

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO AUXILIAR DE LA COMUNIDAD TERAPÉUTICA DE LA UGC DE SALUD MENTAL DEL AGS DE JEREZ, COSTA NOROESTE Y SIERRA DE CÁDIZ

1. ELEMENTOS TÉCNICOS DEL CONTRATO

1.1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones técnicas, tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones que habrá de seguirse para la contratación del Servicio Auxiliar de la Comunidad Terapéutica de la UGC de SALUD MENTAL DEL AGS DE JEREZ, COSTA NOROESTE Y SIERRA DE CÁDIZ, que, con el objeto de normalizar la vida de los pacientes, se ha creado.

En cualquier caso, se entienden incluidos los siguientes servicios de hogar:

1. Servicio de limpieza.
2. Servicio de lavado y planchado de ropa y preparación de dormitorios.
3. Servicio de dispensación de dietas elaboradas por la cocina del Hospital Universitario de Jerez y productos extras necesarios para la alimentación de los pacientes.
4. Apoyo para la realización de talleres de cocina

1.2. DEFINICIÓN DEL CENTRO

"COMUNIDAD TERAPÉUTICA DE JEREZ", situada en el recinto sanitario del Hospital Universitario de JEREZ.

- Superficie útil neta: 957,34m²
- Superficie total construida: 1.677,60m²
- Ocupación media: 20 pacientes.
- N.º del Almuerzos medios, de lunes a domingo: 35

2. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL ELEMENTO O ELEMENTOS CUYA CONTRATACIÓN SE ESPECIFICA EN LOS APARTADOS ANTERIORES

2.1. HORARIO DE COBERTURA DE LOS SERVICIOS

La prestación de los servicios contratados deberá cubrir todos los días del año en horario de 8 a 22 horas.

2.2. PERSONAL MÍNIMO POR TURNOS Y REQUISITOS

Deben garantizarse las presencias que a continuación se detallan en el Centro:

- ✓ 3 personas en turno de mañana (de 8 a 15 horas de lunes a domingo)
- ✓ 2 personas en turno de tarde (de 15 a 22 horas de lunes a domingo)
- ✓ 1 persona de refuerzo a media jornada (lunes a viernes)
- ✓ 1 encargada de Contrato (lunes a viernes a 8-15 h)

Los profesionales puestos a disposición para prestar sus servicios en este Centro deberán poseer unas actitudes proclives a la consecución del objetivo de este dispositivo - la normalización de los pacientes de salud mental-. Por tanto, en el supuesto de que se planteen situaciones de disarmonía sería necesaria la sustitución inmediata de los mismos. Será responsabilidad del Equipo Terapéutico, a través de la Supervisión de Enfermería, valorar estos extremos.

El personal puesto a disposición para la ejecución de cada una de las tareas deberá reunir los requisitos y titulación que el propio desempeño de funciones exija. En concreto, para los profesionales encargados de la preparación de las comidas ya elaboradas se debe acreditar su capacitación como manipuladores de alimentos, debiendo someterse a los controles pertinentes al menos una vez al año.

El incumplimiento de estas acciones por parte del contratista no implicará responsabilidad alguna para la Administración contratante.

La cláusula de subrogación de los trabajadores y las trabajadoras de la empresa contratista se efectuará en el marco del VII Acuerdo de Concertación Social de Andalucía y según lo establecido en las normas laborales de aplicación vigentes, y el órgano de contratación facilitará a los licitadores la información a que se refiere el artículo 120 del TR LCSP, considerando lo dispuesto en la legislación sobre protección de datos de carácter personal.

2.3. PERIODECIDAD Y REQUISITOS EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

2.3.1. SERVICIO DE LIMPIEZA

La limpieza será diaria en todo el edificio y cuantas veces sea necesaria, incluyendo todas las instalaciones y paramentos del mismo. Los procedimientos de limpieza se adaptarán tanto a las especificaciones adjuntas al presente mediante Anexo como a las instrucciones que al respecto emita el servicio de medicina preventiva del hospital en base a la catalogación del tipo de zona a efectos de limpieza o situaciones específicas que puedan acontecer en el edificio.

