

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CELEBRACIÓN DE ACUERDO MARCO CON UNA ÚNICA EMPRESA, POR LA QUE SE FIJAN LAS CONDICIONES DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN MIXTA, PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS, ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS Y LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO, PARA LOS CENTROS HOSPITALARIOS INTEGRANTES DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE HUELVA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

ÍNDICE

1. OBJETO Y ALCANCE DEL ACUERDO MARCO

- 1.1. Objeto
- 1.2. Alcance

2. GLOSARIO

3. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL ACUERDO MARCO

- 3.1. Descripción del suministro de alimentación
- 3.2. Descripción del menú hospitalario
- 3.3. Características de los alimentos objeto del suministro

4. CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS

- 4.1. Generales
- 4.2. Locales e instalaciones
- 4.3. Almacenaje
- 4.4. Generación de pedidos
- 4.5. Entrega de pedidos

5. CONDICIONES ESPECÍFICAS EN MATERIA DIVERSA

- 5.1. Higiénico sanitarias
- 5.2. Asesoramiento dietético, gestión de dietas, petición de opción de menú al paciente
- 5.3. Servicio de transportes de comida elaboradas
- 5.4. Informática
- 5.5. Asesoramiento y control bromatológico
- 5.6. Asesoramiento y consultoría para acreditación de normas de calidad.

1. OBJETO Y ALCANCE DEL ACUERDO MARCO

1.1. OBJETO

El objeto al que se refiere el presente Pliego de Prescripciones Técnicas es regular la prestación del suministro de dietas alimenticias y alimentos extras, así como, de los servicios complementarios al mismo, con destino a los centros agrupados en la Central Provincial de Compras de Huelva, para HUIRJ, HVD, HIE, HRT y CTT, mediante Acuerdo Marco, con un único proveedor.

El Suministro íntegro de víveres, incluye la planificación de las necesidades de compra, recepción, almacenamiento, conservación y distribución de alimentos a la cadena de producción en condiciones óptimas de calidad e higiene, en tiempo y forma adecuados (según programación y horario que se indique por cada centro) y garantizando el cumplimiento en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria vigente.

1.2. ALCANCE

El presente Acuerdo marco incluye los siguientes centros asistenciales de la provincia de Huelva:

1. Hospital Universitario Juan Ramón Jiménez (en adelante HUIRJ).
2. Hospital Vázquez Díaz (en adelante HVD).
3. Hospital Infanta Elena (en adelante HIE).
4. Hospital de Riotinto (en adelante HRT).
5. Centro de transfusión, Tejidos y Células de Huelva (en adelante CTTC).

El suministro está compuesto por las siguientes prestaciones:

- Suministro de dietas que comprenden: desayuno, almuerzo, merienda y cena, para los pacientes y profesionales autorizados por la dirección del centro por necesidades del servicio en HUIRJ, HIE y HRT.
- Suministro de materias primas y alimentos necesarios para la elaboración de las comidas o menús diarios para los pacientes y profesionales autorizados por la dirección del centro, por necesidades del servicio en HUIRJ, HIE Y HRT.
- Suministro de los alimentos extras para los pacientes y profesionales autorizados por la dirección del centro, por necesidades del servicio en HUIRJ, HIE, HRT y para los usuarios en el CTTC.

Los servicios complementarios incluidos en el objeto del contrato son los siguientes:

- Servicio de Gestión de Stocks de productos alimenticios y de dietas (asesoramiento en nutrición y dietética, para los centros: HUIRJ, HIE Y HRT, la gestión de dietas en los centros HIE y HRT, la petición de la opción de menú al paciente en las habitaciones de los centros: HUIRJ, HVD, HIE y HRT).
- Servicio de asesoramiento Bromatológico (asesoramiento y control bromatológicos a las cocinas de los centros: HUIRJ, HIE y HRT).
- Servicio de Transporte de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios de Hospitales del Grupo A (servicio de distribución (ida y vuelta) diario de las comidas elaboradas (almuerzos y cenas), y alimentos extras desde la cocina del HUIRJ al HVD, en los horarios indicados por la Dirección del centro).

- Servicio de Asesoramiento Consultoría de Calidad Asesoría técnica permanente (sin presencia física en los Centros) para el desarrollo, mantenimiento y aplicación del Sistema de Autocontrol del Centro (Planes Generales de Higiene y del Plan APPCC del Centro) y normas de calidad ISO implantadas).
- Servicio para la realización del certificado de auditoría-GC (Auditorías externas e internas de las certificaciones. El adjudicatario deberá asumir el coste de estas que serán realizadas por un organismo oficialmente acreditado para ello, que será designado por el Centro, así como las sucesivas renovaciones en los años posteriores a la acreditación obtenida que tengan lugar durante la vigencia del presente Acuerdo Marco y de sus prórrogas).

Además, deberán colaborar en todos los procesos relacionados con la implantación y mantenimiento de Sistemas de Gestión de la Calidad existentes actualmente en los Servicios de Alimentación de cada centro o los que en el futuro pudieran implantarse.

En el **anexo A** se recoge el número de desayunos, almuerzos, meriendas, cenas y la relación de alimentos extras a suministrar con el precio de licitación de cada uno de ellos.

El promedio aproximado de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, consumidas anualmente en cada centro, incluidas las destinadas al personal autorizado de cada uno son:

HOSPITAL	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA
HUJRJ	163.000	234.000	163.200	219.000
HIE	56.570	68.680	47.000	60.570
HRT	26.500	26.500	21.000	25.500
TOTAL	246.070	329.180	231.200	305.070

Con relación al número de ingestas individuales, es necesario aclarar que no necesariamente se consumirán anualmente el mismo número de desayunos, comidas, meriendas y cenas, sino el que resulte necesario en función de los pacientes realmente ingresados.

La facturación se realizará por la cantidad de ingestas individuales servidas al precio contratado.

GLOSARIO

- **PLATO:** combinación de alimentos, conforme a una ficha técnica, que describe los ingredientes, gramajes, alérgenos, valor nutricional y procedimientos para su elaboración en las cocinas de los hospitales.
- **DIETA:** conjunto de platos y/o alimentos que se prescribe a un paciente en función de su patología y que figura en el código de dietas de cada hospital
- **MENÚ:** composición de los distintos platos que conforma una dieta.
- **ALIMENTOS EXTRAS:** alimentos suministrados a las unidades asistenciales de los centros, para complementar la alimentación de los pacientes.
- **INGESTA:** cada una de las tomas de alimentos que se le sirven a un paciente. Son 4: desayuno, almuerzo, merienda y cena.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, GENERALES Y ESPECÍFICAS

Las características técnicas del suministro de materias primas y alimentos, alimentos extras, asesoramiento dietético y petición de opción de menú al paciente por parte del adjudicatario, incluyen las prestaciones necesarias para la correcta ejecución de su objeto. Estas son descritas en los siguientes apartados:

2.1. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

3.1.1.- Planificación

El suministro de alimentos se realizará en función de las necesidades requeridas por cada hospital, en consonancia con las previsiones de dietas y alimentos exigidos por las diferentes unidades de estos, y consistirá en la compra, recepción, almacenamiento, gestión de almacén, entrega de víveres y alimentos extraordinarios, a las personas determinadas, en los horarios establecidos por cada centro, respetando en todo momento, los protocolos establecidos en las normas de seguridad e higiene alimentaria recogidos en el Sistema de Autocontrol y APPCC de cada hospital.

Cada centro adscrito al presente contrato cuenta con un Código Dietético propio, en el que la rotación de platos se produce cada 7 días, por lo que la empresa adjudicataria deberá, a través del histórico de platos consumidos, o del sistema que considere oportuno, planificar el consumo, para así poder realizar la entrega de materias primas y alimentos en el plazo establecido y según las cantidades que aparezcan en la “previsión de platos a servir” del programa informático de gestión de dietas.

