

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL ACUERDO MARCO CON UNA ÚNICA EMPRESA PARA EL SUMINISTRO DE TRACTO SUCESIVO Y PRECIOS UNITARIOS AL AMPARO DEL ART. 16.3.a) DE LA LCSP, DE MENÚS ELABORADOS MEDIANTE LA MODALIDAD DE LÍNEA FRÍA PARA EL PERSONAL QUE PRESTA SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA DE LOS CENTROS VINCULADOS A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE HUELVA, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

PAAM 394/2026

1.- OBJETO

El objeto del contrato es regular y definir el alcance y condiciones de la prestación del suministro de menús elaborados mediante la modalidad de línea fría para el personal en turnos de atención continuada en los puntos que se detallan en el Anexo I del presente pliego.

Dicho suministro consistirá en la prestación objeto del contrato que se basa en el suministro de menús y entrega en el punto de pedido que se relacionan en Anexo I.

Se entiende por menú un almuerzo o una cena y cada uno de ellos estará compuesto de primer y segundo plato, postre (fruta o lácteo), pan del día o roscos/picos de pan, bebida no alcohólica con una capacidad mínima de 150 cl para el agua y 33 cl para el resto de las bebidas. Cada plato tendrá un gramaje mínimo de 300 g del alimento principal.

El número de menús indicado en el Anexo II es estimado y, por tanto, instrumentándose el contrato conforme a lo establecido en el artículo 16.3.a, de la LCSP, puede sufrir cambios (rotación de personal, renuncia del profesional a hacer uso del menú o cualquier otra circunstancia).

2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

Los centros asistenciales adscritos a la Central Provincial de Compras de Huelva, que quedan incluidos en el ámbito de esta contratación se relacionan en Anexo I del PPT. El listado de centros no es exhaustivo, por lo que podrá sufrir modificación durante la vigencia del contrato.

3.- PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO

El suministro se entregará en el lugar habilitado del centro de trabajo donde los profesionales realizan los turnos de atención continuada.

Los menús serán elaborados en la cocina propia del adjudicatario, el cual será el encargado de la elaboración, envasado y entrega de los menús hasta los centros de trabajo (todos los menús serán envasados y refrigerados), según la normativa vigente (RD 1086/2020 Art 30 regulador requisitos para los establecimientos de comidas preparadas con sus modificaciones y RD 1021/2022; RD 191/2021). El tiempo máximo transcurrido desde la elaboración de los platos hasta el suministro a los Centros no puede superar las 48 horas en días hábiles y 72 horas en fines de semana y festivos.

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 suministro en la denominada quinta gama o línea

fría, puesto que son muchas las cualidades que la hacen interesante considerándola como una de las técnicas culinarias de última generación.

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

Las empresas licitadoras, ofertarán como mínimo 5 opciones de platos en cada menú, tanto de primero como de segundo, que podrán elegir de forma separada. Dicho menú deberá guardar una composición equilibrada entre el almuerzo y la cena, ya que la mayoría de los profesionales sanitarios realizan turnos de trabajo de 24 horas, lo que obliga a realizar en el centro de trabajo tanto almuerzo como cena.

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

3.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS MENÚS OBJETO DEL SUMINISTRO

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.

El establecimiento cumplirá con los Reglamentos (CE) nº 852 y nº 853 del 2004 y modificaciones, 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 la Disposición final segunda, del Real Decreto 1021/2022, en la que se modifica el artículo 30 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Asimismo, se deberá cumplir lo previsto en:

- RD 1086/9 diciembre por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en material de Higiene de la producción y comercialización de los productos alimentarios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- RD 1021/2022 en su artículo 9
- Reglamento 852/2004 Art 5: Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

Además, la puesta a disposición del consumidor final cumplirá lo establecido en el Reglamento (UE) 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 Registro Oficial o comunicación previa de inicio de actividad, según R.D. 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro

General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (BOE de 8 de marzo).

El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos terminados se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de estos.

