY 31/95, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

REAL DECRETO 2060/2008, de 12 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión y sus instrucciones técnicas complementarias.

REAL DECRETO 1644/2008, de 10 de octubre, por el que se establecen las



normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.

REAL DECRETO 560/2010, de 7 de mayo, por el que se modifican diversas normas reglamentarias en materia de seguridad industrial para adecuar las a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Los licitadores presentarán en su oferta técnica un plan de mantenimiento preventivo de toda la maquinaria y mobiliario, incluida la revisión de todos los carros de transporte y servicio (revisión de rodamientos, sistema de frenado, etc.). Dentro de este plan se deberá especificar el programa, la periodicidad de las revisiones y acciones preventivas a adoptar así como los recursos a emplear para el adecuado mantenimiento de todos los elementos. En caso de resultar adjudicatario, este plan será revisado e implementado en coordinación con el servicio de mantenimiento del hospital.

Dicho programa de mantenimiento incluirá las tareas y periodicidad de cada una de ellas, haciendo una propuesta de mantenimiento para el periodo de vigencia del presente contrato detallando las actuaciones sobre cada uno de los equipos, y especificando cuales se atribuyen a exigencias reglamentarias, cuales a manuales de uso y cuales son recomendadas.

La empresa adjudicataria presentará un informe de las instalaciones y equipos a su cargo en los primeros treinta días naturales del contrato donde evaluará de forma exhaustiva su estado.

La empresa adjudicataria realizará un listado de los repuestos indispensables para el buen funcionamiento de equipos e instalaciones, indicando el número necesario de unidades, en los primeros treinta días naturales del contrato. Este listado, una vez consensuado con el responsable del servicio de mantenimiento del hospital, pasará a considerarse stock mínimo y la empresa velará y se hará cargo de mantenerlo.

Con carácter mensual la empresa presentará al responsable de mantenimiento del hospital un informe donde estén reflejadas y documentadas todas las actuaciones realizadas, incluso reportaje fotográfico cuando proceda.

Será condición necesaria para la evaluación de cualquier propuesta de ampliación, cambio o modificación referente a instalaciones equipos o locales, que la empresa



adjudicataria presente una memoria de las necesidades que la motivan así como un informe donde se analicen tres o más alternativas. Dicha memoria e informe serán evaluados por el hospital a fin de escoger siempre la más ventajosa para el mismo. Asimismo, el adjudicatario correrá a cargo de cuantos trámites y gastos generen dichas actuaciones.

Son objeto del mantenimiento por parte del adjudicatario las siguientes tareas con carácter no exhaustivo:

- Mantenimiento integral de los equipos del **Anexo I** y los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato.
- Sobre la instalación de fontanería: mantenimiento y reparación de grifería y desagües de todas las pilas y lavabos tanto de uso para preparación de alimentos como baños, siempre que comprenda instalaciones pertenecientes al servicio de cocina.
- Sobre mobiliario: Todos aquellos elementos que intervienen en la preparación y distribución de los alimentos, así como el mobiliario de oficina del personal a cargo de la empresa adjudicataria.
- Instalaciones frigoríficas: Mantenimiento integral de cámaras frigoríficas y cuartos fríos. Incluidas revisiones de fugas de gas refrigerante.

La subsanación de cualquier daño provocado en las instalaciones del hospital por avería o accidente en alguno de los equipos o elementos objeto del contrato de la adjudicataria correrá a cargo de la misma. Llegado el caso, para la reparación de las instalaciones del hospital se atenderá a las directrices marcadas por el servicio de mantenimiento del mismo.

El plazo de respuesta ante cualquier avería deberá ser inmediato al momento en que se detecta, evitando que se interrumpa el servicio. Hasta tanto se proceda a la reparación de la maquinaria averiada, el adjudicatario deberá sustituir ésta por otra en perfectas condiciones a fin de que el servicio se desarrolle con total normalidad.

Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que en caso de avería, ésta quedará resuelta en un plazo máximo de 24 horas.

Se tendrá especial atención en los elementos eléctricos (clavijas, enchufes, etc ..),





que sufran roturas, los cuales deberán ser repuestos de forma inmediata para evitar los posibles riesgos, así como la reparación inmediata de fugas, roturas, etc .. , que produzcan una mala imagen del hospital.

En el caso de que, por problemas puntuales de máxima urgencia en la reparación de alguna avería que suponga la interrupción del servicio, tuviera que resolverlo el personal de mantenimiento del hospital, la empresa adjudicataria estaría obligada a compensar económicamente al hospital, con cargo a la factura mensual, el importe de la reparación efectuada.

La Dirección del hospital se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los aparatos e instalaciones del servicio para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizasen o fueran deficientes, podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

8. - PERSONAL Y DIRECCIÓN TÉCNICA

El personal que utilice o aporte el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Murciano de Salud ni al hospital, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano de Salud ni el hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidos que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal, tanto masculino como femenino, durante las horas en que se realice el trabajo, poniéndose de acuerdo con la Dirección del centro en cuanto a colores y modelos de los mismos. Además deberán cubrirse la cabeza con gorro o similar, y en todo caso, el personal que lleve el pelo largo, deberá ser recogido. Deberá tener en cuenta en este apartado, que el uniforme será diferente en función de que se encuentren trabajando en la cocina o en las plantas de hospitalización con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.

El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado, guardando siempre la máxima pulcritud. El trato en relación al público en general, deberá ser de extrema corrección y amabilidad.





Será igualmente obligación del adjudicatario proveer a su personal de una placa de identificación, con fotografía, colocada en lugar visible.

La empresa adjudicataria deberá instalar un sistema de control de presencia mediante código QR por terminal (o similar) para el personal. Tanto la instalación como el mantenimiento y la explotación serán a cargo del contratista. Será obligatorio facilitar el acceso del responsable del contrato y quien designe la dirección, a la explotación de la aplicación informática que gestione el sistema de control. El sistema informático deberá tener instalado el sistema operativo Windows profesional. Asimismo, estará sometido a las limitaciones de acceso a conexiones externas que establezca la Subdirección General de Tecnologías de la Información del Servicio Murciano de Salud. A los efectos de cumplir lo exigido en este apartado, el adjudicatario deberá someterse a las instrucciones del Servicio de Informática.

Los daños que este personal ocasione en las instalaciones del hospital, ya sea por negligencia o dolo, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, según valoración justificada realizada por los técnicos correspondientes a petición de la dirección del hospital, que podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el contratista.

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

El adjudicatario también será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, recibiendo en estos aspectos las oportunas instrucciones por parte de la Dirección del centro o persona en quien delegue, sin perjuicio de las acciones que pudieran derivarse y ser ejercidas por la Dirección del hospital respecto al acto cometido.

Cuando el personal no procediere con la debida corrección dentro del hospital, fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del hospital la Dirección podrá exigir del contratista que prescinda de dicho personal para los servicios de esta contrata.

El hospital, podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata.





El contratista se obliga a poner, en todo momento, a disposición del hospital, información sobre el personal empleado en la prestación del servicio tanto en días laborables como en festivos, la lista del personal encargado del servicio en las instalaciones del hospital, con descripción del lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación, así como información sobre el procedimiento establecido para la cobertura del servicio en los días festivos, de acuerdo siempre con las disposiciones vigentes en materia laboral.

El contratista se obliga a tener debidamente asegurado a todo el personal empleada en la prestación del servicio. Presentará al hospital, cuando este se lo solicite, las copias de los impresos TC-1 y TC-2 correspondiente a los empleados adscritos a la prestación del servicio durante ese período y relación nominal (con nombre y apellidos, número de afiliación a la Seguridad Social y DNI), que deberán ser liquidados y su importe ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el hospital realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones de Seguridad Social.

