



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ LA EJECUCIÓN DE LA CONTRATACIÓN MIXTA DEL SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTICIAS, ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS POR PRECIO UNITARIO CONFORME AL ART. 16.3. a) DE LA LEY DE CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO CON DESTINO A LOS HOSPITALES DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ, PERTENECIENTES AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD**

Los centros vinculados al contrato son los siguientes:

- Hospital Universitario “Puerta del Mar” Cádiz (HUPM)
- Hospital San Carlos San Fernando (HSC)
- Hospital Universitario Puerto Real (HUPR)
- Hospital de Jerez (HJEREZ)
- Centro de Transfusión, Tejidos y Células de Cádiz
- Hospital Punta de Europa (HPE)
- Hospital de La Línea (HLL)

En la siguiente tabla se especifican las diferentes prestaciones que componen esta contratación que se adjudicará por la totalidad de las mismas.

Lote	DESCRIPCIÓN
1	DESAYUNO
2	ALMUERZO
3	MERIENDA
4	CENA
5	EXTRAS (víveres primerísima necesidad)
6	EXTRAS (víveres alimentos básicos)
7	EXTRAS (alimento general- vinagre, vino y bebidas carbonatadas)
8	CT HUPR 1º Y 2º PLATO
9	CT HUPR POSTRE
10	CT HPE 1º Y 2º PLATO
11	CT HPE POSTRE
12	SERVICIO COMEDOR DE PROFESIONALES HUPR
13	SERVICIO TRASLADO COMIDAS HPE- CT.ALGECIRAS
14	SERVICIO DE DIETÉTICA HPE
15	SERVICIO DE DIETÉTICA HLL
16	SERVICIO DE GESTIÓN DE STOCK



1. ELEMENTOS TÉCNICOS DEL CONTRATO: Objeto del contrato especificado en el PCAP.
  - 1.1. Objeto.
  - 1.2. Glosario.
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CONTRATO.
  - 2.1. Características y normas generales del suministro de materias primas.
    - 2.1.1. Memoria o ficha técnica.
    - 2.1.2. Personal de la empresa adjudicataria.
    - 2.1.3. Control en la recepción de las materias primas y previsión de existencias.
    - 2.1.4. Gramaje de los alimentos.
    - 2.1.5. Cómputo diario de DIETAS/VÍVERES.
    - 2.1.6. Horarios de distribución.
    - 2.1.7. Peticiones Extraordinarias.
    - 2.1.8. Menús especiales.
    - 2.1.9. Centros vinculados a la prestación de suministro de materias primas.
    - 2.1.10. Prestaciones complementarias al suministro de materias primas.
      - 2.1.10.1. Almacenamiento, conservación y distribución.
        - 2.1.10.1.1. Calidad y Seguridad Alimentaria.
        - 2.1.10.1.2. Personal encargado de la gestión de los almacenes.
      - 2.1.10.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipamientos.
        - 2.1.10.2.1. Locales e instalaciones.
        - 2.1.10.2.2. Equipamientos.
        - 2.1.10.2.3. Otras instalaciones o equipamientos no incluidos en apartados anteriores.
        - 2.1.10.2.4. Dotación de las Cámaras.
      - 2.1.10.3. Gestión de Menú de libre elección
      - 2.1.10.4. Normas generales.
      - 2.1.10.5. Gestión del stock de seguridad.
      - 2.1.10.6. Centros que consten de locales e instalaciones.
      - 2.1.10.7. Plan para situaciones extraordinarias
      - 2.1.10.8. Gestión de la trazabilidad
    - 2.2. SERVICIO DE GESTIÓN DEL COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA
    - 2.3. SERVICIO DE TRANSPORTE DE COMIDAS DESDE HPE A CENTRO TERAPÉUTICO
    - 2.4. SERVICIO DE DIETÉTICA
  3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.
  4. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL
  5. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA
  6. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

ANEXOS:

- PPT Anexo 1: Código Dietas Natural
- PPT Anexo 2: Platos por Dietas.
- PPT Anexo 3: Ingredientes por Platos Provincial.
- PPT Anexo 4: Fichas Platos Andalucía Normalizadas.
- PPT Anexo 5: Usuarios Necesidades Especiales.
- PPT Anexo 6: Especificaciones Técnicas Alimentos.
- PPT Anexo 7: Zonas.
- PPT Anexo 8: Alimentos Extras.



**Junta de Andalucía**

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

Expte. 0691/2022

- PPT Anexo 9: Plan alternativo.
- PPT Anexo 10: Productos de proximidad.
- PPT Anexo 11: Procedencia legumbres.

## 1. ELEMENTOS TÉCNICOS DEL CONTRATO: Objeto del contrato especificado en el PCAP.

### 1.1. Objeto.

El objeto del presente contrato es complejo y mixto, dentro del cual, la prestación que tiene una mayor importancia desde el punto de vista económico es la relacionada con el suministro de tracto sucesivo por precio unitario conforme al art. 16.3.a) de la LCSP de bienes para abastecer el servicio de Hostelería de los Centros pertenecientes al Servicio Andaluz de Salud de la Provincia de Cádiz.

La contratación contempla la adquisición de forma sucesiva y por precio unitario de los productos que se relacionan en el **Anexo 6**, sin que la cuantía de los mismos esté definida con exactitud al tiempo de celebrar el contrato, por estar subordinadas las entregas a las necesidades de la Administración.

El contrato incluye la prestación de una serie de servicios que son complementarias al suministro de las materias primas, como son el servicio de logística de almacén, el Servicio de Gestión de Comedor para el Hospital de Puerto Real, el transporte de alimentos/dietas desde el Hospital Punta Europa de Algeciras al Centro Terapéutico de Salud Mental situado en la misma localidad, así como el servicio de dietética para los Hospitales de La Línea y Punta Europa de Algeciras.

El objeto del contrato está constituido, tal como se ha expuesto en el punto precedente, por un contrato mixto en el que se encuentran incluidas las siguientes prestaciones:

- Suministro de víveres o materias primas (Dietas Paciente/Familiar; Dietas Personal -Hospital Puerta del Mar y Hospital de Puerto Real; Alimentos para talleres en la Comunidad Terapéutica -Hospital Punta Europa y Hospital Puerto Real; Refrigerio proporcionado a los donantes atendidos por el Centro de Transfusión, Tejidos y Células de Cádiz; Extras)
- Servicio de Gestión de stock, gestión de almacenes.
- Servicio Comedor (Hospital Puerto Real)
- Servicio de Transporte de alimentos (Hospital Algeciras - Comunidad Terapéutica)
- Servicio de Dietética (Hospital Algeciras; Hospital La Línea)

### Suministro de víveres o materias primas.

Se entenderá por **suministro de víveres** la compra y recepción de los alimentos necesarios para la elaboración de dietas alimenticias y alimentos extras (de nutrición ordinaria, tanto basal como especial, excluida la nutrición artificial); el suministro de los suplementos de dichos menús, tanto los que se distribuyen en los controles de enfermería, como los necesarios para completar la bandeja del paciente, y que son indicados por la Dirección de cada Centro o personal técnico responsable en quien se delegue en el vale de petición correspondiente; así como los que se necesiten para la alimentación del personal de guardia y autorizado (Hospital Universitario de Puerto Real). Se consideran incluidos los necesarios para las actividades realizadas en las Comunidades Terapéuticas de Salud Mental de los Hospitales de Algeciras y Puerto Real, y el refrigerio proporcionado a los donantes atendidos por el Centro de Transfusión, Tejidos y Células de Cádiz.

