

**ACTA ATENCIÓN A DE EMPRESAS LICITADORAS PPT DE
RESTAURACIÓN**

ACTA N° 1/16

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aula 001 de docencia.

FECHA Y HORA: 8 de noviembre de 2016 a las 09:05 am.

ASISTENTES:

EMPRESAS:

Mediterránea de Catering
Serenísima Iberia
AMG Servicios Integrales
Onisa
Eurex Colectividades

SMS:

Gloria María Álvarez Domínguez.....Jefa de Servicio de SS.GG.
Aniceto Herrero López Jefe de Sección SS.GG.
Sebastián Ros Escudero Jefe de Sección SS.GG.
Enrique Miguel Martínez Blaya Responsable SS.GG.

ORDEN DEL DÍA:

1. Recepción de empresas licitantes
2. Aclaración de dudas PPT por parte SMS
3. Ruegos y preguntas
4. Visita a instalaciones de cafeterías y cocina HUSLA
5. Visita a instalaciones de cafeterías y cocina HSMR

Punto 1. Se da la bienvenida a los representantes y se pide que identifiquen la empresa a la que pertenecen.

Punto 2. Toma la palabra Gloria Álvarez exponiendo que se publicará en el BORM:

- Una ampliación del plazo de presentación de ofertas hasta el día 25/11/2016.
- Una omisión detectada en el anexo XVI del PPT donde falta hacer referencia a 1 trabajador de categoría pinche, también subrogable en la cocina del HUSMR.

Así mismo, aclara algunas de las dudas planteadas por las distintas empresas en anteriores conversaciones telefónicas:

- Las cartas de menús serán de dos opciones (en algunos párrafos del PPT se plantea la opción de 3 menús).

- Referente al número de cafeterías, se aclara que existen 2 cafeterías en el HUSLA operativas y 2 cafeterías en el HSMR (de las cuales la de público actualmente está cerrada), por lo tanto, operativas en la actualidad son 3 cafeterías entre ambos Hospitales.
- Respecto al apartado del PPT que refiere que el HSMR dispone de 6 cocineros, se puntualiza que en la actualidad no cocinan siendo sus cometidos regenerar la comida que proviene de la línea fría del HUSLA y atención al comedor del personal de guardia. Al carecer el HSMR de camas de hospitalización de momento, puntual y esporádicamente se cocina algún fin de semana para atender a los pacientes que puedan estar en urgencias.

Punto 3. Eurex pregunta sobre el horario de apertura de cafeterías ya que el PPT indica a partir de las 07:00 y en la actualidad se abren a las 7:30.

Gloria Álvarez comenta que se ha ampliado el horario de apertura debido a las peticiones del personal de los Hospitales.

Onisa solicita los planos de cafeterías y cocina en formato Autocad, ya que los publicados se ven borrosos y poco claros a lo que se contesta que no hay posibilidad de pasar a unas empresas sí y a otras no los planos en Autocad.

Las empresas plantean la posibilidad de publicarlas en el perfil del contratante a lo que se accede si bien el formato de publicación será en PDF.

No planteándose más dudas a las 09:15 se procede a realizar la visita por las instalaciones relacionadas con restauración.

Punto 4. VISITA HUSLA

Se indica a los representantes de las distintas empresas que deben colocarse los desechables oportunos para entrar a cocinas u otros lugares que así lo requieran.

Así mismo se les advierte que pueden realizar las mediciones que precisen y la toma de fotografías necesarias, siempre que no queden implicados documentos de organización interna de la actual empresa explotadora de los servicios de restauración.

Se comienza la visita por la cafetería de personal, se continúa por la cafetería de público y se finaliza la visita en las instalaciones de cocina, donde las empresas preguntan sobre los circuitos de reparto de comidas, recogida de residuos, almacenamiento de productos, bandejas, cámaras y ubicación de la puerta referida en PPT para residuos, entre otras cuestiones, las cuales se atienden y aclaran.

Al finalizar la visita de cocina los representantes de las distintas empresas son acompañados para que se dirijan a la visita de las instalaciones del HSMR, excepto los representantes de la empresa Onisa que solicita poder hacer mediciones más precisas de ambas cafeterías ya que en los planos del PPT no se pueden apreciar con claridad. Se les acompaña a ambas cafeterías terminando de tomar medidas a las 10:45.

Punto 5. VISITA HSMR.

Se presentan a la visita todas las empresas mencionadas excepto ONISA.