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

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. Se obliga a hacer cumplir el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y todos los reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo. En consecuencia, deberá aportar los equipos de protección individual que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones. El será el único responsable de tales incumplimientos, por lo que mantendrá indemne al Servicio Murciano de Salud por cualquier daño o perjuicio que se derivase de los mismos.

La prevención de riesgos laborales se realizará mediante la planificación de la acción preventiva de la empresa, para ello el adjudicatario deberá realizar la **evaluación inicial de los riesgos**, que tendrá en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la posibilidad de que el trabajador





sea especialmente sensible frente a determinados riesgos. Esta evaluación se deberá repetir cuando cambien cualquiera de estas condiciones. Este plan deberá ser aprobado por la Dirección del hospital, estableciéndose un plazo de **tres meses** para su presentación, desde la fecha de inicio del contrato.

El hospital podrá solicitar al adjudicatario información acerca del resultado de la vigilancia de la salud de los trabajadores, garantizando éste la aptitud de los mismos para el desempeño del puesto de trabajo, de acuerdo con la legislación vigente, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y la Ley Orgánica de Regulación del Tratamiento Automatizado de los Datos de Carácter Personal, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.

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

El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente pliego, deberá recibir una correcta formación e información sobre las características especiales del medio hospitalario y la incidencia de su trabajo en el mismo.

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 de la Dirección del hospital o persona en quien delegue.

En cuanto a las normas de higiene en el trabajo, será de aplicación las que marque la normativa vigente, haciendo especial hincapié en la higiene de manos. El adjudicatario colocará indicadores permanentes que recuerden la obligación de lavarse las manos.

En las zonas de manipulación y de almacenamiento de alimentos se prohibirá todo aquello que pueda contaminarlo: comer, fumar o cualquier otra práctica antihigiénica como mascar chicle o escupir.

El personal que preste sus servicios en cocina no podrá llevar anillos, joyas, relojes, ni uñas pintadas durante la manipulación de los alimentos.





Además de la formación que el hospital programe, en su caso, la empresa adjudicatario será la responsable de la aportación de los recursos necesarios para que su personal esté correctamente formado de acuerdo a la legislación vigente. Asimismo será responsable de la formación complementaria necesaria para el desempeño de sus tareas, derivada de la detección de necesidades o deficiencias formativas específicas, a criterio de los responsables del hospital.

Las empresas licitadoras presentarán un plan de formación continuada para el personal que vaya a prestar el servicio, debiendo indicar en el mismo, duración, contenidos, perfil de los profesionales a formar, centro o profesional que lo impartirá, periodicidad, etc. La Dirección del Hospital Se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario, cuando así lo estime conveniente una memoria pormenorizada del plan de formación de los trabajadores empleados.

El personal de la empresa adjudicataria estará debidamente informado de su obligación de colaborar en los planes de autoprotección del centro, tales como incendios (extinción y detección), amenaza de bomba, inundación, etc. El personal manipulador de alimentos estará inmerso en un Plan de Formación continuada para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el Capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral y que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del programa APPCC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios.

Se estará a toda la legislación aplicable en cuanto a la limpieza general, aseo personal, prohibición de fumar, etc., así como cualquier otra norma de régimen interno que el hospital dicte, en cuanto al personal que emplee el adjudicatario.

El adjudicatario aportará los conocimientos técnicos para el correcto desarrollo del servicio y, como mínimo, deberá aportar el personal necesario para cubrir las siguientes presencias, teniendo en cuenta que éstas deberán adaptarse por completo al horario de funcionamiento de la cocina.

