



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES
TECNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DE LOS
SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
DE PACIENTES Y PERSONAL DE
GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS
CAFETERÍAS DE PERSONAL Y
PÚBLICO Y MÁQUINAS
EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS,
EN EL COMPLEJO
HOSPITALARIO UNIVERSITARIO
DE CARTAGENA
ÁREA DE SALUD II
SERVICIO MURCIANO DE SALUD**

1





PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACION DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACION DE LAS CAFETERIAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA – ÁREA DE SALUD II - SERVICIO MURCIANO DE SALUD.

ÍNDICE:

1.- OBJETO DEL CONTRATO

1.1.- PRESTACIÓN I:

SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA.

1.2.- PRESTACIÓN II:

EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL.

1.3.- PRESTACIÓN III:

EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS.

2.- NORMATIVA APLICABLE.

3.- PRESTACION TIPO I: TIPO DE SERVICIO, INSTALACIONES, MEDIOS MATERIALES Y CONDICIONES.

3.1 SERVICIO DE RESTAURACION A PACIENTES

3.1.1.-TIPO DE SERVICIO, INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL.

3.1.2- REPOSICIÓN.

2





3.1.3.- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

3.2.- CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.2.1.- DATOS ESTRUCTURALES Y ACTIVIDAD DEL CHUC.

3.2.2.- RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.

3.2.3.- ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS.

3.2.4.- GESTIÓN DE LAS DIETAS.

3.2.4.1. PROPUESTA DE EQUIPOS

3.2.5.- MENÚS.

3.2.5.1.- COMPOSICIÓN DE MENÚS.

3.2.5.2.- TIPOS DE MENÚ.

3.2.5.3. MENÚS ESPECIALES

3.2.6.- PETICIÓN ESPECIALES DE MENÚS, DIETAS Y PRODUCTOS EXTRAS.

3.2.7.- HORARIO DE SERVICIOS.

3.2.8.- REPARTO Y RECOGIDA DE BANDEJAS A PACIENTES.

3.2.9.- NORMAS INTERNAS DE COCINA.

3.3.- SERVICIO RESTAURACION COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA.

3.4.- LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PLAGAS (DDD).

3.5.- GESTION DE RESIDUOS.

3.6.- EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (SGSC).- REGISTRO, RESOLUCIÓN Y VALORACIÓN DE LAS INCIDENCIAS PRODUCIDAS EN LOS INDICADORES DE CALIDAD Y DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO Y APLICACIÓN DE LA CLÁUSULA DE VARIACIÓN DEL PRECIO.

3.6.1.- ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA.

3





- 3.6.2.- ABREVIATURAS Y CONCEPTOS.
- 3.6.3.- INCIDENCIAS, AVISOS Y FALLOS.
- 3.6.4.- PROCESO.
- 3.6.5.- ÁREAS FUNCIONALES.
- 3.6.6.- FALLOS DE CALIDAD (FC).
- 3.6.7.- FALLOS DE DISPONIBILIDAD (FD).
- 3.6.8.- TABLA DE TIEMPOS DE RESPUESTA Y CORRECIÓN (TRC) DE LOS FALLOS DE CALIDAD.
- 3.6.9.- ESTRUCTURA GENERAL DE LA TABLA DE INDICADORES DEL NIVEL DE SERVICIO (ANEXO...).
- 3.6.10.- PROCEDIMIENTO DE REGISTRO DE LAS INCIDENCIAS IMPUTACIÓN DE FALLOS DE CALIDAD EN EL SGSC.
- 3.6.11.- PROCEDIMIENTO DE CÁLCULO Y APLICACIÓN DE LAS DEDUCCIONES POR FALLOS.
- 3.6.12.- NIVELES DE TOLERANCIA EN LA APLICACIÓN DE LAS DEDUCCIONES.
- 3.6.13.- SUPUESTOS QUE NO TIENEN LA CONSIDERACIÓN DE FALLOS DEL SERVICIO.

4.- COMSIONES DE SERVICIO.

5.-INSTALACIONES Y EQUIPOS INFORMÁTICOS. COMUNICACIONES Y CONECTIVIDAD. APLICACIONES DE USO HABITUAL.CONFIDENCIALIDAD.

6.- PRESTACIÓN II: EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERIAS DE PERSONAL Y PÚBLICO.

6.1.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO.

6.2.- EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS Y DIFERENCIACIÓN CON COCINA.

6.3.- PARTICIPACIÓN DEL HOSPITAL EN DETERMINADOS ASPECTOS.

6.4.- SEGURIDAD ALIMENTARIA.

4



6.5.- LISTAS DE PRECIOS Y HOJAS DE RECLAMACIONES.

6.6.- PROHICIONES EXPRESAS.

6.7.-DERECHO DE ADMISIÓN, ACCESO Y PERMANENCIA Y HORARIOS.

6.8.- GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA.

6.9.- INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO.

6.10.- RÉGIMEN ECONÓMICO. CUOTA FIJA ANUAL.

6.11.-AUDITORÍAS, CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD.

6.12.- CELEBRACIÓN DE EVENTOS Y REUNIONES EN EL HOSPITAL.

6.13.- LIMPIEZA, DDD Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

6.14.- RÉGIMEN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS Y OFERTA DE MENÚS.

6.15.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS: CARACTERÍSTICAS.

7.1.- CATÁLOGO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS.

7.2.- UBICACIÓN, NÚMERO Y RÉGIMEN DE INSTALACIÓN Y RETIRADA.

7.3.- RÉGIMEN DE LA PUBLICIDAD INSTALADA EN LAS MÁQUINAS.

7.4.- RÉGIMEN ECONÓMICO.

7.5.- INSTALACIÓN.

7.6.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

8.- RECURSOS HUMANOS.

8.1.- DERECHOS Y OBLIGACIONES CON RESPECTO AL PERSONAL DEPENDIENTE DEL CONTRATISTA.

8.2.- COTIZACIONES SOCIALES.

8.3.- OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CONTRATISTA.

8.4.- DOTACIÓN DE PERSONAL MÍNIMO COCINA.

8.4.1.- PERSONAL COCINA.

5





8.4.1.1.- HORAS DE TRABAJO REALES. CONTROL DE PRESENCIA FÍSICA..

8.4.2.- OTRAS DOTACIONES DE PERSONAL.

8.5.- PERSONAL DE CAFETERÍAS.

8.6.- PERSONAL DESTINADO A MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

8.7.- REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA.

8.8.- PERSONAL CONTRATA ACTUAL.

8.9.- UNIFORMIDAD.

8.10.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

8.10.1.- VIGILANCIA DE LA SALUD.

8.11.- FORMACIÓN E INFORMACIÓN A LOS TRABAJADORES Y NORMAS DE HIGIENE EN EL TRABAJO.

8.11.1.- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

8.11.2.- NORMAS DE HIGIENE.

8.12.- GARANTÍA DE DIMENSIONAMIENTO ADECUADO DEL PERSONAL

9.- FACTURACIÓN.

10.- INSPECCIÓN Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

10.1.- AUDITORÍAS.

11.- INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD.

12.-INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR

13 N°. UNIDADES, COMPOSICIÓN Y DESGLOSE DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.

14.- PROGRAMA DE SERVICIO-PROPUESTA TÉCNICA-OFFERTA DEL LICITADOR.

15.- ANEXOS: (EN DOCUMENTO APARTE)

ÍNDICE:



Anexo I: Sistema de gestión de servicios complementarios .SGSC. Exclusivo Prestación I CHUC.

- Anexo I.1.- Normas nivel de servicios.
- Anexo I.2.- Desarrollo fallos servicio.
- Anexo I.3.- Costes fallos servicio

Anexo II: Planos:

.- HUSLA

- Anexo II.1: plano cocina
- Anexo II.2: plano cafetería de personal
- Anexo II.3: plano cafetería de público

.- HUSRM

- Anexo II.4: plano cocina
- Anexo II.5: plano cafetería personal-público
- Anexo II.6: plano cafetería de público-zona cocina

Anexo III: Inventarios:

.- HUSLA

- Anexo III.1: Inventario cocina
- Anexo III.2: Inventario cafetería de personal
- Anexo III.3: Inventario cafetería de público

.- HUSRM

- Anexo III.4: I: Inventario cafetería de público (cerrada)
- Anexo III.5: Inventario cafetería de personal-público abierta

Anexo IV: Datos numéricos de pensiones básicas, dietas líquidas y dietas terapéuticas.

Anexo V: Planes de limpieza

.-HUSLA

- Anexo V.1: Plan de limpieza mínimo en cocina

.- CHUC

- Anexo V.2: Plan de limpieza mínimo en cafetería.

Anexo VI: Calidad materias primas

Anexo VII: Relación de extras.

Anexo VIII: Tipos de dietas actuales y facturación aplicable.

Anexo IX: Menús básicos actuales



Anexo X: Suplementos dietas Turmix

Anexo XI: Rotación bocadillos HDONC

Anexo XII: Normas internas HUSLA

Anexo XIII: Dietas lactantes y potitos pediatría

Anexo XIV: Listado de productos del Grupo A Básicos y precios máximos de Venta en cafeterías.

Anexo XV: Situación máquinas vending

Anexo XV.1: HUSLA

Anexo XV.2: HUSRM.

Anexo XV.3: Productos y Precios máximos de venta CHUC.

Anexo XVI: Personal a subrogar

Anexo XVI.1: HUSLA

- Cocina
- Cafeterías

Anexo XVI.2.- HUSRM

- Cafetería





PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA – ÁREA DE SALUD II - SERVICIO MURCIANO DE SALUD.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante **PPT**) tiene como finalidad la regularización y definición de las condiciones de las prestaciones, procesos, metodologías, normativas, recursos y demás aspectos que habrán de regir para la contratación del servicio de restauración para atender a los pacientes y personal de guardia, así como los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal y de público y explotación de máquinas expendedoras del Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena (en adelante **CHUC**) compuesto por el Hospital General Universitario Santa Lucía de Cartagena (**HUSLA**) y el Hospital Universitario Santa M^a del Rosell (**HUSMR**). Cuando se aluda al **CHUC** o no venga determinado de manera expresa la pertenencia a un hospital concreto, se entenderá que van incluidos los 2 Hospitales.

Las especificaciones y características que sean específicas para cada uno de los Hospitales vendrán identificadas con la abreviatura de **HUSLA**, para Hospital General Universitario de Santa Lucía y de **HUSRM** para el Hospital Universitario Santa María del Rosell¹, así como **CHUC** cuando es común para ambos.

Prestaciones que incluye el presente PPT:

¹ La exclusividad de pertenencia a un Hospital determinado o común a ambos vendrá acotada en su inicio por las siglas del **Hospital**, y la finalización de la citada exclusividad, mediante línea continua, como la que se detalla.



Prestación I: Está constituida por el Servicio de Restauración a pacientes y comedor personal de guardia, constituyendo la prestación principal del contrato.

Prestación II: Explotación de las Cafeterías de Público y de Personal,

Prestación III: Explotación de máquinas expendedoras automáticas.

Las empresas licitadoras deberán plantear en su Oferta Técnica una Memoria de Gestión del Servicio con indicación de los Recursos Humanos y materiales necesarios para la prestación del servicio en cada uno de los Hospitales que forman el CHUC, en los términos y condiciones establecidos en este Pliego y en de las Cláusulas Administrativas Particulares, que resulten de aplicación, de tal forma que se garanticen los máximos niveles de calidad en todos los aspectos: locales e instalaciones, forma de prestación del servicio, calidad de la materia prima y del menú o menús servidos, cumplimiento de la normativa higiénico – sanitaria y de prevención de riesgos laborales y demás aspectos, que a juicio del licitante, puedan contribuir a elevar la calidad y la excelencia del servicio objeto del contrato (prestaciones complementarias).

1.1.- PRESTACIÓN I – SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA.

El Servicio de restauración, a cargo del adjudicatario, será integral. La gestión integral comprende el servicio de alimentación a pacientes y personal de guardia del Complejo Hospitalario de Cartagena, todo ello bajo un modelo de elaboración de los alimentos en línea caliente y que de forma específica se detallarán para cada Hospital.

En ciertos casos se permitirá elaboración de alimentos con técnicas de línea fría que en ningún caso representen más del 10% de todos los alimentos elaborados debiendo acordarse mediante acta firmada en la comisión de gestión del servicio.

La gestión integral del servicio de restauración abarcará, como mínimo, los siguientes aspectos:

- Compra, abastecimiento y conservación de las materias primas necesarias, para elaborar los menús y dietas para pacientes y personal de guardia.
- Compra, abastecimiento y conservación de los productos extras alimenticios.



- Compra, abastecimiento y conservación de productos de nutrición infantil demandados por el CHUC.
- Compra, abastecimiento y conservación de productos, complementos y suplementos para aquellas dietas que así lo requieran, en especial, para dietas Turmix.
- Llevar a cabo todo el proceso de producción, distribución y recogida de la comida en las unidades de hospitalización, servicios sanitarios y aquellas zonas donde se demande la prestación del servicio, debiendo incluir la limpieza y gestión de los residuos producidos, conforme a las prescripciones y condiciones de este pliego para cada Hospital consideradas mínimas y al Programa del Servicio de Restauración que proponga el contratista en su oferta.
- Aportación del personal necesario (encargado, cocineros, dietistas, auxiliares de cocina, camareros, encargados de almacén, personal de limpieza, etc...) para el funcionamiento óptimo del servicio con el mínimo que se relaciona en el apartado 8, personal de cocina y cafeterías para cada Hospital.
- Establecimiento de las cantidades mínimas de mercancías, materias primas y todo aquello necesario, en cantidad suficiente, que asegure el servicio de los menús y extras de alimentación que se determinen.
- Establecimiento de las cantidades mínimas para asegurar el perfecto desarrollo de actividades necesarias complementarias al servicio de restauración: limpieza de instalaciones, lavado de vajilla, bandejas, carros, cubertería, cristalería, ensobrado de cubiertos y toda actividad inherente a este servicio, que específicamente se determinen para cada Hospital
- Establecimiento de las cantidades mínimas de todos los artículos necesarios para el perfecto funcionamiento, tanto de las tareas propias del servicio de restauración como de aquellas tareas complementarias, que específicamente se establezcan para cada Hospital:
 - o Servicio de comida: boles, platos, tazas, tapas, cubiertos, servilletas, aluminio, film, bolsas de toma de muestras y todas las que se determinen en comisión de servicio.
 - o Equipación de trabajadores: guantes, mascarillas, gorros, patucos, batas desechables y todas las que se determinen en comisión de servicio
 - o Productos de limpieza: detergentes y similares, abrillantadores, trapos, cubos, fregonas, escobas, cepillos, escobillas, espátulas, medios auxiliares necesarios y todas las que se determinen en

11





comisión de servicio. Todos los productos deben ser aptos para su uso en establecimientos e industrias alimentarias y serán supervisados y aprobados por el personal designado por el Hospital y todas las que se determinen en comisión de servicio.

- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje y enseres necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio de restauración a pacientes - personal de guardia, y que específicamente se determinen para cada Hospital
- Mantenimiento y mejora, en su caso, de los menús actualmente establecidos.
- Atención y gestión de las solicitudes de menús y extras solicitados por los medios establecidos.
- Distribución, de bandejas en todas las ingestas y en los horarios que se determinen desde la cocina a las unidades de hospitalización y demás zonas y servicios donde se requiera la prestación del servicio, así como la recogida de las mismas y su traslado de nuevo a cocina, que específicamente se determinen para cada Hospital
- Realización periódica de encuestas de satisfacción, según modelo normalizado que deberá ser presentado en la comisión de servicio para su aprobación o modificación para adaptarlo a las necesidades del CHUC, tanto de las dietas normales como de las terapéuticas, con muestras representativas de al menos el 10% mensual de pacientes ingresados y presentación de resultados en comisión de servicio.
- Gestión integral de los residuos generados en las instalaciones de las cocinas del CHUC, que específicamente se determinen para cada Hospital.
- Mantenimiento integral de las instalaciones detalladas en el **Anexo II** (Planos), incluyendo materiales y maquinaria necesarios para el perfecto funcionamiento de las mismas y que específicamente se determinen para cada Hospital, así como lo relacionado en el punto 3.1.3 de este PPT sobre las instalaciones. Este mantenimiento lo llevará a cabo una empresa debidamente autorizada y acreditada. La empresa adjudicataria será responsable de la resolución de todas las incidencias con la urgencia requerida,
- Mantenimiento y desarrollo del sistema de gestión informático instalado en cocina: Dietools (Dominion). Se realizará el control y seguimiento de la actividad del servicio íntegro de restauración: tipo de dietas, número de bandejas servidas en cada ingesta, pedidos desde las unidades de enfermería y todo aquello que se determine en comisión de servicio.

12





HUSLA

- Las inversiones detalladas en el apartado 12.

- El CHUC aportará las instalaciones, maquinaria, electrodomésticos, aparatos, utensilios, vajilla y, en general, todos aquellos bienes que se detallan adjuntos a este pliego en el **Anexo III**.
- Quedan incluidos dentro de la gestión integral:
 - o Aquellos servicios especiales tales como: congresos, reuniones, vinos de honor, cócteles, servicios de café y cualquier otro relacionado con la actividad de restauración. Estos servicios serán solicitados por la Dirección del Centro con la suficiente antelación y su facturación será independiente del valor principal del contrato.
 - o El servicio de productos extras en las unidades de hospitalización, servicios especiales y consultas, entendiéndose como tales, aquellos productos servidos para atender a los pacientes con independencia de los servicios de desayuno, comida, merienda, cena y resopón.
 - o Cualquier otro servicio relacionado con la restauración y que se acuerde a tal efecto en comisión de servicio.

1.2.- PRESTACIÓN II – EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL .

El objeto de esta prestación es la explotación de las cafeterías de personal y de público del CHUC, así como complementar las instalaciones existentes y equipamiento de las mismas que se requiera, según el modelo de explotación propuesto por el adjudicatario.

El adjudicatario asumirá la gestión y explotación en exclusiva de las cafeterías de público y de personal del CHUC, con obligación de dotarla del equipamiento adicional o complementario a aquel que el CHUC haya aportado para las mismas y que figura relacionado en este pliego para cada Hospital.

Los licitantes en su oferta deben presentar un **Modelo de Explotación de las Cafeterías de alta calidad**, que él considere idóneo para el CHUC y para cumplir los requisitos mínimos impuestos por este pliego. Para ejecutar ese modelo, debe

13





realizar un inventario de necesidades de equipamiento, estructura organizativa y recursos materiales, financieros y humanos que integren su **Plan de Negocio**.

Las necesidades de equipamiento, instalaciones y organización estructurada de los espacios de las cafeterías que el propio licitador determine en su oferta, deben ser adecuadas, idóneas, proporcionadas, congruentes y consecuentes con dicho Modelo de Explotación y con el Plan de Negocio, constituyendo su implantación, previas al inicio de la explotación, una obligación de carácter esencial para el adjudicatario.

El equipamiento dotado por el adjudicatario (fijo, mobiliario, utensilios, cubertería, vajilla, menaje, bandejas, etc.), será propiedad del mismo, estando obligado a remitir un inventario detallado al CHUC y aplicarle un Programa de Mantenimiento adecuado y conforme con las recomendaciones de los respectivos fabricantes.

El CHUC aportará las instalaciones, maquinaria, electrodomésticos, aparatos, utensilios, vajilla y, en general, todos aquellos bienes que se detallan adjuntos a este pliego en el Anexo II (planos) y III (inventario cafeterías).

1.3.- PRESTACIÓN III. EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS

El adjudicatario asume el derecho a la explotación en exclusiva de máquinas expendedoras automáticas en el CHUC y el deber de instalar un número mínimo de máquinas expendedoras en determinados espacios, así como aprovisionarlas y reponer los productos que se expendan en las mismas, explotándolas en la forma y con las limitaciones en cuanto a productos y precios máximos que se indican en este pliego.

Las máquinas y productos serán de las primeras marcas de mercado y presentarán una relación que habrá de ser aceptada por la Dirección del CHUC.

HUSLA.

Se exceptúa de la exclusividad, la zona deportiva (piscina, gimnasio y fitness) y los aparcamientos de público y personal, en los que los explotadores de los mismos podrán colocar máquinas de venta automática de productos de naturaleza similar a los que son objeto de venta en esta prestación. Esta excepción no impide que el



contratista pueda acordar con los explotadores de la zona deportiva y de los aparcamientos la instalación de máquinas en tales espacios.

2.- NORMATIVA APLICABLE

Las empresas deberán plantear su oferta, y en caso de resultar adjudicataria, con estricto cumplimiento a todas las normas en vigor en materia de establecimientos de elaboración y servicio de comidas preparadas para colectividades, que se relacionan y aquellas otras que pudieran publicarse durante la vigencia del contrato:

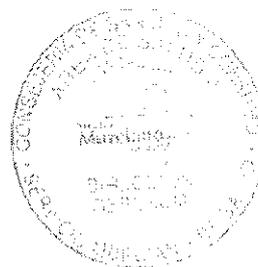
- Real decreto 168/1985, de 6 de Febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre "Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico y Productos Alimentarios" BOE nº39 14/05/85
- Real Decreto 706/1986, de 7 de Marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico -Sanitaria sobre "Condiciones Generales de almacenamiento (no frigorífico) de Alimentos y Productos Alimenticios. Real Decreto modificado por R.D. 1112/1991, 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 2073/2005 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.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios L 139 30/04/2004. relativo a la higiene de los productos alimenticios. Concretamente,

15





- en el Capítulo VIII del Anexo II establece las condiciones de higiene personal de los trabajadores, y en el Capítulo XII del mismo Anexo II hace referencia a la formación que deben recibir los manipuladores de productos alimenticios
- El Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar animal
 - 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 185-03-1991.
 - Reglamento (UE) Nº 1282/2011 de la Comisión de 28 de noviembre 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº 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 establece 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 18-5-1999.
 - RD 3360/1983: RTS de Lejías, modificado RD 3349/1983.
 - RD 770/1999 RTS de detergentes y limpiadores.
 - 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 aprueba 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 establece 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 establece 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 Decreto 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.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

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.

El incumplimiento de cualquier normativa de las materias antes indicadas, por parte de la empresa adjudicataria facultaría a la Dirección del CHUC a la resolución inmediata del contrato. Se entiende que serán de aplicación en relación a las prestaciones, servicios y condiciones establecidas en este PPT para cada Hospital.

3.- PRESTACION I.-TIPO DE SERVICIO, INSTALACIONES - MEDIOS MATERIALES Y CONDICIONES.

3.1.- SERVICIO DE RESTAURACION A PACIENTES

3.1.1.-TIPO DE SERVICIO, INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL.

Sin perjuicio de lo que pueda acordarse para situaciones de emergencia o servicios extraordinarios y de las excepciones previstas en este pliego, la totalidad de las prestaciones que conforman el objeto de este contrato, con sus particularidades específicas, se llevarán a cabo dentro del recinto del CHUC.

HUSLA

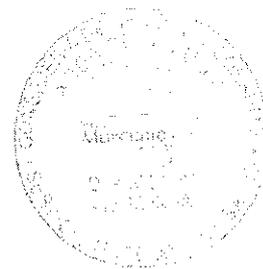
1. El servicio a prestar será bajo la modalidad de elaboración en línea caliente. Se parte de la elaboración de los alimentos en cocina convencional o nuevos sistemas de cocción, emplatado, almacenamiento y distribución en

17





- plantas mediante carros o bandejas isotérmicas de celdas compartimentadas, que garantizan la cadena de calor (mantenimiento a 67° C) de los platos calientes, preservando frías las ensaladas, postres y platos fríos.
2. El HUSLA Aportará las instalaciones, aparatos y maquinaria que actualmente se encuentren instalados. El adjudicatario ocupará los espacios del Hospital destinados a Cocina, situada entre los grupos de ascensores B y C en la primera planta pasillo de circulación general, (Planos en anexo II),
 3. El adjudicatario está obligado a reponer y adquirir aquel equipamiento que, por su obsolescencia, deterioro, antigüedad, continuas averías, etc, así determine la Dirección del HUSLA, estando obligado así mismo a mantener las instalaciones y maquinaria en el mejor estado de conservación y funcionamiento a pleno rendimiento, incluso al cesar la prestación, realizando todas las acciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias que garanticen el perfecto desarrollo del Servicio.
 4. El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deben reunir las condiciones necesarias de calidad, suficiencia y pulcritud correspondiente al servicio a prestar y a las instalaciones facilitadas por el HUSLA.
 5. La dotación de la instalación y equipamiento actual se indica en el inventario Anexo III. Durante el desarrollo del contrato el inventario debe permanecer actualizado en todo momento. Se actualizará, como mínimo, una vez al año de manera ordinaria y de manera extraordinaria en el momento de la adquisición o baja de cualquier bien. La baja de los bienes debe contar con la aprobación del Departamento de Servicios Generales del CHUC formalizándose por escrito las circunstancias y motivos que ocasionan la baja en el inventario.
 6. Con excepción de las que se propongan en el presente PPT, el adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, ni cualquier acción que implique una reorganización de la distribución de las zonas delimitadas actualmente en el Servicio de Cocina o de la ubicación de los bienes inventariados, sin el previo consentimiento por escrito del Hospital, para lo cual debe solicitarlo previamente a la Dirección del Área de Salud II, quedando en propiedad del Servicio Murciano de Salud las obras realizadas, al finalizar por cualquier motivo la contratación del Servicio.
 7. 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 serán por cuenta del adjudicatario.
 8. 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 deben aportarse al centro.
9. 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 aportados por el adjudicatario a su cargo, antes de iniciar la prestación del Servicio contratado. A tal efecto, las empresas licitantes podrán solicitar la visita a las instalaciones del HUSLA, para un mayor conocimiento de la situación de partida.
10. Las instalaciones, y todos los bienes aportados por el adjudicatario, así como los que anteriormente hubiera aportado el Hospital, permanecerán en el HUSLA, no teniendo el adjudicatario derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su uso 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 realice por parte del Hospital. El adjudicatario debe abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso, por parte del HUSLA en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días, a contar del requerimiento que a tal efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

HUSMR

11. El servicio a prestar, en un inicio, será bajo la modalidad de elaboración de los alimentos en cocina convencional o nuevos sistemas de cocción en las instalaciones del HUSLA, para posterior transporte y traslado a la cocina del HUSRM, garantizando la total y adecuada prestación, así como el cumplimiento estricto de todas las normativas y legislación vigente en registros de temperaturas, tiempo máximo de almacenamiento, distribución, transporte, y seguridad alimentaria.
- a) El HUSMR dispondrá en un inicio, aproximadamente de unas 14 camas operativas de lunes a viernes, que podrán ser susceptibles de variación motivada por necesidades asistenciales, así como tres pensiones completas (desayuno – comida - merienda – cena - resopon) en previsión de pacientes ingresados en el Servicio de Urgencias. Estas últimas se añadirán sin

19





petición previa a las pensiones necesarias y solicitadas por la planta de hospitalización.

- b) De otra parte, el promedio diario de menús completos a facilitar en el comedor del personal de guardia será el que se indica, e igualmente serán servidos sin previa petición:

Días laborales de lunes a sábados:

13 DESAYUNOS
9 COMIDAS
13 CENAS

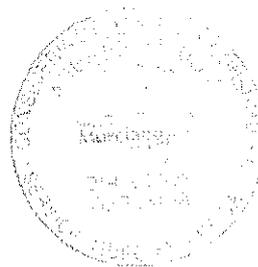
Domingos y festivos:

16 DESAYUNOS
16 COMIDAS
16 CENAS

- c) La dotación del personal necesario será mediante sistema mixto, aportando el Centro una Gobernanta en turno de mañana de lunes a viernes y cocineros en número y cantidad necesaria para dar cobertura a ambos turnos. La empresa adjudicataria se encargara del resto de funciones: control, gestión, programa informático, supervisión dietas-menús, etiquetado, distribución, recogida de bandejas, limpieza maquinaria, bandejas, vajilla y aquellas otras necesarias que garanticen el correcto funcionamiento del servicio, así como el control y cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria, y que será determinado por la Comisión de Restauración conforme a la actividad y número de pacientes hospitalizados, sin que en ningún caso suponga un coste adicional.

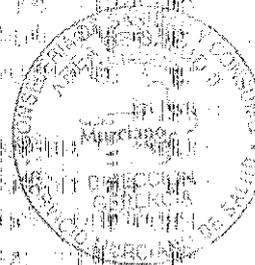
12. El HUSRM aportará las instalaciones, aparatos y maquinaria que actualmente se encuentren instalados, para la correcta realización del servicio que actualmente se presta. Se Adjunta plano de la cocina en anexo II.

13. El HUSMR mantendrá las instalaciones y maquinaria necesarias en el mejor estado de conservación y de funcionamiento, realizando todas las acciones preventivas y reparadoras necesarias que garanticen el correcto desarrollo del Servicio a realizar por el contratista.





14. Caso de ser necesario, por aumento y necesidad de la prestación en el HUSMR, el contratista aportara aquellos equipos, maquinaria y medios humanos y materiales necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio específico a prestar en el HUSMR, conforme se indica en este PPT, a petición del Departamento de Servicios Generales, siendo de su cuenta el mantenimiento de los mismos.
15. Los licitadores presentaran en su propuesta relación de vehículos homologados, destinados a este servicio, con indicación de características, y vehículo/s de sustitución para casos de avería y/o accidentes.
16. En el caso de aportar bienes, el adjudicatario, conforme al apartado anterior, así como los que anteriormente hubiera aportado el Hospital, permanecerán en el HUSMR, no teniendo el adjudicatario derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su uso 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 realice por parte del Hospital.
17. La distribución, preparación y limpieza de las bandejas, a los servicios actuales en funcionamiento del HUSMR, así como las actuaciones de emplatado en cinta de los distintos platos y menús será realizada por personal del contratista, así como la toma de menús y etiquetado de las bandejas.
18. Indicar respecto al punto 11, que en caso de apertura de planta/s de hospitalización y servicios con pacientes hospitalizados en el HUSMR, o bien porque se acuerde por la Dirección del CHUC, se podrá modificar el tipo de servicio, en el sentido de que el sistema de cocinado será en línea caliente (confección y cocinado será realizado por cocineros SMS) y el contratista deberá aportar los víveres y realizar las funciones de control de almacén, etiquetado, gestión de dietas (obligación de instalar software y licencia oportuna a cargo del contratista), emplatado, reparto, distribución y recogida de bandejas de los menús e ingestas servidos a las plantas, servicios y personal de guardia, encargándose de la limpieza y desinfección de las bandejas, equipos, maquinaria y vajilla utilizada, así como aquellas otras que garanticen la correcta realización del servicio, todo conforme al estricto cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria y realización de la oportuna documentación y demás requisitos que garanticen la trazabilidad de los alimentos y APPCC.





19. En el supuesto caso establecido en el punto anterior (18), el SMS se compromete a abonar al contratista el precio de las pensiones establecidos como coste base de licitación u ofertado.

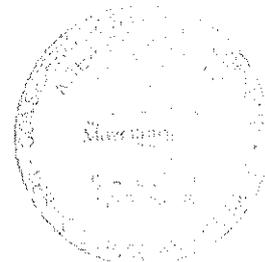
20. La dotación de equipamiento se indica en el inventario (Anexo III)

3.1.2.- REPOSICIÓN

HUSLA

1. El adjudicatario deberá reponer las bandejas isotérmicas completas (base y cierre) necesarias para el Servicio de Alimentación a pacientes, así como el juego de vajilla, menaje, cubiertos y todo aquel componente que complete dicha bandeja manteniendo en todo momento unas cantidades mínimas operativas (cuyo mínimo será de 625 unidades tanto para los servicios de comida/cena como de desayuno/merienda) más un 20% fijo en stock que podrá ser comprobado en cualquier momento y que servirá para la reposición inmediata en caso de rotura o extravío. Las características serán determinadas por la Dirección del Centro y serán en todo caso las que informe el personal de Servicios Generales y en la cantidad que se decida. La cantidad fijada de stock es inicial y orientativa, fijándose su porcentaje final en comisión de servicio.
2. El adjudicatario repondrá los termos y tazas isotérmicas que se encuentren en situación de deterioro para la distribución de desayunos, meriendas y resopones. El material a reponer tendrá características similares o superiores al ya existente.
3. Aportará y repondrá todo el menaje necesario relativo a vajilla, cubertería y todos aquellos enseres que se determinen necesarios para el perfecto funcionamiento del Servicio y cuyas calidades serán supervisadas por el personal de Servicios Generales del Hospital pudiendo aceptar el que se proponga o exigir su cambio si no reúne las características deseadas. En todo caso dicho menaje será compatible y adaptable a las bandejas isotérmicas
4. El adjudicatario aportará y repondrá las herramientas necesarias a utilizar por el personal en el desempeño de sus funciones (cuchillos, espátulas, guantes y cualquier otro relacionado con dicha actividad) en cantidad suficiente para el normal desarrollo del Servicio. A cada trabajador se le hará entrega, de forma personal, de las herramientas de trabajo imprescindibles acorde con las tareas asignadas, sin perjuicio de aquellas herramientas que se suministren para uso colectivo.
5. El adjudicatario adquirirá a su cargo los utensilios de cocina: ollas, cazos, sartenes y todos aquellos necesarios para desarrollar su actividad en

22





condiciones normales y un correcto funcionamiento del Servicio. La adquisición se realizará bajo las determinaciones que contemple el HUSLA.

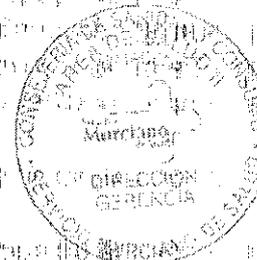
6. El adjudicatario repondrá a su cargo el mobiliario y enseres que se encuentren en condiciones de deterioro evidente, así como cuantos repuestos de maquinaria y aparataje de cocina sean necesarios reponer por mal funcionamiento, siempre a criterio del personal de Servicios Generales o el que designe el HUSLA.

HUSMR

7. El HUSMR aportara las bandejas isotérmicas completas (base y cierre) necesarias para el Servicio de Alimentación a pacientes, así como el juego de vajilla, menaje, cubiertos y tazas isotérmicas para la distribución de desayunos, y meriendas.
8. Sera obligación del contratista reponer o aumentar el stock necesario, caso de pérdida o deterioro y/o aumento de los servicios y/o pacientes, a petición del Departamento de Servicios Generales. En todo caso dichas bandejas, cubierto y tazas serán compatibles y adaptables a las bandejas isotérmicas.
9. El HUSMR aportará las herramientas necesarias a utilizar por su personal en el desempeño de sus funciones (cuchillos, espátulas, guantes y cualquier otro relacionado con dicha actividad) en cantidad suficiente para el normal desarrollo del Servicio.
10. El HUSMR aportara a su cargo los utensilios de cocina: ollas, cazos, sartenes y todos aquellos necesarios para desarrollar su actividad en condiciones normales y un correcto funcionamiento del Servicio, así como la maquinaria y aparataje necesario, carros, hornos, mesas calientes, etc.... La reposición por deterioro o avería, será por cuenta del contratista, bajo las determinaciones que contemple el HUSMR.

CHUC

11. El adjudicatario aportará todo el material fungible y/o de un solo uso necesario para realizar los servicios que determine el CHUC.
12. Será a cargo del adjudicatario todo el material de oficina necesario para llevar a cabo la actividad normal diaria del Servicio: impresoras, tonner, papel, sobres, etiquetas y todo lo relacionado con dicha actividad.





13. El adjudicatario deberá retirar del circuito, de forma inmediata, cualquier material, utensilio o bien que presente cualquier tipo de deterioro que invalide su uso repercutiendo en los niveles de calidad exigidos al Servicio procediéndose a su reposición inmediata.
14. Todas las reposiciones señaladas en los apartados anteriores se harán a criterio de la Dirección del Hospital, a través del Responsable de Servicio. La calidad de los artículos a reponer debe contar con la aprobación del Hospital. La empresa adjudicataria se obliga a mantener en todo momento los niveles de stock requeridos para garantizar el suministro constante de todo lo necesario para el óptimo funcionamiento del Servicio.

3.1.3.- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

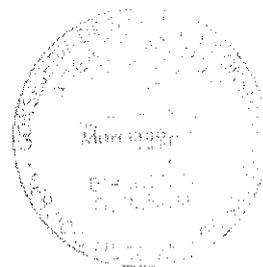
HUSLA

Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado de las instalaciones, mobiliario, maquinaria, enseres y todo aquello que sea entregado por el HUSLA o se adquiera durante el período de vigencia del contrato, así como la reparación de los mismos.

Dentro de los servicios de la empresa se encuentran:

1. Comprobar, revisar y mantener los elementos, aparatos, equipos e instalaciones incluidos en el Anexo III, y los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato, de acuerdo con los plazos establecidos, utilizando los recambios y piezas recomendadas por el fabricante.
2. Asignar los medios humanos y materiales necesarios para la correcta y adecuada prestación del Servicio en cada momento.
3. Informar por escrito al departamento de Servicios Generales de las incidencias que pudieran surgir durante la prestación del servicio, que no garanticen la fiabilidad de lo comprometido. Esta información debe ser expuesta y razonada técnicamente.
4. Conservar la documentación justificativa de las operaciones de mantenimiento que se realicen, sus fechas de ejecución, resultados, incidencias y elementos sustituidos.
5. Comunicar al departamento de Servicios Generales las fechas en las que corresponde efectuar las operaciones de mantenimiento periódicas a los distintos equipos y sistemas.

24





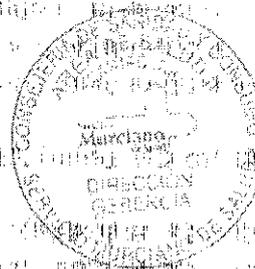
La empresa adjudicataria realizará todas aquellas labores de mantenimiento que establezcan los procedimientos internos del sistema de gestión de calidad del Servicio de Cocina del Hospital, con la periodicidad marcada en el mismo.

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 afectados las instalaciones y los equipos, siempre supervisados y autorizados por el departamento de Servicios Generales del HUSLA. La empresa adjudicataria actuará conforme a lo marcado en la normativa de aplicación vigente, tanto de carácter nacional como específico de la CARM, incluyendo las modificaciones que pudieran aprobarse, y que, como mínimo, 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 instalaciones.
- Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión.
- Ley 31/1995, 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 adecuarlas 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 acceso.

Los licitadores presentarán en su oferta técnica un Plan de Mantenimiento preventivo de toda máquina y mobiliario, incluida la revisión de todos los carros de





transporte y servicio (rodamientos, sistema de frenado y todo elemento indispensable para su correcto funcionamiento). Dentro de este plan se deberá especificar el programa, la periodicidad de las revisiones y acciones preventivas, 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 departamento de Servicios Generales y Servicio de Cocina del Hospital. No será en ningún momento vinculante el programa presentado, entendiéndose que es una propuesta orientativa a revisar.

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

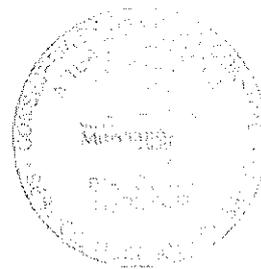
La empresa adjudicataria presentará un informe de las instalaciones y equipos a su cargo, dentro de los treinta días naturales del inicio del contrato, dónde evaluará de forma exhaustiva su estado.

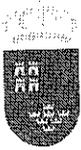
Con carácter mensual la empresa adjudicataria presentará al departamento de Servicio Generales un informe donde se reflejen y documenten todas las actuaciones realizadas, incluido reportaje fotográfico si procede.

Son objeto del mantenimiento, por parte del adjudicatario, las siguientes tareas:

- Mantenimiento integral de los equipos del Anexo III y los que se vayan incorporando durante la vigencia del contrato.
- Fontanería: mantenimiento y reparación de griferías 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.
- 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 o del SMS instalado en la cocina.
- Instalaciones frigoríficas: mantenimiento integral de cámaras frigoríficas y cuartos de frío, incluidas revisiones de gas refrigerante.

La subsanación de cualquier daño provocado en las instalaciones del HUSLA por avería o accidente en alguno de los equipos o elementos objeto del contrato de la adjudicataria correrá a cargo de la misma. Para la reparación de las instalaciones del Hospital se atenderán las directrices marcadas por el mismo.





El plazo de respuesta ante cualquier avería deberá ser inmediato al momento en que se detecta, evitando interrupciones en el servicio de cocina. Mientras se procede a la reparación de la máquina averiada, el adjudicatario deberá sustituir ésta por otra en perfectas condiciones a fin de garantizar el desarrollo normal de la actividad del servicio.

Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento. Las averías deben quedar resueltas en el menor tiempo posible y nunca superando las 24 horas de plazo máximo.

Se pondrá especial atención en todos los elementos eléctricos que sufran roturas o desperfectos, los cuáles deberán ser reparados y/o repuestos de forma inmediata para evitar posibles riesgos. El mismo tratamiento urgente se le dará a aquellas fugas, roturas y todo aquello que pueda suponer un riesgo para la salud de los trabajadores y/o produzca 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 estará obligada a compensar económicamente al Hospital, con cargo a la factura mensual, del importe de la reparación efectuada.

La Dirección del HUSLA se reserva la facultad de realizar las inspecciones que estime oportunas sobre el estado de conservación de aparatos e instalaciones del Servicio, a fin de comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizaran o fueran deficientes, ordenará su ejecución y corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

La falta de conservación adecuada de instalaciones, locales y demás bienes de los Servicios será causa suficiente para la rescisión del contrato.

Las reparaciones que se efectúen serán por cuenta del adjudicatario, incluidas aquéllas que se deriven de las reparaciones de los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal de un uso cuidadoso.

HUSMR

27



DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES

PPT. RESTAURACIÓN PACIENTES-PERSONAL GUARDIA-CAFETERIAS-MÁQUINAS AUTOMÁTICAS.
Complejo Hospitalario Universitario, Área Salud II - Cartagena



Serán de cuenta del HUSRM la conservación en perfecto estado de las instalaciones, mobiliario, maquinaria, enseres y todo aquello que el Hospital haya aportado al inicio del contrato y relacionado en el Anexo III.

Todo el material o maquinaria que por necesidad o a requerimiento del Departamento de Servicios Generales haya tenido que aportar el contratista, lo conservará en perfecto estado de funcionamiento el propio contratista, aplicando programas de mantenimiento preventivo y correctivo si fuera necesario.

CHUC

Es condición necesaria para la evaluación de cualquier propuesta de ampliación, cambio o modificación referente a instalaciones y equipos o locales, que la empresa adjudicataria presente una memoria de necesidades que la motivan, así como un informe donde se analicen tres o más alternativas. Dicha memoria e informe serán evaluados por el CHUC a fin de escoger siempre la más ventajosa para el mismo. El adjudicatario correrá a cargo de cuantos trámites y gastos generen dichas actuaciones.

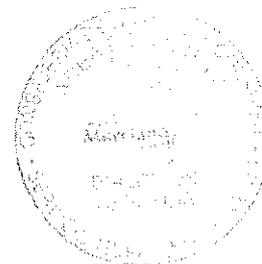
Los suministros de agua caliente, agua fría, energía eléctrica, gas natural en su caso, aire comprimido, los proporcionarán los sistemas generales del CHUC y su coste será asumido por el mismo, habiéndose tomado en consideración esta circunstancia en el presupuesto base de licitación del contrato, por lo que no procederá su repercusión directa al Contratista. De igual modo, la Cocina se servirá de los sistemas generales de ventilación y climatización propios del edificio hospitalario. La empresa adjudicataria está obligada a colaborar con las medidas de eficiencia energética implantadas o que se implanten en el CHUC, bien directamente, bien a través de contratos mixtos de suministros – servicios.

Cualquier otro tipo de suministro diferente de los anteriores que pueda ser necesario para la adecuada prestación del servicio, será por cuenta del Contratista.

El CHUC facilitará una extensión telefónica para uso interno del Servicio. Cualquier otra línea de teléfono, fax, etc... correrá por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material recibido y aportado por él durante la ejecución del contrato, revertirá en el CHUC, en las condiciones y estado que resulte adecuado a su uso, a juicio de la peritación que se efectúe por parte del Hospital.

28





3.2.- CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario prestará el servicio de alimentación de una manera integral, desde la gestión de compra de la materia prima, almacenamiento, cálculos de stock mínimo en el CHUC, preparación de alimentos para su elaboración, cocinado, emplatado, supervisión en cinta, comunicación a los servicios y unidades hospitalaria, reparto, transporte, recogida y limpieza, de acuerdo con la oferta técnica aportada y en su defecto en todo aquello recogido en este PPT, para cada Hospital o normas comunes establecidas para el CHUC.

3.2.1.- DATOS ESTRUCTURALES Y ACTIVIDAD DEL CHUC

De carácter meramente orientativo se exponen algunos datos sobre la actividad y organización del CHUC. Dichos datos pueden variar y en ningún caso pueden ser utilizados para reclamaciones por parte de la empresa adjudicataria.

El CHUC se encuentra en Cartagena enmarcado dentro del Área de Salud II dependiente del Servicio Murciano de Salud. Asiste aproximadamente a 284.959, distribuidos en los siguientes municipios:

Municipio	Habitantes
Cartagena	216.451
Fuente Álamo	16.338
Mazarrón	32.718
La Unión	19.452
Total	284.959

Fuente: INE a 1 de enero de 2014

El número total de tarjetas individuales sanitarias vinculadas al Área de Salud II es de 261.370 (actualizado a junio de 2015).

Los datos de actividad del HUSLA son los siguientes:

Camas	Ingresos anuales	Estancias anuales	Índice de ocupación	Consultas externas	Urgencias atendidas	Nº de empleados
633	33.380	153.877	71,61%	421.247	124.562	2.547

Fuente: servicio de SS.GG. HGUSL a 31 de diciembre de 2014

Los datos de actividad del HUSMR son los siguientes:

Camas	Ingresos	Estancias	Índice de	Consultas	Urgencias	Nº de
-------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-------





	anuales	anuales	ocupación	externas	atendidas	empleados
14	**	-	-	136.791	37.290	304

Fuente: Servicio de SS.GG. Periodo de 01-09-14 a 31 de agosto de 2015

**37 Camas urgencias -CMA - H. de Día.

** 11.801 Intervenciones programadas - Tratamientos H. Día.

** La mayoría de los ingresos son ambulatorios, no requieren de hospitalización, sí se les suministra alguna ingesta conforme es solicitado por el Servicio de Urgencias o CMA y en proporción al tiempo de estancia a excepción de las 14 camas establecidas, así como la posibilidad de aumento de unas 50 camas más de hospitalización durante la vigencia del contrato.

3.2.2.- RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de materias primas necesarias para la confección de los menús de todos los pacientes, ingresados o no, del CHUC, a los que se les solicite, mediante los medios habilitados a tal efecto o a través de autorizaciones por el personal de Servicios Generales, el servicio de restauración y los servicios de productos extras que se pacten o autoricen.