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 impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.

Las materias primas empleadas siempre han de ser de primera calidad, siguiendo así mismo 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).

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

Se incorporarán en los menús propuestos, aquellos platos de cocina tradicional de la provincia. La materia prima de elaboración de los menús debe ser de primera calidad.

Está prohibido el acceso de cualquier animal a las zonas de los establecimientos donde se preparen, manipulen o almacenen alimentos.

3.2. ENVASADO DEL SUMINISTRO

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

La durabilidad de los platos cocinados deberá estar garantizada por el sistema de autocontrol implantado por la empresa licitadora, y que deberá haber sido objeto de auditoria dentro de los dos últimos años.

Una vez abatida la temperatura se procede al envasado del alimento en barquetas individuales correctamente etiquetadas, identificadas y termo selladas, de tal forma que al mismo tiempo que se garantiza la estanqueidad de la barqueta permita su apertura fácil.

Una vez envasado se mantendrán en cámaras de refrigeración (no de congelación) a temperaturas entre 0º y 4ºC.

Los envases que vayan a contener las comidas preparadas serán individuales, no reutilizables y se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos, y serán aptos para la regeneración de los mismos en el centro de consumo mediante microondas u hornos eléctricos. El órgano de contratación podrá imponer otras modalidades de

envases que respeten la normativa mencionada. Dichos envases serán aptos para uso alimentario y serán aptos para la regeneración en el centro de consumo mediante microondas.

La mercancía sobrante, una vez calentado el producto, deberá ser destruida, no pudiéndose reciclar. La empresa licitadora se responsabilizará de retirar y destruir aquellas comidas que no se hayan consumido el día siguiente de reparto.

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 suministro 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 se ajustarán a las disposiciones legales vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos, y, en el caso de las comidas preparadas refrigeradas.

3.3. MENAJE

El menaje será desechable, siendo obligación de la empresa adjudicataria su suministro diario adaptado a los menús que se van a servir (incluirá tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita de postre y servilleta). Asimismo, la empresa suministrará manteles desechables para cada Centro. 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 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).

3.4. ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DEL SUMINISTRO

El almacenamiento de comidas preparadas cumplirá los siguientes requisitos:

Los menús elaborados en cocina propia irán directamente a los centros de consumo, no admitiéndose almacenamiento ni cualquier tipo de elaboración ni manipulación intermedios que no sean los propios centros destinatarios de las comidas.

Las temperaturas de almacenamiento, conservación y transporte será la siguiente:

- Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.
- Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas: Temperaturas indicadas en el artículo 30 del RD1086/2020 =< a 4º C.

A la entrega de la mercancía esta no podrá superar los 4ºC. En 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 suministro. A su llegada al centro, la temperatura de las comidas preparadas deberá controlarse y registrarse. En todos los casos, el responsable del control y registro de la temperatura será

el adjudicatario, según la legislación vigente. Una copia de dichos registros deberá quedar en el centro sanitario.

- 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 lugar correspondiente (frigorífico) también deberá ser controlada y registrada. En todos los casos, el responsable del control y registro de la temperatura será el adjudicatario, según la legislación vigente, siendo supervisada por el responsable de cada Centro. Una copia de dichos registros deberá quedar en el centro sanitario.
- 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 central o factoría
 - Hora de llegada a los Centros Sanitarios
 - Temperatura de salida de factoría
 - Temperatura de llegada al Centro Sanitario

Los licitadores deberán proponer 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.

3.5. SOLICITUD DE MENÚS.

Las empresas licitadoras facilitarán la posibilidad de que los profesionales realicen cambios respecto del menú diario propuesto. Para ello, las empresas licitadoras ofertarán un sistema de gestión informatizada para cambios de menús desde el primer día de inicio del suministro, al cual puede acceder el profesional con una antelación mínima de 3 días naturales. Será imprescindible que el sistema posibilite la identificación del personal que solicita el cambio, así como el menú cambiado en el centro sanitario.

