

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTICIAS Y ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS, ASÍ COMO DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO, CON DESTINO A DETERMINADOS CENTROS AGRUPADOS EN LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

INDICE

1) OBJETO DEL CONTRATO

2) ALCANCE

2.1. INSTALACIONES

3) DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL CONTRATO

3.1. CONTENIDO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

3.1.1. Planificación

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

3.1.3. Características de las Materias Primas

3.1.4. Recepción de víveres, materias primas y resto de alimentos

3.1.5. Almacenamiento

3.1.6. Entrega de alimentos y materias primas

3.2. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

3.2.1. Limpieza e higiene alimentarias

3.2.2. Reposición y Mantenimiento de menaje y equipamiento de cocina

3.2.3. Transporte de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios

3.2.4. Apoyo Técnico, Dietético, Higiénico-Alimentario y Hostelero.

3.3. ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS

4) LOCALES E INSTALACIONES

5) PLAN FUNCIONAL / MEMORIA TÉCNICA

6) OTRAS OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

7) FACULTAD DE INSPECCIÓN

8) MEJORAS

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	1/36



1. OBJETO DEL CONTRATO.

El contrato al que se refiere el presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto el Suministro de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios, así como los Servicios complementarios al mismo, con destino a determinados centros agrupados en la Central Provincial de Compras de Córdoba (Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, Hospital Infanta Margarita de Cabra, perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba y Hospital Comarcal Valle de los Pedroches de Pozoblanco, perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Norte de Córdoba).

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.

El contrato, además, lleva aparejados los siguientes servicios complementarios, cuyo ámbito y contenido se determina en el apartado 3.2 y siguientes del presente pliego.

- Limpieza e Higiene de las dependencias del Servicio de Cocina
- Mantenimiento y reposición de menaje y equipamiento de cocina
- Transporte de dietas y alimentos extraordinarios
- Apoyo Técnico, Dietético, Higiénico-Alimentario y Hostelero

Glosario:

- Dieta: conjunto de platos y/o alimentos que se prescribe a un paciente en función de su patología y que figuran en el código de dietas de cada Hospital.
- Menú: composición de los distintos platos que conforman una dieta.
- Ingestas individuales: cada una de las tomas de alimentos que se le sirven a un paciente. Son 4: desayuno, almuerzo, merienda y cena.
- Pensión completa: conjunto de las 4 ingestas individuales.
- Alimentos extraordinarios: aquellos que se sirven adicionalmente como complemento a la dieta.
- Dieta personalizada: aquella específica se adapta a los alimentos prescritos a un paciente por un Facultativo Especialista en Nutrición.
- Dieta Libre: aquella que se prescribe a pacientes de larga estancia o circunstancias especiales, sin ningún tipo de restricción de dietética. Contiene varios platos a elegir

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/36



2. ALCANCE

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

1. Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba (en adelante HURS).
2. Hospital Infanta Margarita de Cabra (en adelante HIM)
3. Hospital Comarcal Valle de los Pedroches de Pozoblanco (en adelante HVP).

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
HURS	270.000	275.000	263.000	265.000
HIM	80.000	80.000	55.000	65.000
HVP	43.000	45.000	36.000	37.000
TOTAL	393.000	400.000	354.000	367.000

En 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.

2.1. INSTALACIONES

2.1.1. Las instalaciones y almacenes de cocina del HURS, se encuentran situados en el nivel -1 del Hospital Provincial. Los alimentos ya elaborados y los extraordinarios, se transportan desde dicho Hospital a los siguientes centros de destino:

1. Hospital General
2. Hospital Materno Infantil
3. Hospital Provincial (transporte vertical)
4. Hospital Los Morales

2.1.2. Las instalaciones de la cocina del HIM están situadas en la primera planta del edificio principal. Además del propio centro, se transportan dietas (desayuno y almuerzo) al Hospital de Día de Salud Mental, aproximadamente 30 al día.

2.1.3. El HVP tiene ubicadas estas instalaciones en el semisótano y en ella se elaboran y sirve los menús y alimentos extraordinarios para el propio centro.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	3/36



3.- DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS TECNICAS, GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL CONTRATO:

3.1. CONTENIDO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN:

3.1.1.- Planificación

El suministro de alimentos exigirá la planificación de las necesidades, de acuerdo con las previsiones de dietas y alimentos de las comandas, y consistirá en la compra, recepción, almacenamiento, gestión de almacén y entrega de dichos víveres y alimentos extraordinarios a las personas determinadas y en los horarios y condiciones de acuerdo con los protocolos establecidos en las normas de seguridad e higiene alimentaria recogidos en el documento de gestión de la Calidad de cada Centro.