Las **presencias mínimas exigidas** por categorías profesionales, en turnos de mañana y tarde, incluidos los fines de semana y festivos, son las siguientes:



CATEGORIA	TURNO	L	M	X	J	V	S	D	HORARIO
Encargado/a	Full Time	1	1	1	1	1	L*	L*	9 a 17 horas
Jefe/a de Cocina	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	7 a 15 horas
Gobernanta/e	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	7 a 15 horas
Dietista-Nutricionista	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7 a 15 horas
Dietista-Nutricionista	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
Cocinero/a	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7 a 15 horas
Cocinero/a	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
Pinche	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7 a 15 horas
Pinche	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
Limpiador/a	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	7 a 15 horas
Limpiador/a	Tarde	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
Personal Auxiliar	Personal necesario para cubrir todos los turnos de L-D								

L*=Localizado

Deberá haber un **encargado del servicio de alimentación** entre cuyas funciones se pueden citar las siguientes, sin perjuicio de otras que se le puedan encomendar:

- Supervisar la asistencia del personal del servicio, así como su eficacia.
- Mantener relación con los órganos de dirección del hospital.
- Resolución inmediata de cuantos defectos o incidencias sean observadas en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas.
- Recoger las instrucciones pertinentes por parte de las personas designadas por la dirección del hospital.
- Informar al hospital sobre posibles modificaciones en el servicio.

Entre las funciones de **la gobernanta** se pueden citar las siguientes, sin perjuicio de otras que se le puedan encomendar:

- Realizar los pedidos de material, realizar los controles en la recepción del material y el control de stock.
- Realizar correctamente los controles de APPCC.
- Contribuir en las tareas de planificación de los turnos del personal de limpieza y auxiliares en planta, y controlar y supervisar el personal a su cargo.
- Informar al encargado de establecimiento de las incidencias del personal a su cargo.

Entre las funciones de los **dietistas-nutricionistas** se pueden citar las siguientes, sin perjuicio de otras que se le puedan encomendar:

- Elaboración del manual de dietas.
- Planificación de menús y dietas.



- c) Supervisión de la presentación y del servicio velando por la calidad y salubridad de los alimentos. Control de la cinta de emplatado.
- d) Impresión de planillas y de etiquetas. Realización de dietética.
- e) Toma de muestras testigo y toma de temperaturas.
- f) Elaboración de la comanda de platos para el día siguiente. Listado de producción.
- g) El Dietista debe tener una reunión mensual con el personal designado por la Dirección a efectos de programación de dietas. Así mismo debe tener una disposición funcional a requerimientos de la Dirección del centro o personas designadas por el hospital.
- h) Deberá visitar a aquellos pacientes que soliciten modificaciones sobre la dieta. Si tras la entrevista con el paciente no se solucionara el problema deberá contactar con la Unidad de Nutrición del Hospital.
- i) También deberá visitar a los pacientes que le indiquen desde la Unidad de Nutrición del Hospital.

El **jefe de cocina** será responsable de la organización así como del funcionamiento de la cocina del Hospital y del personal bajo su mando, recibiendo las órdenes e instrucciones que formule el encargado del Servicio de alimentación.

Entre las funciones del **personal auxiliar** estará la de la efectiva distribución de las comidas a los enfermos.

En caso de vacaciones, ausencias por enfermedad u otras causas análogas, el adjudicatario asumirá la obligación de mantener permanentemente el número de presencias mínimas establecidas. Se tendrán en cuenta los días libres, fines de semana, festivos, así como los permisos y licencias legalmente establecidas en las normas laborales o convenios que les resulten de aplicación, de tal forma que siempre y en todo momento exista en la cocina la plantilla anteriormente referida.

En documentación adjunta al presente Pliego, se aporta como **Anexo V** la relación de personal que actualmente presta servicios en el Servicio de Alimentación de Pacientes.

Las dietistas que aporte la empresa se deben coordinar con la Unidad de Nutrición del hospital con el fin de garantizar el control de los procesos terapéuticos y la calidad hostelera del servicio.

Los cocineros, dietistas, camareras, etc., serán contratados por la empresa adjudicataria conforme a la normativa laboral o convenio colectivo que resulte de





aplicación, teniendo todos ellos las titulaciones oficiales necesarias para el desempeño de su puesto de trabajo, así como la formación imprescindible para del desempeño del mismo.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta los recursos que aportarán, en cuanto a apoyo técnico en materia de Gestión de Calidad (mantenimiento de la certificación en la norma UNE-EN-ISO 9001:2015, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria los gastos que de ello se deriven).

