



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA EN CENTROS SANITARIOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA, PERTENECIENTES AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD.

EXPEDIENTE 0000678/2023

1. OBJETO.

Es objeto del contrato el servicio de manutención del personal propio en turno de CONTINUIDAD ASISTENCIAL u otras circunstancias que justifiquen el derecho a la manutención del personal propio del SAS, en los centros que se detallan en el **Anexo I** del presente pliego.

Cada Servicio de Urgencias de Atención primaria (SUAP) , Dispositivo de Cuidados Críticos y Urgencias, Centro de salud o, en su caso, Consultorio, se encuentra vinculado a un Distrito sanitario de Atención Primaria o Área de gestión sanitaria, según se indica en el **Anexo I**.

El servicio a prestar consistirá en la elaboración, transporte y entrega de los menús en los centros vinculados al contrato que se relacionan en el **Anexo I**.

El número de menús detallados en el **Anexo II** se entiende estimado y, por tanto, podría sufrir modificación como consecuencia de la ampliación/disminución de centros, de profesionales en continuidad asistencial, o por cualquier otra circunstancia. Por lo tanto el listado de centros no es exhaustivo, por lo que podría sufrir modificación durante la vigencia del contrato.

La prestación del servicio tendrá carácter continuado, durante todos los días del año, sin perjuicio de que se puedan programar las entregas.

2. DESARROLLO OPERATIVO DEL SERVICIO.

El servicio se prestará en el lugar habilitado a tal efecto en el Centro donde los profesionales realizan los turnos de continuidad asistencial u otras circunstancias que justifican el derecho a la manutención del personal propio del SAS. El adjudicatario será el responsable de la elaboración, envasado, transporte y reparto de los menús hasta la entrega en los centros (todos los menús se servirán en frío) según la normativa vigente (RD 3484/2000; RD 191/2011). El tiempo máximo transcurrido desde la elaboración de los platos hasta el suministro a los Centros será de 48 horas en días hábiles y 72 horas en fines de semana.

En un intento por mejorar la calidad de los platos que consumen nuestros profesionales y apoyándonos en las nuevas tecnologías se opta por la prestación del servicio en la denominada quinta gama o línea fría, puesto que son muchas las cualidades que la hacen de interes considerándose como una de las técnicas culinarias de última generación.

Se entiende por menú un almuerzo ó una cena y cada uno de ellos estará compuesto de: primer, segundo plato, postre (fruta o lácteo), pan del día (integral o blanco), biscotes o roscos/picos de pan, a



Junta de Andalucía

elección del usuario del servicio, bebida no alcohólica con una capacidad mínima de 33 cl. para refrescos y 150 cl. para agua. Cada plato tendrá un gramaje mínimo de 300 gr. del alimento principal.

Los menús deberán ser diferentes a diario dentro de un periodo semanal, variados y adaptados a la oferta de productos frescos de temporada. Las ofertas técnicas de los licitadores deberán especificar las distintas ofertas de menús.

Las empresas licitadoras, ofertarán como mínimo 5 opciones de platos en cada menú diario siendo uno de ellos fijo para el día, tanto de primero como de segundo. Dicha oferta deberá guardar una composición equilibrada entre el almuerzo y la cena, ya que la mayoría de los usuarios del servicio consumen en el centro tanto el almuerzo como la cena.

Se suministrará además por parte del adjudicatario, la sal, el aceite y el vinagre, en envases individuales, para aderezar las comidas.

Las empresas licitadoras facilitarán la posibilidad de que los profesionales sanitarios realicen cambios respecto del menú diario propuesto. Las empresas licitadoras ofertarán un sistema de gestión informatizada para cambios de menús, desde el primer día del inicio del servicio, al cual pueda acceder el profesional con una antelación mínima de 5 días naturales y materializar el cambio de menú hasta las 9:00 horas del día anterior al de suministro. Será imprescindible que el sistema posibilite la identificación del personal que solicita el cambio, así como del menú cambiado.

A los profesionales que no hagan uso de esta opción y a los demás usuarios, se les suministrará el menú programado diario comunicado por el adjudicatario.

La lista de platos ofertados deberá cambiar al menos dos veces al año al objeto de poder ofrecer platos acordes con la estacionalidad (verano, invierno).

Con carácter previo a la introducción de unos nuevos menús estacionales, éstos deberán ser comunicados al Responsable del contrato a fin de comprobar su efectivo ajuste al cambio estacional y a las condiciones del contrato.

Menús de dietas especiales: en el supuesto de que algún profesional requiriese, por motivos de salud, y/o creencias, algún tipo de menú diferente a los señalados para ese día, y siempre que lo comunique con 48 horas de antelación mínima, la empresa dispondrá, y le facilitará la selección del menú (almuerzo y cena) acorde a su situación personal.

Las empresas licitadoras deberán incluir propuesta de menús especiales para la cena de los días 24 y 31 de diciembre, así como los almuerzos del 25 de diciembre y 1 de enero.

El listado con la oferta de menús diarios para el mes siguiente será remitido por el adjudicatario a los centros en los últimos cinco días del mes anterior al de su efectividad y en el mismo plazo deberá estar disponible en la aplicación informática de gestión del servicio.

Los menús de los profesionales en formación de especialistas una vez autorizados por cada uno de los centros, también podrán ser objeto de cambio hasta las 9:00 horas del día anterior al suministro.