El horario de carga y descarga de todos los artículos relacionados con el servicio de restauración se establecerá previo acuerdo con el Responsable de la Gestión del Servicio del CHUC y con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones están o establecidas o puedan establecerse para cada Hospital, realizándose por las zonas designadas a tal efecto, quedando prohibida expresamente la entrada a través de cualquier otro acceso no autorizado.

La empresa adjudicataria será en todo 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 productos serán de calidad extra o de 1ª calidad, en cantidad suficiente, acreditando que son primeras marcas del mercado. El personal designado por el Hospital podrá rechazar aquellas que no cumplan con las calidades requeridas, solicitando su sustitución por otra adecuada. En particular:

- * Las carnes serán todas frescas. El pollo, el pavo, la ternera, el cerdo y cualquier otro tipo necesario vendrá en diferentes formatos de troceado para





ser utilizados directamente en la elaboración de los menús con objeto de minimizar su manipulación en cocina.

- * Pescados y mariscos: Los pescados y mariscos podrán ser frescos o congelados determinándose en comisión de servicio cuáles serán necesariamente frescos. Todos ellos cumplirán la normativa referente a etiquetado y no rotura de cadena de frío en todo momento.
- * Verduras y frutas: serán frescas y de 1ª categoría calibradas. El tamaño del calibre será el adecuado para permitir el cierre completo de las bandejas isotérmicas. Las verduras y hortalizas para las ensaladas serán de IV gama.
- * Patatas y cebollas: serán frescas de IV gama. Se suministrarán diferentes formatos de corte necesitando la aprobación del personal designado por el Hospital.
- * Lácteos y postres serán variados: yogurt, flanes, natillas, arroz con leche, tocino de cielo, pan de calatrava, gelatina, etc. Serán de elaboración casera aquellos que se determinen en comisión de servicio.

Se adjunta (Anexo VI) la relación de materia prima especificando la calidad mínima que han de presentar. Esta relación no es exclusiva ni excluyente, pudiendo ser modificada o ampliada en base a las necesidades que se presenten o detecten, a criterio del CHUC. Los gramajes han sido calculados de acuerdo al Plan Nutricional establecido, por lo que no es posible su modificación sin autorización expresa del personal responsable del mismo.

Sin perjuicio de lo anterior, en cuanto a calidad y características de la materia prima, se valorarán positivamente aquellas ofertas que incorporen medidas referentes a la inclusión en los menús, de productos ecológicos y de comercio justo, pudiendo presentar en las opciones de comida/cena platos confeccionados exclusivamente con productos ecológicos y/o saludables. Se valorará la difusión, ya sea por trípticos, paneles informativos, organización de jornadas o cualquier otra adecuada, de las medidas adoptadas entre los pacientes y profesionales para que estén informados de los productos/platos puestos a su disposición elaborados con este tipo de alimentos.

La consideración de este aspecto a efectos de valoración de las ofertas solo se tendrá en cuenta si la oferta incluye:

- El compromiso de incluir dichos productos en el aprovisionamiento y de mantenerlo en los términos que se establezcan en la oferta en caso de adjudicarlo.





- Una relación de los productos o materias primas que el licitador se compromete a suministrar mediante productos ecológicos y el nivel de suministro ecológico (se indicará el porcentaje de los productos ecológicos presentes).
- Una relación de los proveedores de productos ecológicos a través de los cuales se llevaría a cabo el suministro y aprovisionamiento, debiendo acreditar la correspondiente certificación de dichos productos. Debe especificarse el producto o materia prima que suministraría cada proveedor, la zona de producción y la ubicación de las instalaciones del proveedor valorándose las ofertas que maximice o potencie el consumo de productos locales.

Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial deberá solicitarlo por escrito y éstos deberán ser autorizados por la Comisión de Servicio.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria, su custodia y manipulación estarán sujetos a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente en materia alimentaria estableciendo un sistema de trazabilidad adecuado a dicha normativa.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la recepción y almacenamiento de todas las materias primas adquiridas. El almacén y cámaras permanecerán cerrados. En todo momento habrá un responsable de la empresa adjudicataria que será el encargado de suministrar los alimentos necesarios para confeccionar los menús. Deberán ser en cantidades suficientes para la elaboración de los platos, teniendo en cuenta las fluctuaciones constantes que se dan en la demanda de dietas.

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", siendo responsable 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 de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en un radio máximo de 100 km, 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 a fin de tener garantizado siempre el servicio.





HUSLA

La empresa adjudicataria deberá garantizar unas correctas condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima que llegue al HUSLA (toda la materia prima para confección de menús será entregada en el HUSLA, no así los extras y/o productos ya elaborados que se soliciten y sean necesarios en cada cocina, que se entregaran en los almacenes que correspondan en cada hospital), debiendo adjuntar en la oferta del servicio un completo plan de recepción y almacenamiento de materias primas que será de obligado cumplimiento en todo momento basado en un sistema de APPCC .

Antes de implantar el sistema APPCC, el adjudicatario debe establecer unos planes de apoyo que estarán documentados, archivados y con registros que demuestren su implantación.

Los planes de apoyo deberá definirlos el adjudicatario incluyendo:

- Plan de Formación de manipuladores de alimentos.
- Plan de Limpieza y Desinfección de la cocina.
- Plan de Control de Plagas.
- Plan de Buenas Prácticas de Fabricación y Manipulación.
- Plan de Homologación de Proveedores.
- Plan de Identificación y Trazabilidad.
- Plan de Control de Agua.
- Plan de Control de Residuos.
- Plan de Mantenimiento.
- Plan de Control y Seguimiento de Equipos de Medición (Calibración).

Se deben establecer procedimientos de comprobación para detectar posibles desviaciones de las especificaciones y poder aplicar medidas correctoras que permitan volver a controlar el proceso sin ser necesario rechazar el producto en base a los siguientes tipos de comprobación:

- Observación visual.
- Valoración sensorial.
- Determinación fisico/química.
- Examen microbiológico.

Establecidos los Planes de Apoyo, se elaborará el sistema APPCC del Servicio a prestar, conforme a las necesidades y prestaciones a desarrollar.

33





Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo 2 veces al día, una al inicio y otra al final de la jornada. La correcta recepción y distribución de todo el género en almacenes y cámaras del Servicio será responsabilidad de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria está obligada a presentar mensualmente a la comisión de servicio los resultados de análisis de calidad de la materia utilizada, así como del producto terminado y superficies de trabajo, mediante un adecuado muestreo. Para ello deberá concertar un Servicio de Análisis Bromatológico si no dispone de uno propio.

HUSRM

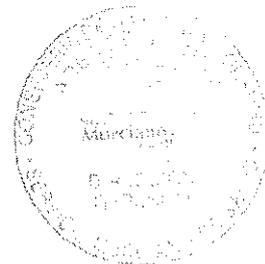
En el tipo de servicio establecido para el servicio de restauración a pacientes y personal de guardia del HUSRM, serán necesarios los controles estrictos, establecidos por las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad respecto de las especificaciones técnicas.

El contratista tendrá la obligación de comprobar las temperaturas de los productos cocinados entregados, caso de línea fría, (presentara en su oferta técnica modelo de documento), registrando documentalmente la temperatura a la salida y antes de su entrega y conformidad de la responsable de cocina o persona delegada perteneciente a Servicios Generales (disponer de plan de contingencia en caso de avería del vehículo de transporte). Caso de superar algún producto cocinado una temperatura superior a 5°C, será devuelto y considerado no apto para consumo, debiendo la empresa actuar con la mayor celeridad para subsanar el incidente. El transporte y limpieza de todos los enseres utilizados para contener los alimentos (carros, gastronorm, bandejas...), serán realizados por el contratista.

3.2.3.- ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS.

La empresa adjudicataria, a través de su personal designado y cualificado (responsable, dietistas, jefe de cocina, etc...), será la encargada de verificar que todo el proceso de elaboración hasta su servicio final sea el adecuado, sin perjuicio de la supervisión que pueda llevar a cabo el personal designado por el CHUC.

34





La alimentación que se prepare deberá ser agradable y completa para los pacientes del CHUC teniendo en cuenta los gustos, costumbres y hábitos alimentarios propios de la zona geográfica donde se ubican los Hospitales. La alimentación deberá ser la adecuada en función del estado nutricional y la patología del paciente atendiendo, en todo caso, las prescripciones facultativas solicitadas.

Deberán ser atendidas las propuestas de mejora promovidas por el CHUC, ya sean a raíz de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los usuarios, o aquellas que provengan del Servicio de Endocrinología, Dietética y Nutrición del propio Hospital que supervisará la oferta del Servicio.

La empresa adjudicataria pondrá a disposición de la Comisión de Servicio toda la documentación acerca de los productos utilizados (fichas técnicas, composición, calidad y todas las relacionadas con el Servicio de Cocina), así como los procesos de elaboración.

La empresa adjudicataria será la responsable de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones, bajo cualquier modalidad de prestación del servicio que ofrezca y establecido en el PPT, así como que sean adecuados a su prescripción dietética por parte de los Facultativos del CHUC, atendiendo con la diligencia adecuada las solicitudes, quejas e incidencias que se puedan producir adoptando las medidas precisas en relación al personal a su cargo y su coordinación dentro del marco laboral y el respeto de sus derechos.

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

El valor calórico de las diferentes dietas será:

Dietas	Calorías
Basal o libre elección	1.600 a 3.000
Postquirúrgicas o terapéuticas	800 a 2.000
Líquidas	Inferiores a 500

Las dietas establecidas en el CHUC en la actualidad se encuentran en el Anexo VIII.





Las comidas que se sirvan han de asegurar las necesidades alimentarias y terapéuticas a aquellos a quienes van dirigidos en los siguientes puntos:

- Aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías.
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono, etc...).
- Aportación adecuada de vitaminas y sales minerales.
- Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta en los alimentos fundamentales: carnes, pescados, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar y leche.

El personal designado por el CHUC podrá comprobar si las cantidades, calidades y adecuación de las dietas son las correctas estando capacitado para efectuar las inspecciones y controles analíticos que considere oportunos para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación o uso de productos inadecuados.

Si durante la vigencia del contrato, el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, deberá presentar su propuesta en comisión del servicio para su estudio.

3.2.4.- GESTIÓN DE DIETAS.

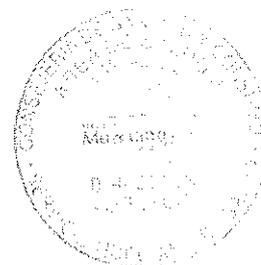
HUSLA

El HUSLA tiene integrado, en el sistema de gestión hospitalaria de pacientes (Selene), la aplicación de la gestión de peticiones de dietas y productos extras, Dietools de Dominion, por lo que el personal que aporte la adjudicataria deberá estar formado en el manejo de esta aplicación. Dicha formación será previa a la incorporación al puesto de trabajo y específica del personal de dietética, jefe de cocina, representante de la adjudicataria, como mínimo, y, en general, todo el personal que precise dicha formación para el desempeño de sus funciones.

El coste de dicha formación correrá a cargo de la adjudicataria, debiendo incluir cursos sobre esta aplicación dentro de los planes de formación y con una periodicidad mínima anual. A estos cursos de formación con coste a la adjudicataria asistirá el personal del HUSLA que, con la antelación debida, relacione el Hospital.

3.2.4.1. Propuesta de equipos y sistemas de aplicación de medios rápidos para transmitir la información del menú elegido por el paciente a la cocina, valgan de

36





ejemplos, lectoras ópticas, PDA-agendas electrónicas, entre otros que pueda proponer el adjudicatario.

HUSRM

Debido al tipo de servicio a prestar en el HUSRM (menús confeccionados en el HUSLA y transportados al HUSRM en un inicio), se establecerán unos menús diarios a entregar para comida y cena (3 comidas y 2 cenas) todos los días del año, sin que sea necesario petición previa (la elección del menú de los dos ofertados por el contratista, será solicitado por la Gobernanta de cocina con la antelación suficiente), pudiéndose modificar conforme estime y según necesidad, la propia Gobernanta o Responsable de Servicios Generales.

Para los desayunos, meriendas y en su caso resopon, el contratista aportara los víveres necesarios para preparación por el personal del propio contratista en la cocina, siendo facturado los mismos al precio establecido como máximo u ofertado por el contratista en la pensión basal para cada una de las ingestas.

Caso de que el HUSMR aumentara su actividad por la apertura de plantas de hospitalización o de servicios con pacientes hospitalizados, el contratista adoptara las medidas y medios materiales necesarios, para integrar en el sistema de gestión hospitalaria de pacientes (Selene), la gestión de peticiones de dietas y productos extras, todo conforme a lo establecido en los punto 18-19 y 20 del aparato 3.1.1 del presente PPT.

3.2.5.- MENÚS.

CHUC

Todos los productos servidos por el adjudicatario al CHUC serán de primera calidad y tendrán que estar sujetos, en todo caso, a lo recogido y especificado en la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español, siendo responsable directo el Jefe de grupo de cocineros y el Responsable de Centro designado.

3.2.5.1.- Composición de menús.



La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las posibles alergias, intolerancias y limitaciones que puedan presentar los pacientes (lactosa, lácteos, infusiones, gluten, sal, diabetes y cualquier otra indicada) para confeccionar de manera adecuada los menús y adquirir productos (sin azúcar, sin sal, sin gluten, leche de soja, leche entera, leche desnatada, especiales para diabéticos y cualquier otro necesario) aptos para estos pacientes.

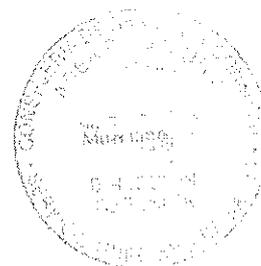
* **DESAYUNOS Y MERIENDAS:** Estarán compuestas por un producto líquido, dos productos sólidos, los complementos correspondientes y suplemento (solo en dietas hipercalóricas, hiperproteicas o pacientes que así lo requieran).

LIQUIDOS	SÓLIDOS	COMPLEMENTOS	SUPLEMENTOS
Leche	Pan fresco del día	Monodosis cacao	Bocadillos
Infusiones	Bollería fresca	Monodosis	Sandwich
Café	(distinta cada día	descafeinado	
Chocolate	y rotación de 7	Azúcar sobre	
Zumos	días)	Sacarina sobre	
Batidos	Biscotes	Mantequilla/Margarina	
	Galletas	Mermelada	
	Fruta	Monodosis Aceite oliva	
	Cereales	Sal sobre	

Las dietas Turmix llevarán obligatoriamente, además del elemento líquido correspondiente, un suplemento de cereales específico, sin coste alguno, en desayunos y meriendas, que se detallará en el Anexo X.

Las particularidades de los desayunos y meriendas de los pacientes de Hemodiálisis serán atendidas sin coste alguno. Estas particularidades pueden ser, además de las referidas en el cuadro anterior, tomate rallado, fiambre y todas las que se indiquen por prescripción facultativa.

- **COMIDAS Y CENAS:** Estará compuesta como mínimo por:
 - Ensalada, las cuales serán distintas cada día de la semana (distinta la comida y la cena de cada día) y con una rotación de 7 días. Se incluirán monodosis de aceite de oliva, sal y vinagre, en las dietas que lo permitan, para que sean aderezadas por los pacientes.
 - Primer plato: sopas, caldos, cremas, verduras, pastas, legumbres, arroces, huevos, etc...
 - Segundo plato: carnes, pescados, pastas, arroces, legumbres, huevos y las guarniciones correspondientes.





- Postre: Preferentemente fruta. Además se podrá ofertar elaborado casero, dulce o lácteo.”
 - Pan, roscas o rosquillas y biscotes, elaborados preferentemente con harina integral.
 - Bebida: agua embotellada de 50 cl. por paciente. El envase deberá adaptarse a la bandeja isotérmica utilizada en el Servicio de Cocina, permitiendo su cierre hermético sin alterar a los demás productos servidos ni a su presentación.
- Resopón: Estará compuesto de un producto líquido, que puede ir acompañado de un producto sólido en los casos que se requiera facultativamente.

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

Los caldos y consomés de las dietas líquidas se elaborarán siempre de manera tradicional en base a la ficha técnica correspondiente de ingredientes. En casos excepcionales, justificados y autorizados por el Hospital se podrán utilizar concentrados de caldo para su elaboración.

Las dietas texturizadas (Turmix) se elaborarán siempre de forma natural en base a los platos cocinados del día correspondiente. En casos específicos se podrá solicitar al adjudicatario la adquisición de purés industrializados que deberán estar sujetos a la normativa UNE – EN –ISO 9002.

La pensión alimenticia expuesta es orientativa, valorándose aquellas propuestas que la mejoren.

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

El personal de Servicios Generales podrá realizar catas de evaluación de cada una de las dietas que se hayan preparado para cada ingesta sin previo aviso, teniendo en cuenta no solo las propiedades organolépticas, temperatura y calidad de la comida sino también aquellos aspectos inherentes, como estado de la bandeja, cantidad de comida y todas las que se deriven del estado y presentación de la bandeja y la comida. De tales catas se dejará constancia mediante los formularios que se aprueben por la Comisión de Restauración.





3.2.5.2.- Tipos de menú.

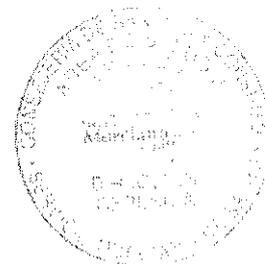
Es imprescindible la inclusión de una carta de menús en la Oferta del Servicio, en la que se debe indicar:

Relación de menús a elegir, entre un mínimo de **dos**, en dietas basales y **dos** opciones en las dietas diabéticas de 1600 Kcal. y en el resto de dietas terapéuticas que así lo permitan y se acuerden en la comisión de servicio. A los pacientes con dietas basales en las que se señale que es diabético y/o no sal, podrán elegir entre las dos opciones igualmente.

Se presentarán rotaciones de menú cada 15 días adecuados a las estaciones de verano e invierno y para cada tipo de dieta.

La rotación de menús no podrá en ningún caso tener platos repetidos, pudiendo cocinarse la misma materia prima de manera distinta en las dietas que así lo permitan.

- En la confección de cada menú debe indicarse si las materias primas utilizadas son frescas, precocinadas, congeladas o elaboradas en el Hospital.
- Menú de ingreso: se establecerá un menú de ingreso para aquellos pacientes que, una vez cerrados y servidos los servicios de comidas y cenas, puedan ser atendidos. A modo orientativo estará compuesto por: Ensalada, primer plato (sopa, caldo o consomé), segundo plato (queso fresco y fiambre tipo pavo o sustitutivo en caso de no poder comer carne), postre, pan y bebida. En cualquier caso se podrá acordar la composición en la Comisión de Servicio.
- Menús especiales: se establecerá un menú especial, distinto de los días habituales, que el adjudicatario deberá dispensar sin incremento en el precio del servicio los días que a continuación se relacionan:
 - 1 de enero, día de año nuevo. Comida.
 - 6 de enero, día de reyes. Comida
 - Viernes de Dolores, festividad de la patrona local. Comida.
 - 24 de diciembre, Nochebuena. Cena.
 - 25 de diciembre, Navidad. Comida.
 - 31 de diciembre, Nochevieja. Cena.





En los días que se detallan se servirá al paciente y acompañante en la comida, con independencia del postre que corresponda:

- Dulces navideños los días 24, 25, 31, 1 y 6.

El día 31 (cena) se servirán uvas para el paciente y su acompañante.

Todos los alimentos “navideños” descritos, serán supervisados por las dietistas y exclusivamente se servirán a los pacientes, que por prescripción facultativa y tipo de dieta asociada, no lo tengan prohibido.

Se elaborarán dos menús especiales coincidiendo con los cambios de temporada: de invierno – verano y de verano – invierno.

Estos menús serán supervisados por el personal designado por el CHUC.

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

La citada carta deberá ser aprobada por el Servicio de Endocrinología, Dietética y Nutrición del CHUC y ajustarse a las recomendaciones y modificaciones que proponga la Comisión de Servicio.

Las empresas licitantes aportarán una propuesta de modelo que soporte la elección de menú en todos los servicios a **realizar (desayuno – comida – merienda – cena – resopón)** que se debe presentar al paciente. Se valorarán positivamente aquellas ofertas que presenten medios que permitan recabar la información sobre la elección de menú por los pacientes y su transmisión instantánea a cocina (lectores ópticos, PDA, agendas electrónicas o cualquier otro soporte similar).

En el plazo máximo de un mes a partir de la firma de contrato, la adjudicataria deberá haber realizado y entregado al Hospital el manual de dietas, que deberá contener las fichas técnicas 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 y todo aquello que ayude a tener una visión lo más completa posible, siendo supervisado por el personal designado por el CHUC.

3.2.5.3. MENÚS ESPECIALES. Propuesta de elaboración y distribución de menús especiales, en días diferentes a los establecidos en este mismo punto, para pacientes y personal. Especificar días y menús, valgan de ejemplos día mundial el

41



enfermo, día mundial de la nutrición, día mundial contra el, cáncer, fiestas nacionales o locales.

3.2.6.- PETICIONES ESPECIALES DE MENÚS, DIETAS Y PRODUCTOS EXTRAS.

HUSLA

- Hospital de Día Oncológico (HDONC): a los pacientes que acuden al HDONC se les servirá un bocadillo con la rotación establecida en el Hospital (Anexo XI) y una bebida (agua o zumo). El coste de este servicio será igual al coste determinado para un desayuno.
- Prolongación de quirófano: al personal de quirófano que deba prolongar su jornada se le servirá, cuando así se solicite, el servicio de bocadillo, bebida (zumos y agua), café, leche e infusiones. Las cantidades a servir se acordarán en Comisión de Servicio. El coste de este servicio será igual al 60% del menú en cafetería de personal.
- Servicios y consultas: ciertos servicios y consultas requieren el servicio de zumos naturales, gelatinas, huevos crudos, limones, agua con gas, etc... para la realización de pruebas médicas. Dichos servicios se atenderán cuando se soliciten y el coste de este servicio será el que se acuerde para productos los extras.
- Unidad de Pediatría: Las dietas de los pacientes pediátricos que se determinen en comisión de servicio se dividirán en tres dietas para lactantes. Así mismo se servirán potitos que serán incluidos dentro de los productos extras. La unidad de pediatría abarca también urgencias pediátricas. La variedad de potitos y las dietas para lactantes se relacionan en Anexo XIII.
- Unidad de Psiquiatría: debido a la particularidad de este servicio se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - La dieta a servir será, de entre las opciones basales, la de mayor contenido en fibra.
 - En todas las ingestas se servirá 1,5 ración respecto del resto de pacientes del Hospital.
 - A los pacientes, que así se le solicite, se le servirá bocadillo junto con la merienda con un coste equivalente a 0,5 desayuno.
 - Además del botellín de agua, en comida y cena a estos pacientes se les incluirá un botellín de agua de 50 cl. en desayunos.

42





HUSMR

Ciertos servicios, consultas y plantas requieren el servicio de zumos naturales, agua, yogures y ciertos productos básicos para la realización de pruebas médicas y mantener un stock caso de ingresos en Urgencias, CMA y Hospital de Día. Dichos servicios se atenderán cuando lo soliciten a través de la cocina del HUSMR y el coste de este servicio será el establecido en la oferta para cada producto extra servido.

Las peticiones de extras se efectuarán semanalmente, por la Gobernanta de cocina todos los lunes, mediante modelo de estadillo enviado y presentado por la empresa a los efectos, vía e-mail, a la citada Gobernanta, siendo entregados los productos los miércoles o jueves de la misma semana en horario no superior a las 11,00 horas.

Este servicio lo podrá realizar la misma empresa o directamente mediante sus proveedores, debiendo de depositar los productos en los almacenes, cámaras que a tales efectos se les indiquen.

El pan y bollería será elaborado en el mismo día y entregado diariamente de lunes a domingos.

CHUC

Alimentación de otros usuarios: la empresa adjudicataria proporcionará los alimentos a los acompañantes de pacientes que expresamente autorice el personal de Servicios Generales, según el protocolo de valoración establecido en el CHUC. Cualquier servicio no autorizado de acompañante correrá por cuenta de la adjudicataria.

En Comisión de Servicio se podrán acordar otros servicios especiales que sean necesarios para el CHUC y que deberán ser asumidos por el adjudicatario.

3.2.7.- HORARIO DE SERVICIOS





HUSLA

Los horarios de los servicios de comida a los pacientes serán:

DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	RESOPON
8:30 a 9:30	12:30 a 14:00	16: 30 a 17:30	19:45 a 21:15	22:45 a 23:45

Media hora antes del emplatado se realizará el corte de la ingesta para ordenar y colocar las etiquetas en las bandejas donde corresponda.

Estos horarios que se indican son orientativos, si bien, por motivos de organización o de cualquier otra índole podrán ser modificados por la Comisión de Servicio. Los servicios se realizarán los 365 días del año, domingos y festivos incluidos. El servicio de media mañana sólo se llevará a cabo en caso de dietas diabéticas, hipercalóricas e hiperproteicas y en aquellos casos que sea preciso, y siempre y cuando no se haya acordado su reparto junto al desayuno en comisión de servicio.

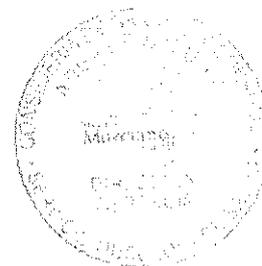
Debido a los posibles ingresos que pudieran surgir durante las distintas ingestas, éstos se gestionarán de la siguiente manera:

- Desayunos y meriendas; con independencia de la hora de finalización del emplatado, se servirán las bandejas solicitadas para estas ingesta hasta treinta minutos después de la hora indicada de finalización del servicio, finalizado el cual será el personal sanitario, en base a los productos extras suministrados, quien los proporcionará.
- Comidas y cenas; con independencia de la hora de finalización del emplatado, se servirán las bandejas solicitadas para estas ingesta hasta una hora después de la hora indicada de finalización del servicio.

HUSMR

El transporte de comidas y cenas de pacientes y personal de guardia, en línea fría, procedente del servicio de cocina del HUSLA, se realizará de lunes a sábado en turno de mañana. El horario máximo de entrega en el servicio de cocina de los menús será a las 10,30 horas.

El transporte de los contenedores isotérmicos con los menús confeccionados (deberán estar todos los alimentos cocinados o preparados con fecha de





producción) al HUSMR, se efectuaran en camión homologado y adaptado a la normativa.

A continuación se incluye cuadro de reparto.

DIA DE REPARTO	MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO		DOMINGO		LUNES	
	COMI DA	CENA	COMI DA	CENA	COMI DA	CENA	COMI DA	CENA	COMI DA	CENA	COMI DA	CENA	COMI DA	CENA
LUNES														
MARTES														
MIÉRCOLES														
JUEVES														
VIERNES														
SÁBADO														
DOMINGO														

INDICA LOS REPARTOS DE COMIDA DESGLOSADO EN INGESTAS

Los licitadores podrán proponer en sus ofertas otros sistemas que comprendan el reparto en domingos y festivos.

3.2.8.- REPARTO Y RECOGIDA DE BANDEJAS A PACIENTES

HUSLA

Las empresas licitadoras presentarán una descripción pormenorizada del servicio de reparto y recogida que proponen y del que se efectúan las siguientes indicaciones orientativas:

- Transporte de los carros con las bandejas isotérmicas desde cocina al servicio a repartir.
- Reparto y recogida de bandejas y alimentos directamente al paciente bajo la supervisión del personal de Enfermería de los diferentes Servicios y en colaboración con éste. En relación al reparto de bandejas se estará al

45





principio de un paciente – una bandeja debiendo ser el personal de la adjudicataria la que haga llegar al paciente su bandeja.

- Con independencia de la hora de corte previa al emplatado para la impresión de tarjetas en cualquier ingesta, serán atendidos todos aquellos cambios de dieta autorizados, sin coste alguno, hasta el mismo momento del emplatado de cada unidad, siempre y cuando no se haya marchado el carro de cocina para el reparto de la unidad en cuestión.

Así mismo, y sin perjuicio del cumplimiento en cuanto a la trazabilidad de los alimentos y de las normas internas del Hospital (Anexo XIII), aquellas cuestiones particulares que se presenten a la hora del reparto o retirada de bandejas como; pacientes que han ido a otro servicio o unidad para la realización de pruebas diagnosticas, pero que regresan para comer a su unidad de origen, pacientes en aislamiento, pacientes a los que se les solicita la dieta desde un servicio y a la hora de reparto se encuentra en otra unidad, especialmente ingreso de pacientes desde urgencias a unidades de hospitalización, y cualquier otra eventualidad que pudiera surgir, se regirán por el principio comentado: un paciente – una bandeja, acordándose en comisión de servicio cualquier otra cuestión que se pueda presentar durante el contrato del Servicio.

- El adjudicatario será responsable de que los alimentos lleguen en perfectas condiciones de higiene, calidad, temperatura, puntualidad, con las cantidades prescritas, menús solicitados y todo aquello que suponga la excelencia del servicio.
- El personal que realice este servicio irá correctamente uniformado e identificado. El contratista propondrá, para su aprobación por la Comisión de Servicio, los uniformes a utilizar para el servicio.

El servicio de reparto y recogida de bandejas y alimentos será efectuado por la empresa adjudicataria bajo la supervisión y control del personal de Servicios Generales y en su defecto el personal designado por el HUSLA. La empresa que resulte adjudicataria aportará el personal necesario para prestar este servicio.

HUSMR

El reparto de bandejas y recogida será efectuado por el personal del contratista.

46





En la posible situación que se diera lo establecido en el punto 18 -19 y 20 del apartado 3.1.1. de este PPT, sería de aplicación lo establecido en el mismo y todas las tareas detalladas en este mismo apartado (3.2.8) para el HUSLA, así como lo dispuesto en el punto 3.2.7- HUSLA - en relación a los horarios.

3.2.9.- NORMAS INTERNAS DE COCINA

HUSLA

- El Contratista ostenta el derecho de impedir el acceso o la permanencia en las instalaciones de la Cocina, de cualquier persona ajena a las Prestaciones que componen el Servicio. Tanto el personal directivo del Hospital como el personal de Servicios Generales podrán acceder a las instalaciones en cualquier momento, con el objetivo de su visita, inspección, auditoria, comprobación de los trabajos y actividades y cualquier actuación prevista en este PPT en relación al servicio, al igual que las empresas de control y auditoria que actúen por cuenta del hospital. El derecho de acceso se ejercerá en cualquier momento, sin perjuicio del deber de vestir los atuendos de seguridad alimentaria preceptivos (gorro, calzas, batas, mascarillas o guantes).
- Los accesos a la Cocina deberán permanecer cerrados con llave siempre que en su interior no haya ningún empleado del Contratista. El Servicio de Vigilancia y Seguridad dispondrá en todo momento de copias de las llaves de acceso.
- En los accesos a la Cocina y en su interior, el Contratista colocará los carteles anunciadores de esa facultad.
- Para ejercer las facultades inherentes a la reserva del derecho de acceso o permanencia, el Contratista podrá recurrir al auxilio de los Vigilantes de Seguridad dependientes del Operador de dicho Servicio.
- Todas las dependencias, cámaras, áreas o zonas funcionales estarán rotuladas y nominadas mediante letreros o carteles que indiquen la zona y en su caso las advertencias obligatorias sobre acceso, estancia o condiciones especiales de trabajo.
- El Contratista está obligado, si fuera necesario, a instalar, mantener y renovar los equipos de extracción de humos y renovación de aire que aseguren absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de la Cocina y la ausencia de olores y humos en los espacios del Hospital cercanos o colindantes con la misma. La condición anterior tiene carácter de obligación esencial a los efectos previstos en el Pliego de Cláusulas Jurídicas y Económico Administrativas.

47





- El Contratista tiene la obligación de asegurar niveles de ruido en el interior de la Cocina y en las zonas cercanas o colindantes a la misma que se encuentren dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas. La condición anterior tiene carácter de obligación esencial a los efectos previstos en el Pliego de Cláusulas Jurídicas y Económico Administrativas.
- En materia de temperatura e iluminación en el interior de la Cocina y en las diferentes áreas y zonas de trabajo, el Contratista deberá garantizar el cumplimiento de las normas que en esta materia resulten de aplicación.

CHUC

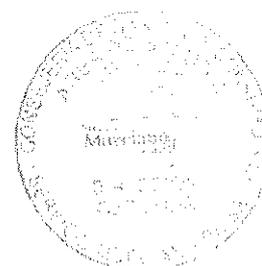
- Esta prohibido fumar y consumir cualquier tipo de estupefaciente o alcohol en todas las instalaciones.
- El personal de SS.GG. del CHUC tendrá libre acceso en cualquier momento a las instalaciones pudiendo permanecer de forma habitual en la Cocina y demás dependencias de la misma y supervisar la totalidad de los procesos seguidos en la misma. En ningún caso tendrá facultades para dirigir, ordenar o decidir sobre los procedimientos y sistemas de trabajo del contratista o de su personal.

3.3.- SERVICIO DE RESTAURACIÓN-COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA

HUSLA

1. El servicio al Personal de Guardia se efectuará en las instalaciones destinadas a comedor de personal (cafetería) y constará de desayuno, comida y cena.
2. El Hospital facilitará un listado actualizado en papel u otro soporte, indicando la fecha y la relación del personal que tiene derecho a este servicio y que tipo de ingestas les corresponden. El listado podrá sufrir modificaciones en base a las necesidades asistenciales quedando reflejadas en dicho listado las modificaciones que correspondan.
3. Dichos cambios deberán ser comprobados antes de su servicio y ser autorizados, si corresponde, por el Hospital.

48





4. El adjudicatario podrá instalar los sistemas de control que estime oportunos para llevar el registro del personal de guardia diario autorizado al servicio de comedor, siempre bajo la aprobación y de acuerdo con la Dirección del Hospital.
5. El adjudicatario propondrá una Carta de Menús para el personal, donde incluirá los servicios de desayuno, comida y cena. A través de la Comisión de Servicio se podrán hacer las modificaciones que el Hospital estime oportunas y que el adjudicatario deberá asumir.
6. Los menús tendrán una rotación de 15 días, variando dos veces al año en función de la estación del año. El Hospital a través de la Comisión de Servicio puede solicitar las variaciones que estime oportunas, estando el adjudicatario obligado a llevarlas a cabo, actualizando la Carta de Menús para el Personal de Guardia.
7. La composición mínima del menú del Personal de Guardia será:
 - Desayuno: un líquido y un sólido y sus complementos correspondientes. A modo de sugerencia:

LIQUIDOS	SOLIDOS
Leche	Pan fresco del día
Infusiones	Bollería fresca
Cafés	Tostadas
Chocolate	Galletas
Zumos	Fruta
Batidos	Mermeladas
	Cereales

- Comida: ensalada, primer y segundo plato a elegir entre dos opciones cada uno, postre, pan y bebidas (agua y refresco o cerveza sin).
 - Cena: ensalada, primer y segundo plato a elegir entre dos opciones cada uno, postre, pan y bebidas (agua y refresco o cerveza sin).
8. El personal de guardia con derecho a servicio de comedor podrá sustituir la comida y/o cena por raciones de la variedad de tapas elaboradas en cafetería o sándwiches o bocadillos de fiambre, embutido, carne a la plancha o cualquier otro alimento incluido en la oferta de cafetería.
 9. Los menús que sean servidos a personal sin derecho a ello o aquellos servidos distintos del menú establecido, correrán por cuenta del contratista.



10. El adjudicatario establecerá las medidas de gestión de comedor de personal de guardia que aseguren el uso adecuado y que los usuarios que acceden a este servicio son los que tienen derecho al mismo. El adjudicatario puede rechazar el servicio al personal que no acredite o no conste en los listados de guardia del Hospital.
11. Con independencia de los menús elaborados para el servicio de comedor del personal de guardia, la facturación de este servicio solo incluirá el consumo real efectuado por el personal de guardia: número exacto de desayunos, comidas y cenas servidas según corresponda en cada Hospital
12. De manera orientativa la estimación de este servicio se encuentra en torno a los 50 servicios de cada una de las ingestas (desayuno, comida y cena) diariamente.

HUSRM

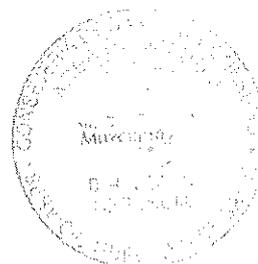
13. El servicio al Personal de Guardia se efectuará en las instalaciones destinadas a comedor de personal sito en la 2ª Planta del Hospital y constara de desayuno, comida y cena.

El servicio de desayuno se efectuara en la cafetería y atendido por el personal de la misma, con idéntica composición y horarios a los establecidos para el personal de guardia del HUSLA.

En tanto la cafetería permanezca cerrada los fines de semana y festivos, el adjudicatario deberá aportar los medios humanos y materiales necesarios para realizar el servicio de desayuno en el comedor de guardia de la 2ª planta del HUSMR, debiendo de ser aceptado por el contratista sin que suponga coste adicional alguno.

14. El Hospital facilitará un listado actualizado en papel u otro soporte, indicando la fecha y el número de ingestas a servir. El listado podrá sufrir modificaciones en base a las necesidades asistenciales quedando reflejadas en dicho listado las modificaciones que correspondan.
15. La composición mínima del menú del Personal de Guardia del HUSRM por cada uno será y mientras este establecido el servicio en línea fría:

50





- Desayuno: un líquido y un sólido y sus complementos correspondientes.
 - Comida: plato de entremeses variados, ensalada, dos primeros y dos segundos platos (carne y pescado), dos postres (lácteos caseros o ya elaborados y fruta), pan y dos bebidas.
 - Cena: plato de entremeses variados, ensalada, dos primeros y dos segundos platos (carne y pescado) de los establecidos para menús basales de pacientes, dos postres (lácteos caseros o ya elaborados y fruta), pan y dos bebidas (agua 50 cl y refresco o cerveza s/a).
16. El contratista enviara al responsable de SS.GG listado con todos los menús básicos establecidos, así como cuando se cambien por periodo estival. Por la Gobernanta de cocina le será comunicado con la suficiente antelación, al encargado de cocina del contratista, los dos primeros y los dos segundos tanto en la comida como en la cena y para los comensales previamente establecidos.
17. El contratista aportara toda la vajilla, cristalería y cubertería necesaria, manteniendo un stock en el propio hospital de un 25 % adicional al total aportado en funcionamiento. Igualmente aportara la vajilla necesaria, caso de prestar también el servicio de desayuno (indistintamente sea realizado por el propio contratista o por el personal del SMS).
18. Las pinzas, cazos, cucharones de servicio y demás utensilios necesarios para el autoservicio., serán aportados en número suficiente por el contratista.
19. Asimismo el contratista aportara las servilletas de papel, manteles y monodosis de aceite, vinagre y sal necesarios.
20. Este servicio podrá ser modificado en función del aumento de actividad del Hospital y apertura de plantas de Hospitalización y en consecuencia supondría el aumento de los horarios de apertura de la cafetería del HUSMR, (actualmente abierto de lunes a viernes en horario de 07:00 h a 20:30 h) de lunes a domingos en horarios de mañana y tarde al igual que en HUSLA.
21. En el caso de suceder lo estipulado en el punto anterior, el adjudicatario estará obligado y adoptara las medidas, medios materiales y humanos

51





necesarios para que el servicio de restauración del comedor del personal de guardia, se aplique en idénticas condiciones y prestación de servicios que los establecidos en este punto para el HUSLA (para las tres ingestas), sin que suponga un incremento o coste adicional, pudiendo prestarse el servicio en la propia cafetería o en el comedor sito en la 2ª planta, siendo igualmente obligación del contratista la limpieza y desinfección de toda la vajilla y material utilizado así como el montaje de las mesas.

CHUC

Al personal de guardia se le proporcionarán los menús especiales previstos en este PPT: Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo, Reyes, viernes de Dolores (patrona Cartagena) y todos aquellos menús especiales que se acuerden en Comisión de Servicio para pacientes, así como los víveres que se detallan a continuación, sin que ello suponga coste adicional al contrato.

Los días 24 y 31, cena, se servirán dulces navideños elegidos por el CHUC a todo el personal que se encuentre de Guardia en sus respectivos servicios en el CHUC y personal del comedor de guardia, así como uvas de nochevieja.

Por el Departamento de Servicios Generales, se procederá con la suficiente antelación a remitir un listado de servicios y de personal, para su preparación y posterior distribución a los servicios del CHUC, por el personal del contratista.

3.4.- LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PLAGAS (DDD).

HUSLA

La limpieza integral de la Cocina, será a cargo del adjudicatario, que deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en el de un Centro Sanitario, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice el Hospital.

El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza necesarios, incluidos detergentes, desincrustantes, desengrasantes, abrillantadores, utensilios necesarios para aplicar la correcta limpieza (bayetas, cepillos, rollos industriales de papel secamanos y limpieza de



superficies y todo aquello necesario para la realización de estas tareas), material de un solo uso que se defina en cada momento y, en general, todo aquél producto o material relacionado con la limpieza de las instalaciones, mobiliario, vajilla, cubertería, cristalería, bandejas, enseres, etc....

Corresponde al adjudicatario la limpieza y conservación de las conducciones de humo y gases ubicadas en el Servicio, que efectuará hasta el punto donde entronque o unan con las instalaciones generales del Hospital, la limpieza, montaje y desmontaje de las campanas de extracción de humo y los filtros de las mismas.

La limpieza de las cámaras de refrigeración y congelación se hará siempre que sea necesario y con una periodicidad mínima diaria. Semanalmente se realizará una limpieza a fondo y desinfección de la totalidad de los elementos. El adjudicatario será responsable de la retirada y traslado del género conservado a otra cámara durante el proceso de limpieza, respetando en todo momento la normativa establecida en materia de manipulación de alimentos.

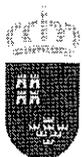
La limpieza de los almacenes se llevará a cabo de manera similar, con la salvedad de que la limpieza a fondo y desinfección tendrán una periodicidad mensual.

Las empresas licitadoras presentarán en su Oferta Técnica un plan detallado de limpieza, que deberá ser aprobado por el Hospital, el cual podrá realizar las modificaciones que estime oportunas y necesarias antes de su implantación. En dicho plan de limpieza debe incluirse el sistema de control de plagas (DDD) a implantar.

El plan de limpieza aportado deberá incluir, como mínimo las actuaciones, detalladas anteriormente y todas aquellas que se estimen necesarias para mantener el adecuado nivel de higiene, teniendo presente lo estipulado por la normativa y, en su caso, aquellos aspectos recogidos en ISO 14000 y que sean de aplicación, incluyendo las frecuencias mínimas que se indican en Anexo V.

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

El entorno de los locales debe estar limpio y sin residuos, los cuales se depositarán en los contenedores o recipientes herméticos, que incluirán una bolsa de plástico desechable, que será retirada cuando sea necesario y cuya adquisición será por cuenta del adjudicatario.



El incumplimiento de las condiciones citadas, será causa suficiente de resolución de contrato, sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran derivarse. En cualquier caso, las incidencias que se observen se comunicarán inmediatamente por el adjudicatario al Responsable de la Gestión del Contrato del Departamento de Servicios Generales.

HUSMR

La limpieza integral de las instalaciones de Cocina, así como las actuaciones en DDD serán a cargo del SMS, que deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en el de un Centro Sanitario, ajustándose en todo momento a las indicaciones, normativas vigentes en higiene, desinfección de cocinas, DDD y protocolos establecidos a tales efectos.

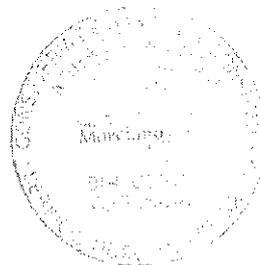
Sera obligación del adjudicatario, la limpieza y desinfección de todos los carros, bandejas, gastronorm, maquinaria, fogones, hornos y demás enseres utilizados por el contratista para la realización del servicio, así como la vajilla, cristalería y cubertería utilizada en el servicio de pacientes y de personal de guardia.

3.5.- GESTIÓN DE RESIDUOS

HUSLA

El adjudicatario deberá presentar un plan de Gestión Integral y Tratamiento de los Residuos que genere (circuitos de retirada, contenedores a utilizar, horarios y todo lo que esté relacionado con la gestión de residuos) en el servicio de Cocina, el cual deberá ser aprobado por el Hospital incluyendo las modificaciones que crea oportunas acorde a las necesidades del Servicio, y en base a la normativa legal vigente.

El adjudicatario asume la obligación de instalar los filtros, circuitos y contenedores adecuados que permitan la recogida de los residuos líquidos (aceites vegetales, grasas y de cualquier tipo) cuyo vertido a la red de alcantarillado esté prohibido o sometido a procesos previos, así como la totalidad de los residuos sólidos generados.





En cuanto a los aceites usados, el adjudicatario incluirá en el programa de gestión de residuos la documentación correspondiente al transportista autorizado de residuos con el que realizará las retiradas, así como la autorización de gestor de residuos de la empresa a la cual se entregará dicho residuo para su correcta gestión. Los aceites usados deberán almacenarse en el decantador de grasas instalado para tal fin.

Los residuos gaseosos serán tratados mediante los filtros y dispositivos técnicamente aconsejables para evitar emisiones a la atmósfera superiores a los niveles legalmente autorizados.

Con carácter general el adjudicatario debe gestionar todos los residuos generados en el Servicio, conforme a la legislación vigente y de acuerdo con las autorizaciones administrativas que el HUSLA obtenga para la gestión de los mismos, cumpliendo las pautas de minimización, clasificación y eliminación.

Para ello dispondrá de contenedores, recipientes, bolsas y demás receptáculos de residuos de uso propio que serán los técnicamente adecuados a la naturaleza de los mismos y correrán a cargo del contratista.

La adjudicataria dispondrá de su propio sistema de retirada y transporte fuera del hospital el cual debe ser diario los 365 días del año incluidos domingos y festivos. La retirada se realizará al final del turno de tarde cada día. La limpieza de los contenedores se realizará cada vez que sea preciso, sobre todo si ha habido derrames de líquidos o sólidos que puedan atraer insectos, roedores o cualquier tipo de ser vivo, y como mínimo semanalmente se procederá a una limpieza a fondo y desinfección, tanto de los contenedores como de la zona de almacenamiento de los contenedores.

En todo caso y con carácter de obligación general, no se podrán efectuar vertidos a las redes de desagüe o de alcantarillado del CHUC de detergentes líquidos o sólidos, aceites usados o limpios ni materia orgánica alguna.

El adjudicatario, en las instalaciones de desagüe de las Cocinas, en los puntos de entronque con las redes generales del CHUC y cualquier otra instalación relacionada con el Servicio, dotará, mantendrá limpios y repondrá los filtros, sifones, decantadores de grasas-aceites y cualquier material necesario y adecuado para retener las partículas o componentes de los vertidos líquidos u orgánicos cuyo vertido a las redes urbanas esté prohibido o desaconsejado.





Además de las consecuencias que el incumplimiento de esta prohibición tenga con respecto a las estipulaciones contractuales con el adjudicatario, éste será responsable de los desperfectos y averías causados a las redes y sistemas generales del CHUC, así como de las sanciones administrativas o de otra índole, que tales vertidos prohibidos causen a los sistemas generales de evacuación y a las redes de alcantarillado, depuración y tratamiento de vertidos municipales.