3.1.1.1. 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 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.

Se considerará falta grave la no disposición de todos los alimentos necesarios para elaborar la totalidad de las dietas con al menos 24 h de antelación, así como muy grave la entrega de materias caducadas, en mal estado de conservación o no homologadas por el Hospital.

3.1.1.2. En el HURS y HVP, la dieta opcional se compone de 2 menús (3 para los pacientes ingresados en las unidades de salud mental). El sistema de elección permite confeccionar cada uno con todos los platos ofertados en ambas opciones

3.1.1.3. Se realizarán menús especiales en festividades que cada Centro determine, siendo un número máximo de 15 al año

Asimismo, se cambiará la composición de los menús en función de la estacionalidad, existiendo Menú de Invierno y Menú de Verano (Anexos E y F). La propuesta de menús especiales se adjunta en los Anexos L, pudiendo el Hospital variar la composición de los mismos de unos años a otros, previo consenso con la adjudicataria. Estos menús se facturarán al mismo precio que el resto de los menús servidos durante el resto del año.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	4/36



3.1.1.4. Los menús correspondientes a las dietas Personalizadas y Libres, estarán formados por aquellos platos y alimentos que así consideren los Técnicos Especialistas en Nutrición y Dietética encargados de confeccionarlas, en función de las necesidades del paciente.

HOSPITAL	PERSONALIZADA S	LIBRES
HURS	2,3%	5,5%
HIM	2%	2%
HVP	3%	3%

La composición de las dietas personalizadas dependerá de la prescripción facultativa, sobre la que harán los Técnicos Especialistas en Nutrición una oferta al usuario de acuerdo siempre a la oferta de platos que forman el Código Dietético de cada Centro. Estos menús se facturarán al mismo precio que el resto de los menús servidos durante el resto del año.

Asimismo, se elaborará una “dieta picnic” para aquellos pacientes que, por prescripción facultativa, no almuerzen o cenan en el Hospital. La cantidad aproximada al año será de 400 dietas y la composición se adjunta en el Anexo O

La composición de dietas libres se adjunta en el Anexo M.

3.1.1.5. En los Anexos G, G1 y G2 se especifican las distintas dietas con sus códigos y porcentaje de consumo aproximado.

3.1.1.6. 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.

3.1.1.7. Serán por cuenta de la adjudicataria los gastos necesarios de mantenimiento y actualización de las aplicaciones informáticas de gestión de dietas de cada centro. Así mismo, se hará cargo del coste de la reposición del fungible necesario para el buen funcionamiento de los programas de gestión de dietas de cada centro: etiquetas para imprimir la información de los platos que componen el menú a servir a cada usuario, cintas de impresoras, tinta, documentos y tabletas (4 para el HURS) de soporte a la elección de menú, etc.

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

3.1.2.1. La adjudicataria se responsabilizará de la gestión de compras, atención a proveedores, recepción, registro de trazabilidad, control de alérgenos, almacenamiento, conservación y suministro de los víveres 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 extraordinarios, todo ello según los documentos del Sistema de Gestión de la Calidad de cada centro. La trazabilidad completa de todas las materias primas, ingredientes, productos y alimentos que se entreguen para cualquier elaboración, deberá quedar registrada en el programa informático que cada centro tenga implantado. Como mínimo, deberán registrarse los datos de: producto, marca, proveedor, albarán/factura, kilos entregados por plato, temperatura, lote externo e interno si lo tiene,

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITIA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	5/36



alérgenos, fecha de caducidad o consumo preferente y origen para leche, miel, frutas y hortalizas, pescado, aceite de oliva, vino, huevos y bebidas espirituosas. Para carnes de vacuno, ovino, caprino y aves, además de todo lo anterior, también es obligatorio registrar el lugar de nacimiento, cría y sacrificio.

En el HIM, para el adecuado control del registro de trazabilidad y control de alérgenos, el adjudicatario dará acceso al Hospital al programa informático que utilice, para su consulta.

