

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS, ASÍ COMO ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS POR PRECIO UNITARIO CONFORME AL ART. 16.3.A) DE LA LCSP Y LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO CON DESTINO A LOS CENTROS AGRUPADOS EN LA PLATAFORMA DE LOGÍSTICA SANITARIA DE HUELVA.**

**ÍNDICE**

|      |                                                                                                                            |    |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.   | OBJETO Y ALCANCE DEL CONTRATO.....                                                                                         | 2  |
| 1.1. | Objeto.....                                                                                                                | 2  |
| 1.2. | ALCANCE.....                                                                                                               | 2  |
| 2.   | glosario. ....                                                                                                             | 2  |
| 3.   | Características técnicas. ....                                                                                             | 3  |
| 3.1. | Descripción del suministro. ....                                                                                           | 3  |
| 3.2. | Descripción del menú hospitalario. ....                                                                                    | 4  |
| 3.3. | Características de los alimentos objeto del suministro. ....                                                               | 5  |
| 4.   | condiciones y características que se exigen al proveedor único. ....                                                       | 6  |
| 4.1. | Generales: .....                                                                                                           | 6  |
| 4.2. | LOCALES E INSTALACIONES. ....                                                                                              | 7  |
| 4.3. | Almacenaje. ....                                                                                                           | 8  |
| 4.4. | GENERACIÓN DE PEDIDOS. ....                                                                                                | 8  |
| 4.5. | ENTREGA DE PEDIDOS. ....                                                                                                   | 10 |
| 5.   | Condiciones específicas en materias diversas. ....                                                                         | 12 |
| 5.1. | Higiénico sanitarias. ....                                                                                                 | 12 |
| 5.2. | Asesoramiento dietético, gestión de dietas, Petición de Opción de Menú al Paciente. ....                                   | 14 |
| 5.3. | Servicio de transportes de comidas elaboradas. ....                                                                        | 15 |
| 5.4. | Informática. ....                                                                                                          | 16 |
| 5.5. | ASESORAMIENTO Y CONTROL BROMATOLÓGICO. ....                                                                                | 16 |
| 6.   | MEJORAS. ....                                                                                                              | 17 |
| 7.   | requerimientos medioambientales.....                                                                                       | 17 |
| 8.   | REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES. .... | 19 |
| 8.1. | Complementaria. ....                                                                                                       | 21 |
| 9.   | RELACIÓN DE ANEXOS AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS. ....                                                              | 22 |

## 1. OBJETO Y ALCANCE DEL CONTRATO.

### 1.1. OBJETO.

El presente pliego tiene por objeto la contratación del suministro de dietas alimenticias y alimentos extras, así como los servicios complementarios a dicho suministro, siendo la prestación que tiene una mayor importancia desde el punto de vista económico la relacionada con el suministro.

El suministro está compuesto por:

- Adquisición materias primas y alimentos necesarios para la elaboración de las comidas o menús diarios para los usuarios ingresados en HURJR, HIE Y HRT
- Adquisición de los alimentos extras, para HURJR, HIE, HRT Y CTTC.

La contratación, incluye los siguientes servicios complementarios:

- El asesoramiento en nutrición y dietética, excluida la nutrición enteral y parenteral, para los centros: HURJR, HIE Y HRT.
- La gestión de dietas en los centros HIE Y HRT.
- La petición de la opción de menú al paciente en la habitación de los centros: HURJR, HVD, HIE Y HRT.
- El servicio de distribución diario de las comidas elaboradas (almuerzos y cenas), y alimentos extras desde la Cocina del HURJR al HVD, en los horarios indicados por la Dirección del Centro.
- El asesoramiento y control bromatológicos a las cocinas de los centros: HURJR, HIE Y HRT.

### 1.2. ALCANCE.

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

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

## 2. GLOSARIO.

- PLATO: Combinación de alimentos, conforme a una ficha técnica, que describe los ingredientes, gramajes 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.
- MENU: Composición de los distintos platos que conforma una dieta.
- COMIDA: cada una de las tomas de alimentos que se les sirven a los pacientes: desayuno, almuerzo, merienda y cena.
- ALIMENTOS EXTRAS: alimentos suministrados por las cocinas a las unidades asistenciales de los Centros, para complementar la alimentación de los pacientes.

### 3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

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 Proveedor Único, incluyen las prestaciones necesarias para la correcta ejecución de su objeto. Estas son descritas en los siguientes apartados:

#### 3.1. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO.

Por parte del proveedor único, deberán llevarse a cabo aquellas actuaciones, tales como:

- Políticas de aprovisionamiento.
- Evaluación y selección de proveedores.
- Negociación y ejecución de las compras.
- Seguimiento y activación de pedidos.
- Recepción, almacenaje, así como el acondicionamiento y conservación, clasificación y codificación, control de existencias, gestión de stocks y preparación de pedidos.
- Aplicación y registros del sistema de autocontrol propio (Planes Generales de Higiene PGH y Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC), y de los sistemas de autocontrol de cada uno de los Centros que integran la presente contratación.