Los residuos generados en la Cocina se considerarán, en su mayoría, residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del Hospital, con excepción de 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 u otro material de productos contaminados).

Las Ofertas Técnicas deben incluir un Programa de Gestión de Residuos que garantice el cumplimiento mínimo de 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 briks) contenedor amarillo en almacén de residuos intermedios (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 de residuos de Cocina.
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases de vidrio.
- Segregación y almacenamiento 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 envases de cualquier material, que presenten en su etiquetado 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 y limpieza).

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, debiendo justificar que dicha formación se ha realizado previa a la incorporación al puesto de trabajo.

Será por cuenta del adjudicatario el pago de impuestos, arbitrios y tasas, de cualquier clase que sean (estatales, autonómicas o municipales) a que de 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.

El contratista podrá contratar, mediante negociación y acuerdo mutuo de las partes, y siempre que se cumplan con las condiciones establecidas en este punto, la gestión final de los residuos no peligrosos del Grupo I y asimilables (cartón-papel- envases ligeros- Vidrios...) con el proveedor de contenedores-compactadores y gestión final de residuos no peligrosos del HUSLA (Empresa adjudicataria del Servicio de Limpieza-DDD-jardinería y gestión de residuos no peligrosos del HUSLA).

HUSRM

La Gestión Integral y Tratamiento de los Residuos que se generen en el servicio de Cocina, serán a cargo del HUSMR, el cual adoptara las medidas y medios necesarios para la correcta segregación de los mismos, conforme establece la legislación vigente en esta materia, con la excepción de los aceites usados, donde el adjudicatario incluirá en su programa de gestión de residuos la documentación correspondiente al transportista autorizado de residuos con el que realizará las retiradas, así como la autorización de gestor de residuos de la empresa a la cual se entregará dicho residuo para su correcta gestión.

Si será responsabilidad del contratista la gestión de aquellos residuos que el mismo genere en el transporte y limpieza del material.

3.6.- EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (SGSC).- REGISTRO, RESOLUCIÓN Y VALORACIÓN DE LAS INCIDENCIAS PRODUCIDAS EN LOS INDICADORES DE CALIDAD Y DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO Y APLICACIÓN DE LA CLÁUSULA DE VARIACIÓN DEL PRECIO.

57





CHUC

La totalidad de las prestaciones que componen el presente Servicio conforman uno de los Servicios Complementarios y está sujeto al sistema de Indicadores de Nivel de Servicios, traducido en la existencia de Avisos e Incidencias que pueden generar el cómputo e imputación de Fallos de Calidad y de Disponibilidad al Contratista.

El sistema de gestión de los Indicadores se basa en la aplicación denominada "**Sistema de Gestión de los Servicios Complementarios (SGSC)**".

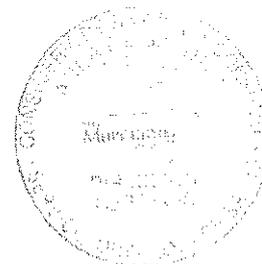
El presente apartado del Pliego, sólo será de aplicación a la Prestación 1, "Servicio de Restauración de pacientes y comedor personal de guardia, incluido el equipamiento de la cocina en el CHUC", y en la medida de aplicación que corresponda con los servicios, prestaciones y condiciones establecidas en este PPT para cada Hospital.

Quedan fuera de la aplicación del sistema de Indicadores de Fallos de Calidad y de Disponibilidad, la explotación de las cafeterías de público y de personal y la instalación y explotación de las máquinas expendedoras automáticas, cuyos fallos de calidad o incumplimiento de las condiciones establecidas en el PPT y en las propuestas en su oferta, así como las penalizaciones a aplicar, quedaran establecidas en el apartado correspondiente del PPT.

3.6.1 Aspectos generales del sistema

- 1.- El Servicio Murciano de Salud, dispone de una aplicación informática que permite la Gestión de los Servicios Complementarios y en particular para la Gestión del presente Servicio.
- 2.- El Contratista del Servicio que resulte adjudicatario viene obligado a hacer el uso del SGSC así como a gestionar por medio del mismo, la totalidad de las Incidencias y Fallos que se imputen al Servicio a su cargo. La gestión de los Indicadores, así como los procesos de registro, traslado, recepción, resolución y valoración económica que los gestionan, junto con las bases de datos que se generen en el proceso, conforman el SGSC.
- 3.- El modelo **SGSC** se basa, en sentido positivo, en el establecimiento de un conjunto de indicadores (**relacionados en el Anexo 1**) que, aplicados al contenido del Programa del Servicio propuesto por el Contratista, evidencian el mantenimiento del nivel de calidad exigido cuando no se presentan incidencias que suponen el incumplimiento de los mismos.

58





4.- El incumplimiento de los citados indicadores denota una situación incompatible con el nivel de calidad o disponibilidad exigible y comprometido por el contratista y determina la aparición de **fallos de calidad (FC)** y **fallos de disponibilidad (FD)** en una determinada zona, área o espacio que la convierte en inapropiada o inadecuada, total o parcialmente, para que en la misma se pueda prestar el servicio sanitario habitual a cargo del sistema público de salud.

5.- En consecuencia, el modelo está basado en el cumplimiento de determinados indicadores que conectan directamente con la aplicación práctica del Programa del Servicio y de los Manuales y Protocolos de cada uno de los procesos implantados por el Contratista.

6.- Cada uno de los fallos de calidad y disponibilidad tienen el coste económico que se recoge en este pliego (anexo 1). El coste combina y pone en relación la gravedad del fallo con la criticidad de la zona del Hospital en la que se produce y parte de una **UNIDAD PONDERADA DE FALLO**, cuya magnitud en euros puede ser revisable anualmente y constituye la base para determinar el coste de cada uno de los fallos.

7.- El **SGSC** gestiona, entre otros aspectos, el conjunto de Indicadores que se relacionan en el **ANEXO 1** del presente Pliego. Estos indicadores presentan una perspectiva en dos sentidos opuestos y diferenciados:

- En sentido **positivo** o de calidad, los indicadores actúan como indicadores del nivel de calidad que se exige en la prestación del Servicio. La ausencia de fallos es un signo de buena calidad en el Servicio, y
- En sentido **negativo** o de fallos, los indicadores constituyen, cuando se incumplen, las referencias para el nacimiento y cómputo de los fallos de calidad o de disponibilidad. La presencia de fallos determina que los procesos de calidad no se están cumpliendo adecuadamente.

8.- El régimen de facturación y pago del Servicio se describe en los apartados correspondientes de los Pliegos de Cláusulas Jurídicas y Económico-Administrativas y Técnicas; no obstante, al guardar relación con la aplicación del modelo y en particular con la regularización de los fallos de calidad y/o disponibilidad se hace referencia a los aspectos más relevantes del mismo.

Así, el Contratista del Servicio deberá facturar el **precio del Servicio** en la forma siguiente:

59





- El precio del servicio se determina mensualmente por la parte proporcional del precio anual aplicable (un doceavo).
- Con cada mes vencido, el Contratista emitirá factura mensual (1/12). A ese importe se aplicará, restando, la suma de los importes de todas las deducciones por fallos de calidad y/o de disponibilidad que, habiéndose producido y registrado en el mes al que se refiere la factura, hayan sido aceptados, expresa o tácitamente, por el Contratista. Se entiende que son aceptados por el Contratista cuando en las **24 horas** siguientes a su valoración no son impugnados ante responsable de la Gestión del Contrato del Servicio. El SGSC facilitará *on line* la información completa de los fallos computables al Contratista, su valoración
- Así mismo, se deducirán de la factura los fallos de calidad y/o disponibilidad producidos en el mes anterior al que la factura se refiere, que hayan sido impugnados por el contratista en las 24 horas siguientes al registro de la incidencia y el responsable de la Gestión del Contrato haya desestimado. Para ello, se dispondrá de un plazo de 7 días y la resolución que estime o desestime la impugnación deberá ser motivada.
- Si en un período mensual, el importe de las deducciones aplicables fuese superior al 30,00% de la base mensual de facturación, las deducciones a aplicar se limitarán a ese porcentaje, trasladando al período mensual inmediato siguiente el exceso pendiente.

3.6.2. Abreviaturas y conceptos

Para una adecuada interpretación del sistema y de los contenidos del ANEXO 1, algunas de las abreviaturas y los conceptos que se manejan tienen el siguiente significado:





Abreviatura usada Concepto	Significado
CTF	Coeficiente Tipo de Fallo
CTZ	Coeficiente Tipo de Zona
FC	Fallo de Calidad
FCL	Fallo de Calidad Leve
FCM	Fallo de Calidad Moderado
FCS	Fallo de Calidad Severo (o Grave)
FD	Fallo de Disponibilidad
FDL	Fallo de Disponibilidad Leve
FDM	Fallo de Disponibilidad Moderado
FDS	Fallo de Disponibilidad Severo o Grave
MDM	Masa de deducciones mensuales
SGSC	Sistema de Gestión de Servicios Complementarios
ST	Tiempo de respuesta según Tabla
TD	Tiempo de respuesta a Determinar
UPF	Unidad Ponderada de Fallo. Valor en euros de un fallo leve.
Zona I	Zona de Riesgo Alto o Crítica
Zona II	Zona de Riesgo Medio o Intermedia
Zona III	Zona de Riesgo Bajo

3.6.3. Las Incidencias, los avisos y los fallos

1.- Las Incidencias son los eventos o sucesos que evidencian hechos que permiten activar el fallo de un determinado indicador y ponen de manifiesto la existencia de un fallo en la prestación del Servicio. Las Incidencias serán objeto de registro y seguimiento por el SGSC.

Las incidencias puntuales que tengan carácter correctivo y que no pongan de manifiesto fallos imputables al Servicio, se llaman **Avisos**.

2.- Son Avisos, las incidencias que se comunican al SGSC como consecuencia de eventos o sucesos fortuitos, accidentales o provocados por personal no dependiente del Contratista del Servicio que tienen una finalidad de restaurar la normalidad en una determinada área o zona del hospital, pero que no constituye un fallo en los Indicadores del Servicio a cargo del Contratista.

61





Los Avisos obligan al Contratista a su resolución en los tiempos de respuesta establecidos en el SGSC, en cuyo caso no se genera el cómputo de fallo alguno.

Así, en el proceso de seguimiento y anotación de fallos en el SGSC, no son constitutivos de fallos los primeros avisos de incidencia que se resuelvan en el tiempo establecido en el SGSC.

3.- Será de aplicación al sistema de Fallos, el principio de que el Contratista de un Servicio cualquiera será responsable del fallo y de la deducción económica que se impute al Contratista de otro Servicio, si aquél fuese el causante directo e inmediato del fallo imputado a éste.

3.6.4.- Proceso

Desde el punto de vista procedimental, el registro de una incidencia constitutiva de fallo sigue el proceso siguiente:

- a) En primer lugar, una vez que cualquier miembro del personal sanitario del Hospital con las competencias oportunas para ello, identifica una incidencia que se ha producido en un área o áreas asistenciales determinadas o en el conjunto del Hospital por causa de un fallo en alguno de los servicios complementarios (en el presente caso, en el Servicio a que se refiere este Pliego), tomará nota de dicha incidencia y la activará de forma simultánea en el SGSC.
- b) El SGSC registrará con fecha y hora exactas los datos del usuario que haya activado la incidencia, el indicador a que se refiere la misma, la zona o área y criticidad de la misma en la que se haya producido. El SGSC podrá establecer otros requisitos o datos a incorporar.
- c) Cuando de la naturaleza de la incidencia no se pueda establecer con exactitud si la responsabilidad corresponde al Contratista del Servicio o al personal dependiente del Servicio Murciano de Salud, éste, con su propio personal, la discriminará y derivará al Contratista del Servicio o a la Unidad correspondiente del SMS.
- d) La hora en la que se valida será la que se tome de referencia para los cálculos de tiempo de respuesta y corrección (TRC). En tiempo real el sistema detecta que es una nueva incidencia, dando un mensaje de alerta al Contratista que, en el menor tiempo posible, deberá disponer lo que proceda para que cese la misma.
- e) La calificación de gravedad y criticidad del fallo puesto de manifiesto por la incidencia, corresponderá al SGSC de acuerdo con los Indicadores y zonificación de áreas que se acompaña.





- f) En caso de que el fallo correspondiente sea resuelto en el tiempo de respuesta y corrección (TRC) establecido, se hace contar en el sistema y no se acumulan más fallos del mismo indicador. En caso contrario, superado el tiempo de corrección sin que el fallo se hubiera resuelto por el responsable correspondiente, se contabiliza un nuevo fallo y comienza un nuevo ciclo de corrección, computándose un nuevo fallo en caso de no resolverse al finalizar este nuevo ciclo, y así sucesivamente.

3.6.5.- Áreas Funcionales

El CHUC ha sido estructurado a efectos funcionales en las siguientes Áreas que se agrupan en función de su nivel de criticidad para la prestación del servicio sanitario:

1) Unidades de Cuidados Intensivos

Clasificación: **CRÍTICA**

2) Unidades de Hospitalización y otros puestos pacientes encamados

Clasificación: **INTERMEDIA**

3) Bloque Obstétrico

- 8 salas de dilatación/paritorio. Clasificación: **CRÍTICA**
- 1 sala de púerperas (4 camas). Clasificación: **INTERMEDIA**
- 1 quirófano para cesáreas. Clasificación: **CRÍTICA**
- 4 salas de monitorización. Clasificación: **INTERMEDIA**
- 2 salas de ecografía en la zona de acceso-consultas del bloque. Clasificación: **INTERMEDIA**

4) Bloque Quirúrgico

Clasificación: **CRÍTICA**

5) Laboratorios

Clasificación: **INTERMEDIA**

6) Urgencias

Clasificación: **CRÍTICA**

7) Anatomía Patológica

Clasificación: **INTERMEDIA**

8) Diagnóstico por Imagen

Clasificación: **INTERMEDIA**

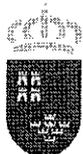
Excepto RAD CONVENCIONAL URGENCIA que es **CRÍTICA**

9) Radioterapia

Clasificación: **INTERMEDIA**

10) Medicina Nuclear

63



Clasificación: **INTERMEDIA**

11) Rehabilitación

Clasificación: **INTERMEDIA**

12) Unidad del Dolor

Clasificación: **INTERMEDIA**

13) Hospital de Día Quirúrgico

Clasificación: **CRÍTICA**, excepto los locales de consulta que son área **INTERMEDIA**.

14) Hospital de Día Médico

Clasificación: **INTERMEDIA**

15) Diálisis

Clasificación: **CRÍTICA**

16) Hemodinámica

Clasificación: **CRÍTICA**

17) Consultas Externas-Gabinetes

Clasificación: **INTERMEDIA**

18) Resto de Áreas.

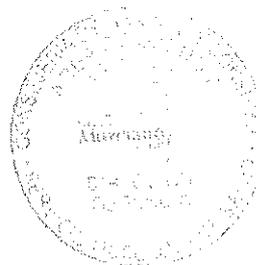
El resto de Áreas no contempladas antes serán consideradas de **Bajo Riesgo**.

3.6.6.- Fallos de Calidad (FC)

Para la evaluación del nivel de calidad en la prestación del Servicio objeto del contrato, se definen en el Anexo 1 un conjunto de indicadores que reflejan los diferentes Fallos de Calidad (FC).

Hay tres categorías de Fallos de Calidad en la prestación de los servicios, en función del efecto que produzca sobre determinadas valoraciones como por ejemplo: los pacientes, la imagen del Hospital, el desarrollo de la actividad, etc.:

- **Fallo de calidad severo (FCS):** produce un efecto perjudicial grave sobre los valores determinados. Se denominan Fallos de Calidad Severos o FCS. Se trata de un Fallo muy grave que afecta a la calidad del servicio y puede generar fallos de disponibilidad
- **Fallo de calidad moderado (FCM):** produce un efecto perjudicial significativo sobre los valores determinados. Se denominan Fallos de Calidad Moderados o FCM. Se trata de un Fallo grave que afecta gravemente a la calidad del servicio pero no implica fallos de disponibilidad.





- **Fallo de calidad leve (FCL):** no produce un efecto perjudicial sobre los valores determinados o éste es de poca importancia. Se denominan Fallos de Calidad Leves o FCL. Se trata de un fallo medio/bajo que afecta únicamente a la percepción de la calidad del servicio.

En el caso de que un FC no sea aplicable a una zona concreta del Hospital, se considerará que el FC afecta a una zona general (ZG), equiparándose ésta para el cálculo de deducciones a la zona de riesgo medio.

3.6.7.- Fallos de Disponibilidad (FD).

Son Fallos de Disponibilidad (FD) cada uno de los fallos que derivan o proceden de una incidencia relativa a problemas en la plena capacidad de utilización de un área asistencial del Hospital.

Se registra un fallo de disponibilidad en el SGSC, que tienen su origen en un fallo de calidad de severo o muy grave.

El FD discurre en paralelo con el proceso de registro y resolución del fallo de calidad severo o muy grave que lo ha generado de forma que el SGSC computará el Fallo de Calidad correspondiente y además el Fallo de Disponibilidad generado por aquél.

El proceso de registro de los FD correspondientes se lleva a cabo considerando **ciclos de corrección diarios** (de las 0:00h a las 24:00h de cada día); es decir, **al final de cada día, el sistema SGSC comprueba si el FD ha sido resuelto o no.** En caso afirmativo, el sistema SGSC, en función del **área asistencial afectada**, del **ratio de disponibilidad** correspondiente y del **tiempo que dicho fallo ha tardado en resolverse** dentro del ciclo de corrección asignado, **calcula el porcentaje de afección del fallo** y, en consecuencia, determina su calificación y si éste se registra como un **FD leve, moderado o severo.**

En caso de que el FD no hubiera sido resuelto en el ciclo de corrección establecido, al comienzo del nuevo día se inicia el proceso de nuevo para el cálculo del tipo de FD y el registro del mismo, hasta la resolución de la incidencia.

De esta manera, mientras dure la incidencia que ha originado el fallo de calidad del servicio y, consecuentemente, en su caso, el fallo de disponibilidad de un área asistencial (o áreas), se irán registrando y acumulando los correspondientes FC



(uno por cada tiempo de corrección vencido y sin resolución) y FD (uno por cada ciclo de corrección vencido y sin resolución).

Los Fallos de Disponibilidad se clasifican en función de los criterios siguientes:

TIPOS DE FALLOS DE DISPONIBILIDAD	
FDS	FD Severo: Fallos que dejan inoperativa e impiden el uso de la mitad o más de un área funcional del Hospital
FDM	FD Moderado: Fallos que dejan inoperativa e impiden una parte inferior al 50% pero superior al 15% de un área funcional del Hospital
FDL	FD Leve: Fallos que dejan inoperativa e impiden una parte igual o inferior al 15% de un área funcional del Hospital

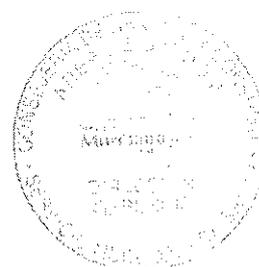
A los efectos de calcular el **porcentaje de afección de un área funcional por motivo de un fallo de disponibilidad**, se ha elaborado una tabla de indicadores de disponibilidad en función de cada una de las áreas asistenciales. De esta manera, cuando se produzca un FD en un área determinada, se analizará al terminar el ciclo de corrección (día natural) el porcentaje del área asistencial que ha quedado no operativo por culpa de un fallo de calidad que se ha traducido en un fallo de disponibilidad. **A los efectos de ciclo de corrección, se considera que el día comienza a las 0:00 y termina a las 24:00.**

El nivel de actividad de cada área asistencial se mide de esta manera mediante indicadores objetivos, destacándose en la clasificación realizada cómo en las zonas más críticas dicho indicadores se refieren principalmente al grado de prestación del servicio asistencial, mientras que en la zona menos crítica los indicadores son generalmente relacionados con la superficie afectada (en m²).

La Tabla con los Indicadores que se toman como referencia y que se incorporan al SGSC a tal fin, es la siguiente:

Áreas Funcionales. Indicadores generales de fallos de disponibilidad

ÁREA FUNCIONAL	INDICADORES DE FALLOS DE DISPONIBILIDAD
----------------	---





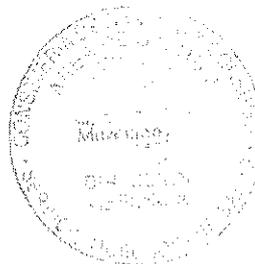
Zona 1 (Áreas de Críticas o de Riesgo Alto)	Hemodiálisis	% Puestos NO funcionando / Puestos operativos (Computarán como puestos operativos los funcionantes, no los instalados)
	Unidad de Cuidados Intensivos	% Camas NO disponibles / Camas operativas (Computarán como camas operativas las funcionantes, no las instaladas)
	Unidad Neonatal y de Cuidados Intensivos Pediátricos	% Camas y cunas NO disponibles / Camas y cunas operativas
	Quirófanos	% Cirugías CON incidencias / Cirugías realizadas
	Central de esterilización	% nº quits NO esterilizados / nº de quits a esterilizar
	Farmacia zona estéril	% Tiempo CIERRE / tiempo diario de funcionamiento
	UNIDAD DE DILATACIÓN, PARTO Y	% de procesos UNIDAD DE DILATACIÓN, PARTO Y RECUPERACIÓN CON retrasos / total de procesos realizados
	Habitaciones de aislamiento	% Camas NO disponibles / camas funcionantes
	Urgencias	% Boxes NO disponibles / Boxes funcionantes Camas observación NO disponibles / camas
Zona 2 (Áreas de Riesgo Intermedio)	Hospitalización (maternidad, cunas)	% Camas (cunas) NO disponibles / camas (cunas) funcionantes
	Área de actividad diurna (H de Día)	% Plazas NO disponibles / plazas funcionantes
	Unidad de rehabilitación	% Puesto de rehabilitación NO disponible / Puesto de rehabilitación funcionante
	Alojamiento residencial y habitaciones de guardia	% habitación NO disponible / habitación de funcionante
	Patología	% m ² NO disponible / m ² funcionante
	Farmacia general	% m ² NO disponible / m ² funcionante





	Cocina	% desayunos NO servidos / desayunos a servir % comidas NO servidas / comidas a servir % cenas NO servidas / cenas a servir % otros NO servidos / otros a servir (Ponderación: 15% desayuno; 30% comida; 15% merienda; 30% cena; 10% otros)
	Laboratorios	% muestras NO analizadas / muestras por analizar
	Depósito de cadáveres	% Túmulos NO disponibles / túmulos funcionantes
	Consultas externas	% Consultas NO realizadas / personal que acude a consultas
	Cafetería	% m ² NO disponibles / m ² funcionantes
	Informática	% puestos NO operativos / puestos disponibles
	Radiología	% pruebas NO realizadas / exploraciones citadas
	Radioterapia	% sesiones NO realizadas / sesiones citadas
	Vías interiores públicas	% m ² NO disponibles / m ² funcionantes
Zona 3 de Riesgo Bajo	Áreas administrativas	% Puesto NO disponibles / puestos funcionantes
	Áreas de suministros	% m ² NO disponibles / m ² funcionantes
	Almacenes de archivo	% m ² NO disponibles / m ² funcionantes
	Zona industrial	% m ² NO disponibles / m ² funcionantes
	Salas de máquinas	% salas NO disponibles / salas funcionantes

A efectos de interpretación de la tabla anterior, se entiende por “funcionante” aquel recurso que puede ser utilizado en un momento dado. Se diferencia de “instalado”, que implica que el recurso se encuentra físicamente, independientemente que





pueda o no ser utilizado en un momento dado (ejemplo, si se cierran 40 camas en verano, dichas camas constan como instaladas, pero no como funcionantes)

3.6.8.- Tabla de tiempos de respuesta y corrección (TRC) de los Fallos de Calidad.

Producida la Incidencia en alguno de los Indicadores, por la que se evidencia la aparición de un Fallo de Calidad (FC), la posterior restauración del indicador y en consecuencia la resolución del fallo de calidad debe cumplirse en un determinado plazo máximo, denominado **Tiempo de respuesta y corrección (TRC)**.

Se entiende por Tiempo de respuesta y corrección, el tiempo definido para cada fallo de calidad en el Anexo 1, en el cual el Contratista debe acometer las acciones correctivas que correspondan para solucionar el fallo, según el Grupo, subgrupo, tipo de fallo en concreto y zona en la que se ha producido.

Superado el tiempo máximo de corrección sin que el fallo hubiera sido subsanado, se realizará el cómputo de un nuevo fallo de calidad y comenzará el cómputo de un nuevo TRC, con el mismo procedimiento.

TABLA TIEMPOS DE RESPUESTA Y DE CORRECCIÓN (TRC) (minutos)

TIPO DE ZONA	TIPO DE FALLO DE CALIDAD		
	LEVE	MODERADO	SEVERO
CRITICA	240	60	15
INTERMEDIA	960	240	60
DE BAJO RIESGO	3.840	960	240

A efectos de posible cómputo del fallo correspondiente y de su implicación en el cálculo de las deducciones, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Contratista deberá llevar a cabo las acciones oportunas dentro del plazo máximo fijado en los tiempos de respuesta y corrección.
- La incidencia debe ser resuelta en los plazos máximos arriba indicados como tiempos de respuesta y corrección.

3.6.9.- Estructura general de la Tabla de Indicadores del Nivel de Servicio (Anexo 1).





En el Anexo 1 se recogen todos los supuestos de Indicadores que operarán como indicadores de calidad y como indicadores de fallos o incidencias en cuyo caso pueden originar la aplicación de deducciones en los pagos mensuales al Contratista del Servicio. Tales Indicadores alcanzarán plena virtualidad en el momento en que se apliquen las previsiones contenidas en el Programa del Servicio que formule el Contratista adjudicatario, a la vista de los Manuales de Procedimiento, de los Protocolos de aplicación y de la Tabla de Evidencias y Síntomas existentes en el SGSC.

Para la elaboración de los Indicadores recogidos en el Anexo 1, se ha realizado en primer lugar una clasificación de los mismos por grupos y categorías con el fin de dar un carácter lo más homogéneo posible al proceso de posterior evaluación de los mismos.

Así, se han establecido hasta 25 indicadores, agrupados en hasta **5 Grupos** de referencias:

Grupo 1: Seguimiento del servicio. Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de las **condiciones** de cada uno de los servicios.

Grupo 2: Actuaciones del servicio. Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de los **niveles de prestación** de servicio, determinados en la oferta final del contratista.

Grupo 3: Estado de mantenimiento de las instalaciones o equipos. Agrupa los indicadores que tienen relación con las **instalaciones y/o equipos** necesarios para la correcta prestación del servicio, así como la seguridad en su estado o utilización, tanto para los trabajadores del servicio como terceras personas.

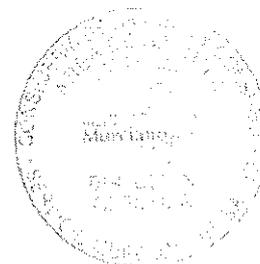
Grupo 4: Gestión de Recursos Humanos. Se agrupan los diferentes indicadores que hacen referencia a los procedimientos de **gestión de personal** de los diferentes servicios.

Grupo 5: Registros de cumplimiento y seguimiento. Se agrupan aquí los indicadores que evalúan los **sistemas de registro** del cumplimiento y seguimiento de los servicios.

Cada uno de los cinco grupos descritos, se han subdividido en hasta **cinco subgrupos de indicadores**.

Finalmente, cada uno de los subgrupos se describe por medio de un máximo de **3 indicadores descritos y referenciados a:**

- **Grado de severidad**
- **Tiempo de corrección**





- **Asignación a tabla de zona concreta**
 - a) **Grado de severidad:**
 - i. **FCL**, fallo de calidad leve
 - ii. **FCM**, fallo de calidad moderado
 - iii. **FCS**, fallo de calidad severo o grave.
 - b) **Tiempo de respuesta y corrección del fallo (TRC):**
 - i. **TD**, tiempo a Determinar. Significa que no le es de aplicación la Tabla de Tiempos de Respuesta y Corrección que figura en el apartado siguiente, sino que se estará al TRC que el **Sistema de Gestión de los Servicios Complementarios (en adelante SGSC)** asigne en concreto.
 - ii. **ST**, tiempo de respuesta y corrección, según **Tabla de tiempos de corrección estándar**. Esta tabla establece tiempos de corrección crecientes en función de que el grado de severidad sea menor y de que la zona afectada sea de menor riesgo).
 - c) **Asignación a zonas funcionales del hospital:**
 - i. **SI**, indica que el fallo se pondera según el área funcional del Hospital donde se produzca el fallo,
 - ii. **NO**, el fallo tiene una ponderación de un área general, equivalente a un área de **riesgo intermedio**.

Finalmente, y debajo de los tres cuadros anteriores, en el Anexo 1 figura el código del indicador, que contiene los dígitos correspondientes al servicio, grupo de fallo, subgrupo de fallo e indicador.

Los TRC para los Indicadores que tengan asignado "TD o tiempo a determinar" podrán ser objeto de análisis, ajuste y determinación en la Comisión del Servicio, a propuesta de alguna de las partes, ponderándose para ello, especialmente, los efectos e impacto que el fallo de calidad en el Indicador pueda tener para la buena marcha del Servicio: A mayor impacto, menor TRC.

En defecto de dicho acuerdo, a los indicadores señalados con TD en el Anexo 1, les será de aplicación los TRC que se asignen por la aplicación **SGSC**, cuyos **tiempos de respuesta no podrán ser mayores a los siguientes:**

Severidad	Tiempo de corrección	Asignación a Tabla zonas	TRC por defecto (minutos)
FCL	TD	NO (*)	960





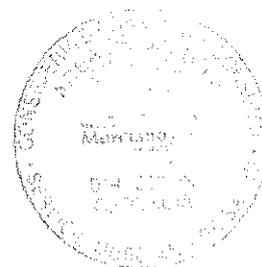
FCM	TD	NO (*)	240
FCS	TD	NO (*)	60
FCL	TD	SI	Zona Crítica: 240 Zona Intermedia: 960 Zona Bajo Riesgo: 3.840
M	TD	SI	Zona Crítica: 60 Zona Intermedia: 240 Zona Bajo Riesgo: 960
FCS	TD	SI	Zona Crítica: 15 Zona Intermedia: 60 Zona Bajo Riesgo: 240

(*) Si en el Anexo 1, un Indicador no está asociado a Tabla de Zonas, se entiende que tiene una ponderación de Área General equivalente a un área de Riesgo Intermedio

3.6.10.- Procedimiento de registro de las Incidencias e imputación de Fallos de calidad en el SGSC.

En el Sistema de Gestión de los Servicios Complementarios, cuando se aprecie incumplimiento de los indicadores recogidos en el Anexo 1, tendrá lugar el procedimiento secuencial siguiente:

- Activación.** El personal sanitario del Hospital, que esté habilitado para ello, mediante Incidencias Puntuales (IP) o Incidencias de Supervisión (IS) dará de alta en el **Sistema de Gestión de los Servicios Complementarios (SGSC)** los fallos o avisos que procedan. El SGSC registrará la activación de la Incidencia e identificará todos los elementos que permitan su localización y corrección.
- Datos identificativos de la Incidencia.** El SGSC registrará los datos de la persona que activa la incidencia, la fecha y hora en que se ha detectado, el Servicio afectado con indicación del Grupo, subgrupo e indicador afectado; nivel de gravedad del fallo y zona en la que se ha producido y su criticidad y producirá un aviso que, tras un breve proceso de discriminación y priorización, llegará a los terminales del Contratista del Servicio para que proceda a su corrección inmediata y siempre dentro del plazo máximo señalado para ello en la Tabla de TRC.
- Conformidad o disconformidad.** Subsanao el fallo y corregida la incidencia y tras evaluar la naturaleza, el origen de la incidencia y determinar el coste económico del fallo, el Contratista podrá mostrar su conformidad o





- disconformidad con la imputación del fallo. Transcurridas 24 horas desde el cierre por resolución del fallo, el SGSC lo dará por cerrado y por conforme.
- d) **Efectos de la conformidad.** Si el Contratista del Servicio (contratista) no manifiesta por medio del SGSC su disconformidad motivada, en el plazo máximo de 24 horas desde que el fallo haya sido objeto de cierre y valoración, el fallo y su valoración económica será imputado al Servicio, integrándose el importe de la deducción en la **Masa de deducciones mensuales (MDM)** aplicables en la facturación del mes corriente.
- e) **Efectos y procedimiento de disconformidad.** Si el Contratista del Servicio no está conforme con la imputación del fallo y consiguiente deducción, lo hará constar expresamente en las 24 horas siguientes al momento de cierre del mismo mediante la impugnación de la incidencia. La Unidad responsable de la Gestión del Servicio la estimará o desestimará en los 7 días siguientes incorporándose, en caso de desestimación, a la masa de deducciones mensuales.

3.6.11- Procedimiento de cálculo y aplicación de las deducciones por fallos.

El SGSC contempla los siguientes coeficientes y magnitudes para calcular el importe de cada uno de los fallos imputables.

1.- Coeficiente multiplicador según tipo de Fallo de Calidad y de Disponibilidad.

El SGSC contempla, con el fin de facilitar la evaluación global de los fallos de todos los servicios complementarios, la asignación de un valor relativo o coeficiente de ponderación a cada tipo de fallo de servicio que indica la importancia relativa que cada uno tiene para la operatividad y disponibilidad del Hospital.

Para ello se parte de un valor unitario que se asigna al tipo de fallo menos relevante y que es el Fallo de Calidad Leve. A partir de este valor se asignan pesos a cada uno de los otros tipos de fallos como se muestra en la Tabla siguiente:

Coeficiente por Tipo de Fallo

Coeficiente por Tipo de Fallo	

73





Tipo de Fallo	Leve	Moderado	Severo
Fallo de Calidad	1	2	4
Fallo de Disponibilidad	4	12	36

2.- Coeficiente multiplicador según tipo de Zona.

Adicionalmente, teniendo en cuenta el grado de importancia, o el carácter más o menos crítico de las distintas áreas funcionales, se hace necesario discriminar además los fallos de servicio en función del área o áreas funcionales en las cuales se han producido los mismos. De esta manera, los eventuales fallos producidos se ponderarían de acuerdo con la Tabla siguiente:

Coeficiente por Tipo de Zona:

Tipo de Zona	Coeficiente por Tipo de Zona
Riesgo Alto o Crítica	1,50
Riesgo Medio o Intermedio	1,00
Riesgo Bajo	0,50

3.- La Unidad Ponderada de Fallo (UPF) y su actualización monetaria.

Por último, con el fin de evaluar económicamente las deducciones por fallos de servicio, **es preciso dar un valor relativo en euros a los diferentes fallos que se produzcan.** Para ello definimos la **Unidad Ponderada de Fallo (UPF)** como el **valor en euros del fallo calificado como de valor unitario**, es decir el Fallo de Calidad Leve, y a partir de éste valor calculamos las deducciones para todos los tipos de fallos que se produzcan en cada servicio, teniendo en cuenta la zona del mismo que se ve afectada y el coeficiente multiplicador establecido en las tablas anteriores.

La UPF es una magnitud económica a determinar y que depende del valor económico del Hospital y del grado de riesgo de disponibilidad que se quiera transferir al Contratista. Por ello, se define como un porcentaje de la renta mensual por gestión de los servicios externalizados y que se traduce en un porcentaje a aplicar al importe mensual del precio de cada uno de los servicios.





El valor de partida que se atribuye a la Unidad Ponderada de Fallo (UPF) a estos efectos es la de 200 euros.

Concepto	Valor de partida en euros
UPF CHUC	200,00

3.6.12. Niveles de tolerancia en la aplicación de las deducciones.

Está previsto que exista un nivel de tolerancia de un número determinado de fallos de calidad leves y moderados durante cada mes. Así, se ha previsto que los primeros fallos de calidad leves y moderados que se produzcan en cada mes sean registrados, pero no contabilizados a efectos de deducción a aplicar en el pago. Se ha establecido una graduación en este tipo de fallos y en los niveles de tolerancia aplicables:

Tipo de fallo	Nivel de tolerancia
Fallos de calidad leves	5
Fallos de calidad moderados	2
Fallos de calidad severos	0
Fallos de disponibilidad	0

No se establece tolerancia para los fallos de calidad severos ni para los fallos de disponibilidad.

3.6.13. Supuestos que no tienen la consideración de fallos del servicio.

No constituyen Fallos imputables al Servicio y por tanto no imputables ni computables para el Contratista del mismo, los siguientes:

- o Ejecución de tareas programas de mantenimiento preventivo.- No se contabilizará como Fallo de Servicio la realización de trabajos de reparación y mantenimiento preventivo, incluso cuando el área funcional afectada permanezca inutilizable, siempre que dichos trabajos hayan sido programados con la antelación necesaria o respondan a los planes de mantenimiento previamente elaborados.





- Situaciones de emergencia o fuerza mayor, ya sean motivadas por catástrofes naturales o por imposición de la autoridad competente.
- Fallos imputables a la Comunidad Autónoma de Murcia, al Servicio Murciano de Salud o a su personal.
- Fallos imputables a las empresas suministradoras contratadas por la CARM.
- Las situaciones de conflicto colectivo que afecten a cualquier grupo de trabajadores que preste servicio en el Hospital, en la medida que se cumplan los servicios mínimos establecidos en cada caso por ley o por la administración competente.

4. - COMISIONES DE SERVICIO

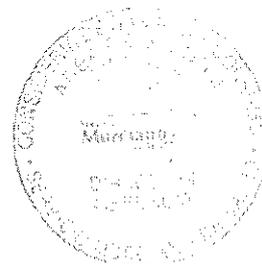
Con el comienzo de la gestión del Contrato se creará una Comisión del servicio de Restauración, constituida por el responsable que designe el Contratista del Servicio, el o los responsables designados por el Hospital y coordinados por un responsable del Departamento de Servicios Generales.

La función de la Comisión será plantear, estudiar, analizar y decidir sobre las cuestiones técnicas de funcionamiento del servicio de restauración, en el marco de los pliegos y del contrato con el Contratista.

La Comisión se reunirá de ordinario mensualmente y con carácter extraordinario siempre que una de las partes la convoque.

La Comisión estará constituida por cuatro miembros titulares y cuatro suplentes, dos de ellos representando al CHUC y dos al adjudicatario; todos ellos estarán dotados con facultades de decisión, en nombre de las partes a las que representan, en el seno de la Comisión. Cada miembro de la Comisión podrá ser asistido y acompañado a las sesiones por hasta dos invitados con formación técnica en la materia y que podrán participar en las reuniones con voz pero sin voto.

Las funciones de Secretaría estarán a cargo del representante del Contratista, que tendrá a su cargo la convocatoria a petición de responsable del Departamento de Servicios Generales, la comunicación del orden del día, la incoación de las Actas, la organización práctica de la reunión y el archivo en el lugar designado en el propio Hospital de las Actas, de los antecedentes y Acuerdos.





Los suplentes asistirán en caso de ausencia de los titulares. La presidencia de la Comisión la ostentará el Hospital y las funciones de Secretaría estarán a cargo del representante del adjudicatario, que tendrá a su cargo la convocatoria a petición de la Presidencia, la comunicación del orden del día, la incoación de las Actas, la organización práctica de la reunión y el archivo en el lugar designado en el propio Hospital de las Actas, antecedentes y Acuerdos.

En las reuniones ordinarias el adjudicatario deberá presentar un informe de actividades que resumirá el número de servicios realizados, las incidencias ocurridas en el servicio, las quejas recibidas a través de atención al paciente y la respuesta y solución aportada y, en general, todo aquello relevante respecto del servicio acaecido durante el mes anterior. Así mismo presentará los resultados de las encuestas realizadas a pacientes para su análisis y aplicación de medidas a necesarias, mediante acuerdo, para atender las sugerencias recogidas en las mismas.

La Comisión llevará un registro de todos los acuerdos adoptados desde su constitución, de forma correlativa y en soporte informático.

5.- INSTALACIONES Y EQUIPOS INFORMÁTICOS. COMUNICACIONES Y CONECTIVIDAD. APLICACIONES DE USO HABITUAL. CONFIDENCIALIDAD.

El Servicio Murciano de Salud, pondrá a disposición del Contratista del Servicio una Red Local (LAN), en el seno de la infraestructura global de comunicaciones del CHUC. Esta Red, administrada por el Servicio Murciano de Salud, garantizará la conectividad de los equipos adscritos a la misma.

Serán por cuenta del Contratista y de su propiedad, los equipos informáticos necesarios para la gestión del Servicio, así como el registro de todas sus operaciones, el aseguramiento de la trazabilidad y calidad de los procesos de la misma, y la integración en la red local del Hospital. Asimismo, el Contratista realizará tanto la integración de aplicaciones y software, como los ajustes necesarios para asegurar la interoperabilidad de los equipos. En ningún caso el SMS tendrá que hacer aplicación alguna para ajustarse a las aplicaciones del contratista.

Los usuarios de la Red Local serán personal dependiente del Contratista, quien asumirá la obligación de su formación y adiestramiento en los procesos y manejo de equipos y aplicaciones.





El Servicio Murciano de Salud podrá obtener del Contratista, en cualquier soporte, incluso mediante integración de aplicaciones si así la tiene, toda la información relevante que puedan considerar precisa para el conocimiento de las actividades y procesos llevados a cabo en el Servicio. En caso de existir aplicación, será obligación por parte del contratista, su instalación y mantenimiento en los ordenadores que el SMS le requiera.

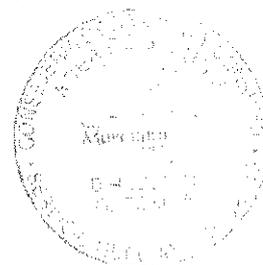
El Servicio Murciano de Salud pondrá a disposición del Contratista, la infraestructura de comunicaciones que posibilite a éste el acceso a Internet desde los sistemas alojados en el Hospital, en caso de considerar que se trate de un requerimiento necesario para la correcta prestación del servicio. A su vez, el Contratista estará obligado a habilitar un servicio de administración remota de dichos sistemas de información, con objeto de garantizar una respuesta ágil y eficiente ante las incidencias, relacionadas con las tecnologías de la información, que pudieran afectar a la correcta prestación del servicio.

La tramitación de la autorización de acceso remoto a los sistemas de información de la Central, en el ámbito de la Red Corporativa y Sanitaria competencia de la Dirección General de Informática de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, se llevará a cabo de acuerdo con el protocolo de solicitud de acceso a los sistemas de información del Servicio Murciano de Salud.

A requerimiento del Servicio Murciano de Salud, el Contratista del Servicio estará obligado a realizar por su cuenta, en las aplicaciones que utilice en las prestaciones del Servicio, las adaptaciones necesarias para la integración de éstas con aquellos sistemas de información del Servicio Murciano de Salud que puedan precisar el intercambio de información con el Servicio.

Para ello, el Servicio Murciano de Salud ha definido una Estrategia de Integración de Sistemas de Información, en el marco del Plan Director de Sistemas de Información (PDSIS). La integración incluye tanto las aplicaciones informáticas como los equipos que puedan generar, recibir o almacenar información, y para ello tiende a la adopción de estándares de comunicación sanitarios (tales como HL7, DICOM y XML), y a la implantación de sistemas de información con capacidad y facilidad para integrarse con otros sistemas.

Para este fin, y de acuerdo con la mencionada Estrategia de Integración, el Servicio Murciano de Salud determinará los requerimientos tecnológicos que el Contratista se verá obligado a satisfacer, relativos a programación, adopción de estándares, adquisición de licencias, habilitación de servidores, etc.





El contratista está obligado a implantar, integrar y mantener la aplicación informática que determine el SMS para la prestación del servicio, cuando esta aplicación se utilice de forma generalizada por personal del SMS, especialmente cuando los datos que maneja sean relativos a pacientes.

Tanto en el uso de las conexiones remotas, como de los propios equipos dentro de la red del centro, los adjudicatarios y usuarios de las aplicaciones, al estar unidos a la red del centro, deberán seguir las instrucciones de seguridad corporativas que se indiquen por parte de la CARM, SMS y propio centro, especialmente en lo referente a políticas de seguridad, directivas de uso, antivirus y herramientas de detección de malware para garantizar la seguridad común de la red con los mismos niveles que cualquier otro usuario común de la misma. En el caso de que se detecten alarmas de uso o infecciones por virus que puedan poner en riesgo la seguridad de la red, la empresa adjudicataria es la responsable de eliminarlos lo antes posible, en caso de persistir las alertas, si existe riesgo de infección al resto de la red, el centro podrá procederse a aislar temporalmente los equipos afectados de la red, aunque ello tenga impacto o implique pérdida de servicio penalizable según las penalizaciones incluidas en los respectivos contratos.

En el caso de que el Contratista y el personal a su servicio en la prestación del contrato, necesite información de nuestras aplicaciones, están obligados en su calidad de encargados de tratamiento de datos personales por cuenta de SMS al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, así como de las disposiciones que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia. La empresa adjudicataria se obliga especialmente a lo siguiente:

- Guardar la debida confidencialidad y secreto sobre los hechos, informaciones, conocimientos, documentos y otros elementos a los que tenga acceso con motivo de la prestación del servicio (art. 10 LOPD), sin que pueda conservar copia o utilizarlos para cualquier finalidad distinta a las expresamente definidas en el intercambio, incurriendo en caso contrario en las responsabilidades previstas en la legislación vigente (art. 12.4 LOPD). Igualmente, deberá informar a sus empleados de que sólo pueden tratar la información de SMS para cumplir las actuaciones objeto de este contrato y también de la obligación de no hacer

79





- públicos, ceder o enajenar cuantos datos conozcan (artículo 9 LOPD). Esta obligación subsistirá aún después de la finalización del contrato.
- Asimismo, deberá incluir una cláusula de confidencialidad y secreto en los términos descritos (art. 10 LOPD) en los contratos laborales que suscriban los trabajadores destinados a la prestación del servicio objeto del presente pliego.
 - Únicamente tratará los datos personales a los que tenga acceso para la prestación del contrato conforme al contenido de este pliego de prescripciones técnicas. No aplicará o utilizará los datos personales indicados con fin distinto al previsto en el contrato, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas salvo autorización expresa por parte del responsable del fichero en los términos previstos en el artículo 21 del Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.
 - Todos los datos personales que se traten o elaboren por la empresa adjudicataria como consecuencia de la prestación del contrato, así como los soportes del tipo que sean en los que se contengan son propiedad de SMS.

6.- PRESTACIÓN II: EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERIAS DE PERSONAL Y PÚBLICO.

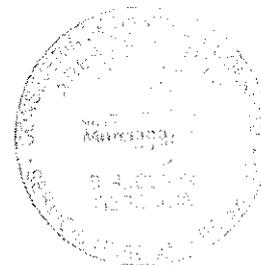
En el presente punto se detallan las condiciones para la explotación de cafeterías de personal y público del CHUC.