Los proveedores que a su vez suministren a la adjudicataria, deberán contar con la aprobación del Hospital, para lo cual deberán estar certificados. Dicha certificación de proveedores y productos se realizará según consta en los Planes Generales de Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores que se especifiquen en los Sistemas de Autocontrol vigentes en cada Centro. Se valorará que los proveedores del licitador estén certificados mediante norma específica de seguridad alimentaria: UNE EN ISO 22000:2018 o cualquier otra norma avalada por una Sociedad Científica reconocida por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

3.1.2.2. Las empresas licitadoras deberán aportar en su oferta la relación completa de los Productos alimentarios y alimenticios y las Marcas que suministrará, y en caso de resultar adjudicataria, una vez formalizado el contrato y previo al inicio del servicio, entregará una relación completa de dichos productos y marcas, acompañada de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en el que se especifique claramente Clave, Categoría y Actividad autorizados del Proveedor para su homologación por los Centros hospitalarios, y las fichas técnicas individuales para cada una de ellas, con una fecha de revisión no superior a 2 años desde la fecha de homologación, en las que obligatoriamente se incluirá la información correspondiente a la presencia de alérgenos y Organismos Genéticamente Modificados (OGM). La adjudicataria deberá tener al menos dos proveedores por cada tipo de productos (verduras, pescados, carnes, lácteos, verduras congeladas, etc.).

La Empresa adjudicataria deberá anexar un compromiso de actualización periódica (que deberán concretar) de la información contenida en las fichas técnicas. Además, si algún alimento, materia prima o producto cambiara su composición, deberán presentar dichas fichas técnicas antes de su entrega a cocina, máxime si se trata de cambios en la composición de alérgenos indicada por el R 1169/2011.

Cada Hospital podrá, en el supuesto que lo estime necesario, requerir información complementaria sobre otros aspectos referidos a las características de los alimentos.

Dicha documentación será revisada y aprobada por los responsables de cada Centro y contendrá los datos citados anteriormente.

3.1.2.3. La Empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones de las reglamentaciones técnico-sanitarias para cada producto alimentario y alimenticio y en materia de higiene vigentes, así como a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitarias y de calidad, presentaciones, formatos de productos, porciones o pesos, programación de menús y tipos de dietas que establezcan los Centros.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	6/36



Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa del órgano competente del Hospital; para ello, cuando la adjudicataria desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito con una antelación de al menos 7 días, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca, así como una analítica completa del mismo, es decir, informe analítico con los parámetros de control establecidos en la normativa vigente y la composición cuantitativa y cualitativa en: energía, fibra, macronutrientes, micronutrientes, ácidos grasos, fibra, sodio u otros de interés nutricional que le sean requeridos.

3.1.2.4. Al inicio del contrato, la adjudicataria presentará muestras de los productos a proveer de: carnes, pescados, verduras congeladas, precocinados y embutidos (tanto cocidos como curados). Por parte de los responsables de cocina, se harán las comprobaciones correspondientes, dando o no su Vº Bº. Una vez aceptadas las marcas, calidades, proveedor, tamaño, etc., esta deberá mantenerse durante toda la vigencia del contrato salvo que, por acuerdo de ambas partes, se decida lo contrario.

Cualquier infracción por parte de la adjudicataria en cuanto al cumplimiento de lo establecido en este apartado y en el anterior, serán objeto de penalidades previstas en el apartado correspondiente.

3.1.2.5. Las fichas técnicas (Anexo D) y composición de menús invierno, verano y desayunos-meriendas, (Anexos E, F y N respectivamente), podrán ser revisadas por los responsables de la Unidad de Nutrición y Dietética de cada Hospital, siendo posible la sustitución de un plato o materia prima por otras de similares características y coste al objeto de adaptarlos a los valores nutricionales de cada plato y menú y a las necesidades y preferencias de los pacientes.

Los gramajes especificados en las fichas técnicas adjuntas, se refieren a los gramos que debe tener cada producto en crudo, descongelado y listo para ser cocinado.

Para aquellos que sufran mermas desde su entrada como materia prima hasta convertirse en producto elaborado, se consensuará con la adjudicataria el peso inicial en bruto, teniendo en cuenta las citadas mermas, de tal forma que el producto elaborado cumpla los requisitos de peso estipulados en las Fichas Técnicas.

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.

3.1.2.6. 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.)

Para las dietas trituradas y terapéuticas, la adjudicataria proporcionará, sin coste añadido, los triturados, alimentos especiales, alimentos funcionales, suplementos dietéticos, módulos de

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	7/36



proteína y espesantes para dietas de disfagia, etc., y siempre homologados por el Ministerio de Sanidad.

3.1.2.7. 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”. Todos los productos dispondrán de Registro Sanitario y/o Ficha Técnica.

3.1.2.8. En el HURS, se servirá un desayuno ecológico 100% a la semana

3.1.3. Características de las Materias Primas

Se encuentran claramente especificadas en el Anexo C, Especificaciones Técnicas de Alimentos. No obstante, y dada su trascendencia en cuanto a los recursos y tiempo necesario para la preparación de los alimentos, se hace hincapié en las siguientes:

3.1.3.1. Para todas las fichas técnicas que contengan patatas, estas deberán ser frescas, peladas y envasadas en atmósfera controlada.