En cualquier caso, serán por cuenta del adjudicatario los gastos derivados del transporte de los víveres desde las instalaciones del adjudicatario a las determinadas por los distintos Centros como puntos de entrega. A este respecto, quien resulte adjudicatario del contrato actuará única y exclusivamente como proveedor único de todas las materias primas, suplementos, extras y/o refrigerios necesarios para confeccionar las dietas alimentarias que diariamente se necesiten.



a) Suministro de los productos de alimentación, víveres o materias primas para la elaboración diaria de los menús. Todos los víveres y materias primas necesarias para la elaboración diaria de los menús de cada una de las dietas, recogidos en el Libro Catálogo de Dietas Provincial, formado por:

- **Anexo 1**, Protocolo de Dietas naturales de la Provincia de Cádiz. Documento que recoge las dietas codificadas en los hospitales objeto de contrato.
- **Anexo 2**, Documento de platos por dieta. Documento que recoge los platos que llevan las distintas dietas codificadas en los hospitales objeto de contrato.
- **Anexo 3**, Documento de ingredientes por plato provincial. Documento que recoge los ingredientes necesarios para elaborar platos que llevan las distintas dietas codificadas en los hospitales objeto de contrato, al que hay que añadirle además condimentos, especias, sal, limones, alimentos de decoración y todos aquellos que se estimen necesarios para la elaboración, así como el aceite necesario para la elaboración (fritura con aceite de orujo, aceite de oliva virgen o aceite vegetal en función de las especificaciones técnicas de cada Centro), según las instrucciones que se dicten por las Direcciones o personal encargado en cada uno de los Centros, considerado a todos los efectos parte integrante del presente pliego de prescripciones técnicas, que componen las dietas alimenticias que se servirán tanto a pacientes (con posibilidades de *dietas basales, especiales y terapéuticas*) como al personal de guardia y autorizado (HUPR) así como los necesarios para la elaboración de dietas especiales (diálisis, comunidad terapéutica, etc...), que deberán cumplir todas las especificaciones técnicas y calidades que se describen tanto en el presente pliego como en sus documentos adjuntos.
- **Anexo 4**, Fichas técnicas platos Andalucía. Documento orientativo para facilitar sustituciones de los platos del anexo 3, atendiendo a criterios de mercado, de diseño y situaciones excepcionales tanto de la empresa adjudicataria como de los centros sanitarios. En la elaboración de este documento, al llevar incorporado el valor nutricional, en la columna ingredientes necesarios, se ha tenido en cuenta tanto la merma asociada al porcentaje comestible de los ingredientes como a la merma producida en los procesos de elaboración. Al igual que al anexo 3 hay que añadir los ingredientes tipo condimentos, especias, sal, limones, alimentos de decoración y todos aquellos que se estimen necesarios para la elaboración, así como el aceite necesario para la elaboración por fritura.
- **Anexo 5**, documento donde se contemplan las necesidades especiales de pacientes con alergias o disfgias.
- **Anexo 6**, documento de especificaciones técnicas de todos los alimentos adquiridos por los hospitales, tanto para la elaboración de las dietas como para el suministro de suplementos adicionales, añadidos y extras y refrigerios.

En el documento Dietas de la Provincia de Cádiz se describen todas las dietas, de las que con frecuencia habrá que hacer combinaciones. No obstante, en determinados casos habrán de confeccionarse dietas, de manera personalizada dependiendo del diagnóstico del paciente, pudiendo añadirse algún plato como suplemento que se dispensará en las "comidas", es decir, dentro de las bandejas. Este suplemento se considera parte de la dieta y por tanto dentro del coste de la misma.

Así mismo, se podrán dar instrucciones sobre las dietas, por parte de la Dirección de cada Centro o personal técnico responsable en quien se delegue, que serán de obligado cumplimiento.

Las Unidades de Nutrición Clínica, Dietética y Bromatología (UGC Endocrinología y Nutrición) de los Centros, serán las encargadas de la confección de los menús, y el Servicio de Cocina y Hostelería será el encargado de la elaboración y distribución interior de los mismos, salvo en aquellos Centros en los que tales UGC y/o servicios no existan, en cuyo caso, la Dirección de cada Centro designará a los Técnicos responsables encargados. Estas Unidades y/o personal Técnico se reservan el derecho a realizar cambios de platos de



cualquier menú del Catálogo de Dietas Provincial que se consideren necesarios por la aparición de los “alimentos de temporadas” o por alguna otra cuestión en la que se estime necesario el cambio para determinadas dietas ó menús. Para facilitar estos intercambios se presenta el **Anexo 4**, que en cualquier caso no es excluyente, se podrán poner otros platos si se consideran necesarios. Los posibles cambios referidos serán comunicados por el Órgano de Contratación o por los responsables de la Unidades de Nutrición Clínica, Dietética y Bromatología o por la Dirección de cada Centro o persona en quien se delegue a la Adjudicataria y al Servicio de Hostelería para su implantación en los Centros.

La estimación anual de dietas a suministrar, así como el presupuesto de éstas, se relaciona de forma adjunta mediante Anexo al Cuadro Resumen.

**b) Suministro de suplementos extras o refrigerios.** Los suplementos extras o refrigerios necesarios para la alimentación de los usuarios independientes del contenido de la bandeja, se distribuyen a través de los controles de enfermería y son indicados por la Dirección de cada Centro o personal técnico responsable en quien se delegue o por la Unidad de Dietética en el vale de petición correspondiente, así como los que se necesiten para el personal con derecho a comida.

La entrega de estos suplementos y refrigerios se harán libre de embalajes (cartones, plásticos etc), es decir preparado para su suministro a las diferentes unidades de hospitalización, reservándose los centros que lo soliciten y a través de la dirección o persona en quien delegue, el derecho a solicitar la completa preparación de dichos suplementos para su reparto por el personal de hostelería.

La relación de suplementos extras o refrigerios a suministrar, así como el presupuesto de los mismos, se relaciona en el **Anexo 8**.

### **Servicios.**

Se consideran incluidas en el objeto del contrato las prestaciones necesarias para el óptimo funcionamiento del mismo. Entre estas prestaciones, se contemplan los siguientes servicios:

**a) Servicio de gestión de stock, (logística almacén)** La gestión deberá realizarse teniendo en cuenta los medios técnicos y materiales de los que se dispone en cada uno de los Centros, así como de las instrucciones que se den por las Direcciones o personal técnico encargado de los mismos:

c.1) Se entenderá por **gestión de los almacenes** de cocina:

c.1.1. Almacenamiento, conservación y distribución de alimentos a la cadena de producción y de distribución en condiciones óptimas de calidad e higiene, en tiempo y forma adecuados (según programación y horario indicado), acondicionamiento y conservación, clasificación, codificación y preparación de los pedidos que se realicen para la elaboración de los menús, de acuerdo con las instrucciones que al respecto se dicten por la Dirección de cada uno de los Centros vinculados al presente contrato o personal técnico responsable en quien se delegue (teniendo en cuenta los medios materiales y técnicos de cada uno), pudiendo ocurrir que sea responsable de realizar todas o sólo algunas de las labores de almacenamiento, conservación y/o distribución, garantizando el cumplimiento en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria vigente o que le resulte de aplicación, tanto europea como nacional, autonómica o local, así como recomendaciones del CODEX ALIMENTARIUS.

c.1.2. Mantenimiento preventivo y correctivo de los locales, instalaciones, equipamientos, cámaras y almacenes que, en su caso, los Centros pongan a disposición de la adjudicataria, de acuerdo con las especificaciones técnicas y las instrucciones que al respecto se dicten por la Dirección de cada uno de los

Centros vinculados al presente contrato o personal técnico responsable en quien se delegue (teniendo en cuenta los medios materiales y técnicos de cada uno).

c.1.3. Gestión del stock de seguridad el control de existencias (stock) de las materias primas o víveres necesarios para la confección de los distintos menús/platos/extras de las cocinas de los centros y del comedor de los profesionales de guardia. El stock de seguridad deberá garantizarse, de forma que no interrumpa el proceso de distribución y producción.

c.1.4. Limpieza e Higiene Alimentaria:

- Control de la higiene de los alimentos, productos alimentarios y del proceso de elaboración de comidas para la alimentación hospitalaria.
- Control de los sistemas de autocontrol de calidad alimentaria hospitalaria (Planes Generales de Higiene y Sistema APPCC)
- Control de los proveedores y procesos alimentarios del hospital.
- Formación de manipuladores de alimentos, prácticas correctas de higiene en alimentación hospitalaria, normas y recomendaciones higiénico-dietéticas.
- Participación en los procesos de Mantenimiento de ISO 22000 y en trabajos relacionados con la mejora del sistema.
- Elaboración de procedimientos e instrucciones, y su formación asociada, que estén encaminados a garantizar el control de la higiene de los alimentos y la calidad nutricional de los mismos.

c.2) Gestión de **menú de libre elección**: El adjudicatario propondrá la implantación de un sistema de recogida de información mediante sistema electrónico, PDA o similar, compatible con el programa de gestión de DIETAS, integrado en cada centro, con objeto de garantizar que los pacientes pueden elegir su menú compatible con la dieta asignada por facultativo. Esta propuesta será valorada como criterio de adjudicación.

b) La gestión del comedor del personal de guardia, para el Hospital Universitario de Puerto Real, de acuerdo con las especificaciones técnicas detalladas en el presente pliego, así como las instrucciones que al respecto se dicten por la Dirección de cada uno de los Centros vinculados al presente contrato o personal técnico responsable en quien se delegue (teniendo en cuenta los medios materiales y técnicos de cada uno).

c) Servicio de transporte de dietas desde el Hospital Punta Europa de Algeciras al Centro Terapéutico de Salud Mental.

d) Servicio de Dietética en los Hospitales de La Línea y Punta Europa de Algeciras.