En este sentido, la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta, a la hora de planificar la adquisición y entrega de mercancías, que todas las materias primas y alimentos deberán estar disponibles en el almacén o cámaras correspondientes, con al menos 48 horas de antelación a su entrega en Cocina, para el comienzo de la elaboración de las dietas.

3.1.1.1 El **anexo F** detalla la relación de menús especiales en días festivos para cada centro. La unidad responsable que designe cada uno de los centros y el Referente de Nutrición y Dietética de cada centro, se reservan la posibilidad de introducir otros platos distintos a los reflejados en este anexo. Estos menús se facturarán al mismo precio que el resto de los menús servidos durante el resto del año.

3.1.1.2 Asimismo, se cambiará la composición de los menús en función de la estacionalidad, sin que suponga gasto añadido.

3.1.1.3 Cuando el Hospital desee realizar pruebas sobre variaciones de menú, la adjudicataria deberá suministrar estos víveres que serán solicitados por la persona autorizada por los Servicios Hosteleros.

3.1.2. Compra de víveres, materias primas y resto de alimentos.

3.1.2.1. Características generales.

La Empresa Adjudicataria se responsabilizará de la gestión de compras, atención a proveedores, recepción, trazabilidad y loteado de víveres, control de alérgenos, almacenamiento, conservación y suministro de los alimentos necesarios para la elaboración de cada una de las ingestas (desayuno, almuerzo, merienda, cena) y así mismo del suministro, en las condiciones y horarios establecidos en cada centro, de los alimentos extras, adaptándose al Sistema de Autocontrol y APPCC del centro.

La totalidad de los alimentos suministrados cumplirán con la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y con las reglamentaciones técnico-sanitarias de cada alimento, así como con las características y especificaciones (calidad, formatos, porciones o pesos, etc.) indicadas en los anexos de este documento.

Los jefes de cocina podrán estar presente en la recepción de mercancías para dar su conformidad o no sobre los productos recepcionados.

La trazabilidad completa de todas las materias primas, ingredientes, productos y alimentos que se entreguen para cualquier elaboración, así como aquellos incluidos en los pedidos extras, deberá ser registrada por el adjudicatario, en el programa informático que tengan implantado, y como mínimo, deberá registrarse y custodiarse, los siguientes datos:

1. **Información General:** nombre del producto, marca, proveedor, albarán/factura, kilos entregados por cada alimento y temperatura de estos en la recepción inicial, condiciones de transporte e integridad de envases, características organolépticas de los productos, temperatura de almacenamiento, lote externo o de proveedor, e interno, si lo implantasen. Información alergénica, fecha de caducidad o consumo preferente, fecha de apertura de productos, kilogramos entregados a cocina/alimento en cada elaboración o en su caso, nº de productos entregados en pedidos extraordinarios.
1. **Fichas técnicas de cada alimento.** Estas deberán verificarse periódicamente, para evidenciar la correspondencia de estas con el producto entregado.

Para ello, el adjudicatario deberá aportar un compromiso por escrito, de lo dispuesto, en el que además se indique la frecuencia y el procedimiento de revisión de estas.
2. **Declaraciones de Conformidad.** Para envases o material susceptible a estar en contacto con los alimentos.

El adjudicatario dispondrá de un Sistema de Autocontrol y APPCC propio, que será gestionado por su Departamento de Calidad y/o experto en materia, independiente, al servicio de bromatología prestado.

Esta documentación deberá ser entregada, previo al inicio de la ejecución de la prestación, para su valoración y supervisión por el responsable designado por la Dirección del centro.

3.1.2.2. Condiciones del suministro, proveedores y materias primas.

Una vez firmado el Acuerdo Marco, la empresa adjudicataria, a requerimiento del órgano de contratación, deberá aportar, antes de comenzar con el suministro, la siguiente documentación:

- a) Plan de Homologación de Proveedores, donde se especifiquen los criterios para la homologación de estos, así como la ficha de homologación, en la que debe recogerse los datos del proveedor (registro sanitario, resultados de auditorías, productos entregados, información de contacto urgente, etc.)
- b) Un catálogo, en soporte informático, donde se especifique:
 - N.º de proveedores habituales y productos alimenticios que suministra cada uno de ellos.
 - Para cada proveedor, marcas utilizadas, por cada alimento suministrado.
- c) Muestras de las Materias Primas solicitadas susceptibles de ser suministradas a las cocinas, relacionadas con los proveedores indicados en el plan solicitado en el apartado 1.

Estas serán aportadas junto a su ficha técnica, para que los responsables designados por la dirección (jefes de cocinas, Departamento de Dietética, Servicio de Bromatología, etc.), verifiquen en conjunto la aptitud de estas. Todas ellas se adaptarán a las calidades y especificaciones recogidas en este documento y en sus anexos, destacando que, en ningún caso se valorará un producto que incumpla las características descritas o sea de menor calidad a lo exigido.

Deberán ser notificadas por correo electrónico, al responsable/s del contrato o, en su caso, persona en quien delegue, que deberá aceptarlo, expresamente, por el mismo medio.

La empresa adjudicataria deberá aportar un listado en el que se incluya la totalidad de productos alimenticios y marcas/alimento que suministrará, y aparte, un catálogo de proveedores habituales actualizado, donde se incluya la información detallada anteriormente.

Se destaca que, aunque la empresa adjudicataria haya homologado a sus propios proveedores habituales, estos para suministrar a los diferentes centros, deberán contar, previamente, con la aprobación y homologación de cada centro hospitalario.

Dicha homologación se realizará según conste en los documentos del Sistema de Autocontrol vigente de cada hospital, requiriendo en la totalidad de los casos, y ante nuevos proveedores: registro sanitario, Sistema de Autocontrol y APPCC del proveedor, listado de víveres/proveedor, y fichas técnicas de cada alimento.

Además, se le podrá requerir, a cada proveedor habitual, otra información pertinente, relacionada con los suministros, como boletines analíticos de producto o realizar auditorías, para verificar que la empresa se ajusta a lo establecido en la normativa vigente, para los alimentos que trabaja, y a su programa de autocontrol sanitario.

Los proveedores del adjudicatario deben estar certificados mediante en normas específicas o esquemas de certificación alimentaria: UNE EN ISO 22000:2018, IFS food, o cualquier otra norma avalada por GFSI.

Una vez aceptados los productos alimenticios, estos deberán mantenerse durante toda la vigencia del Acuerdo Marco, salvo que, por mutuo acuerdo, se decida lo contrario.

Cualquier cambio de marca o de producto suministrado, se realizará previa autorización por escrito de las Unidades y/o Departamentos pertinentes de cada centro (Dietética, Bromatología y Responsables de Cocina).

En estos casos, la empresa adjudicataria, deberá notificarlo por escrito con una antelación de al menos 7 días.

Para proceder al cambio de producto, marca y/o proveedor se seguirán los protocolos descritos anteriormente (aportación de fichas técnicas actualizadas, muestras significativas de alimentos, datos y documentación del proveedor, etc.).

El centro se reserva el derecho a realizar visitas a las instalaciones del proveedor, tanto de forma previa a su homologación como cuando se detecten incidencias en su desempeño. Estas visitas serán efectuadas por la persona responsable designada por la Dirección del centro. Tras la inspección, el proveedor deberá aplicar de forma inmediata —o en el plazo que se determine— las medidas correctoras que procedan. En caso de incumplimiento o de deficiencias graves, el proveedor podrá ser deshomologado.