3.1.3.2. Las ensaladas se servirán en, 2ª, 4ª ó 5ª gama.

3.1.3.3. Los ajos, cebollas, tomate de guiso y pimiento verde, se servirán en 1ª, 3ª o 4ª gama.

3.1.3.4 Las carnes y pescados deberán entregarse siempre descongelados, a temperatura de fusión del hielo, salvo indicación contraria de los Responsables de Cocina.

3.1.3.5. En el HURS y HVP, las dietas que lleven prescrito “café con leche” en el desayuno, se servirá ya mezclado, siendo por cuenta de la adjudicataria la adquisición y reposición de la maquinaria necesaria para dicho servicio. Para aquellas dietas que precisen leche sola, se suministrará la necesaria según dietas, y según necesidades (desnatada, sin lactosa, de soja, etc.).

3.1.3.6. Para las dietas especiales con alergias o intolerancias, se suministrará bebida de soja, postre de soja, leche desnatada sin lactosa, etc., según necesidades.

3.1.3.7. Alimentos no cuantificables por Fichas Técnicas:

Las necesidades de productos vienen establecidas en las fichas técnicas, sin embargo, por las características de la Cocina industrial, será necesario suministrar más cantidad de algunos artículos, como, 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. Debido a la dificultad para establecer y servir las cantidades de estos condimentos, en las fichas técnicas se da una cantidad aproximada de las necesidades.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	8/36



- 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.

3.1.3.8: Respecto a la fruta, se servirá una variedad de 5 frutas distintas/semana en verano y 4 frutas distintas/semana en invierno.

3.1.4. Recepción de víveres, materias primas y resto de alimentos.

3.1.4.1. En cada centro se establecerá un horario de entrega de mercancías y materias primas según sus especificaciones en los documentos de gestión de la calidad, de tal forma que no se produzcan cruces de las mismas, además de ayudar a la organización de los circuitos.

3.1.4.2. Independientemente de los controles de homologación de proveedores y materias primas en la recepción de mercancías, realizados por la empresa adjudicataria, cada Hospital podrá establecer unos criterios de homologación de proveedores y materias primas, (se adjuntan PGH's) y de control en la recepción de mercancías, acordes a las especificaciones descritas en sus instrucciones técnicas, procedimientos, y sistema de autocontrol vigente, y podrá requerir las determinaciones analíticas y auditorías a la propia empresa adjudicataria y a sus proveedores aprobados o en vías de aprobación que estime necesarias para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto y para comprobar que cumple lo legalmente establecido.

3.1.4.3. Todo lo relacionado con el suministro de víveres y el apoyo técnico solicitado estará sujeto al ordenamiento jurídico vigente, a la normativa horizontal sobre higiene alimentaria, al Código Alimentario Español, al Codex Alimentarius, Reglamentos (CE), Reglamentación Técnico-Sanitaria y normas de Calidad para cada grupo alimentario, así como a la normativa vertical sobre comidas preparadas, al RD 3484/2000, de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y modificaciones posteriores, y a la normativa complementaria de aplicación a cada materia prima, producto terminado o ingrediente adquirido en cuanto a normas de calidad específicas y criterios microbiológicos y criterios químicos, aplicables a los productos alimenticios. Si el producto no es originario de la C.E., la adjudicataria deberá justificar documentalmente su homologación por esta. La empresa adjudicataria tendrá a disposición de la Unidad de Alimentación del Hospital cualquier documento que ampare la procedencia de los productos suministrados, y todos los demás registros necesarios para el correcto cumplimiento del Sistema de Autocontrol de los distintos Hospitales y sistemas de gestión de la calidad que se implanten durante la vigencia de este contrato.

3.1.5. Almacenamiento

3.1.5.1. Por lo que se refiere al almacenamiento y la conservación de víveres, la adjudicataria se compromete a mantener los stocks adecuados a la actividad. Además, y para determinados alimentos como pescados, verduras y hortalizas congeladas, productos precocinados, aceites y

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	9/36



carnes frescas envasadas al vacío, mantendrá unos stocks mínimos de un 20% del consumo medio semanal previsto.

3.1.5.2. El almacenamiento de productos deberá realizarse atendiendo a los criterios FIFO (primero en entrar, primero en salir) y FEFO (primero en caducar, primero en salir). Asimismo, deberá mantenerse en todo momento un correcto orden y distribución de productos en las diferentes cámaras frigoríficas, observando rigurosamente la rotación, caducidad y adecuada manipulación del género, que evite contaminaciones cruzadas de peligros microbiológico, químico, físico y de alérgenos en general.