Se podrán autorizar incrementos en el número de menús programados (según el protocolo establecido y comunicado al adjudicatario por cada Responsable de Centro) como consecuencia de incrementos por refuerzos estivales, o vinculados a necesidades asistenciales extraordinarias ,con una antelación



Junta de Andalucía

mínima de 1 día.

La empresa adjudicataria aportará a cada uno de los centros sanitarios relacionados en el Anexo I del presente Pliego el siguiente material durante la ejecución del contrato:

- Contenedores adecuados para la segregación selectiva de los residuos, siendo obligatorio el aporte del contenedor amarillo para envases, plásticos y latas y otro contenedor para residuos sólidos urbanos. La empresa adjudicataria del servicio de limpieza del centro será la encargada de gestionar los residuos depositados en dichos contenedores.
- Un frigorífico con visor de lectura de temperatura y un sistema de registro de la temperatura que permita saber el régimen de temperatura en que ha estado funcionando el frigorífico entre los distintos días de servicio. Con capacidad acorde a los menús que se suministren en los distintos periodos y centros.
- Un horno microondas adecuado para la regeneración de los menús.

La empresa adjudicataria será la obligada del mantenimiento, limpieza (con periodicidad mínima de 2 veces por semana para el caso de los microondas y de 1 vez por semana para los frigoríficos) y reposición de los mismos en caso de avería, con una demora inferior a 24 horas para su sustitución o un plan de actuación paralelo caso de que los menús no puedan ser consumidos ese día por motivo técnico imputable al adjudicatario.

La empresa aportará la ficha técnica de los equipos y materiales suministrados. La clasificación energética de los frigoríficos será como mínimo A++.

El adjudicatario deberá presentar un plan de resolución de incidencias, tanto diarias como las que puedan surgir en el cuadrante mensual, y de contingencias ante causas extraordinarias o de fuerza mayor que concurran en la prestación del servicio y puedan imposibilitarlo, asumiendo a su costa la indemnización económica a los profesionales afectados por un importe igual al precio de cada menú.

Cada vehículo deberá transportar un número de menús de reserva suficientes, como mínimo 3, para paliar posibles incidencias vinculadas a menús no solicitados por olvido, refuerzos no comunicados, etc.

3. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El tipo de línea de producción deberá ser “**cook-chill**” consistente en producir y enfriar los alimentos rápidamente, mantenerlos a una temperatura máxima de +3°C y regenerarlos justo antes de su consumo para así mantener al máximo sus cualidades organolépticas. El tipo de línea de distribución utilizado deberá ser también en “**línea fría**”.

3.1 CONTROL OFICIAL.

Las comidas serán elaboradas en las instalaciones del adjudicatario, y el servicio se prestará en los distintos centros sanitarios. El adjudicatario será el responsable de la elaboración, envasado y transporte de los menús hasta los centros.

Toda empresa licitadora deberá acreditar documentalmente en su Oferta Técnica haber pasado la auditoría completa de su sistema de autocontrol, con resultado final favorable, realizada por el control



Junta de Andalucía

oficial de la administración sanitaria.

El sistema de autocontrol de la empresa licitadora incluirá, dentro de su alcance, la actividad de reparto y conservación de las comidas preparadas en los centros sanitarios. Incluyendo, al menos, obligatoriamente:

- Dentro de su Plan General de Higiene (PGH) de limpieza y desinfección: frigorífico, microondas, y todos aquellos utensilios y equipos que, aportados por la empresa licitadora, intervengan en el almacenamiento y servicio de las comidas preparadas.
- Dentro de su PGH de mantenimiento: el mantenimiento de los elementos citados en el punto anterior.
- Dentro de su PGH de mantenimiento de la cadena de frío y/o temperatura regulada: el control y registro de la temperatura de transporte, frigoríficos aportados a los centros sanitarios.
- Dentro de su Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC): la garantía de control de todos los peligros significativos de su actividad, incluyendo el control del peligro "alérgenos" en todas las comidas preparadas.

Deberá permanecer en los propios Centros Responsables (Distritos A.P. y AGS)a disposición de la autoridad sanitaria competente al menos una copia de los registros generados por la implantación de este nuevo alcance del sistema de autocontrol de la empresa licitadora (reparto y conservación/mantenimiento de las comidas en los centros).

3.2. ELABORACIÓN

En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes.

Los productos a emplear en la elaboración de los menús habrán de ser frescos, de categoría extra o primera, minimizando el uso de productos congelados o en conserva.

El establecimiento cumplirá con toda la normativa vigente en materias relativas a la seguridad e higiene de los productos alimenticios, y concretamente con los Reglamentos CE 852 y 853 del 2004, relativos a la Higiene de los productos alimenticios y a las normas específicas de higienes de los productos de Origen Animal respectivamente, así como lo estipulado en el Real Decreto 3484/ 2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (para ello deberán disponer de un sistema de autocontrol basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos APPCC, y los correspondientes Planes Generales de Higiene), en el 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 y el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades .

Además, la puesta a disposición del consumidor final cumplirá lo establecido en el Reglamento (UE)



Junta de Andalucía

1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.

El establecimiento contará con la correspondiente autorización sanitaria y su correspondiente registro oficial o comunicación previa de inicio de actividad, según proceda (Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía).

Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y servidos a los Centros en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en no apropiados para el consumo humano o peligrosos para la salud.

Las materias primas empleadas siempre han de ser de primera calidad, siguiendo unas estrictas normas de higiene de forma que desde un principio se evite la presencia de agentes bacterianos.

