

## ACTA COMPARECENCIA LICITADORES

En Murcia, a 20 de Marzo de 2018.

**Lugar:** Aula 3 de docencia.

**Hora:** 10:00 h.

### **Asistentes:**

- D<sup>a</sup> Andrés Manuel collado Rodríguez, Jefe de Servicio de Hostelería.
- D<sup>a</sup>. Mercedes Montalván Pelegrín. Responsable Servicio de Cocina de Alimentación a Pacientes
- D. Antonio Fernández Abellán, jefe de Contratación Pública Área I.
- D. Miguel Ángel Sardina, Jefe de Servicio de Informática.
- D<sup>a</sup>. Silvia Jiménez Sánchez , EUREST
- D. Roberto Cabo Martínez, EUREST
- D. Agustín Abellaneda Moya, AMG
- D<sup>a</sup>. María José Acosta Legaz, AMG
- D. Alejandro Fernández, MEDITERRANEA
- D<sup>a</sup> Beatriz Otero Jimeno, SERUNION
- D<sup>a</sup> Lydia Buendía Lorente, SERUNION
- D.Manuel Galiteo Galán, SERUNION
- D. Liuis Julia Boronat, SERHSFOOD

**Orden del día:** Realización de consultas sobre cualquier aspecto del Pliego de Prescripciones Técnicas y Cláusulas Administrativas del Expediente de Contratación Procedimiento Abierto CSE/9999/1100825628/18/PA que tiene por objeto el SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES DEL HOSPITAL CLINICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA.

### **Dudas Planteadas.**

Se explica a los presentes el objeto de la reunión, concretada en la convocatoria, para que predomine la transparencia en todo el proceso. De la presente reunión se levanta acta que se publicará en el perfil del contratante

### **DUDAS PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES (PCAP)**

- PAG. 8: se indica que hay adjuntar en el sobre técnico la valoración económica de las inversiones obligatorias, ¿al contemplar un dato económico, esto no debería reflejarse en el sobre 3?

### **De conformidad con lo establecido Pliego de Cláusulas Administrativas.**

- ¿Debemos adjuntar recetas o fichas técnicas de los platos elaborados de los menús propuestos? Lo preguntamos porque al ser licitación electrónica y al aconsejar un tamaño de archivos limitado, estas fichas ocupan mucho mas que 20MG.

**La plataforma de licitación electrónica permite archivos de hasta cerca de 30 MG, pero es posible aportar más de un archivo por cada sobre. Se recomienda no introducir documentación superflua y limitarse a lo solicitado**

### **DUDAS PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT)**

- Separador grasas/aceites: ¿existe decantador? ¿Cada cuanto se limpia? ¿Hay problemas con él?

#### **No existe decantador**

- Gestión de residuos (salvo los peligrosos y aceites): se indica que se deben llevar hasta el punto intermedio, ¿pero es necesaria una furgoneta o similar para transportarlos? ¿La adjudicataria debe contratar con una empresa externa algún tratamiento de residuos aparte de los peligrosos y los aceites?

#### **No es necesario vehículo, ni contratar empresa externa**

- ¿Hay algún tributo que sea asumido actualmente por el adjudicatario que sea a nombre del hospital, de que importe se trata?

#### **No**

- Personal estatutario: Se refleja un listado pero no se concretan ni tareas ni horarios. Este dato es importante para poder realizar una propuesta organizativa de la cocina y no interrumpir o asumir funciones que tiene el personal propio del hospital.

**La empresa adjudicataria deberá realizar las funciones que son objeto del presente pliego. El personal estatutario tiene la funciones determinadas en sus propios estatutos de personal estatutario.**

- Se establece un menú 3+3 para basal y 2+2 para diabéticos: ¿desean alguna opción mas o prefieren este límite? En cuanto a la elección en una parte del pliego habla que se debe dar elección para la basal y la diabética de 1600kcal pero en otra parte del pliego solo habla de la libre elección para la basal, qué es lo correcto?

#### **La libre elección será para ambas dietas**

- Software gestión de dietas: según anexo quieren eliminar el sistema actual y que el adjudicatario implante otro. Pero: ¿No puede entonces utilizarse el servidor del hospital para albergar el nuevo software?¿Además no puede ser un servidor físico, por tanto ¿debe estar en la nube?