3.1.2.3 Otras disposiciones.

- La adjudicataria asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades “extra” o “primera”.
- La adjudicataria dispondrá de productos alimentarios para pacientes inmunodeprimidos, tales como: embutidos cocidos envasados, comidas preparadas de consumo en frío pasteurizadas o esterilizadas, monodosis en formatos higienizables (quesitos, tomate, membrillo, etc.)
- El adjudicatario deberá hacerse cargo, sin costes adicionales, y tener en cuenta, en la totalidad de los suministros, los cambios en los menús establecidos, en función de la estacionalidad.

- Para las dietas trituradas y terapéuticas, la adjudicataria proporcionará, sin coste añadido, los triturados, alimentos especiales, alimentos funcionales, suplementos dietéticos, módulos de proteína y espesantes para dietas de disfagia, etc. Estos productos siempre estarán autorizados por el Ministerio de Sanidad y cumplirán con la normativa vigente.
- La sustitución de un producto o plato de similares características no supondrá, por parte de la adjudicataria, reclamación alguna de un incremento sobre el precio ofertado.
- Los gramajes especificados en las fichas técnicas incluidas en los Anexos del presente documento se refieren a los gramos netos de materia prima en crudo, ya descongelada, manipulada y lista para su elaboración, habiendo asumido previamente la merma.
- El Departamento de Dietética junto con los responsables designados por la Dirección de cada centro, se reservan la posibilidad de modificar lo dispuesto en los **Anexos F** (*“menús especiales para cada centro”*), **D** (*“fichas técnicas de los platos susceptibles a elaborar”*), y **B** (*“menús de desayunos y meriendas”*), pudiendo solicitar la modificación de las materias primas incluidas en cada plato, por otras de similares características y coste, introducir otros platos distintos a los dispuestos y/o establecer nuevos gramajes, para adaptarlos a las necesidades nutricionales y preferencias de los pacientes.

Las muestras de estos víveres serán requeridas por la Dirección de cocina, y serán aportadas por la empresa adjudicataria sin coste adicional.

- Los menús especiales y/o variaciones en los platos/menús establecidos (cambios de materias primas, gramajes, etc.), tendrán el mismo coste que los menús habituales dispuestos.

2.1.3. Características de las Materias Primas

Los alimentos que se deben suministrar se dividen en:

1. Materias primas y alimentos para la elaboración de las comidas: desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, a suministrar por la empresa adjudicataria, en los centros HJRR, HIE y HRT.
2. Alimentos extras: a suministrar por la empresa para los centros HJRR, HIE, HRT y CTTC.

Las características y especificaciones de compra se encuentran claramente especificadas en el **Anexo E**, *“Especificaciones Técnicas de Alimentos”*.

No obstante, y dada su trascendencia en cuanto a los recursos y tiempo necesarios para la preparación de los alimentos, se hace hincapié en las siguientes:

- Para todos los platos que contengan patatas frescas, estas se suministrarán en 4ª gama, peladas y envasadas al vacío.
- Los alimentos, a su recepción en las instalaciones cedidas a la empresa adjudicataria serán suministrados con una vida útil prolongada, teniendo en cuenta la durabilidad de cada producto, en función a su naturaleza. En ningún caso, se aceptará la entrada de productos alimenticios, a las instalaciones del HJRR, a punto de cumplir su fecha de caducidad/útil.
- La empresa adjudicataria se deberá hacer cargo de la adquisición, mantenimiento y reposición de la maquinaria utilizada para elaborar y distribuir las bebidas del desayuno (café, leche (semidesnatada y desnatada) y agua para infusiones).
- Para aquellas dietas que precisen otro tipo de leche (sin lactosa, soja) o bebida, se suministrará según necesidad.

- Alimentos no cuantificables por Fichas Técnicas.

Los gramajes de todos los alimentos necesarios para la producción vienen establecidos en las fichas técnicas. Sin embargo, por las características de la cocina industrial, en la que para algunos productos es difícil cuantificar, planificar, establecer y servir las cantidades exactas, la empresa deberá asumir, sin coste adicional, el suministro de mayor cantidad de algunos artículos, cuando sea necesario, y entendiendo que para estos se establece una cantidad aproximada en la documentación técnica.

Por ejemplo: harina de maíz, pan rallado, especias, huesos, colas, cabezas y espinas de pescado, verduras, legumbres y todos los alimentos necesarios para la elaboración de caldos y fumé.

- Cuando aparece en una ficha técnica “caldo” o “fumé de pescado” se entenderá que la adjudicataria entregará, sin cargo adicional, los ingredientes necesarios para elaborarlo, o sustituirlo por productos comerciales de última generación. El adjudicatario suministrará todos los días, sin coste, los componentes para la elaboración del **fondo blanco** especificados en su ficha técnica, que se utiliza para la preparación de sopa, guisos y salsas. También aportará los componentes del caldo de pescado especificados en su ficha técnica o preparado comercial si procede, que se utiliza para la preparación de los platos que contengan como ingrediente dicho caldo. Se suministrará por cuenta del adjudicatario las especias y caldos variados dentro del gramaje del plato.
- Respecto a la fruta, aparte de las piezas fijas suministradas anualmente (naranja, manzana, kiwi u otra estipulada por el Departamento de Dietética y Nutrición), deberán servirse, en cada estación, las frutas de temporada predominantes según mercado (como mínimo 3 variedades diferentes).
- El adjudicatario proporcionará semanalmente y sin coste alguno para los centros, el aceite alto oleico especial para freidoras en las cantidades de 100 litros para el HUIRJ, 50 litros para el HIE y 25 litros para el HRT.
- La reposición del aceite consumido en cada fritura se entregará según el gramaje que cada plato tenga.

3.2. DESCRIPCIÓN DEL MENÚ HOSPITALARIO.

La confección de la composición de los menús y su elaboración es responsabilidad de los centros sanitarios. Estos serán configurados por el responsable del contrato en el centro junto con los servicios de endocrinología y nutrición durante los tres primeros meses del Acuerdo Marco, con los platos y gramajes indicados en el **anexo D**.

La dieta opcional se compone de 2 menús. El sistema de elección permite confeccionar cada uno con todos los platos ofertados en ambas opciones

El adjudicatario deberá adecuarse a la programación de dietas y menús realizados para los 3 hospitales, así como a la composición de los distintos platos que componen dichos menús, suministrando las materias primas necesarias para la elaboración de los menús de los usuarios ingresados en el HUIRJ, HVD, HIE y HRT.

El **anexo B**, relaciona las composiciones de los desayunos y meriendas.

El **anexo C (HIE y HUIRJ)**, recoge los menús diarios para los centros sólo a título indicativo, reservándose la capacidad de introducir modificaciones por parte del órgano responsable designado por la Dirección y el Referente de Nutrición y Dietética de cada centro.

Las dietas especiales se prepararán a partir de los platos indicados en este anexo o cualquiera de los platos incluidos en el **anexo D**.

El **anexo D** incluye el índice de platos y el gramaje y unidades mínimos, por plato, considerando los alimentos limpios.

El **anexo F** detalla la relación de menús especiales para cada centro. La unidad responsable que designe cada uno de los centros y el Referente de Nutrición y Dietética de cada centro, se reservan la posibilidad de introducir otros platos distintos a los reflejados en este anexo.

3.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS OBJETO DEL SUMINISTRO.

En el **anexo E** se recoge la lista de alimentos con sus calidades y características.

El suministro de las materias primas se realizará teniendo en consideración la información reflejada por la aplicación informática de gestión de dietas y el criterio que establezca cada centro para garantizar el correcto servicio de alimentación.

Para las dietas hiperproteicas, diabéticas hipocalóricas, disfagias, dietas especiales o cualquier otra dieta que requiera algún paciente, el Departamento de Nutrición y Dietética de cada centro, podrá solicitar preparados comerciales o alimentos especiales (ejemplo: pan, galletas, pastas para celíaco), sin que ello suponga coste adicional.