Los menús deben ser elaborados en la cocina íntegramente, no se permitirá una elaboración parcial del menú en la cocina y que en el momento de la reconstitución del plato en el centro sanitario se realice la finalización de la elaboración del propio menú (carne o pescado semi-crudo que se termina de cocinar en el proceso de reconstitución). Las comidas se elaborarán siguiendo estrictamente las instrucciones de la "ficha técnica de platos y postres", que deberá ser presentada por cada uno de los platos y postres ofertados y contendrá la relación de ingredientes y gramajes, procesos de elaboración y fotografía final. El plato ofertado y el efectivamente suministrado deberán corresponderse exactamente con la fotografía aportada a la licitación.

La empresa deberá presentar opciones de menús susceptibles de ser consumidos siempre mediante el procedimiento de "Línea Fría". Si en la reconstitución de un plato, existe pérdida de calidad o de las características organolépticas del alimento, el plato deberá ser retirado y proponer otro menú de sustitución que sea apto para el consumo, desde la perspectiva de la palatabilidad.

La recepción, selección, preparación y, si procede, limpieza de las materias primas se realizará, siempre, en un local o espacio reservado para tal fin que evite cualquier posibilidad de contaminación cruzada.

Cuando tales operaciones por circunstancias excepcionales se realicen en el mismo espacio que el dedicado a la elaboración propiamente de las comidas preparadas, se realizarán de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con otros alimentos, en distinto momento de la elaboración y separadas por las operaciones de limpieza y desinfección de las superficies y útiles de trabajo en contacto con los alimentos.



Junta de Andalucía

En cuanto a los alimentos para alérgicos e intolerantes, en todo el proceso de elaboración y hasta el envasado se garantizará la correcta trazabilidad de todos los productos, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.

En la condimentación de los platos también se han de conservar las temperaturas a unos niveles mínimos de 70° C en el centro del alimento a fin de garantizar la destrucción de los agentes patógenos, especialmente en alimentos peligrosos como puedan ser las carnes de aves y carnes picadas.

Una vez condimentado el plato debe minimizarse el tiempo en que éste permanezca a temperatura ambiente que favorezca la rápida multiplicación de las bacterias y formación de toxinas en los alimentos. Por ello inmediatamente a su cocinado deben ser introducidos en abatidores de temperatura que consiguieren el enfriamiento rápido de los platos, de manera que un margen de tiempo que no supera el límite crítico de 2 horas (la media preferible sería de 50 minutos) la temperatura del plato pasa de 70°C a 10°C. Con este proceso evitamos la contaminación de los alimentos con bacterias y esporas resistentes a la temperatura de cocinado.

Las ensaladas frescas tendrán un tratamiento natural, envasadas en atmósfera protectora y termosellado, que permita que los vegetales se conserven en mejor estado.

En particular, en los locales donde se realicen todas estas actividades, no se permitirá el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales.

La alimentación de los usuarios deberá cumplir los siguientes objetivos:

- Ser completa y equilibrada.
- De satisfacción, cocina tradicional, platos caseros y sabrosos.
- Tener una presentación atractiva, deberá existir un especial esmero en el aspecto visual de los platos.
- Ser variada adaptándose a las necesidades de los usuarios, debiendo estar presentes todos los alimentos representativos de cada grupo.
- Estar convenientemente realizada y condimentada, manteniendo las propiedades nutritivas del alimento.
- Estar adaptada a la gastronomía autonómica y a la época del año.
- Adaptarse y satisfacer los gustos y hábitos de los usuarios.
- Total seguridad y ausencia de contaminaciones.
- Organolépticos: color, olor, sabor, aspecto y consistencia adecuados.

DIETA BASAL O NORMAL. Tendrá las siguientes características:

La comida y la cena de la dieta basal tendrán un aporte calórico entre 700-1015 Kcal cada una de ellas.

Los principios inmediatos, atendiendo al perfil de los macronutrientes, deben distribuirse preferentemente de la siguiente manera:

- Proteínas: 12-15% de la energía total
- Lípidos: 30-35% de la energía total
- Hidratos de carbono: 50-55% de la energía total



Junta de Andalucía

Las empresas licitadoras deberán presentar el porcentaje de las necesidades diarias recomendadas que cubre cada uno de los menús (comida y cena) de la dieta basal.

Las empresas licitadoras deberán presentar un "Manual de dietas" que deberá incluir tanto la información relativa a los platos (mediante fichas técnicas de elaboración y fichas dietéticas), como la descripción detallada de cada una de las dietas ofertadas (dieta basal y dietas especiales) especificando el nombre, las indicaciones, los objetivos y las características de las mismas.

Las fichas técnicas de los platos y postres deberán especificar y recoger, como mínimo, la información relativa a:

- Nombre del plato
- Número de raciones para las que está programada
- Ingredientes o componentes del plato expresados en gramos. Se distinguirá entre peso bruto y peso neto (o porción comestible de alimento)
- Información sobre los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que puedan causar alergias o intolerancias, que se hayan utilizado para la fabricación o elaboración del alimento y siga estando en el producto acabado.
- Diagrama de flujo de los procesos que sufren los alimentos en las fases de preparación, elaboración, presentación y distribución.
- Valoración nutricional completa del plato: detallando tanto los principios inmediatos como los macro y micronutrientes.
- Características organolépticas del plato y forma de regeneración si procede.