## 1.2. Glosario.

Al objeto de unificar criterios, se definen los siguientes conceptos:

ALIMENTOS PERECEDEROS: alimentos inestables desde el punto de vista microbiológico o enzimático y por tanto, de vida útil corta y que para mantener esa vida necesita condiciones especiales de conservación. Los documentos relacionados con la contratación hacen referencia a alimentos frescos, sin tratamiento de conservación distinta al frío, especialmente carne fresca, pescado fresco, y frutas y verduras frescos o de la gama IV. Se incluye además alimentos, sometidos a tratamiento de pasteurización (huevo pasteurizado, jamón cocido, postres lácteos...) u otros tratamientos, que necesitan mantener a temperatura controlada.

CENTROS DE ELABORACIÓN: Centros a los que el adjudicatario transportará los suministros, en general, necesarios para la elaboración de los menús.



CENTROS DE CONSUMO: Ubicaciones a las que el adjudicatario transportará las comidas una vez elaboradas para su consumo directo por los profesionales.

COMIDA: Se entenderá por comida el desayuno, almuerzo, merienda o cena que se produzca o elabore en las cocinas de los Centros.

DIETA: Se define como dieta a cada una de las variantes de comidas que debe de producir la cocina en función de las patologías de los enfermos ingresados / profesionales.

PENSIÓN: Se entenderá por pensión al conjunto formado por cuatro las comidas, es decir, 1 desayuno + 1 almuerzo + 1 merienda + 1 cena.

PLATO: Combinación de ingredientes alimentarios con o sin transformación en la cocina de los Centros cuyos ingredientes, alimentos, están establecidos en los anexos ingredientes por plato o ficha de platos, a los que se le puede añadir condimentos o especias a criterio de cada centro y que se encuentran aptos para el consumo.

MENÚ: Se define como menú a la combinación de platos que constituyen una comida para una dieta determinada y en un día establecido.

SUPLEMENTO ADICIONAL: Consumibles extras que se suministran en las bandejas de comidas como complementos de las dietas de los enfermos ingresados/profesionales por indicación de profesionales de nutrición. En cualquier caso, los suplementos adicionales se consideran incluidos dentro del precio de las dietas.

SUPLEMENTO AÑADIDO: Materia prima necesaria para la elaboración de un plato solicitada fuera de 1ª planificación establecida, a excepción de la sal, especias, aceites, etc. necesarias para su elaboración. En cualquier caso, los suplementos añadidos se consideran incluidos dentro del precio de las dietas.

SUPLEMENTO EXTRA O REFRIGERIO: Se denomina extra o refrigerio cualquier consumible suministrado por la cocina fuera de las COMIDAS (servidos a los Controles de Enfermería, quienes los dispensan directamente al paciente, así como los que se necesiten para el personal con derecho a comida). En cualquier caso, los extras o refrigerios no se consideran incluidos dentro del precio de las dietas.

SUSTITUTO: reemplazo de platos o ingrediente por otros para la preparación de una dieta (en función de las necesidades personales de los usuarios). En cualquier caso, los alimentos sustitutos se consideran incluidos dentro del precio de las dietas.

## **2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CONTRATO.**

### **2.1. Características y normas generales del suministro de materias primas.**

El código de dietas y la programación de los menús se fundamentan en el concepto de la “dieta mediterránea”, como un patrón alimentario que combina la agricultura de proximidad, las recetas y las formas de cocinar propias de estas comunidades, que desde el punto de vista nutricional, se ha demostrado equilibrada y con un aporte adecuado de nutrientes, además de fomentar la alimentación saludable con base en los mercados locales, con productos de proximidad y de temporada, típicos de esta dieta. Todo ello en consonancia con la intención de la Administración de la Junta de fomentar la utilización de estos productos como materia prima en el consumo social en comedores y otros tipos de centros, con importante repercusión en la reducción del nivel de emisión de gases de efecto invernadero, el empleo de medidas de ahorro y eficiencia energética y en mantenimiento o mejora de los recursos naturales que se originan del transporte y la conservación de las materias primas, favoreciendo a su vez la participación de pequeñas y medianas empresas productoras.



En consecuencia, se valorarán, como criterios medioambientales, el compromiso de los licitadores con el consumo de productos de proximidad y de temporada, promoviendo a su vez la participación de la pequeña y mediana empresa productora (**Anexos 10 y 11**)

#### **2.1.1. Memoria o ficha técnica.**

El licitador deberá presentar al licitar una memoria o ficha técnica que detalle todas y cada una de las materias primas necesarias para elaborar las dietas y suplementos detallando calidad bromatológica, sanitaria, organoléptica y comercial, cumpliendo el mínimo recogido en el **Anexo 6**, documento de especificaciones técnicas.

#### **2.1.2. Personal de la empresa adjudicataria.**

a) La Empresa Adjudicataria designará una persona encargada en cada Centro, que actuará en todo momento como representante de la misma, y que será la interlocutora con la Unidad de Nutrición Clínica, Dietética y Bromatología o personal designado de cada Centro para todos los temas relacionados con la contratación. Asimismo, será la interlocutora con el Jefe de Hostelería, Jefes de Cocina y Técnicos Superiores de Alojamiento o personal encargado de la recepción diaria de las materias primas necesarias para la elaboración de los menús.

La persona encargada deberá estar en presencia física en el Centro en días laborables, de **08:00h a 15:00h**, en función de las instrucciones que se dicten al respecto para cada uno de los Centros. Para otros horarios diferentes del establecido o días festivos, deberá designarse persona responsable, para aquellas ocasiones en las que pudieran surgir problemas relacionados con la ejecución del contrato.

b) La Empresa Adjudicataria pondrá a disposición de los Centros a cuantas personas sean necesarias para el suministro diario de materias primas al Servicio de Cocina de cada Centro para la elaboración de los menús de cada día, en función de las instrucciones que se dicten al respecto para cada uno de los Centros.

c) Entrega y recepción del suministro, en relación al personal encargado de realizarlas.

Las personas encargadas de entregar los víveres/materias primas para la elaboración de los distintos menús deberán tener recipientes adecuados para la entrega de los productos alimenticios a las Cocinas para su posterior elaboración; deberá ser una persona con la formación necesaria y suficiente en Higiene de los Alimentos y Sistemas de Análisis y Control de Puntos Críticos. Todo el personal presentará el correspondiente certificado acreditativo.

Las personas encargadas de recepcionar las mercancías de los Centros deberán tener a su disposición los útiles necesarios para ese cometido, cuyo suministro será a cargo de la adjudicataria: termómetros, rotuladores, Hoja de Recepción de Mercancías, etc.

Se entenderá que se produce el “momento de la entrega” de los víveres o materias primas cuando las personas encargadas de entregar los víveres/materias primas ponen a disposición de las personas encargadas de recepcionar las mercancías de los Centros tales bienes, teniendo en cuenta las los distintos medios materiales y técnicos de cada uno de los Centros, y los receptores firmen la Hoja de Recepción de la Mercancía de conformidad, sin objeciones ni incidencias.

La empresa Adjudicataria igualmente deberá organizar los horarios del personal a su servicio de forma que durante el tiempo que duren los emplatados de desayuno, almuerzo, merienda y cena, el personal designado para esa función esté pendiente de suministrar lo que sea necesario en dicho proceso.



Estas personas deberán estar en el Centro todo el tiempo que se estime oportuno para las necesidades del Servicio de Cocina, así como para el funcionamiento interno de la propia empresa, debiendo garantizar el suministro de víveres desde las 8:00h hasta las 22:00h durante todo el año, pudiendo cada uno de los Centros delimitar horarios concretos inferiores al indicado con carácter general.

### **2.1.3. Control en la recepción de las materias primas y previsión de existencias.**

La empresa adjudicataria recibirá en los Centros de elaboración el suministro diario de sus proveedores. Los proveedores deberán realizar la entrega en el horario de carga y descarga establecido por cada centro. En dicha entrada podrán estar presentes el Bromatólogo, el Jefe de Cocina de cada Centro o personal designado a tales efectos por la Dirección de cada Centro y (quienes podrán inspeccionar todas y cada una de las mercancías que entren en el Centro, dando el visto bueno para su almacenaje por la Empresa Adjudicataria), acompañados en esta inspección por la persona responsable de la empresa Adjudicataria. En cualquier caso, la responsabilidad de que la calidad cumpla las especificaciones del contrato recae en la empresa adjudicataria, responsabilidad que se extiende desde la recepción hasta la entrega a los responsables del Hospital, de forma que en cualquier momento del almacenamiento la calidad puede ser comprobada. Si alguna de las partidas servidas no cumple con las Normas de Calidad exigidas para las materias primas, el Bromatólogo o personal designado a tales efectos por la Dirección de cada Centro no aceptará la entrega de dicha partida, reflejándolo en el sistema de autocontrol, ordenando su sustitución.