Para las dietas trituradas, basales y terapéuticas, cuando así lo solicite Departamento de Nutrición y Dietética de cada centro, el adjudicatario adquirirá triturados industriales y homogeneizados, de marcas comerciales reconocidas o específicas del sector sanitario, de total garantía para su uso. Previamente a su adquisición y siempre que se haga algún cambio, el producto deberá ser presentado a dicha Unidad para su aprobación, sin que ello suponga coste adicional al precio de la comida.

Para los desayunos, meriendas y postres, el proveedor suministrará, cuando sea necesario, cereales, compotas, purés de frutas, etc. de marcas comerciales reconocidas o específicas del sector sanitario, sin coste adicional al precio de la comida, y bajo la aprobación del Referente de Nutrición y Dietética del centro.

Los licitadores, en su oferta, detallarán la marca del artículo, así como todos los datos que consideren necesarios para su valoración.

La empresa adjudicataria garantizará, el suministro de productos alimenticios de alta calidad y el mantenimiento de esta durante su recepción, almacenamiento, y posterior manipulación, haciendo hincapié en la conservación de la cadena de frío, características organolépticas, nutricionales, etc.

Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones, recomendaciones y obligaciones establecidas en la normativa y *Codex Alimentarius*, sino también con las instrucciones concretas establecidas por el Servicio de Bromatología y el Departamento de Nutrición y Dietética, que podrán decidir si las características organolépticas, de transporte, recepción, almacenamiento y presentación, calidad higiénico-sanitaria y comercial de los víveres son los adecuados, y en caso negativo, rechazarlos y/o inmovilizarlos cautelarmente.

4. CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS QUE SE EXIGEN AL ADJUDICATARIO

4.1. GENERALES

El adjudicatario garantizará la presencia de una persona en cada centro con conocimientos y experiencia en hostelería/almacén, permanentemente, durante la jornada de mañana y tarde, de lunes a domingo, incluido festivos, que realizará tareas de coordinación entre la empresa y las cocinas de hospitales, relacionadas con la organización de almacén, suministro de víveres, comunicación, gestión y resolución de incidencias, así como asesoramiento e información a las direcciones de los centros.

Esta persona se dirigirá diariamente a la/s personas designadas como responsable de dicho servicio para suministrar los pedidos. Esta persona podrá desempeñar otras funciones descritas en el presente pliego, si reúne la cualificación exigida en el mismo.

El adjudicatario describirá los puestos de trabajo de cada centro, especificando número de profesionales, categorías, funciones y horarios, siendo su responsabilidad la cobertura de dichos puestos.

Se establece los siguientes horarios mínimos de presencia física del personal de gestión de almacenes y entregas a los centros.

- Hospital Universitario Juan Ramón Jiménez: de 7,00 horas a 21,30 horas, todos los días.
- Hospital Infanta Elena: de 7:00 horas a las 20:00 horas, todos los días.
- Hospital de Riotinto: de 7:30 horas a 15:30 horas y de 16:00 a 21:00 horas, todos los días.

No obstante, estos horarios podrían verse modificados en función de las necesidades del centro.

El adjudicatario costeará la uniformidad y equipos de trabajo adecuados para la actividad del personal propio, velando por su correcta utilización en los centros. Los trabajadores pertenecientes al adjudicatario deberán estar identificados en todo momento dentro de los centros.

El personal de la empresa adjudicataria tendrá la formación exigida para sus funciones, así como la formación en materia sanitaria que esté en vigor durante la duración del Acuerdo Marco.

El adjudicatario responderá de los daños que su personal ocasione a los bienes de los centros.

El adjudicatario cumplirá la normativa general en materia de prevención de riesgos laborales que le afecte, así como lo descrito en las cláusulas administrativas particulares.

4.2. LOCALES E INSTALACIONES

Las entregas de los alimentos, para las cocinas, se realizarán en la ubicación que la Dirección de cada centro determine. De igual forma se actuará para los horarios, prioridades y segmentación de las entregas.

Para la prestación de la gestión del suministro, cada centro cederá a la empresa adjudicataria el uso de los locales, e instalaciones (cámaras frigoríficas) actualmente situados en las áreas de las cocinas, destinados específicamente a las funciones de recepción de mercancías, almacenes y cámaras de conservación de alimentos.

Los licitadores podrán realizar una visita al centro para comprobar las instalaciones que se pondrán a disposición del adjudicatario.

Una vez iniciada la ejecución del Acuerdo Marco, en el plazo de 15 días presentará escrito aceptando la cesión de uso de las instalaciones existentes, especificando las condiciones o aspectos que considere, que deberá entregar al responsable/s del contrato.

Los hospitales ponen a disposición del adjudicatario los locales e instalaciones para uso exclusivo del desarrollo de su actividad. El adjudicatario podrá hacer uso de los locales e instalaciones que disponga la Dirección del centro como adscritos a la cocina, destinados específicamente a las funciones de recepción de mercancías, almacenes y cámaras frigoríficas de conservación de alimentos.

La Dirección de cada centro, a través de las personas en quien delegue, tendrá libre acceso en tiempo y espacio a cualquier dependencia cedida.

El adjudicatario deberá aportar y mantener en todo momento los medios necesarios para el correcto almacenamiento de los productos (estanterías, palets, cámaras de conservación, etc.) en perfecto estado

asumiendo la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales (suelos, paredes y techos), equipos e instalaciones cedidos por los centros, así como otros equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicho área durante el periodo de vigencia del Acuerdo Marco.

Los adjudicatarios podrán plantear las modificaciones que consideren oportunas en las instalaciones cedidas por los centros, para la mejor prestación de sus servicios.

El coste del mantenimiento, tanto preventivo como correctivo (independientemente del origen de las averías), la explotación y conservación de los locales, equipos e instalaciones cedidas, serán responsabilidad del adjudicatario.

Al finalizar el contrato, el adjudicatario deberá reintegrar los locales, equipos e instalaciones en las mismas condiciones de estado y de conservación en que le fue cedido. En el caso de detectarse por parte de los centros deficiencias en el estado de estos, se valorará económicamente por los servicios de mantenimiento de los centros las reparaciones necesarias y el importe de estas correrá a cargo del adjudicatario.

La realización de cualquier obra de reforma o modificación en los locales e instalaciones cedidas habrá de ser solicitada por escrito por la adjudicataria, quién no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido la autorización, también por escrito, de la Dirección del Hospital o cargo superior similar. Estas modificaciones se realizarán a cargo del adjudicatario, si contara con el visto bueno de la dirección de cada centro.

En caso de ejecución de reformas y/o reparaciones, habrán de ser supervisadas por el personal de Obras y/o mantenimiento del Hospital.

En ningún caso este tipo de acciones podrá afectar a la seguridad, calidad e inocuidad de las materias primas y/o comidas preparadas. Por ello, los métodos de protección alimentaria serán previamente consultados por expertos en materia de cada centro sanitario.

4.3. ALMACENAJE

El adjudicatario es el único responsable del almacenamiento y custodia de todos los productos alimenticios que se almacenen en los locales y cámaras cedidas en cada centro hasta su entrega a cocina. Estos alimentos serán los establecidos para la elaboración de los menús en las cantidades suficientes para atender a la programación establecida por cada centro, además, el adjudicatario, por precaución, deberá mantener un stock mínimo de un 20% de todos los productos almacenados.

Los productos congelados se almacenarán y descongelarán conforme a lo establecido en la normativa vigente y en los Sistemas de Autocontrol implantados en cada centro.