La ficha dietética presenta el análisis nutricional del plato y debe incluir los siguientes datos:

- Calibración del plato en macro y micronutrientes y energía (expresada en kilocalorías)

DIETAS ESPECIALES. Se deberán incluir las siguientes dietas:

- Dieta baja en azúcares solubles indicada para Diabetes mellitus.
- Dieta exenta de Gluten pautada para Intolerancias al Gluten o Celiaquía.

3.3. ENVASADO.

Este proceso consistirá en el emplatado en envases o barquetas individuales de los primeros y segundos platos de comida y cena. El modelo de trabajo deberá ser el de emplatado en "línea fría" (tras la elaboración en línea caliente todos los platos pasarán por un abatimiento antes de su emplatado). Los menús se emplatarán atendiendo a los gramajes adjudicados, así como a una correcta imagen que debe mostrar un servicio de estas características.

El proceso tecnológico empleado en la elaboración y mantenimiento de las comidas preparadas, deberá garantizar que se mantienen las características organolépticas de sabor y de textura en el producto listo para su consumo.



Junta de Andalucía

El plazo máximo transcurrido entre la elaboración de la comida y su entrega en el lugar de consumo no podrá ser superior a 48 horas de lunes a viernes y a 72 horas en fines de semana.

La durabilidad de los platos cocinados deberá estar garantizada por el sistema de autocontrol implantado por la empresa y deberá volcarse al sistema informático de gestión del servicio, pudiendo consultarse desde el perfil asignado a los profesionales y al Responsable del Contrato del contrato.

La empresa licitadora se responsabilizará de retirar y destruir aquellas comidas que no se hayan consumido el día siguiente de reparto o en el plazo autorizado por el Responsable de cada centro .

Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación. La empresa se responsabilizará del cumplimiento de la normativa vigente en relación a las condiciones de seguridad alimentaria del producto objeto del servicio durante el transporte, y tendrá especialmente en cuenta esto en caso de uso del mismo vehículo para entregar y retirar los productos.

Los envases que vayan a contener las comidas preparadas serán individuales, no reutilizables, reciclables y se ajustarán a las disposiciones legales vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos y demás legislación sobre residuos. En el caso de las comidas preparadas refrigeradas, serán aptos para la regeneración en el centro de consumo mediante microondas.

El pan irá envasado individualmente y tendrá un gramaje nunca inferior a 60 gramos y 25 gramos para los picos .

Una vez emplatada la comida en los envases o barquetas, éstas deberán ser termoselladas garantizando la total ausencia de contaminación en el momento del consumo. El material de sellado, apto para alimentos, deberá ser fácilmente despegable el material que protege al envase o barqueta.

3.4. MENAJE.

Será obligación de la empresa adjudicataria su suministro adaptado en sus características y número a los menús que se van a servir (incluirá tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita de postre y servilleta), adaptado a la normativa de residuos en vigor. Asimismo, la empresa suministrará manteles individuales desechables.

La calidad y el tamaño de los cubiertos deben ser adecuados a los alimentos, debiendo permitir los mismos una correcta toma de los mismos.

Asimismo, el diseño y el acabado deben ser estéticos y el acabado superficial propio de un servicio de catering de alta gama.

Se debe aportar cartelería para asesorar a los usuarios sobre el correcto uso del menaje en el proceso de calentamiento de la comida, en su caso (número y forma de las perforaciones, entre otros).

3.5. ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE.



Junta de Andalucía

Las temperaturas de almacenamiento, conservación y transporte serán las siguientes:

- Comidas refrigeradas con un periodo de duración/consumo superior a 24 horas, entre 0° y 4°C. A la entrega de la mercancía esta no podrá superar los 4°C. Transporte refrigerado. Asimismo, los menús deberán ser transportados en neveras para evitar la pérdida de la cadena de frío en el traslado del vehículo de transporte hasta el lugar habilitado donde se ubique el frigorífico del Centro destinado para el servicio que habrá sido suministrado por la empresa y sobre el que asume en todo momento responsabilidad sobre su correcto funcionamiento y situación /medidas higiénicas.

A su llegada al centro, la temperatura de las comidas preparadas deberá controlarse y registrarse. La temperatura de la mercancía una vez colocada en el frigorífico también deberá ser controlada y registrada. En todos los casos, el responsable del control y registro de la temperatura será el adjudicatario, siendo supervisada por el Responsable de cada Centro. Una copia de dichos registros deberá quedar en el centro sanitario.

Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.

Una vez el producto es preparado para su distribución a los distintos centros sanitarios cada vehículo deberá disponer de una hoja de ruta en la que se haga constar:

- Hora de salida de vehículo de la cocina elaboradora .
- Hora de llegada a los centros sanitarios.
- Temperatura de salida de cocina elaboradora.
- Temperatura de llegada a los centros sanitarios.

Los licitadores deberán proponer en su Oferta Técnica el método o sistema para la comprobación de que la cadena del frío no se ha interrumpido durante todo el proceso.

El transporte de los menús debe realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos y ajustarse a lo establecido en la normativa vigente sobre esta materia.

4. ETIQUETADO

La información alimentaria de las comidas preparadas atenderá a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor con sus modificaciones posteriores y Reglamentos Delegados y de Ejecución . El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo regulado en el 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, debiendo figurar en la etiqueta la fecha de preparación y la de consumo preferente y al 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.

Deberá incluir la información que sea obligatoria en cada momento según establezca la normativa sobre la presencia de alérgenos.