Todo ello con el objeto de suministrar los alimentos, en las condiciones óptimas de calidad e higiene, en tiempo y forma adecuados conforme a los horario y especificaciones que los Centros determinen, y garantizando la trazabilidad de los procesos, así como el cumplimiento en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria vigente durante la duración del contrato.

Los alimentos a suministrar se dividen en:

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

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

Los alimentos deberán tener registros sanitarios y cumplir lo establecido en la legislación y reglamentación Técnico-Sanitaria vigente, relativa a materias primas, productos alimenticios y comidas.

Las calidades de los alimentos deben ajustarse a las recogidas en este Pliego y en sus anexos, siendo de “PRIMERAS MARCAS” estas serán supervisadas directamente por las personas que designe la Dirección del Hospital. Cualquier cambio de marca se hará con la previa autorización de la Unidad que designe la Dirección del Hospital y con el conocimiento de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética, Comisión de Nutrición o Equipo de Soporte Nutricional de cada Centro. (en adelante “Referente de Nutrición y Dietética de cada Centro”)

El adjudicatario dispondrá del catálogo de alimentos y proveedores actualizados en soporte informático, debiendo entregar una copia a cada Centro; cualquier modificación del mismo la solicitará a cada Centro adjuntando: ficha técnica de los alimentos, con la relación de alérgenos incluida, proveedor, y una muestra del artículo.

El adjudicatario dispondrá de un sistema de autocontrol propio donde constará dentro de su plan de proveedores, la ficha de homologación de cada uno de ellos, los datos de los mismos y el número de registros sanitario en vigor para la actividad de la que provea al Centro.

Deberán facilitar en su oferta información, sobre sus proveedores habituales y los sistemas de autocontrol de calidad higiénico - sanitaria establecidos en su industria. A dichas industrias se le podrá realizar visita para verificar dichos autocontroles, aceptando las posibles visitas del responsable designado por la Dirección de cada Centro para comprobar in situ el correcto funcionamiento de la industria, y en el caso de detectar algún fallo, aplicar inmediatamente las medidas correctoras oportunas.

La adjudicataria deberá tener al menos dos proveedores por cada tipo de productos (verduras, pescados, carnes, lácteos, verduras congeladas, etc.)

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 HUJRJ, 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.

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

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 contenga como ingrediente dicho caldo.

Se suministrará por cuenta del adjudicatario las especias y los caldos variados dentro del gramaje del plato.

El adjudicatario suministrará los alimentos para los menús especiales de cada centro, relacionados en el **anexo F** sin coste adicional al precio establecido para las diferentes comidas.

### 3.2. DESCRIPCIÓN DEL MENÚ HOSPITALARIO.

La confección de la composición de los menús y su elaboración es responsabilidad de los Centros.

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.

El adjudicatario suministrará las materias primas necesarias para la elaboración de los menús de los usuarios ingresados en el HUJRJ, HVD, HIE y HRT.

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

El **anexo C** se recogen los menús diarios para los Centros, solo 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 mínimo y unidades mínimas, 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 recogen la lista de alimentos con las 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 establezcan cada Centro para garantizar el correcto servicio de alimentación.

Para las dietas hiperproteicas, diabéticas hipocalóricas y para las dietas especiales o cualquier otra patología que lo necesite, el Referente de Nutrición y Dietética de cada Centro, podrá solicitar preparados comerciales o alimentos especiales (ejemplo: pan, galletas, pastas para celiaco), si que ello suponga coste adicional.

Para dietas trituradas, basales y terapéuticas, cuando así se le solicite el Referente 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 el Referente de Nutrición y Dietética de Centro.

Para las frutas se ofrecerán en el menú frutas de temporada según mercado.

El adjudicatario suministrará los productos necesarios para preparar dietas terapéuticas sin coste adicional al de comida.

Todos los artículos suministrados por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal que les afecte, y en particular al Código Alimentario Español. Todos los alimentos deberán además cumplir la normativa vigente en materia de etiquetado, envasado y registro sanitario.

Los productos cumplirán la legislación técnico - sanitaria en vigor para cada producto, así como en todas aquellas que se promulguen durante la vigencia del contrato.

Todos los productos deberán venir etiquetados correctamente con toda la información recogida en la legislación vigente incluyendo los ingredientes con su relación de alérgenos y la composición nutricional.

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

El adjudicatario garantizará un alto nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los materias primas y alimentos, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas del Referente Nutricional de cada uno de los Centros y/o Personal del Servicio de Medicina Preventiva que podrán decidir

si las condiciones organolépticas, transporte, recepción, presentación, calidad higiénico-sanitaria y comercial de los víveres son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos o/y inmovilizarlos cautelarmente.