A los profesionales que no hagan uso de esta opción, se les suministrará el menú previsto por el adjudicatario.

Cualquier prestación adicional solicitada por los profesionales o usuarios está excluida del contrato.

Asimismo, se podrán realizar los cambios de menús (incrementos por refuerzos estivales, o vinculados a necesidades asistenciales extraordinarias) con una antelación mínima de 3 días.

Los profesionales MIR, de cada uno de los centros de urgencias que se relacionan en el Anexo II, registrarán sus peticiones de menús con 3 días de antelación en la aplicación informática.

Asimismo, se podrán realizar los cambios de menús (incrementos por refuerzos estivales, o vinculados a necesidades asistenciales extraordinarias) con una antelación mínima de 3 días.

4.- ETIQUETADO

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, Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria

facilitada al consumidor y modificaciones, debiendo figurar en la etiqueta la fecha de preparación y la de consumo preferente.

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

Como complemento de lo anteriormente mencionado, se hace mención especial al contenido del etiquetado siguiente:

- Identificación del profesional al que va destinado el menú (bien sea menú especial, MIR, cambio de menú, entre otros).
- 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.

5.- PLANES DE ENTREGA DE MENÚ

La entrega del suministro en el Hospital Universitario Juan Ramón Jiménez se realizará de lunes a sábados (menús sábados y domingos). El horario de entrega será anterior a las 14 horas para el almuerzo y cena.

Para el resto de centros, vinculados al contrato que se relacionan en Anexo I, las entregas se realizarán los lunes (menús lunes y martes), los miércoles (menús miércoles y jueves) y los viernes (menús viernes, sábados y domingos). El horario de entrega será anterior a las 14 horas para el almuerzo y cena.

Los frigoríficos que facilitará la adjudicataria deberán de contar con capacidad suficiente para la conservación de los menús, debiendo tenerse en cuenta el espacio físico disponible en cada uno de los centros para la colocación del frigorífico.

Los menús deberán de presentarse en cajas individuales correctamente identificadas con el día al que corresponden, si es comida o cena y, en el caso de menús personalizados, con el nombre del profesional o usuario al que va destinado. También se podrán presentar en una misma caja el menú de comida y cena de un mismo profesional.

El contratista, a su costa, retirará de los centros y procederá a la destrucción de los menús que no se hayan consumido antes de la fecha de caducidad.

6.- DESARROLLO OPERATIVO DEL SUMINISTRO

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).

El listado con la oferta de menús diarios para el mes siguiente será remitido por el adjudicatario a los centros antes del día 5 del mes en curso.

El cambio de los menús, estacionales o no, deberá ser comunicada por el contratista al Responsable del Contrato para su aprobación.

En el supuesto de que algún profesional o usuario requiriese, por motivos de salud, creencia, etc, algún tipo de menú diferente a los señalados para ese día, la empresa le facilitará un menú alternativo (almuerzo o cena), acorde a su situación personal. Dicho menú contará, al menos, con 5 opciones para cada plato (primero y segundo) y para el postre, 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 y comidas de Navidad y Año Nuevo.

Dichos menús especiales deberán ser aprobados por el Responsable del Contrato de los centros gestores vinculados al contrato, a cuyo efecto, el contratista, con una antelación de mínima de un mes a la fecha prevista para entregar aquellos, deberá remitir a dichos órganos una muestra del menú.

La empresa adjudicataria, para la prestación del suministro, pondrá a disposición de cada uno de los centros sanitarios relacionados en el Anexo I del presente Pliego:

- ✓ Contenedores adecuados para la segregación selectiva de los residuos, siendo obligatorio el aporte del contenedor amarillo para envases, plásticos y latas. Será la empresa adjudicataria la encargada de retirar y reponer estos contenedores diariamente.
- ✓ Frigoríficos, según necesidad, con categoría de eficiencia energética mínimo A+, con visor de lectura de temperatura y 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 suministro. Con capacidad acorde a los menús que se suministren en los distintos periodos y centros. No deberá congelar los alimentos que se dispongan en la zona de conservación.
- ✓ Hornos microondas, según necesidad, de fácil manejo u horno eléctrico para la regeneración de los menús con capacidad adecuada para el tratamiento conjunto y al mismo tiempo de las comidas o de las cenas.