6.1.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO.

El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de los espacios destinados a cafeterías de público y personal (1 cafetería de público situada en planta terraza y 1 de personal situada en la segunda planta bloque 2 en el HUSLA y 1 cafetería de público - personal situada en la planta Baja del edificio C en el HUSMR) explotándolas a su riesgo y ventura y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente Pliego.

- El modelo de explotación que se desea implantar en las cafeterías del CHUC responde a una serie de principios y condiciones que lo inspiran y regulan conformando un marco de derechos y obligaciones para el contratista y el CHUC.
- Se trata de un servicio por el que el contratista ordena, con sujeción a los pliegos, los factores productivos de las cafeterías para atender la demanda de público y de personal dentro del Hospital.

80





- El CHUC aporta los espacios destinados a cafeterías de público y de personal detalladas en el Anexo II, así como las instalaciones y dotaciones específicas, indicadas en el Anexo III, manteniendo la propiedad de los espacios y del equipamiento.
- Como objetivo del Plan de Negocio, el Contratista acepta que el objetivo primordial de la explotación de las cafeterías del Hospital es lograr alcanzar la máxima demanda posible de usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la Prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el periodo total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio público del que participa la Prestación en relación con los usuarios y con la actividad del Hospital.
- Los espacios destinados a cafeterías se encuentran en el Anexo II (planos).
- Existirá la obligación de dotar a las cafeterías con terminales, que permitan a los usuarios el pago mediante tarjeta de crédito-débito (VISA-MASTERCARD) o similares.
- Obligación de implantar un Plan de Autocontrol para esta actividad que se compone de:
Procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 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. 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.

HUSRM

Actualmente solo funciona una cafetería que da servicio al personal y público. El Hospital dispone de otra de cafetería de público en el exterior que se encuentra cerrada (planos en anexo II). La cocina de esta cafetería también se pone a disposición del contratista para que pueda preparar platos cocinados, tapas,... ya que dispone de mayor amplitud que la cocina situada en la actual cafetería interior de personal-público.

Así mismo, el contratista podrá disponer de la totalidad de la citada cafetería exterior de público, para que a su riesgo y ventura la pueda incorporar en su plan de negocio y explotación (en anexo II planos y en el anexo III se detalla el actual equipamiento), debiendo de adecuarla, dotarla con el personal, equipamiento, materiales, vajilla y todo lo necesario para dar el servicio adecuado y que no se encuentre dentro de la dotación que cede el Hospital o se encuentre en mal estado, previo acuerdo con la Comisión de Servicios, donde se establecerán las condiciones, horarios, dotación, menús..., que deberán ser iguales o con ciertos matices que se puedan establecer en la citada Comisión, a las condiciones, normas, mantenimientos..., establecidas para la explotación de la cafetería de público del HUSLA en el presente PPT.

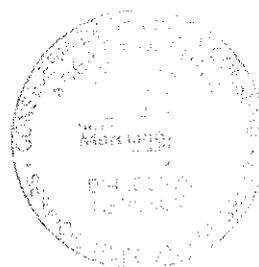
6.2.- EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS Y DIFERENCIACIÓN CON COCINA.

HUSLA

El Contratista, en su Oferta deberá acompañar la relación de equipamiento completo con que pretenda dotar ambas cafeterías. El mobiliario y la decoración de la Cafetería de Público y la de Personal deberán ser diferenciados entre sí y con respecto al propuesto para la Cocina. Deberá contar para ello, con el equipamiento instalado por el Hospital y que figura relacionado en el Anexo III.

Para la Cafetería de Público y para la Cafetería de Personal, de forma diferenciada y separada, el licitador acompañará Listado de Equipamiento Completo, en el que se recoja en detalle cada uno de los elementos que lo componen, estructurado por Grupos de elementos afines (instalaciones fijas, maquinaria y aparatos, pequeño aparataje, mobiliario, vajilla, cristalería, cubertería, decoración, equipamiento informático y software, iluminación, etc.) en los que figuren las marcas y modelos y la vida útil que se le asigna, así como cuanta información adicional considere

82





necesaria para acreditar la eficiencia energética y de ruido emitido de los equipos e instalaciones. Acompañará el correspondiente Plan de Mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal que vaya a aplicar al Equipamiento completo. Los elementos de la vajilla, cristalería, cubertería, mobiliario y decoración estarán diferenciados en ambas Cafeterías y asimismo entre éstas y los elementos utilizados en la Cocina y en la Prestación 1.

El Equipamiento con que el SMS dota las Cafeterías de Público y de Personal se recoge en el Anexo III.

HUSMR

En la actualidad, el HUSRM cuenta con una única cafetería abierta, donde se atiende tanto a los usuarios, público en general, como al personal del Centro.

A consecuencia de estar abierta una cafetería, el adjudicatario dispondrá lo necesario para establecer una separación física o de servicio, que garantice con preferencia la atención al personal del HUSMR y/o personal de guardia (caso de prestar este servicio en la cafetería), al estar limitado a un horario y tiempo para desayuno, comida, merienda o cena.

El contratista aportará:

- La cristalería.
- La vajilla
- La lencería
- Los cubiertos
- El equipamiento y maquinaria necesaria para el correcto funcionamiento del servicio, así como el mobiliario y material auxiliar necesario, que no hayan sido aportados por el HUSRM, y cuya relación se adjunta en el anexo III, y sean necesarios para la correcta realización del servicio.

Todas las aportaciones deberán ir detalladas en la oferta.

El contratista previa oportuna solicitud y autorización del Hospital podrá aportar cualquier bien, siempre a su cargo, que no se encuentre disponible en el inventario cedido por el HUSMR, o existiendo, no reúna las condiciones adecuadas para la prestación del servicio, quedando reflejada dicha aportación en documento firmado por las partes contratantes.

83





6.3.- PARTICIPACIÓN DEL CHUC EN DETERMINADOS ASPECTOS

Para participar en la consecución de los objetivos descritos, el Hospital asistirá con el contratista en la toma de determinadas decisiones que éste deba adoptar en relación a los productos de los Grupos A y B que se ponen a la venta en las cafeterías, al nivel de calidad de los mismos, a los precios de venta de los mismos, a los horarios de apertura y funcionamiento de las Cafeterías y a los niveles de atención y calidad generales en la prestación del Servicio.

La participación del CHUC se limitará al análisis y diagnóstico de la situación de las cafeterías conjuntamente con el Contratista, a la evaluación de los resultados de las encuestas y de los datos aportados por el Contratista; a oír propuestas del Contratista y a formular las propuestas propias así como a proponer y promover conjuntamente con el contratista medidas concretas que de común acuerdo decidan adoptarse para la consecución de los objetivos. En caso de discrepancia, el Contratista como responsable último de la ejecución, adoptará las decisiones que considere oportunas, dejando constancia de la opinión contraria o discrepante del CHUC.

En el primer mes de cada trimestre natural o siempre que alguna de las partes lo estimen conveniente, el Contratista y el CHUC se reunirán, previa convocatoria, para la evaluación de la marcha del servicio durante el período trimestral anterior y para adoptar las decisiones que procedan para el trimestre siguiente, exclusivamente en el ámbito de los aspectos contenidos en los puntos anteriores.

6.4.- SEGURIDAD ALIMENTARIA

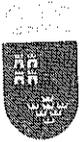
En cuanto a la seguridad alimentaria, todos los productos alimenticios que el Contratista ofrezca, habrán sido elaborados con las máximas garantías sanitarias y seguridad alimentaria, aplicándose el mismo nivel de exigencia que se aplica para los alimentos del Servicio de Restauración de pacientes y personal de guardia.

6.5.- LISTAS DE PRECIOS Y HOJAS DE RECLAMACIONES

En cada una de las Cafeterías y en lugar visible a todos existirán al menos 3 copias (enmarcadas y protegidas con cristal) con las Listas con los productos a la venta y los precios máximos (con separación para los Grupos de productos A y B que más

84





adelante se detallan), así como las Hojas de Reclamaciones a disposición de los usuarios. Tales listas estarán firmadas y selladas por el contratista y contarán con el visto bueno del Hospital.

6.6.- PROHICIONES EXPRESAS

No podrán venderse bebidas alcohólicas en el interior de las cafeterías, a excepción de cervezas de hasta 5% de volumen de alcohol y vinos de todas clases, hasta 15% de volumen de alcohol.

Así mismo, está prohibida la venta de tabaco o cualquier otro producto prohibido o de venta restringida, así como el consumo de drogas, estupefacientes o tabaco de cualquier clase y formato, en el interior de las Cafeterías. Esta prohibición se hará notar mediante carteles y anuncios y el Contratista será responsable de su cumplimiento.

También queda prohibida la instalación de máquinas recreativas, de juego o azar en todos los recintos del adjudicatario.

6.7.-DERECHO DE ADMISIÓN, ACCESO Y PERMANENCIA Y HORARIOS

HUSLA

Los usuarios de las cafeterías se agrupan en dos colectivos. El colectivo de personal que presta sus servicios en el Hospital y el colectivo de público en general. El colectivo de personal que integra a todos los que desempeñen su trabajo habitual en el Hospital, tendrán derecho de acceso a la Cafetería de Personal. El colectivo de público integra al resto de los usuarios del Hospital y todos ellos, así como el propio personal del HUSLA (se le aplicaran precios de la cafetería de personal una vez identificados) podrán acceder a la Cafetería de Público.

En la cafetería de personal sólo se dará servicio a usuarios no autorizados si éstos acceden acompañados de un trabajador del Hospital debidamente identificado.

El horario de atención en cafetería de público será de 07:00 a 23:00 de manera ininterrumpida los 365 días del año siendo los mismos los que se detallan:

- Desayunos: de 07:00 a 11:00
- Comidas: de 13:30 a 16:00
- Cenas: de 20:00 a 22:30





El horario de atención en cafetería de personal será de 07:00 a 22:30 de manera ininterrumpida los 365 días del año, pudiendo proponer horarios concretos para fines de semana y meses de verano (julio y/o agosto) que se acordarán en Comisión de Servicio.

- Desayunos: de 07:30 a 11:00
- Comidas: de 13:30 a 16:00
- Cenas: de 20:00 a 22:30

HUSRM

El horario de atención en la cafetería de público-personal será de 07:00 a 20:30 horas de manera ininterrumpida de lunes a viernes, excepto festivos, siendo los mismos los que se detallan:

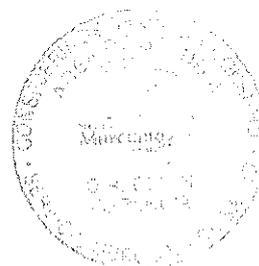
- Desayunos: de 07:00 a 11:00
- Comidas: de 13:30 a 16:00

Estos horarios, así como los días de apertura, podrán ser modificados por la Comisión de Servicio, en función del aumento de actividad del Hospital, demanda de otros Departamentos y/o servicios instalados en el centro o porque así se determine en la citada Comisión, debiendo el contratista acceder a ello, sin más impedimento, que el tiempo que le sea necesario para dotar el nuevo servicio de los medios humanos y materiales necesarios para su realización, y en consecuencia supondría el aumento de los días y horarios de apertura de la cafetería del HUSMR, pasando a prestarse de lunes a domingos en los horarios de mañana y tarde señalados para el HUSLA.

Si este fuera el caso, el adjudicatario estará obligado a lo dispuesto en el punto 21 del apartado 3.3 del presente PPT., respecto al personal de guardia.

CHUC

Los enfermos ingresados por su propia condición, no podrán permanecer en ninguna de las cafeterías. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá indicarle las normas de uso e instarle a volver a su habitación o lugar de reposo, notificando la incidencia al personal de Servicios Generales.





No está permitida la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de terceros.

Estará reservado el derecho de admisión y permanencia en las cafeterías, lo que se hará público mediante carteles explícitos, pudiendo el Contratista impedir el acceso o solicitar que abandonen las instalaciones a quienes muestren comportamientos antisociales o conductas o estados personales incompatibles con el respeto a los derechos de los demás, tales como conductas agresivas, ebriedad evidente o síntomas de hallarse bajo los efectos producidos por drogas o estupefacientes, falta evidente de aseo personal y cualquier otra similar, y en particular cuando incumplan alguna de las prohibiciones de consumición de bebidas alcohólicas prohibidas, tabaco o drogas. A estos efectos, el Contratista podrá solicitar la presencia de los Vigilantes de Seguridad del Hospital para poder hacer efectiva la reserva del derecho de admisión.

6.8.- GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA.

El Contratista dispondrá en su oferta de **dos Grupos de Productos**, claramente diferenciados:

* **GRUPO A básico.** En este grupo se incluyen los productos de ofrecimiento obligatorio por el Contratista y sujetos a precios máximos de venta a público.

- Los productos del **Grupo A**, serán de igual nivel de calidad y composición que los producidos en la Cocina para el Servicio de Restauración. Inicialmente, los productos y sus precios máximos que debe ofrecer el Contratista son los contenidos en el **Anexo XIV**. El licitador en su oferta propondrá para los productos incluidos en el Anexo XI los precios máximos de venta que propone y que no podrán ser superiores a los establecidos en el mencionado Anexo; así mismo, podrá incluir los productos adicionales que propone se incluyan en la misma con su precio
- En el **Grupo A** se incluye la obligación de ofertar un menú diario (**Menú A**), para consumir o para llevar, en el que se ofrezca al menos, la elección de **tres** opciones diferentes para cada uno de los platos que lo componen.
- Los precios máximos de los productos del **Grupo A** se actualizarán en los mismos períodos y con igual criterio que se aplique a los precios del Servicio de Restauración a pacientes y personal de guardia.

87





- El adjudicatario deberá incluir en su oferta la elaboración de tapas diarias para ofertar en ambas cafeterías y que deben incluir como mínimo:
 - Ensaladilla rusa.
 - Tortilla de patatas.
 - 1 tapa de pescado o similar.
 - 1 tapa de carne.
 - 1 tapa de verduras.
 - Aceitunas/Olivas
 - Frutos secos
 - 1 tapa oferta del día que se acordará en Comisión de Servicio.
 - Cualquier otra que el adjudicatario proponga y que será objeto de la Comisión de Servicio.

La oferta de tapas debe incluir la opción de ración con precio diferenciado entre ésta y la tapa.

La oferta de tapas y raciones podrá ser rotacional si así se acuerda en Comisión de Servicio.

- * **GRUPO B libre.** En este grupo se incluyen los productos que libremente ofrezca el Contratista, pudiendo retirarlos de la venta, ampliarlos o reducirlos, fijando la calidad, composición, presentación y precio de venta a público que considere adecuado a la demanda y a las circunstancias concurrentes en el Hospital.

- Los productos integrantes del **Grupo B**, serán, como mínimo, de igual o superior calidad en cuanto a ingredientes y composición que los del Grupo A y además podrán ser confeccionados mediante procesos diferentes, más dilatados, elaborados o costosos en tiempo o en materias primas, así como tener una presentación y servicio diferenciados de los del Grupo A. El licitador propondrá el listado de productos que integran este Grupo B y sus precios máximos de venta en el que podrá incluirse un **menú B**.
- El Contratista podrá modificar total o parcialmente el listado completo de productos del Grupo B cada tres meses, incluido un Menú B, sin más requisito que acordarlo previamente con la Comisión de Servicio y hacerlo público con suficiente antelación.

El producto que se encuentre en el Grupo A no podrá ofrecerse en los del Grupo B y viceversa. Los productos del Grupo A estará sometido a la limitación de precio del





Grupo en que se encuadra, mientras que el Grupo B será de composición y precio libres.

6.9.- INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO.

El Contratista se obliga a completar las instalaciones y equipamiento existente en las cafeterías de acuerdo con el Plan de Negocio y conforme a las necesidades adicionales de equipamiento que pongan de manifiesto. Tales instalaciones y equipamiento serán propiedad del Contratista y al término del contrato, podrán ser adquiridas voluntariamente por el nuevo contratista o deberán ser retiradas sin coste alguno para el Hospital por el contratista saliente.

El Contratista se obliga a implantar y ejecutar un Plan de Mantenimiento de las instalaciones y equipamientos aportados por el Hospital, de acuerdo y supervisado por el Hospital, garantizando un uso adecuado y respetuoso con el equipamiento e instalaciones, asumiendo la responsabilidad de reponer los equipos deteriorados por un mal uso, uso imprudente o negligente o por averías intencionadas (en este caso pasaran a propiedad del CHUC). El CHUC podrá disponer la práctica de auditorías de mantenimiento para verificar la correcta aplicación del Plan de Mantenimiento. El coste será en todo caso por cuenta del Contratista.

El Contratista se obliga igualmente a implantar un Plan de mantenimiento adecuado y riguroso con respecto a las instalaciones, mobiliario, equipos, vajilla, cubertería, menaje diverso y todos aquellos utensilios y enseres que aporte a la explotación de las cafeterías.

6.10.- RÉGIMEN ECONÓMICO. CUOTA FIJA ANUAL.

El régimen económico de la explotación de las Cafeterías se estructura mediante la liquidación por el CHUC de una **Cuota Fija Anual (CFA)** y su ingreso por parte del Contratista.

Dicha Cuota será anual, por el importe ofertado por el Contratista, que tendrá el carácter de **MINIMO** no regularizable, **liquidable por anualidades anticipadas** y que retribuye el mero uso por el Contratista de las instalaciones y del equipamiento que el Hospital pone a su disposición durante la ejecución del contrato.

El período de liquidación de la CFA comenzará el día en que se inicie el servicio de cafetería al público y llegará hasta 31 de diciembre de ese ejercicio. En ejercicios sucesivos los períodos de liquidación coincidirán con los años naturales. El último período de contrato, de ser inferior al año, se prorrateará por meses completos

89





redondeando el período por exceso a un mes en caso de resultar una fracción inferior.

El retraso en el pago de las Liquidaciones por Cuota Fija devengará a favor del Hospital el tipo de interés de demora previsto en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.

La cuota fija (IVA excluido) que se exige como retribución al Hospital por las actividades contenidas en la Prestación asciende a **96.000 euros** por las 3 cafeterías del CHUC.

6.11.- AUDITORÍAS, CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD.

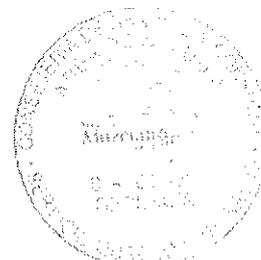
El Contratista acepta la realización por el CHUC de auditorías semestrales a fin de verificar la realidad de las operaciones de venta realizadas. No obstante, la auditoría alcanzará a todas las operaciones realizadas por las cafeterías, en todos los grupos de gasto y coste, pudiendo llegar a la determinación del resultado de explotación antes de impuestos. La empresa de auditoría será designada por el CHUC y el coste de la misma será a cargo del Contratista, a quien la empresa auditora facturará directamente el coste de la misma.

El Contratista no podrá realizar ventas ni cobrar importes por la venta de productos o servicios de las Cafeterías sin expedir un ticket numerado y correlativo expedido por el sistema informático o factura correspondiente. Todas las ventas sin excepción estarán documentadas mediante el ticket de caja correspondiente que identificará el servicio y producto vendido o consumido, en el que conste la fecha y la hora de la operación. **La infracción de esta obligación que tiene carácter esencial, será causa de resolución del contrato y dará lugar a la incautación de la fianza definitiva en concepto de indemnización.**

El Contratista no podrá entregar productos de las Cafeterías a título gratuito ni hacer cesiones de los mismos al Servicio de Restauración de pacientes y personal de guardia. **La infracción de esta obligación que tiene carácter esencial, será causa de resolución del contrato y dará lugar a la incautación de la fianza definitiva en concepto de indemnización.**

Se aplicará un estricto sistema de control, contable y de operaciones de venta, que impida la existencia de operaciones económicas no registradas. El sistema informático del Contratista utilizará un sistema de numeración único de ticket, de

90





forma que, de existir varias cajas funcionantes, la numeración de los tickets será única y correlativa para todas ellas (Una para las dos cafeterías de HUSLA y otra para cafetería/s HUSMR). El Contratista facilitará **semestralmente** un fichero informático generado por el sistema informático del Contratista en el que se recojan la totalidad de las operaciones de venta de la jornada. El formato, soporte y forma de comunicación será establecido por el CHUC. La información del fichero se referirá a:

a) LISTADO DE VENTAS (TICKETS EXPEDIDOS):

1. Número de ticket.
2. Fecha y hora de expedición del ticket.
3. Caja expedidora
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos.
5. Importe de la venta
6. IVA
7. Importe cobrado total.

b) LISTADO DE TICKETS Y FACTURAS ANULADOS

1. Número de ticket anulado, su fecha y hora.
2. Fecha y hora de anulación del ticket.
3. Caja de anulación
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos.
5. Importe devuelto
6. IVA
7. Importe devuelto total.
8. Código de motivo de anulación.

c) LISTADO DE FACTURAS EMITIDAS

1. Número de factura
2. Fecha y hora de expedición
3. Caja o Unidad expedidora
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos.
5. Importe de la venta
8. IVA
9. Importe cobrado total.

d) LISTADO DE FACTURAS EMITIDAS ANULADAS

91





1. Número de factura.
2. Fecha y hora de anulación
3. Caja o Unidad expedidora
4. Producto o servicio. Podrá identificarse por sus códigos.
5. Importe de la venta anulada
6. IVA
7. Importe anulado total.

El CHUC se reserva el derecho de verificar las operaciones mediante visitas de comprobación, esporádicas o programadas, solicitar los ficheros anteriores de períodos más extensos o variar el contenido de la información a suministrar.

6.12.- CELEBRACIÓN DE EVENTOS Y REUNIONES EN EL HOSPITAL.

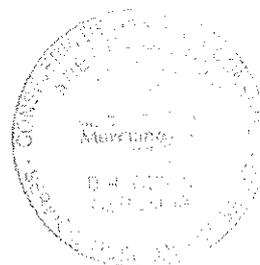
Los congresos, reuniones, conferencias y demás eventos que requieran la realización de actividades de restauración, desayunos, aperitivos, servicio de catering, cenas o almuerzos dentro del Hospital, **serán realizados por el Contratista por medio de las prestaciones de las cafeterías, aplicándose los precios señalados para la Cafetería de personal.**

Tales eventos podrán ser organizados por la Administración de la Comunidad Autónoma o por la Dirección del Hospital y en el momento del encargo optarán por productos del Grupo A o del Grupo B a sus precios correspondientes y sin perjuicio de que puedan fijar una cantidad a tanto alzado por el conjunto del servicio. Podrán excepcionarse para estos casos las prohibiciones establecidas en relación con los productos a la venta.

6.13.- LIMPIEZA, DDD Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

La limpieza de las cafeterías y de las dependencias y espacios anexos a la actividad, del mobiliario, instalaciones, barras y mostradores y las terrazas ocupadas con mobiliario de la cafetería, son responsabilidad del Contratista que deberá presentar un Plan de Limpieza programada así como disponer de medios para llevar a cabo limpiezas correctivas siempre que sea necesario. Se aplicará la tabla de frecuencias de limpieza incluida en el Anexo V de este pliego.

El adjudicatario, en las instalaciones de desagüe de las cafeterías, en los puntos de entronque con las redes generales del CHUC y cualquier otra instalación relacionada con el Servicio, dotará, mantendrá limpios y repondrá los filtros,





sifones, decantadores de grasas-aceites y cualquier material necesario y adecuado para retener las partículas o componentes de los vertidos líquidos u orgánicos cuyo vertido a las redes urbanas esté prohibido o desaconsejado.

El control de plagas, desinsectación y desratización de las cafeterías es obligación del Contratista que deberá realizar aplicaciones preventivas y correctivas, coordinadas con las aplicaciones generales del Hospital. Podrá concertar la realización de estos trabajos con el Operador del Servicio de Control de Plagas del CHUC.

Los residuos generados en las cafeterías deberán ser objeto de clasificación, tratamiento y gestión por el Contratista y se gestionarán de igual forma que los generados en la Cocina. El contratista podrá concertar con el Operador del Servicio de Limpieza su gestión. En todo caso, la Comisión de Residuos del CHUC será competente para requerir y valorar los procesos que se apliquen en las Cafeterías a cargo del contratista.

6.14 RÉGIMEN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS Y OFERTA DE MENÚS.

El contratista podrá adquirir los productos destinados a su venta o a la transformación para su venta de los proveedores que tenga por conveniente. No obstante para garantizar la trazabilidad y la seguridad alimentaria se potenciará el ciclo cerrado entre la Cocina del CHUC y las Cafeterías. Así, la venta de menús para consumir o para llevar, los productos alimenticios elaborados y demás alimentos que se expendan en las cafeterías deberán ser suministrados por la Cocina del CHUC a cargo del contratista. Se implementará un sistema informático de pedidos a Cocina, salidas de ésta y entradas en Cafeterías.

El contratista, promoverá la oferta para los trabajadores y usuarios en general del CHUC para que puedan adquirir los menús diarios A y los menús diarios B para llevar, según proceda, en la Cafetería de Personal o en la Cafetería de Público. Para ello, implementará un sistema de reserva y encargo telefónico y presencial. Los menús serán variados, equilibrados, atractivos y de calidad y estarán preparados mediante envases que garanticen la seguridad alimentaria durante un período de tiempo suficiente hasta su ingestión. Su precio, para los Menús A, se fijará tomando como referencia los pesos asignados al menú completo en la Prestación 1 y aplicando descuentos significativos. Se ofertarán menús para llevar tanto en la cafetería de personal como en la de público.

6.15 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

93





El contratista está obligado a cumplir las siguientes obligaciones:

Instalación de equipos de extracción de humos, campanas extractoras y filtros, así como los dispositivos de renovación de aire que aseguren absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de las Cafeterías, así como la ausencia de emisiones de olores y humos a los espacios del CHUC cercanos o colindantes con las mismas y al resto del CHUC. La condición anterior tiene carácter de obligación esencial a los efectos previstos en el Pliego de Cláusulas Jurídicas y Económico Administrativas.

Los niveles de ruido en el interior de las Cafeterías y en las zonas cercanas o colindantes a las mismas deben encontrarse dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas. El contratista instalará los sistemas que sean precisos para amortiguar y reducir el nivel de ruido ambiente dentro de los espacios cerrados destinados a cafeterías. La condición anterior tiene carácter de obligación esencial a los efectos previstos en el Pliego de Cláusulas Jurídicas y Económico Administrativas.

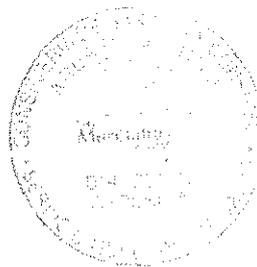
En materia de temperatura e iluminación en el interior de la Cocina y en las diferentes áreas y zonas de trabajo, el Contratista deberá garantizar el cumplimiento de las normas que en esta materia resulten de aplicación y aplicará criterios de eficiencia y sostenibilidad, implantando sistemas que favorezcan el ahorro en el consumo energético.

Deberá adoptar y aplicar las medidas que sean necesarias para asegurar un alto nivel de confort en todos los aspecto para los usuarios, evitando los ruidos producidos por los choques de elementos de la vajilla y la cubertería en los procesos de recogida, lavado y servicio, por las sillas o las mesas entre ellas y en los arrastres, prohibiendo las conversaciones en voz alta de los empleados entre sí o sobre cuestiones personales ajenas al Servicio, evitando familiaridades con los clientes así como visitas particulares a los empleados durante su horario de trabajo y cualquier otra circunstancia que influya de manera negativa.

7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS: CARACTERÍSTICAS

CHUC

94





Todos los requerimientos y exigencias citados para el servicio de restauración respecto de instalaciones, equipamiento, mobiliario, calidad, personal, limpieza, mantenimiento, etc... son aplicables a este apartado.

Conforme a la normativa vigente, los productos alimenticios ofrecidos en estas máquinas expendedoras se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas adecuadas en función del tipo de alimento.

Las máquinas expendedoras estarán debidamente identificadas, indicando de forma claramente legible y fácilmente visible, en la parte exterior de la máquina, el nombre y dirección de la persona o empresa responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas.

Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. El adjudicatario aportará los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

Todos los alimentos ofertados en estas máquinas deben provenir de empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. El responsable de las máquinas expendedoras aplicará un programa de limpieza y control de temperaturas adecuado y basado en el análisis de peligros.

Las máquinas deberán ser de medidas, aspecto exterior, emisión de nivel de ruidos mínima y eficiencia energética similares para formar bloques homogéneos. La propiedad de las mismas podrá ser de terceros con los que el Contratista haya convenido su aportación si bien el contratista será el responsable directo de la correcta ejecución de la prestación así como de cualquier circunstancia que pueda derivar de la misma, siendo el único interlocutor en todos los aspectos relacionados con la gestión y explotación de esta prestación.

En la Propuesta Técnica, **el licitador describirá las características de las máquinas que desee instalar**. Éstas se referirán a los aspectos siguientes de obligado cumplimiento:

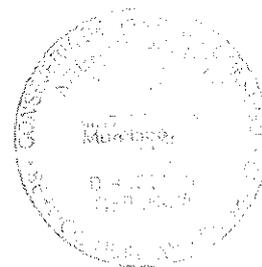
- Las máquinas podrán instalarse en bloques de 2 – 3 ó 4 máquinas o más o por unidades, dependiendo el espacio disponible. Todas las máquinas que se instalen deben ofrecer un aspecto exterior uniforme e integrado, con los mismos colores e imagen al exterior, sin perjuicio de los aspectos





diferenciadores en función del producto que expendan o de la publicidad que inserten.

- Las máquinas expendedoras se colocarán siempre en un sistema de armarios integradores, no permitiéndose en ningún caso la instalación de máquinas fuera de este sistema (excepto donde el espacio no lo permita). Los armarios integradores serán construidas con material moldeable, de medidas y diseño a definir por la empresa adjudicataria. Deben integrarse perfectamente en la obra y mobiliario existente. Todos los elementos serán fabricados con materiales cuyas características físico – químicas sean las adecuadas para posibilitar la limpieza y desinfección frecuente. Tendrán un comportamiento antibacteriano, ignífugo, hidrófugo, con superficie no porosa que facilite la limpieza, alta resistencia y sin degradación de color. Los materiales deben garantizar la robustez y longevidad del armario.
- Deberán ser eficientes en cuanto a los consumos energéticos, dentro de los niveles de emisión máximos permitidos en cuanto al nivel de ruidos emitido, no requerirán conexiones a tomas de agua ni a desagües, solo requerirán conexión a tomas de energía eléctrica y estarán preparadas para instalar en cada una de las que integren el bloque o en éste a nivel conjunto, contadores de medida de consumo energético.
- Deberán admitir toda clase de moneda fraccionaria en euros a partir de 5 céntimos de euro, facilitando la devolución de cambio. Los precios de los productos serán en todo caso múltiplos de 5 céntimos.
- Cada máquina deberá llevar indicación del nombre, domicilio y número de teléfono del adjudicatario del servicio donde el usuario podrá dirigir las quejas y reclamaciones relacionadas con el servicio que estime oportunas. El punto de presentación de reclamaciones y su resolución estará situado en la Cafetería de Público del Hospital.
- El mantenimiento, limpieza y reparación de las máquinas, así como la reposición de los productos será a cargo del adjudicatario. Con la frecuencia que se acuerde en Comisión de Servicio.
- Serán a cargo del contratista los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha de las máquinas, desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.
- Durante la vigencia del contrato, el contratista será responsable del mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual. Las máquinas que sustituyan a las retiradas deberán ser del mismo tipo y gama que la retirada, si bien los productos a expender o la ubicación de la misma puede variar.





- Toda máquina deberá ser reparada en el plazo de 24 horas desde la notificación de la avería a la empresa, si no fuera posible su reparación en dicho plazo, el contratista deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo de tres días hábiles a contar desde la notificación de la avería.
- Las máquinas deberán llevar incorporado un dispositivo de control de entrega del producto, de forma que si, por cualquier causa, no se produce la entrega efectiva y real del producto, la máquina devuelva al usuario el importe ingresado previamente.

Antes de la instalación efectiva de las máquinas, el Contratista presentará al CHUC un listado con las marcas, modelos y números de series de cada una de ellas, productos a expender y precios y lugares o espacios del CHUC en los que desea instalarlas. El CHUC efectuará las comprobaciones oportunas y girará la liquidación de la Cuota Fija Anual que corresponda.

7.1.- CATÁLOGO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS

Los licitadores deberán presentar en su oferta, una propuesta justificada de su plan de negocio que incluya la distribución dentro del CHUC de máquinas, por bloques (obligatorio en HUSLA) o individuales (según espacio en HUSRM) proponiendo los productos a comercializar incluidos dentro CATÁLOGO DE PRODUCTOS AUTORIZADO, haciendo especial énfasis en "productos saludables".

El Área II considera oportuno potenciar y favorecer el consumo de alimentos saludables y evitar el de determinados productos considerados no saludables. Así, todos los productos ofertados en las máquinas que se instalen, deberán cumplir las recomendaciones nutricionales indicadas, de modo que se promueva una alimentación saludable en el entorno hospitalario.

La empresa contratista será responsable del buen estado sanitario de los alimentos y bebidas que se expidan en sus máquinas. En su oferta indicará la frecuencia con que éstos serán renovados aunque no sean consumidos.

Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de conformidad con la normativa específica vigente, indicándose en su envoltorio la composición de los mismos.





El precio y la calidad de cada producto serán idénticos en todas las ubicaciones. Los precios no podrán rebasar los establecidos en el Anexo II, salvo expresa autorización de la Dirección Gerencia del Área, por motivos justificados.

Además de los productos que se mencionan, el licitador podrá hacer una propuesta de otros productos también saludables que podría suministrar, adjuntado los listados de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante, de cada alimento saludable ofertado. El listado de productos podrá modificarse incorporando nuevos productos o retirando alguno de los que están incluidos, a petición del Contratista y previa autorización del CHUC atendiendo a su naturaleza, composición, demanda y mejora de servicio que pueda suponer para los usuarios.

Los licitadores podrán incluir en su oferta los siguientes productos:

- o **Aguas envasadas**, en las variedades reconocidas por la legislación, sin agentes aromáticos ni edulcorantes.
- o **Bebidas refrescantes** sin azúcares añadidos.
- o **Leche** en cualquiera de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presentación que cumplan los requisitos nutricionales para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- o **Productos lácteos** (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, semi-desnatada o desnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de azúcares añadidos) y que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Productos lácteos sin lactosa** para intolerantes a la lactosa que cumplan los requisitos para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- o **Quesos**, con poco contenido en grasa, que no superen el límite establecido para la sal y cumplan los requisitos nutricionales.
- o **Frutas frescas** enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.
- o **Zumos de fruta natural** que no contengan azúcares añadidos.
- o **Bebidas mixtas de zumo y leche** siempre que cumplan los criterios nutricionales y que no tengan azúcares añadidos.
- o **Ensaladas y verduras**.
- o **Bebidas a base de hortalizas** que contengan, al menos, un 50% de hortalizas que no contengan azúcares añadidos y cumplan los requisitos nutricionales. (Gazpacho).





- o **Barritas de cereales y cereales de desayuno** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- o **Barritas de cereales y cereales de desayuno sin gluten** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- o **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- o **Productos de panadería sin gluten** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- o **Frutos secos** tostados o naturales que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite, ni cobertura de cacao) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase inferior a 30 g adecuado para no exceder el valor energético máximo que en este caso podría llegar a 200 kilocalorías porque el exceso calórico se compensa con el perfil saludable de su composición.
- o **Sándwiches**, siempre que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Bocadillos**, preferiblemente elaborados con pan integral, con base vegetal, conservas de pescado o jamón bajo en sal que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Bocadillos** elaborados con pan exento de gluten, aptos para personas con enfermedad celíaca y que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Bebidas calientes** (té, café, infusiones, con o sin leche y sin azúcares añadidos).
- o **Chicles sin azúcar.**
- o **Cualquier otro producto que cumpla con los criterios** abajo establecidos.

Los productos que se expidan en las máquinas estarán sometidos durante la duración del contrato a los siguientes requisitos nutricionales:

1. Límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares v sal, por porción envasada o comercializada:

- Valor energético máximo de 200 kcal.
- Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 kcal)¹.
- Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal)¹.
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.





- Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15 g en una porción de 200 kcal)².
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

(1) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

(2) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas y los zumos de frutas que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

2. Límites establecidos para el contenido de Energía, grasas, azúcares v sal, por contenido en 100 g ó 100 ml de producto.

	Contenido por 100g	Contenido por 100 ml
Energía	< 300 kcal	< 75 kcal
Grasa Total	<10 g	< 2.5 g
Grasas saturadas+Trans	< 1.5 g	<0.75 g
Azúcares	<10 g	< 7.5 g
Sal/sodio	<0.4 g sal/160 mg sodio	<0.25g/100 mg sodio

Junto con el listado de máquinas a instalar, las empresas licitadoras deberán presentar relación de productos indicando marca, componentes nutricionales y dosificación que se expedirán en las máquinas en caso de ser adjudicatarios, así como el número de canales de distribución que utilizarán en cada máquina por producto, así como los precios de venta.

Los precios máximos de venta vienen detallados en el anexo XV.3.





Los productos anteriores deben estar en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, con sus envases o envoltorios perfectamente limpios y los que estén sujetos a caducidad, habrá de observarse atentamente la fecha, retirándolos con suficiente antelación y siempre dentro de la fecha apta para la venta.

Los productos no podrán contener regalos ni obsequios en forma de estampas, cromos, imágenes, figuras, símbolos, caracteres o similar en cualquier soporte que sean sólo aptos para adultos.

Los precios de venta serán siempre múltiplos de 5 céntimos y no serán actualizados hasta que la fracción de céntimos resultante de aplicar el índice de revisión de precios no sea 3 o mayor de 3. Es decir, si un producto a la venta cuesta 0,65 euros y la subida por aplicación del índice que corresponda arroja el resultado 0,6529, no procederá la subida del precio; sí procederá si el resultado fuese 0,6531, siendo el nuevo precio 0,70 euros.

7.2.- UBICACIÓN, NÚMERO Y RÉGIMEN DE INSTALACIÓN Y RETIRADA.

HUSLA

La implantación y ubicación debe observar y garantizar el principio de que la presencia de la máquina o máquinas expendedoras en un espacio concreto debe aportar valor añadido a los usuarios de las áreas y dependencias próximas al punto de ubicación, en forma de mayor comodidad y servicio para los usuarios habituales del mismo; no debe interferir con la utilidad o uso habitual que el espacio tenga asignado en el Hospital; no debe generar molestias, ruidos o residuos incompatibles con la zona en la que se ubique ni puede convertirse en el objeto principal de dicho espacio.

Se define a estos efectos, el término "espacio" como la superficie cerrada o abierta, dentro del hospital sobre la que pueden instalarse máquinas automáticas de venta. Cada espacio estará físicamente separado de otro por una distancia no inferior a veinte (20) metros. El número de estos espacios forma el **Catálogo de Espacios para Máquinas (CEM)** y contiene el número máximo de espacios en los que pueden instalarse las máquinas, recogiendo además los Espacios que tienen carácter de Mínimos, en los que necesariamente deberán instalarse máquinas.

Las máquinas instaladas inicialmente deberán permanecer al menos doce meses ininterrumpidamente funcionando como mínimo.

101





El adjudicatario durante la ejecución del contrato podrá:

- Aumentar el número de máquinas instaladas siempre que las nuevas máquinas permanezcan instaladas un mínimo de doce (12) meses consecutivos.
- Aumentar el número de espacios ocupados, dentro de los Espacios Máximos señalados, con la condición de que el espacio permanezca ocupado con al menos una máquina, hasta el fin del contrato.
- Disminuir el número de máquinas instaladas, siempre que la suma de las restantes instaladas, se encuentren por encima del Número Mínimo.
- Disminuir el número de espacios ocupados, siempre que los que queden estén por encima de los Espacios Mínimos ofertados.
- Trasladar y cambiar las máquinas de un espacio a otro.

Todas las operaciones anteriores deberán ser autorizadas previamente por el Hospital y para las operaciones que supongan aumento de máquinas instaladas será requisito imprescindible que el adjudicatario haya ingresado previamente la Cuota Fija anual adicional.

La disminución de máquinas instaladas antes de que se cumpla el período liquidado no da derecho a recuperar total o parcialmente el canon fijo anual satisfecho por las mismas.

Los espacios en los que pueden instalarse las máquinas, así como las mínimas y máximas se relacionan en el Anexo XII.

En su propuesta, los licitadores deberán expresar:

- Espacios mínimos a cubrir y número mínimo de máquinas que se exigen para dichos espacios. Número de máquinas que se ofrecen (como mínimo deberá ser el número mínimo de máquinas exigidas). Máquinas adicionales que se ofrecen para tales espacios mínimos.
- Máquinas, número, tipo y productos a expender, que se ofrecen para colocar en los Espacios no mínimos. Determinación de los espacios elegidos y máquinas a colocar en los mismos.

HUSRM

102





La instalación garantizara el principio de que la presencia de la máquina o máquinas expendedoras en un espacio concreto debe aportar valor añadido a los usuarios de las áreas y dependencias próximas al punto de ubicación, en forma de mayor comodidad y servicio para los usuarios habituales del mismo; no debe interferir con la utilidad o uso habitual que el espacio tenga asignado en el Hospital; no debe generar molestias, ruidos o residuos incompatibles con la zona en la que se ubique ni puede convertirse en el objeto principal de dicho espacio.

La relación de máquinas a instalar será la que se detalla, no siendo taxativa y pudiendo ser modificada en función de la actividad y demanda del Hospital.

Urgencias

- 1 de bebidas calientes.
- 1 de bebidas frías (refrescos y agua).

Planta baja

- 1 de bebidas calientes.
- 1 de bebidas frías (refrescos y agua).
- 1 alimentos sólidos.

Quirófanos (Posible)

- 1 de bebidas calientes.
- 1 de bebidas frías (refrescos y agua).

Consultas Externas y Planta Baja (Posible)

- 2 de bebidas calientes
- 1alimentos sólidos,
- 1 Agua y refrescos.

Policlínico exterior.(Posible).

- 1 de bebidas calientes.
- 1 de bebidas frías (refrescos y agua).

Escuela de Enfermería



- 1 de bebidas calientes.
- 1 de bebidas frías (refrescos y agua).
- 1 alimentos sólidos

Plantas hospitalización

- 2 de bebidas calientes.
- 2 de bebidas frías (refrescos y agua).
- 1 alimentos sólidos

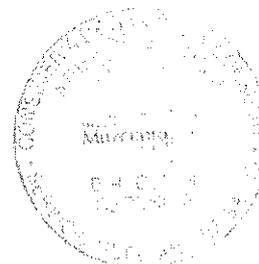
El ofertante puede sugerir nuevos puntos a la Dirección del CHUC, una vez visitado el Centro Hospitalario y obtenido la información necesaria.

CHUC

7.3.- RÉGIMEN DE LA PUBLICIDAD INSTALADA EN LAS MÁQUINAS.

Las máquinas que se instalen podrán insertar en la propia máquina publicidad de acuerdo con las reglas siguientes:

- La publicidad se realizará en la propia máquina expendedora, en cualquiera de sus lados o frontal y nunca en los muebles donde vayan integradas o en los espacios en los que estén colocadas.
- El adjudicatario se hará cargo de todos los gastos que conlleve la instalación de la publicidad. La acción de instalación de la publicidad no podrá interferir las tareas ordinarias del CHUC ni del espacio en el que estén situadas las máquinas.
- Las máquinas en las que no se inserte publicidad alguna presentarán en el panel frontal exclusivamente información sobre los productos que contiene y sus precios.
- La publicidad a insertar en las máquinas expendedoras debe ser conocida previamente por el CHUC y nunca se podrá instalar si no media autorización expresa del CHUC.
- El contenido de la publicidad siempre se referirá exclusivamente a la marca o producto que comercializa la propia máquina, nunca a productos de terceros o a productos diferentes.
- En todo momento, el adjudicatario dispondrá de la información, que estará a disposición del CHUC, sobre la máquina y su identificación, ubicación en el





CHUC y contenido de la inserción publicitaria, así como las fechas de inserción y retirada de los paneles publicitarios.

- El adjudicatario está obligado a ejecutar de manera inmediata la petición de retirada por parte del CHUC de las inserciones publicitarias que se hayan colocado contraviniendo las reglas anteriores.

7.4.- RÉGIMEN ECONÓMICO.

La instalación de cada máquina devengará una **CUOTA FIJA ANUAL (CFA)** correspondiente a doce meses naturales por cada una de las máquinas que instalen según su Plan de Negocio.

La **CFA** tiene carácter de mínimo. Si durante la ejecución del contrato, el número de máquinas instaladas varía, las máquinas que se instalen nuevas devengarán su correspondiente Cuota Fija Anual. Las máquinas que se retiren antes del plazo anual liquidado no tendrán derecho a la devolución de la CFA ingresada.

Durante la ejecución del contrato se producirán, mediante su facturación, las liquidaciones de la CFA por parte del CHUC siguientes:

- **Primera liquidación**, que se girará con carácter previo a la instalación de las máquinas ofertadas por el contratista. Esta liquidación se emitirá por la CFA desde el día en que se inicie el servicio llegar hasta 31 de diciembre de ese ejercicio. En ejercicios sucesivos los periodos de liquidación coincidirán con los años naturales, El último período de contrato, se prorrateará por meses completos redondeando el período por exceso a un mes en caso de resultar una fracción inferior. En el caso de instalación de máquinas adicionales se seguirá el mismo procedimiento (desde su instalación a 31-diciembre del año natural y, en lo sucesivo, por años naturales completos).
- **Liquidaciones sucesivas**, que se girarán el 1 de enero de cada año de duración del contrato.
- **Liquidación de terminación del contrato**. El último ejercicio de ejecución del contrato, se girará por el CHUC la liquidación correspondiente a las máquinas instaladas prorrateando la CFA por los meses completos que restan de ejecución del contrato.
- **Liquidaciones de Alta**. Son las giradas cada vez que se instale nueva máquina por el Contratista. La CFA liquidada corresponderá al año natural completo excepto el año de inicio del servicio que se girará por los meses restantes completos hasta 31 de diciembre.

105





La CFA deberá estar ingresada en el plazo máximo de quince (15) días naturales siguientes a la fecha de expedición de la factura y el retraso en el pago de las Liquidaciones por Cuota Fija devengará a favor del CHUC el tipo de interés de demora previsto en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.

La CFA ofertada por el licitador no podrá ser inferior a las cantidades que se indican para una máquina y período anual de 12 meses, siendo prorrateable por meses completos en el ejercicio de inicio y fin de ejecución del contrato.

HUSLA Y HUSRM

Ejercicios iniciados durante:	Cuota Fija Anual mínima por cada máquina y período de 12 meses (IVA excluido)
2016 (*)	1.600 euros
2017	1.800 euros
2018	2.000 euros

(*) Ejemplo: El pago de la CFA por el ejercicio iniciado en 2016 tiene una validez desde el inicio hasta el 31-12-2016 por lo que el siguiente ejercicio y devengo de la CFA se inicia 01/01/2017 a 31-12-2017.