Es responsabilidad del adjudicatario que dichos congelados se almacenen, descongelen, manipulen y se entreguen a cocina, en condiciones sanitarias y de calidad óptimas.

Toda la manipulación necesaria para asegurar la descongelación completa de los alimentos y su correcto suministro será por parte del adjudicatario. En el momento de la entrega a la cocina, los productos deberán estar listos para ser elaborados.

El adjudicatario gestionará las compras y stock de la totalidad del almacén y velará por una correcta clasificación, orden y rotación de la mercancía, así como del mantenimiento y conocimiento de la trazabilidad, y del estado de limpieza de dichos almacenes y cámaras.

Se evitará, en la medida de lo posible, la custodia de alimentos sin vida útil. Ante la existencia de dichos productos, se encontrarán siempre en una zona apartada e identificada (“No Conforme”).

Estos aspectos podrán ser objeto de comprobación por el responsable/s del contrato cuando lo estimen necesario, revisando el contenido de las instalaciones cedidas a la empresa adjudicataria, para comprobar que se cumplen los requisitos enumerados anteriormente.

El adjudicatario dispondrá del equipamiento necesario para prestar su servicio, sin coste para los centros, en número suficiente para realizar las entregas y/o traslados que se realice en el recinto de la cocina de materias primas o cualquier alimento, así como su depósito en cámaras frigoríficas, (carros, bases rodantes, transpaletas...)

4.4. GENERACIÓN DE PEDIDOS.

4.4.1. Pedidos para las comidas.

La generación de los pedidos para la elaboración de las distintas comidas tendrá que prever la demanda de dietas que se puedan producir, para lo cual se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Los datos obtenidos de la aplicación informática de gestión de dietas, en el momento de la generación, que refleja el número de comidas y tipos de dietas a elaborar, en función de las dietas asignadas a los pacientes.
- Las previsiones de comidas y tipo de dietas, para atender ingresos y cambios de dietas. Estas previsiones se mecanizarán en la aplicación informática.

Los listados de alimentos y materias primas a entregar en las cocinas para la elaboración de las comidas, los deberá obtener el personal de la empresa adjudicataria, a través de la aplicación informática descrita en el PPT.

De forma puntual y en función que pudiera producirse una mayor demanda de la prevista, se generarán nuevos pedidos para atender dichas contingencias.

Deberán de cuantificar el número y tipo de dietas previstas para los ingresos y cambios las personas designadas por la Dirección de cada centro hospitalario y el Referente de Nutrición y Dietética de los centros, que estarán supervisados por los responsables del contrato.

Los Técnicos de Nutrición y Dietética (TND) realizarán la gestión de dietas, generarán los pedidos de las cuatro comidas conforme a los datos del censo de pacientes y sus dietas, más las previsiones para ingresos y cambios autorizados.

Las previsiones se le facilitarán a la empresa adjudicataria antes de las 20,30 horas del día anterior al que corresponda las entregas.

4.4.2. Pedidos de alimentos extras

Los pedidos de los alimentos extras se realizarán a través de la aplicación informática de gestión de dietas desde cada unidad asistencial. La Dirección de cada centro determinará los catálogos individualizados por unidades, con las cantidades máximas a solicitar de cada producto.

Estos pedidos tendrán unos horarios de mecanización establecido en cada uno de los centros en función de la organización de estos.

El adjudicatario entregará a las cocinas estos pedidos en los lugares y horarios que cada centro establezca para todos los días del año.

El transporte de alimentos extras o de otros productos alimenticios, que así lo necesiten, será efectuado en contenedores isoterms adecuados a cada uno de ellos, para velar por el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias que le sean de aplicación y siguiendo el procedimiento y horario establecidos.

Estos se encontrarán en un adecuado estado de limpieza y desinfección, y deberán asegurar la entrega de los productos a una temperatura adecuada a los límites críticos establecidos por normativa para cada producto.

La limpieza de estos útiles irá a cargo de la empresa adjudicataria.

Las personas autorizadas para validar los pedidos de alimentos extras, realizados por las unidades asistenciales serán los Cargos Intermedios de Hostelería, Jefes de Cocina, Técnicos Superiores de Alojamiento o personas autorizadas por la Dirección de cada centro.

En el HUIRJ, cuando la dieta indicada en el Anexo C del PPT, se componga exclusivamente de productos almacenables, se computará como tal y no como dieta.

En el **anexo G** se relacionan los menús a suministrar para distintas unidades específicas del HUIRJ.

En el **anexo G CTT** se relacionan productos a suministrar y sus características técnicas.

4.5. ENTREGA DE LOS PEDIDOS

Antes de las **8,15 horas**, se entregarán todos los alimentos para los desayunos, almuerzos y alimentos extras en las cocinas de los centros.

La adjudicataria deberá entregar en los horarios previstos todos los artículos necesarios para la elaboración de dietas, libres de embalajes, según la información contenida en los listados provenientes del sistema de gestión de dietas.

- a) **Toma del desayuno:** se entregarán todos los elementos del desayuno para su emplatado o colocación en carros para su distribución en planta. Los carros serán suministrados por cada centro.
- b) **Toma del almuerzo:** se entregarán las materias primas y alimentos de cada plato por separado, junto con un listado general con todos los componentes y un listado por cada plato, figurando el nombre del plato, ingredientes, número de raciones a servir, gramajes y cantidad total servida de cada uno de dichos ingredientes y se hará en una sola entrega salvo imprevistos.
- c) **Pedido de alimentos extras:** se entregarán por separado cada uno de los pedidos de las unidades en cajas, contenedores y/o bolsas. Se adjuntará el albarán correspondiente y una orden de entrega con la totalidad de los artículos.

Antes de las **15,15 horas** se entregarán todos los alimentos para las meriendas y cenas en las cocinas de los hospitales.

- d) **Toma de la merienda:** se entregarán de la misma forma que el desayuno.
- e) **Toma de la cena:** se entregarán de la misma forma que el almuerzo.

Los alimentos componentes de las comidas se entregarán por el responsable del adjudicatario al responsable de cocina de cada hospital, ambos comprobarán que las cantidades y calidades se ajustan a lo requerido, dará conformidad al número de menús suministrados para cada tipo de dieta.

Los pescados y productos pesqueros se deberán entregar siempre descongelados, en bandejas con sistema de drenaje, exentos de exudados de descongelación, desprovistos de envases, recubrimientos o separaciones plásticas, envoltorios, sin espinas y a las temperaturas indicadas por la normativa vigente. Aquellos pescados que se sirven por piezas deberán ser entregados contados de acuerdo al número de dietas previstas para la ingesta.

La carne y productos cárnicos se deberán entregar siempre descongelados, en bandejas con sistema de drenaje, exentos de exudados de descongelación, desprovistos de envases, recubrimientos o separaciones plásticas, envoltorios y a las temperaturas indicadas por la normativa vigente. Aquellas carnes que se sirven

por piezas (muslos, pechugas...) deberán ser entregados contados de acuerdo al número de dietas previstas para la ingesta.

Para elaborar los alimentos (carnes y pescados) que van a la plancha, se entregará 1 litro de aceite de oliva virgen extra por cada 200 raciones.

Todas las entregas y/o traslados de materia prima o cualquier alimento que se realicen en el recinto de la cocina, así como su depósito en cámaras de víveres, se realizarán en bases rodantes, de tal forma que permita su fácil movilidad y el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias de separación del suelo de las materias primas y productos alimentarios.

El adjudicatario aportará las bases rodantes, carros... en número suficiente para el normal funcionamiento del área de alimentación. En la oferta deberán detallar las características técnicas de dichas bases rodantes.

