

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE GUARDIA DEL HOSPITAL CLINICO UNIVERSITARIO "VIRGEN DE LA ARRIXACA" DE LA GERENCIA DE AREA I MURCIA OESTE DE MURCIA.

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO.
2. INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR.
3. NORMATIVA APLICABLE
4. AMBITO DE ACTUACION Y ALCANCE DE LOS PLIEGOS DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
5. CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO
 - 5.1. RECEPCION, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.
 - 5.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS.
 - 5.3. PENSION ALIMENTICIA DE LOS PROFESIONALES DE GUARDIA.
 - 5.4. MENÚS.
 - 5.5. HORARIO DE SERVICIOS.
 - 5.6. GESTIÓN DE RESIDUOS.
 - 5.7. LIMPIEZA.
6. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL.
 - 6.1. INSTALACIONES.
 - 6.2. REPOSICIÓN DE MOBILIARIO Y MATERIAL
 - 6.3 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.
7. PERSONAL Y DIRECCIÓN TECNICA.
- 8 INSPECCIÓN Y CONTROL.
9. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
10. OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL.
11. DEBER DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL
12. INFORMACIÓN.
13. ORGANIZACIÓN Y REQUESITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS.

1. - OBJETO DEL CONTRATO

En el presente pliego se definen las características técnicas que deben regir Servicio de Alimentación de Profesionales de Guardia en el Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", incluyéndose globalmente en el mismo:

- La compra de toda la materia prima necesaria para la confección por parte del personal de la empresa adjudicataria de los menús.
- Aportación del personal necesario (Encargado, Cocineros, Dietistas, Auxiliares de Cocina, Encargado de Almacén, etc.) para el correcto funcionamiento del servicio.
- 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.
- La elaboración y servicio de los menús (comida y cena) para los profesionales de guardia. Que se realizará en las dependencias (cocinas y comedor) propias o en uso de los adjudicatarios y ubicadas en el recinto del centro hospitalario.
- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje y enseres necesarios para el correcto funcionamiento del Servicio de Alimentación a Profesionales, así como el material fungible (mascarillas, gorros, guantes, batas desechables, material de oficina, etc.) derivado del desarrollo de la actividad del Servicio.
- La gestión integral de los residuos generados en las dependencias del adjudicatario.
- Mantenimiento integral de 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.

- Establecimiento o mantenimiento del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, bajo la supervisión del personal técnico que designe el hospital para dicha tarea.

Las empresas adjudicatarias estarán obligadas a colaborar con las medidas de eficiencia energética que se implanten en el Hospital.

En las tareas de explotación y mantenimiento se tendrán en cuenta todos los factores de eficiencia energética que serán indicados por la Dirección Técnica del hospital, encaminados a una reducción de consumos energéticos e hídricos.

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 y, 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).

2. INVERSIONES MINIMAS A REALIZAR.

- Las empresas adjudicatarias establecerán un Sistema de control de acceso telemático a los comedores de los Profesionales de Guardia, que será respetuoso con el marco legal vigente en materia de protección de datos de carácter personal.
- A su vez, dicho control habrá de ser compatible con los programas informáticos establecidos al efecto por el Hospital, que de forma periódica llevará controles de identificación de los profesionales que hagan uso del presente servicio.
- La factura mensual se basará en la lectura extraída de dicho programa, además de, en su caso, de las firmas de los profesionales de guardia.

3. NORMATIVA APLICABLE.

Las empresas deberán plantear su oferta y, en caso de resultar adjudicatarias, con estricto cumplimiento a las diferentes normas en vigor en materia de Comedores Colectivos:

- Real Decreto 2817/83 de 13 de octubre de la Presidencia del Gobierno sobre Reglamentación Técnico Sanitaria en Comedores Colectivos modificado por el Real Decreto 1333/84 de 6 de junio.
- Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre "Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico y Productos Alimentarios BOE nº 39 14-02-85.
- Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre "Condiciones Generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y Productos Alimenticios. Real Decreto modificado por R.D. 112/1991, de 12 de julio.
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la EFSA y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria DOUE nº 245 de 29/09/2003.
- Orden de 26 de enero de 1989, por la que se aprueban las Normas de Calidad para los Aceites y Grasas calentadas.
- Reglamento 2073/ de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios 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.

- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente BOE 185-03-08-1991.
- Reglamento (UE) N° 1282/2011 de la Comisión de 28 de noviembre de 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) N° 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano BOE 45 de 21 de febrero de 2003.
- Orden SCO/3719/2005, de 21 de noviembre, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
- Real Decreto 117/2010, de 28 de mayo, sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos.
- Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, BOE nº 118, de 18-05-1999.
- R.D. 3360/1983: RTS de Lejías, modificado RD 3349/1983.
- Ley 22/11 de 28 de julio de Residuos y suelos contaminados.
- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, BOE 209, 14-12-1999.
- Real Decreto 1720/2007, por el que se prueba el desarrollo de la ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter personal.
- Reglamento 275/2007 de 15 de marzo de 2007, que modifica el Reglamento 1825/2000, sobre el etiquetado de carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno. R.D. 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos sobre el etiquetado de carne de vacuno.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de

noviembre sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Esta norma deroga el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriormente modificaciones BOE 202 24/08/1999.
- Real 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, BOE nº 209, de 4-12-1991, que deroga al R.D. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre el registro general sanitario de alimentos.
- REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/205/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) Nº 608/2004 de la Comisión .

Y cualquier otra normativa referente al servicio que se publique 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.).

El incumplimiento de cualquier normativa de las materias antes indicadas por parte de la empresa adjudicataria facultaría a la Dirección del Centro a la resolución inmediata del contrato.

4.- ÁMBITO DE ACTUACION Y ALCANCE DE LOS PLIEGOS DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Ambas cuestiones jurídicas, ámbito y alcance de los PPT, , se encuentran íntimamente ligadas, por cuanto de la concurrencia de la primera, la prestación del servicio de alimentación a los profesionales de guardia , viene condicionada por la exigencia y obligatoriedad de permanecer en sus puestos de trabajo siempre exigible a

los profesionales guardia, al objeto de garantizar la continuidad de la actividad asistencial en el proceso de atención a los pacientes, va a depender necesariamente la decisión que se adopta respecto de la segunda, por la que se circunscribe la posibilidad de licitación a los empresarios de restauración cuya actividad hostelera se encuentre radicada o se radique en el perímetro del recinto del Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca".

Por este motivo y dada la necesidad de garantizar continuamente la actividad asistencial Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", la oferta de alimentación de los profesionales de guardia tendrá que dispensarse durante los 365 días del año, razón por la cual también vendrán obligadas las empresas adjudicatarias, en su caso, a disponer del espacio reservado para tal fin, con un aforo estándar mínimo de comensales en posición de sentados.

El presente servicio va dirigido los profesionales asistenciales del Hospital Universitario "Virgen de la Arrixaca" que prolonguen su jornada laboral ordinaria por necesidades de servicio (guardias de presencia física o atención continuada) y que estén expresamente autorizados por la Dirección del Hospital. Así como aquellos otros que individualmente de forma excepcional y expresa autorice la Dirección del Centro.

A todo ello se ha de añadir que las empresas de restauración, licitadoras, que se encuentren radicadas en el perímetro del recinto hospitalario pero no ubicadas físicamente en las dependencias o edificios del Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", quedarán eximidas del cumplimiento de las obligaciones establecidas en este pliego en lo que por su propia naturaleza o por su condición de titulares de la explotación del servicio que ofertan, como propietarios o arrendatarios del mismo, no le sean de estricta e ineludible aplicación.

La previsión del número de menús a servir (desayuno, comida y cena) el año será de unos **34.000** por cada uno de los conceptos.