En el HIM, se valorará en la oferta técnica la descripción del método de organización de almacenaje utilizado para garantizar de forma visual la existencia de un stock suficiente

3.1.5.3. La adjudicataria es el único propietario de estos productos hasta la entrega efectiva de los mismos a los responsables designados por cada Hospital, según el procedimiento específico de entrega de materias primas de cada uno (Anexos J, J1, Y J2).

3.1.5.4. La empresa adjudicataria deberá organizar su actividad cumpliendo las exigencias legales vigentes, recomendaciones internacionales y las especificaciones de cliente que cada uno estime referentes a la planificación, compra, recepción, almacenamiento, conservación y entrega de víveres, y que quedan desarrollados en el presente pliego, así como posteriores indicaciones, modificaciones o instrucciones que pudieran emitirse al respecto por parte de la dirección de cada centro.

3.1.5.5. Los responsables del centro podrán efectuar revisiones del contenido de los productos almacenados, tanto en cámaras como en almacén, para comprobar que se cumplen los anteriores requisitos. En el caso de encontrar irregularidades, tanto en los sistemas de almacenamiento, como por existir productos caducados entre los disponibles para el servicio, se aplicarán las penalidades previstas en estos casos.

3.1.6. Entrega de alimentos y materias primas

3.1.6.1. El suministro de materias primas deberá atenerse en todo caso a lo establecido en el Anexo C del presente Pliego. La calidad de las mismas será “extra” o primera para todos ellos. Se tendrán en cuenta la inclusión de productos e ingredientes de 4ª-5ª gama fundamentalmente en fruta (envasada en raciones individuales), verdura y hortalizas, así como productos preparados: huevo, triturados, caldos, etc. Tal y como se ha especificado en el punto 3.1.3.8, la variedad de la fruta será tal, que impida su repetición en las distintas ingestas, aprovechando las de temporada.

La entrega de todos los productos se realizará conforme los Protocolos de Entrega de Materias Primas establecidos en cada Hospital. Anexos J, J1 y J2.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITTA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	10/36



3.1.6.2. 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.

3.1.6.3. Los Centros HURS, HIM y HVP cuentan en sus instalaciones con un programa informático de gestión de dietas, con el que se ajustan los alimentos a suministrar en cada ingesta, así como el nº de dietas a servir.

3.1.6.4. 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.

3.1.6.5. 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.

3.1.6.6. La adjudicataria no podrá suministrar bebidas ni comidas a los pacientes, ni a dependencia alguna de los centros objeto del contrato, si no son solicitadas por el procedimiento y personas autorizadas por la Dirección de cada Hospital.

3.1.6.7. Periódicamente, se realizará por laboratorio autorizado contratado por la empresa adjudicataria, los correspondientes análisis de productos y superficies, según los documentos de gestión de la calidad de cada centro.

El Plan de Control analítico lo llevará a efecto el equipo responsable de la implantación y desarrollo del Sistema de Autocontrol y Sistema de Gestión de Calidad perteneciente a cada Hospital, y correrá a cargo de la empresa adjudicataria el coste de las analíticas, debiendo asumir las indicaciones realizadas por el equipo responsable del Sistema de Autocontrol en lo referente al Laboratorio que ha de realizar las analíticas, así como la periodicidad de estas

La frecuencia podrá ser modificada por necesidades de la producción y/o legales. La toma de las 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.

Todas las muestras deberán analizarse dentro de las 24 horas siguientes a su recogida. En caso de detectarse resultados por encima de los límites críticos indicados para cada parámetro, tendrán que informar al responsable del Hospital inmediatamente, para poder adoptar acciones correctivas.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	11/36



Para el HURS, la toma de muestras será:

- Semanalmente se tomarán 9 muestras de superficies, en las que se investigarán la presencia de BAM, Enterobacterias y Listeria monocytogenes
- Semanalmente se investigará la presencia de 1 alérgeno de obligada declaración
- Semanalmente se investigará a un manipulador la presencia de Enterobacterias y Staphylococcus aureus
- Semanalmente se realizará un control ambiental, investigando BAM, Listeria monocytogenes y mohos y levaduras.
- Semanalmente se analizará un producto listo para el consumo en un “n” = 5, en los siguientes parámetros: Tª en la toma de muestras y recepción de muestra en el momento del análisis, control de Tª con data logger durante el transporte en condiciones controladas, pH, aw, y los siguientes parámetros microbiológicos: Bacterias Aerobias Mesófilas, Enterobacteriaceas (lactosa positiva), Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Salmonella y Listeria monocytogenes.
- Estudios de vida útil cuando sea necesario cambiar el procedimiento de elaboración y/o conservación de algún plato o alimento
- Anualmente se analizará en 2 productos la concentración de acrilamida.
- Anualmente se analizará en 1 producto retermalizado la concentración de melamina.
- Anualmente se analizará en 1 aceite de fritura el % de compuestos polares.