#### 4. CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS QUE SE EXIGEN AL PROVEEDOR ÚNICO.

##### 4.1. GENERALES:

El adjudicatario garantizará la presencia de una persona en cada centro con conocimientos y experiencia en hostelería durante la jornada de mañana de lunes a domingo, que realizarán tareas de coordinación entre la empresa y los Hospitales, así como asesoramiento a las direcciones de los centros. Esta persona se dirigirá diariamente a la/s personas designadas como responsable de dicho servicio para comunicar los pedidos a suministrar. 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.

El adjudicatario contará en el Hospital Universitario Juan Ramón Jiménez con personal de presencia física de 7,00 horas a 21,30 horas, para la gestión del suministro ( se detalla a continuación). En el Hospital Infanta Elena, el horario de presencia física mínimo será de 7,30 horas a 20 horas, todos los días. En el Hospital de Riotinto, el horario de presencia física mínimo será de 7,30 horas a 15,30 horas y de 16,00 horas a 21,00 horas, todos los días (se detalla a continuación). No obstante, se ajustará el horario con la Dirección del Centros que en un principio será el siguiente para los centros identificados:

##### Hospital Universitario Juan Ramón Jiménez:

##### **ALMACENEROS**

###### Lunes a viernes

- 1 persona de 7 hs. a 15 hs.
- 1 persona de 8 hs. a 13 hs.
- 1 persona de 13 hs a 21 hs.

###### Sábado y domingo

- 1 persona de 7 hs. a 15 hs.
- 1 persona de 8 hs. a 11 hs.
- 1 persona de 13 hs a 21 hs.

##### **DIETISTAS**

###### Lunes a viernes

- 1 persona de 7 hs. a 12 hs.
- 2 personas de 15 hs. a 20 hs.

###### Sábado y domingo

- 1 persona de 7 hs. a 12 hs.

- 1 persona de 15 hs. a 20 hs.

#### Hospital de Riotinto:

##### **ALMACENEROS**

Lunes a Domingo

- 1 persona de 7hs a 15hs.

##### **DIETISTAS**

Lunes a Domingo

- 1 persona de 7hs a 14hs.
- 1 persona de 14hs a 21hs

El adjudicatario costeará la uniformidad y equipos de trabajo adecuados para su actividad del personal propio, velando por su correcta utilización en los centros. Los trabajadores deberán llevar permanentemente una identificación dentro de los centros.

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

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.

Las entregas de los alimentos, para las cocinas se realizarán en los lugares que las direcciones de cada centro determinen. 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, equipos (báscula...) 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. El adjudicatario aceptará la cesión de uso de los mismos, por escrito especificando las condiciones de las instalaciones existentes.

#### **4.2. LOCALES E INSTALACIONES.**

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.

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

Cocina y como complemento a la oferta técnica, y al objeto de certificar la idoneidad (condiciones higiénicas, volumen, ubicación, materiales, etc.) de los equipos e instalaciones cedidas, los licitadores presentarán escrito de aceptación de las condiciones actuales de las mismas, para lo cual y previa a la licitación, podrán realizar cuantas visitas y comprobaciones entiendan oportunas sobre las mismas.



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

Los licitadores, podrán ofertar las modificaciones que consideren oportunas en las instalaciones a ceder por los centros, para la mejor prestación de sus servicios, estas modificaciones se realizarán a cargo del adjudicatario si contara con el visto bueno de la dirección de cada centro.

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 mismas condiciones de estado y de conservación en que le fue cedido, en el caso de detectarse por parte de los centros deficiencia en el estado de los mismos, se valorará económicamente por los servicios de mantenimiento de los centros las reparaciones necesarias y el importe de las mismas correrá a cargo del adjudicatario.

#### 4.3. ALMACENAJE.

El adjudicatario es el único responsable de todos los alimentos que se almacenen en los locales y cámaras cedidas en cada Centro, estos alimentos serán los necesarios para la elaboración de los menús en las cantidades suficientes para atender a la programación establecida por cada Centro, manteniendo un stock mínimo de un 20% de todos los productos almacenados.

Los productos congelados seguirán los procedimientos de almacenamiento y descongelación, conforme lo establecido en los sistemas de Autocontrol vigente en cada Centro. Es responsabilidad del adjudicatario que dichos congelados se entreguen a las cocinas en las condiciones óptimas de descongelación y del deterioro en la calidad y condiciones de dichas entregas.

El adjudicatario gestionará las compras y existencias de los almacenes y cámaras cedidos, clasificando los artículos, y manteniendo el orden necesario de acuerdo con las fechas de caducidad de las mercancías, así como el estado de limpieza de dichos almacenes y cámaras. Estos aspectos podrán ser objeto de comprobación por las personas designadas por la Dirección de cada Centro cuando lo estimen necesario.