La Empresa Adjudicataria garantizará existencias de mercancías en las cámaras y/o almacenes con la antelación suficiente que permita asegurar su recepción con plazo suficiente y cumplir con la elaboración de menús y dispensación de extras o refrigerios, suplementos y/o sustitutos. Se garantizarán existencias de los productos con al menos 24 horas de antelación.

### **2.1.4. Gramaje de los alimentos.**

La Empresa Adjudicataria deberá aportar la materia en cantidad suficiente, gramos necesarios, para proporcionar las raciones, gramos comestibles (teniendo en cuenta las mermas) de acuerdo con el gramaje estipulado para cada plato en los anexos del Libro Catálogo de Dietas Provincial, adjunto al presente como **Anexos 1 a 6**.

El gramaje de cada receta (gramos comestibles) se corresponde con la cantidad de cada una de las materias primas que debe recibir cada paciente pesados en crudo, limpios, descongelados y antes de su cocinado final (cocción, fritura, asado, etc.). El Proveedor deberá surtir materia prima suficiente para que el paciente reciba la cantidad en gramos especificada, asumiendo a su cargo el desperdicio o merma de los alimentos derivados de la porción comestible o del proceso de elaboración. En general:

- En todos los casos, es obligatorio el etiquetado, conforme a la normativa en vigor, así como cumplir con la calidad bromatológica especificada en el documento especificaciones técnicas de los alimentos.

- Todos los productos que se entreguen directamente para el emplatado deberán estar envasados individualmente y contados. A excepción de las piezas de frutas que deben estar perfectamente gramadas y entrar en el hueco que tiene la bandeja para la misma.

### **2.1.5. Cómputo diario de DIETAS/VÍVERES.**

La Unidad de Nutrición Clínica, Dietética y Bromatología o personal designado a tales efectos por la Dirección de cada Centro entregará en los horarios establecidos a la Empresa Adjudicataria y al Servicio de Cocina, el *cómputo diario de las dietas hospitalarias y de los profesionales e ingredientes necesarios, a través de la*



*herramienta programa de gestión de dietas.* La empresa adjudicataria usará esta herramienta con los perfiles asignados para obtener los datos sobre los alimentos necesarios para preparar las dietas y extras. Esta información servirá, para que el Servicio de Cocina haga su pedido al proveedor y reciba todas las materias primas necesarias para la elaboración de los distintos Menús del día.

Los horarios que, con carácter general, salvo que por las Direcciones de cada uno de los Centros se dicten instrucciones alterando los mismos (que serán de obligado cumplimiento), se establecen para la entrega del *cómputo diario de las dietas* son:

- para adelantar los desayunos y almuerzos del día siguiente, a las **21:30h** de la noche. Los desayunos se confirmarán a las **8:30h** y los almuerzos a las **10:30h** de la mañana, actualizado con los posibles ingresos de la noche y cambios de dietas originados;
- para adelantar las meriendas y cenas, a las **14:30h** y se confirmaran las meriendas a las **15:30** y las cenas hasta las **16:30h** de la tarde.

Los artículos almacenables serán entregados por la Empresa Adjudicataria al Jefe de Cocina o, en su ausencia, al Técnico de Alojamiento, mediante la firma de *vales de salida* o *albaranes*, que deberán contener la relación de los artículos solicitados, y que serán firmados por aquellos al retirarlos.

#### **2.1.6. Horarios de distribución.**

Se seguirán los siguientes protocolos que se definen con carácter general para la entrega de las materias primas. Los horarios de entrega del vale de petición, recogida y emplatado se establecerán por la Dirección de cada Centro una vez formalizado el contrato.

No obstante, cada Centro se reserva el derecho de modificar la organización del suministro de víveres tal y como se recoge a continuación en función de sus criterios organizativos, todo ello previo conocimiento de la Empresa Adjudicataria. La reorganización podrá afectar tanto a los circuitos como a las personas designadas como responsables de los diferentes procesos.

##### **a). DESAYUNOS:**

El Técnico de Alojamiento o persona designada a tales efectos, una vez sacado el cómputo de desayuno del programa informático de dietas, así como el documento de entrega, revisará el contenido de los carros preparados por la empresa adjudicataria con todos los víveres necesarios para proceder al emplatado de dichos desayunos, de acuerdo al cómputo de ese día, y al Vale de Petición.

En los Centros que los requieran, durante el proceso de emplatado será obligación de la empresa adjudicataria designar a la persona encargada de suministrar lo necesario en el mismo, requiriéndose su presencia física, y debiendo permanecer en él, durante el tiempo que dure dicho emplatado.

##### **b). ALMUERZOS:**

Con el cómputo diario de almuerzos confirmado y el Vale repetición, el responsable de la Empresa Adjudicataria hará entrega al Jefe de Cocina de las *unidades o raciones* en que se traduce el *cómputo de dietas*.

Para dar por válida la entrega de la materia prima por parte de la empresa adjudicataria al Centro, el Jefe de Cocina, o en su defecto, por el Técnico Superior de Alojamiento o cocinero que se designe, deberá dar su conformidad mediante la comprobación con los listados del programa de dietas.

En los Centros que los requieran, durante el proceso de emplatado será obligación de la empresa adjudicataria designar a la persona encargada de suministrar lo necesario en el mismo, requiriéndose su presencia física, y debiendo permanecer en él, durante el tiempo que dure dicho emplatado.



c). MERIENDAS:

Al igual que en los desayunos, se revisará el contenido del carro preparado por la adjudicataria de los víveres necesarios para el emplatado de las mismas de acuerdo al cómputo de ese día, y al Vale de Petición.

En los Centros que los requieran, durante el proceso de emplatado será obligación de la empresa adjudicataria designar a la persona encargada de suministrar lo necesario en el mismo, requiriéndose su presencia física, y debiendo permanecer en él, durante el tiempo que dure dicho emplatado.

d). CENAS:

Con el mismo protocolo de actuación descrito para los almuerzos, el responsable de la Empresa Adjudicataria hará entrega al Jefe de Cocina de las unidades o raciones en que se traduce el *computo de dietas*, dando ésta el “visto bueno” ó conformidad.

En los Centros que los requieran, durante el proceso de emplatado será obligación de la empresa adjudicataria designar a la persona encargada de suministrar lo necesario en el mismo, requiriéndose su presencia física, y debiendo permanecer en él, durante el tiempo que dure dicho emplatado.

#### **2.1.7. Peticiones Extraordinarias.**

La Empresa Adjudicataria se compromete a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le sean solicitadas por el personal del Centro que esté expresamente autorizado para ello (se facilitará a la empresa adjudicataria una relación anexa con dicho personal tras la firma del contrato), y que serán entregados en contenedores adecuados a la cantidad y tipo de alimentos en cada módulo ó lugar estipulado.

Para ser suministradas dichas peticiones extraordinarias deberán haber sido solicitadas por escrito, y firmadas, por quienes consten en la mencionada relación.

#### **2.1.8. Menús especiales.**

Los menús podrán ser especiales los siguientes días, pudiendo sufrir variaciones en su composición (tanto las variaciones como el suministro de artículos necesarios para los menús de fiestas serán asumidos en su totalidad por la empresa adjudicataria), en función de las instrucciones que se dicten por cada uno de los Centros:

- 24 de Diciembre, CENA.
- 25 de Diciembre, ALMUERZO.
- 31 de Diciembre, CENA.
- 01 de Enero, ALMUERZO.
- 06 de Enero, ALMUERZO.
- 28 de Febrero, ALMUERZO Y CENA
- Día del Enfermo, ALMUERZO.
- Viernes Santo, ALMUERZO Y CENA
- Festivos locales.

#### **2.1.9. Centros vinculados a la prestación de suministro de materias primas.**

Quedan vinculados a la prestación de suministro de materias primas los siguientes Centros, teniendo en cuenta, tal como se ha expuesto en los puntos precedentes, las características específicas de cada uno de los Centros:

- Hospital Universitario “Puerta del Mar” Cádiz. (HUPM)
- Hospital San Carlos San Fernando. (HSC)
- Hospital Universitario Puerto Real. (HUPR)
- CTSM Puerto de Santa María



- Hospital de Jerez (HJEREZ)
- Centro de Transfusión, Tejidos y Células de Cádiz
- Hospital Punta de Europa (HPE)
- CTSM Algeciras
- Hospital de La Línea (HLL)

En los Centros Terapéuticos el suministro se limita a la entrega de víveres, no siendo necesaria ninguna prestación adicional.

#### **2.1.10. Prestaciones complementarias al suministro de materias primas.**

Para facilitar las labores de almacenamiento, conservación y distribución de las materias primas, así como la prestación de servicios en su caso, se pondrán a disposición de la empresa adjudicataria, por parte de los Centros que consten de tales medios, los locales e instalaciones donde se ejecuten prestaciones relacionadas con el contrato.