Como complemento de lo anteriormente se hace mención especial al contenido del etiquetado



Junta de Andalucía

relacionado a continuación, que resulta obligatorio para el adjudicatario:

- Identificación del profesional al que va destinado el menú, en caso de elección/cambio. Esta mención se podrá sustituir por su impresión en el embalaje del menú personalizado .
- Tiempo de reconstitución del plato en cada caso (no se permitirán descripciones estandarizadas puesto que en función del tipo de alimento y su preparación (carne, pescado, verduras) requerirá de un tiempo de reconstitución distinto.
- Denominación alimento
- Listado de ingredientes
- Ingredientes considerados alérgenos
- Cantidad neta
- Fecha de duración mínima o caducidad
- Condiciones especiales de conservación
- Razón social y dirección del operador económico
- Información nutricional

Estas indicaciones se expresarán en el idioma castellano.

El modelo de etiqueta a utilizar deberá permitir su impresión térmica.

5. PERIODICIDAD DEL SERVICIO

La prestación del servicio tendrá carácter continuado, durante todos los días del año sin perjuicio de que se puedan programar las entregas. El horario de entrega será anterior a las 13: 00 horas.

6. JUSTIFICANTES

Para gestionar el servicio prestado, el adjudicatario entregará en cada centro suministrado un albarán en el que haga constar el número y tipos de menús que entrega y la temperatura a la que se entrega.

En dicho albarán se podrá anotar en su caso, si se detecta en el momento de la entrega, algún tipo de desperfecto en la barqueta (abombamiento, etiquetado erróneo) que contiene el menú, así como cualquier anomalía que el profesional que firma el albarán pudiera detectar visualmente (mal color, alimento principal del menú en escasa cantidad, entre otros).

En el caso de que se retiren alimentos de días anteriores ubicados aún en el frigorífico o fuera de él en envases íntegros por causas de rechazo o no consumo se anotará, en el mismo albarán de entrega de menús del día corriente y por parte del repartidor de la empresa, el número de envases y nombre del/los plato/s. Estos menús retirados deben de ser gestionados bajo la responsabilidad en todo su ciclo de destrucción por la empresa suministradora .

Dicho albarán deberá contener tanto la identificación de la persona designada del centro que realice la recepción como del repartidor de la empresa adjudicataria, y además deberá estar sellado y firmado por ambos, con identificación de los nombres y apellidos de los dos.

Las entregas deberán coincidir con el plan de comidas previsto para cada centro que será remitido al adjudicatario, con la anticipación recogida en el contrato , y con la antelación mínima establecida en caso de alteración de dicha planificación .

Toda la documentación/información referida al servicio deberá ser incorporada a la aplicación



Junta de Andalucía

informática, por parte de la empresa adjudicataria, diariamente, para ser consultado por el Responsable del Contrato del contrato.

7. MEDIOS MATERIALES, PERSONALES, DE TRANSPORTE, CONDICIONES LABORALES y OTROS.

La empresa adjudicataria dispondrá de un plazo máximo de 1 mes, desde la comunicación de la adjudicación definitiva, para implantar la aplicación web y software de control del servicio.

Las empresas licitantes, y, por tanto, la adjudicataria dispondrá de la/s unidad/es logística/s de elaboración de las comidas, necesarias para la prestación del servicio, que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

Asimismo, el personal que efectúe la distribución de la comida deberá ir convenientemente uniformado y con la correspondiente documentación acreditativa que se exhibirá en lugar visible.

En caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar a este servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la Comisión Técnica de Seguimiento con una antelación mínima de siete días, a la vez que comprometerse a cubrir los servicios mínimos conforme a la legislación vigente.

El adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad y salud necesarios, obligándole a cumplir la legislación vigente en cada momento en materia de seguridad, salud laboral y salud pública.

Manipuladores de alimentos: Todo el personal a cargo de la empresa adjudicataria del contrato que preste sus servicios en la/s Cocina/s deberá disponer de la documentación acreditativa de la formación de manipulador de alimentos, debiendo obrar una copia de la misma en los archivos y registros del Plan de APPCC que la empresa disponga en su/s unidad/es logística/s de elaboración de las comidas. Esta formación deberá estar actualizada en los términos normativos que en su momento le sean de aplicación, y será presentada a la Comisión Técnica de Seguimiento siempre que sea solicitada.

La formación para los manipuladores será continuada y con arreglo a lo establecido en el Reglamento CE N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Los vehículos frigoríficos deberán contar con caja frigorífica y equipo de frío para control de temperatura, debiendo estar adaptados al 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, el Real Decreto 402/2021, de 8 de junio, por el que se modifica el 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 y resto de normativa de aplicación durante la vigencia del contrato.

Para garantizar una correcta utilización del software de gestión, así como una correcta higiene y manipulación de los alimentos en los centros sanitarios, el adjudicatario deberá llevar a cabo las siguientes acciones:

- Entrega de etiqueta adhesiva de fácil comprensión, con instrucciones sobre la utilización del software para la petición de menús (sistemas de acceso, alta, selección de platos, bajas, etc.) y la correcta conservación y preparación de los alimentos para el consumo.



Junta de Andalucía

8. MENÚ PARA CATA ORGANOLÉPTICA

De acuerdo con los criterios de adjudicación que rigen en este expediente, y al objeto de poder evaluar el criterio "Cata organoléptica", las empresas licitadoras deberán aportar una muestra de al menos tres primeros, tres segundos y tres postres (no fruta), para su degustación y valoración por la comisión técnica del expediente.