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, y que refleja el número de comidas y tipos de dietas a elaborar, en función de las dietas asignada a los pacientes ingresados.
- Las previsiones de comidas y tipo de dietas, para atender ingresos y cambios de dietas. Estas previsiones se mecanizarán en la aplicación informática.

Obteniéndose de la aplicación informática de gestión de dietas, el pedido de los alimentos y materias primas a entregar en las cocinas para la elaboración de las comidas, por parte del proveedor único.

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

Los responsables de cuantificar el número y tipo de dietas previstas para los ingresos y cambios serán las personas designadas por la Dirección y el Referente de Nutrición y Dietética de los Centros.

Los Técnicos de Nutrición y Dietética (TND) que realizan la gestión de dietas, generan los pedidos de los 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 al proveedor único 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 máxima a solicitar por cada alimento.

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

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 se realizará en los contenedores isoterms adecuados a cada uno de ellos, cumpliendo de igual forma las normas higiénico-sanitarias que le sean de aplicación, siguiendo el procedimiento y horarios establecidos.

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 S. Alojamiento o personas autorizada por la Dirección de cada Centro.

En el Hospital Juan Ramón Jiménez, cuando la dieta 29 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.

#### 4.5. ENTREGA DE 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.

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, numero de raciones a servir, gramajes, y cantidad total servida de cada uno de dichos ingredientes.

c). - Pedido de alimentos extras: se entregarán por separado cada uno de los pedidos de las unidades en cajas-contenedores y/o en bolsas de plástico, 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.

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 que cumplan con la normativa sobre plásticos o, cubiertos reutilizables.

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

En cuanto al tamaño al tamaño y resistencia, se valorará que muestras superen las siguientes medidas mínimas:

| En mm.                        | Cuchara   | Tenedor   | Cuchillo  |
|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Largo * ancho max * ancho min | 175*39*16 | 175*26*13 | 178*21*10 |
| Espesor                       | 0,9       | 0,9       | 0,9       |

Se ofertarán dotaciones individuales, debidamente envasadas, que llevarán el correspondiente anagrama con el nombre de cada Hospital. 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

2.-Cuchara pequeña  
Cuchillo

- |     |                                                         |                     |
|-----|---------------------------------------------------------|---------------------|
|     | Tenedor                                                 | Servilleta azul     |
|     | Cuchillo                                                |                     |
|     | Servilleta blanca                                       |                     |
| 3.- | Cuchara grande                                          | 4.- Cuchara pequeña |
|     | Cuchara pequeña                                         | Servilleta roja     |
|     | Tenedor                                                 |                     |
|     | Servilleta verde                                        |                     |
| 5.- | Kit completo con motivos infantiles para menú infantil: |                     |
|     | Cuchara grande                                          |                     |
|     | Cuchara pequeña,                                        |                     |
|     | Tenedor                                                 |                     |
|     | Cuchillo                                                |                     |
|     | Servilleta.                                             |                     |

En el caso de cubiertos reutilizables, los licitadores ofertarán cubiertos de acero inoxidable (excepto para las meriendas, los alimentos extraordinarios y para todas las ingestas de los pacientes ingresados en la Unidad de Salud Mental), de los que también deberán aportarse muestras. El lavado e higienización de los cubiertos se realizará en las instalaciones y por el personal del Hospital, siendo a cargo de la adjudicataria (tanto en recursos materiales como humanos) la higienización, preparación y empaquetamiento de los kits de cubiertos necesarios para cada ingesta, haciéndose cargo igualmente de la reposición por pérdida o deterioro de piezas y a mantener, como en el resto del inventario de menaje, un stock del 20% disponible.

Cada licitador deberá aportar muestras y hacer constar en su oferta las características del material a aportar y que deberá comprometerse a utilizar durante la vigencia del contrato. Podrá ser causa de exclusión la no presentación de muestras o la falta de idoneidad de los productos y materiales ofertados.

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

Todas las entregas y/o traslados que se realicen en el recinto de la cocina de materia prima o cualquier alimento, 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 de materias primas y productos alimentarios y alimenticios del suelo.

La adjudicataria aportará las bases rodantes 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, para solucionar cualquier incidencia que en la misma pudiera ocurrir.

Los alimentos extras, serán entregados como lo descrito en el apartado anterior.

El adjudicatario facilitará albarán de entrega por cada pedido de las unidades asistenciales, especificando en ellos los alimentos suministrados, 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 /ordenes de entregas, 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 rechazo.

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

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 24 ó 48 horas de antelación a su entrega en Cocina** para el comienzo de la elaboración de las dietas, en función del tipo de alimento.