5.- CONDICIONES Y PRESTACION DEL SERVICIO.

El análisis de puntos de control críticos (APPCC) será responsabilidad de la empresa adjudicataria y contará con la supervisión de la persona designada por el Hospital. La empresa adjudicataria presentará en la oferta técnica el programa APPCC conforme a la normativa vigente en Seguridad e Higiene Alimentaria, que con

posterioridad deberá adaptarse al definido por el Centro. Será la responsable de su aplicación y verificación la empresa adjudicataria, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designada por el Hospital. El incumplimiento de este punto será causa de rescisión del contrato.

Se valorará positivamente la implantación y mantenimiento de sistemas de gestión de calidad.

5.1. 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 de los profesionales de guardia del Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca".

El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el Servicio se establecerá previo 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 accesos designadas a estos efectos, quedando prohibida la entrada de artículos a través de cualquier otro acceso al Hospital.

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

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de 1ª calidad o calidad extra, y en suficiente cantidad, así como acreditarán que son primeras marcas de mercado.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria, así como su manipulación y custodia estarán sujetos a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente en materia alimentaria.

Todos los proveedores de estos productos deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose la Empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos perecederos. Se valorará en la oferta técnica que dichos productos perecederos procedan de empresas o zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en radio máximo de 80 km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día.

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.

La empresa adjudicataria está obligada a entregar mensualmente al responsable del Seguimiento del Contrato los resultados de análisis de calidad de la materia utilizada, así como de producto terminado y superficies de trabajo, mediante un adecuado plan de muestreo. Para ello deberá concertar un Servicio de Análisis Bromatológico la propia empresa adjudicataria.

5.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETETICAS.

La Unidad de Nutrición del Hospital podrá supervisar la elaboración de las dietas de los profesionales, y ello sin perjuicio de que la empresa adjudicataria, a través de sus Dietistas, le corresponde la mencionada elaboración que deberá realizarse en las propias instalaciones de la adjudicataria ubicadas en el perímetro del hospital.

Las empresas contratistas pondrán a disposición del Hospital toda la documentación acerca de los productos utilizados (composición, calidad, etc.) así como de los procesos de elaboración.

La alimentación que se preparará en las propias instalaciones deberá proporcionar una comida completa a los profesionales, teniendo en cuenta los hábitos alimentarios mediterráneos y murcianos.

Las empresas adjudicatarias serán la encargada de calcular las cantidades de platos a elaborar en cantidad suficiente para atender las solicitudes de menú y las posibles oscilaciones según demanda.

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 incumplimiento repetido del normal aprovisionamiento será motivo de sanción.

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.

5.3 LA PENSION ALIMENTICIA DE LOS PROFESIONALES DE GUARDIA ESTARA FORMADA POR:

DESAYUNO, COMIDA Y CENA

Toda referencia a menú, a efectos de licitación y económicos, incluirá diferenciadamente el desayuno, la comida y la cena.

De esta manera las ingestas dada su distinta configuración, desayuno, comida y/o cena, serán valoradas económicamente para su facturación de forma individual cada una de ellas.

Los profesionales de guardia que hagan uso de este servicio en el momento de su consumición dejarán constancia, debidamente registrada en el control telemático o por cualquier otro medio que se establezca por la Dirección del Hospital la modalidad de ingesta consumida (Desayuno, Comida o Cena).

La configuración de los menús es la siguiente:

- **Menú en modalidad de autoservicio con bandeja:**
 - Los menús (comida y cena) comprenderán, como mínimo, dos platos y una ensalada, postre, pan y bebida (Agua o refrescos). Y constarán, como mínimo, en la comida y cena de un primer plato a elegir entre tres, un segundo plato a elegir entre otros tres, y un postre, a elegir entre otros tres (postre casero, fruta, lácteos).
 - Desayuno; café con leche o infusiones, zumos envasados o yogur y tostada de aceite o mantequilla con mermelada, o bollería fresca del día (napolitana, ensaimada, bizcocho, etc.).
 - Deberá establecerse a diario necesariamente un menú de dieta, bajo en grasas y calorías, a petición del profesional de guardia con la antelación suficiente.