**No se requiere eliminar el sistema actual, cada adjudicatario puede ofertar el programa que desee, en la actualidad el programa es el Arinka , que ha**

**dado buenos resultados , pero si se opta por dicho programa se deben ofrecer las características establecidas en el Anexo IX**

-Indica que habrá unos 150 usuarios, ¿en cuántos ordenadores físicos deberá instalarse?

**Servicio de Informática ha comprobado la aplicación y ha encontrado 112 grupos de usuarios definidos en Arinka.**

**Respecto al número de PC's nos remitimos a lo solicitado en el pliego**

- Se indica que el personal de la empresa adjudicataria solo distribuye y recoge las bandejas de planta de la ingesta de la comida, ¿del resto de ingestas lo hace el personal propio del Hospital?

**La empresa solo distribuye y recoge las bandejas en la ingesta de la comida, pero cabe mejorar este servicio logístico.**

- ¿Cuántas unidades de enfermería y habitaciones por unidad hay? Esto es importante para organizar el servicio de habitaciones de las bandejas con el tiempo de recorrido.

**Se contesta que los recorridos actuales de distribución de carros y bandejas, cuya modificación no se contempla, salvo obras temporales, es perfectamente atendido por el colectivo de camareras objeto de subrogación.**

- Las estaciones para los carros de retermalización, ¿Dónde se sitúan? ¿Están en cocina o en planta? ¿O donde se desea que se coloquen?

**Se sitúan en cocina, en concreto, en la zona de salida de carros con bandejas.**

- ISO 9001 y 22000: si la titularidad de dichas ISO es del hospital, entonces que debe asumir el adjudicatario? ¿El pago del mantenimiento? ¿A qué ampliación se refiere (pag 3 PPT), si ya la tienen implantada a nombre del hospital?, entendemos que ya tendrán un coste de mantenimiento de las mismas de estos últimos años, por lo que agradeceríamos conocerlo.

**El adjudicatario deberá asumir el coste del mantenimiento de la misma, así como cualquier actualización que se requiera de la misma**

- Se pide por pliego que todas las luminarias de cocina sean LED: necesitamos por favor saber cuántas luminarias son para costear dicho cambio.

**En la actualidad ya se ha procedido a la renovación de buena parte de las mismas, el adjudicatario deberá proceder a culminar la misma y toda reposición será de LED.**

- En cuanto a cambiar los equipos actuales por otros de alto rendimiento y bajo consumo: necesitamos concreción de esta demanda del pliego; en el sentido de si será obligatorio en el tiempo de contrato que se vayan cambiando todos los equipos de la cocina por otros de estas características o a qué se refiere.

**Todas la inversiones obligatorias y no obligatorias serán de equipos de alto rendimiento**

- ¿Qué plan de cierre de plantas u obras hay previsto para el Hospital en los próximos dos años? Es importante para estimar una bajada en el número de pensiones respecto a las que recoge el pliego.

**En la actualidad no existe ningún plan de cierre de plantas, pero un centro como el nuestro, se encuentra en continuo plan de renovación, siendo posible que como consecuencia se puedan cerrar unidades mientras duren las obras, siendo lo habitual que en caso de cierre dichas hospitalizaciones sean trasladadas a otras estancias del hospital sin que implique disminución de la demanda de servicios.**

- Bandejas isotérmicas: actualmente según el inventario hay menos de 800 tanto para desayunos, meriendas, comidas y cenas y por pliego se exige que haya un mínimo de 800 a pesar de que se va a dotar al hospital de carros de retermalización que necesitan de otro tipo de bandejas. Entonces, ¿Por qué obligar a este stock mínimo cuando se van a ir necesitando muchas menos y actualmente hay menos de 800?.

**Se requieren las unidades fijadas en el pliego, conforme se vaya implantando el nuevo sistema el número podrá ser reducido.**

**La implantación de los nuevos carros de mantenimiento acompañados de su bandeja será progresiva, y que por ello, en la medida que se vaya implantando, supondrá una reducción proporcional en el número de bandejas tradicionales.**

- Patatas: vemos una contradicción en la pag 12. Por un lado, se indica que debe ser fresca y por otro que debe ser de IV gama.