Para la higienización de frutas, verduras y hortalizas, la adjudicataria proporcionará un producto con dosificación automática. Que reúna los requisitos normativos para uso alimentario y que el tiempo máximo de eficacia no supere los 5 minutos.

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

#### 4.5.1. PEDIDOS DEL CENTRO DE TRANSFUSIÓN, TEJIDOS Y CÉLULA 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 el CTTC.

Los artículos y menús asignados al CTTC se relacionan en el **anexo G**.

### 5. CONDICIONES ESPECÍFICAS EN MATERIAS DIVERSAS.

#### 5.1. HIGIÉNICO SANITARIAS.

El adjudicatario cumplirá el SAC (Sistema de Autocontrol de las cocinas – (PGH, APPCC)), siendo responsable de la realización de los registros de trazabilidad de los alimentos desde la entrada de sus instalaciones hasta donde determinen cada uno de los SAC. Dispondrá de procedimientos operativos propios para todas las actividades que preste en cada centro.

La limpieza y el orden de las cámaras e instalaciones, útiles y carros utilizados por el personal del adjudicatario serán de su exclusiva responsabilidad.

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

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 la 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, estará obligado a realizar controles bacteriológicos en las cocinas, de las superficies, personal y materias primas perecederas, así como de platos del menú y bandeja con una periodicidad mensual, por laboratorio acreditado por ENAC para este fin, facilitando a la Dirección de cada Hospital los resultados obtenidos.

El número de bloques mensuales de controles a realizar será el siguiente:

- 3 controles de materias primas.
- 5 controles al personal.
- 2 controles de superficies.
- 2 controles de platos elaborados del menú o bandeja puestos en la cinta de emplatado.
- 3 tomas de temperatura en una bandeja testigo, a pie de habitación.

Será por cuenta del adjudicatario, la realización de una auditoria mensual del cumplimiento del Sistema de Autocontrol en cada uno de los centros, a través de una empresa externa autorizada.

Los resultados de estos controles y auditorias serán entregadas, a la personas y servicios designada por la dirección de cada centro.

La auditoría incluirá, la inspección de las instalaciones de cocina, las buenas prácticas en la manipulación de todo el personal de cocina, los procesos y la documentación APPCC, así como la toma de muestras.

El adjudicatario realizará conforme a un protocolo las tomas de muestras testigo de cada plato elaborado, manteniéndolo almacenado 7 días y suministrará todo el material necesario.

Las tomas de muestras la harán los TND del adjudicatario en todos los centros, siguiendo el protocolo establecido

Todos los productos de limpieza utilizados por la empresa deberán ser aprobados por el Servicio de Medicina Preventiva de cada centro.

Los centros podrán requerir del adjudicatario, los análisis y controles internos de su Sistema de Autocontrol que realicen, y podrá solicitar aquellas determinaciones analíticas que crea procedente para comprobar que cumple la legislación vigente.

Los centros podrán requerir la documentación sanitaria de sus proveedores habituales para garantizar la idoneidad del mismo y el cumplimiento de lo legalmente establecido.

El adjudicatario se hará cargo de mantener actualizado y de las revisiones del Sistema de autocontrol de la Cocina de cada centro, con técnico de calidad o bromatología. Este trabajo se deberá realizar y presentar a la dirección de cada centro en el plazo máximo de 6 meses a partir de la fecha de firma del contrato.

EL adjudicatario a través de su departamento de calidad asesorará mensualmente, a los responsables de los centros, sobre las incidencias o no conformidades detectadas en las auditorías realizadas en las cocinas. Con la presencia física de en cada uno de los centros.

Los técnicos de calidad o bromatología del adjudicatario estarán presentes en las supervisiones de las cocinas de los centros, realizadas por las autoridades sanitarias. Elaborarán los informes de subsanaciones y medidas correctoras de las supervisiones, en los plazos requeridos.

## 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 GESTION 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 07:30 h. a 22,00 h.

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 la Dirección, otras funciones relacionadas con las actividades que desempeñarán dentro de los Servicios de Alimentación de cada centro:

1. Gestión diaria de las dietas a través de la aplicación informática (asignación, peticiones, modificaciones, suplementos y restricciones de las mismas o cualquiera otra incidencia).
2. Control dietético durante los procesos de emplatado de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas.
3. Atención telefónica de las consultas que realizan el personal de enfermería sobre la aplicación informática y dietas.
4. Recogida diaria de muestras de cada plato elaborado, identificándolas y conservándolas refrigeradas durante el tiempo que marca la normativa vigente.
5. Mantenimiento del manual de dietas y menús actualizado en soporte informático, a disposición del personal de 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.
6. Seguimientos y registros de la trazabilidad, establecido en el Sistema de Autocontrol de 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, ordenes de entregas de alimentos, listado de gramaje de los platos para cocina, listados de ingredientes para la elaboración de cocineros) y todo aquellos de uso diario.