Mientras esté funcionando la cinta de emplatado, en cualquiera de las 4 ingestas, la presencia del personal encargado de los almacenes y cámaras de víveres será constante a pie de cinta, para solucionar cualquier incidencia que en la misma pudiera ocurrir. Será responsabilidad de este personal suministrar aquellos productos que pudieran necesitarse durante la cinta.

El adjudicatario facilitará albarán de entrega por cada pedido a las unidades asistenciales, especificando en ellos los alimentos suministrados, lote, fecha de caducidad, cantidad, tipo de unidad, fecha en que se efectúa la entrega, nombre completo y firma de la persona responsable de la entrega y responsable de la cocina de cada hospital.

Los pedidos se entenderán recepcionados y conformes mediante las firmas conjuntas del albarán / orden de entrega del personal responsable designado por los centros y responsable de la empresa.

Cuando el material no sea conforme, se rechazará por el personal designado por el centro, que hará entrega al adjudicatario de una nota de no conformidad firmada, que incluirá las razones del, aplicando la penalidad prevista en el PCAP.

El horario preferente de entrada de mercancía (de los diferentes proveedores al adjudicatario) en cada hospital, será de lunes a viernes, de 8,00 horas a 11,30 horas.

Para la higienización de frutas, verduras y hortalizas, la empresa adjudicataria proporcionará un producto con dosificación automática que reúna los requisitos normativos para uso alimentario, cuyo tiempo máximo de eficacia no supere los 5 minutos. El mantenimiento preventivo y correctivo de dicho equipamiento correrá a cargo del adjudicatario.

Para la limpieza de planchas y quemadores, la empresa adjudicataria proporcionará, sin coste alguno, vinagre y limón.

El adjudicatario incluirá en cada comida (desayuno, almuerzo, merienda y cena) una bolsa con el anagrama del SAS conteniendo los cubiertos y dos servilletas. El coste estará incluido en cada comida.

Podrá optar entre cubiertos de un solo uso o cubiertos reutilizable, en ambos casos deberán cumplir con la normativa vigente de aplicación para verificar su aptitud para uso alimentario. Excepto para todas las ingestas de los pacientes ingresados en la Unidad de Salud Mental que siempre serán desechables.

En el caso de los cubiertos de un sólo uso, serán de una calidad y resistencia que permita su uso con los alimentos de los distintos menús (carne, verdura, fruta...)

En cuanto al tamaño y la resistencia, el adjudicatario presentará las muestras, que deben superar las siguientes medidas mínimas y ser aceptadas por el responsable/s del contrato:

mm.	Cuchara	Tenedor	Cuchillo
largo*ancho máx*ancho mín	175*39*16	175*26*13	178*21*10
Espesor	0,9	0,9	0,9

En el caso de los cubiertos reutilizables, deberán ser de acero inoxidable y de al menos de la calidad y resistencia indicada a continuación:

Artículo	Tipo de acero/AISI	LL	mm.	Peso (gr.)
CUCHILLO MESA	AISI 18/0, SAE 304	210	1,2	65,0
CUCHARA MESA	AISI 18/0, SAE 304	200	1,5	37,0
TENEDOR MESA	AISI 18/0, SAE 304	200	1,5	30,0
CUCHILLO POSTRE	AISI 18/0, SAE 304	190	1,2	45,0
TENEDOR LUNCH	AISI 18/0, SAE 304	140	1,2	15,0
CUCHARA CAFÉ	AISI 18/0, SAE 304	140	1,2	22,0
CUCHARA MOKA	AISI 18/0, SAE 304	110	1,0	10,0

Según la ingesta o para los alimentos extraordinarios a que se apliquen, se servirá un kit distinto de cubiertos.

La variedad será:

1. Cuchara grande / cuchara pequeña / tenedor / cuchillo / servilleta blanca
2. Cuchara pequeña, cuchillo, servilleta azul
3. Cuchara grande, cuchara pequeña, tenedor, servilleta verde
4. Cuchara pequeña, servilleta roja
5. Kit completo con motivos infantiles para menú infantil: Cuchara grande, cuchara pequeña, tenedor, cuchillo, servilletas

El adjudicatario deberá presentar declaración de conformidad para cualquier tipo de cubierto y certificado de migración de todos aquellos elementos plásticos que estén en contacto directo con los alimentos.

En el caso de cubiertos reutilizables, el adjudicatario presentará las muestras de cubiertos de acero inoxidable, que deberán ser aceptadas por el responsable/s del contrato.

En el caso de uso de cubiertos de acero inoxidable, reutilizables, todo el proceso de lavado, rehidratación, preparación y empaquetamiento de los kits de cubiertos para cada ingesta será a cargo de la empresa adjudicataria (tanto en recursos materiales como humanos), haciéndose cargo igualmente de la reposición por pérdida o deterioro de piezas y a estando comprometida a mantener, como en el resto del inventario de menaje, un stock del 20% disponible.

4.5.1. Pedidos del centro de transfusión, tejidos y células sanguíneas (CTTC)

Las peticiones del CTTC se realizarán como mínimo dos veces semanalmente. El adjudicatario entregará los pedidos en los lugares, horarios y con la periodicidad que determine la Dirección del CTTC, garantizando su calidad en el momento de la entrega, de acuerdo con las especificaciones técnicas del fabricante.

Los productos deberán contar a su recepción con un plazo caducidad y/o consumo preferente no inferior al 70% de su vida útil, de acuerdo con las prescripciones indicadas por el fabricante. Para aquellos que dispongan de un plazo de caducidad inferior se procederá a su devolución, debiendo el adjudicatario realizar un nuevo suministro de conformidad con lo pactado.

CONDICIONES ESPECÍFICAS EN MATERIAS DIVERSAS.

5.1. HIGIÉNICO SANITARIAS.

El adjudicatario implantará su propio Sistema de Autocontrol, con procedimientos operativos propios para cada tarea desempeñada, que deberá estar en consonancia y cumplir con lo estipulado en el Sistema de Autocontrol implantado en las cocinas, siendo responsable de la realización de los registros de trazabilidad de los alimentos desde la entrada en las instalaciones hasta la entrega de productos en cocina.

La limpieza y el orden de las cámaras e instalaciones cedidas, útiles y carros utilizados por el personal del adjudicatario serán de su exclusiva responsabilidad. Todos los productos de limpieza utilizados por la empresa deberán ser aprobados por el Servicio de Medicina Preventiva de cada centro y serán aptos para el uso en industrias alimentaria (código HA).

La desratización, desinsectación y desinfección de las zonas cedidas a la empresa adjudicataria (cámaras y almacenes), será por cuenta de ésta. Los tratamientos necesarios para desratización, desinsectación y desinfección (DDD), tendrán carácter periódico, así como cada vez que la Dirección o el Servicio de Medicina Preventiva de cada centro lo requiera. Estos tratamientos se coordinarán a los establecidos en el sistema de autocontrol vigente en cada centro.

El adjudicatario, deberá hacerse cargo de los gastos asociados a los controles microbiológicos a realizar en cada una de las cocinas. Estos análisis también englobarán a la totalidad de las instalaciones cedidas a almacén.

En estos se incluirá el muestreo de (no excluyente):

- Superficies (directas e indirectas): Enterobacterias, Mohos y Levaduras, Listeria monocytogenes y Aerobios Mesófilos.
- Personal: Enterobacterias y Staphylococcus aureus.
- Materias primas, productos intermedios y platos preparados: en función del producto, E. Coli, Salmonella, Listeria monocytogenes, Campylobacter, Enterobacterias, etc.

En platos preparados, n=5 de Listeria monocytogenes, como mínimo mensualmente, en cumplimiento de la normativa vigente.

- Anualmente, un análisis del % de compuestos polares en aceite de fritura.
- Como mínimo, mensualmente, la investigación de un alérgeno de declaración obligatoria en materias primas, superficies o platos preparados.