- Además, como alternativa del menú (comida y cena), el adjudicatario deberá ofertar un menú para llevar que constará de una ensalada (rotación diaria y semanal) servida en recipiente desechable, sándwiches o un bocadillo frío, o caliente debidamente protegido para la conservación de su temperatura, bebida, postre lácteo o fruta. Este menú será servido en aquellos casos en los que el profesional de guardia manifieste su intención de llevárselo libremente para su consumo fuera o dentro del propio local.

En todo caso vendrán obligadas las empresas adjudicatarias a disponer del espacio reservado para tal fin, con un aforo estándar mínimo de 45 comensales en posición de sentados. No podrán ser computados a efectos de superficie útil de comedor (comensales en posición de sentados), el espacio del que pudiera disponer la empresa adjudicataria como terraza.

A su vez, se contempla que es causa específica de resolución del contrato, sin derecho a compensación económica alguna, la presencia verificada de fumadores en las zonas destinadas a comedor, ya sea en zona interior cubierta o en terraza, por el personal que a tal efecto designe la Dirección del Hospital.

No obstante, la Dirección del Hospital no garantiza a ninguna de las empresas adjudicatarias la asistencia de un número o porcentaje mínimo de comensales.

El licitador ofertará una carta de menús, en la que hará constar los diferentes menús a facilitar con una rotación mínima de catorce días para evitar la rutina, adecuados a las estaciones de verano e invierno, como asimismo la composición, cantidad y calidad.

Se dispondrá de verduras, sopas, carnes y pescados a la plancha para el personal que necesite realizar un régimen especial.

La no presentación de esta carta de menús llevará aparejada la desestimación de la oferta.

Se valorará en la oferta la introducción de un mayor número de menús alternativos en cada uno de los tres platos que conforman el menú.

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 Hospital, debiendo solicitarlo por escrito.

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios deben cumplir los siguientes requisitos:

- Calidad bromatológica, mediante un control desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- Calidad nutritiva.
- Calidad en la elaboración.
- Calidad organoléptica.

Las comidas tendrán que estar perfectamente preparadas (en las propias instalaciones), condimentadas y presentadas, teniendo en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

La elaboración de los productos utilizados en el menú deberán seguir la normativa existente a nivel del Reglamento Sanitario que rige para los Comedores Colectivos, R.D. 2817/1983 de 13-X-83 B.O.E. 11-XI-83 así como sus posibles modificaciones –R.D. 238/2000, de 18 de febrero por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobados por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

La Administración 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.

En este sentido, la empresas adjudicatarias se comprometen a la realización trimestral de encuestas de satisfacción de profesionales de guardia, cuyos resultados serán puestos en conocimiento de la Administración para la valoración del servicio prestado.

Las facturas correspondientes al Servicio de Alimentación de Profesionales de Guardia en el Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca" serán entregadas en el Registro del Hospital por meses vencidos, con desglose y distribución por días de los servicios utilizados.

5.4. MENÚS.

En el plazo máximo de un mes a partir de la firma del contrato, los Contratistas 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.

Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 (cena) de diciembre, así como los días 1 y 6 (comida) de enero de cada año, 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. Asimismo, durante la celebración de la "Semana de Hábitos Saludables" que viene celebrando el Hospital anualmente, se elaborarán los menús que la Dirección y la Unidad de Nutrición decidan.

5.5. HORARIO DE SERVICIOS.

Servicio de Comedor de Profesionales de Guardia:

El adjudicatario mantendrá el siguiente horario de atención a los usuarios:

- DESAYUNO De 07,45 a 9,30 horas
- COMIDA De 13,30 a 16 horas
- CENA De 20,30 a 23 horas

Incluidos domingos y festivos durante los 365 días al año.