Este material deberá ser completamente nuevo al inicio del contrato.

La empresa adjudicataria será la obligada al mantenimiento, limpieza e higienización de los mismos y a su reposición en caso de avería o deterioro.

La empresa aportará la ficha técnica de los equipos y materiales suministrados.
La clasificación energética de los frigoríficos será según la normativa vigente.

El contratista resolverá por sus propios medios y a su cargo cuantas incidencias (ya sean diarias, aparezcan en el cuadrante mensual de entrega –comidas no previstas en el cuadrante- o se deban a contingencias debidas a causas extraordinarias o de fuerza mayor –inclemencias meteorológicas, avería de los vehículos, cortes en las vías de comunicación, etc.-) se pudieran producir en la ejecución del contrato y que impidan la entrega de los menús en los centros vinculados al mismo, con una demora inferior a 24 horas.

El procedimiento de resolución de dichas incidencias en ningún caso podrá contemplar el depósito y almacenamiento en los centros de consumo de menús de contingencia, comida enlatada u otras soluciones de igual o semejante naturaleza.

Cada vehículo deberá transportar un 10% de menús de reserva para paliar posibles incidencias vinculadas a menús no solicitados por olvido, refuerzos no comunicados, entre otras.

7.- JUSTIFICANTES

Para gestionar el suministro, el adjudicatario entregará en la recepción del centro un albarán en el que haga constar el número y tipos de menús que entrega, su fecha de elaboración y la temperatura de los mismos en el momento en que se produce aquella.

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 olor, alimento principal del menú en escasa cantidad, entre otros)

En el caso de que se retiren menús no consumidos se anotará el número de envases, la caducidad, motivo y el tipo de plato (almuerzo o cena). Estos menús deberán ser incorporados inmediatamente después a los contenedores de residuos para su destrucción.

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

El número de entregas diarias deberá coincidir con el plan de comidas previsto para cada Centro Sanitario que será remitido al adjudicatario mensualmente y en todo caso, con la anticipación suficiente cuando exista alteración de dicho plan.

Todo documento deberá ser incorporado a la aplicación informática, por parte de la empresa adjudicataria, diariamente, para ser consultado por el Responsable del Contrato.

8.- CONTROLES DE CALIDAD

La empresa adjudicataria deberá disponer de un Sistema de Autocontrol basado en el A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de control Crítico) de tal manera que se cumpla con lo estipulado tanto en el artículo 5 del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril.

El alcance de su Sistema de Autocontrol debe incluir el control de las temperaturas tanto en el transporte de

las comidas como a la entrega y colocación en frigorífico del centro de consumo.

Los sistemas de control deberán contener, entre otros indicadores, información sobre:

- Identificación de cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.
- 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.
- 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.
- Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.
- Establecer medidas correctoras cuando el control indique que un punto de control crítico no está bajo control.
- 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.
- 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.

Para ello, será necesario aportar el informe o cualquier otro documento oficial de la última auditoría realizada en el establecimiento (no debe ser superior a un año al día del cierre de la licitación), que acredite que tras una auditoría completa del sistema de autocontrol (auditoría realizada por el control oficial) el mismo, es favorable por parte del control oficial, que será trasladada al Responsable del Contrato.

Los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas deberán disponer de comidas testigo que representen las diferentes comidas preparadas servidas a las personas consumidoras diariamente, para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Las comidas testigo se recogerán, por parte del operador, en el momento más próximo a su salida del establecimiento.

Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4 °C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18 °C, durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 100 g.

La empresa adjudicataria diseñará una encuesta de satisfacción, que será trasladada al Responsable del contrato para su validación con un mes de antelación a su realización. La empresa la realizará al menos con carácter trimestral, 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, trimestralmente, se activen.