A tales efectos, el edificio y la catalogación de zonas se establece en el anexo del procedimiento de limpieza de estas zonas.

2.3.2. SERVICIO DE LAVADO Y PLANCHADO DE ROPA Y PREPARACION DE DORMITORIOS

El lavado y planchado de la ropa se efectuará a demanda y como mínimo una vez al día.

La empresa contratista será directamente responsable de la reposición de la indumentaria de los pacientes en los casos en que, como consecuencia de las labores de planchado o lavado, sufra algún tipo de deterioro o desperfecto.

En relación a la preparación de las habitaciones de pacientes y servicio de cambio de ropa de cama, se considera incluido:

- Servicio de recogida, traslado y recuento de ropa sucia y limpia hasta el punto de recogida y/o entrega de ropa, en los términos que se establezca por la dirección de la comunidad terapéutica.
- Servicio de retirada de cortinas sucias y limpieza y colocación de las limpias, así como de cuantos otros elementos decorativos y de descanso textiles existan en la comunidad terapéutica.

2.3.3. SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE DIETAS ELABORADAS POR LA COCINA DEL CENTRO SANITARIO Y PRODUCTOS EXTRAS NECESARIOS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES.

Las comidas a servir serán: desayuno, media mañana, almuerzo, merienda y cena.

El servicio de hostelería del Hospital Universitario de Jerez elaborará las comidas de conformidad con la rotación y menús establecidos por el servicio de dietética y nutrición para las ingestas de desayuno, almuerzo, merienda y cena. En el caso de pacientes con patologías específicas (diabetes mellitus, obesidad, hiperlipidemia, dificultades en la deglución, alteraciones digestivas, tratamiento con fármacos inhibidores de la monoaminooxidasa, etc.), dichas circunstancias deberán ser tenidas en cuenta para la preparación de menús adecuados, de acuerdo con las indicaciones del supervisor/a de enfermería de la comunidad terapéutica. La tipología de pacientes/dietas será indicado en el sistema Dietools (utilizado en la actualidad para el control de dietas; o por cualquier programa que en el futuro pudiera instalarse en el Centro Sanitario), para un adecuado control de la tipología de ingestas/dietas de cada paciente

El servicio de endocrinología, a través del supervisor de enfermería, controlará la composición de los menús que se sirvan de acuerdo con la supervisión de la comunidad terapéutica.

Una vez elaboradas las comidas, el servicio de hostelería procederá a su envasado en sistemas asépticos para su traslado por el personal de la empresa contratista del presente expediente a la cocina del edificio de la comunidad terapéutica, donde serán emplatadas y servidas a los comensales. La recogida y emplatado de las ingestas deberá realizarse por la empresa contratista en los horarios determinados por la dirección de la comunidad terapéutica. Una vez realizada la recogida del equipamiento se procederá a la devolución previa limpieza de los mismos a la cocina del hospital por el personal de la empresa contratista del presente expediente. Todas estas actuaciones deben ser coordinadas con los responsables de hostelería del hospital.

Los menús estarán sujetos a cambios estacionales. Se deberán preparar menús de **fiesta**, con el asesoramiento de la unidad de nutrición del Área Sanitaria o del supervisor de enfermería, para las siguientes festividades: Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo, Reyes y para **los programas de salidas Terapéuticas**.

Además de los propios menús, el contratista deberá gestionar con el servicio de hostelería del hospital un stock de **productos extras**, considerados suplementos extras o refrigerios necesarios para la alimentación de los usuarios independientes del contenido de la bandeja, y que serán suministrados bajo el control o supervisión del responsable de la comunidad terapéutica, a conservar en las zonas de cámaras frigoríficas del centro o zonas adecuadas en función de las recomendaciones de conservación, por si fuera necesario realizar algún suplemento alimenticio fuera de los horarios contemplados para las cuatro dietas principales. La tipología de pacientes/dietas será indicado en el sistema Dietools (utilizado en la actualidad para el control de dietas; o por cualquier programa que en el futuro pudiera instalarse en el Centro Sanitario). La conservación de estos productos deberá realizarse conforme a las indicaciones del servicio de endocrinología y nutrición.