Los análisis deberán ser realizados a través de un laboratorio acreditado por ENAC, según norma UNE-EN ISO/IEC 17025 y los boletines analíticos deberán ser transmitidos, en cualquier caso, a la Dirección de cada centro.

La toma de muestras deberá efectuarse por personal cualificado, así como en presencia del responsable que el centro determine, garantizándose la identificación, cadena de frío y de custodia, desde la recogida de la muestra hasta su análisis, dando evidencia de ello firmando la conformidad,

Todas las muestras deberán analizarse dentro de las 24h siguientes a su recogida o según lo indicado, por el laboratorio que preste servicio.

La periodicidad, tipo de muestras, así como los parámetros microbiológicos y sus métodos de análisis, serán establecidos por cada centro sanitario, según lo indicado por el personal experto en materia, que pertenece y/o da soporte a cocina, responsable de la implantación y desarrollo del Sistema de Autocontrol propio.

Esto se evidenciará en un Plan Analítico Anual de Muestreo que cada centro sanitario expondrá al adjudicatario, como mínimo anualmente.

No obstante, este documento estará sujeto a modificaciones y podrá reestablecerse, cuantas veces sea necesario, en función de los resultados periódicos obtenidos, las necesidades evidenciadas y las obligaciones legales.

Será por cuenta del adjudicatario la realización de una auditoría, como mínimo trimestral, del cumplimiento del Sistema de Autocontrol propio de almacén, en cada uno de los centros, a través de una empresa externa autorizada y o de su propio departamento de calidad. Los resultados de estos controles y auditorías serán entregados al servicio de bromatología del centro y a las personas y servicios designados por la Dirección de cada centro. Esta incluirá la inspección de las instalaciones, las buenas prácticas en la manipulación de todo el personal de almacén, los procesos y la documentación APPCC, así como la toma de muestras.

Los centros podrán requerir del adjudicatario que acredite el cumplimiento los análisis y controles internos de su Sistema de Autocontrol realizados, y podrán solicitar aquellas pruebas analíticas que crea procedente para comprobar que cumple la legislación vigente.

El adjudicatario, a través de su departamento de calidad u otro personal competente, será responsable de dar formación y asesorará a su personal como mínimo anualmente y ante incidencias evidenciadas en los informes de auditorías o cuando el personal experto en materia del hospital, lo requiera.

Los TND del adjudicatario, realizarán conforme a los protocolos establecidos en el Sistema de Autocontrol de cada cocina, la recogida de muestras testigo y toma de la temperatura, de todas las comidas preparadas, durante el emplatado, en cumplimiento con lo establecido en la legislación vigente y suministrará todo el material necesario para este proceso. En el caso de HVD, se procederá a la recogida de las muestras y al emplatado de las mismas.

El departamento de calidad del adjudicatario estará presente en las supervisiones o inspecciones que la Autoridad Competente y otros auditores externos, para normas privadas de seguridad alimentaria, realicen en las cocinas de los centros.

Este elaborará los informes de las subsanaciones y medidas correctoras de las supervisiones en los plazos requeridos, que deberán ser presentados al Servicio de Bromatología del centro para su supervisión y posterior entrega al organismo pertinente.

5.2. ASESORAMIENTO DIETÉTICO, GESTIÓN DE DIETAS, PETICIÓN DE OPCIÓN DE MENÚ AL PACIENTE.

El adjudicatario prestará servicios diferenciados para cada centro en función de sus necesidades y características organizativas propias.

HOSPITAL INFANTA ELENA (HIE)

ASESORAMIENTO DIETÉTICO Y GESTIÓN DE DIETAS.

El asesoramiento dietético y la gestión de dietas se prestará por Técnicos de Nutrición y Dietética (TND) bajo la supervisión del Referente de Nutrición y Dietética del centro, en la dependencia de la cocina del HIE, todos los días del año, con horario mínimo de 7,30 horas a 22,00 horas.

Los TND dependerán del órgano que designe la Dirección del centro y tendrán las siguientes funciones (con independencia de que se le puedan asignar, por parte de la Dirección, otras funciones relacionadas con las actividades que desempeñan dentro de los servicios de alimentación de cada centro):

- Gestión diaria de las dietas a través de la aplicación informática (asignación, peticiones, modificaciones, suplementos y restricciones de estas o cualquiera otra incidencia).
- Control dietético durante los procesos de emplatado de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas.
- Atención telefónica de las consultas que realice el personal de enfermería sobre la aplicación informática y dietas.
- Recogida diaria de muestras de cada plato elaborado, identificándolas y conservándolas refrigeradas durante el tiempo que marque la normativa vigente.
- Mantenimiento del manual de dietas y menús actualizado en soporte informático a disposición del personal del centro que contendrá: codificación y descripción de las dietas, valoración dietética por menús para cada tipo de dietas y fichas de cada plato, con su valoración nutricional e información de alérgenos.
- Seguimientos y registros de la trazabilidad establecidos en el Sistema de Autocontrol de la cocina.

El adjudicatario aportará, para la realización de estas prestaciones, el hardware necesario para el uso de la aplicación de dietas del centro, las impresoras necesarias para la emisión de los documentos utilizados en la gestión de dietas (tarjetas para las bandejas, planillas, listados de gramajes, órdenes de entregas de alimentos, el listado de gramaje de los platos para cocina, los listados de ingredientes para la elaboración de cocineros) y todos aquellos documentos de uso diario.

Todo el hardware y consumibles necesario para la gestión de dietas es por cuenta del adjudicatario (tóner, papel, bolsa de recogida de muestras...).

HUJRJ, HIE, HRT

PETICIÓN DE OPCIÓN DE MENÚ AL PACIENTE Y CONTROL DEL EMPLATADO

- El adjudicatario del Acuerdo Marco se hará cargo de la recogida diaria de la elección de los menús opcionales, en las habitaciones, a los pacientes ingresados en el centro.
- Esta prestación la realizarán los TND para garantizar la oferta a todos los pacientes con opción de menús, con cualidades específicas en relaciones humanas y trato con los usuarios, al tener que comunicarse directamente con los pacientes.
- La petición se realizará preferentemente por medios electrónicos. La propiedad y responsabilidad de los equipos será del adjudicatario.
- El adjudicatario dispondrá en los locales cedidos por el centro de espacio para la ubicación de los TND y en ellos dispondrá de los equipos informáticos para realizar su actividad, dichos equipos serán por cuenta del adjudicatario.

- La oferta de menús la realizará un TND distinto al que presta el servicio de gestión diaria de dietas, en el caso del HIE.
- En los supuestos de averías o no disponibilidad del equipo electrónico, el proveedor lo repondrá o reparará en un plazo máximo de 48 horas, realizando durante ese plazo la petición de opción de menús a los pacientes de forma manual.
- A petición del centro los TND realizarán encuestas a los pacientes para conocer las opiniones de estos sobre la calidad de los menús y del servicio de alimentación.
- Control dietético durante los procesos de emplatado de desayunos y meriendas todos los días del año en el HUIRJ.
- Control dietético durante los procesos de emplatado de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas todos los días del año en el HIE.
- Toma de temperaturas y recogida de muestras de todos los platos elaborados, durante el emplatado, HUIRJ, HRT Y HIE.

5.3. SERVICIO DE TRANSPORTE DE COMIDAS ELABORADAS: ENTRE HUIRJ y HVD

La empresa adjudicataria realizará el servicio de transporte de los carros con las bandejas de comida elaborada y alimentos extras, desde la cocina del HUIRJ hasta las instalaciones que se determinen en el HVD, y de los carros con las bandejas desde el HVD al HUIRJ, todos los días de año.