En todo caso, deberá realizarse una primera encuesta una vez transcurridos los 2 primeros meses de vigencia del contrato, obligatoriamente dentro del tercer mes computado desde aquella fecha.

La Administración podrá realizar por propia iniciativa encuestas de satisfacción entre sus trabajadores.

Mensualmente y desde el inicio del contrato la empresa adjudicataria enviará al órgano de contratación y a las Direcciones Económicas de los órganos gestores vinculados al contrato, informe donde se haga constar el número barquetas retiradas de los centros de consumo por no haber sido consumidas y que estén cerradas. Además, se deberá indicar el día y centro de retirada en el mes anterior y el resto de los datos mencionados en la cláusula sexta del presente pliego.

9.- CONTROL OFICIAL

La empresa adjudicataria deberá acreditar haber recibido una supervisión (auditoría realizada por el control oficial) completa de su sistema de autocontrol, con resultado final favorable, dentro de los dos últimos años realizada por la administración sanitaria. El plan de auditoría realizada por una empresa externa lo pondrán en conocimiento de responsable del contrato.

El sistema de autocontrol de la empresa licitadora incluirá, dentro de su alcance, la actividad de reparto y mantenimiento 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 suministro 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 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 mantenimiento de las comidas en los centros).

10.- FACULTAD DE INSPECCIÓN

El órgano de contratación a través de las direcciones de cada centro o persona en quien estas deleguen podrá ejercer la facultad de inspección de la ejecución del suministro en todo lo establecido en el presente Pliego levantando acta de incidencias si hubiere lugar. Dicha incidencia se comunicará al adjudicatario, a través de su representante del contrato, el cual deberá recibirla y firmarla. En el acta de incidencias se hará constar la anomalía detectada.

La empresa adjudicataria se verá obligada a realizar de forma inmediata a la corrección de las

irregularidades o alteraciones que se produjesen en el suministro.

Las incidencias observadas por el personal usuario del suministro se trasladarán al Responsable del contrato a través de la aplicación informática, que contará con un área específica para ello. Cada incidencia generará, automáticamente, un correo electrónico que será remitido a la dirección de correo electrónico que el Responsable del Contrato facilitará al adjudicatario. De las mismas, el Responsable del contrato dará conocimiento al adjudicatario.

11.- SOLICITUD DEL SUMINISTRO

Para solicitar los menús, se deberá aportar una aplicación informática que contemplará los siguientes requisitos básicos:

- Será una aplicación de acceso por vía web.
 - Con disponibilidad de un dispositivo móvil, tipo Tablet, en cada Centro donde se desarrollará el suministro, para la gestión del mismo (solicitud y cambios de menús, incidencias, encuestas, entre otros).
 - Una App para móviles que permita cambios de menús
 - Cuadro de mandos dinámico que facilite, entre otras consultas, la de menús más consumidos, menús con menor aceptación y estadísticas de retirada de menús no consumidos.
- 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 altas 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 suministro (éstas se pondrán disponibles trimestralmente y se avisará al usuario, cuando acceda a la aplicación mediante una ventana emergente informativa que estará vigente durante 7 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, Distrito y Hospital). 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), 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 también citado. 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.

Dicha aplicación debe distinguir claramente entre los profesionales usuarios de la misma si se trata de un comensal habitual o de un comensal eventual, que son los médicos residentes y que tienen un tratamiento diferente a los comensales habituales, ya que son ellos mismos los que solicitan sus menús.

La aplicación informática será supervisada, técnicamente, por parte del Subdirección de Tecnologías de la Información y Comunicaciones de Huelva.

Una vez finalizado el contrato, el contratista, previo cumplimiento de la normativa sobre

protección de datos de carácter personal que en su caso resulte de aplicación, pondrá a disposición de la Administración, en formato compatible, las bases de datos existentes en aquel sistema.