Las cantidades ofertadas en concepto de CFA para cada uno de los años de vigencia del contrato (excluyendo prorrogas si las hubiera), tendrán que ser importes fijos determinados en € no pudiendo estar sujetos a índice, variable o % de revisión alguno.

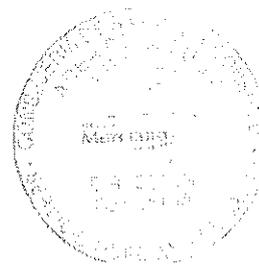
7.5.- INSTALACIÓN.

El adjudicatario instalará las máquinas ofertadas en los espacios concretos, con una antelación mínima de siete (7) días naturales a la fecha prevista de inicio de la actividad y deberán ser aprovisionadas con los productos a la venta con una antelación no inferior a 24 horas de la fecha anterior.

7.6.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

El contratista no podrá traspasar, arrendar o ceder en todo o en parte la prestación sin el consentimiento expreso de la Dirección del CHUC.

El contratista deberá atender el pago de cuantos impuestos, arbitrios, derechos y tasas, tanto estatales como de las Administraciones Autonómica, Provincial o





Local, graven la actividad, así como de la previa obtención a su costa de cuantas licencias y permisos se requieran.

En particular deberá cumplir con lo dispuesto en Ley 1/2010, de 1 de marzo, de reforma de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista, en consonancia con lo dispuesto en la Directiva 2006/123/CE.

En cada máquina o bloque de ellas, deberá constar con claridad y en lugar fácilmente visible el nombre del contratista, dirección y teléfono (que deberá referirse al Contratista y a la Cafetería de público del Hospital) con objeto de que los usuarios puedan contactar con un responsable de la empresa en caso de que se produzca algún tipo de incidencia. Dicho teléfono de contacto deberá estar operativo las 24 horas del día. En la Cafetería de Público, el Contratista deberá disponer de las correspondientes hojas de reclamaciones a disposición del cliente, de acuerdo a las normas establecidas al respecto.

El contratista mantendrá limpios y en perfectas condiciones, las máquinas y el espacio de superficie sobre el que se ubican, moviendo periódicamente (al menos una vez cada quince (15) días y siempre que se produzcan vertidos o averías) las máquinas para limpiar dicha superficie, así como el paño de pared o tabique en el que se apoyen. Al término del contrato o cuando el desperfecto sea evidente, el contratista estará obligado a reparar el paño sobre que se apoyan las máquinas, así como el resto de paredes si están colocadas en un recinto cerrado. Las máquinas deben limpiarse con la frecuencia necesaria y preferentemente durante las horas que menos afecten al normal desarrollo de la actividad, debiéndose presentar por el Contratista un Plan de Limpieza antes del inicio de la explotación. La zona en la que se halle la máquina, así como la comprendida en un radio perimetral de dos metros a su alrededor, deberá tener siempre una apariencia limpia, arreglada y atractiva. El CHUC podrá disponer si lo considera necesario que cada máquina esté acompañada de un recipiente o papelera donde el cliente pueda depositar los elementos que proporcionados por la máquina, el usuario deseche. La retirada de los recipientes la realizará el contratista.

El contratista se compromete a abandonar voluntariamente los espacios afectos una vez finalizado el plazo de duración del contrato o de sus prórrogas, retirando las máquinas y los productos, limpiando y reparando los espacios y superficies en los que estuviesen colocadas y colocando protectores de seguridad en las tomas de fuerza y de energía para evitar accidentes y descargas. Todo ello deberá llevarlo a cabo en las 24 horas siguientes a la fecha de terminación del contrato, procediéndose en caso contrario a la incautación de la fianza.

107





Si por obras de remodelación, ampliación, construcción o reparación, por motivos de seguridad o por alguna otra causa justificada se ven los espacios en los que las máquinas estén instaladas, el Hospital facilitará la instalación provisional en otro u otros espacios cercanos que estén libres. Si ello no fuera posible, el contratista no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna por el período de inactividad obligada de las máquinas.

El contratista se compromete a cumplir la normativa medioambiental que sea de aplicación y en particular a no dejar restos de envases ni residuos en las operaciones de carga de las máquinas, debiendo usar contenedores propios para colocar tales residuos que serán incorporados a los generados por las cafeterías a efectos de su eliminación.

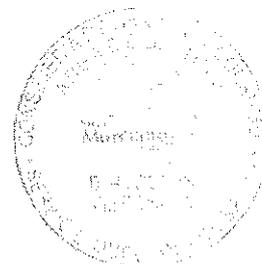
El contratista está obligado a cumplir la reglamentación vigente en materia de instalaciones, equipos, maquinaria, etc., debiendo pasar todas las revisiones obligatorias y comunicando su resultado al Hospital. Serán de cuenta del contratista la legalización y permisos de todas las instalaciones.

El adjudicatario está obligado a observar cuantas disposiciones le sean de aplicación así como a seguir todas las directrices dadas por el Hospital respecto al mantenimiento del orden.

Los productos deben cumplir con las normas de calidad, precio y sanitarias que, en su caso, establezcan las disposiciones legales vigentes. Dichos productos serán los especificados en el presente pliego y deberán estar siempre adaptados a las necesidades y deseos de los clientes.

La reposición y ordenamiento de los materiales y productos necesarios para la realización de la actividad deberá realizarse preferiblemente en las franjas horarias que van de las 6,00 a las 7,45 horas y de las 19,00 a las 20,00 horas.

El contratista se obliga a exponer toda la información necesaria para la operación de la máquina. Dicha información deberá presentarse al menos en los idiomas castellano, inglés, francés, árabe y alemán. En cada una de las máquinas deberá constar con claridad y en lugar fácilmente visible el número de identificación de la máquina (grabado en el chasis), el nombre del contratista, dirección y teléfono de contacto en la forma indicada en este pliego.





El adjudicatario deberá disponer de un sistema informático que permita conocer la situación actual de las máquinas expendedoras y cualquier información estadística del servicio debiéndose poder conectar con la red del CHUC si así se requiere.

El estado de las máquinas expendedoras será revisado en cualquier momento por el personal de Servicios Generales sin previo aviso y cuando así lo considere oportuno. La variación del precio de los productos de las máquinas expendedoras de manera unilateral por la adjudicataria sin comunicación previa será motivo de sanción en los términos previstos en el pliego de cláusulas jurídicas y Económico – Administrativas.

8.- RECURSOS HUMANOS.

CHUC

8.1.- Derechos y Obligaciones con respecto al personal dependiente del Contratista.

El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Murciano de Salud ni al CHUC, toda vez que depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cuál 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 un ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano ni el CHUC de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

Los daños que este personal ocasione en las instalaciones del CHUC, ya sea por negligencia o dolo, sean personales o materiales, salvo causas de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario, según valoración justificada realizada por los Técnicos correspondientes a petición de la Dirección del Hospital, sin perjuicio de que pueda resultar causa de resolución de contrato, que podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el adjudicatario.

También será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos cuando quede probado que ha sido efectuado por su





propio personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.

El adjudicatario será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, que debe prestar el servicio debidamente uniformado, guardando siempre la máxima pulcritud y con un trato de extrema corrección y amabilidad en relación al público en general, recibiendo en todos estos aspectos las instrucciones por parte del personal de Servicios Generales, sin perjuicio de las acciones que pudieran derivarse y ser ejercidas por la Dirección del CHUC.

Cuando este personal no proceda con la debida corrección dentro del CHUC o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, 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, la Dirección del Hospital podrá exigir del adjudicatario que tome las medidas correctoras previstas en el Convenio o normativas laborales que rijan sus relaciones laborales. La reiteración en dicha conducta o la no efectividad de las medidas correctoras facultará al CHUC a solicitar del adjudicatario que prescinda del trabajador en cuestión para los servicios contratados.

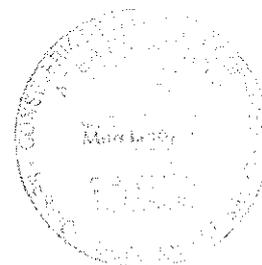
El CHUC a través del Departamento de Servicios Generales podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata.

El adjudicatario se obliga a poner en todo momento, a disposición del Hospital, información sobre el personal empleado en la prestación del Servicio en días laborables y festivos, listado del personal encargado del Servicio en las instalaciones del Hospital, 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 días festivos, de acuerdo siempre con las disposiciones vigentes en materia laboral.

8.2.- Cotizaciones sociales

El adjudicatario se obliga a tener debidamente asegurado a todo el personal empleado 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 período y relación nominal (nombre y apellidos, nº de afiliación a la Seguridad Social y D.N.I.), que deberán ser liquidados y su importe ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el CHUC realizar cuantos controles y actuaciones considere

110





necesarios para comprobar que el adjudicatario se encuentra al corriente de sus obligaciones de Seguridad Social.

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

8.3.- Obligaciones específicas contratista

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 del personal de Servicios Generales del CHUC. El incumplimiento de este punto dará lugar a las penalizaciones oportunas.

Sera obligación del contratista que su personal, este debidamente informado de su obligación de colaborar en los Planes de Autoprotección del Centro, tales como: incendios (extinción y detección), amenaza de bomba, inundación y todo lo recogido en los mismos.

El contratista no podrá hacer nuevas contrataciones de personal fijo sin informe favorable de La Comisión de Servicio o responsable del contrato y autorización expresa de la Dirección del SMS debiendo comunicar así mismo las contrataciones temporales que realice, con horario, fecha de inicio y finalización, motivo y nombre del titular al que sustituye en su caso.

También necesitara autorización expresa, para efectuar modificaciones en los contratos, en especial para incluir incentivos en nómina no establecidos en el Convenio vigente. El adjudicatario asumirá la obligación de que **en caso de vacaciones reglamentarias, permisos, ausencias por enfermedad, sanciones de la Empresa, bajas del personal, liberación de delegados u otras causas análogas**, el servicio se prestará garantizando la continuidad y calidad del mismo en condiciones óptimas, sustituyendo a todo el personal en las situaciones descritas, que han sido establecidas como mínimos de trabajo efectivo y de presencia física en el presente PPT o propuestas por el licitador,

Será obligación de la adjudicataria la aportación de los recursos técnicos y humanos (adicionales a los exigidos con carácter mínimo en la tabla 1 adjunta) que aseguren:

111





- El desarrollo de todos los procesos, controles, informes, análisis y cualquier otro recogido en los procedimientos y planes de control del Sistema de Gestión de Calidad y/o Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria implantados, no queden cubiertos por el personal propio del Hospital 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 del proceso.
- El seguimiento externo y verificación de los procesos establecidos, especialmente en lo que respecta al Sistema de APPCC.
- La realización de auditorías internas de seguimiento de ambos sistemas de gestión.

HUSLA

8.4.- Dotación de Personal mínimo cocina.

8.4.1.- Personal Cocina

El HUSLA aportará el siguiente personal al servicio de cocina:

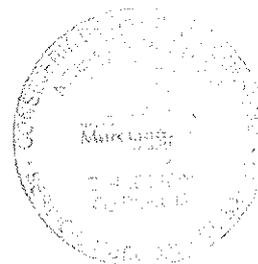
- 1 Gobernanta
- 18 pinches de cocina

La Gobernanta realizará las funciones propias de su puesto de trabajo.

Las pinches que aporta el Hospital realizarán funciones de preparación de cinta para emplatado, recogida y limpieza de cinta tras emplatado, limpieza de carros de cinta y embolsado de cubiertos.

La adjudicataria deberá aportar el personal necesario para llevar a cabo el resto de tareas propias de cocina: cocineros, dietistas, pinches, personal de distribución, personal de limpieza, personal de almacén, camareras de planta y todo aquel profesional que se estime necesario y que como mínimo será:

112





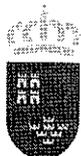
Número de presencias mínimas y horas a aportar por la adjudicataria durante los 365 días del año.

Tabla 1.

Categoría	Turno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Horario
Responsable	Completo	1	1	1	1	1	-	-	07,30 -15,30
Dietista	Mañana	3	3	3	3	3	2	2	07,00-15,00 / 08,00 -16,00
Dietista	tarde	2	2	2	2	2	2	2	14,30 – 22,30
Jefe de cocina	Mañana	1	1	1	1	1	1	1	08,00 -16,00
Cocinero	Mañana	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3	2	07,30 -15,30 / 08,00 -16,00
Cocinero	Tarde	2	2	2	2	2	2	2	13,00 -21,00 / 14,00 – 22,00
Almacén	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	08,00 -16,00
Pinches ayu.cocina	Mañana	1	1	1	1	1	-	-	07,30 -15,30
Pinches ayu.cocina	Tarde	1	1	1	1	1	-	-	15,00 – 23,00
Distribución desbrase-túnel lavado-limpieza	Mañana	6	6	6	6	6	6	6	Escalonados
Distribución desbrase-túnel lavado-limpieza	Tarde	5+2	5+2	5+2	5+2	5+2	5+2	5+2	Escalonados 2 a ½ jornada para resopon
Limpieza instalaciones	Mañana	1	1	1	1	1	½*	½*	07,30 -15,30 * 11,00 – 15,00
Limpieza instalaciones	Tarde	1	1	1	1	1	-	-	15,00 – 23,00

Pinches de distribución: Los horarios son escalonados tanto en los trabajadores de mañana como los de tarde, dando cobertura desde las 07,15 h a las 23,45 horas





todos los días en la proporción adecuada y necesaria de personal por cada ingesta y para realizar todas las funciones que tienen encomendadas.

El responsable de cocina, con independencia de la jornada de presencia física, estará localizado las 24 horas los 365 días del año o quien lo sustituya en época estival. Deberá aportar en la oferta teléfono móvil y correo electrónico habilitados a tales efectos.

8.4.1.1.- Horas de trabajo reales. Control de presencia física.

Semanalmente, la empresa adjudicataria facilitará al Departamento de Servicios Generales del HUSLA, mediante los sistemas establecidos por el contratista copia de las "Hojas de Firma o control de presencia física" debiendo realizarse a través de sistemas y equipos que garanticen la misma, con datos que incluyan el nombre del trabajador o identificación dada a estos efectos (numeración. clave..), día, categoría, duración efectiva de la jornada desde su inicio a su finalización como mínimo, de todo el personal que cada día haya realizado trabajos de presencia física en la cocina, sean de plantilla, interinos o eventuales, así como otros datos de resumen semanal total de horas efectivas por categorías y funciones.

El licitador realizará propuestas de sistemas y equipos de control de presencia física para el personal, valga de ejemplo equipos y sistemas biométricos, entre otros.

HUSRM

Personal Cocina

El HUSRM aportará el siguiente personal al servicio de cocina:

- 1 Gobernanta
- 6 Personal cocina

La Gobernanta y/o el responsable de Servicios Generales, coordinara con el responsable del contratista las peticiones de las dietas, pensiones, petición de extras y cualquier otro tema interno relacionado con la prestación del servicio.

Inicialmente, con la actividad actual, y en la modalidad de línea fría, la empresa adjudicataria se encargara del control de dietas, etiquetado, emplatado, distribución

114





y recogida de bandejas en todas las ingestas (cinco), así como de la limpieza y desinfección de toda la vajilla, bandejas, maquinaria y equipamientos del servicio de cocina del servicio a pacientes y personal de guardia, con independencia de que se estime por la Dirección del CHUC, lo estipulado en el punto 18 **del apartado 3.1.1** del presente PPT, donde la empresa adjudicataria estará obligada a su cumplimiento, y que en ningún caso supondrá un coste adicional al precio de la pensión ofertada, ni a ningún otro concepto.

8.4.2.- Otras dotaciones de personal

CHUC

1.- El contratista, con independencia el personal establecido en la Tabla 1 cocina HUSLA y personal necesario para la prestación del servicio de cocina HUSMR, deberá y se comprometerá a establecer una bolsa de horas de pinches de cocina no **inferior 5.500** horas anuales efectivas de presencia física, durante la vigencia inicial del contrato y sus prorrogas si las hubiera, que será ejecutable desde el primer día de inicio del contrato, se establecen como mínimas las horas citadas.

Caso de que la necesidad surgiera sin poder comunicarla con el tiempo suficiente, a efectos de nueva/s contratación/es, el contratista adoptara las medidas de contingencia necesarias, para la cobertura provisional solicitada (personal de su propia plantilla que no se encuentre trabajando en el turno solicitado), teniendo informado a su personal de esta posible situación, así como aquellas otras que estime más conveniente el contratista (posible personal contratado discontinuo...).

2.- A estos efectos el contratista deberá mensualmente, emitir un certificado del total de horas consumidas (una por cada Hospital) mediante controles de presencia física establecido a estos fines, que igualmente será controlado por el Departamento de Servicios Generales solicitante.

3.- Anualmente remitirá al Departamento de Servicios Generales certificado del consumo total de horas realmente trabajadas y las pendientes.

4.- Las horas no trabajadas en cómputo anual, serán acumulables para el resto de vigencia del contrato, incluidas sus prorrogas si las hubiera.

115





5.- Las obligaciones descritas en los puntos 1,2, 3 y 4 anteriores tienen carácter de obligación esencial a los efectos del artículo 223 f) del RDL 3/2.011 de 14 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

6.- Los licitadores en **su oferta** técnica podrán proponer mejoras en bolsa de horas de presencia física de dietistas y de pinches de cocina, que serán valoradas conforme se establece en el Cuadro de características del PCAP en este apartado específico, independientes de la obligación sobre horas mínimas establecidas, en el punto 1 de este apartado para pinches.

Las dietistas que aporte la adjudicataria colaborarán con el Servicio de Endocrinología, Nutrición y Dietética del CHUC en cuanto a la confección de platos, dietas, rotaciones de menú y todo aquello relacionado con dicho servicio con el fin de su adaptación a las necesidades de este Hospital.

A fin de evaluar el grado de cumplimiento, o mejoramiento en su caso, de todos los requisitos expuestos, las Ofertas Técnicas incorporarán una relación de las personas con las cuales darán cumplimiento y cobertura a dichos requisitos, especificando las funciones y tareas concretas, la formación de los mismos y la experiencia acumulada en relación a este tipo de actuaciones y servicios.

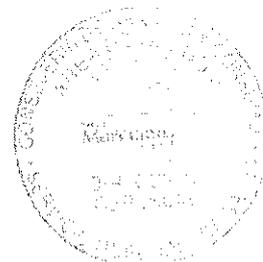
Las empresas licitadoras deberán presentar en su Oferta, los recursos que aportarán en cuanto a apoyo técnico necesario para llevar a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones de la Cocina del Hospital.

Las empresas licitadoras deberán incluir también en su Oferta los recursos que dedicarán para dar cumplimiento al plan de limpieza de la cocina

8.5.- Personal de cafeterías

Las empresas licitadoras deberán presentar en su Oferta, los recursos humanos destinados a la explotación de cafeterías de personal y público preciso, en cada Hospital, con especial atención al servicio de comedor de guardia.

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 las cafeterías del CHUC, conforme a las condiciones establecidas en este PPT para cada Hospital, así como del personal suficiente para efectuar el plan de limpieza y actuaciones en DDD.





8.6.- Representante del contratista

La empresa adjudicataria deberá tener un Representante en el CHUC a jornada completa, dedicación exclusiva y de presencia física con competencias para adoptar y ejecutar decisiones en su nombre asumiendo la representación permanente del contratista en la Comisión de Servicio.

El representante del contratista será responsable del resto de prestaciones a cargo del adjudicatario con iguales facultades ante todas ellas.

El representante del contratista deberá tener una titulación acorde al puesto a desempeñar. Así mismo deberá acreditar una experiencia mínima de tres años en la dirección de restauración en colectividades y en hospitales.

El representante, con independencia de la jornada de presencia física, estará localizado las 24 horas los 365 días del año o quien lo sustituya en época estival. Deberá aportar en la oferta teléfono móvil y correo electrónico habilitados a tales efectos

8.7.- Personal contrata actual .

En documentación adjunta al presente Pliego, se aporta en **anexo XVI** relación de personal que actualmente presta sus servicios en el Servicio de Cocina, cafetería de público y cafetería de personal de cada Hospital, donde la empresa adjudicataria deberá hacerse cargo, en la forma reglamentaria, del personal procedente de otra contrata, cuando así lo exijan las normas, convenios o acuerdos en vigor.

En la contratación del personal se tendrán en cuenta los días libres, fines de semana, festivos, permisos y licencias legalmente establecidas en las normas laborales o Convenios de aplicación, de tal forma que siempre y en todo momento exista en la cocina la plantilla requerida como mínima, así como la establecida y necesaria en los servicios de cafeterías y comedor de personal de guardia, conforme a lo establecido en el presente PPT para cada Hospital.

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

117





principios de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de 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 a todo el personal adscrito al Servicio de Alimentación del Hospital.

8.8.- Uniformidad.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal, masculino y femenino, durante las horas en que se realice el trabajo, poniéndose de acuerdo con los Servicios Generales del CHUC 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 ir recogido. Debe tenerse en cuenta que el uniforme será diferente en función de que se encuentren trabajando en Cocina o en la distribución de bandejas en las Unidades de Hospitalización.

De igual modo el personal de cafeterías deberá ir reglamentariamente uniformado

Así mismo, el adjudicatario deberá proveer a su personal de una tarjeta de identificación, con fotografía, que deberá colocarse en lugar visible.

8.9.- 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 Real Decreto 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda 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 toda la normativa que la desarrolla con respecto a sus trabajadores, en materia de seguridad y salud en el trabajo. En consecuencia, aportará los Equipos de Protección Individual y/o Colectivos que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones. El será el responsable de tales incumplimientos, por lo que mantendrá indemne al Servicio Murciano de Salud por cualquier daño o perjuicio que pudiera derivarse 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 de riesgos inicial, que tendrá en cuenta la naturaleza de la actividad, las

118





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 y en los términos recogidos en la normativa al respecto. Este plan deberá ser remitido a la Dirección del Hospital para su aprobación en un plazo máximo de tres meses desde la adjudicación del servicio.

En relación a la coordinación en materia de Prevención de Riesgos Laborales, el Contratista está obligado a colaborar y llevar a cabo las actuaciones que resulten exigibles para dar cumplimiento en el ámbito del CHUC a lo previsto en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.

8.9.1.- Vigilancia de la Salud.

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 velará para que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimentaria del CHUC.

8.10.- Formación e información a los trabajadores y normas de higiene en el trabajo.

El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente PPT, deberá recibir una correcta formación e información previa a la incorporación a su puesto de trabajo, sobre las características especiales del medio hospitalario y la incidencia de su trabajo en el mismo. La adjudicataria deberá remitir la formación y la información previa a la incorporación al puesto de trabajo que reciban los trabajadores contratados para su comprobación por el CHUC.

119





La adjudicataria estará obligada a formar a su personal a través de las acciones formativas programadas necesarias. Por tal motivo, la empresa adjudicataria elaborará un Plan de Formación Continuada indicando, duración, contenidos, perfil de los profesionales a los que va dirigida, centro o profesional que impartirá la formación, periodicidad, etc... para la implantación del Servicio en el CHUC. El Plan de Formación será remitido al CHUC antes del comienzo de la actividad para su aprobación y verificación de la formación recibida por los trabajadores previos a la incorporación a su puesto de trabajo. Dicho plan incluirá la formación que deban recibir los trabajadores en un período nunca superior al año en base a la detección de necesidades o deficiencias formativas específicas que se detecten tanto del personal propio como del personal del CHUC. El CHUC podrá proponer acciones formativas relacionadas con la actividad desarrollada en medios hospitalarios.

Todos los trabajadores contratados por la adjudicataria deberán estar en posesión de la titulación oficial necesaria para el desempeño de su puesto de trabajo, así como la formación imprescindible para el desempeño del mismo.

Específicamente, el adjudicatario debe tener a sus trabajadores formados en materia de Prevención de Riesgos Laborales con especial atención a la manipulación de alimentos.

8.10.1.- Manipulación de alimentos

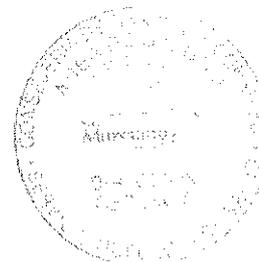
Toda persona dependiente del Contratista que por su actividad laboral tenga contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio tiene la consideración de manipulador de alimentos.

En este contexto, nos vamos a centrar en el Reglamento (CE) 852/2004, al ser el marco legal de aplicación en relación con los trabajadores de las empresas alimentarias.

En el Capítulo XII del anexo II de dicho Reglamento se establece:

CAPÍTULO XII. Formación

Los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar:





- La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
- El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

Es responsabilidad del contratista garantizar que su personal, participe de forma continuada o no, de todos o algunos de los procesos que afecten a los alimentos objeto de estos Servicios, disponer de una formación adecuada a su categoría y deberá supervisar la actividad de los manipuladores, debiendo instruir y formar a dichos trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

Además, los contratistas asumen la responsabilidad de la instrucción o formación continua de sus trabajadores y deberán realizar una revisión y actualización de sus conocimientos en esta materia cuando existan cambios tecnológicos, estructurales o de producción.

En el programa de formación (prerrequisito del programa de autocontrol) se establecerán las actividades formativas previstas, los contenidos a desarrollar, la frecuencia prevista, los requisitos de formación o instrucción para la incorporación de un nuevo manipulador a la empresa alimentaria o para un cambio en el puesto de trabajo y las medidas correctoras previstas ante la detección de malas prácticas de higiene.

La acreditación de la formación se realizara por el contratista, mediante certificado emitido al Departamento de Servicios Generales del CHUC, debiendo la empresa poder acreditar que cada uno de sus trabajadores concretos ha recibido instrucción o formación en manipulación de alimentos (deberá especificar en su oferta si será la propia empresa u otro organismo autorizado quien impartirá la formación), que será actualizada todos los años de vigencia del contrato y sus prorrogas si las hubiera.

De la actualización de la formación quedará constancia documental en el programa de autocontrol, con la valoración de dicha formación, al igual que de los aspectos

121





relevantes que el contratista ha incluido en el programa de actualización de la formación y/o instrucción de sus manipuladores.

El contratista adoptará y aportará los medios humanos y materiales necesarios para dar la formación en manipulación de alimentos y puntos básicos en APPCC al personal de cocina del CHUC.

Estos programas de formación los deberá impartir una entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente que será a cuenta del contratista, y en caso que la propia empresa este autorizada, por ella misma, que expedirá los oportunos certificados que acrediten la formación recibida, siendo el periodo mínimo de la misma cada dos años, así como las revisiones y actualizaciones de los conocimientos cuando existan cambios que afecten al sistema productivo o estructural de la cocina.

8.10.2.- Normas de higiene.

Además de la formación e instrucción recibida, los manipuladores de alimentos deben cumplir en todo momento, las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento que se detallan:

- Lavado de manos cada vez que sea necesario y específicamente entre la manipulación de diferentes tipos de alimentos o alimentos crudos y cocinados, después de manipular desperdicios o basuras, después de tocar utensilios sucios o ajenos a la actividad desarrollada, después de comer o fumar, tras usar el WC o sonarse la nariz y siempre antes de incorporarse al puesto de trabajo. Las manos se cubrirán con guantes ya que en ningún caso entrarán en contacto directo con los alimentos.
- Las normas de higiene incluyen no fumar, comer ni masticar chicle mientras se manipulan alimentos, y tampoco estornudar o toser sobre ellos.
- Usar de elementos de protección: calzas para el calzado, guantes para las manos, mascarillas higiénicas para la boca y nariz, gorro para la cabeza que no deje cabellos sueltos y batas cerradas para el resto del cuerpo. El Contratista dispondrá de suficientes elementos protectores de un solo uso o limpios en reserva para que los trabajadores dispongan de los necesarios.
- No se pueden llevar anillos, pulseras, relojes, aros, piercing, maquillaje, ni cualquier otro elemento prohibido por normativa.

122





- Las heridas o cortes siempre han de ser desinfectados y protegidos con un vendaje impermeable apropiado, si ello no es posible supondrá causa de incapacidad para su trabajo de manipulador.
- Debe impedirse la entrada y la presencia no justificada de personas ajenas a la actividad de la empresa en los locales donde ésta se desarrolle y en cualquier caso estas personas deberán en todo momento respetar las normas relativas a la higiene. El personal designado por el Hospital que acceda a las instalaciones podrá hacerlo en cualquier momento, con la obligación de vestir los elementos de protección adecuados.
- Si un manipulador de alimentos sufre o cree que pueda sufrir cualquier enfermedad susceptible de contaminar o ser transmitida a través de los alimentos (heridas infectadas, infecciones de la piel, diarrea o trastornos gastrointestinales, entre otros), debe abstenerse de acceder a la zona de manipulado, informando inmediatamente a los responsables de seguridad y salud laboral para valorar el riesgo y establecer las pautas que se seguirán. Hasta que recaiga dictamen de aptitud, el trabajador afectado no podrá manipular productos alimenticios.
- El manipulador de alimentos debe mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar los protectores indicados.
- El personal del adjudicatario utilizará la indumentaria, tipo pijama o uniforme, la cual debe estar permanentemente limpia y cambiarse tantas veces como sea necesario, incluso a lo largo de una misma jornada de trabajo.
- El calzado, además de ser el adecuado y de fácil limpieza y desinfección, deberá tener suela antideslizante para evitar posibles resbalones y accidentes.

- El adjudicatario dispondrá permanentemente de uniformes completos, limpios y listos para su uso, de forma que en caso de mancha o suciedad, el empleado pueda sustituirlo por otro de manera inmediata.
- El personal del adjudicatario se abstendrá de usar el uniforme en horario fuera de servicio. El adjudicatario dispondrá lo necesario para recoger, en la zona destinada a vestuario de Cocina, los uniformes usados y entregar en el mismo sitio los uniformes limpios. El lavado y planchado de los uniformes de su personal será a cargo del adjudicatario.

123





Las normas anteriores tienen carácter de mínimos. Adicionalmente, el adjudicatario puede establecer además otras normas de trabajo e higiene siempre y cuando tengan como objetivo asegurar la calidad de los alimentos y preservar la seguridad alimentaria.

Las mismas obligaciones y condiciones que se establecen en cuanto a manipulación de alimentos para las actuaciones de la Prestación 1, son exigibles al Contratista para las de igual naturaleza en la Prestación 2, objeto de este Contrato.

8.12.- GARANTÍA DE DIMENSIONAMIENTO ADECUADO DEL PERSONAL

Si una vez iniciada la prestación del servicio, el CHUC determina que la plantilla ofertada por el adjudicatario es evidentemente insuficiente para una adecuada prestación de los servicios objeto del contrato (tres prestaciones en cada Hospital) conforme a los criterios de tiempo, calidad, condiciones y demás requisitos establecidos y exigidos en el presente PPT, la citada plantilla deberá ser incrementada en el número necesario acordado en Comisión de Servicio y a coste del adjudicatario.

9.- FACTURACIÓN.

Prestación I:

Menú basal o libre elección:

- Se facturará ingestas reales servidas siguiendo el principio un paciente una bandeja, y al precio establecido como máximo o el establecido por el adjudicatario en su oferta*.

Dietas

- Precio dieta Postquirúrgicas o terapéuticas: el precio de la basal, respecto al precio ofertado por el contratista de cada ingesta**, excepto las dietas indicadas en el anexo VIII que se facturaran al 80% del precio ofertado sobre la basal.
- Respecto al personal de guardia se facturará en función de las firmas reales de **cada ingesta**, y al precio establecido como máximo o el establecido por el adjudicatario en su oferta para la basal.

124





- Precio dieta líquida = 25% respecto al precio ofertado por el contratista sobre la basal de cada ingesta.
- Precio del menú de ingreso = 33% respecto al precio ofertado por el contratista sobre la basal.
- En los casos en que sea necesaria la sustitución de uno de los platos en comida o cena, solicitado y autorizado por el personal de Servicios Generales, se facturará la parte proporcional y no la bandeja entera = 33% (33% primer plato, 33% segundo plato 34% ensalada, pan, postre y agua), sobre el precio ofertado de la basal.
- Respecto de los extras y productos nutricionales infantiles serán facturados los realmente servidos, al precio establecido como máximo o en su caso al precio propuesto por el adjudicatario en su oferta*.

* Se entiende que el precio ofertado por los licitadores será siempre igual o inferior al precio máximo establecido en cada ingesta de pacientes, personal de guardia o productos extras, caso contrario la oferta será desestimada.

**Cinco Ingestas pacientes: desayuno-comida-merienda-cena-resopon.

10.- INSPECCIÓN Y CONTROL DE ACTIVIDADES

EL CHUC ejercerá un control permanente sobre la calidad de las materias primas, extras alimenticios, higiene y limpieza de instalaciones, locales, menaje y enseres y el adecuado mantenimiento de instalaciones, mobiliario maquinaria y todo lo relacionado con el Servicio de Cocina.

El CHUC, a través del personal de Servicios Generales, establecerá aquellos sistemas de control que considere adecuados en relación a la calidad y cantidad de materias primas empleadas y productos elaborados, cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de alimentos, de los locales y materiales empleados y de la realización de cualquier obligación asumida por el adjudicatario con la finalidad de dar cumplimiento a todo lo establecido en el presente PPT, en el de las Cláusulas Jurídico – Administrativas y las establecidas en la oferta del contratista.

Las irregularidades observadas serán comunicadas al adjudicatario, que deberá responder por escrito sobre las medidas correctoras a aplicar en el plazo máximo de cinco (5) días.

Las inspecciones se realizarán cuantas veces se consideren oportuno y sin previo aviso. En el momento de la inspección se levantará un Acta en la que se hará

125





constar la calidad del Servicio e irá firmada por el CHUC y el Representante de la adjudicataria.

Así mismo, el personal de Servicios Generales 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.

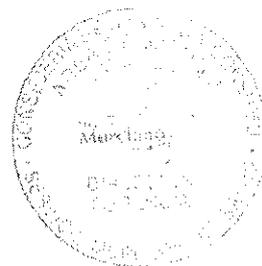
El adjudicatario deberá realizar, con periodicidad mensual, un análisis microbiológico encargado a un laboratorio de reconocido prestigio, según se establece en el Sistema de Gestión de Calidad implantado. En Comisión de Servicio se designarán los tipos de muestras y el laboratorio que efectuará los análisis. Los resultados de los análisis serán entregados al CHUC dentro de los veinte (20) días hábiles del mes siguiente. Los costes derivados serán por cuenta del adjudicatario.

La empresa adjudicataria presentará un programa detallado de control de calidad junto a su Oferta Técnica. La metodología de trabajo para la elaboración de este programa de calidad debe ser presentada en Comisión de Servicio en el plazo de treinta (30) días siguientes a la formalización del contrato.

El Contratista debe facilitar al CHUC y a la Comisión de Servicio toda la información que guarde relación con el cumplimiento de las obligaciones impuestas al contratista en el presente pliego, con relación al Servicio de Restauración de pacientes y comedor de personal de guardia y de las relativas a explotación de las cafeterías y máquinas expendedoras.

Esta obligación deberá cumplirla el contratista siempre que le sea demandada por el CHUC y en todo caso, cuando responda a información programada y planificada de forma permanente, temporal o extraordinaria.

La adjudicataria dispondrá de comidas testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente a pacientes y personal de guardia. 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, quedando a disposición de las autoridades sanitarias competentes en materia de seguridad alimentaria.





Los controles recogidos en este punto no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades sanitarias competentes en materia de seguridad alimentaria.

10.1.- AUDITORÍAS.

El contratista, en todo caso, se someterá a las auditorias siguientes, por medio de las cuales se verifique el estricto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones impuestas al contratista en el presente pliego:

Auditorías del CHUC:

- El Hospital podrá efectuar, por sí o por medio de empresas o profesionales especializados, las inspecciones, auditorias y controles de funcionamiento y mantenimiento del Servicio de Restauración de pacientes y comedor de personal de guardia, cuando lo considere oportuno, sin más requisitos que la comunicación al contratista para que fijen la hora y el día para ello, a fin de no interferir en la programación ordinaria de actividades de Cocina. El CHUC podrá encargar auditorias sobre todos los aspectos del contrato, cuyo coste será a cargo del contratista.

Auditorías del contratista:

- El Contratista realizará, a su cargo y con la frecuencia que se establezca en el Programa de Servicio que presente con su Propuesta Técnica, las auditorias y los controles de calidad sobre los procesos implantados, mediante laboratorios o empresas especializadas externas autorizados para ello, debiendo comunicar al Hospital previamente su realización, así como los resultados de los mismos por escrito en un plazo máximo de 24 horas a contar desde la entrega de los informes de auditoria definitivos al Contratista. En defecto de plazo establecido, la frecuencia de las auditorias será anual.

Sea cual sea la parte que haya instado la realización de las auditorias, de sus resultados se dará conocimiento al Contratista del Servicio. Éste deberá elaborar un informe sobre las conclusiones recogidas en las citadas auditorias y presentar a la Comisión del Servicio un Plan de Subsanción de incidencias para su aprobación **en un plazo máximo de un mes**. De resultar aprobado por la Comisión, el Plan deberá ejecutarse en el menor

127





plazo posible y en todo caso, comenzará a aplicarse dentro de los tres meses siguientes a la fecha de aprobación por la Comisión.

Con la frecuencia que se fije en el Programa de Mantenimiento, el Contratista vendrá obligado a realizar, a su costa, auditorias de mantenimiento, de cuya realización y de los resultados dará cuenta al CHUC.

11.- INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD.

El adjudicatario deberá remitir, con la periodicidad que se indica, la siguiente documentación:

Prestación I: Servicio a pacientes y personal de guardia:

Diariamente:

- Servicios realizados del día anterior (bandejas y/o bocadillos) de cada ingesta por unidades y servicios hospitalarios a pacientes y servicios realizados al personal de guardia.

Mensualmente:

- Listado de proveedores de productos y productos suministrados en el mes anterior por fechas de entrega.
- Operaciones de mantenimiento programadas para el mes siguiente; operaciones de mantenimiento correctivo ejecutadas y operaciones de sustitución y reposición de elementos del equipamiento completo del mes anterior
- Listado de productos extras servidos en todas las unidades y servicios hospitalarios.

Prestación II: Explotación de cafeterías (público y personal) y máquinas expendedoras.

El contratista dispondrá de toda la información relativa a ventas (tickets y facturas), estadísticas de productos vendidos, informe detallado de las operaciones de mantenimiento, máquinas expendedoras instaladas y listados de ventas de los productos de las máquinas expendedoras para proporcionarla en cualquier momento a requerimiento del hospital.

128





Documentación común a ambas prestaciones:

Mensual:

- Informe sobre las incidencias, averías y labores de Mantenimiento de los equipos y maquinaria de Cocina y Cafeterías, diferenciando entre lo que es propiedad del CHUC y de lo que ha sido aportado por el Contratista.
- TC1, TC2 y relación nominal del personal adscrito al Servicio, identificando; nombre, apellidos, D.N.I., categoría, funciones, antigüedad, tipo de contrato y jornada.

Así mismo, con periodicidad **semestral** se remitirá la siguiente información relativa a la cuenta de explotación de ambas prestaciones:

- Gastos de personal
- Gastos generales
- Materia prima
- Amortizaciones
- Beneficio

La información anterior se generará por medios informáticos en la forma y contenidos que acuerden el Contratista y el CHUC y será remitida al Departamento de Servicios Generales, debiendo de enviar la información detallada en este apartado 11, desglosada por Hospitales y prestaciones, a los responsables del citado Departamento y que se acuerden en la Comisión de Servicio.

El Hospital se reserva el derecho de incluir, modificar o suprimir información o datos anteriores en todas o en algunas de las Prestaciones objeto del contrato.

12.- INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR

Con independencia de las aportaciones necesarias de maquinaria, equipamientos, mobiliario, vajilla, etc., así como de las reposiciones necesarias por el contratista para la correcta realización de las tres prestaciones objeto del contrato en cada Hospital, conforme a lo establecido en el PPT considerado como mínimo, así como lo propuesto en su oferta técnica-programa de servicio de acuerdo a su modelo de explotación, el adjudicatario deberá ejecutar las siguientes obras e instalaciones:

129





COCINA HUSLA

1. Instalación de otra puerta de uso exclusivo para la retirada de residuos, diferente a la única que en la actualidad se encuentra, al objeto de evitar contaminación cruzada y mayor funcionalidad del servicio.

En su oferta presentaran proyecto de obra, imágenes y características técnicas y de seguridad de la puerta, que deberá ser análogas a las ya instaladas, y que deberá reunir todos los requisitos legales y técnicos conforme al tipo, situación y función de acceso de la misma.

2. Estudio, viabilidad e instalación de una cinta de emplatado de mayor longitud a la que actualmente se encuentra situada en la cocina.

En su oferta presentaran el estudio, proyecto e instalación de una nueva cinta u otras alternativas viables.

3. Aportación de 6 carros tipo baño maría, que permita el transporte, mantenimiento y distribución de alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad, con capacidad mínima para cuatro recipientes gastronorm (GN). Construcción interior y exterior en acero inoxidable, estante liso de acero inoxidable incorporado en la parte inferior y grifo de desagüe incorporado. Medidas mínimas 1470 x 667 x 850 mm. Capacidad 4 GN 1/1 (profundidad 200 mm).

Los licitadores podrán visitar las instalaciones, al objeto de poder realizar los proyectos y estudios detallados, conforme se establezca en la nota de atención a los mismos que será publicada junto al PPT y PCAP.

13.- Nº. UNIDADES, COMPOSICIÓN Y DESGLOSE DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

A.- UNIDADES ESTIMADAS OBJETO DEL CONTRATO.

PRESTACION PRINCIPAL I. SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA COMPUESTA DE:

- Se estima una media anual de 149.894 pensiones basales o de libre elección-dietas - pensión personal guardia.

130





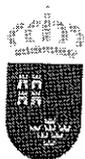
- Se estima una media anual de 18.556 pensiones postquirúrgicas y terapéuticas a un precio máximo del 80 % de cada ingesta, de la pensión basal.
- Se estima una media anual de 7.540 pensiones líquidas, a un precio máximo del 25 % de cada ingesta de la pensión basal.
- Suministro de alimentos extras facilitados a los pacientes fuera de las tomas ordinarias.
- Suministro de productos para nutrición infantil.

Pensiones estimadas, sin que en ningún caso pueda suponer motivo de reclamación o incremento de costes adicionales, la menor cantidad de pensiones servidas por la empresa adjudicataria.

B.- COMPOSICION Y DESGLOSE PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN	
PARTIDAS PRESUPUESTARIAS	IMPORTE (sin IVA)
COSTES PERSONAL/MATERIAS PRIMAS)	1.891.352,65 €
PRODUCTOS EXTRAS	58.754,56 €
PRODUCTOS NUTRICION INFANTIL	25.550,00 €
MEDIOS MATERIALES - INVERSIONES	62.886,99 €
MANTENIMIENTO /REPOSICION (Gasoil-serv.informáticos-licencias - residuos).	51.960,00 €





VESTUARIO - SEGURIDAD		8.640 €	
GASTOS FINANCIEROS Y GENERALES BENEFICIO INDUSTRIAL		167.931,54 €	
TOTAL PRESUPUESTO	SIN IVA	IVA 10%	TOTAL IVA INCLUIDO
UN AÑO	2.267.075,74 €	226.707,57 €	2.493.783,31 €
DOS AÑOS	4.534.151,48 €	453.414,25 €	4.987.565,72 €

14.- PROGRAMA DE SERVICIO-PROPUESTA TÉCNICA. OFERTA DEL LICITADOR.

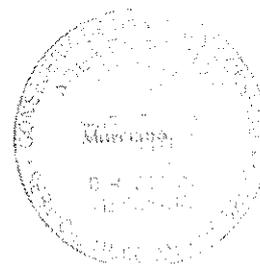
El Contratista aplicará el Programa del Servicio- propuesta técnica, que haya presentado en el proceso de licitación, que deberá cumplir expresamente con los mínimos establecidos como punto de partida, para cada prestación y apartados establecidos en los pliegos Técnicos y Administrativos.

El Servicio contratado está compuesto por **tres Prestaciones de Actividad**. Cada una de las mismas (Prestación 1 y principal servicio de restauración a pacientes y comedor de personal de guardia, Prestación 2, explotación de las cafeterías de público y personal. Prestación 3 explotación de máquinas expendedoras automáticas), será objeto de una Sección separada dentro del Programa-oferta, con las especificaciones que se detallan en el mismo, comunes o específicas para cada Hospital que compone el CHUC y establecidas en el PPT.

La documentación para el sobre técnico, se presentará siguiendo las indicaciones, formato, contenidos y orden que se expone para cada criterio, conforme se establece en el Cuadro de Características del Pliego de Clausulas Administrativas Particulares (CC PCAP).

15.- ANEXOS.

- Anexo I: Sistema de gestión de servicios complementarios .SGSC. Exclusivo Prestación I CHUC.
- Anexo II: Planos:





- Anexo III: Inventarios:
- Anexo IV: Datos numéricos de pensiones básicas, dietas líquidas y dietas terapéuticas.
- Anexo V: Planes de limpieza
- Anexo VI: Calidad materias primas
- Anexo VII: Relación de extras.
- Anexo VIII: Tipos de dietas actuales y facturación aplicable.
- Anexo IX: Menús básicos actuales
- Anexo X: Suplementos dietas Turmix
- Anexo XI: Rotación bocadillos HDONC
- Anexo XII: Normas internas HUSLA
- Anexo XIII: Dietas lactantes y potitos pediatría
- Anexo XIV: Listado de productos del Grupo A Básicos y precios máximos de Venta en cafeterías.
- Anexo XV: Situación máquinas vending
- Anexo XVI: Personal a subrogar

Cartagena, 11 de noviembre de 2.016
Jefa de Servicio de Servicios Generales

Gloria María Álvarez Domínguez

133







ANEXOS AL PPT SERVICIO DE RESTAURACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS EN EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CARTAGENA - ÁREA DE SALUD II -SERVICIO MURCIANO DE SALUD.

ÍNDICE:

Anexo I: Sistema de gestión de servicios complementarios .SGSC. Exclusivo Prestación I CHUC.

- Anexo I.1.- Normas nivel de servicios.
- Anexo I.2.- Desarrollo fallos servicio.
- Anexo I.3.- Costes fallos servicio

Anexo II: Planos:

- HUSLA

- Anexo II.1: plano cocina
- Anexo II.2: plano cafetería de personal
- Anexo II.3: plano cafetería de público

- HUSRM

- Anexo II.4: plano cocina
- Anexo II.5: plano cafetería personal-público
- Anexo II.6: plano cafetería de público-zona cocina

Anexo III: Inventarios:

- HUSLA

- Anexo III.1: Inventario cocina
- Anexo III.2: Inventario cafetería de personal
- Anexo III.3: Inventario cafetería de público

- HUSRM

- Anexo III.4: Inventario cafetería de público (cerrada)
- Anexo III.5: Inventario cafetería de personal-público abierta





Anexo IV: Datos numéricos de pensiones básicas, dietas líquidas y dietas terapéuticas.