Para el HIM y HVP los planes de Control Analíticos están recogidos en los Anexos R1 Y R respectivamente.

3.2. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

El suministro objeto del presente contrato, lleva aparejadas prestaciones complementarias. En cada centro se ejecutarán por parte de la empresa adjudicataria las prestaciones que a continuación se detallan.

	HURS	HVP	HIM
LIMPIEZA E HIGIENE ALIMENTARIAS	SI	SI (*)	SI
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	SI	NO	SI
REPOSICION Y MANTENIMIENTO MENAJE Y EQUIPAMIENTO DE COCINA	SI	SI (*)	SI
APOYO TÉCNICO, DIETÉTICO, HIGIÉNICO-ALIMENTARIO Y HOSTELERO	SI	SI (*)	SI

(*): Parcialmente, ver aptados. 3.2.1., 3.2.2. y 3.2.4 C).

3.2.1. Limpieza e higiene alimentarias

El contenido de esta prestación consiste, en la ejecución por parte de la empresa adjudicataria y

a

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	12/36



su costa, de las tareas de limpieza de las instalaciones, siguiendo las pautas establecidas en los Planes Generales de Higiene, incluidos los productos de limpieza e higienización y las prendas desechables de higiene que establezca la normativa vigente para el personal destinado en comedores colectivos (gorros, guantes, mascarillas, delantales, calzas, cubrebarbas, delantales aptos para el tren de lavado, (en el HURS, el consumo aproximado será de 1.500/año) etc.), la cubertería y vajilla desechables y biodegradables necesarias para el servicio, los complementos higiénicos y estéticos utilizados en el servicio al cliente (manteles, servilletas, etc.) y el material de utillaje destinado a higiene y limpieza de los locales, equipos y utensilios del área de Cocina.

También deberán disponer de las prendas desechables (bata, gorro y calzas) para el acceso a cocina de todo aquel profesional que, no perteneciendo a la misma, deba acceder a las instalaciones (mantenimiento, obras, DDD...), así como a las visitas externas que puntualmente deban acceder por motivos formativos (en HURS, unas 170 personas/año).

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

Para el HIM, proporcionará un kit para la medición de cloro y el reactivo DPD

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

Todo el menaje y vajilla destinados a los pacientes con algún tipo de alergia alimentaria, (boles, platos, tapaderas...) será de un color diferente al resto de vajilla, reciclable y adecuados a los procedimientos de trabajo del Hospital. En el HURS, estos pacientes suponen un % máximo aproximado del 3,5%

Los licitadores deberán presentar certificado de migración de todos aquellos elementos desechables que estén en contacto directo con los alimentos

Todo este material reunirá los requisitos técnicos que el Hospital determine, exigiendo los siguientes niveles de calidad para los mismos:

- Gorros: perfectamente ajustables a la cabeza, de forma que no permita que el cabello quede fuera
- Guantes: de vinilo y nitrilo (en porcentaje aproximado de 80%-20% del consumo respectivamente), de varias tallas y preferiblemente de color. Tallas S, M, L, XL
 - Bata: de manga larga y que quede completamente abrochada (velcro)
 - Delantales: resistentes a temperaturas altas
 - Calzas: ajustables y resistentes
 - Mascarillas: ajustables y con gomas redondeadas
 - Cubrebarbas
- Bata/delantal de polietileno (impermeable) apta para el tren de lavado

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	13/36



- Estropajo tipo "Scotch-brite 96HEX"

Por tanto, el licitador presentará muestras que deberán ser aprobadas por el centro.

Cualquier modificación en el material ofertado deberá ser autorizada por los responsables del centro.

Podrá ser causa de exclusión la no presentación de muestras o la falta de idoneidad de los productos y materiales ofertados.

Tanto el aprovisionamiento como su distribución y coste, se consideran incluidos en el precio global de la oferta que presente cada licitador.

3.2.1.1. En el HURS y HIM, la labor de limpieza estará referida a los locales de cocina tanto internos como porche de carga y descarga, despachos, almacenes y demás espacios anexos, así como, en el HURS, la cámara de día (1 vez a la semana) y cámara de depósito de carros de las cenas (a diario).