En todo caso, será obligación de la adjudicataria, la aportación de recursos técnicos y humanos, que aseguren:

El desarrollo de todos los procesos, controles, informes, análisis, etc, que estando recogidos en los procedimientos y planes de control del sistema de gestión de la calidad y/o del sistema de gestión de seguridad alimentaria implantados, no queden cubiertos por el personal interno del centro o 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 de proceso.

El seguimiento externo y la verificación de los procesos establecidos, especialmente en lo que respecta al sistema de APPCC.

La realización de las auditorías internas de seguimiento de ambos sistemas de gestión, de conformidad con el procedimiento específico aprobado al efecto por la Dirección del centro.

Asistencia, participación y asesoramiento activo en las comisiones trimestrales de seguimiento del servicio, o con la frecuencia que se establezca por la Dirección del hospital.

A fin de evaluar el grado de cumplimiento, o mejoramiento en su caso, de los requisitos anteriormente expuestos, las ofertas técnicas incorporarán una identificación expresa de las personas con las cuales darán cumplimiento y cobertura a dichos requisitos, especificando las funciones y tareas concretas, la formación de





los mismos, así como la experiencia acumulada en relación a este tipo de actuaciones y servicios

Asimismo las empresas licitadoras deberán presentar, en su oferta, los recursos que aportarán, en cuanto a apoyo técnico necesario para llevar a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones de la cocina del hospital. Igualmente, incluirán en su oferta técnica los recursos que dedicarán al cumplimiento del plan de limpieza.

La empresa adjudicataria se compromete a utilizar la información a la que tiene acceso, como consecuencia de la ejecución del presente contrato, con los fines exclusivos de gestión para los que ha sido autorizada, así como a conservar la confidencialidad sobre toda aquella información afectada por las disposiciones y principios de la Ley Orgánica 15/1.999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y disposiciones de desarrollo y concordantes, adaptando para ello las medidas de seguridad de dicha información que resulten necesarias. Este compromiso afecta, lógicamente a todo el personal adscrito al servicio de alimentación de pacientes del hospital.

9. - INSPECCION y CONTROL

El hospital ejercerá un control permanente sobre las dietas elaboradas, la calidad de la materia prima, los extras alimenticios, los fungibles utilizados, así como de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de la cocina, sus locales y el adecuado mantenimiento de sus instalaciones, maquinaria, mobiliario, etc ..

La Dirección del hospital se reserva el derecho de establecer controles independientes del adjudicatario sobre los productos y en todas las fases del proceso y la distribución. Establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, por tanto, la persona en quien delegue, de forma periódica, podrá hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el contratista, al objeto del estricto cumplimiento de todo lo establecido en el presente pliego y en el de cláusulas administrativas particulares. De las anomalías observadas, se dará cuenta al adjudicatario, que deberá responder por escrito las medidas correctoras a aplicar en un plazo máximo de cinco días.





La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno, sin preaviso. En el momento de la inspección se suscribirá un acta en la que se hará constar la calidad del servicio e irá firmado por un representante de la Dirección del hospital y otro designado por la empresa adjudicataria.

La Dirección del hospital o la persona en quien delegue, podrá en cualquier momento rechazar un alimento determinado por razones de insuficiencia nutricional, térmica y de presentación. Podrá efectuar las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que considere conveniente sobre los alimentos, superficies, ambiente y manipuladores, remitiéndolos a los organismos especializados, siendo los gastos de la referida gestión por cuenta del adjudicatario.

Los resultados de los análisis correspondientes al Plan de Muestreo Microbiológico descrito en el punto 6.- Condiciones y prestación del servicio, serán entregados a la Dirección del Hospital dentro de los veinte días hábiles del mes siguiente.