Anexo V: Planes de limpieza

-HUSLA

- Anexo V.1: Plan de limpieza mínimo en cocina.

-CHUC

- Anexo V.2: Plan de limpieza mínimo en cafetería.

Anexo VI: Calidad materias primas.

Anexo VII: Relación de extras.

Anexo VIII: Tipos de dietas actuales y facturación aplicable.

Anexo IX: Menús básicos actuales.

Anexo X: Suplementos dietas Turmix.

Anexo XI: Rotación bocadillos HDONC.

Anexo XII: Normas internas HUSLA.

Anexo XIII: Dietas lactantes y potitos pediatría.

Anexo XIV: Listado de productos del Grupo A Básicos y precios máximos de Venta en cafeterías.

Anexo XV: Situación máquinas vending.

Anexo XV.1: HUSLA.

Anexo XV.2: HUSRM.

Anexo XV.3: Productos y Precios máximos de venta CHUC.

Anexo XVI: Personal a subrogar.

Anexo XVI.1: HUSLA

- Cocina
- Cafeterías

Anexo XVI.2.- HUSRM

- Cafetería-cocina





Anexo I: Sistema de gestión de servicios complementarios .SGSC.

Exclusivo Prestación I CHUC.

Anexo I.1.- Normas nivel de servicios.

Para la elaboración de las tablas de indicadores, se ha realizado en primer lugar una clasificación de los mismos por grupos y categorías con el fin de dar un carácter lo más homogéneo posible al proceso de posterior evaluación de los mismos. De esta manera, para cada uno de los servicios se han establecido 25 indicadores mediante la siguiente clasificación:

i) Se han determinado cinco grandes grupos de ítems de evaluación - que aparecen en un recuadro verde - y que son los siguientes:

Código 1: Seguimiento del servicio. Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de las condiciones de cada uno de los servicios.

Código 2: Actuaciones del servicio. Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de los niveles de servicio determinados en la oferta final del operador.

Código 3: Estado de las instalaciones o equipos. Agrupa los indicadores que tienen relación con las instalaciones y/o equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, así como la seguridad en su estado o utilización, tanto para los trabajadores del servicio como terceras personas.

Código 4: Gestión de Recursos Humanos. Se agrupan los diferentes indicadores que hacen referencia a los procedimientos de gestión de personal de los diferentes servicios.

Código 5: Registros de cumplimiento y seguimiento. Se agrupan aquí los indicadores que evalúan los sistemas de registro del cumplimiento y seguimiento de los servicios.

ii) Para cada uno de los cinco grupos descritos, se han establecido cinco subgrupos de indicadores - que se muestran en un recuadro azul.



iii) Cada subgrupo contempla un máximo de 3 indicadores, cada uno de los cuales aparece en un recuadro que contiene de descripción de fallo, que aparece en texto azul, y en su caso, unos comentarios aplicables a tal descripción, que aparecen en texto verde.

Además de la descripción del fallo y los comentarios oportunos que aparecen en cada recuadro de cada indicador, a la derecha de cada recuadro se incluye la siguiente información, de izquierda a derecha:

Cuadro 1: Nivel de severidad del fallo (FCL, FCM, FCS), para fallos de calidad leves, moderados y severos, respectivamente.

Cuadro 2: Tiempo de corrección del fallo: TD (Tiempo a Determinar), ST (según la tabla de tiempos de corrección estándar incluida en el mecanismo de pagos; esta tabla establece tiempos de corrección crecientes en función de que el grado de severidad sea menor y de que la zona afectada sea de menor riesgo).

Cuadro 3: Asignación a zonas funcionales: SI (indica que el fallo se pondera según el área funcional del HUSLA donde se produzca el fallo), NO (el fallo tiene una ponderación de un área general, equivalente a un área de riesgo intermedio).

Finalmente, y debajo de los tres cuadros anteriores, en texto azul aparece el código de indicador del ítem, que contiene los dígitos correspondientes al servicio, grupo de fallo, subgrupo de fallo e ítem de fallo, con el fin de permitir su codificación.



**Anexo I.2.- Desarrollo fallos servicio
SERVICIO DE RESTAURACIÓN**

RE

**COD GRUPO
FALLO**

**COD
SUBGRUPO**

01 SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

01 Se cumplen los hitos marcados en la implementación del "Programa Planificado" del Servicio, los tiempos de controles se cumplen y se presentan los informes periódicos establecidos sobre los indicadores de servicio (con relación a su actividad, datos técnicos, datos económicos), desglosado según detalle ofertado por el operador del servicio.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

Los Protocolos de Restauración (PR) por tipo elemento (PRU) se encuentran definidos y se evalúan periódicamente (al menos semestralmente), por si hiciera falta revisarlos. Los PR se encuentran desarrollados en los siguientes términos: • Técnicas y procedimientos a emplear adecuados a las características y necesidades de los PCEU. • Personal asignado a Restauración y horas de trabajo.	FCL	TD	NO
	05.01.01.01		

Estarán definidas (por cada PR) las operaciones programadas, correctivas, y protectoras que permitan mantener los elementos sometidos al proceso de Restauración en condiciones óptimas de uso, debiendo quedar definidas: • Periodificación de las operaciones • Técnicas y procedimientos a emplear en cada una de las operaciones. • Materiales a emplear • Personal asignado y horas de trabajo.	FCL	TD	NO
	05.01.01.02		

Se pone a disposición del Hospital un sistema de registro que permita la correcta evaluación de los cumplimientos de los dos epígrafes anteriores, debiendo presentar informe mensual de seguimiento del "Programa General de Restauración", con desglose temporal semanal de aquellos indicadores que se evalúen con dicha periodicidad. El Operador emite un cuestionario de autoevaluación cumplimentado con el desglose oportuno.	FCL	TD	NO
	05.01.01.03		





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

01 SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

COD SUBGRUPO

02 El servicio inmediato de apoyo y asesoramiento técnico y administrativo, ante solicitudes de los usuarios, cumple los requerimientos técnicos establecidos.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

Existe un procedimiento para la canalización de solicitudes de los usuarios.	FCM	TD	NO
	05.01.02.01		

Las solicitudes de los usuarios se contestan en un plazo no superior a los 15 días laborales.	FCL	TD	NO
	05.01.02.02		

Existen procedimientos de evaluación e implementación de las solicitudes-sugerencias de los usuarios.	FCL	TD	NO
	05.01.02.03		

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

01 SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

COD SUBGRUPO

03 El servicio inmediato de apoyo y asesoramiento técnico y administrativo, ante solicitudes del HUSLA, cumple los requerimientos técnicos establecidos.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

Existe un procedimiento para la canalización de solicitudes del CHUC.	FCM	TD	NO
	05.01.03.01		

Las solicitudes de los usuarios se contestan en un plazo no superior a los 10 días laborales.	FCL	TD	NO
	05.01.03.02		

Existen procedimientos de evaluación e implementación de las	FCL	TD	NO





solicitudes-sugerencias del CHUC.

05.01.03.03

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

**COD GRUPO
FALLO**

01 SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

**COD
SUBGRUPO**

04 Los mandos intermedios tanto del Operador del Servicio como responsables funcionales del Hospital, son informados adecuadamente.

Descripción fallo	Severidad		
	Tiempo de corrección		
	Asignación a tabla zonas		
Se acredita documentalmente que los mandos intermedios del Operador, con nivel de autorización para ello, conocen los alcances de las acciones correctoras que les son de su competencia, lo que se acredita documentalmente.	FCM	TD	NO
	05.01.04.01		
Se acredita documentalmente que los mandos intermedios del Hospital, con nivel de autorización para ello, conocen los alcances de las acciones correctoras de su competencia, lo que se acredita documentalmente.	FCL	TD	NO
	05.01.04.02		
Se acredita documentalmente que los mandos intermedios del Hospital y del Operador mantienen reuniones con la periodicidad determinada por los protocolos correspondientes.	FCL	TD	NO
	05.01.04.03		





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

01 SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

COD SUBGRUPO

05 Los controles de Calidad no muestran desviaciones respecto a los requerimientos técnicos ofertados, de acuerdo a las especificaciones de los reglamentos industriales, de los reglamentos sanitarios y de cualquier otro que le sea aplicable.

Descripción fallo	Severidad Tiempo de corrección Asignación a tabla zonas		
	FCL	TD	SI
Se realizan los Controles de Calidad del Servicio, según las especificaciones de los reglamentos industriales, de los reglamentos sanitarios y de cualquier otro que le sea aplicable, o por determinación de los requerimientos técnicos del servicio, lo que se acredita documentalmente.	FCL	TD	SI
	05.01.05.01		
Los Controles de Calidad del Servicio están dentro de los niveles de tolerancia según las especificaciones de los reglamentos industriales, los reglamentos sanitarios y de cualquier otro que le sea aplicable, incluyendo los requerimientos técnicos del servicio, lo que se acredita documentalmente.	FCM	TD	SI
	05.01.05.02		
Los Controles de Calidad del Servicio se revisan semestralmente y su modificación cuenta con la autorización del Hospital, lo que se acredita documentalmente.	FCM	TD	SI
	05.01.05.03		

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

02 ACTUACIONES DEL SERVICIO

COD SUBGRUPO

01 Se realizan los protocolos preventivos.

Descripción fallo	Severidad Tiempo de corrección Asignación a tabla zonas		
	FCS	TD	NO
El servicio se desarrolla siguiendo los protocolos preventivos.	FCS	TD	NO
	05.02.01.01		
Existe un mecanismo que permite introducir mejoras en los protocolos preventivos.	FCL	ST	SI
	05.02.01.02		
Los protocolos preventivos se analizan en busca de mejoras.	FCL	TD	NO
	05.02.01.03		





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO	02 ACTUACIONES DEL SERVICIO
COD SUBGRUPO	02 Se realizan los protocolos correctivos.

Descripción fallo	Severidad		
	Tiempo de corrección	Asignación a tabla zonas	
La limpieza se desarrolla en las áreas siguiendo los protocolos correctivos.	FCS	ST	SI
	05.02.02.01		
Los protocolos correctivos se analizan en busca de mejora	FCL	TD	NO
	05.02.02.02		
Existe un mecanismo que permite introducir mejoras en los protocolos correctivos.	FCL	TD	NO
	05.02.02.03		

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO	02 ACTUACIONES DEL SERVICIO
COD SUBGRUPO	03 Se realizan los protocolos de actuación programada.

Descripción fallo	Severidad		
	Tiempo de corrección	Asignación a tabla zonas	
El servicio se desarrolla siguiendo los protocolos de actuación programada.	FCS	ST	SI
	05.02.03.01		
Los protocolos de actuación programada se analizan en busca de mejoras.	FCL	TD	NO
	05.02.03.02		
Existe un mecanismo que permite introducir mejoras en los protocolos de actuación programada.	FCL	TD	NO
	05.02.03.03		





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

02 ACTUACIONES DEL SERVICIO

COD SUBGRUPO

04 Se constata que las tareas se realizan en los intervalos adecuados. No se realizan tareas que no constan propias del Operador del Servicio, y estas se hacen con la Autorización pertinente, cuando ésta es necesaria.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla zonas

No se realizan tareas que no constan propias del Operador del Servicio	FCS	ST	SI
	05.02.04.01		
Se realizan tareas con la Autorización pertinente, cuando ésta es necesaria.	FCS	ST	SI
	05.02.04.02		

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

02 ACTUACIONES DEL SERVICIO

COD SUBGRUPO

05 Se cumplimentan los registros de los diferentes protocolos.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla zonas

Se cumplimentan los registros de los protocolos preventivos.	FCL	TD	NO
	05.02.05.01		
Se cumplimentan los registros de los protocolos correctivos.	FCL	TD	NO
	05.02.05.02		
Se cumplimentan los registros de los protocolos programados.	FCL	TD	NO
	05.02.05.03		





SERVICIO DE RESTAURACIÓN

RE

COD GRUPO
FALLO

03 ESTADO DE LAS INSTALACIONES O EQUIPOS

COD
SUBGRUPO

01 El Operador del Servicio mantiene información actualizada sobre el material que utilizan sus empleados. No se encuentra material que no se encuentre inventariado o del que no se haya dado oportuna notificación al Hospital.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

Existe una lista de material inventariable a utilizar, con desglose por tipo de material y unidad asistencial en el que se emplea, lo que se acredita documentalmente.

FCL	TD	NO
05.03.01.01		

La utilización de productos o material no inventariable se ampara en su descripción en los PCE y se dispone de fichas técnicas de dichos productos o materiales, lo que se acredita documentalmente

FCL	TD	SI
05.03.01.02		

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

RE

COD GRUPO
FALLO

03 ESTADO DE LAS INSTALACIONES O EQUIPOS

COD
SUBGRUPO

02 Los trabajadores del Operador del Servicio disponen de las herramientas, materiales y espacios de trabajo adecuados, y éstos cumplen los requerimientos técnicos establecidos, estando al corriente de las revisiones técnicas correspondientes.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

Las herramientas, materiales y espacios de trabajo son los que se describen en los PCE, lo que se acredita documentalmente.

FCM	ST	SI
05.03.02.01		

Las herramientas, materiales y espacios de trabajo cumplen los requerimientos técnicos establecidos, lo que se acredita documentalmente.

FCM	ST	SI
05.03.02.02		

Los materiales y/o herramientas utilizados se corresponden con la tarea a desarrollar y según protocolo del servicio.

FCM	ST	SI
05.03.02.03		





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

**COD GRUPO
FALLO**

03 ESTADO DE LAS INSTALACIONES O EQUIPOS

**COD
SUBGRUPO**

03 Se realiza correctamente la gestión de los materiales, no detectándose fallos en su transporte, uso, traslado, limpieza, acopio, almacenaje adecuado o retirada. No hay alteración en el servicio por ruptura de stock o falta de disponibilidad del material de reserva.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

Se realiza correctamente la gestión de los materiales, no detectándose fallos en su transporte, uso, traslado, limpieza, acopio, almacenaje adecuado o retirada.	FCM	ST	SI
	05.03.03.01		

No hay alteración en el servicio por ruptura de stock o falta de disponibilidad del material de reserva.	FCL	ST	SI
	05.03.03.02		

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

**COD GRUPO
FALLO**

03 ESTADO DE LAS INSTALACIONES O EQUIPOS

**COD
SUBGRUPO**

04 Se guardan las debidas medidas de PRL en el uso de los materiales y/o herramientas a usar.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

Herramientas.	FCS	ST	SI
	05.03.04.01		

Materiales.	FCS	ST	SI
	05.03.04.02		

Espacios de trabajo.	FCS	ST	SI
	05.03.04.03		





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

03 ESTADO DE LAS INSTALACIONES O EQUIPOS

COD SUBGRUPO

05 El estado de uso o la utilización de las herramientas, materiales y espacios de trabajo no ha condicionado daño ni supone un riesgo para terceros.

Descripción fallo	Severidad		
	Tiempo de corrección	Asignación a tabla zonas	
El estado de uso o la utilización de las herramientas no ha condicionado daño ni supone un riesgo para terceros.	FCS	ST	SI
	05.03.05.01		
El estado de uso o la utilización de los materiales de trabajo no ha condicionado daño ni supone un riesgo para terceros.	FCS	ST	SI
	05.03.05.02		
El estado de uso o la utilización de los espacios de trabajo no ha condicionado daño ni supone un riesgo para terceros.	FCS	ST	SI
	05.03.05.03		

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

04 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

COD SUBGRUPO

01 El personal del servicio sigue un Plan de Formación Continuada. El personal del servicio se adapta al mapa de competencias.

Descripción fallo	Severidad		
	Tiempo de corrección	Asignación a tabla zonas	
El personal del servicio sigue el Plan de Formación Continuada establecido.	FCL	TD	NO
	05.04.01.01		
El Plan de Formación Continuada se ajusta a los cambios que se detectan en los diferentes protocolos, guías de actuación, materiales, herramientas y espacios afectos al Servicio	FCM	TD	NO
	05.04.01.02		
El personal del servicio se adapta al mapa de competencias.	FCS	TD	NO
	05.04.01.03		





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

04 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

COD SUBGRUPO

02 No se detecta un uso incorrecto de las instalaciones y equipos de cualquier tipo por parte del personal (incluyendo su utilización para un fin diferente al previsto). Se han reparado los posibles daños por sabotajes o vandalismo, o aplicado las medidas que procedan para que estos hechos no se repitan.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

No se detecta un uso incorrecto de las instalaciones y equipos de cualquier tipo por parte del personal.

FCS	ST	SI
05.04.02.01		

Las instalaciones, equipos, materiales no se utilizan para fines diferentes al previsto.

FCS	ST	SI
05.04.02.02		

Se han reparado los posibles daños por sabotajes o vandalismo o se han aplicado las medidas que procedan para que los posibles daños por sabotajes o vandalismo no se repitan.

FCS	TD	NO
05.04.02.03		

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

04 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

COD SUBGRUPO

03 El personal va correctamente uniformado y/o lleva su identificación en lugar visible.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

Se hace un seguimiento de indicadores de puntualidad, corrección por parte de los responsables de RRHH del Servicio.

FCL	TD	NO
05.04.03.01		

El personal va correctamente uniformado.

FCL	TD	NO
05.04.03.02		

El personal lleva su identificación en lugar visible.

FCL	TD	NO
05.04.03.03		





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

**COD GRUPO
FALLO**

04 **GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

**COD
SUBGRUPO**

04 El personal del Operador del Servicio no ha tenido incidentes (como responsables de los mismos) con el personal del Hospital, pacientes o visitantes.

Descripción fallo

**Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas**

El personal no ha tenido incidentes (como responsables de los mismos) con el personal del Hospital. **FCM ST SI**
05.04.04.01

El personal no ha tenido incidentes (como responsables de los mismos) con pacientes. **FCS ST SI**
05.04.04.02

El personal no ha tenido incidentes (como responsables de los mismos) con visitantes. **FCS ST SI**
05.04.04.03

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

**COD GRUPO
FALLO**

04 **GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

**COD
SUBGRUPO**

05 El Operador es diligente en la solución de problemas derivados de la conducta inadecuada de su personal (gritos, embriaguez y asimilables, etc.) aplicando las medidas disciplinarias procedentes para que estos hechos no se repitan.

Descripción fallo

**Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas**

La solución de problemas derivados de la conducta inadecuada del personal (gritos, embriaguez y asimilables, etc.) es diligente, aplicando las medidas disciplinarias procedentes para que estos hechos no se repitan. **FCS ST SI**
05.04.05.01





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

05 REGISTROS DE CUMPLIMIENTO Y DE LAS DESVIACIONES

COD SUBGRUPO

01 La información requerida por el Hospital con respecto al servicio es presentada por el Operador. No se detectan errores en los libros oficiales precisos para el desarrollo del Servicio (custodia, legalización, actualización, cumplimentación, o en su puesta a disposición del Hospital).

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

Se presenta la información requerida por el Hospital con respecto al Servicio. No se detectan errores en los libros oficiales precisos para el desarrollo del Servicio (custodia, legalización, actualización, cumplimentación, o en su puesta a disposición del Hospital).

FCS	TD	NO
05.05.01.01		

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

05 REGISTROS DE CUMPLIMIENTO Y DE LAS DESVIACIONES

COD SUBGRUPO

02 El Operador del Servicio ha implantado las aplicaciones informáticas de mantenimiento en los equipos, las cuales debe ser compatibles con el resto de equipos y aplicaciones implantadas en el Hospital, asumiendo el coste de las licencias de uso correspondientes. Dichas aplicaciones se mantienen operativas.

Descripción fallo

Severidad
Tiempo de corrección
Asignación a tabla
zonas

El prestador del servicio ha implantado las aplicaciones informáticas de utilización en los equipos, las cuales debe ser compatibles con el resto de equipos y aplicaciones implantadas en el Hospital, asumiendo el coste de las licencias de uso correspondientes. Dichas aplicaciones se mantienen operativas.

FCM	TD	NO
05.05.02.01		

El prestador del servicio cumple los requisitos de la LOPD.

FCS	TD	NO
05.05.02.02		

El personal del prestador del servicio mantiene un uso correcto de las aplicaciones informáticas y del hardware.

FCM	TD	NO
05.05.02.03		





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

05 REGISTROS DE CUMPLIMIENTO Y DE LAS DESVIACIONES

COD SUBGRUPO

03 Se mantienen registros de las quejas recibidas respecto al servicio, así como las acciones tomadas en respuesta de dichas quejas. No aparecen defectos u omisiones en dicho registro.

Descripción fallo	Severidad		
	Tiempo de corrección		
	Asignación a tabla zonas		
Las encuestas se analizan y se toman acciones derivadas de los resultados. Los registros no muestran defectos u omisiones.	FCS	TD	NO
	05.05.03.01		
Las reclamaciones escritas se contestan en un plazo no superior a 7 días	FCM	TD	NO
	05.05.03.02		
Las reclamaciones escritas se siguen de acciones correctoras.	FCM	TD	NO
	05.05.03.03		

RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

05 REGISTROS DE CUMPLIMIENTO Y DE LAS DESVIACIONES

COD SUBGRUPO

04 Se realizan las inspecciones periódicas según establezca la oferta del Operador del Servicio, la normativa vigente en cada momento y a demanda de la Administración.

Descripción fallo	Severidad		
	Tiempo de corrección		
	Asignación a tabla zonas		
Se realizan las inspecciones periódicas según establezca la oferta del Operador.	FCS	TD	SI
	05.05.04.01		
Se realizan las inspecciones periódicas según establezca la oferta la normativa vigente en cada momento.	FCS	TD	SI
	05.05.04.02		
Se realizan las inspecciones periódicas a demanda de la Administración.	FCS	TD	SI
	05.05.04.03		





RE

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COD GRUPO FALLO

05 REGISTROS DE CUMPLIMIENTO Y DE LAS DESVIACIONES

COD SUBGRUPO

05 Se ha implementado un sistema de análisis de los fallos de calidad / disponibilidad, con aplicación de medidas correctoras y seguimiento de las mismas.

Descripción fallo	Severidad Tiempo de corrección Asignación a tabla zonas		
	FCL	TD	SI
Para los fallos de calidad leves.	FCL	TD	SI
	05.05.05.01		
Para los fallos de calidad moderados	FCS	TD	SI
	05.05.05.02		
Para los fallos de calidad severos y cualquiera de disponibilidad.	FCS	TD	SI
	05.05.05.03		





Anexo I.3.- Costes fallos servicio

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS HUSLA - COSTES DE PARTIDA (Coste mensual prevision 2016+ Modificaciones)	Ponderación relativa de los Servicios (Costes mensuales y modificaciones)	Costes de partida CON modificaciones	UPF 200,00 euros RAGS 1,00 RAGS considerando costes de salida $DF_s = \frac{P_s}{RAGS} \cdot CTZ \cdot CTF \cdot UPF$								
1. Mantenimiento Integral del Edificio	0,0805	883.725,92									
2. Esterilización	0,0586	643.087,70									
3. Lavandería y Lencería	0,1057	1.160.033,71									
4. Gestión de Residuos	0,0333	365.162,01									
5. Restauración	0,1919	2.106.507,25									
6. Limpieza, Desinfección, Desinsectación y Desratización + Conservación de Viales y Jardines	0,4603	5.052.782,16									
7. Vigilancia y Seguridad	0,0699	766.961,04									
8. Recepción, Información, Centralita Telefónica y Traducción	0,0000	0,00									
TOTALES	1,0000	10.978.259,80									

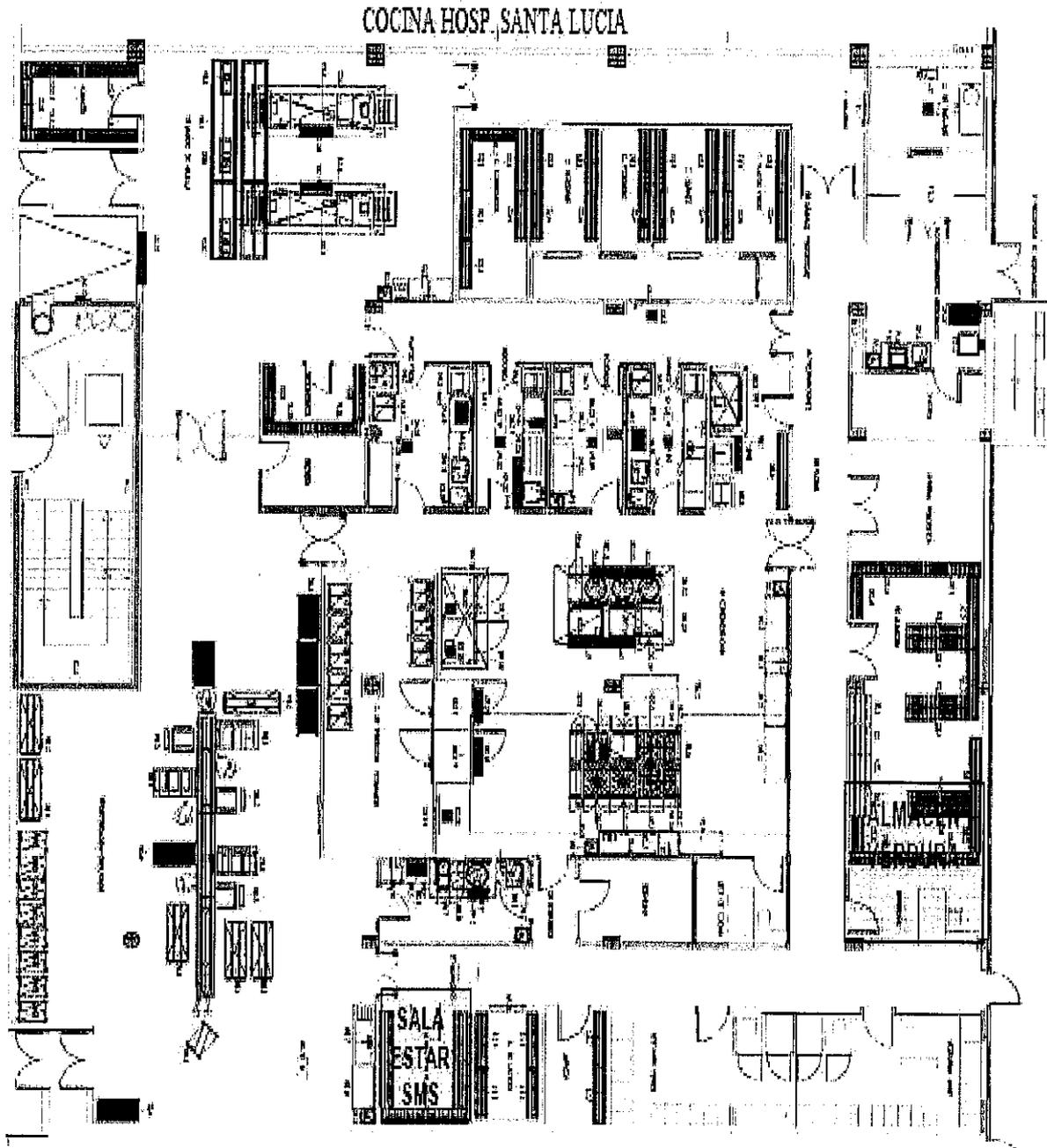
SERVICIO	Tipo de Fallo CTF (Coef. Tipo Fallo)	Tipo de Zona CTZ (Coef. Tipo Zona)	FALLOS DE DISPONIBILIDAD															
			Severo 36			Moderado 12			Leve 4									
			I	II	III	I	II	III	I	II	III							
1. Mantenimiento Integral del Edificio	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	869,38	579,58	269,79	289,79	193,19	96,60	96,60	64,40	32,20
2. Esterilización	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	632,65	421,76	210,88	210,88	140,59	70,29	70,29	46,86	23,43
3. Lavandería y Lencería	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1.141,20	760,80	380,40	380,40	253,60	126,80	126,80	84,53	42,27
4. Gestión de Residuos	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	369,23	239,49	119,74	119,74	79,83	39,91	39,91	26,61	13,30
5. Restauración	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	2.072,30	1.381,54	690,77	690,77	460,51	230,26	230,26	153,50	76,75
6. Limpieza, Desinfección, Desinsectación y Desratización + Conservación de Viales y Jardines	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	4.970,74	3.313,82	1.656,91	1.656,91	1.104,61	552,30	552,30	368,20	184,10
7. Vigilancia y Seguridad	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	754,51	503,00	251,50	251,50	167,67	83,83	83,83	55,89	27,94
8. Recepción, Información, Centralita y Traducción	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

SERVICIO	Tipo de Fallo CTF (Coef. Tipo Fallo)	Tipo de Zona CTZ (Coef. Tipo Zona)	FALLOS DE CALIDAD															
			Severo 4			Moderado 2			Leve 1									
			I	II	III	I	II	III	I	II	III							
1. Mantenimiento Integral del Edificio	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	96,60	64,40	32,20	48,30	32,20	16,10	24,15	16,10	8,05
2. Esterilización	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	70,29	46,86	23,43	36,15	23,43	11,72	17,57	11,72	5,86
3. Lavandería y Lencería	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	126,80	84,53	42,27	63,40	42,27	21,13	31,70	21,13	10,57
4. Gestión de Residuos	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	39,91	26,61	13,30	19,96	13,30	6,65	9,98	6,65	3,33
5. Restauración	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	230,26	153,50	76,75	115,13	76,75	38,38	57,56	38,38	19,19
6. Limpieza, Desinfección, Desinsectación y Desratización + Conservación de Viales y Jardines	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	552,30	368,20	184,10	276,15	184,10	92,05	138,08	92,05	46,03
7. Vigilancia y Seguridad	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	83,83	55,89	27,94	41,92	27,94	13,97	20,95	13,97	6,99
8. Recepción, Información, Centralita y Traducción	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00



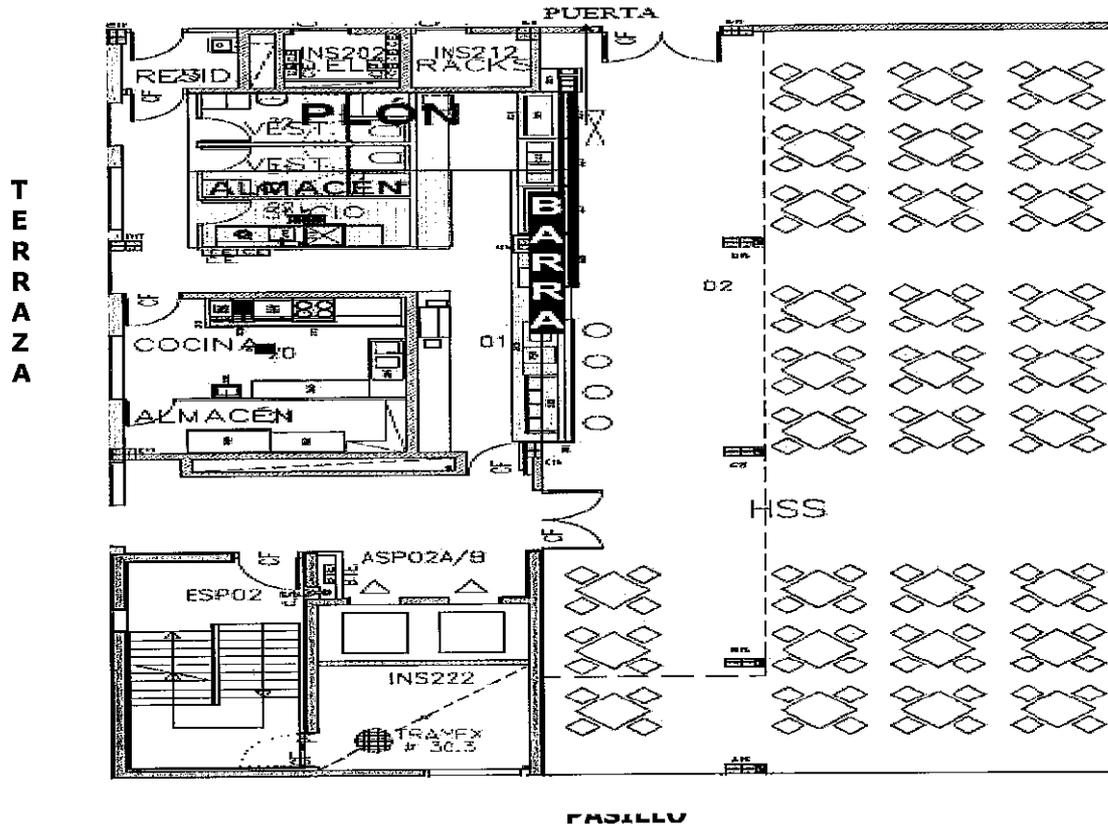


Anexo II: Planos:
HUSLA - Anexo II.1: plano cocina





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

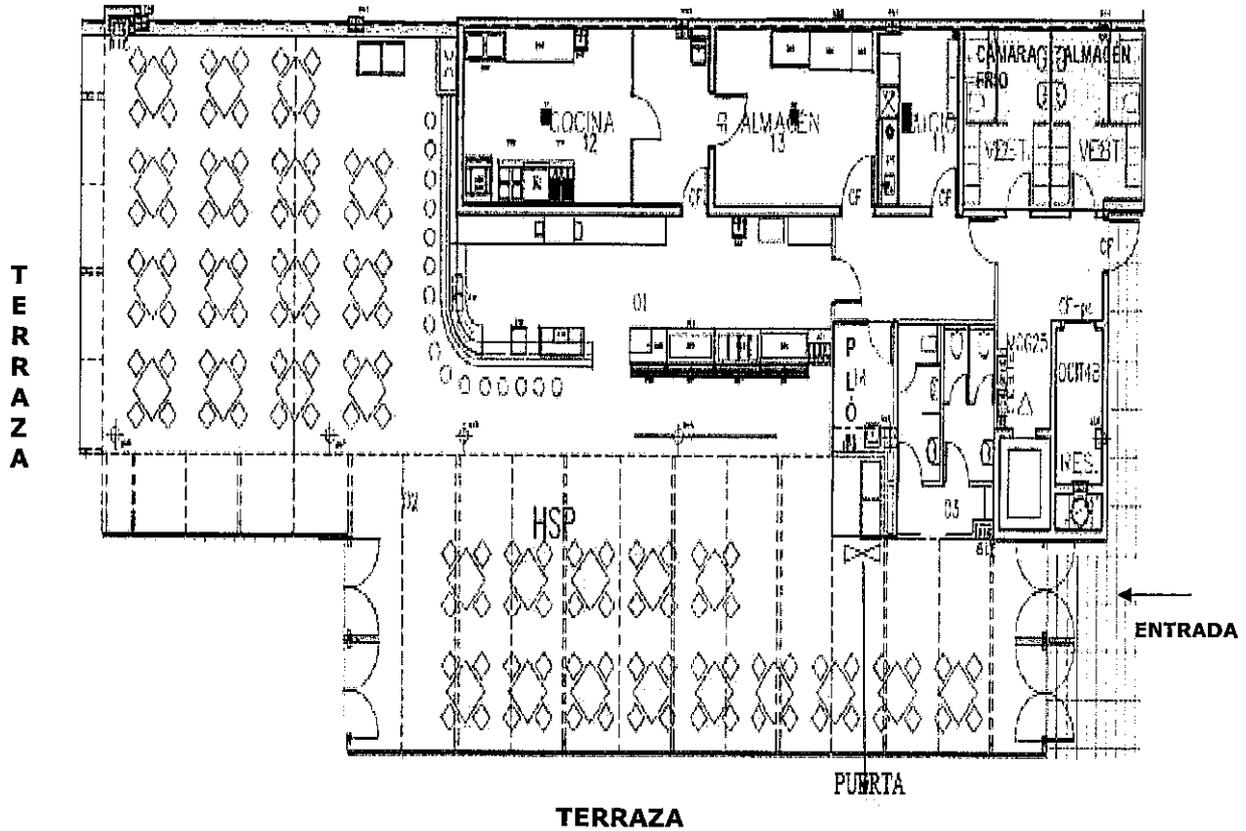


CAFETERÍA PERSONAL (HUSLA)				
Espacios	Nº Espacio en plano.	M ²	Nr	Total de M ²
Zona del Comedor				
Espacio Barra	01	72	1	72
Espacio mesas	02	183	1	183
Subtotal				255
Zonas de Apoyo				
Almacén	21	9	1	9
Zona Sucia	22	6	1	6
Cocina	20	16	1	16
Local de residuos	23	4	1	4
Vestuarios personal	31-32	6	2	12
Subtotal				47
Total de m² útiles Cafetería Personal		HUSLA	302	





HUSLA - Anexo II.3: plano cafetería de público

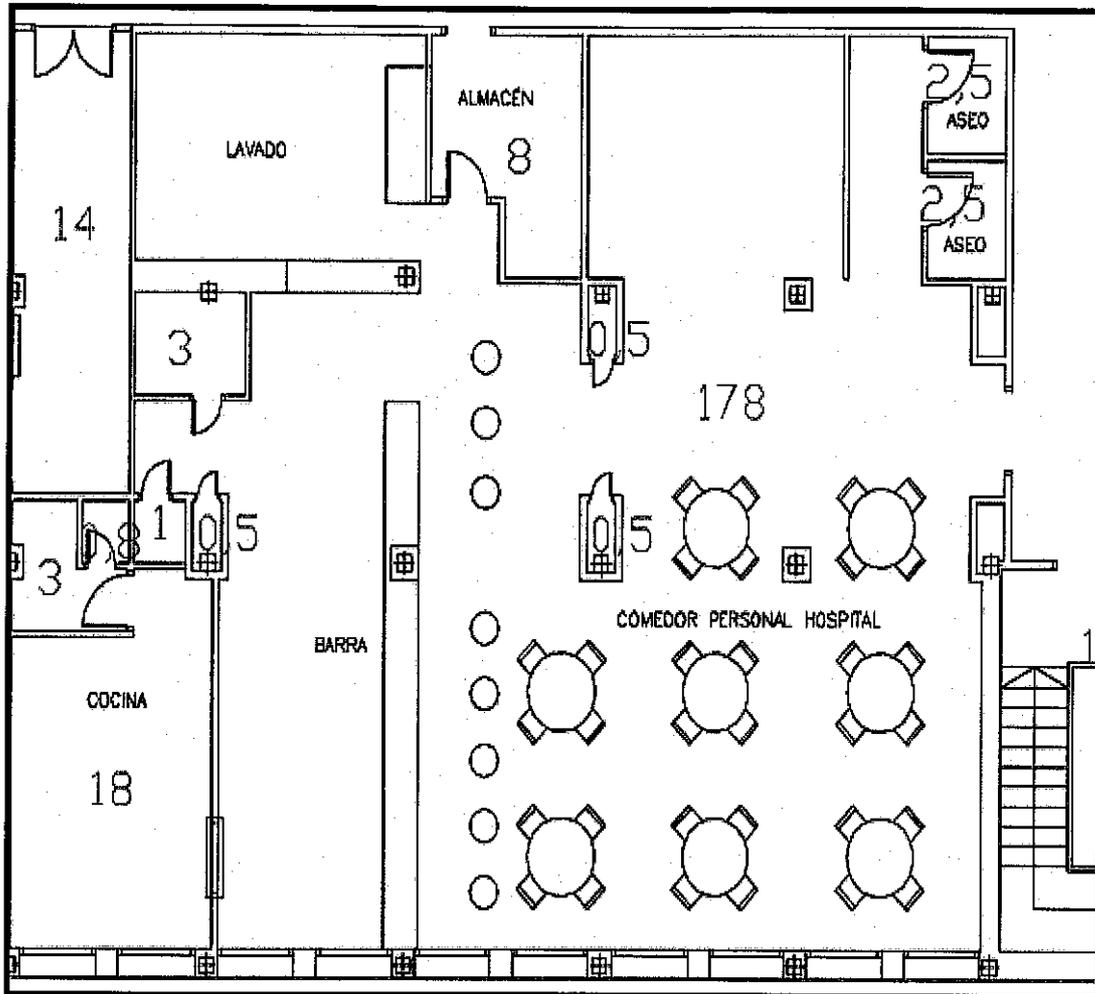


CAFETERÍA PÚBLICO (HUSLA)				
Espacios	Nº Espacio en plano.	M ²	Nr	Total de M ²
Zona del Comedor				
Espacio Barra	01	77	1	77
Espacio mesas	02	286	1	286
Lavabos	03	5	2	10
Subtotal				373
Zonas de Apoyo / Personal				
Lavado vajilla	11	10	1	10
Cocina	12	30	1	30
Almacén	13	20	1	20
Local utensilios de limpieza	14	4	1	4
Vestuarios personal	21-22	11	2	22
Subtotal				86
Total m² útiles cafetería Público HUSLA				459





HUSRM - Anexo II.5: plano cafetería personal-público



Cafetería 179 m²

Aseos 5 m²

Almacén 8 m²

Cocina 26,3 m²



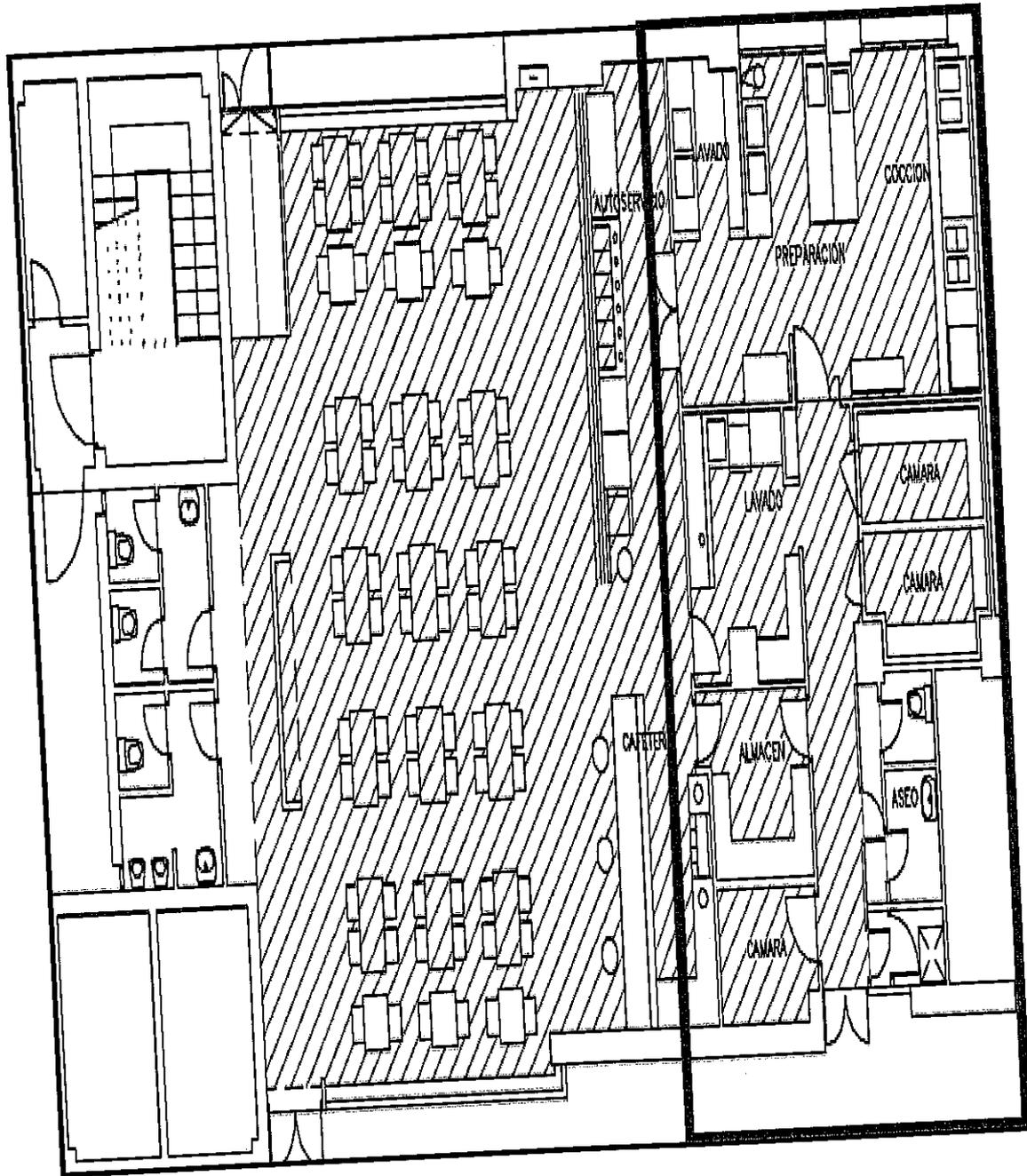


Región de Murcia
Consejería de Sanidad y Consumo



HUSRM - Anexo II.6: plano cafetería de público-zona cocina

COCINA CAFETERIA EXTERIOR



DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES. PPT SERVICIO RESTAURACIÓN-CAFETERIAS-VENDING
Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena - ÁREA SALUD II





Anexo III: Inventarios:
HUSLA Anexo III.1: Inventario cocina

Cantidad	Elemento
20	puntos suministros carros comida
1	Conexión a caja estanca de lavavajillas
1	Adicional por reforma de fontanería en lavavajillas
1	licencia software dietética Dietools
1	implantación software dietética Dietools
1	caja fuerte S-7013 s/ranura
1	caja fuerte S-7013 s/ranura
1	caja sobreponer c/ranura mod. 774
1	fregadora industrial KF50-B
1	batería para fregadora industrial
1	cargador batería p/fregadora industrial
1	rejilla pavimento 300x300mm
1	rejilla pavimento 1500x300mm
1	rejilla pavimento 1000x300mm
1	rejilla pavimento 600x300mm
1	rejilla pavimento 1500x300mm
1	recinto frigorífico desmontable
1	cámara lácteos
1	cámara de producto terminado
1	cámara basuras
1	báscula electrónica 300kg
1	lavavajilla cinta 2 tanques
1	lavavajilla cinta 2 tanques
1	tubería basuras
3	Esterilizador de cuchillos
3	Tabla de troceo
1	Carro cubetas gastronorm





1	Carro cubetas gastronorm
1	Carro cubetas gastronorm
1	Grifo extensible 10 m
1	central frigorífica
1	extinción de incendios todas campanas
1	Seno 450 mm
1	Mesa de trabajo mural especial
1	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrabl
1	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrabl
1	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrabl
1	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrabl
1	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrabl
1	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrabl
1	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrabl
1	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrabl
1	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrabl
1	2 filtros grasa hornos
1	aba/cong 20 gn
1	aba/cong 20 gn
1	base abierta armario 400mm
1	base abierta armario 800mm
1	base abierta armario 800mm
1	base abierta armario 800mm
1	bases armario con cajón p/botellas 200mm
1	bases armario con cajón p/botellas 200mm
1	campana central 3200x2200mm
1	campana central 3600x2200mm
1	campana mural 4000x1400mm
1	campana mural 4000x1400mm
1	campana mural 2000x1100mm
1	campana mural 2000x1100mm
1	campana mural 2800x1400mm
1	carro abierto para 56 bandejas isotérmicas
1	carro abierto para 56 bandejas isotérmicas
1	carro abierto para 56 bandejas isotérmicas
1	carro abierto para 56 bandejas isotérmicas
1	carro abierto para 56 bandejas isotérmicas
1	carro abierto para 56 bandejas isotérmicas
1	carro elevador band/cestos abiertos
1	carro elevador band/cestos abiertos
1	carro elevador band/cestos abiertos
1	carro servicio 2 planos 900mm
1	carros servicio 3 planos 1200mm
1	carros servicio 3 planos 1200mm