##### **2.1.10.1. Almacenamiento, conservación y distribución.**

###### **2.1.10.1.1. Calidad y Seguridad Alimentaria.**

La empresa adjudicataria deberá implantar el Sistema de Análisis de Riesgos y Control Seguridad Alimentaria (formado por Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos -APPCC-, Planes Generales de Higiene y Prácticas Correctas de Higiene) o sistema de gestión de la calidad según norma ISO 22000 que incluya dicho cumplimiento.

El sistema de seguridad alimentaria tiene que ser aprobado por el Bromatólogo del centro o disponer de un informe de auditoría completa conforme, expedido por el Control Sanitario Oficial del Distrito en el que se ubique el Hospital, según periodicidad reglamentaria conforme a los planes de control oficial.

###### **2.1.10.1.2. Personal encargado de la gestión de los almacenes**

La Empresa Adjudicataria pondrá a disposición de los Centros a cuantas personas sean necesarias para la gestión de los almacenes (limpieza y mantenimiento de cámaras y almacén, colocación de mercancías, gestión del stock, entrega de materias primas a los servicios de Cocina y todas aquellas labores que se requieran por las Direcciones para una correcta ejecución del contrato), en función de las instrucciones que se dicten al respecto para cada uno de los Centros.

Estas personas deberán estar en el Centro todo el tiempo que se estime oportuno para cubrir las necesidades del servicio, debiendo garantizar el cumplimiento de todas las especificaciones técnicas descritas en el presente pliego.

En concreto, se deberá disponer:

- a) De un encargado por cada centro conforme al punto 2.1.2.
- b) Del siguiente personal mínimo en los Centros que se relacionan a continuación:

HOSPITAL UNIVERSITARIO "PUERTA DEL MAR" CADIZ. El contratista que resulte adjudicatario deberá poner a disposición del Centro:

- Tres almaceneros/as disponibles de lunes a viernes cubriendo los turnos de mañana.
- Un almacenero/a a jornada completa y Un almacenero/a a media jornada disponibles sábados, domingos y festivos cubriendo los turnos de mañana.
- Un almacenero/a disponible los 365 días del año, cubriendo el turno de tarde.

HOSPITAL SAN CARLOS DE SAN FERNANDO. El contratista que resulte adjudicatario deberá poner a disposición del Centro:

- Un almacenero/a disponible los 365 días del año, cubriendo el turno de mañana.



- Un almacenero/a a media jornada disponible los 365 días del año, cubriendo el turno de tarde.

HOSPITAL DE JEREZ. El contratista que resulte adjudicatario deberá poner a disposición del Centro:

- Un profesional de oficio de 1ª para el cuarto frío disponible los días laborables en turno de mañana.
- Un almacenero/a, disponible los días laborables en turno de mañana.
- Un almacenero/a, disponible los 365 días del año, cubriendo los turnos de mañana y tarde.

HOSPITAL PUERTO REAL. El contratista que resulte adjudicatario deberá poner a disposición del Centro:

- Almaceneros/as o mozos/as de almacén, disponible los 365 días del año, dos cubriendo los turnos de mañana, uno en turno de tarde.
- Un almacenero/a o mozo/a de almacén de lunes a viernes en turno de mañana.

ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA CAMPO DE GIBRALTAR ESTE. El contratista que resulte adjudicatario deberá poner a disposición del Centro:

- Tres almaceneros/as o mozos/as de almacén, disponibles los 365 días del año, cubriendo los turnos de mañana y de tarde, en el Hospital de La Línea.

ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA CAMPO DE GIBRALTAR OESTE. El contratista que resulte adjudicatario deberá poner a disposición del Centro:

- Cuatro almaceneros/as o mozos/as de almacén, disponibles los 365 días del año, cubriendo los turnos de mañana y de tarde, en el Hospital Punta de Europa.

#### **2.1.10.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipamientos.**

Al inicio del contrato la empresa adjudicataria presentará un informe a la Dirección, sobre la utilización y estado de los equipos, locales e instalaciones de almacenamiento y recepción ubicadas en los centros.

La empresa adjudicataria podrá solicitar, al hacerse cargo del servicio, levantamiento de acta de recepción de locales, equipos e instalaciones. El uso de cualquier otra instalación, equipo o local deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital.

El adjudicatario, en los Centros que sea necesario, deberá efectuar las gestiones requeridas para constituirse en titular de las inscripciones en el Registro General Sanitario de Alimentos de las instalaciones que gestione.

##### **2.1.10.2.1. Locales e instalaciones.**

La empresa adjudicataria mantendrá en perfecto estado de uso y conservación durante todo el período de ejecución del contrato todos los locales e instalaciones puestos a su disposición por parte de los Centros para la prestación de sus servicios, así como aquellas partes de los Centros donde se ejecuten prestaciones relacionadas con el contrato. Además, es ésta la responsable de la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones cedidas, para lo cual deberá presentar protocolo del sistema de Autocontrol formado por un documento de prácticas correctas de higiene, planes generales de higiene y análisis de riesgos y control de puntos críticos (A.R.C.P.C.) para su estudio y aprobación por los T.S. en Nutrición y Control de Alimentos de cada Centro o de la Provincia o por los Técnicos o Unidades Técnicas que se designen al respecto.

La Empresa Adjudicataria presentará semanalmente a los T.S. en Nutrición y Control de Alimentos de cada Centro o de la Provincia o a los Técnicos o Unidades Técnicas que se designen al respecto los registros y controles del sistema de autocontrol debidamente cumplimentados. En el caso de que éstos no se lleven a cabo, se informará a la Dirección del Centro correspondiente de las deficiencias encontradas en el sistema. Se auditará todo lo relacionado con la seguridad alimentaria incluyendo proveedores y específicamente, los registros y controles de:

- Plan de Control de temperaturas.



- Registro de entradas de alimentos y plan de Trazabilidad de los alimentos.
- Registro de incidencias de los proveedores (devoluciones, incumplimientos...).
- Programa de Formación de Manipuladores de Alimentos.
- Programa de Limpieza y Desinfección de las instalaciones cedidas.

La realización de actuaciones de adaptación en los locales y/o instalaciones puestos a su disposición por los Centros, habrán de ser solicitadas por escrito por el adjudicatario, quién no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización, también por escrito, de la Dirección de cada Centro. La ejecución de tales actuaciones, así como de las labores de mantenimiento, habrán de ser supervisadas por personal de Mantenimiento del Centro correspondiente. En cualquier caso, su coste será siempre a cargo del adjudicatario, sin que tal circunstancia pueda alterar el derecho de propiedad que detenta el Centro sobre todos los locales e instalaciones que se utilicen para la gestión y ejecución del contrato, ubicados en el interior del recinto del Centro correspondiente.

Igualmente, el Órgano de Contratación, previa solicitud de la Dirección del Centro correspondiente, podrá determinar, en caso necesario, las actuaciones que por cambio de normativas de los servicios de cocina puedan exigirse, las cuales irán a cargo exclusivo del adjudicatario.

#### **2.1.10.2.2. Equipamientos.**

La empresa adjudicataria mantendrá en perfecto estado de uso y conservación durante todo el período de ejecución del contrato todo el equipamiento (almacenes, cámaras frigoríficas y de congelación,...) puestos a su disposición por parte de los Centros para la prestación de sus servicios. Igualmente, deberá asumir el perfecto estado de funcionamiento, y si no es posible su reparación, asumirá la renovación del mismo.

El adjudicatario, al inicio del contrato, elaborará un libro de registro de todos los equipos puestos a su disposición, donde se archivarán todas las incidencias que ocurran durante el periodo de mantenimiento por ellos realizado.

A su vez, el adjudicatario elaborará una ficha técnica de cada equipo, así como un plan de mantenimiento programado para cada uno, con las operaciones a realizar por indicación del fabricante de cada equipo, periodicidad de estos mantenimientos y tipos. Se incorporará también el mantenimiento legal que sea exigible. En cualquier caso, los costes derivados del mantenimiento del equipamiento tanto preventivo como correctivo y técnico-legal serán responsabilidad del adjudicatario.

Todas las operaciones de mantenimiento del equipamiento se realizarán según las especificaciones del fabricante, y los repuestos que sean necesarios emplear serán siempre originales.

Los mantenimientos correctivos que sean necesarios realizar en los equipos se ejecutarán sin interrupción, con rapidez y eficacia, con la mayor eficiencia posible en cuanto al horario que menor afecte a la actividad de la cocina y garantizando en todo momento el perfecto estado de los productos alimenticios (cuya responsabilidad y propiedad es del adjudicatario hasta el acto de entrega formal al personal del Centro designado a tales efectos).