Este horario podrá ser modificado a instancias de la Dirección del Hospital y con el acuerdo de los adjudicatarios, anticipando o retrasando las horas de apertura o cierre, o aumentando el número de horas del servicio.

5.6. GESTION DE RESIDUOS.

Los residuos generados en las Cocinas 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 cuya

segregación y gestión será diferente al resto. Estos residuos corresponden al Grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio o metal y materia orgánica, en el caso de los No Peligrosos; y al Grupo V en el caso de los peligrosos (Envases de plástico de productos contaminados).

Las ofertas técnicas deben incluir un compromiso de cumplimiento de las obligaciones que, como proveedor de servicios del Hospital, le son de aplicación según los Procedimientos del Sistema de Gestión Ambiental implantado, según Norma UNE en ISO 14.001-2004.

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 de residuos de envases ligeros (envases de plástico, envases de aluminio y bríos) contenedor amarillo en almacén intermedio de residuos (zona de frío, almacenamiento interior).
- Segregación y almacenamiento selectivo de papel y cartón. Todos los cartonajes que se generen deberán ser plegados y depositados en la zona de almacenamiento intermedio residuos de Cocina (exterior).
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases de vidrio.
- Segregación y almacenamiento selectivo de residuos asimilables a urbanos (principalmente restos orgánicos y celulosa) en almacén intermedio de residuos (zona de frío, almacenamiento interior) en contenedor verde.
- Segregación y almacenamiento selectivo de aceites de cocina usados.
- 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).

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).

Los aceites usados deberán almacenarse en envases adecuados, cuyas características se incluirán en la oferta técnica. A tal efecto las empresas adjudicatarias efectuarán la retirada de aceites de cocina. Con el importe económico percibido de las retiradas, se creará una bolsa económica que se pondrá a disposición del Hospital para efectuar los gastos que éste precise.

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 los adjudicatarios.

Serán 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.

5.7. LIMPIEZA.

En el Servicio de Alimentación de Profesionales de Guardia, la limpieza de los locales correrá a cargo del adjudicatario, realizándose ésta en horarios que no causen molestias a los usuarios. El adjudicatario velará porque las condiciones de higiene y conservación de los locales sean perfectas, considerando que se trata de instalaciones de hostelería en un recinto hospitalario. El incumplimiento de estas condiciones es causa suficiente de resolución de contrato.

El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales conocerá todas las medidas preventivas en materia laboral y sanitaria adoptadas por las empresas que resulten adjudicatarias con respecto a sus trabajadores y de las posibles repercusiones de éstas a los profesionales del Centro.

La limpieza del Comedor ha de incluir un conjunto de actuaciones de limpieza al final de cada turno, las que sean necesarias para el mantenimiento diario y las programadas periódicamente.

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, etc. de que se sirva para prestar servicio, debiendo presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto suelo como cristales, lámparas, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, campanas de extracción y filtros, etc., ajustándose en todo caso a la inspección higiénico-sanitaria que determine el Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca".

Los adjudicatarios serán responsables de los servicios de Desinsectación, Desinfección, Desratización de los locales en los que se preste el servicio, siguiendo, en su caso, las directrices marcadas por la Dirección del Hospital.

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

Los residuos urbanos se depositarán en contenedores-recipientes herméticos, que incluirán una bolsa de plástico desechable, que será retirada siempre que esté llena y cuya adquisición será por cuenta del adjudicatario.

Las empresas que resulten adjudicatarias deberán presentar en su memoria de gestión del servicio un apartado destinado a la gestión integral de sus residuos urbanos (circuitos de retirada, contenedores a utilizar, horarios, etc).

Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente al menos una vez al día.

El entorno de los locales del Comedor de Profesionales debe estar limpio y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza, así como el permanente aspecto del mantenimiento de las condiciones de higiene general.