A las 11,10 horas se inicia la visita por la cafetería de personal-público, se continúa por la cocina y posteriormente por la cafetería de público (actualmente cerrada) y donde la zona de cocina y cámaras también se ponen a disposición del adjudicatario. Se les comenta que esta cafetería, actualmente cerrada se puede también explotar a riesgo y ventura de la empresa.

Las empresas preguntan sobre horarios cafetería y servicio al personal de guardia:

- El horario actual de la cafetería es de 7,30 h a 20,00 h de lunes a viernes, pero con el nuevo contrato pasará a ser a las 07,00 h. y se podría equiparar a los mismos días y horarios de apertura y cierre que en el Santa Lucia.
- Se les comenta que actualmente no se da desayuno al personal de guardia y la comida y cena son en línea fría, con la posibilidad de línea caliente y servicio integral, en idénticas condiciones que las establecidas en el Hospital de Santa Lucia, tal como se expone en el PPT.
- Se interesan si el servicio al personal de guardia se podrá dar en la misma cafetería o en el comedor de la 2ª Planta, siendo lo establecido en el PPT, que se podrá hacer indistintamente, pero siempre los medios humanos y materiales serán a cuenta del adjudicatario.

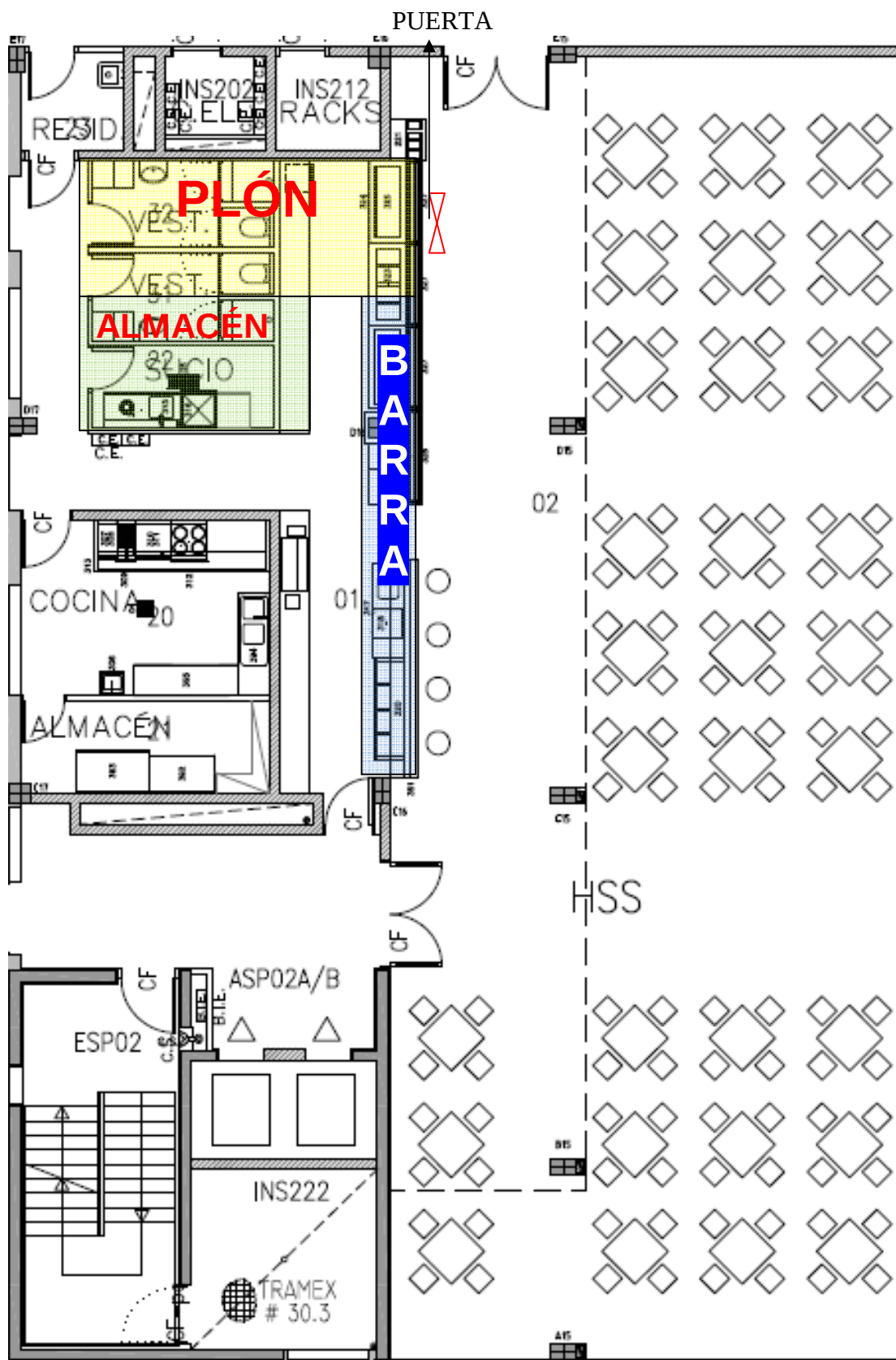
Sin más que tratar se finaliza la visita las 12,10 horas.