Igualmente, el Órgano de Contratación, previa solicitud de la Dirección del Centro correspondiente, podrá determinar, en caso necesario, las actuaciones que por cambio de normativas de los servicios de cocina puedan exigirse, las cuales irán a cargo exclusivo del adjudicatario.

#### **2.1.10.2.3. Otras instalaciones o equipamientos no incluidos en apartados anteriores.**

En caso de que el adjudicatario estimase necesaria la instalación de una línea telefónica fija de uso externo para la correcta ejecución del contrato, éste deberá solicitar por escrito a la Dirección Económica de cada Centro la cesión de instalaciones en la que se pueda instalar la línea, siendo de cuenta del adjudicatario todos los gastos que por instalación y mantenimiento se originen. Evaluada la petición por la Dirección Económica del Centro, y en aras a la mejor ejecución contractual, será ésta la competente para determinar donde se instalará la línea solicitada y las condiciones de la misma.

#### **2.1.10.2.4. Dotación de las Cámaras.**

A) La empresa adjudicataria deberá controlar en todo momento la temperatura de las cámaras frigoríficas así como informar de ello a la persona responsable del Servicio de Hostelería y T.S. Nutrición y Control de Alimentos de cada Centro o provincia, lo que supone, para aquellas cámaras que no estén equipadas, equipar las cámaras frigoríficas con los elementos adecuados para controlar y registrar la temperatura durante las 24 horas del día y los 365 días del año. Dicho sistema deberá disponer de las correspondientes alarmas y avisos ante el alcance de una temperatura inadecuada en las cámaras. A su vez deberá estar conectado, al menos, a los equipos informáticos de la Jefatura de Hostelería y Bromatología del Centro correspondiente o a los equipos del personal designado a tales efectos por la Dirección de cada Centro.

B) Igualmente la empresa adjudicataria deberá equipar las cámaras frigoríficas y los almacenes con arreglo a los requisitos para el almacenaje de cada producto. En este sentido:

- Se dotarán de los útiles necesarios y adecuados para el almacenaje de los productos alimenticios. La mercancía deberá estar ordenada en las estanterías por grupos de alimentos. Como mínimo, en función de las instrucciones que se dicten al respecto por las Direcciones de cada uno de los Centros, se pondrá a disposición de los Centros, los siguientes útiles:

- Cajas de descongelación.
- Contenedores apropiados para frutas y verduras.
- Camareras.
- Cestillos.
- Material de limpieza.
- Una báscula.
- Una traspaleta.
- Carros de transporte para la entrada de los víveres.
- Material de envasado (bolsas, film transparente etc.).

- En el suelo de las cámaras y almacenes se deberán colocar paneles lisos, continuos (de material no absorbente e inoxidable) que no cedan sustancias tóxicas a los productos almacenables y que sean de fácil limpieza y desinfección.

- Todas las estanterías deberán tener las baldas perforadas para la circulación del aire.

- Las cámaras frigoríficas estarán dotadas de recipientes, cajas y carros necesarios para la descongelación de alimentos evitando caer al suelo o sobre los propios alimentos los exudados y agua de descongelación. La dotación de los recipientes, cajas y carros aludidos serán por cuenta del adjudicatario, sin que puedan usarse, sin su expresa autorización, los adquiridos por cada uno de los Centros.



### **2.1.10.3. Gestión de Menú de libre elección**

El adjudicatario propondrá la implantación de un sistema de recogida de información, compatible con el programa de gestión de DIETAS integrado en cada centro, con objeto de garantizar que los pacientes pueden elegir su menú compatible con la dieta asignada por facultativo. La propuesta será valorada en los criterios de adjudicación. Se trata de una prestación para aquellos usuarios que tienen dieta basal y pacientes dietas terapéuticas que los responsables de nutrición califiquen como de libre elección. Se estima que el 60% de los usuarios llevarán menú electivo.

Centros de alcance del servicio:

- Hospital Universitario “Puerta del Mar” Cádiz (HUPM)
- Hospital San Carlos San Fernando (HSC)
- Hospital Universitario Puerto Real (HUPR)
- Hospital de Jerez (HJEREZ)
- Hospital Punta Europa (HPE)
- Hospital de La Línea (HLL)

### **2.1.10.4. Normas generales.**

a) No se permitirá la entrada a los almacenes y cámaras de elementos de almacenaje y embalaje procedentes del exterior y que pudiesen ser susceptibles de generar contaminación o introducción de plagas en las instalaciones de las cocinas (palés, cajas, plásticos,...).

b) El Contratista es el encargado de recoger y ordenar todos los recipientes después de colocar la mercancía, en espera de ser retirados por sus proveedores; así mismo todo el cartónaje y residuos deberán depositarse en los contenedores instalados por el Hospital, de acuerdo con los procedimientos de tratamiento de residuos vigentes en cada momento.

Será de obligado cumplimiento para el contratista la gestión interna de los residuos, según las normas y protocolos contenidos en el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, el Decreto 7/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Plan de Prevención y Gestión de Residuos Peligrosos de Andalucía 2012-2020, el plan de Gestión de Residuos Sanitarios de los distintos Centros, la guía de circuitos de servicios hospitalarios (S<sup>o</sup> de Medicina Preventiva y Salud Pública), el Decreto 73/2012, de 20 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de Andalucía, o cualquier otra norma que sea de obligado cumplimiento en los Centros relacionada con la gestión de residuos.

### **2.1.10.5. Gestión del stock de seguridad.**

Con la finalidad de garantizar la continuidad en el suministro de las materias primas, los Centros que dispongan de las mismas pondrán a disposición de la Empresa Contratista cámaras frigoríficas para el almacenamiento de pescados, carnes, lácteos, frutas y verduras, cámaras para los congelados, y los almacenes (despensas) para el almacenaje de todos los productos no perecederos, siendo dicha Empresa la única responsable de la custodia y adecuada conservación de las mercancías que allí se almacenen (consideradas de su propiedad hasta que se produzca la entrega de la mercancía a los Centros en la forma prevista en el presente pliego).

El Contratista deberá dotar las cámaras y almacenes de productos alimenticios en cuantía suficiente y necesaria para la elaboración de las dietas, atendiendo a la programación de los menús de los Centros. (que se establecerá por centro).

#### **2.1.10.6. Centros que consten de locales e instalaciones.**

Los Centros que constan de locales e instalaciones para facilitar las labores de almacenamiento, conservación y distribución de las materias primas, así como la prestación de servicios en su caso, teniendo en cuenta, tal como se ha expuesto en los puntos precedentes, las especificidades de cada uno de los Centros, son:

- Hospital Universitario “Puerta del Mar” Cádiz. (HUPM)
- Hospital San Carlos de San Fernando (HSC)
- Hospital Universitario Puerto Real. (HUPR)
- Hospital Universitario de Jerez (HJEREZ)
- Centro de Transfusión, Tejidos y Células de Cádiz (CTTC)
- Hospital Punta de Europa (HPE)
- Hospital de La Línea (HLL)

#### **2.1.10.7 Gestión de la trazabilidad**

La empresa adjudicataria debe que instaurar un programa de gestión informático de la trazabilidad de los alimentos, compatible con el programa informático de gestión de dietas de los Hospitales (que en el momento actual es Diettols), de forma que el Hospital pueda saber el lote o lotes (máximo dos) del fabricante de cada alimento para cada usuario y de forma que le permita la gestión de stock a través de mismo. El plazo de tiempo máximo para implantar este programa es de 3 meses desde inicio del contrato y hasta entonces tendrá que garantizar la trazabilidad por otro medio que apruebe los responsables de cada centro asignados por los hospitales.

#### **2.1.10.8. Plan Alternativo para emergencias y situaciones extraordinarias**

Para situaciones de emergencia, el adjudicatario deberá tener previsto un plan de suministro de un menú que no necesite elaboración para ser distribuido a todos los pacientes del Hospital, al menos, 48 horas y una puesta en servicio inferior a 8 horas. En la oferta se incluirá composición y características del menú de emergencia propuesto.

Los licitadores podrán incluir en su oferta un Plan Alternativo para Situaciones Extraordinarias (obras, averías, fallo del sistema informático o en el suministro de materias primas, alertas sanitarias etc.) que impidan el normal funcionamiento del proceso de elaboración de los alimentos que componen los menús, que incluirá menús alternativos para cada ingesta y tipo de dieta. Dicho plan se valorará en los criterios de adjudicación y a tal efecto aportará además del Plan mencionado, el **Anexo 9** debidamente cumplimentado. Dicho plan se podrá activar por la dirección del Centro de manera justificada ante alguno de los supuestos extraordinarios anteriormente descritos. El referido plan, permitirá la disponibilidad en las cuatro ingestas cada día.

Se valorará que el Plan contenga alternativas que permitan la posibilidad de elaborar los menús, de acuerdo al código de dietas, en instalaciones externas y su transporte y servicio a los centros, desarrollando puntualmente la logística y actuaciones correspondientes para la elaboración y servicio de comidas desde las instalaciones externas hasta los centros asistenciales.