1	carros servicio 3 planos 1200mm
1	carros servicio 3 planos 1200mm
1	carros servicio 3 planos 1200mm
1	carros servicio 3 planos 1200mm
1	carros con guía para 17 gn
1	carros con guía para 17 gn
1	carros con guía para 17 gn
1	carros con guía para 17 gn
1	carros con guía para 17 gn
1	carros con guía para 17 gn
1	carros con guía para 17 gn
1	carros con guía para 17 gn
1	carros con guía para 17 gn
1	cinta Transp. Bandejas 8 metros
1	cocina electrica top 2 placas 400mm
1	cocina gas quemadores +horno 800mm
1	cocina gas quemadores +horno 800mm
1	cocina gas top 2 quemador 400 mm
1	cocina gas top 2 quemador 400 mm
1	columna de agua con brazo orientable
1	cortadora hortalizas 1 vel.
1	cortadora gravedad 300mm
1	cortadora gravedad 300mm
1	cortadora gravedad 300mm
1	disco corte liso 2 mm
1	disco corte liso 3mm
1	disco corte liso 6mm
1	disco para juliana 3mm
1	disco para palitos 3x3mm
1	ducha vista
1	ducha vista
2	entrepañó para elementos 1000mm
1	entrepañó para elementos 1100mm
1	entrepañó para elementos 1300mm
3	entrepañó para elementos 1500mm
3	entrepañó para elementos 1800mm
2	entrepañó para elementos 700mm
1	envasadora al vacío sobremesa
1	estación entrada(750x700) bomb-mon-450kg/día
1	estación entrada(980x360) bomb-mon-300kg/día
1	estación entrada(980x360) bomb-mon-300kg/día
1	estación entrada(980x360) bomb-mon-300kg/día
1	estantería lineal alum. Poliet 373x1216
1	estantería lineal alum. Poliet 373x1394





1	estantería lineal alum. Poliet 373x950
1	estantería lineal alum. Poliet 373x2760
1	estantería lineal alum. Poliet 373x2760
1	extensión para columna de agua línea 900
1	fregadero 1 seno 700mm
1	fregadero 2 senos+escurr. dch 1800mm
1	fregadero 2 senos+escurr. lzq 1800mm
1	fregadero ollas 1 seno 1400mm
1	Freidora Gas 23+23Lt-2 Cubas+4 1/2 Cestos
1	frytop gas placa horizontal lisa 800mm
1	grifo codo con brazo ducha+baño
10	grifo palanca 3/4"
1	grupos remotos aire abatidor+congelador
1	grupos remotos aire abatidor+congelador
1	horno electrico combi 20 gn
1	horno electrico combi 20 gn
4	kit 4 ruedas con freno 100mm diam.
1	lavamanos monob. Pedal
1	marmita gas
1	mesa trabajo 1500mm
1	mesa trabajo 1500mm
1	mesa trabajo 1500mm
1	mesa trabajo 1800mm
1	mesas de trabajo de 200mm
1	mesas de trabajo de 200mm
1	mesas de trabajo 400mm
1	mesas de trabajo 400mm
1	mesas de trabajo 400mm
1	mesa trabajo 800mm
1	mesa trabajo con alzatina 1000mm
1	mesa trabajo con alzatina 1000mm
1	mesa trabajo con alzatina 1000mm
1	mesa trabajo con alzatina 1000mm
1	mesa trabajo con alzatina 1100mm
1	mesa trabajo con alzatina 1300mm
1	mesa trabajo con alzatina 1300mm





1	mesa trabajo con alzatina 1300mm
1	mesa trabajo con alzatina 1400mm
1	mesa trabajo con alzatina 1600mm
1	mesa trabajo con alzatina 1600mm
1	mesa trabajo con alzatina 1700mm
1	mesa trabajo con alzatina 1800mm
1	mesa ref 440L digit 1 puerta, 3 puertas
1	mesa ref 440L digit 1 puerta, 3 puertas
1	paellero a gas 3 quemadores
2	par de rejillas
1	plenum para campana 2800mm
1	plenum para campana 3200mm
1	plenum para campana 3600mm
1	plenum para campana 4000mm
1	plenum para campana 4000mm
1	prensa centrifuga pared dcha 30kg/min
1	puerta lateral dcha p/base armar. Abierta
1	puerta lateral dcha p/base armar. Abierta
1	puerta lateral dcha p/base armar. Abierta
1	puerta lateral dcha p/base armar. Abierta
1	puerta lateral dcha p/base armar. Abierta
1	puerta lateral dcha p/base armar. Abierta
1	puerta lateral izq p/base armar. Abierta
1	puerta lateral izq p/base armar. Abierta
1	puerta lateral izq p/base armar. Abierta
1	puerta lateral izq p/base armar. Abierta
1	puerta lateral izq p/base armar. Abierta
1	puerta lateral izq p/base armar. Abierta
1	puerta lateral izq p/base armar. Abierta
1	puerta lateral izq p/base armar. Abierta
1	puerta lateral izq p/base armar. Abierta
1	puerta lateral izq p/base armar. Abierta
1	Sartén Gas 100 LT - Fondo Compound Aut
1	Sartén Gas 100 LT - Fondo Compound Aut
6	sifón simple en plástico 1,5"
13	sifón simple en plástico 2"
1	sistema tanque almacenaje+bomba 1100 L
1	soporte externo para columna de agua
1	trit. Portátil vel.var+tubo inox 200mm
1	Mesa desbrasado
4	palet
1	Paellero a gas 3 quemadores 800mm
1	Estantería kit 181 de 2096x500
1	Estantería kit 175 de 2560x500
1	Estantería kit 175 de 2560x500
1	lavacacerolas centrifugo de gránulos
1	carro reforzado FCR-1-CB
1	Horno microondas MO-25B
2	Bandeja cubiertos GN GRS 11960
2	cesta cubiertos s/asa 1970





2	Recipiente Desperd BC331KDTC
4	Cubeta GN Inox 1/4 150mm MS141
1	Carro serv. Inox 2/1 774620
1	Carro serv. Inox 2/1 774620
1	Carro serv. Inox 2/1 774620
1	Carro serv. Inox 2/1 774620
1	mesa 1800x800
1	cajonera 3 cajones
1	sillon duo 840
1	armario armazón+persiana
1	mesa 1800x800
1	cajonera 3 cajones
1	sillon duo 840
1	armario persiana 1980x1200
1	mesa 1800x800
1	cajonera 3 cajones
1	mesa circular 1110
1	silla respaldo rejilla
1	silla fija tapizado
1	armario
1	mesa 1200x800
1	mesa 1200x800
1	cajonera 3 cajones
1	sillon duo 840
1	sillon duo 840
1	armario persiana 1980x1200
1	Contenedor isotérmico doble c/ruedas
1	afilador profesional
2	aplastador carne
1	balanza cocina gris EK8 150-13
2	batidor inox 40 cm varilla
3	batidor inox 45 cm varilla
1	bloque motor TR-350
1	brazo triturador BN 375
2	cacerola inox baja 45cm
5	cacerola inox baja 50cm
1	cacerola inox baja 60cm
5	Cacillo inox 8 cm
6	cacillo inox 9 cm
4	cacillo inox MB 12 cm
4	cacillo inox MB 16 cm
4	cazo inox bajo 20 cm
5	cazo inox bajo 24cm
8	cesta lavado cubiertos FR258
4	chaira
5	colador inox 24cm chino





2	colador malla 24 cm chino
20	cubeta gn inox 1/1 100mm
20	cubeta gn inox 1/1 150mm
12	cubeta gn inox 1/1 20mm
20	cubeta gn inox 1/1 40mm
40	cubeta gn inox 1/1 65mm
15	cubeta gn inox 1/2 150mm
20	cubeta gn inox 1/2 200mm
10	cubeta gn inox 1/3 65mm
20	cubeta gn poli 1/1 20cm
10	cubeta gn polpro 1/1 15cm
4	cubeta gn polpro 1/1 20cm
804	cuchara inox café hotel
504	cuchara inox mesa hotel
1	cuchillo carnicero m/am 291800
2	cuchillo carnicero m/az
2	cuchillo carnicero m/rj
2	cuchillo carnicero m/vr
2	cuchillo carnicero m/vr
1	Cuchillo carnicero univer 2868
1	cuchillo cocina m/am
1	cuchillo cocinero m/ama
804	chuchillo inox mesa hotel
12	chuchillo inox mondador
4	cuchillo panero maitre1514
1	escamador pescado nogent 90
4	escurridera inox 50cm
6	espatula cocina 10 cm
6	espatula cocina 25 cm
4	espumadera araña 16 cm
4	espumadera araña 21 cm
6	espumadera inox 10cm
6	espumadera inox 12cm
6	espumadera inox 14cm
2	guante carni c/blanco 51-LRT
4	jarra termo 1,5 L mate
2	olla inox recta 28cm
3	olla inox recta 30cm
3	olla inox recta 40cm
4	paellera prc 50 cm
2	pala corta pizza 27cm
4	paleta goma prof 32 cm
8	pelapatatas inox castor
3	pincel silicona
1	rallador inox 4 caras
1	sarten alm antiad 18 cm
3	sarten prc hda 60 cm
4	sarten prof 32 cm amar choc
3	sautex inox 35cm





30	tapa gn inox 1/1 MD11
20	tapa gn poli 1/1 lisa
15	tapa gn poli 1/1 lisa
504	tenedor inox mesa hotel
1	Termo elect 30L TR-30
4	tijera inox 8" prof cocina
1	tijera inox 9" prof clasica 424
2	triangulo poli 450x450x20
48	vaso caña 18cl duralex
48	vaso licor 11 cl saboya 8
1	trabajos en cocina hospital
1	mesa trabajo mural con estante 1100x900x700mm
1	carro emplatado línea fría mod.CELF3GN
1	carro emplatado línea fría mod.CELF3GN
1	carro emplatado línea fría mod.CELF3GN
1	carro emplatado línea fría mod.CELF3GN
1	carro de servicio 2 estantes
1	carro de servicio 2 estantes
1	carro encastrable bandejas CTBE12
1	canaleta c/sifón
1	canaleta c/sifón
1	correbandeja lineal SCB-8
1	correbandeja lineal SCB-8
1	dir. Tec. Puesta en marcha
1	estantería MME-60/200
1	Fabricador hielo FIM-150 A
1	mesa de trabajo MM-146
1	mesa de trabajo MM-146
1	mesa de trabajo MM-147
1	mesa de trabajo MM-147
1	mesa neutra SMN-8
1	mueble neutro SMN-8 autoservic.
1	mueble neutro MMC-150
1	mueble neutro MMC-150
1	mueble neutro MMC-150
1	mueble neutro MMC-200
1	rejilla lamas inox L-14





1	rejilla lamas inox L-14
1	rejilla lamas inox L-14
1	rejilla lamas inox L-14
2	zocalo SZ-8
1	mesa neutra SMN-8
1	cajón vahos lavavaj. Capota
1	grifo ducha+caño
1	lavavajillas AD-120
1	mesa prelavado entre 2 lavavaj
1	mesa salida lavavaj
1	peana para lavavasos
1	trabajos albañileria hospital
1	trabajos albañileria hospital
1	trabajos cocina hospital santa lucía
1	trabajos albañileria hospital
26	borne stand fresh evo
26	sistema etiqueta programable
26	etiqueta programable 200x60 blanca
780	plato redondo porcelana
780	tapa transparente para plato
780	bol valentín porcelana
780	tapa bol valentín
780	fuelle de porcelana 18x12x5
780	tapa transparente para fuente
780	bandejas vitalis evo beige 530x325
3	lejas interior armario
4	lejas interior armario
4	lejas interior armario
4	lejas interior armario





HUSLA - Anexo III.2: Inventario cafetería de personal

CAFETERÍA PERSONAL LEYENDA DE MAQUINARIA			AGUA FRÍA DESCALCIF.			AGUA CALIENTE			DESAGÜE		POTENCIA (kW)		
ITEM	UD.	DESCRIPCIÓN	PULO	CAUDAL	CONSUMO	PULO	CAUDAL	CONSUMO	DIÁMETRO	PROFUNDIDAD	II	III	
			Ø	L/min	L/h	Ø	L/min	L/h	mm	mm			
10	5	M/L. ESTANTERIA ALTA POLIETILENO											
20	1	ARCON CONGELADOR	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-	
30	1	ARMARIO FRIGORIFICO	-	-	-	-	-	-	40	-	1	-	
40	1	MESA DE TRABAJO + 2 P.	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	40	-	-	
50	4	M/L. DOBLE ESTANTE ALTO											
60	1	CAMARA FRIG. BAJA	-	-	-	-	-	-	40	-	0,5	-	
70	1	CORTADORA DE FIAMBRES	-	-	-	-	-	-	-	-	0,3	-	
80	1	LAVAMANOS DE APROXIMACION	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	40	0,3	-	
90	2	MODULO NEUTRO											
100	1	FRIDORA ELECTRICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,15	
110	1	FRY-TOP ELECTRICO SERIE 700	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9,6	
120	1	COCINA ELECTRICA SERIE 700	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14,2	
130	1	CAMPANA EXTRACCION DE HUMOS MURAL	EXTRACTOR : 6.000 m3/h - AIRE CONDICIONADO : 3.300 m3/h									-	2,2
140	2	M/L. MESA DE TRABAJO MURAL											
150	1,5	M/L. MESA AUXILIAR LAVADORA + 1P.	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	40	-	-	
152	1	GRIFO DUCHA DOS AGUAS (MUELLE INOX.)	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	-	-	-	
160	1	LAVADORA DE VAJILLA	1/2"	-	90	-	-	-	-	80	-	7,5	
170	0,9	M/L. MESA AUXILIAR LAVADORA											
180	5	M/L. ESTANTERIA ALTA ACERO INOX.											
190	3,6	M/L. ENCIMERA INTERIOR BARRA +2P.	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	40	-	-	
200	1	LAVADORA DE VAJILLA	1/2"	-	60	-	-	-	-	60	-	3,14	
210	1	BOTELLERO FRIGORIFICO	-	-	-	-	-	-	40	-	0,3	-	
220	1	BOTELLERO FRIGORIFICO	-	-	-	-	-	-	40	-	0,3	-	
230	3,2	M/L. MUEBLE SOTABANCO SERVICIOS											
240	1	MÁQUINA DE CAFÉ EROGACIÓN CONTINUA	1/2"	-	19	-	-	-	40	-	-	4	
250	1	MOLINO DE CAFÉ AUTOMÁTICO	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-	
260	1	TERMO DE LECHE	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	-	
270	1	FABRICADOR DE CUBITOS	1/2"	-	18	-	-	-	40	-	0,25	-	
280	1	HORNO MICROONDAS	-	-	-	-	-	-	-	-	1,1	-	
310	1	ELEMENTO CUBENTERO											
320	1	ELEMENTO FRIGORIFICO	-	-	-	-	-	-	40	-	0,7	-	
330	1	ELEMENTO BAÑO MARIA	1/2"	-	-	-	-	-	40	-	-	5	
340	1	ELEMENTO FRIGORIFICO	-	-	-	-	-	-	40	-	0,7	-	
350	1	VITRINA REFRIGERADA	-	-	-	-	-	-	40	-	0,7	-	
360	1	ELEMENTO CAJA	-	-	-	-	-	-	-	-	0,3	-	
370	4	GUÍA DESLIZABANDEJAS											





HUSLA - Anexo III.3: Inventario cafetería de público

CAFETERIA PÚBLICO LEYENDA DE MAQUINARIA			AGUA FRÍA DESCALCIF.			AGUA CALIENTE			DESAGUE Ø		POTENCIA (kW)	
ITEM	UD.	DESCRIPCIÓN	PULG. Ø	CAUDAL L/min	CONSUMO L/h	PULG. Ø	CAUDAL L/min	CONSUMO L/h	Ø mm	Ø mm	II	III
10	1	ARMARIO FRIGORIFICO	-	-	-	-	-	-	40	-	1	-
20	1	ARMARIO FRIGORIFICO	-	-	-	-	-	-	40	-	0,8	-
30	1	ARCON CONGELADOS	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-
40	4.4	M/L ESTANTERIA ALTA POLIETILENO										
50	1	LAVAMANOS DE APROXIMACION	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	40	0,3	-
60	1	CAMARA FRIG. BAJA	-	-	-	-	-	-	40	-	0,7	-
70	2.4	M/L DOBLE ESTANTE ALTO										
80	1	MESA DE LAVADO MURAL +2P.	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	40	-	-
90	1.5	M/L MESA DE TRABAJO CENTRAL										
100	1	CORTADORA DE FIAMBRES	-	-	-	-	-	-	-	-	0,3	-
110	1	HORNO MIXTO	1/2"	-	30	-	-	-	-	-	-	10,1
120	1	COCINA ELECTRICA SERIE 900	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20
130	1	FRY-TOP ELECTRICA SERIE 900	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
140	1	FREIDORA ELECTRICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30
150	2	M/L MESA DE ENTREGAS										
160	1	CAMPANA EXTRACCION DE HUMOS MURAL									-	2,3
170	1.5	M/L MESA RECEPCION VAJILLA										
180	1.4	M/L. ESTANTE ALTO SOBREMESA										
190	1.9	M/L. MESA AUXILIAR LAVADORA	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	40	-	-
192	1	GRIFO DUCHA DOS AGUAS (MUELLE INOX.)	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	-	-	-
200	1	LAVADORA DE VAJILLA	1/2"	-	75	-	-	-	40	-	2,95	-

CAFETERIA PÚBLICO LEYENDA DE MAQUINARIA			AGUA FRÍA DESCALCIF.			AGUA CALIENTE			DESAGUE Ø		POTENCIA (kW)	
ITEM	UD.	DESCRIPCIÓN	PULG. Ø	CAUDAL L/min	CONSUMO L/h	PULG. Ø	CAUDAL L/min	CONSUMO L/h	Ø mm	Ø mm	II	III
210	1.6	M/L. ESTANTERIA ALTA ACERO INOX.										
220	2	BOTELLERO FRIGORIFICO	-	-	-	-	-	-	40	-	0,3	-
230	2.9	M/L. ENCIMERA INTERIOR BARRA	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	40	-	-
240	3.9	M/L. MUEBLE SOTABANCO										
250	1	MAQUINA DE CAFE EROGACION CONTINUA	1/2"	-	19	-	-	-	40	-	-	4
260	1	MOLINO DE CAFE	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-
270	1	TERMO DE LECHE	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	-
280	1	HORNO MICROONDAS	-	-	-	-	-	-	-	-	1,1	-
290	1	EXPRIMIDOR DE CITRICOS	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-
300	1	LAVADORA DE VAJILLA	1/2"	-	75	-	-	-	40	-	2,95	-
310	1	ELEMENTO CUBERTERO										
320	1	ELEMENTO FRIGORIFICO	-	-	-	-	-	-	40	-	0,7	-
330	1	ELEMENTO BAÑO MARIA	1/2"	-	-	-	-	-	40	-	-	5
340	1	ELEMENTO FRIGORIFICO	-	-	-	-	-	-	40	-	0,7	-
350	1	VITRINA REFRIGERADA	-	-	-	-	-	-	40	-	0,7	-
360	1	ELEMENTO CAJA	-	-	-	-	-	-	-	-	0,3	-
370	3	GUIA DESLIZABANDEJAS										
380	1	GUIA DESLIZABANDEJAS										
390	1.5	M/L. MESA DE TRABAJO MURAL										
400	1	CARRO DISP. DE PLATOS	-	-	-	-	-	-	-	-	1,7	-
410	1	LAVAMANOS DE APROXIMACION	1/2"	-	-	1/2"	-	-	-	40	0,3	-





HUSRM - Anexo III.4: Inventario cafetería público cerrada.

ARTICULOS	CANTIDAD
EXPOSITOR FRIGORIFICO (AUTOSERVICIO)	1
MESA CALIENTE (AUTOSERVICIO)	1
MESA ZONA AUTOSERVICIO	1
LINIA PARA LAS BANDEJAS	1
MUEBLE PIZZERO	1
TERMO ELECTRICO	1
MESA TRABAJO C/5 PUERTAS FIRGORIFICAS	1
MESAS COMEDOR	25
SILLAS COMEDOR	100
CARRO BANDEJERO	1
MUEBLE CUBIERTOS + PANERO	1
MESA CAFETERA INOX	1
FREGADERO 2 SENOS ZONA PLONGE	2
FREGADERO 1 SEÑO + DUCHA ZONA PLONGE	1
CAMARAS	2
CONGELADORA	1
HORNO INDUSTRIAL RATIONAL	1
SARTEN VOLCABLE	1
MESA AUXILIAR EN ZONA FUEGOS	1
COCINA 4 FUEGOS CON HORNO	1
FREIDORAS	2
PLANCHA	1
ARMARIO INOX 2 PUERTAS	1
FREGADOR 1 SEÑO ZONA COCINA	1
FREGADOR 2 SENOS ZONA COCINA	2
MESA TRABAJO 2 M.	1
MESA TRABAJO 1,5 M	1
CARRO CAMARERA	1
PELAPATATAS	1
ESTANTERIA INOX	2
MESA TRABAJO + 3 CAMARAS	1
ESTANTERIA DE PARED	1
LAVAMANOS DE PIE	1
TABLA CORTE AZUL	1
TABLA CORTE VERDE	1
TAZAS CAFES	84
PLATOS PEQUEÑOS CAFÉ	84
OLLA 45	1
BANDEJAS OVALADAS	5
OLLA 60	1
OLLA 35 ALTA	1
OLLA 35 BAJA	1
CHINO	1
GASTRONOR HONDE MEDIANO	1
CAZO	1





Región de Murcia
Consejería de Sanidad y Consumo



RASERA	1
GASTRONOR GRANDES HONDOS	3
CAMPANA EXTRACTORA	2



DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES. PPT SERVICIO RESTAURACIÓN-CAFETERIAS-VENDING
Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena – ÁREA SALUD II





HUSRM - Anexo III.5: Inventario cafetería de personal-público abierta

ARTICULOS	CANTIDAD
ESTANTERIAS ALMACEN	8
MESA CON RUEDAS AUXILIAR	1
MESA SERVICIO CON SENO	1
LAVAVAJILLAS CON CAPOTA	1
MESA ZONA LIMPIO CON SENO	1
MESA ZONA SUCIO CON SENO	1
CUBITERA ELÉCTRICA	1
CARRO CAMARERA	1
ARMARIO CUBIERTOS + PANERA	1
MESAS SERVICIO CALIENTE 4 ZONAS + 4 PUERTAS	1
LAVAMANOS PEDAL	2
MESA CAFETERA	1
MESA 4 ESTANTERIAS	1
TOSTADOR DE CADENA	1
MICROHONDAS	1
EXPOSITOR FRIO	1
EXPOSITOR TPAS CALIENTES	2
CARRO BADEJERO	1
MESAS COMEDOR	20
SILLAS COMEDOR	80
FRIGORIFICO + CONGELADOR INOX	1
LAVADERO CON 2 SENOS + ESCURRIDOR	1
COCINA 4 FUEGOS	1
FREIDORA	1
MESA TRABAJO COCINA 120 CMS	1
MESA TRABAJO COCINA 170 CMS	1
MESA TRABAJO COCINA 150 CMS	1
MESA TRABAJO COCINA 160 CMS	1
IMÁN PARA CUCHILLOS	1
CORTADORA DE FIAMBRE	1
PLANCHA PEQUEÑA ZANUSSI	1
CAMPANA EXTRACTORA	1
FILTROS INOX	6
CARRO ALTO COCINA CON GUIAS	1
RASERAS	5
CAZO 10	4
CAZO 8	2
CHINO PEQUEÑO	1
CUCHARA COCINA INOX	5
COLADORES	2
RALLADORES	2
PINZAS COCINA	1
CAZO 20	1
CAZO 18	1





CAZO 12	1
SARTENES GRANDES	3
SARTENES PEQUEÑAS	3
TABLA CORTE VERDE	1
TABLA CORTE ROJA	1
BATIDOR MANUAL	1
BATIDORA ROBOT COUPE 450	1
BATIDORA PEQUEÑA	1
CUCHILLOS CEBOLLEROS	7
CHUCHILLO CORTE PAN	1
PAELLERAS	2
SARTEN HONDA	3
OLLA 45	1
OLLA 36	2
OLLA 40	1
CAZO 28	2
CAZO 24	1
TERMO ELECTRICO DE LECHE	1
BANDEJAS OVALADAS GRANDES	5
BANDEJAS OVALADAS MEDIANAS	1
BANDEJAS OVALADAS PEQUEÑAS	3
BOL INOX GRANDE	3
BOL INOX PEQUEÑOS	3
ESCURRIDERAS	3
GASTRONOR PEQUEÑOS	20
GASTRONOR MEDIANOS	8
GASTRONOR GRANDES	7
GASTRONOR HONDAS PEQUEÑAS	3
GASTRONOR HONDAS GRANDES	2
GASTRONOR ESCURRIDR	1
JARRAS INOX GRANDE	1
JARRAS INOX PEQUEÑAS	1
CUBOS BASURA CON TAPADERA Y PEDAL	4
ACEITERA 1 LITRO INOX	1
CUBETAS BLANCAS	4
BANDEJAS SERVICIOS	72
CUBETAS CUBIERTOS LAVAVAJILLAS	15
PORTAPLATOS LIMPIEZA LAVAVAJILLAS	7





**Anexo IV: Datos numéricos de pensiones básicas, dietas líquidas
y dietas terapéuticas. , Período 01/01/2015 a 31/10/2015**

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	RESOPON
BASAL	45.238	46.947	45.343	43.197	42.697
DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	RESOPON
ASTRINGENTE	2925	3087	3023	2911	2855
NEUTROPENICA	1096	1107	1089	1082	1058
BAJA EN FIBRA	142	131	138	148	147
BAJA EN GRASA	3760	3852	3768	3640	3575
BAJA EN POTASIO	58	57	53	53	54
BAJA EN PURINAS	30	29	29	30	30
BARIATRICA FASE 1	119	158	149	112	110
BARIATRICA FASE 2	20	27	21	18	18
BARIATRICA FASE 3	20	22	21	19	16
BLANDA	14427	15123	14561	14020	13724
CARDIOSALUDABLE	15559	15925	15458	14997	14799
DIABETICA POR RACIONES	105	78	79	90	83
DIABETICA 1200 KCAL	1868	1914	1884	1811	1762
DIABETICA 1600 KCAL	13624	13901	13611	13278	13084
DIABETICA 2000 KCAL	3452	3546	3516	3427	3392
FACIL DEGLUCION	273	286	283	271	271
FACIL MASTICACION	5407	5485	5472	5295	5227
HEMODIALISIS	6716	1685	6384	1605	1573
HIPERPROTEICA	135	140	139	128	129
HIPOPROTEICA 40 GR	28	28	24	24	23
HIPOPROTEICA 60 GR	37	41	38	42	41
INSUFICIENCIA RENAL	801	813	798	769	760
I. RENAL 40 GR PROT	631	649	641	617	614
LAXANTE	409	413	427	409	407
OVOLACTEOVEGETARIANA	84	90	87	83	82
PANCREATITIS FASE 1	102	109	114	103	103
PANCREATITIS FASE 2	212	226	216	224	223
PANCREATITIS FASE 3	293	328	331	296	289
PEDIATRICA ELECCION	1076	1172	1126	1073	996
PEDIATRICA 1-2 AÑOS	43	52	45	42	39
PEDIATRICA 2-3 AÑOS	185	195	173	181	172
PROTECCION GASTRICA	665	688	686	665	664
SEMIBLANDA	3677	3990	3896	3926	3816
TURMIX	16599	17078	16947	16490	16223





TURMIX ASTRINGENTE	540	573	563	546	537
VEGETARIANA	107	114	110	106	109
TOTAL	95.225	93.112	95.900	88.531	87.005
DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	RESOPON
LIQUIDA	4030	4241	4167	4362	4482
LIQUIDA FASE 1	1025	985	1081	1045	1067
LIQUIDA FASE 2	834	918	913	966	969
LIQUIDA FASE 3	1005	1076	1008	1020	1013
TOTAL	6.894	7.220	7.169	7.393	7.531

A lo largo del año 2015 se han producido varias modificaciones:

- La dieta baja en grasa desaparece y se asimila a la dieta cardiosaludable.
- La dieta insuficiencia renal desaparece y se asimila a la dieta insuficiencia renal baja en potasio (40 grs.).
- La dieta fácil deglución desaparece y se asimila a la dieta turmix
- La dieta líquida se desglosa en:
 - Líquida fase 1
 - Líquida fase 2
 - Líquida fase 3
- La dieta baja en fibra desaparece y se asimila a la dieta astringente





Anexo V: Planes de limpieza

HUSLA - Anexo V.1: Plan de limpieza mínimo en cocina

FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA DE LA COCINA	
ELEMENTOS	FRECUENCIAS MÍNIMAS
Hornos, freidoras, planchas, marmitas, y en general cualquier equipo fijo utilizado para la preparación, condimentación o emplatado.	Diaria
Mesa y superficies de trabajo.	Diaria
Fregaderos, lavamanos, etc. y sus correspondientes accesorios.	Final de turno
Superficies horizontales exteriores de armarios, estantes, etc.	Semanal
Mandos, áreas de puertas, paredes, separaciones o superficies verticales afectadas directamente por el trabajo diario y/o por salpicaduras, manchas, grasa, etc.	Diario
Conjunto de paredes y superficies verticales, redes de tuberías, conductos, etc.	Mensual
Campanas y rejillas de aspiración, con sus filtros correspondientes.	Semanal
Suelos.	Fin de emplatado y turno
Rejas de desagües.	Diario
Techos y luminarias correspondientes.	Mensual y trimestral con desmontaje y limpieza de rejillas y tubos
Cámaras frigoríficas y antecámaras.- Suelos y estantes.	Diario
Cámaras frigoríficas y antecámaras.- Resto de superficies interiores.	Semanal
Cámaras frigoríficas y antecámaras.- Limpieza general previo vaciado de las mismas.	Semanal
ALMACÉN DE VÍVERES.- Suelos.	Diario
ALMACÉN DE VÍVERES.- Estantes manchados o libres.	Semanal
ALMACÉN DE VÍVERES.- Resto de superficies interiores.	Trimestral
Cubos o contenedores de residuos sólidos intermedios.	Diario
Recogida de residuos.	Final de turno
Secado de agua de suelos.	Permanente
Oficinas.	Diario
Carros y útiles.	Final de turno
Zona depósito de basura de cocina.	Diario
Contenedores de residuos, reutilizables	Permanente
Zona de preparación de alimentos. Repintado de techos y paredes.	Una vez cada 12 meses.





CHUC - Anexo V.2: Plan de limpieza mínimo en cafetería.

FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA DE LAS CAFETERÍAS	
ELEMENTOS	FRECUENCIAS MÍNIMAS
Zona de preparación de alimentos (cocina, zona de preparados, barra, mostradores, etc.. y en general espacios no abiertos al público)	DIARIO (ordenación, barrido, fregado, secado). Limpieza de campanas extractoras, inoxidable, zonas de trabajo, etc.)
Zonas de uso público, suelos, sillas, mesas, papeleras...	DIARIO. la recogida de papeleras y papeles del suelo siempre que sea necesario.
Cristales, techos, suelos, paredes, marcos puertas y ventanas, puertas y ventanas, luminarias, objetos decorativos y mobiliario. Limpieza de fondo	SEMANAL
Cámaras y armarios congeladores (control de humedades, hongos, etc), refrigeradores, rejillas equipos de climatización (depósito de residuos aéreos), filtros equipos de extracción (limpieza o reposición). Revisión, limpieza y cambio de repuestos en su caso.	QUINCENAL
Con carácter general, las cafeterías deberán presentar permanentemente un aspecto limpio y ordenado, sin papeles ni residuos en el suelo, con las superficies de las mesas y sillas sin marcas de botellas o envases, secas y limpias, exentas de grasas y con la estructura y armazón de las mesas y sillas limpias y sin manchas de ningún tipo, equilibradas y con los protectores adecuados para evitar balanceos o sonidos metálicos al contacto con el suelo...etc	PERMANENTE





Anexo VI: Calidad materias primas

A título inicialmente indicativo y sin perjuicio de lo que en la Comisión de Restauración se acuerde, la calidad y variedad mínima de las materias primas adquiridas o utilizadas para la producción de los menús y dietas será:

MATERIA PRIMA O PRODUCTO	CALIDAD/VARIEDAD
ACEITE VEGETAL	Sólo GIRASOL alto oléico
ACEITE DE OLIVA PARA FRITOS	VIRGEN
ACEITE OLIVA PARA ENSALADAS	VIRGEN EXTRA
ACEITE OLIVA sobre 10 ml	VIRGEN EXTRA
ACEITUNAS TODAS CLASES	1ª
AGUA MINERAL	0,50 L PVC
AGUA MINERAL	1,5 L PVC
AJOS	FRESCOS
ALCACHOFAS	1ª
ALMENDRAS	EXTRA
ALUBIAS	EXTRA
ARROZ	1ª
ARROZ TRES DELICIAS	CONGELADO
ATUN EN ACEITE VEGETAL	EXTRA
AZUCAR KGR	1ª
AZUCAR SOBRE	10 GRS
BACALADILLA	FRESCA
BISCOOTES	C/S 20 GRS
BISCOOTES	S/S 20 GRS
BOLLERIA EMPAQUETADA	FRESCA 60/80
BOQUERONES	FRESCO
CALABAZAS	EXTRA
CALAMARES	CONGELADO
CALAMARES ROMANA	CONGELADO
CANELA EN RAMA	EXTRA
CANELA MOLIDA	EXTRA
CARCASAS DE POLLO	FRESCO DE 1ª
CEBOLLAS	1ª FRESCA
CHAMPIÑON LAMINADO	EXTRA
CHOPED DE PAVO	1ª
CHORIZO VELA	1ª
CHULETA DE CORDERO	FRESCA
CERDO (CHULETAS Y PARTES)	FRESCO DE 1ª Y CONGELADO
CIRUELA	1ª CALIBRADA
CLAVILLO	EXTRA
COKTAIL DE FRUTAS	EXTRA
COLA-CAO	BOTE
COLA-CAO	SOBRE 18 GRS





COLIFLOR	CONGELADO EXTRA
COLORANTE ALIMENTARIO	EXTRA
COMINOS	EXTRA
CORAZON DE ALACACHOFA	CONGELADO EXTRA
CORAZON DE ALACACHOFA FRESCO	1ª
COSTILLEJAS DE CERDO	FRESCA
CREMA DE CHAMPIÑÓN	1ª PAQUETE 1 KGR
CREMA ESPARRAGOS	1ª PAQUETE 1 KGR
CREMAS DE AVE	1ª PAQUETE 1 KGR
CROQUETAS	CONGELADO
DELICIOS	1ª CALIBRADA
DESCAFEINADO SOLUBLE	SOBRES DE 2 GRS
ECO	1ª PAQUETE 1 KGR
EDULCORANTE	SOBRES 1 GRS
EMPANADILLAS	CONGELADO
ENSALADILLA	CONGELADO EXTRA
ENSALADILLA 5 DELICIAS	CONGELADO EXTRA
ESPARRAGOS 8/12	EXTRA
ESPARRAGOS TALLOS	EXTRA
FILETE ATUN NACIONAL	CONGELADO
FILETE DE TERNERA	FRESCA
FILETE MERLUZA NACIONAL	CONGELADO
FILETE PERCA	CONGELADO
FLANES huevo	DANONE O SIMILAR
GALLETA (5 UNIDADES)	EXTRA
GALLOS NACIONAL	CONGELADO
GAMBA PARA PAELLA	CONGELADO
GAMBAS PELADAS	CONGELADO
GARBANZOS	1ª
GOLDEN	1ª CALIBRADA
GUISANTES	CONGELADO EXTRA
HARINA	TRIGO
HUEVO LIQUIDO	BRIK (calidad leche Pascual o similar)
HUEVOS FRESCOS	55/60
INTEGRAL	80 GRS S/S
JAMON YORK	EXTRA
JAMON YORK	PALETA 2ª
JUDIA VERDE CORTADA	CONGELADO EXTRA
KIWI	1ª CALIBRADA
LAUREL	FRESCO
LECHE DESNATADA	BRIK
LECHE DE ALMENDRAS	280 GRS
LECHE ENTERA	BRIK
LECHUGAS	1ª FRESCA
LENTEJAS	1ª
LOMBARDA	EXTRA





LOMO DE BACALAO NACIONAL	CONGELADO
MAICENA	1ª
MANDARINAS	1ª CALIBRADA
MANTEQUILLA KGR.	1ª
MANZANAS	1ª CALIBRADA
MANZANILLA INFUSION	EXTRA
MARGARINA PORCION	1ª
MARRAJO	CONGELADO
MELOCOTON EN ALMIBAR	EXTRA
MELOGOTON	1ª CALIBRADA
MELON	1ª CALIBRADA
MEMBRILLO EN PORCIONES	1ª
MERLUZA NACIONAL	CONGELADO
MERLUZA RODAJA Nº 4 NACIONAL	CONGELADO
MERMELADA PORCION	20 GRS
MORCILLAS	FRESCO
MORTADELA	1ª
NARANJA	1ª CALIBRADA
NATILLAS	DANONE O SIMILAR
NUEZ MOSCADA	EXTRA
OREGANO	EXTRA
PAN	80 GRS. C/S
PAN	80 GRS. S/S
PAN RALLADO	NATURAL
PANCETA	FRESCA
PARAGUAYOS	1ª CALIBRADA
PATATAS	1ª FRESCA
PATATAS	FRESCO
PECHUGA DE POLLO	FRESCO DE 1ª
PEPINOS	FRESCO
PERA EN ALMIBAR	EXTRA
PERAS	1ª CALIBRADA
PEREGIL	FRESCO
PESCADA Nº 4 NACIONAL	CONGELADO
PESCADO DE TEMPORADA	FRESCO
PIMENTON	EXTRA
PIMIENTA	EXTRA
PIMIENTA	SOBRE 0,12 GRS
PIMIENTO MORRON	EXTRA
PIMIENTO VERDE	FRESCO
PIMIENTOS ROJOS	FRESCO
PLATANOS	1ª CALIBRADA
POLLO (ENTERO, CARCASAS y EN PARTES)	FRESCO DE 1ª
POTITOS INFANTILES VARIEDAD DE SABORES	HERO/BLEDINE 250GRS O SIMILAR
PUERROS	FRESCO





QUESO DE BARRA	1ª
QUESO DE BURGOS	1ª
QUESO EN PORCIONES	1ª
QUESO RALLADO	1ª
ROTTI DE PAVO	CONGELADO
SAL COCINA yodada	1ª
SAL MESA yodada	1ª
SAL MESA yodada	SOBRE 1GRS
SALAMI	FRESCO
SALCHICHON	1ª
SALMON	FRESCO
SAN JACOBOS	FRESCO
SANDIA	1ª CALIBRADA
SARDINAS	FRESCAS O EN CONSERVA
SEMOLA DE ARROZ	1ª
SOLOMILLO DE CERDO	FRESCO DE 1ª
SOPA MARAVILLA	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA MINESRONE	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA POLLO C/ FIDEOS	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA VERDURAS	1ª PAQUETE 1 KGR
TÉ INFUSION	EXTRA
TILA INFUSION	EXTRA
TOMATE FRESCO	1ª
TOMATE CONSERVA ENTERO O TRITURADO	EXTRA
TOMATE FRITO	EXTRA
TOMILLO	EXTRA
TRASEROS DE POLLO	FRESCO DE 1ª
VIENA	80 GRS S/S
VINAGRE	JEREZ
VINAGRE	SOBRE 10ML
YOGURT DESNATADOS	DANONE O SIMILAR
YOGURT NATURAL	DANONE O SIMILAR
YOGURT SABOR	DANONE O SIMILAR
ZANAHORIA	FRESCO
ZANAHORIA BABY	CONGELADO EXTRA
ZANAHORIA DADO	CONGELADO EXTRA
ZUMOS	CONCENTRADOS 100% C/ AZUCAR
ZUMOS	CONCENTRADOS 100% S/ AZUCAR





Anexo VII: Relación de extras.CHUC

Producto	Cantidad	Precio máximo iva incluido
ACEITE OLIVA MONODOSIS	950	0,080
ACEITE OLIVA 1 LT	95	3,650
AGUA 1.5L	17.800	0,285
AGUA 33CL	3.800	0,180
AGUA 50 CL	450	0,230
AGUA CON GAS 1/3	298	0,210
ARROZ C/ LECHE	425	0,190
AZUCAR KILO	757	1,650
AZUCAR SOBRE	6.900	0,002
BISCOTES 2 UNID	10.250	0,062
BOCADILOS PACIENTES ONCOLOGÍA	9.900	0,675
BOLLERIA	759	0,670
BOTE CERVEZA S/A 33 CL.	2.400	0,810
BOTE REFRESCO 33 CL.	3.900	0,680
CAFE DESCAFEINADO SOBRE	4.300	0,036
COLACAO BOTE 400 GRAMOS	985	3,150
COLACAO SOBRE	4.200	0,190
EKO BOTE	385	2,710
FLAN UNIDAD	4.800	0,210
FRUTA UNID	1.875	0,230
GALLETAS DIABETICO PAQ	3.950	0,050
GALLETAS PAQ 4UNID	14.875	0,048
HUEVO LIQUIDO BRIK 1 L	21	2,475
JAMON SERRANO KG	27	12,30
JAMÓN YORK KG	38	3,340
LECHE BRICK 1L	5.600	0,790
LECHE DESNATADA BRICK 1L	10.745	0,810
MAGDALENAS 2UNID	6.855	0,450
MANZANILLA 25 UNIDADES	650	0,675
MARGARINA PORCION	650	0,080
MERMELADA PORCION	650	0,080
NATILLAS UNID	7.200	0,245
POTITOS VARIADOS 250 GRAMOS	695	1,300
QUESITOS CAJA 8 UNIDADES	157	0,950
QUESO BURGOS KG	32	7,350
QUESO DE BARRA KG	32	4,950
SACARINA SOBRE	36.500	0,009
SAL MONODOSIS UNID	750	0,005
TE 25 UNIDADES	750	0,675
TILA 25 UNIDADES	750	0,675
VINAGRE MONODOSIS	750	0,048





YOGUR DESNATADO	16.500	0,170
YOGUR NATURAL	1.750	0,163
YOGUR SABORES UNID	8.110	0,170
ZUMO BRICK 200ML	1.055	0,230
ZUMO LITRO	7.985	0,720
ZUMO SIN AZUCAR 1 LITRO	6.300	0,730

Este listado y cantidades de productos es a título orientativo se podrán solicitar otros productos extras al precio que se acuerde en la Comisión de restauración.

Desglose de víveres extras servidos en servicios y unidades HUSLA

Hospital de día Q-1	Lunes	2 botellas de agua 1 litro de leche entera 1 litro de leche desnatada 6 natillas 4 yogures sabor 2 yogures desnatados 2 litros de zumo	Jueves	2 botellas de agua 4 natillas 4 yogur sabor 2 litros de zumo
Hospital de día Q-3	Lunes	6 botellas de agua 1 litro de leche entera 2 natillas 2 yogures desnatados 2 yogures sabores 2 litros de zumo	Jueves	4 botellas de agua 1 litro de leche desnatada 2 yogures sabores 2 litros de zumo
HDDONC	Lunes	12 botellas de agua 4 unidades de biscotes 10 unidades de galletas 10 unidades de galletas diabético 4 litro de leche entera 4 litro de leche desnatada 5 unidades de magdalenas 10 natillas	Jueves	12 botellas de agua 4 unidades de biscotes 10 unidades de galletas 10 unidades de galletas diabético 4 litro de leche entera 4 litro de leche desnatada 5 unidades de magdalenas 6 natillas





		10 yogures sabores 10 yogures desnatados 14 litros de zumo			4 yogures sabores 6 yogures desnatados 14 litros de zumo
Diálisis	Lunes	3 unidades de biscotes 5 unidades de galletas 3 litros de leche entera 3 litros de leche desnatada 8 yogures sabores 4 litros de zumo variado	Jueves	2 unidades de biscotes 5 unidades de galletas 3 litro de leche entera 3 litro de leche desnatada 4 yogures sabores 4 litros de zumo variado	
El primer lunes de cada mes se servirá 1 caja de manzanilla y una de tila					
Urgencias Pediátricas	Lunes	6 botellas de agua 3 unidades de biscotes 3 unidades de fruta 8 unidades de galletas 8 unidades de galletas diabético 3 litros de leche entera 3 litros de leche desnatada 3 potitos 8 yogures sabores 8 yogures desnatados 1 litro de zumo 1 litro de zumo sin azúcar 1 caja de quesitos	Jueves	6 botellas de agua 3 unidades de biscotes 3 unidades de fruta 8 unidades de galletas 8 unidades de galletas diabético 3 litros de leche entera 3 litro de leche desnatada 2 potitos 8 yogures de sabores 8 yogures desnatados 1 litro de zumo 1 litro de zumo sin azúcar	
El primer y el tercer lunes de cada mes se servirá 1 caja de manzanilla					
Urgencias generales	Lunes	10 botellas de agua 10 unidades de biscotes 10 unidades de galletas 10 unidades de galletas diabéticos 3 litros de leche entera 8 litros de leche	Jueves	10 botellas de agua 10 unidades de biscotes 10 unidades de galletas 10 unidades de galletas diabéticos 3 litros de leche entera 8 litros de leche	





		desnatada 10 unidades de magdalenas 8 yogures sabores 8 yogures desnatados		desnatada 10 unidades de magdalenas 8 yogures sabores 8 youres desnatados
		5 litros de zumo variado 5 litros de zumo variado sin azúcar		5 litros de zumo variado 5 litros de zumo variado sin azúcar
Servir solo té 1ª y 3ª semana				
Laboratorio	Lunes	36 limones 2 litros de zumo variado		
UH26 Pediatría	Lunes	10 botellas de agua 5 unidades de biscotes 5 flanes 7 unidades de fruta 5 unidades de galletas 2 litros de leche entera 4 litros de leche desnatada 10 natillas 4 potitos 1 caja de quesitos 10 yogures sabores 12 yogures desnatados 3 litros de zumo	Jueves	10 botellas de agua 5 unidades de biscotes 5 flanes 7 unidades de fruta 5 unidades de galletas 2 litros de leche entera 4 litros de leche desnatada 10 natillas 3 potitos 1 caja de quesitos 10 yogures sabores 12 yogures desnatados 3 litros de zumo
El primer lunes de cada mes se servir 1 caja de manzanilla				

UH34	En esta UH se repartirá una vez a la semana 14 botellas de agua
-------------	---

Para todas las Unidades de Hospitalización

**UCI-2; UCI-3; U31; U32; U33; U35; U36; U41; U42; U43;
U44; U45; U46; U53; U54; U55**

Lunes	8 yogures
--------------	-----------

Jueves	4 yogures
---------------	-----------





Región de Murcia
Consejería de Sanidad y Consumo

Servicio
Murciano
de Salud

desnatados 5 litros de leche desnatada 5 litros de zumo sin azúcar 2 flanes 2 natillas 6 paquetes de galletas 6 paquetes de biscotes 2 paquetes de magdalenas
--

desnatados 3 litros de leche desnatada 3 litros de zumo sin azúcar 2 flanes 2 natillas 6 paquetes de galletas 2 paquetes de biscotes 2 paquetes de magdalenas
--

El 1º y el 3º lunes de cada mes se servirá 1 caja de manzanilla
 El 2º y 3º 4º lunes de cada mes se servirá 1 caja de tila

Desglose de cantidades servidas mensualmente en servicios y unidades

HUSMR

PRODUCTOS	URGENCIAS	CMA	CONSULTAS.	TOTALES
AGUA 1/2	95	21	155	271
AZÚCAR KG	1	0	0	1
BOCADILLO	0	0	0	0
COLA CAO B.	1	0	0	1
CUCHARA D.	0	0	0	0
EKO BOTE	1	0	0	1
INFUSIONES	1	0	0	1
LECHE LITRO	67	5	0	72
YOGUR	0	0	10	10
Z. C/AZÚCAR	30	35	2	67
Z. S/AZÚCAR	18	19	2	39



DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES. PPT SERVICIO RESTAURACIÓN-CAFETERIAS-VENDING
 Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena - ÁREA SALUD II





Anexo VIII: Tipos de dietas actuales y facturación aplicable.