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

### HUJRJ, HIE, HRT



## PETICIÓN DE OPCIÓN DE MENÚ AL PACIENTE Y CONTROL DE EMPLATADO.

- El adjudicatario del contrato se hará cargo de la petición diaria de la opción de los menús opcionales en las habitaciones, a los pacientes ingresados en el centro.
- El adjudicatario del contrato se hará cargo de la petición diaria de la opción de los menús opcionales en las habitaciones, a los pacientes ingresados en el centro.
- Esta prestación la realizarán TND en número suficiente 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 por medios de equipos electrónicos. La propiedad y responsabilidad de los equipos serán del adjudicatario.
- El adjudicatario dispondrá en los locales cedidos por el centro, de espacio para la ubicación de los TND y en ellos dispondrán 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.

### 5.3. SERVICIO DE TRANSPORTES DE COMIDAS ELABORADAS.

#### HOSPITAL UNIVERSITARIO JUAN RAMÓN JIMÉNEZ (HUIRJ) y HOSPITAL VAZQUEZ DÍAZ (HVD).

La empresa adjudicataria realizará el servicio de transporte de los carros con las bandejas de comida elaboradas y alimentos extra, 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 a transportar son los que utiliza el hospital.

Se utilizará para este servicio vehículos de uso exclusivo y autorizado para el transporte de alimentos, en los horarios indicados por el Hospital y en las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

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

#### 5.4. INFORMÁTICA.

Para la gestión de las dietas y la gestión de entregas 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.

El adjudicatario está obligado a actualizar el sistema informático existente cada vez que exista una nueva versión en el mercado, así como desarrollar todas las utilidades de explotación de la información que contiene la aplicación (nutrición enteral, informes varios, módulo de encuestas, etc...). Estas actualizaciones y desarrollos no supondrán coste alguno para los centros.

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 a 18:00 horas. El Sistema de gestión de incidencias será el sistema corporativo del Servicio Andaluz de Salud, llamado CGES (Centro de Gestión de Servicios TIC). 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 Infanta Elena y Riotinto el adjudicatario suministrará incluso el fungible.

Todo el software y hardware a instalar será previamente supervisado por el Servicio de Informática o Tecnologías de la Información 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.

La instalación de cualquier software será autorizada y supervisada por el Servicio de informática de cada Hospital.

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 Interoperabilidad), como anteriormente se ha indicado. Para estas integraciones el adjudicatario dispondrá lo necesario, tanto de software como de 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.

#### 5.5. ASESORAMIENTO Y CONTROL BROMATOLÓGICO.

El asesoramiento y control bromatológico afectará a los procesos de formación, proveedores externos, recepción, manipulación, elaboración, conservación, transporte y distribución, de los alimentos que se realizan en las dependencias de los centros de HURJ., H.R.T y H.I.E.

El asesoramiento se prestará por un profesional con la titulación de veterinaria, y conocimientos en bromatología. 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 y el Referente de Nutrición y Dietética, y tendrá como mínimo las siguientes funciones.

- Seguimientos y propuestas de mejoras continúa de los Sistemas de Autocontrol vigentes y los procesos de las cocinas.

- 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.

- Impartir la formación necesaria a todo el personal implicado en la alimentación y asesórale.

- Verificar que todo lo relacionado con los alimentos se ajustan a las especificaciones legales vigente en cada momento.

- Elaboración y preparación de la documentación, de las visitas de los inspectores sanitarios, para las inspecciones anuales y las supervisiones, estando presente durante las mismas, proponiendo las acciones correctoras que se deriven de dichas inspecciones.

- Supervisar y controlará los análisis y auditorías que se realicen en las Cocinas a nivel interno, corrigiendo las desviaciones detectadas.

- 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.

Los licitadores incluirán en su oferta económica, el coste mensual del asesoramiento bromatológico para la realización de las funciones asignadas.

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

## 6. MEJORAS.

Dado que el objetivo que se pretende mediante este contrato es dar la mayor calidad a los pacientes, en relación con el servicio de alimentación prestado, en los diferentes centros que conforman el contrato y, atendiendo a que esta puede ser mejorada por las empresas licitadoras en aquellos elementos que conformen el proceso de suministro de dietas alimenticias y alimentos extras, así como, en los servicios complementarios a dicho suministro, es por lo que se establece como criterio de valoración automático, mediante el cual las citadas empresas podrán ofertar elementos adicionales, las cuales se encuentran identificadas y valoradas en el ANEXO H del presente PPT para cada uno de los centros.

## 7. REQUERIMIENTOS MEDIOAMBIENTALES

El adjudicatario deberá cumplir estrictamente con las siguientes características medioambientales que en los apartados siguientes se relacionan.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación a los trabajos, objeto de este contrato.