Se valorará también la posibilidad de contar con un servicio de higienización del menaje fuera de las instalaciones del Hospital, en los casos excepcionales en que resultase necesario, por avería, obra, o cualquier otra razón que impidiera la utilización de las instalaciones del Hospital. Este Plan debe permitir la disponibilidad del material en las 4 ingestas cada día.

## **2.2. SERVICIO DE GESTIÓN DEL COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA (HOSPITAL PUERTO REAL)**

La empresa adjudicataria será la encargada de prestar el servicio del comedor de profesionales ubicado en el Hospital Universitario de Puerto Real ajustándose para ello a los horarios y protocolos aprobados por la Dirección del centro con el servicio de hostelería del mismo.

**Definición de Personal Autorizado:** El personal autorizado a dietas (almuerzo y cena) por norma general son los profesionales que se encuentran de guardia, jornada mañana y tarde o prolongación asistencial. Igualmente se proporcionan dietas de desayuno a los profesionales que no se pueden desplazar a cafetería por motivo asistencial. La Dirección del centro será la encargada de definir en cada caso qué profesionales harán uso de este servicio.

El horario de apertura vigente en la actualidad del Comedor de profesionales es el siguiente:

- Almuerzo: De 14:00 a 16:00h.
- Cena: De 20:00 a 23:00h.

Este horario podrá sufrir variaciones a lo largo de la vida del contrato, o ser ampliado o reducido por circunstancias puntuales de necesidad del Centro, debiendo ser comunicado con antelación por parte del Servicio de Hostelería a la Empresa Adjudicataria.

El espacio disponible es el correspondiente al propio comedor de guardia, disponiendo de el siguiente equipamiento:

- MESA CALIENTE
- VITRINA DE MANTENIMIENTO EN FRIO
- MESA AUXILIAR
- CARRO DE DISTRIBUCION
- 1 MICROONDAS

No es necesario el transporte mecánico, pero si carros para el desplazamiento dentro del mismo servicio, estos serán proporcionados por la empresa adjudicataria.

Aproximadamente se proporciona una media de 60 dietas en almuerzo y 40 de cena, estando estas cantidades sujetas a la demanda de servicio por parte de la Dirección del Centro, estando autorizados en la actualidad el personal de guardia y aquellos profesionales que considere la Dirección.

En este sentido, la empresa adjudicataria será la responsable de:

1. Designar a la persona o personas encargadas del comedor, responsables del montaje del comedor suministrando a su cargo lo necesario para ello, entre otros manteles individuales, menaje de loza, bols de material apto para entrar en contacto con los alimentos, jarras de cristal, cubiertos de acero y vasos de cristal,

así como de su total recogida y limpieza. Igualmente se responsabilizará de que los residuos generados vayan al contenedor adecuado a tal fin y en los horarios establecidos.

2. Suministrar a los comensales las raciones correspondientes a los distintos platos y postre, asumiendo a su cargo el exceso de consumo que se produzca sobre la dieta establecida y según el número de comensales.

3. La empresa contará con los materiales adecuados para el desarrollo de la actividad mencionados anteriormente tales como vasos de cristal, cubiertos etc., y en su caso, de la maquinaria necesaria para el desempeño de las labores de fregado y puesta a punto de dicho menaje, así como de cualquier otra adicional para el desarrollo del servicio (microondas, etc.)

4. Proporcionar un sistema de control de accesos al mismo (informático, tarjetas magnéticas configurables, lectores ópticos,...) que garantice el acceso y uso exclusivo por el personal autorizado previamente por la Dirección del Centro. Dicho sistema debe tener la flexibilidad suficiente con el objetivo de poder abarcar cambios imprevistos o de última hora de profesionales autorizados. Estará igualmente obligado al suministro y reposición de todo aquel fungible que sea intrínseco a dicho sistema de control (Ej.- tarjetas magnéticas,...), así como al mantenimiento, reparación y actualización del sistema durante la duración del contrato. (HUPR)

### **2.3. SERVICIO DE TRANSPORTE COMIDA DESDE HPE A LA COMUNIDAD TERAPÉUTICA**

La periodicidad del servicio es de lunes a viernes laborables durante todo el año, con un número medio de 30 pacientes.

La empresa adjudicataria será la encargada del traslado del desayuno y almuerzo, con las comidas ya preparadas desde el Hospital Punta Europa hasta la comunidad terapéutica, situada en: Paseo de la Conferencia s/n, 5º planta, 11207 Algeciras. Para el traslado serán necesarias bolsas isotérmicas en cuyo interior irán las bandejas, evitando en todo momento cualquier tipo de contaminación cruzada.

### **2.4. SERVICIO DE ASESORAMIENTO DIETÉTICO HOSPITALES HLL Y HPE**

2.4.1. La empresa adjudicataria será la encargada de prestar el servicio de asesoramiento nutricional y dietético, de acuerdo con las instrucciones que al respecto se dicten por la Dirección de los Centros solicitantes o personal técnico responsable en quien se delegue, sobre temas relacionados con la dietética y nutrición que los servicios integrantes de los Centros puedan requerir.

2.4.2. Deberá incluirse tanto dentro de la oferta técnica como del precio ofertado la provisión de un equipo de asesoramiento dietético de los Centros HLL y HPE, definido, al menos, de la siguiente forma:

a) Una persona coordinadora que deberá estar en posesión del título de Técnico Especialista en Dietética y Nutrición, o el Grado de Nutrición Humana y Dietética, que se hará cargo de las relaciones sobre temas dietéticos con el jefe de cocina y a su vez será responsable de los distintos técnicos en dietética que debe tener el adjudicatario para cumplir la totalidad del servicio.

b) Personal que realice las siguientes funciones:

- Calibración nutricional de alimentos / platos / menús.
- Control, seguimiento y actualización de Alérgenos de los alimentos (etiquetado-ficha técnica...) que se utilizan en el servicio de alimentación.
- Mantenimiento y gestión diaria del programa exclusivo de "Alérgenos".



- Actualización de la ficha de los platos, cuando se modifiquen. Elaboración de la plantilla quincenal de menús de verano / invierno, e introducción en el programa informático de gestión de dietas.
- Calibración de Menús Especiales (Navidad, Semana Santa, Día de Andalucía...)
- Estudio de alimentos especiales para determinadas patologías.
- Elaboración de fichero de pacientes con dieta personalizada.
- Seguimiento de dietas personalizadas/ menús selección.
- Elaboración de recomendaciones al alta.
- Supervisión la cinta de emplatado (almuerzo y cena).
- Colaboración en las mejoras de los distintos platos.
- Participar en la cata de nuevos víveres (panel de cata).
- Participar en la realización de encuestas a pacientes de la aceptación de los platos elaborados.
- Formación en diferentes áreas y perfiles profesionales según indicaciones Dirección del Centro.
- Elaboración de informes en el formato de registro/informe y con la periodicidad que se acuerde con la Dirección del Centro.
  - Programación de tareas de labor de cocineros, tanto de dietas estándares como terapéuticas, desarrollo de listado de trabajo para las dietas personalizadas, programación diaria de las mismas
  - Atención a las plantas de hospitalización de todos los temas relacionados con la dietoterapia de los Centros.
    - Pruebas analíticas de verificación y seguimiento del sistema de autocontrol, como toma de temperaturas de los alimentos, comprobación de grado oxidación de aceites, recogida y control de la prueba testigo diariamente, así como cualquier otra actividad relacionada con el asesoramiento dietético indicada por la Dirección del Centro.
    - Prestación servicio higiene alimentaria:
      1. Control de la higiene de los alimentos, productos alimentarios y del proceso de elaboración de comidas para la alimentación hospitalaria.
      2. Control de los sistemas de autocontrol de calidad alimentaria hospitalaria (Planes Generales de Higiene y Sistema APPCC)
      3. Control de los proveedores y procesos alimentarios del hospital
      4. Formación de manipuladores de alimentos, prácticas correctas de higiene en alimentación hospitalaria, normas y recomendaciones higiénico-dietéticas, en los términos y contenidos que se estipule por la Dirección de los Centros.
      5. Participación en los procesos de Mantenimiento de ISO 22000 y en trabajos relacionados con la mejora del sistema.
      6. Elaboración de procedimientos e instrucciones, y su formación asociada, que estén encaminados a garantizar el control de la higiene de los alimentos y la calidad nutricional de los mismos.