Dichas muestras deberán venir debidamente identificadas y etiquetadas y se presentarán en el mismo formato que se suministre a los centros.

Dichas muestras serán seleccionadas por la Comisión Técnica designada para la valoración de los criterios no automáticos de la lista de menús ofertados por los licitadores.

Se depositarán en el lugar y día señalado por la Comisión Técnica que se constituya para la elaboración del informe técnico, siendo los licitadores informados previamente a tal efecto. No se aportarán por tanto, dentro del plazo de presentación de Ofertas, sino durante el desarrollo del procedimiento de adjudicación, siéndoles facilitado la dirección de entrega y fecha de la misma.

9. CONTROLES DE CALIDAD

La empresa adjudicataria desarrollará e implantará sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza de los alimentos y los pasos y procedimientos posteriores a los que se van a someter los alimentos.

Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en los que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico, de tal manera que se cumpla con lo estipulado tanto en el art. 5 del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, como en los artículos 10 y 11 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, a saber:

- a. Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.
- b. Identificar los puntos de control crítico, en el paso o pasos del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.
- c. Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
- d. Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.
- e. Establecer medidas correctoras cuando el control indique que un punto de control crítico no está bajo control.
- f. Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol descritos en el presente apartado, adecuados a la naturaleza y tamaño del establecimiento.
- g. Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o debe modificarse ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración del establecimiento.



Junta de Andalucía

- h. Las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento del adjudicatario, según el tipo de elaboración que realice, su sistema de autocontrol y el público al que van destinadas las comidas preparadas, exigirán a los responsables de los referidos establecimientos, que dispongan de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios. Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración) durante un mínimo de 72 horas posteriores a la fecha de fin de la vida útil de cada forma culinaria, y la cantidad corresponderá a una ración individual.

Las empresas licitadoras deberán aportar el informe o cualquier otro documento oficial de la última supervisión realizada en el establecimiento, que acredite que tras una supervisión completa del sistema de autocontrol (auditoría realizada por el control oficial) el resultado del mismo es favorable.

La empresa adjudicataria diseñará una encuesta de satisfacción, que será trasladada al Responsable del Contrato del contrato para su validación con un mes de antelación a su realización. La empresa la realizará al menos con carácter anual, entre los usuarios destinatarios objeto de este contrato. El resultado de la misma será consultado por el Responsable del Contrato, a través de la aplicación ofertada, para su valoración. La encuesta podrá ser cumplimentada por cualquier usuario a través de la aplicación informática en las fechas que se activen.

Mensualmente y desde el inicio del contrato la empresa adjudicataria enviará al Responsable del Contrato, informe donde haga constar el número de bandejas retiradas en el mes por no haber sido consumidas y que estén cerradas. Además, se deberá indicar el día y centro de retirada.

10. CARACTERÍSTICAS DE LA APLICACIÓN WEB

Al respecto de la aplicación informática de gestión y control del servicio, esta reunirá los siguientes requisitos básicos:

- Será una aplicación de acceso por vía web.
- Disponer de un Interfaz intuitivo y gráfico para la navegación en los diferentes ámbitos que serán:
 1. Área de Selección y cambios de menús y gestión de usuarios.
 2. Área de interposición de incidencias (estas incidencias se remitirán automáticamente mediante correo electrónico a la dirección corporativa que el Responsable del Contrato facilite) y acceso a encuestas de valoración del servicio (éstas se pondrán disponibles y se avisará al usuario, cuando acceda a la aplicación mediante una ventana emergente informativa que estará vigente durante 30 días naturales y en cuyo mensaje avisará, igualmente, de los días restantes para rellenar y enviar la encuesta).
 3. Área de Gestión. Esta área será para usuarios con perfil de Administrador en cada Centro (Área Sanitaria y Distrito). En esta área se visualizarán las incidencias registradas por los usuarios (comensales), albaranes de entrega de menús (donde a su vez se recogen los menús no consumidos retirados de los frigoríficos),



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

información de menús servidos para el cotejo con la facturación mensual y las hojas de registro semanal de limpieza de los equipos descritos en los puntos anteriores, así como de la limpieza y reposición de los contenedores de residuos. También podrá accederse mediante este usuario a los menús propuestos por el adjudicatario (especial, rotatorio por cambio de estacionalidad, etc.). Igualmente se podrá realizar la validación de las altas de usuarios.

La empresa adjudicataria del servicio y en relación a los datos personales comunicados por los usuarios del mismo deberá en todo momento respetar las obligaciones y derechos establecidos al efecto en la legislación sobre protección de datos de carácter personal, sin que pueda, ni durante la vigencia del contrato ni posteriormente, utilizar o ceder dichos datos para un uso diferente el que motivó su recogida. Una vez finalizado el contrato el adjudicatario pondrá a disposición del órgano de contratación y en el formato elegido por el mismo las bases de datos en las que se recojan dichos datos personales.