El adjudicatario deberá cumplir los procedimientos y protocolos que para cada Centro que le sean aplicables, para lo cual se le harán llegar copias de los documentos oportunos.

El adjudicatario deberá aportar la siguiente documentación en materia de gestión ambiental con la periodicidad abajo indicada:

1. (Trimestralmente) Aportación documentación acreditativa de la gestión residuos en su empresa.
  - Listado de residuos generados.
  - Entrega a gestor autorizado
  - Evidencias de las retiradas
  - Para los residuos peligrosos (en caso de que apliquen):
    - o Inscripción en registro como productor de residuos peligrosos.
    - o Documentos de aceptación de residuos.
    - o Libro Registro residuos azul (de residuos peligrosos) y verde (de aceites peligrosos)
2. (Anualmente) Otra documentación a entregar:
  - Plan de formación anual y evidencias de la realización de los correspondientes cursos relacionados con la gestión ambiental.
  - Seguimiento del programa de verificación de los requisitos legales.

La información requerida en los apartados anteriores se presentará trimestralmente (Enero, Abril, Julio, Octubre) preferiblemente por correo electrónico al:

- Responsable de Gestión Ambiental del HIE, HRT Y HUJRJ.

O en el registro de dichos Centro a la atención del Responsable Ambiental correspondiente.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente por él causado. Cada Centro se reserva el derecho a repercutir sobre el adjudicatario las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter medioambiental.

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

El Encargado designado por el adjudicatario será responsable de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter medioambiental. Dicho encargado podrá ser requerido por cada Centro en cualquier momento.

El adjudicatario se compromete a informar inmediatamente cada Centro sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de los trabajos. Cada Centro podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y sus causas.

Los residuos peligrosos generados durante los trabajos que sean de titularidad del adjudicatario deberán ser retirados de las instalaciones, bajo su responsabilidad, de acuerdo a las prescripciones legales vigentes y atendiendo a lo dispuesto en el Sistema de Gestión Medioambiental de cada Centro, comunicando dicho trámite a cada Centro.

En particular, el adjudicatario se hará cargo de los siguientes residuos:

- Envases con restos de sustancias peligrosas (150110)
- Absorbentes, filtros y trapos contaminados (150202)
- Residuos de tóner (080317) –electrónicos (2001130)
- Líquidos de limpieza (070601)
- Residuos líquidos que contengan sustancias peligrosas (161001)

Si fuese necesario, según la legislación vigente, el proveedor estará obligado a inscribirse como pequeño productor de residuos.

La Institución se reserva el derecho a reclamar la documentación legal justificativa de la correcta gestión de los envases y embalajes o cualquier otro residuo que se genere conforme a la legislación medioambiental vigente.

En líneas generales, a continuación, se relacionan algunas de las prácticas a las que el adjudicatario se compromete para la consecución de una buena gestión medioambiental:

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

Se valorarán todas las medidas tendentes a la minimización de la producción de residuos:

### **Reducción de residuos y reciclaje**

- Compra en envases con contenidos elevados de materiales reciclados.
- Uso de productos de papel ecológicos.
- Reducción al mínimo del uso de productos químicos peligrosos.
- Compra de aparatos de cocina con consumo reducido de agua y energía.
- Mejora de las rutas de transporte y reducción del consumo de energía y de las emisiones de los vehículos utilizados para prestar los servicios de restauración.

Ante un incumplimiento de estas Condiciones, se podrá proceder a la paralización del servicio, corriendo las pérdidas consiguientes a cargo del Contratista.

### **8. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES.**

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y en el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores.

La empresa adjudicataria se compromete a promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de las medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de los

riesgos laborales derivados del trabajo, debiendo cumplir con lo requerido en materia de seguridad y salud laboral, tanto por la legislación vigente como por las normas internas de la propia empresa contratante.

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

A los efectos de establecer los cauces necesarios para la coordinación de actividades empresariales, y dar así cumplimiento a la normativa de aplicación (artículo 24 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y Real Decreto 171/2004), entre el Servicio Andaluz de Salud y las empresas con las que se mantuviera relación contractual, las empresas licitadoras deberán aportar con la oferta:

- El documento DOC02-01: "Registro del cumplimiento en materia de Prevención de Riesgos Laborales por parte de las empresas contratadas por el Servicio Andaluz de Salud", debidamente cumplimentado y firmado.

- El documento DOC02-02 cumplimentando y firmando únicamente la parte destinada a la contrata.