En este sentido, la empresa contratista 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, bols de material apto para entrar en contacto con los alimentos, jarras, cubiertos y vasos, etc..., así como de su total recogida y limpieza. Todo lo detallado deberá ser adecuado a los requisitos de seguridad del centro y tipología de pacientes que se van a atender.
2. Igualmente se responsabilizará de que los residuos generados vayan al contenedor adecuado a tal fin y en los horarios establecidos.
3. Suministrar a los comensales las raciones correspondientes a los distintos platos y postre y según el número de comensales.

2.3.4. APOYO PARA LA REALIZACIÓN DE TALLERES DE COCINA

Para determinados talleres alimenticios o actividades a desarrollar con los pacientes será necesario el **apoyo** de la empresa contratista. Podrán tener dicha consideración la elaboración de comidas por los pacientes, acompañados en todo momento de personal cualificado (por ejemplo, la realización de un plato específico, bizcochos, etc.).

Para elaboración de este tipo de platos o comidas será necesario comunicar a los responsables de hostelería del hospital, con antelación suficiente, la composición del mismo, dado que la aportación de todos los alimentos necesarios, será por cuenta del hospital.

3. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL.

El contratista adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación al objeto del contrato, y responderá de cualquier incidente por él causado.

Para evitar tales incidentes, el contratista 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.

El Técnico Responsable designado por el contratista será encargado de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter ambiental. Dicho Técnico podrá ser requerido por el Hospital.

Los residuos generados durante los trabajos que sean de titularidad del contratista deberán ser retirados de las instalaciones, bajo su responsabilidad, de acuerdo a las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite al Hospital.

El contratista se compromete a informar inmediatamente al responsable designado por el Área Sanitaria para el seguimiento de la ejecución del presente contrato sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de los trabajos. El responsable del contrato podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y a sus causas.

4. INSPECCIÓN Y CONTROL

El servicio contratado estará sometido al control y vigilancia de la administración; dicho control se dirigirá a todas las obligaciones y prescripciones técnicas previstas en el contrato, así como aquellas obligaciones adquiridas por el contratista en su oferta.

Para verificar el cumplimiento del objeto de esta contratación se establecerá un sistema de gestión de calidad de la prestación del servicio de acuerdo a las valoraciones del centro; dicho sistema será coordinado por el responsable del Contrato, que será designado por el Órgano de Contratación para asumir las competencias de Control y Vigilancia de este contrato a partir de las propuestas que se eleven desde la Dirección del centro vinculado al contrato.

El responsable del contrato será el competente para llevar a cabo el procedimiento de determinación de incumplimientos o cumplimientos defectuosos por parte de la empresa contratista, así como de la propuesta de establecimiento de las penalizaciones que pudieran determinarse y de forma general liderar todos los aspectos ligados a la ejecución del contrato.

Para garantizar el ejercicio del Control y Vigilancia de este contrato, la empresa contratista estará obligada a aceptar la inspección cuando le fuera requerido, así como a remitir toda la documentación e informes que le fueran solicitados por el responsable del contrato.

La sistemática de evaluación de la calidad del servicio cumplirá con el principio de audiencia al contratista, a fin de contrastar la realidad de los incumplimientos o cumplimientos defectuosos, la cual será finalmente confirmada por el responsable del contrato.

5. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

5.1. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA

Las Empresas licitadoras habrán de presentar una Memoria explicativa respecto de los siguientes aspectos:

- Plan de prestación del servicio, detallando el personal a emplear, turnos, equipamiento y maquinaria auxiliar para cada una de las siguientes prestaciones:
 1. Plan de prestación del servicio de limpieza.
 2. Plan de prestación del servicio de lavado y planchado de ropa.

3. Plan de prestación del servicio de dietas ya elaboradas por hostelería del Centro Sanitario y productos extras y apoyo alimenticio
4. Plan para controlar la calidad y periodicidad de cada uno de los planes de prestación de los servicios detallados.

Esta documentación deberá ser incluida en el sobre “2”

5.2. DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Las empresas licitadoras podrán presentar cuanta documentación consideren conveniente que avale las características técnicas de su oferta.