Todos los cartonajes que se generen deberán ser plegados y depositados en los contenedores instalados al efecto en la zona de contenedores y compactadores de residuos ubicada junto al Servicio de Mantenimiento.

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

cualquier caso, las incidencias que se observaren se comunicarán inmediatamente por el adjudicatario a la Dirección del Centro ó personal en quien delegue.

6.-INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL.

6.1 INSTALACIONES

El Servicio de Alimentación de Profesionales de Guardia se desarrollará en una zona reservada del establecimiento de las empresas adjudicatarias con el aforo mínimo para comensales previsto en la cláusula 8.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas, garantizando en todo caso la confortabilidad y espacio adecuado. Con carácter exclusivo para ello en los horarios establecidos De esta manera dicha zona deberá encontrarse debidamente delimitada y señalizada.

6.2 REPOSICIÓN DE MOBILIARIO Y MATERIAL

El adjudicatario 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 necesario. .

Asimismo, será a su cargo todo el material de oficina necesario para llevar a cabo la actividad normal del servicio (impresoras, tóner, papel troquelado para tarjetas de etiquetas carta de elección de menús, etiquetas, adhesivas, 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 aquellas herramientas que se suministren para uso colectivo.

El contratista adquirirá a su cargo los utensilios de cocina (ollas, sartenes, cazos, tablas de corte, etc.), vajilla, cubertería, cristalería, etc., que se precise en para un correcto funcionamiento del Servicio.

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 exigido por el Hospital. 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.

6.3 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.

Los licitadores presentarán en su oferta técnica un Plan de Mantenimiento preventivo de toda la maquinaria y mobiliario. 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 adjudicataria, este plan será revisado e implementado en coordinación con el Servicio de Mantenimiento.

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.

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.

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.

La falta de conservación adecuada de instalaciones o equipos a cargo o propiedad del adjudicatario, se considerará causa suficiente para la rescisión del contrato.

Las empresas de restauración licitadoras que sea titulares de la superficie que ocupen, alternativamente en régimen de propiedad, arrendamiento u otro tipo de uso, y que se encuentren radicadas en el perímetro del recinto hospitalario pero no ubicadas físicamente en las dependencias o edificios del Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", quedarán eximidas de las obligaciones establecidas en esta cláusula en lo que no le sea de estricta e ineludible aplicación.

7.- PERSONAL Y DIRECCION TECNICA.

El personal será aportado por el adjudicatario y no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Murciano de Salud ni al Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", toda vez que depende única y exclusivamente de los Contratistas, 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 Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca" de las obligaciones nacidas entre los Contratistas y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

Será obligación de los contratistas uniformar por su cuenta a personal, tanto masculino como femenino, durante las horas en que se realice el trabajo, Además deberán cubrirse la cabeza con gorro o similar, y en todo caso, el personal que lleve el pelo largo, deberá ser recogido.

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.

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, sin perjuicio de que resultare causa de resolución del contrato, 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 este personal no procediere con la debida corrección dentro del Hospital o de su recinto o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Administración podrá exigir del contratista que prescinda del trabajador en cuestión para los servicios de esta contrata. La Administración se reserva el derecho a exigir al contratista que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Hospital.

El Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", 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 junto con la factura mensual, las copias de los impresos TC-1 y TC-2 correspondiente a los empleados adscritos a la prestación del servicio durante ese periodo y relación nominal (con nombre y apellidos, nº de afiliación a la Seguridad Social y DNI), 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 cualquier otra cantidad devengada a favor de los empleados encargados de la prestación del Servicio.

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. El incumplimiento de este punto dará lugar a las penalizaciones oportunas.

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 que 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.

Los licitadores presentarán los programas de formación continuada para el personal que presta sus servicios en los Servicios de Alimentación de Profesionales de Guardia.

La empresa adjudicataria será la responsable de la aportación de los recursos necesarios para que su personal éste 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.

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 las empresa adjudicatarias estarán 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.

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.