Cartagena a 08 de noviembre de 2016

Gloria María Álvarez Domínguez
Jefa de SS.GG. Área de Salud II

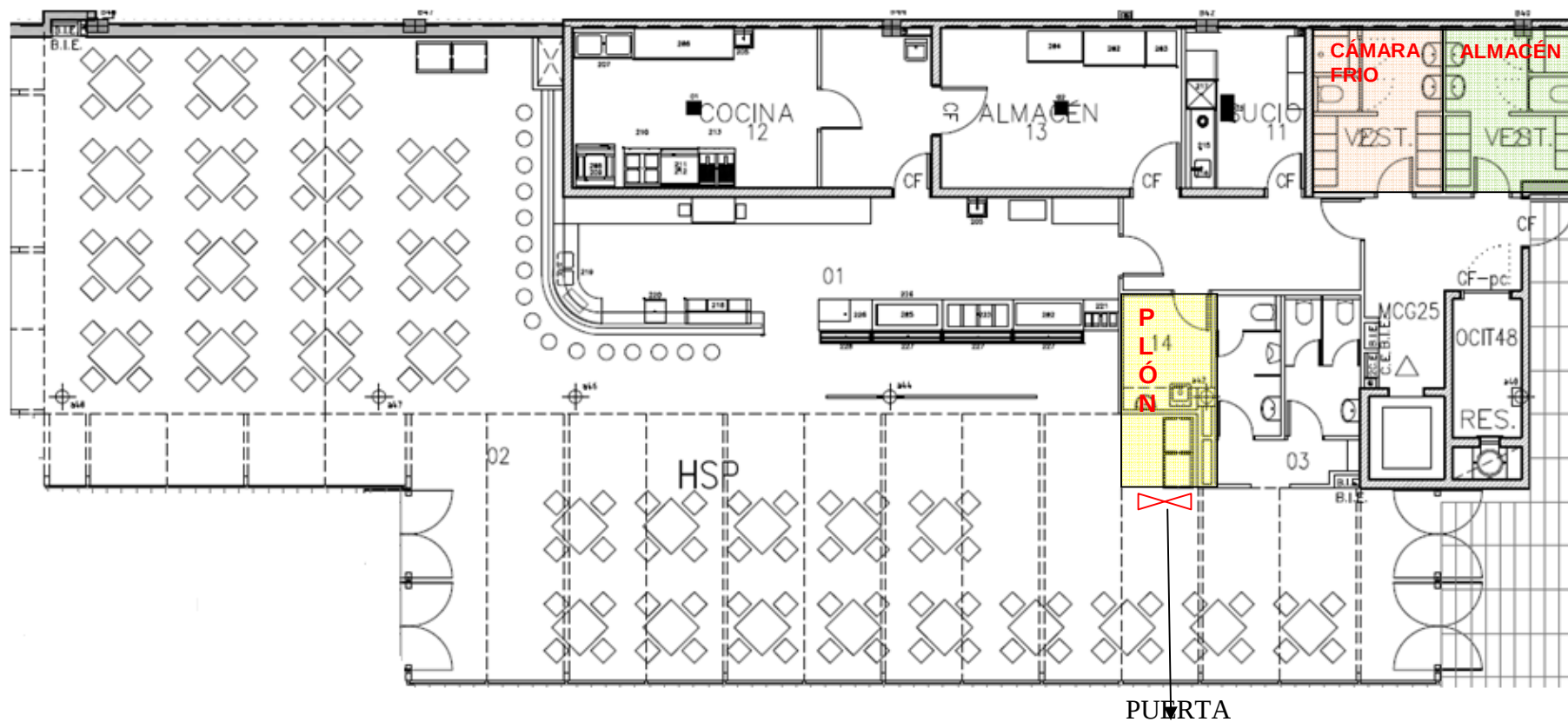


HUSLA - Anexo II.2: plano cafetería de personal.





HUSLA - Anexo II.3: plano cafetería de público





Región de Murcia
Consejería de Sanidad y Consumo



COCINA HOSP. SANTA LUCIA