**EL DIRECTOR GERENTE DEL HOSPITAL
UNIVERSITARIO REGIONAL DE MÁLAGA,**

POR EL CONTRATISTA



Junta de Andalucía

ATENCIÓN CONTINUADA EN CENTROS SANITARIOS DE ATENCIÓN PRIMARIA DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA,

ANEXO I PLIEGO PRESCRIPCIONES TECNICAS RELACIÓN DE CENTROS SANITARIOS DE ATENCIÓN PRIMARIA

Nº	DENOMINACIÓN CENTROS	DIRECCIÓN
1	C.S. Alhaurin el Grande	C/ Virgen del Rosario 1, 29120- Alhaurin el Grande
2	C.S. Alhaurin de la Torre	C/ Albaicin s/n, 29130- Alhaurin de la Torre
3	C.S. Coin	C/ Ctra. De Tolox s/n, 29100 -Coin
4	C.S. Cártama Estación	Avda. Manuel de Falla s/n, 29580 -Cártama Estación
5	C.S. Pizarra	C/ Manuel López Uralde s/n , 29560 -Pizarra
6	C.S. Álora	C/ Carmona s/n, 29500 -Álora
7	C.S. Alozaina	Urbanización La Pasadilla s/n, 29567-Alozaina
8	D.C.C.U. Almogía	C/Carril s/n , 29150 -Almogía
9	D.C.C.U. Rincón Victoria	Av del Mediterráneo 115, 29730 -Rincón de la Victoria
10	D.C.C.U. Cruz Humilladero	C/ Reboull 37, 29006 -Malaga
11	D.C.C.U. El Palo	Av Salvador Allende 159, 29018 -Málaga
12	D.C.C.U. Miraflores	C/ Cabas Galván 11, 29010 -Málaga
13	D.C.C.U. La Roca	C/ Máximo Gorky 4, 29009 -Málaga
14	D.C.C.U CHURIANA.	C/ Enrique Van Dulke , 18 29140 Málaga.
15	D.C.C.U. Puerta Blanca	Av Gregorio Diego 46, 29004 -Málaga
16	C.S. Torre del Mar	C/ Eduardo Iglesias s/n, 29700 -Torre del Mar
17	C.S. Nerja	C/ Carlos Millón s/n 29780 -Nerja
18	C.S. Vélez Sur	C/ Fernando Vivar s/n
19	C.S. Torrox	C/ Calzada, s/n
20	C.S. Algarrobo	Plaza de Karat, s/n.
21	C.S. Cómpea	C/ San Antonio, 60
22	C.S. Viñuela	C/ La Pizarra, 17
23	C.S. Colmenar	Carretera Rio Gordo, s/n
24	C.S. Benamargosa	Av. Andalucía, 25
25	C.S. Casabermeja	C/ Llana, 4
26	Consultorio Alfarnate	C/Federico García Lorca s/n, 29194 -Alfarnate
27	Hospital Comarcal Axarquía.	Avd. del Sol, 43 . Velez Málaga.
28	C.S. Estepona Oeste	Av. Juan Carlos I s/n, 29680 -Estepona
29	C.S. San Pedro Alcántara	C/ Príncipe de Asturias s/n, 29670 -San Pedro de Alcántara
30	C.S. Las Albarizas	Av. Las Albariza 12, 29600 -Marbella
31	C.S. Las Lagunas	C/La Unión s/n, 29649 -Mijas Costa
32	C.S. Arroyo de la Miel	C/ Mercurio s/, 29631 -Benalmádena
33	C.S. San Miguel	C/Pablo Bruna s/n, 29620 -Torremolinos
34	Consultorio Casares	Peñon Rodado s/n, 29690 -Casares
35	Consultorio Istán	c/ Azufaifo s/n, 29611 -Istán
36	Consultorio Valle de Abdalajís	Cj. De los Molinos, 29240 -Valle de Abdalajís
37	Consultorio Villanueva de la Concepción	C/ Blas Infante s/n, 29230 -Villanueva de la Concepción
38	Consultorio Villanueva del Rosario	C/ Capitán Cortés s/n, 29312 -Villanueva del Rosario
39	Centro de Salud de Archidona	Cno. del Santuario s/n, 29300 -Archidona

40	Consultorio de Cuevas de San Marcos	C/ Pablo Picasso s/n, 29210 -Cuevas de San Marcos
41	Consultorio de Villanueva de Algaidas	C/ Las Flores 1, 29310 -Villanueva de Algaidas
42	Consultorio de Villanueva del Trabuco	Plaza Del Prado s/n, 29313 -Villanueva del Trabuco
43	C.S. de Campillos	Avda. Familia Pascual Duarte s/n, 29320 -Campillos
44	Consultorio Almargen- Cañete	Avda. Saucejo s/n, 29330 -Almargen
45	Centro de Salud de Mollina	Avda. de la Naciones s/n, 29532 -Mollina
46	C.S. Antequera	Avda. de la Inmaculada, s/n 29200- Antequera
47	C.S. Algatocín	C/ Alta, 29491-Algatocín
48	C.S. Benaoján	C/ Nueva s/n, 29370 -Benaoján
49	C.S. Ronda Norte	C/ Espinillos, 29400 -Ronda
50	Consultorio Cortes	C/ Ronda, 29380 -Cortes de la Frontera
51	Consultorio El Burgo	C/ Erillas, 29420 -El Burgo



Junta de Andalucía

EXPEDIENTE DE SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA EN DIVERSOS CENTROS SANITARIOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA, PERTENECIENTES AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD.

ANEXO II PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DETALLE DE ALMUERZOS Y CENAS ESTIMADAS, CON CARÁCTER DIARIO.