La empresa adjudicataria presentará un programa detallado de control de calidad junto con la oferta técnica. La metodología de trabajo para la elaboración de este programa de calidad debe ser comunicada a la Dirección del centro o responsable de hostelería, para su aprobación en el plazo de 30 días siguientes a la formalización del contrato.

Será responsabilidad y por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y mejora del sistema de gestión de calidad en el servicio de alimentación a pacientes, según las normas UNE-EN-ISO 9001:2015, teniendo en cuenta la sistemática de trabajo del servicio y el personal del hospital implicado en ello. Para ello, el adjudicatario aportará todos los recursos humanos y materiales necesarios en el cumplimiento de este apartado. Asimismo, mantendrá un flujo constante de información con el responsable designado por el hospital, de forma que las acciones a acometer deberán ser aprobadas por la Dirección del hospital o responsable en quien delegue.

Para supervisar la asistencia del personal al trabajo así como su eficacia, y al propio tiempo, mantener un permanente contacto con el hospital, el contratista designará un representante de su confianza, con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos o incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones de la misma no autorizadas.

Igualmente vendrá obligado el contratista a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación con la actividad desarrollada, así como cualquier documento público o privado que le sea requerido por la Dirección del hospital,





referente al objeto del contrato que acredite el cumplimiento de las obligaciones impuestas para el adjudicatario en el presente pliego.

De igual modo, el adjudicatario comunicará de forma inmediata y por escrito a la Dirección del hospital, cualquier anomalía que pudiera afectar al normal desarrollo de la función encomendada, proponiendo las soluciones que en su caso estime pertinentes para el remedio de dichas anomalías.

La adjudicataria dispondrá de comidas testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente. Las comidas testigos corresponderán al menos a una ración individual, se guardarán aisladas en recipientes estancos y se identificarán y fecharán claramente, conservándose durante al menos cinco días a temperatura no superior a 4°C las refrigeradas y no superior a -18°C las congeladas.

Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades competentes en materia de control oficial de seguridad alimentaria

10. - OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL

Con el fin de atender situaciones sobrevenidas de incidencias o de obras de reparación que imposibiliten la producción de la comida de pacientes en cocina, el adjudicatario deberá disponer de un sistema alternativo que permita garantizar la alimentación de los mismos. El tiempo de respuesta para estas situaciones deberá ser el adecuado para dar el servicio, debiéndose garantizar que se cumple con los requerimientos nutricionales e higiénicos dirigidos a cada dieta y paciente, para cada servicio y con un periodo indefinido, sin coste extra para el hospital.

Asimismo, el contratista no podrá en modo alguno utilizar el nombre del hospital de forma indebida, ni actuar o aparecer ante terceros como representando o formando parte del hospital, salvo expresa y escrita autorización de este.

El contratista se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, salvo expresa y escrita autorización del hospital.

El contratista mantendrá indemne en todo momento al hospital tanto durante la vigencia del contrato como con posterioridad, por cualquier daño o perjuicio sufrido que sea consecuencia directa o indirecta de las relaciones que se establezcan entre el contratista y el personal empleado en la prestación del servicio, incluyendo el pago de aquellas cantidades que por cualquier concepto el hospital viniere obligado





a satisfacer a dicho personal.

El adjudicatario queda obligado al cumplimiento de toda la normativa de seguridad laboral, así como normativa medio-ambiental.

11- INFORMACIÓN

El contratista entregará a la Dirección del hospital la siguiente información con la periodicidad que se señala:

Durante los dos primeros meses del contrato, detalle de las inversiones realizadas.

Mensualmente: declaración indicando los cambios en el personal (bajas por IT, contratos temporales, etc).

Murcia, a 7 de mayo de 2019

Jefe de Grupo Hostelería

Fernando J. Baviera Serrano

12/05/2020 12:03:50

BAVIERA SERRANO, FERNANDO JOSE

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-7405887-9437-0808-80C3-00505096280