Dicha limpieza comprenderá los elementos fijos, como suelos, paredes, ventanas, techos, etc.

Las campanas extractoras deberán mantenerse limpias en todo momento, realizándose la limpieza interna con la frecuencia necesaria, según PGH de Limpieza y Desinfección, (Anexos P) para evitar la caída de grasas a los alimentos en la zona de cocción. Con una periodicidad de al menos 1 vez/año, se realizará una limpieza a fondo por empresa autorizada, incluidas las máquinas extractoras y los conductos de extracción hacia el exterior.

También estarán incluidos en esta prestación los trabajos de limpieza de las campanas extractoras del tren de lavado, bajos e interior de la isla de cocción y cinta de emplatado, así como fuentes y lavamanos, lámparas insectocutoras y los equipos anexos a paramentos (enchufes, botoneras, cartelería, canaletas, tuberías externas, ...).

3.2.1.2. La limpieza del menaje, material y enseres será efectuada por personal del Hospital.

3.2.1.3. Se exigirá la presencia permanente de personal de limpieza en turno de mañana y en turno de tarde de lunes a domingo, debiendo ser el número de personas el necesario para el cumplimiento del PGH de Limpieza y Desinfección incluido en el Sistema de Autocontrol de cada Hospital. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la suficiencia de personal y la calidad de la limpieza.

Así mismo, como consecuencia de programas de desinsectación u otras necesidades de carácter extraordinario, se realizarán actuaciones programadas fuera de los horarios establecidos, que deberá asumir la empresa adjudicataria con su personal sin coste alguno para el centro.

3.2.1.4. El control de calidad de la limpieza se realizará de manera objetiva, mediante análisis de superficies y mediante la inspección por parte de los responsables de cocina, con carácter semanal en cada turno de trabajo, cumplimentando los registros correspondientes.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	14/36



El incumplimiento del procedimiento relativo a las labores de limpieza, la deficiente utilización de los productos que pudiera traer como consecuencia contaminación en las superficies o los resultados negativos en los controles rutinarios, podrán conllevar penalizaciones según se detalla en el apartado correspondiente del PCAP.

3.2.1.5. Serán por cuenta de la adjudicataria el suministro de del número adecuado de contenedores, cubos de basura y otros recipientes necesarios, así como bolsas de diferentes colores para proceder a la correcta gestión de residuos que se generan en la Cocina.

3.2.1.6. En todos los hospitales (HURS, HIM y HVP), se utilizarán cubiertos de acero inoxidable reutilizables, con características idóneas para un servicio de calidad, de los que también deberán aportarse muestras. El lavado e higienización de los cubiertos se realizará en las instalaciones y por el personal de los Hospitales, siendo obligación de la adjudicataria aportar tanto los recursos materiales como humanos para la correcta desinfección con lámpara UV higienizante, 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.

Los cubiertos de acero inoxidable se envasarán y servirán de la siguiente forma:

En el HURS:

- 1.- Cuchara grande
Tenedor
Cuchillo
Cuchara pequeña
Servilleta blanca

En el HVP:

- 1.- Cuchara grande
Tenedor
Cuchillo
Cuchara pequeña
Servilleta blanca
- 2.- Cuchara grande
Cuchillo
Servilleta blanca

En el HIM

- 1.- Cuchara grande
Cuchara pequeña
Tenedor
Cuchillo
Servilleta blanca

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	15/36



2.- Cuchara grande
Cuchillo
Servilleta blanca

3.- Cuchara pequeña
Servilleta blanca

3.2.1.7. Sólo se servirán cubiertos de un solo uso en los siguientes servicios:

HURS: para los desayunos y meriendas, los alimentos extraordinarios y para todas las ingestas de los pacientes ingresados en la Unidad de Salud Mental y Hospital de Día.

HIM: para todas las ingestas de los pacientes ingresados en la Unidad de Salud Mental y Hospital de Día.

HVP: para pacientes con alergias alimentarias, aislamientos e inmunodeprimidos.

Los cubiertos se adaptarán a la normativa actual, y su calidad y resistencia deberá ser compatible con todos los alimentos (carne, verdura, frutas...)

En cuanto al tamaño y resistencia, se valorará que las 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 del Hospital. Según la ingesta o para los alimentos extraordinarios a que se apliquen, se servirá un kit distinto de cubiertos.