LOTES	DENOMINACIÓN DEL CENTRO	ALMUERZOS DÍAS LABORABLES	CENAS DÍAS LABORABLES	ALMUERZOS DÍAS FESTIVOS	CENAS DÍAS FESTIVOS
	C.S. ALHAURIN EL GRANDE	3	5	7	5
	C.S. ALHAURIN DE LA TORRE	4	5	5	5
	C.S. COIN	6	7	7	8
	C.S. CÁRTAMA ESTACIÓN	2	3	3	3
	C.S. PIZARRA	2	3	3	3
	C.S. ÁLORA	3	3	3	3
	C.S. ALOZAINA	2	3	3	3
	D.C.C.U. ALMOGÍA	0	2	2	2
	D.C.C.U. CHURRIANA	0	3	3	3
	D.C.C.U. RINCÓN VICTORIA	7	7	5	5
	D.C.C.U. CRUZ HUMILLADERO	3	4	7	4
	D.C.C.U. EL PALO	3	4	7	4

EXPEDIENTE DE SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA EN DIVERSOS CENTROS SANITARIOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA, PERTENECIENTES AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD.

ANEXO II PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DETALLE DE ALMUERZOS Y CENAS ESTIMADAS, CON CARÁCTER DIARIO.

LOTES	DENOMINACIÓN DEL CENTRO	ALMUERZOS DÍAS LABORABLES	CENAS DÍAS LABORABLES	ALMUERZOS DÍAS FESTIVOS	CENAS DÍAS FESTIVOS
	D.C.C.U. MIRAFLORES	3	3	3	3
	D.C.C.U. LA ROCA	4	4	4	4
	D.C.C.U. PUERTA BLANCA	6	9	11	9
	C.S. TORRE DEL MAR	5	6	7	5
	C.S. NERJA	6	5	7	5
	C.S. VELEZ SUR	5	6	7	5
	C.S. TORROX	3	3	5	3
	C.S. ALGARROBO	4	3	3	3
	C.S. CÓMPETA	2	2	2	2
	C.S. VIÑUELA	4	3	3	3
	C.S. COLMENAR	3	3	3	3
	C.S. BENAMARGOSA	4	3	3	3



Junta de Andalucía

EXPEDIENTE DE SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA EN DIVERSOS CENTROS SANITARIOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA, PERTENECIENTES AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD.

ANEXO II PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DETALLE DE ALMUERZOS Y CENAS ESTIMADAS, CON CARÁCTER DIARIO.

LOTES	DENOMINACIÓN DEL CENTRO	ALMUERZOS DÍAS LABORABLES	CENAS DÍAS LABORABLES	ALMUERZOS DÍAS FESTIVOS	CENAS DÍAS FESTIVOS
	C.S. CASABERMEJA	2	2	2	2
	CONSULTORIO ALFARNATE	1	2	2	2
	HOSPITAL COMARCAL AXARQUIA	30	30	30	30
	C.S. ESTEPONA OESTE	3	7	9	7
	C.S. SAN PEDRO ALCANTARA	5	7	9	7
	C.S. LAS ALBARIZAS	3	7	9	5
	C. S LAS LAGUNAS	8	8	10	7
	C.S. ARROYO DE LA MIEL	5	3	4	2
	C.S. SAN MIGUEL.	7	7	9	7
	CONSULTORIO CASARES	0	0	2	2
	CONSULTORIO ISTAN.	0	0	2	2
	CONSULTORIO VALLE DE ABDALAJÍS.	2	2	2	2

EXPEDIENTE DE SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA EN DIVERSOS CENTROS SANITARIOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA, PERTENECIENTES AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD.

ANEXO II PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DETALLE DE ALMUERZOS Y CENAS ESTIMADAS, CON CARÁCTER DIARIO.

LOTES	DENOMINACIÓN DEL CENTRO	ALMUERZOS DÍAS LABORABLES	CENAS DÍAS LABORABLES	ALMUERZOS DÍAS FESTIVOS	CENAS DÍAS FESTIVOS
	CONSULTORIO VILLANUEVA DE LA CONCEPCIÓN	2	2	2	2
	CONSULTORIO VILLANUEVA DEL ROSARÍO.	2	2	2	2
	CENTRO DE SALUD DE ARCHIDONA.	4	4	4	4
	CONSULTORIO DE CUEVAS DE SAN MARCOS	2	2	2	2
	CONSULTORIO DE VILLANUEVA DE ALGAIDAS.	3	3	3	3
	CONSULTORIO DE VILLANUEVA DEL TRABUCO	2	2	2	2
	CENTRO DE SALUD DE CAMPILLOS.	5	5	5	5
	CONSULTORIO ALMARGEN- CAÑETE.	2	2	2	2
	CENTRO DE SALUD DE MOLLINA.	5	3	5	3
	CENTRO DE SALUD ANTEQUERA	8	8	8	8
	C.S. ALGATOCIN	2	3	3	3



Junta de Andalucía

EXPEDIENTE DE SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA EN DIVERSOS CENTROS SANITARIOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA, PERTENECIENTES AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD.

ANEXO II PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DETALLE DE ALMUERZOS Y CENAS ESTIMADAS, CON CARÁCTER DIARIO.

LOTES	DENOMINACIÓN DEL CENTRO	ALMUERZOS DÍAS LABORABLES	CENAS DÍAS LABORABLES	ALMUERZOS DÍAS FESTIVOS	CENAS DÍAS FESTIVOS
	C.S. BENAJOJAN	2	3	3	3
	C.S. RONDA NORTE	6	6	6	6
	CONSULTORIO CORTES DE LA FRONTERA	2	2	2	2
	CONSULTORIO EL BURGO	2	2	2	2
		197	223	254	220