FACTURACION DIETAS AL MISMO PRECIO DE LA BASAL:

- Dieta Absoluta
- Dieta Astringente
- Dieta Neutropénica
- Dieta Basal
- Dieta Blanda
- Dieta Cardiosaludable
- Dieta Debut Diabético
- Dieta Diabética 2000 Kcal
- Dieta Fácil Masticación
- Dieta Hiperproteica
- Dieta Hemodiálisis
- Dieta Laxante
- Dieta Ovolactovegetariana
- Dieta Pediátrica Elección
- Dieta Pediátrica 1 – 2 años
- Dieta Pediátrica 3 – 4 años
- Dieta Protección Gástrica
- Dieta Semiblanda
- Dieta Tolerancia Solo Agua
- Dieta Túrmix
- Dieta Túrmix Astringente
- Dieta Vegetariana

FACTURACION AL 80% DE LA BASAL:

- Dieta Baja en Purina
- Dieta Bariátrica Fase 1
- Dieta Bariátrica Fase 2
- Dieta Bariátrica Fase 3
- Dieta Diabética 1200 kcal
- Dieta Diabética 1600 Kcal
- Dieta Hipo proteica 60/40 gr.
- Dieta Insuf. Renal 40 gr. Prot.
- Dieta Pancreatitis Fase 1
- Dieta Pancreatitis Fase 2
- Dieta Pancreatitis Fase 3

FACTURACION AL 25% DE LA BASAL:

- Dieta Líquida Fase 1
- Dieta Líquida Fase 2
- Dieta Líquida Fase 3





Anexo IX: Menús báseles actuales

A modo orientativo se adjuntan dietas basales actuales.

HOSPITAL SANTA LUCÍA		SEMANA 1		INVIERNO	BASAL	
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
			COMIDA PRIMERO			
ALUBIAS CON VERDURAS	PASTA BOLOÑESA	MENESTRA DE VERDURAS CON JAMÓN	POTAJE CASTELLANO	ENSALADA NIZARDA	LENTEJAS CON ARROZ	CANELONES
SOPA DE FIDEOS	CREMA DE GUI SANTES	ENTREMESES VARIADOS	CREMA JARDINERA	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE LLUVIA CON JAMÓN	CREMA DE AVE
			SEGUNDO			
GUIZO DE PAVO CON PATATAS	ESTOFADO DE TERNERA	PAELLA DE POLLO Y COSTILLEJAS	ASADO DE POLLO	FILETE DE MERLUZA ORLY CON MENESTRA	ALBONDIGAS JARDINERA	REDONDO DE PAVO A LA MANZANA CON ARROZ PILAF
BERENJENA RELLENA DE PISTO CON PATATA ASADA	FOGONERO A LA AMERICANA CON PATATA HERVIDA	ASADO DE PESCADO	FILETE DE PERCA A LA VASCA CON GUI SANTES	TERNERA EN SALSA	GUIZO DE PESCADO	CABALLA A LA ESPALDA CON ARROZ PILAF
FRUTA	FRUTA	FRUTA	POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA
YOGUR	NATILLAS	PAN DE CALATRAVA	FRUTA ARROZ CON LECHE	YOGUR	PAN DE CALATRAVA	FLAN
			ENSALADA Y PAN CENA			
			PRIMERO			
ARROZ 3 DELICIAS	SOPA DE PICADILLO	PURE DE PATATA Y ZANAHORIA	COLIFLOR CON BECHAMEL Y JAMON	SOPA DE ARROZ CON POLLO	HERVIDO DE VERDURAS	SOPA MARAVILLA
PURÉ DE PATATAS	CREMA DE CALABAZA	PASTEL DE VERDURAS	SOPA DE PESCADO	ENSALADA DE PASTA	CREMA DE PUERROS	ESPINACAS CON BECHAMEL
			SEGUNDO			
TORTILLA PAISANA CON JUDÍAS VERDES	PLATIJA EN SALSA DE VERDURAS CON VERDURAS	TINTORERA EN SALSA VERDE CON CALABACÍN	TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN YORK	JAMÓN BRASEADO CON PATATA ASADA	TINTORERA EN SALSA VERDE CON PATATA HERVIDA	PLATIJA EN SALSA BLANCA CON MENESTRA
PESCADILLA ORLY CON JUDÍAS VERDES	CHULETA DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑÓN	REDONDO DE PAVO A LA MANZANA CON CALABACÍN	CABALLA A LA ESPALDA CON PATATA HERVIDA	SALMON A LA NARANJA CON PATATA ASADA	ESCALOPA BRASEADA CON PATATA HERVIDA	CHULETA DE CERDO A LA RIOJANA CON ZARANGOLLO
YOGUR FRUTA EN ALMÍBAR	GELATINA FRUTA	YOGUR FRUTA	POSTRE	FRUTA	YOGUR	YOGUR
			NATILLAS	NATILLAS	FRUTA	FRUTA
			FRUTA			
			PAN			





HOSPITAL SANTA LUCÍA		SEMANA 2		INVIERNO	BASAL	
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA						
PRIMERO						
ARROZ CON HABICHUELAS	ENSALADA DE PASTA	LENTEJAS ESTOFADAS	CREMA DE CHAMPIÑÓN	PASTA CON VERDURAS	OLLA GITANA	CANELONES
HERVIDO DE VERDURAS	ARROZ BLANCO CON TOMATE Y SALCHICHAS	CREMA DE CALABACÍN	MOUSAKA	CREMA JARDINERA	CREMA DE CALABAZA	HERVIDO DE VERDURAS
SEGUNDO						
ESTOFADO DE TERNERA	COCIDO	PAELLA DE VERDURAS	REDONDO DE TERNERA EN SU JUGO CON PATATA HERVIDA	PAELLA DE MARISCO	ALBONDIGAS JARDINERA	CABALLA A LA ESPALDA CON CALABACIN
FILETE DE PERCA A LA VASCA CON PATATA ASADA	PESCADILLA AL HORNO CON MENESTRA	MERLUZA EN SALSA VERDE CON PATATA ASADA	SALMON A LA NARANJA CON PATATA HERVIDA	GUISO DE POLLO CON PATATAS	GUISO DE PESCADO	ASADO DE POLLO
POSTRE						
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	YOGUR	FRUTA	FRUTA
YOGUR	NATILLAS	PAN DE CALATRAVA	ARROZ CON LECHE	FRUTA	PAN DE CALATRAVA	FLAN
ENSALADA Y PAN						
CENA						
PRIMERO						
CREMA DE CALABAZA	PASTEL DE VERDURAS	MENESTRA DE VERDURAS CON JAMON	SOPA CUBIERTA	HERVIDO DE ESPINACAS Y PATATAS	SOPA DE PICADILLO	PURE DE JUDIAS VERDES
SOPA DE ARROZ	PURÉ DE PATATA	SOPA DE VERDURAS	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA DE PESCADO	GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN	PASTA AL GRATEN
SEGUNDO						
TORTILLA FRANCESA C/ JAMÓN YORK	JAMON BRASEADO CON GUISANTES	CABALLA A LA ESPALDA CON JUDIAS VERDES	FRITOS VARIADOS CON PATATAS FRITAS	TORTILLA PATATA C/JAMON YORK	REDONDO DE PAVO A LA MANZANA CON ARROZ PILAF	HAMBURGUESA MIXTA CON PATATAS FRITAS
ATUN CON PISTO A LA NARANJA	BERENJENAS RELLENAS DE PISTO CON GUISANTES	PECHUGA DE POLLO AL VINO CON JUDIAS VERDES	FOGONERO A LA AMERICANA CON BERENJENAS	CHULETA DE CERDO RIOJANA CON PATATAS FRITAS	TINTORERA EN SALSA VERDE CON ARROZ PILAF	PLATIJA EN SALSA BLANCA CON PATATA HERVIDA
POSTRE						
YOGUR	GELATINA	FRUTA	NATILLAS	FRUTA	YOGUR	YOGUR
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA	YOGUR	FRUTA	NATILLAS	FRUTA	FRUTA
PAN						





Región de Murcia
Consejería de Sanidad y Consumo



HOSPITAL SANTA LUCÍA		SEMANA 1			VERANO	BASAL	
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	
LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS	ENSALADA DE PASTA	MENESTRA DE VERDURAS CON JAMÓN	POTAJE CASTELLANO	ENSALADA DE VERANO	GARBANZOS VINAGRETA	GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES	
ENSALADA TROPICAL	CREMA DE GUISANTES	ENTREMESES VARIADOS	GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES SEGUNDO	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE AVE	
ALBONDIGAS JARDINERA	ESTOFADO DE TERNERA	PAELLA DE POLLO Y VERDURAS	ASADO DE POLLO	FILETE DE MERLUZA ORLY CON MENESTRA	GUIZO DE POLLO CON PATATAS	REDONDO DE PAVO A LA MANZANA CON ARROZ PILAF	
ASADO DE PESCADO *	FOGONERO A LA AMERICANA CON PATATA HERVIDA	GUIZO DE PESCADO *	FILETE DE PERCA A LA VASCA CON GUISANTES	TERNERA EN SALSA	BERENJENA RELLENA DE PISTO CON PATATA ASADA	CABALLA A LA ESPALDA CON ARROZ PILAF	
FRUTA PAN DE CALATRAVA	FRUTA HELADO	FRUTA PAN DE CALATRAVA MOJETE	FRUTA ARROZ CON LECHE	FRUTA YOGUR	FRUTA YOGUR MOJETE	FRUTA FLAN	
POSTRE							
ENSALADA Y PAN							
CENA							
HERVIDO DE VERDURAS	SOPA DE PICADILLO	PURE DE PATATA Y ZANAHORIA	COLIFLOR CON BECHAMEL Y JAMON	SOPA DE ARROZ CON POLLO	ARROZ 3 DELICIAS	SOPA MARAVILLA	
CREMA DE PUERROS	CREMA DE CALABAZA	PASTEL DE VERDURAS	SOPA DE PESCADO	ENSALADA DE PASTA	PURÉ DE PATATAS	ESPINACAS CON BECHAMEL	
REVUELTO DE HUEVO Y CHAMPIÑÓN	PLATJA EN SALSA DE VERDURAS CON VERDURAS	TINTORERA EN SALSA VERDE CON CALABACÍN	TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN PAVO	JAMÓN BRASEADO CON PATATA ASADA	TORTILLA PAISANA CON JUDÍAS VERDES	PLATJA EN SALSA BLANCA CON MENESTRA	
ESCALOPA BRASEADA CON PATATA HERVIDA	CHULETA DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑÓN	REDONDO DE PAVO A LA MANZANA CON CALABACÍN	CABALLA A LA ESPALDA CON PATATA HERVIDA	SALMON A LA NARANJA CON PATATA ASADA	PESCADILLA ORLY CON JUDÍAS VERDES	CHULETA DE CERDO A LA RIOJANA CON ZARANGOLLO	
YOGUR FRUTA	GELATINA FRUTA	YOGUR FRUTA	POSTRE NATILLAS FRUTA	FRUTA HELADO	YOGUR FRUTA EN ALMÍBAR	YOGUR FRUTA	
PAN							



DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES. PPT SERVICIO RESTAURACIÓN-CAFETERIAS-VENDING
Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena - ÁREA SALUD II





HOSPITAL SANTA LUCÍA						
SEMANA 2						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	BASAL DOMINGO
COMIDA						
PRIMERO						
ALUBIAS VINAGRETA	ENSALADA DE PASTA	LENTEJAS CON VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑÓN	ENSALADA DE PASTA	OLLA GITANA	ENSALADA DE VERANO
HERVIDO DE VERDURAS	ARROZ BLANCO CON TOMATE Y SALCHICHAS	CREMA DE CALABACIN	GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES	CREMA JARDINERA	GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES	HERVIDO DE VERDURAS
SEGUNDO						
ESTOFADO DE TERNERA	COCIDO	PAELLA DE VERDURAS	REDONDO DE TERNERA EN SU JUGO CON PATATA HERVIDA	PAELLA DE MARISCO	ALBONDIGAS JARDINERA	CABALLA A LA ESPALDA CON CALABACIN
FILETE DE PERCA A LA VASCA CON PATATA ASADA	PESCADILLA AL HORNO CON MENESTRA	MERLUZA EN SALSA VERDE CON PATATA ASADA	SALMON A LA NARANJA CON PATATA HERVIDA	GUISO DE PAVO CON PATATAS	GUISO DE PESCADO	ASADO DE POLLO
POSTRE						
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	YOGUR	FRUTA	FRUTA
YOGUR	HELADO	PAN DE CALATRAVA MOJETE	ARROZ CON LECHE	FRUTA	PAN DE CALATRAVA	FLAN
ENSALADA Y PAN						
CENA						
PRIMERO						
CREMA DE CALABAZA	PASTEL DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA CUBIERTA	HERVIDO DE ESPINACAS Y PATATAS	SOPA DE PICADILLO	PURE DE JUDIAS VERDES
ENSALADA TROPICAL	PURÉ DE PATATA	ENSALADA TROPICAL	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA DE PESCADO	GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN	ENSALADA DE PASTA
SEGUNDO						
TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN PAVO	JAMON BRASEADO CON GUISANTES	CABALLA A LA ESPALDA CON JUDIAS VERDES	FRITOS VARIADOS CON TOMATE HORNO	TORTILLA PATATA C/JAMON PAVO	REDONDO DE PAVO A LA MANZANA CON ARROZ PILAF	HAMBURGUESA MIXTA CON PATATAS FRITAS
ATUN CON PISTO A LA NARANJA	BERENJENAS RELLENAS DE PISTO CON GUISANTES	PECHUGA DE POLLO AL VINO CON JUDIAS VERDES	FOGONERO A LA AMERICANA CON TOMATE HORNO	CHULETA DE CERDO RIOJANA CON PATATAS FRITAS	TINTORERA EN SALSA VERDE CON ARROZ PILAF	PLATIJA EN SALSA BLANCA CON PATATA HERVIDA
POSTRE						
YOGUR	GELATINA	FRUTA	NATILLAS	FRUTA	YOGUR	YOGUR
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA	YOGUR	FRUTA	HELADO	FRUTA	FRUTA





Anexo X: Suplementos dietas Turmix

En los desayunos de las dietas Turmix se servirá junto al líquido correspondiente (leche, infusión o el adecuado según el paciente) un suplemento en sobre de 30 gramos de 8 cereales.

En las meriendas de las dietas Turmix se servirá junto al líquido correspondiente (leche, infusión o el adecuado según el paciente) un suplemento en sobre de 30 gramos de multifrutas.

Estos suplementos deberán ser presentados en Comisión de servicio para que el Servicio de Endocrinología, Dietética y Nutrición del CHUC de su conformidad o rechazo proponiendo aquellos que considere adecuados.





Anexo XI: Rotación bocadillos HDONC

1 SEMANA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
MITAD	CHORIZO	MORTADELA	SALCHICHON	SOBRASADA	TORTILLA
MITAD	QUESO	TORTILLA	ATÚN	QUESO	PECH. PAVO

2 SEMANA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
MITAD	SALCHICHON	CHORIZO	MORTADELA	TORTILLA	SOBRASADA
MITAD	ATUN	QUESO	TORTILLA	PECH. PAVO	QUESO

3 SEMANA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
MITAD	SOBRASADA	TORTILLA	CHORIZO	MORTADELA	SALCHICHON
MITAD	QUESO	PECH. PAVO	QUESO	TORTILLA	ATÚN

4 SEMANA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
MITAD	SALCHICHON	SOBRASADA	TORTILLA	CHORIZO	MORTADELA
MITAD	ATÚN	QUESO	PECH. PAVO	QUESO	TORTILLA

5 SEMANA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
MITAD	MORTADELA	SALCHICHON	SOBRASADA	TORTILLA	CHORIZO
MITAD	TORTILLA	ATÚN	QUESO	PECH. PAVO	QUESO





Anexo XII: Normas internas HUSLA

- Material desechable:
 - o Los cubiertos de la Unidad 52 (psiquiatría) y urgencias psiquiátricas serán de un solo uso.
 - o Respecto a los pacientes en aislamiento no se usará material de un solo uso salvo autorización expresa del personal de Servicios Generales.

Estudios realizados indican que el proceso de lavado de bandejas, cubiertos, menaje y demás elementos procedentes de habitaciones de pacientes en aislamiento relacionados con el servicio de cocina, es suficiente, ya que elimina los posibles riesgos. En aquellos casos que se precise se usará ropa adecuada.
 - o El personal sanitario entrará las bandejas a los pacientes en aislamiento.
- Reparto de bandejas en paritorio. Solo se repartirán en paritorio aquellas pacientes autorizadas expresamente por el personal de Servicios Generales.
- El personal de Servicios Generales entregará un listado de traslados internos facilitados por el servicio de Admisión para que el personal de cocina tenga en cuenta dichos traslados para las ingestas posteriores a servir.
- Las botellas de agua para pruebas de pacientes (colonoscopia, por ejemplo) que se solicita se contabilizarán como extras. Serán solicitadas a través de Dietools o a través de petición del personal de Servicios Generales.
- Supresión del servicio de meriendas y resopones de urgencias.
- Las peticiones fuera de hora (aquellas que se soliciten una vez cerrada la ingesta correspondiente) serán atendidas siempre y cuando el carro del servicio afectado por esa petición no haya salido de cocina. Para aquellas peticiones fuera de hora en las que la ingesta ya se haya servido, serán atendidas aquellas que expresamente autorice el personal de Servicios Generales a través del monitor de pfh de Dietools o vía informática.





- Servicio de bandejas en U33 para pacientes que suben de paritorio donde se hará constar en observaciones del programa Dietools: "sube de paritorio".
- Reparto de extras: el reparto de productos extras se realizará los martes y viernes, en base a las peticiones realizadas por las unidades y servicios a través del programa Dietools. Ante la posibilidad de que alguna unidad o servicio no haya realizado el pedido a tiempo se servirán aquellas cantidades que autorice el personal de Servicios Generales.
- El servicio de resopón en la unidad U26 (pediatría) no se realizará.
- Dietas en servicio de REA (reanimación): Solo serán válidas las autorizadas expresamente por el personal de Servicios Generales.
- Comunicación alta de pacientes en meriendas. Diariamente el personal de Servicios Generales facilitará un listado de pacientes que aún constando como ingresados en el mapa de camas, hayan recibido el alta para no realizar el servicio de merienda.
- Dietas acompañante: el servicio de dieta de acompañante se realizará por petición expresa del personal de Servicios Generales. La dieta de acompañante se introducirá en el programa Dietools vinculado al paciente ingresado, sirviéndose al acompañante autorizado las mismas ingestas que correspondan al paciente ingresado.

En comisión de servicio se podrán agregar o adecuar dichas normas en función de las necesidades detectadas en el HUSLA.





Anexo XIII: Dietas lactantes y potitos pediátrica

DIETA	LACTANTE 1	LACTANTE 2	LACTANTE 3	
DESAYUNO	BOTELLA AGUA	BOTELLA AGUA	LECHE CON GALLETAS BOTELLA AGUA	
COMIDA	PURE: PATATAS + VERDURAS (JUDIAS VERDES, APIO, PUERRO, ZANAHORIA, TOMATE, NABO)	PURE: PATATAS + VERDURAS (JUDIAS VERDES, APIO, PUERRO, ZANAHORIA, TOMATE, NABO)+ POLLO YOGOURT NATURAL	PURE: PATATAS + VERDURAS (JUDIAS VERDES, PUERRO, APIO, CEBOLLA, ZANAHORIA, TOMATE, NABO)+ POLLO/TERNERA /PESCADO YOGOURT NATURAL	
MERIENDA	PURE DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLATANO, NARANJA)	PURE DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLATANO, NARANJA)	PURE DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLATANO, NARANJA) + PAQUETE DE GALLETAS	
CENA	NADA	NADA	MENU SOLIDO: PAN + FRUTA ENTERA + ENSALADA Y TORTILLA FRANCESA, HUEVO COCIDO/PASADO POR AGUA; PATATA COCIDA; PATATA FRITA; PESCADO PLANCHA; POLLO PLANCHA; CROQUETAS; JAMON YORK O PAVO; QUESO FRESCO; VERDURA HERVIDA; SOPAS; PASTA HERVIDA; ARROZ CUBANA; YOGOURT SABORES / NATURAL / FRUTA	
POTITOS	SIN TROZOS	SIN TROZOS	SIN TROZOS	SIN TROZOS
FRUTA	FRUTAS VARIADAS	MANZANA		
CON ARROZ	ARROZ Y POLLO	ARROZ Y PESCADO		
CON VERDURAS	VERDURAS SOLAS	VERDURA Y POLLO	VERDURA Y TERNERA	VERDURA Y PESCADO



Anexo XIV: Listado de productos del Grupo A Básicos y precios máximos de Venta en cafeterías.

Precio máximos en cafetería de público grupo A (básicos)	
Productos autorizados	PVP IVA 10 % incluido
Bebidas Calientes (café, infusiones, chocolate, leche, etc...)	
Café solo	0,85
Café solo descafeinado	0,85
Café con leche (entera/semidesnatada/desnatada/condensada)	0,90
Café descafeinado con leche (entera/semidesnatada/desnatada/condensada)	0,90
Café largo	0,85
Café largo descafeinado	0,85
Café cortado	0,85
Café cortado descafeinado	0,85
Café capuchino	0,90
Café capuchino descafeinado	0,90
Leche (entera/semidesnatada/desnatada)	0,85
Leche manchada	0,85
Chocolate	0,85
Chocolate con leche	0,90
Infusiones variadas (Te/Manzanilla/Menta poleo/Tila)	0,85
Infusiones variadas con leche o limón(Te/Manzanilla/Menta poleo/Tila)	0,90
Bebidas (refrescos, zumos, batidos, agua, bebidas sin alcohol, etc...)	
Agua con gas o sin gas 330 cc	0,50
Agua con gas o sin gas 500 cc	0,70
Agua con gas o sin gas 1500 cc	0,90
Batidos (todos los sabores)	1,40
Bitter	1,30
Cerveza sin alcohol	1,00
Granizados (limón, horchata, café mínimo)	1,60
Refresco cola 33 cl (todas las variantes)	1,00
Refresco sabores 33 cl (todos los sabores y variantes)	1,00
Tónica	1,30
Zumo de tomate	1,00
Zumo natural fruta	1,50



Zumos	1,00
Sólidos	
Desayuno básico: café o infusiones y media tostada (aceite y sal/margarina y mermelada/ tomate)	1,40
Desayuno especial: café o infusión y una pieza de bollería/repostería o tostada entera (aceite y sal/margarina y mermelada/tomate)	1,95
Desayuno extra: desayuno básico y zumo de naranja natural y pieza de bollería/repostería	2,30
Media Tostada (aceite y sal/margarina y mermelada/ tomate)	0,70
Tostada entera (aceite y sal/margarina y mermelada/ tomate)	1,20
Suplementos tostadas (queso, jamón, atún, etc...)	0,60
Bollería/repostería (pieza individual)	0,90
Tapas	2,00
Raciones	4,00
Bocadillos básicos de fiambre/embutido (excepto lomo y jamón curado): queso, atún, sobrasada, vegetal, sandwich mixto, etc...*	1,55
Bocadillos especiales de fiambre/embutido curado, pechuga de pollo, lomo plancha, catalana, etc...*	2,00
Menús (1er plato; 2º plato; pan; bebida y postre)**	8,00

* podrán ser en pan bocadillo o pan de molde y podrán incluir 2 ingredientes (jamón y queso, bacón y queso, atún y mayonesa, etc...) si solicitan más ingredientes se incrementará como suplemento

** La ensalada completa se considerará 1er plato.

Este listado es un mínimo no definitivo pudiendo acordarse en Comisión de Servicio las calidades, cualidades y variedad de algunos productos.

Así mismo se recuerda que no está permitida la venta de bebidas alcohólicas de ningún tipo





Precio máximos en cafetería de personal grupo A (básicos)

Productos autorizados	PVP IVA 10% incluido
Bebidas Calientes (café, infusiones, chocolate, leche, etc...)	
Café solo	0,70
Café solo descafeinado	0,70
Café con leche (entera/semidesnatada/desnatada/condensada)	0,75
Café descafeinado con leche (entera/semidesnatada/desnatada/condensada)	0,75
Café largo	0,70
Café largo descafeinado	0,70
Café cortado	0,70
Café cortado descafeinado	0,70
Café capuchino	0,75
Café capuchino descafeinado	0,75
Leche (entera/semidesnatada/desnatada)	0,70
Leche manchada	0,70
Chocolate	0,70
Chocolate con leche	0,75
Infusiones variadas (Te/Manzanilla/Menta poleo/Tila)	0,70
Infusiones variadas con leche o limón(Te/Manzanilla/Menta poleo/Tila)	0,75
Bebidas (refrescos, zumos, batidos, agua, bebidas sin alcohol, etc...)	
Agua con gas o sin gas 330 cc	0,45
Agua con gas o sin gas 500 cc	0,55
Agua con gas o sin gas 1500 cc	0,75
Batidos (todos los sabores)	1,20
Bitter	1,10
Cerveza sin alcohol	0,85
Granizados (limón, horchata, café mínimo)	1,35
Refresco cola 33 cl (todas las variantes)	0,85
Refresco sabores 33 cl (todos los sabores y variantes)	0,85
Tónica	1,10
Zumo de tomate	0,85
Zumo natural fruta	1,30
Zumos	0,85
Sólidos	
Desayuno básico: café o infusiones y media tostada (aceite y sal/margarina y mermelada/ tomate)	1,25
Desayuno especial: café o infusión y una pieza de bollería/repostería o	1,70





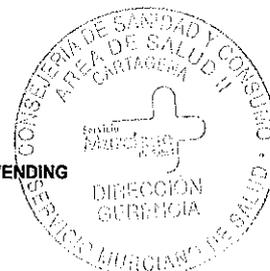
tostada entera (aceite y sal/margarina y mermelada/tomate)	
Desayuno extra: desayuno básico y zumo de naranja natural y pieza de bollería/repostería	2,20
Media Tostada (aceite y sal/margarina y mermelada/ tomate)	0,55
Tostada entera (aceite y sal/margarina y mermelada/ tomate)	1,00
Suplementos tostadas (queso, jamón, atún, etc...)	0,45
Bollería/repostería (pieza individual)	0,85
Tapas	1,65
Raciones	3,25
Bocadillos básicos de fiambre/embutido (excepto lomo y jamón curado): queso, atún, sobrasada, vegetal, sandwich mixto, etc...*	1,20
Bocadillos especiales de fiambre/embutido curado, pechuga de pollo, lomo plancha, catalana, etc...*	1,70
Menús (1er plato; 2º plato; pan; bebida y postre)**	6,00

* podrán ser en pan bocadillo o pan de molde y podrán incluir 2 ingredientes (jamón y queso, bacón y queso, atún y mayonesa, etc...) si solicitan más ingredientes se incrementará como suplemento

** La ensalada completa se considerará 1er plato.

Este listado es un mínimo no definitivo pudiendo acordarse en Comisión de Servicio las calidades, cualidades y variedad de algunos productos.

Así mismo se recuerda que no está permitida la venta de bebidas alcohólicas de ningún tipo.

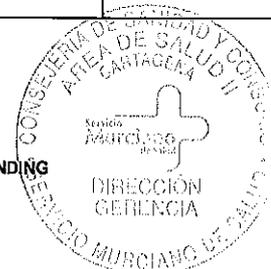




Anexo XV: Situación máquinas vending

Anexo XV.1: HUSLA

PLANTA	UNIDAD	ESPACIOS MÍNIMOS			ESPACIOS MÁXIMOS		
		Mínimos	Bloques	Nº de máquinas	Mínimos	Bloques	Nº de máquinas
Sótano -1	Sindicatos				1 Zona Espera SIN	1*B3	3
	Unidad del Sueño				1 Zona Recepción	1*B2	2
	Urgencias Generales	1 Sala Espera URG. Generales	1*B4	4	1 Sala Espera URG. Generales	1*B4	4
	Urgencias Pediátricas	1 Sala Espera URG. Pediátricas	1*B3	3	1 Sala Espera URG. Pediátricas	1B*4	4
Baja 0	Hospital de Día Médico (HDM)	1 Sala Espera HDM	1*B3	3	1 Sala Espera HDM	1*B4	4
	Diálisis (DIA)				1 Sala Espera DIA	1*B4	4
	Rehabilitación (RHB)				1 Sala Espera RHB	1*B2	2
	Consultas Externas (CEX)	1 Sala Espera CEX	1*B3	3	8 Salas Espera CEX	4*B4 + 4*B2	24
	Radioterapia (RDT)	1 Sala Espera RDT	1*B3	3	2 Salas Espera RDT	1*B3 + 1*B2	5
	Pool Celadores	1 Pool Celadores	1*B2	2	1 Pool Celadores	1*B2	2
	Consultas Externas (CEX)	1 Sala Espera CEX	1*B3	3	9 Salas Espera CEX	4*B4 + 5*B2	26
Primera 1	Laboratorio (LAB)				1 Sala Espera LAB	1*B2	2
	Bloque Obstétrico (BOB)	1 Sala Espera BOB	1*B4	4	1 Sala Espera BOB	1*B4	4
	Bloque Quirúrgico (BQR)	2 Sala Espera BQR	1*B4 1*B2	6	2 Salas Espera BQR	2*B4	8
	Unidad De Cuidados Intensivos (UCI)	1 Sala Espera UCI	1*B2	2	1 Sala Espera UCI	1*B4	4





Segunda 2	U25	1 Sala Espera U25	1*B1	1	1 Sala Espera U25	1*B4	4
	U26	1 Sala Espera U26	1*B3	3	1 Sala Espera U26	1*B4	4
	U31	1 Sala Espera U31			1 Sala Espera U31	1*B4	4
	U32	1 Sala Espera U32			1 Sala Espera U32	1*B4	4
Tercera 3	U33	1 Sala Espera U33			1 Sala Espera U33	1*B4	4
	U34	1 Sala Espera U34			1 Sala Espera U34	1*B4	4
	U35	1 Sala Espera U35			1 Sala Espera U35	1*B4	4
	U36	1 Sala Espera U36			1 Sala Espera U36	1*B4	4
	U41	1 Sala Espera U41	1*B2	2	1 Sala Espera U41	1*B4	4
	U42	1 Sala Espera U42	1*B3	3	1 Sala Espera U42	1*B4	4
Cuarta 4	U43	1 Sala Espera U43	1*B3	3	1 Sala Espera U43	1*B4	4
	U44	1 Sala Espera U44	1*B3	3	1 Sala Espera U44	1*B4	4
	U45	1 Sala Espera U45	1*B3	3	1 Sala Espera U45	1*B4	4
	U46	1 Sala Espera U46			1 Sala Espera U46	1*B4	4
	U52	1 Sala Espera U52	1*B1	1	1 Sala Espera U52	1*B4	4
Quinta 5	U53	1 Sala Espera U53	1*B1	1	1 Sala Espera U53	1*B4	4
	U54	1 Sala Espera U54	1*B1	1	1 Sala Espera U54	1*B4	4
	U55	1 Sala Espera U55	1*B1	1	1 Sala Espera U55	1*B4	4





TOTALES	22 ESPACIOS MÍNIMOS	3*B4 10*B3 4*B2 5*B1	55	50 ESPACIOS MÁXIMOS	34*B4 2*B3 14*B2	170
----------------	------------------------------------	---	-----------	------------------------------------	---------------------------------	------------

En todo caso, estos espacios podrán modificarse en Comisión de Servicio en función de las necesidades detectadas en el hospital.

***B1** Los bloques de una sola máquina expendedora serán necesariamente de bebidas frías (refrescos y agua).





Anexo XV.2: HUSRM.

La relación de máquinas mínimas a instalar será la que se detalla, no siendo taxativa y pudiendo ser modificada en función de la actividad y demanda del Hospital.

Urgencias

- 1 de bebidas calientes.
- 1 de bebidas frías (refrescos y agua).

Planta baja

- 1 de bebidas calientes.
- 1 de bebidas frías (refrescos y agua).
- 1 alimentos sólidos.

Quirófanos (Posible)

- 1 de bebidas calientes.
- 1 de bebidas frías (refrescos y agua).

Consultas Externas y Planta Baja (Posible)

- 2 de bebidas calientes
- 1alimentos sólidos,
- 1 Agua y refrescos.

Policlínico exterior.(Posible).

- 1 de bebidas calientes.
- 1 de bebidas frías (refrescos y agua).

Escuela de Enfermería

- 1 de bebidas calientes.
- 1 de bebidas frías (refrescos y agua).
- 1 alimentos sólidos

Plantas hospitalización

- 2 de bebidas calientes.
- 2 de bebidas frías (refrescos y agua).
- 1 alimentos sólidos





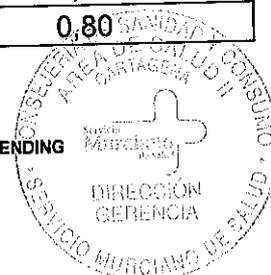
Anexo XV.3: Productos y Precios máximos de venta CHUC.

Precio máximos en máquinas expendedoras automáticas	
Productos autorizados	PVP IVA 10% incluido
Bebidas calientes	
Café solo	0,65
Café solo descafeinado	0,65
Café con leche	0,65
Café con leche descafeinado	0,65
Café largo	0,65
Café largo descafeinado	0,65
Café cortado	0,65
Café cortado descafeinado	0,65
Café capuchino	0,65
Café capuchino descafeinado	0,65
Leche (entera/semidesnatada/desnatada)	0,65
Leche manchada	0,65
Chocolate	0,65
Chocolate con leche	0,65
Infusiones variadas (Te/Te con limon/Manzanilla/Menta poleo/Tila)	0,65
Aguas y refrescos	
Agua con gas o sin gas 500 cc	0,60
Agua con gas o sin gas 1500 cc	1,00
Refresco cola 33 cl (todas las variantes)	0,60
Refresco sabores 33 cl (todos los sabores y variantes)	0,60
Snacks dulces/salados y zumos	
Barritas de cereales	0,75
Barrita cereales con chocolate	0,75
Barritas cereales bajas en calorías	0,70
Barritas Cereales bajas en calorías con chocolate	0,80
Barritas Pipas	0,70
Bocaditos de pan crujiente	0,70
Cortezas de trigo	0,75
Galleta rellenas Chocolate	0,75
Galletas rellenas Limón	0,75
Bocaditos pan crujiente sabor	0,70





Bolsa Kikos	0,70
Bolsa Pipas Peladas	0,75
Bolsa Pistachos	0,70
Bracito Azúcar	0,70
Snack trigo forma cónica	0,80
Caña Chocolate	0,70
Chicles Sabores	0,95
Chicles menta/eucalipto	0,95
Galletas con pepitas de chocolate	0,70
Snacks sabor barbacoa	0,90
Chocolatina	0,75
Batido de cacao	1,00
Cuadrado Moka	0,70
Snack de trigo forma triangular	0,80
Bollería sabor Chocolate	0,50
Perlitas de chocolate coloreadas 45 grs.	0,70
Cacahuets cubiertos de chocolate coloreados 45 grs.	0,70
Fajitas Maíz Barbacoa	0,80
Galletas rellenas chocolate (4 unds)	1,00
Galletas dieta fibra sin azúcar	0,90
Galletas fibra 3 unidades normal/ Chocolate 2 unidades	0,70
Galletas de chocolate rellenas de crema de vainilla	1,00
Gominolas	0,75
Barritas de galleta cubiertas de chocolate	0,90
Bolitas de leche cubiertas de chocolate	0,70
Galleta con caramelo cubierta de chocolate	0,90
Palitos de pan cubiertos de chocolate	1,00
Mini bocaditos de cereales	0,95
Palmera cacao	0,70
Palmera Chocolate	0,70
Patatas Jamón	0,80
Patatas Marinas (sal, vinagre y menta)	1,00
Patatas Normales	0,80
Selección Frutos Secos 40 gr.	0,70
Dulce masticable de fruta	0,80
Bolitas de chocolate	0,80
Snack Chocolate con leche	0,75
Snack chocolate blanco	0,75
Galleta con caramelo cubierta de chocolate y trocitos de cacahuete	0,90
Caramelos masticables de sabores	0,95
Triangulos de maiz sabor barbacoa	0,80





Región de Murcia
Consejería de Sanidad y Consumo



Tortitas de Maíz	0,85
Galletas saladas	1,00
Galleta cubierta de caramelo y recubierta de chocolate (2 unds)	0,90
Zumo de frutas con leche	1,00
Zumo de frutas con leche (2ª marca)	1,00
Zumo sabores	0,70
Zumo de frutas, leche y cereales	1,00
Néctar sabores	0,70
Zumo de guaraná o ginseng	1,00
Sólidos (sandwiches, bocadillos, frutas)	
Sandwiches Pan Molde x2	1,50



DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES. PPT SERVICIO RESTAURACIÓN-CAFETERIAS-VENDING
Complejo Hospitalario Universitario de Cartagena – ÁREA SALUD II





DOTO DE PÉTRICA
C/ Ciudad de Murcia s/n
43001 San Pedro del Pinatar
Murcia

16		DIETISTA	100	40	19/09/2011	189			12.485,16	3.889,13	16.374,29
17		DIETISTA	100	40	28/09/2006	189	8.754,36	-	21.240,12	6.616,30	27.856,42
18		COCINERO/A	100	40	18/01/2011	189	-	-	12.608,64	3.927,59	16.536,23
19		AUX. COLECT	100	40	28/01/2011	189	-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
20		AUX. COLECT	100	40	31/08/2014	189	-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
21		JEFE DE COCINA	100	40	09/02/2011	189	7.539,54	-	21.000,24	6.541,57	27.541,81
22		AUX. COLECT	100	40	07/07/2014	189	-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
23		DIETISTA	100	40	21/04/2011	189	-	-	12.485,16	3.889,13	16.374,29
24		DIETISTA	100	40	25/04/2011	189	-	-	12.485,16	3.889,13	16.374,29
25		AUX. COLECT	100	40	20/02/2012	189	-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
26		AUX. COLECT	100	40	21/01/2011	189	-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
27		COCINERO/A	50	20	22/05/1995	200	1.929,84	-	8.566,56	2.668,48	11.235,04
28		DIETISTA	60	24	28/12/2006	200	1.030,00	-	6.173,92	2.546,18	10.720,10
29		AUX. COLECT	100	40	16/05/2012	401	-	-	12.393,84	4.009,41	16.403,25
30		AUX. COLECT	100	40	01/07/2014	401	-	-	12.393,84	4.009,41	16.403,25
31		AUX. COLECT	100	40	01/07/2014	401	-	-	12.393,84	4.009,41	16.403,25
32		AYTE DE COCINA	100	40	16/01/2015	402	-	-	12.414,24	4.016,01	16.430,25
33		AUX. COLECT	100	40	01/03/2015	402	-	-	12.393,84	4.009,41	16.403,25
34		AYTE DE COCINA	100	40	01/08/2015	402	-	-	12.414,24	4.016,01	16.430,25
35		AUX. COLECT	100	40	22/12/2014	402	-	-	12.393,84	4.009,41	16.403,25
36		AUX. COLECT	100	40	20/12/2014	402	-	-	12.393,84	4.009,41	16.403,25
37		AUX. COLECT	100	40	04/10/2015	402	-	-	12.393,84	4.009,41	16.403,25





38	AUX. COLECT	100	40	13/03/2015	402	.	.	12.393,84	4.009,41	16.403,25
39	AYTE DE COCINA	100	40	01/08/2015	402	.	.	12.414,24	4.016,01	16.430,25
40	AUX. COLECT	100	40	02/09/2015	402	.	.	12.393,84	4.009,41	16.403,25
41	AUX. COLECT	50	20	22/07/2015	502	.	.	6.196,92	2.004,70	8.201,62
42	AUX. COLECT	40	16	13/10/2015	502	.	.	4.957,54	1.603,76	6.561,30
43	AUX. COLECT	50	20	04/03/2015	502	.	.	6.196,92	2.004,70	8.201,62

Nº DE ORDEN	INICIALES NOMBRE Y APELLIDOS	CATEGORIA SEGUN CONVENIO PROCEDENCIA	MOTIVO SUSTITUCIÓN	Nº DE ORDEN P. PLANTILLA QUE SUSTITUYE**	FECHA INICIO CONTRATO	CÓDIGO CONTRATO	DATOS AÑO EN EUROS				
							PLUSÉS COTIZABLES S. S.	PLUSÉS NO COTIZABLES S.S.	SALARIO BRUTO	COSTES S.SOCIAL	TOTAL COSTE EMPRESA
							CONVENIO VIGENTE				
1		AUX. COLECT			03/10/2015 40	410	.	.	12.393,84	3.860,68	16.254,52
2		DIETISTA			11/10/2015 40	410	.	.	12.485,16	3.689,13	16.374,29
3		AUX. COLECT			05/10/2015 40	410	.	.	12.393,84	3.860,68	16.254,52
4		AUX. COLECT			02/10/2015 40	410	.	.	12.393,84	3.860,68	16.254,52
5		AYTE COCINA			14/07/2015 20	510	.	.	6.207,12	1.933,52	8.140,64

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES
DPTO. DE PERSONAL
C/ALFONSO XIMENES, 1
30102 CARTAGENA (MURCIA)





Anexo XVI.1: HUSLA-PERSONAL CAFETERIAS

MEDITERRÁNEA DE CATERING, SLU-HOSPITAL SANTA LUCÍA
SERVICIO DE CAFETERÍA

MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.
DPTO. DE PERSONAL
C/ Universidad Murcia 4
Edificio 111/120 30100
Parque Científico de Murcia
30120 La Florida Murcia

Nº DE ORDEN	RELACION DEL PERSONAL CON DERECHO A SUBROGACION DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO DE SANTA LUCIA (HUSLA). PERSONAL ESTRUCTURAL DE PLANTILLA.(EVENTUAL O FIJO)						DATOS AÑO EN EUROS					
	INICIALES NOMBRE Y APELLIDOS	CATEGORIA SEGUN CONVENIO PROCEDENCIA	% SOBRE JORNADA COMPLETA	HORAS SEMANALES	ANTIGUEDAD	CÓDIGO CONTRATO	CONVENIO VIGENTE	PLUS	PLUS	SALARIO	COSTES	TOTAL
								COTIZABLES S. S.	NO COTIZABLES S.S.	BRUTO AÑO	S.SOCIAL AÑO	COSTE EMPRESA
1		AUX. COLECT	100	40	07/03/2012	189		-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
2		CAMARERO	100	40	07/11/2003	100		-	-	12.589,44	3.921,61	16.511,05
3		AUX. COLECT	100	40	07/10/2015	100		-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
4		JEFE DE COCINA	100	40	01/12/1989	100		5.444,76		30.935,88	9.636,53	40.572,41
5		AUX. COLECT	100	40	16/03/2012	189		-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
6		AUX. COLECT	100	40	12/01/2012	189		-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
7		AYUDANTE CAMARERO	100	40	01/12/2005	100		-	-	12.485,16	3.889,13	16.374,29
8		AUX. COLECT	100	40	20/11/2010	189		-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
9		AUX. COLECT	100	40	14/03/2011	189		-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
10		CAMARERO	100	40	11/11/2001	100		-	-	12.655,99	3.942,34	16.598,33
11		AUX. COLECT	100	40	06/02/2012	189		-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
12		AYTE CAMARERO	100	40	01/08/2005	100		-	-	12.485,16	3.889,13	16.374,29
13		AUX. COLECT	100	40	15/03/2011	189		-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
14		CAMARERO	100	40	01/07/2004	100		-	-	12.589,44	3.921,61	16.511,05
15		AUX. COLECT	100	40	31/01/2011	189		-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52





16		JEFE SECTOR	100	40	07/10/1987	100	17.668,88	-	37.150,92	11.572,51	48.723,43
17		AYTE CAMARERO	100	40	31/07/2015	402	-	-	12.485,16	4.038,95	16.524,11
18		AUX. COLECT	100	40	03/03/2015	402	-	-	12.393,84	4.009,41	16.403,25
19		AUX. COLECT	100	40	02/04/2015	402	-	-	12.393,84	4.009,41	16.403,25
TOTALES											

Nº DE ORDEN	RELACION DEL PERSONAL INTERINO * DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO DE SANTA LUCIA (HUSLA),						DATOS AÑO EN EUROS				
	INIICIALES NOMBRE Y APELLIDOS	CATEGORIA SEGUN CONVENIO PROCEDENCIA	MOTIVO SUSTITUCIÓN	Nº DE ORDEN P. PLANTILLA QUE SUSTITUYE**	FECHA INICIO CONTRATO HORAS SEMANALES	CODIGO CONTRATO	PLUSSES COTIZABLES S. S.	PLUSSES NO COTIZABLES S.S.	SALARIO BRUTO	COSTES S.SOCIAL	TOTAL COSTE EMPRESA
							CONVENIO VIGENTE				
1		AUX. COLECT			19/10/2015 40	410	-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
2		AUX. COLECT			04/10/2015 40	410	-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
3		AUX. COLECT			19/10/2015 40	410	-	-	12.393,84	3.860,68	16.254,52
TOTALES											

MEDITERRANEA DE CARTAGENA, S.L.
OPTO. DE PERSONAL
C/ San Juan de Dios, 11
Edificio Hospitalario Universitario
Parque Empresarial La Florida
45200 Cartagena (Murcia)