En caso de vacaciones, ausencias por enfermedad u otras causas análogas, el adjudicatario asumirá la obligación de mantener permanentemente el 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 el desempeño del mismo.

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 Seguridad Alimentaria implantados.
- El seguimiento externo y la verificación de los procesos establecidos, especialmente en lo que respecta al Sistema de APPCC.
- Asistencia, participación y asesoramiento activo en las comisiones de seguimiento del servicio.

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 y empresa 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. Igualmente, incluirán en su oferta técnica los recursos que dedicarán al cumplimiento del plan de limpieza.

8. – INSPECCION Y CONTROL

El Hospital ejercerá un permanente control sobre la calidad de la materia prima, la calidad del fungible utilizado, así como los aspectos 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 y del Comedor y sus locales anexos, y el adecuado mantenimiento de sus instalaciones.

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. 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.

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.

Por cuenta del contratista se realizará, con una periodicidad mensual, un análisis microbiológico, realizado por un laboratorio de reconocido prestigio, según establece el Sistema de Gestión de APPCC implantado. Las muestras y el laboratorio, podrán ser elegidos, en su caso, por el Hospital con los gastos a cargo del contratista. Los resultados de los análisis 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.

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 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.

9.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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.O. 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 éstas 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. Las empresas adjudicatarias cuidarán de que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimentaria del Centro Hospitalario.

10.- OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL.

Con el fin de atender situaciones sobrevenidas de incidencias que imposibiliten la producción de la comida de profesionales, 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, para cada servicio y con un periodo indefinido, sin coste para el Hospital.

11. DEBER DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

Las empresas adjudicatarias 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 15/1999, 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 Profesionales de Guardia.

12. INFORMACIÓN.

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

- a) Mensualmente: número de menús servidos y cualquier otro dato que el Hospital requiera para la comprobación de la correcta prestación del servicio.
- b) Mensualmente: TC1, TC2 y relación nominal del personal adscrito al Servicio, con identificación del nombre y apellidos, DNI, categoría, antigüedad, tipo de contrato y jornada.
- c) Trimestralmente: encuestas personalizadas de satisfacción a los profesionales de guardia.

El contratista pondrá igualmente a disposición del Hospital la información de ésta índole que considere útil para un correcto seguimiento del servicio.

13. ORGANIZACIÓN Y REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS.

La documentación para el sobre técnico, será sólo en soporte magnético, a cuyo efecto se acompañara la documentación de dos copias en CD, formato puf (Portable

Documento Formal). El tamaño de impresión será A4, a una cara, extensión máxima de 200 páginas, con letra tipo ARIAL a tamaño no inferior a 12 puntos, con párrafo en interlineado sencillo. Se incluirá un resumen de las propuestas técnicas, que tendrá el mismo formato, DIN A4, papel y pdf, extensión máxima 4 páginas. Las limitaciones de número de páginas indicadas anteriormente se aplican únicamente a la redacción de las ofertas. Se podrán incorporar anexos sin limitación de extensión en los cuales se adjunte información adicional, copias de certificados, cualificaciones, documentos gráficos o fotográficos, fichas técnicas y de seguridad de productos, especificaciones técnicas de fabricante, etc.

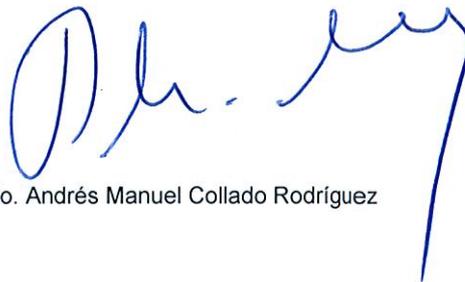
Murcia, 1 de Julio de 2015

EL DIRECTOR DE GESTIÓN



Fdo. José Javier Aranda Lorca

EL JEFE DE SERVICIO DE SS.GG



Fdo. Andrés Manuel Collado Rodríguez