Toda la documentación a la que hace referencia el Doc02-01 deberá ser entregada por la empresa adjudicataria a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del ámbito correspondiente, previo al inicio de la actividad, para su validación. De este modo se iniciará la Coordinación de Actividades Empresariales que se recoge en la normativa de referencia y que se concreta en el Servicio Andaluz de Salud en el Procedimiento 02. Contratas y Coordinación de Actividades Empresariales del Sistema de gestión de Prevención de Riesgos Laborales del SAS. Todo ello con la finalidad de eliminar o controlar los riesgos laborales que puedan generarse en el desarrollo de los servicios prestados.

El adjudicatario se compromete a subsanar, actualizar y aportar la documentación que fuera necesaria a la Unidad de Prevención.

En concreto, el adjudicatario:

Aportará la evaluación de riesgos de los trabajos a desarrollar, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la existencia de trabajadores con especial sensibilidad a determinados riesgos. Esta evaluación y su correspondiente planificación de la actividad preventiva deberán estar actualizadas y a disposición de la Dirección de cada Centro.

Establecerá controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores, debiéndose modificar las medidas de prevención cuando, como resultado de estos controles, se aprecie por la Dirección del Centro y/o del adjudicatario que son inadecuadas a los fines de protección requeridos.

Deberá asegurarse que los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo que vaya a realizarse. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptando las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.



En caso de ser necesario, deberá proporcionar a los trabajadores equipos de protección individual (EPI) adecuados frente a aquellos riesgos que no se hayan podido evitar y adaptados a las características de sus trabajadores. Vigilará que los EPI sean efectivamente utilizados por los trabajadores, asegurará un correcto mantenimiento de los EPI y procederá a su reposición cuando sea necesario.

Deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, con independencia de la modalidad o duración de ésta, como cuando cambien los equipos de trabajo, o se introduzcan nuevas tecnologías.

Garantizará la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, en función de los riesgos inherentes al trabajo, en los términos establecidos en el artículo 22 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales.

Colaborará en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el centro de trabajo.

En caso de utilizar productos químicos para la realización de las tareas propias de la actividad, se responsabilizará de que estos cumplan la legislación vigente de aplicación en materia de seguridad y salud laboral, y que el uso de los productos se realice conforme a lo dispuesto en las fichas de datos de seguridad, debiendo aportar copia de las mismas a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales. Asimismo, se responsabilizará de que todos los productos químicos utilizados cumplan la legislación vigente de aplicación en materia medioambiental, incluyendo todo lo relacionado con la eliminación de los mismos.

El adjudicatario cumplirá las normas de seguridad y de régimen interior establecidas en el centro que le sean de aplicación, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro, tanto usuarios como trabajadores, visitas, etc.

Debido a la singularidad de este servicio, que se prestará en centros sanitarios, se hace necesario incidir en la vigilancia de la salud de los trabajadores, en este sentido:

El personal de la empresa adjudicataria deberá ser objeto de reconocimiento médico antes de su ingreso y, al menos, una vez al año. La calificación de aptitud para el servicio de dichos exámenes deberá ser puesta en conocimiento de la Administración contratante. Si en los exámenes médicos realizados se descubriera la presencia de algún proceso patológico transmisible, o la aparición de alguna susceptibilidad muy acusada a agentes morbígenos, que condicionará la presencia en el centro sanitario de la persona afectada, ésta deberá ser sustituida por la empresa adjudicataria.

En cualquier caso, y bajo el criterio del Servicio de Medicina Preventiva del centro sanitario, cualquier trabajador podrá ser apartado del servicio de manera provisional por causa de enfermedad.

### 8.1. COMPLEMENTARIA.

El adjudicatario suministrará un archivo actualizado con toda la normativa existente con relación al suministro de productos objeto del presente pliego y la relacionada con los trabajos de cocina, confección de platos, condiciones de conservación, etiquetado, etc., actualizándola periódicamente. Los gastos que por ello se originen correrán por cuenta del adjudicatario.

- Documentación del Sistema de Autocontrol.
- Manual actualizado del software de uso.
- Cualquier otra documentación que se considere adecuada y pertinente con relación al objeto de este contrato.

## 9. RELACIÓN DE ANEXOS AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

- ANEXO A: Se recoge el número de desayuno, almuerzos, meriendas, cenas y relación de alimentos extras a suministrar anualmente con el precio de licitación de cada uno de ellos.
- ANEXO B: Se relacionan las composiciones de los desayunos y meriendas.
- ANEXO C: Se recogen los menús diarios para los Centros, solo 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.
- ANEXO D: incluye el índice de platos y el gramaje mínimo y unidades mínimas, por plato, considerando los alimentos limpios.
- ANEXO E: se recogen la lista de alimentos con las calidades y características.
- ANEXO F: detalla la relación de menús especiales para cada centro.
- ANEXO G: Se relacionan los menús a suministrar para distintas Unidades específicas del HUIRJ.
- ANEXO H: Se relacionan las mejoras relacionadas con el expediente.