**No existe contradicción, se fija claramente que debe ser fresca y se fijan las causas que pueden exigir la IV gama.**

**La patata, según contempla el pliego, debe ser fresca. No obstante, para el caso de averías de maquinaria o recomendación de la Inspección Sanitaria relativa a la manipulación del producto, esta deberá ser suministrada durante el tiempo necesario en formato de IV gama.**

- ¿Por qué las cámaras deben estar cerradas si va a haber cocineros y ayudantes de cocina que son personal del adjudicatario?.

**Se debe estar a las exigencias del pliego.**

**La materia prima es propiedad de la empresa adjudicataria del servicio y el Hospital sólo abona en su facturación las bandejas servidas, y los extras servidos realmente servidos, por tanto corresponde al adjudicatario, y por razones de seguridad alimentaria o extravío de género, la tutela, supervisión y custodia de dicho género hasta la entrega efectiva del género para su elaboración.**

- ¿Cuál es la composición del desayuno y merienda? Se habla de todas las opciones, pero no sabemos si es un líquido y un sólido o cual es la composición de estos.

**Un líquido y dos sólidos a elegir, entre ellos fruta. En un documento anexo que también se publica en el perfil del contratante figuran los menús completos.**

- Agua 33cl: ¿se han hecho ya pruebas de que quepa una botella de estas características en las bandejas y se mantengan aisladas? En caso de que no quepan o no se hayan hecho pruebas, agradeceríamos que se hicieran para verificar que caben porque si no habría que cambiar el formato de botella que se exige o toda la bandejas y carros de transporte.

**Se han realizado pruebas y es factible**

- ¿Es necesaria presentar la plantilla para la elección de menú si se va a optar por una preanotación telemática?.

**Hasta la implantación de la libre elección basal con PDA será obligatoria la utilización de sistemas de mecanización automática y ello al objeto de evitar errores en la asignación de bandejas de comida. En tanto no se introduzca un nuevo sistema es necesaria la plantilla. Una vez instalado y comprobada su eficacia la Dirección del centro decidirá.**

- ¿Cuántos festivos anuales hay que tener menú especial? Indica el pliego otras festividades locales, pero no concreta número.

**Los fijados legalmente. Actualmente 14 festivos.**

- Programa felicitación a adultos y menores: ¿de que volumen hablamos? ¿Como es la operativa para estos casos en cuanto a informar a cocina de que pacientes cumplen años?

Son datos personales del paciente y estimamos que no debemos acceder a ellos.

**Se contesta que el programa SELENE de admisión remite al programa de gestión de menús este dato, y posteriormente se envía una tarjeta de felicitación al paciente menor. Y ello previa consulta de la supervisora de la planta de hospitalización a los padres. Se respeta por tanto los requerimientos de la Ley 15/99 de Protección de Datos.**

**Se pretende extender esta acción de humanización del servicio también para los adultos, y ello con las mismas exigencias de protección de datos.**

**La tarjeta de felicitación la sufraga el adjudicatario.**

**Se informa que desde su implantación se han efectuado muy pocas felicitaciones (aproximadamente unas 10 felicitaciones).**

- Pag. 21: a que se refiere el pliego cuando indica "sistema de mecanización automática" para la libre elección de dietas? ¿Solo la basal o también la diabética de 1600kcal?

**Se contesta que para ambas dietas.**

- Bizcocho: ¿todos los ingredientes deben ser ecológicos de la receta? ¿Cada cuando se hace bizcocho?

**Se contesta que todos los ingredientes deben ser ecológicos, y que se sirven unas doscientas raciones diarias.**

- ¿Dónde metemos toda la documentación sobre mínimos de productos ecológicos? ¿En qué apartado de la oferta técnica?

**En la oferta técnica sobre aspectos medioambientales.**

- Pag. 24: sigue siendo "no obligatorio".

**Los aspectos no obligatorios deben considerarse como aspectos a mejorar.**

**Es decir, mejoras no obligatorias, pero sí puntuables.**

- ¿El desayuno de la semana verde es un único día? ¿Es gratuito? ¿Para cuantas personas?

**Un único día y aproximadamente con unos 500 comensales y es gratuito. Por tanto lo sufraga la empresa adjudicataria.**

- Pag. 27: es necesario un vehículo para transportar los residuos desde cocina al punto que indica el pliego intermedio?

**No**

- ¿Cuantos bidones para aceite hay actualmente? Es necesario saberlo para presupuestar el cubeto y sus características.

**4 bidones y el cubeto, y se encuentran ubicados en zona controlada.**

- ¿Cuantos contenedores y cubos de basura hay actualmente?