Los carros para transportar serán los que utiliza el hospital.

Se utilizarán para este servicio vehículos, aportados por el adjudicatario, de uso exclusivo y autorizado para el transporte de alimentos, en los horarios indicados por el hospital y en las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y exigidas por normativa.

Los vehículos utilizados para el transporte irán rotulados con el logo correspondiente de la Consejería de Salud y Familias.

El mantenimiento preventivo y correctivo de los vehículos de transporte correrá a cargo del adjudicatario.

5.4. INFORMÁTICA

Para la gestión de las dietas y la gestión de entrega de alimentos para los menús y los alimentos extras, así como para el control del almacenaje de alimentos, el adjudicatario utilizará el sistema informático que existe actualmente en los centros, manteniéndolo actualizado a la última versión, siendo a su cargo las licencias, permisos, actualizaciones y demás costes que puedan generarse.

Así mismo se hará cargo del coste de reposición del fungible necesario para el buen funcionamiento de los programas de gestión de dietas de cada centro: etiquetas para imprimir información de los platos que componen el menú a servir a cada usuario, cintas de impresoras, tinta, documentos y tabletas de soporte a la elección del menú

El adjudicatario prestará el soporte de mantenimiento correctivo del sistema a efectos de software y hardware, con un tiempo de respuesta de menos de 12 horas desde que se notifique un aviso de avería de cualquiera de los centros integrantes del expediente.

El soporte de mantenimiento será efectivo durante todos los días del año en horario de 9,00 horas a 18,00 horas. El sistema de gestión de incidencias será el sistema corporativo del Servicio Andaluz de Salud,

llamado Ayuda Digital. La apertura de incidencias deberá poder realizarse mediante llamada telefónica o notificación por correo electrónico.

El adjudicatario suministrará el hardware necesario para aquellos puestos que sean manejados por personal del adjudicatario, como es el caso de los puestos para gestión de dietas en los hospitales HIE y HRT. Además, el adjudicatario suministrará el material fungible.

Todo el software y hardware para instalar será previamente supervisado por el Servicio de Informático o Tecnologías de la Información de los hospitales y el adjudicatario seguirá las indicaciones realizadas por el citado servicio en cuanto a características técnicas a cumplir por los equipos. Todos los equipos que tengan que integrarse en la red informática de los centros de este expediente deberán ser maquetados previamente por el Servicio de Informática y Tecnologías de la Información.

Las licencias serán registradas a nombre de cada centro y una vez finalizada la prestación del suministro pasarán a ser propiedad de cada centro.

El adjudicatario se compromete a adaptar o integrar la aplicación ofertada con otras aplicaciones que pudiera implantar cada centro para la gestión de las unidades de hospitalización, así como adaptar o integrar el software con las aplicaciones corporativas del SAS como pudieran ser SIGLO (Sistema Integral de Gestión Logística), DAE (Diraya Atención Especializada) y aplicaciones para gestión única de pacientes, siguiendo las normas de la OTI (Oficina Técnica de Interoperatividad), como anteriormente se ha indicado. Para estas integraciones el adjudicatario dispondrá lo necesario, tanto de software como hardware, sin coste alguno para los centros integrantes del expediente.

Todos los procesos de integración se realizarán siguiendo estrictamente las indicaciones del Servicio de informática del hospital.

A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá garantizar en todo momento la continuidad del servicio hasta la completa y efectiva finalización del mismo.

5.5. ASESORAMIENTO Y CONTROL BROMATOLÓGICO.

El asesoramiento y control bromatológico se prestará por un profesional con titulación en Veterinaria, y conocimientos en bromatología.

Este profesional realizará sus funciones en el servicio de cocina, de forma independiente al adjudicatario y con autonomía con respecto al mismo. No obstante, el adjudicatario, podrá solicitar al responsable del contrato la colaboración de la figura del bromatólogo en el ámbito de su empresa

Dichas funciones se realizarán en las dependencias de los centros y dependerán del órgano que designe la Dirección en cada uno de los centros hospitalarios.

El asesoramiento y control bromatológico afectará a los procesos de formación, supervisión de proveedores externos, recepción de materias primas, almacenamiento, manipulación, elaboración, conservación, transporte y distribución de los alimentos que se realizan en las dependencias de los centros HUIRJ, HRT y HIE, y tendrá como mínimo las siguientes funciones:

- Elaboración, mantenimiento, seguimiento y propuesta de mejoras continuas de los Sistemas de Autocontrol vigentes y procesos de las cocinas, en el ámbito de actuaciones del SAS.
- Asesoría técnica permanente para el desarrollo, mantenimiento y aplicación normas de calidad y seguridad alimentaria privadas (ISO 22000).

- Mantenimiento y actualización de todas las fichas técnicas de platos y fichas de alimentos, con especial hincapié en el control de los alérgenos, asesorando en dicha materia a la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética.
- Elaboración de un Plan de Control de Alérgenos en los procesos de: manipulación, elaboración y distribución en el ámbito del personal de cocina.
- Elaboración del Plan Anual Analítico de muestreo y asesoramiento para el establecimiento del programa de limpieza y desinfección en cocina, a la empresa adjudicataria de limpieza y desinfección.
- Impartir la formación necesaria a todo el personal de cocina, implicado en la cadena de producción y distribución de los platos preparados y asesorarles en su trabajo diario.
- Verificar que todo lo relacionado con los alimentos se ajusta a la normativa vigente y a las recomendaciones y directrices indicadas en el Codex Alimentarius y otros manuales de BPM.
- Inspección de todas las materias primas recibidas en almacén, en el momento de su recepción inicial y de las entregadas a cocina posteriormente, previa a su manipulación, y toma de decisiones ante incidencias o situaciones que pudieran generarlas.
- Homologación, seguimiento y supervisión de los proveedores de la empresa adjudicataria encargada del suministro de víveres. Revisión, valoración y petición de toda la documentación sanitaria aportada por el adjudicatario (Sistema de Autocontrol, boletines de análisis propios y de proveedores de zona, registros sanitarios, fichas técnicas de materias primas, etc.).
- Elaboración y preparación de la documentación necesaria para las visitas de los inspectores sanitarios o auditores externos, estando presente durante las mismas, proponiendo las acciones correctivas que se deriven de dichas inspecciones. Supervisar PAC de la empresa adjudicataria.
- Participación en la resolución de incidencias, surgidas en el ámbito de cocina, supervisión de los análisis microbiológicos de alimentos o agua que se realicen en las cocinas y/o almacén, corrigiendo o asesorando para erradicar las desviaciones detectadas.
- Realización de las auditorías que estime necesarias para verificar el buen funcionamiento del sistema de autocontrol tanto del adjudicatario como del SAS.
- Proponer las medidas necesarias para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, asumiendo las funciones que le sean demandadas por el Referente de Nutrición y Dietética o la Dirección del centro de cada uno de los centros, y que estén en relación con las responsabilidades propias de su profesión.

Todas estas funciones, se destinan al ámbito del funcionamiento directamente dependiente del Órgano de Contratación,

Si durante la vigencia del contrato, se prescindiera del asesoramiento bromatológico, se dejará de abonar el coste mensual correspondiente.

5.6. ASESORAMIENTO Y CONSULTORÍA PARA ACREDITACIÓN DE NORMAS DE CALIDAD.

Asesoría técnica permanente (sin presencia física en los Centros) para el desarrollo, mantenimiento y aplicación de las normas de calidad ISO implantadas.

A su vez, para el buen funcionamiento de los servicios de cocina, en cuanto a normas de calidad se refiere, será necesaria la contratación de una empresa que lleve a cabo la renovación de la norma internacional que establece los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, aplicable a toda la cadena alimentaria (ISO 22.000).