#### 2.4.3. Centros vinculados a la prestación de asesoramiento dietético y nutricional.

Quedan vinculados a la prestación de asesoramiento dietético y nutricional los siguientes Centros, teniendo en cuenta, tal como se ha expuesto en los puntos precedentes, las especificidades de cada uno de los Centros:

- Hospital Punta Europa. (mínimo 3 TEDN incluido coordinador)
- Hospital de La Línea. (mínimo 2,75 TEDN incluido coordinador)

Este servicio será supervisado por la Unidad Endocrinología y Nutrición de los Centros.

Será obligación de la empresa adjudicataria la realización para los centros hospitalarios de todas las actuaciones precisas, en relación a los procesos relacionados con sistemas de acreditación en calidad

existentes actualmente en los Servicios de Alimentación de cada centro o los que en el futuro pudieran implantarse.

### 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

El contratista está obligado, así como en su caso, las empresas subcontratistas del mismo, de integrar la prevención de riesgos laborales en toda la cadena de mando, así como cumplir las obligaciones que la legislación de prevención de riesgos laborales (Ley 31/1995, de 8 de noviembre, Real Decreto 1627/1997, de 24 de octubre y la Ley 54/2003, de 12 de diciembre) recoge para los empresarios en materia de seguridad y salud, con especial atención a la existencia de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales y la formación adecuada al puesto de trabajo.

La empresa adjudicataria se compromete a promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de las medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de los riesgos laborales derivados del trabajo, debiendo cumplir con lo requerido en materia de seguridad y salud laboral, tanto por la legislación vigente como por las normas internas de la propia empresa contratante.

La empresa adjudicataria dotará a su personal propio y al personal por él subcontratado, de todos los medios de seguridad necesarios en el transporte, suministro y cualquier otra actuación en el Hospital.

Las empresas licitadoras deberán realizar una descripción pormenorizada de las tareas a realizar, haciendo referencia a los materiales, productos químicos y equipos a utilizar, comprometiéndose a aportar la documentación que se le requiera en caso que la oferta resulte adjudicataria, debiendo cumplir con las obligaciones derivadas de la coordinación preventiva de la empresa contratante.

Los licitadores deberán aportar con la oferta el documento DOC02-01: "Registro del cumplimiento en materia de Prevención de Riesgos Laborales por parte de las empresas contratadas por el Servicio Andaluz de Salud", que se adjunta a este pliego, debidamente cumplimentado y firmado.

### 4. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

Atendiendo a la naturaleza y objeto del contrato, la empresa que resulte adjudicataria del mismo adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la normativa medioambiental vigente, comunitaria, estatal, autonómica y local, que resulte de aplicación a la actividad desarrollada, así como con los del Sistema de Gestión Medioambiental de los Hospitales. Asimismo, incluirá dentro de la documentación técnica que aporte, compromiso por escrito de su obligación de adoptarlas.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando al Hospital de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos.

Entre otras, el adjudicatario se compromete al ejercicio de las siguientes prácticas para la consecución de una buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo.
- Almacenamiento y manejo adecuado de productos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado.
- Segregación de los residuos generados.



- Restauración del entorno ambiental alterado.

El adjudicatario se compromete a suministrar información inmediata a la Dirección del Hospital sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso del trabajo que se le confía. La Dirección podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho, sus causas y consecuencias.

El técnico responsable designado por el contratista será el encargado de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter ambiental. Ante un incumplimiento de estas condiciones, la Dirección del Hospital podrá proceder a la paralización del servicio y/o del suministro, corriendo las pérdidas consiguientes a cargo del contratista.

Asimismo, se exigirá a la empresa adjudicataria del contrato el cumplimiento de las normas de gestión medioambiental tales como tener establecido un sistema de gestión ambiental en desarrollo del reglamento CE EMAS 761/2001, de 19 de marzo de 2001, disponer de la norma internacional EN ISO 14001 u otra norma equivalente, o justificar mediante cualquier otro medio, que se cumplen los requisitos de gestión medioambiental establecidos en el sistema antes citado, de conformidad con el artículo 94 de la LCSP.

## **5. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.**

En general, la necesaria para valorar los criterios de adjudicación de conformidad con lo indicado en el P.C.A.P. y aquellos que en los pliegos se señalen como obligatorios.

- Memoria con fichas técnicas adjuntas de cada alimento, donde se reflejen las características técnicas de la oferta del licitador con referencia al suministro ofertado, a los caracteres organolépticos establecidos a tal fin por la legislación técnico sanitaria y las calidades comerciales, catálogos, informes de productos y cualquier otra información que el mismo estime oportuna para hacer más comprensiva su oferta en relación con el suministro objeto de la contratación.
- En los alimentos que se presenten varios productos de un mismo artículo, la empresa adjudicataria se compromete a respetar la priorización que se haga en el informe técnico y en aras a garantizar la trazabilidad a informar, por adelantado, a los centros donde que va a hacer una sustitución.
- Memoria donde se refleje las características técnicas de la oferta del licitador con referencia a cada una de las prestaciones de servicios, incluyendo cualquier información que el mismo estime oportuna para hacer más comprensiva su oferta en relación con los servicios objeto de la contratación.
- Descripción del envasado y presentación de los productos objeto del suministro; brik, lata, porciones individuales, piezas, etc. garantizando en todo momento el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria vigente y todas aquellas que pudieran promulgarse durante la vigencia del contrato.
- Memoria técnica y funcional para la implantación del “Menú a la Carta” y memoria técnica del sistema o programa informático ofertado para la gestión de compras, gestión de stock y control de trazabilidad de los productos en el almacén.
- Memoria funcional, para el traslado y distribución de los víveres a los Centros.
- Copia del N°. R.S.I. de su empresa y de todos sus proveedores.
- Sistema de Autocontrol de Calidad contando de documento de Prácticas correctas de higiene; Plan General de Higiene; Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Si opta por implantar un sistema de gestión conforme a la Norma ISO 2200, tiene tres meses para ello, cumpliendo hasta entonces con todos los requisitos del Autocontrol.



- Copia de la última visita de inspección realizada por la Consejería de Salud u organismo competente de los proveedores contratados. (Conforme al plan de control oficial) e incluir copia del Informe de la auditoría completo.
- Memoria de cómo incluir los alimentos de proximidad y producción sostenible y anexos de compromiso.
- Cualquier otra documentación que se estime conveniente para hacer más comprensiva su oferta.

*\*\* La documentación Técnica deberá presentarse independiente dependiendo de que su valoración se realice conforme a criterios de evaluación no automática (sobre 2) o criterios de evaluación automática (sobre 3). Toda la documentación solicitada que no se vincule a criterios de adjudicación se deberá incluir en el sobre 2, de criterios de evaluación no automática.*

El contratista dispondrá de dos proveedores mínimos por artículos a suministrar y deberá presentar para cada producto que suministre la documentación detallada a continuación, que acredite a todos los proveedores/sub-proveedores que le van a suministrar las materias primas para el cumplimiento del contrato:

- Autorización sanitaria de proveedores/sub-proveedores y copia del acta de la última visita de inspección realizada por la Consejería de Salud.
- Presentará documento del sistema de Autocontrol de Calidad establecido en la industria; Plan General de Higiene de la industria; Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- Establecer el listado de proveedores y marcas de alimentos, aportando las fichas técnicas de los diferentes víveres a suministrar.
- Presentará documento mediante el cual se autorice al Órgano de Contratación o a las Direcciones de los Centros vinculados al contrato, que se reservan dicha facultad, de efectuar por mediación de un Técnico relacionado con la Seguridad Alimentaria las inspecciones y controles técnico-sanitarios que estime pertinentes y oportunos, de todos aquellos productos que sean suministrados, así como a las diferentes industrias proveedoras. En el caso de detectar algún fallo, podrá aplicar inmediatamente las medidas correctoras oportunas (hasta su corrección se procederá a la inmediata suspensión de la condición de proveedor).

## **6. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

Las muestras serán solicitadas por la mesa técnica, una vez valoradas las fichas técnicas de cada alimento, especificándose en ese caso el lugar, día y hora de entrega. Serán valoradas, en la recepción, bajo las mismas condiciones que si se tratara de una entrega durante el suministro, una vez adjudicado en concurso. Estas condiciones están especificadas en el presente PPT y sus anexos y abarca también el etiquetado.

Todos los bultos que contengan las muestras deberán llevar, en lugar visible, una etiqueta identificativa, en la que se especificará: "Documentación técnica/muestras, denominación y número del procedimiento, nombre del licitador, número de bultos que componen el envío de la muestras que oferta". Igualmente deberán etiquetarse todas y cada una de las muestras entregadas, indicando la empresa licitadora y a que corresponde". Por tanto, los licitadores deberán aportar dichas muestras y hacer constar las características del material a aportar y que deberán comprometerse a utilizar, en su caso, durante la vigencia del contrato.

(Conocido y aceptado en su totalidad)

**LA DIRECCIÓN GERENCIA**

**EL CONTRATISTA**