**Actualmente 10 cubos redondos de 50 kgr y plataforma con ruedas por recomendación del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales. Los cubos son utilizados para desbararse de residuos de las bandejas en la entrada de los túneles de lavado.**

**Adicionalmente en la zona de elaboración existen tres cubos de pedal.**

- ¿A qué se refiere con limpieza completa de campanas extractoras? Con que periodicidad. Necesitaríamos saber metros de dichos conductos.

**Con la periodicidad necesaria conforme al procedimiento operativo de limpieza. No obstante actualmente las campanas y plenum se limpian semanalmente.**

**Los recorridos de chimeneas hasta la azotea unos 100 metros horizontales y tramos verticales 180 metros.**

- ¿Plan de Desinfección, Desratización y Desinsectación a cargo del hospital?

**Si, corre a cargo del Hospital, salvo el recambio de lámparas de insectocaptos que corresponde a la empresa adjudicataria.**

- ¿Cuántos descalcificadores hay?

**Dos. El mantenimiento lo asume la empresa adjudicataria. La sal la suministra el hospital.**

- ¿Cuántas puertas elevadoras?

**4. Su mantenimiento corre a cargo de la empresa adjudicataria.**

- Necesitamos planos en autocad por las inversiones obligatorias y las no obligatorias.

**Se publican en el perfil del contratante en PDF documento anexo. Quien lo desee en autocad debe solicitarlo, al contacto establecido PCAP.**

- Plan de mantenimiento: es imposible hacer un plan adecuado sin conocer las características técnicas, marca y año de implantación del equipamiento ni hacer un plan de stock de recambios de estos con una visita técnica en la que no podemos analizar profundamente los equipos. Por otro lado, si en el pliego se indica que este plan es orientativo, ¿Cómo se adjudican los 3 puntos con los que se valora?

**La empresa deben aportar un formato de plan de mantenimiento correctivo y preventivo, que incluya una planificación de repuestos al objeto de poder atender las averías en los tiempos máximos exigidos en el Pliego.**

- Hay que adjuntar las fichas técnicas de los productos de limpieza que recoge el pliego en la pag. 34? ¿En formato digital?

**Sí es necesario, en formato digital.**

- Igualmente vemos que no debería asumir el siguiente adjudicatario los recambios necesarios de los equipos que deberían haber dejado el actual adjudicatario en perfectas condiciones. Nos referimos a lo que se indica en la pag. 38.

**Se estará a lo establecido en el apartado 7,2 del Pliego de Prescripciones Técnicas**

- La formación continuada es para todo el personal o solo para el de la empresa adjudicataria.

**El personal de la adjudicataria. También se exigirá que el mismo realice formación realizada y costeada por el hospital**

- Nuevo cocinero y dietistas: no entendemos que si esta persona es contratada por el adjudicatario tenga que depender funcionalmente del Hospital, limitando por tanto el poder de organización de adjudicatario.

**El personal sujeto a subrogación, así como las nuevas incorporaciones, en el ejercicio de sus funciones reconocidas en convenio, orgánicamente dependen de la empresa adjudicataria, no obstante deberán atenerse a las instrucciones dadas por la Responsable de Cocina y el Servicio de Hostelería en el ejercicio de su potestad de auto organización.**

**El Responsable de la empresa se coordinará con la Responsable de Cocina del Hospital a tal efecto.**

- ¿Quién se hace cargo de las sustituciones del personal estatutario?

### **El hospital**

Se informa que ante cualquier duda se comuniquen con los teléfonos que constan en el perfil del contratante y Cuadro de Características, dependiendo de que se trate PPT, Cuadro de Cláusulas Administrativas o plataforma de licitación electrónica.

Finalizada la Reunión, se procede a girar visita con los licitadores que lo desean a las instalaciones de la cocina de pacientes del Hospital.

Atendiendo a las solicitudes planteadas, se acompañan los siguientes anexos al objeto de satisfacer la petición de información formulada por las empresas interesadas en el procedimiento.

- TC2 Personal Objeto de Subrogación.
- Información de Menú.
- Plano de Cocina.

Servicio de Hostelería

Gerencia de Área I Murcia-Oeste

SERVICIO MURCIANO DE SALUD  
Area I Murcia-Oeste  
Servicios Generales  
Jefe de Servicio

Fdo.: Andrés M. Collado Rodríguez