Se envasarán y servirán según las distintas necesidades de los hospitales:

La variedad y envasado de los cubiertos de un solo uso para cada hospital serán:

Para HURS:

1.- Almuerzo y cena salud mental H los Morales

Cuchara grande
Cuchara pequeña
Tenedor
Cuchillo
Servilleta blanca

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITIA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	16/36



2.- Desayuno y merienda salud mental H Los Morales

Cuchara pequeña
Cuchillo
Servilleta blanca

3.- Almuerzo y cena salud mental H Provincial

Cuchara grande
Cuchara pequeña
Tenedor
Servilleta de color

4.- Desayuno y merienda salud mental H Provincial

Cuchara pequeña
Servilleta de color

5.- Desayunos resto unidades

Cuchara pequeña
Cuchillo
Servilleta blanca

6.- Meriendas resto unidades

- 6.1- Servilleta, cuando la merienda solo incluya bollería o bocadillo.
6.2- Servilleta + cuchara pequeña, cuando incluya compotas, yogures, etc.
6.3- Servilleta + cuchillo, cuando incluya fruta

Para HVP:

Almuerzo y Cena:

- 1.- Cuchara grande
Cuchara pequeña
Tenedor
Cuchillo
Servilleta blanca

Desayuno y Merienda:

- 2.-Cuchara pequeña
Cuchillo
Servilleta blanca

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	17/36



Para HIM:

- | | | |
|-----|-------------------|-------------------|
| 1.- | Cuchara grande | 2.-Cuchara grande |
| | Cuchara pequeña | Cuchillo |
| | Tenedor | Servilleta blanca |
| | Cuchillo | |
| | Servilleta blanca | |

Los licitadores deberán presentar certificado de migración de todos aquellos elementos desechables que estén en contacto directo con los alimentos.

3.2.1.8. 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.

3.2.1.9. Se adjunta en los Anexos P y P1 los Planes Generales de Higiene de Limpieza y/o documentos de sistema de gestión de la calidad, que deberá cumplirse en los aspectos que competen a la empresa adjudicataria.

3.2.1.10. Se exceptúa de las tareas de limpieza y productos necesarios para la misma el HVP, que realiza estas funciones con personal propio. La empresa adjudicataria atenderá la limpieza e higiene de las zonas en las que desarrolla su labor: zona de recepción, cámaras, almacén y despacho de la adjudicataria, en las que evidentemente, correrá con los gastos de los productos necesarios para ello.

Por tanto, la prestación en este centro se limitará a los elementos desechables de higiene alimentaria necesarios para el adecuado funcionamiento del servicio.

3.2.1.11. Se valorará la oferta de menaje y vajilla destinada a los pacientes pediátricos.

3.2.2. Reposición y Mantenimiento de menaje y equipamiento de cocina

3.2.2.1. Será responsabilidad de la adjudicataria el mantenimiento de los stocks establecidos en cada centro del menaje y del equipamiento existente en la cocina, así como del que pudiera incorporarse a lo largo de la vigencia del contrato, incluida su reposición en caso necesario, con las excepciones mencionadas en el Anexo de inventario correspondiente a cada centro. Anexos B, B1, B2.

3.2.2.2. El incumpliendo por parte de la adjudicataria de la obligación de mantenimiento preventivo y correctivo, así como de la reposición de material y equipos en los casos en que proceda, dará lugar a lo largo del contrato a que el hospital realice el mantenimiento o la reposición a su cargo, descontando el importe de la facturación mensual.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	18/36



Asimismo, y a la finalización del contrato, deberá levantarse Acta del estado del inventario, y en caso de incumplimiento por parte de la adjudicataria del deber de reposición y mantenimiento, estos importes serán directamente deducibles de la facturación pendiente o incluso de la fianza definitiva.

3.2.2.3. El mantenimiento integral del equipamiento, mobiliario y menaje se realizará con personal cualificado y en particular el mantenimiento preventivo de todo el equipamiento del HURS y del HIM que se relaciona en los anexos B y B1, se realizará siguiendo el Documento de Gestión de la Calidad por empresa homologada.

Los avisos de mantenimiento correctivo considerados como URGENTES, porque se produzcan en equipos cuya avería afecta al normal funcionamiento del servicio (túnel de lavado, cintas de emplatado, lavacacerolas, lavaverduras...), y que se produzcan entre las 7.00 h y las 21.30 h, deberán ser atendidos en un tiempo máximo de 1 hora. Los considerados como NO urgentes, podrán atenderse en un plazo de entre 1 y 20 días, valorándose dicho plazo de respuesta. En caso de que la avería sea de tal magnitud que no pueda ser resuelta en dichos plazos, la adjudicataria ofrecerá un plan alternativo para dar el servicio.

En caso de incumplimiento de dichos plazos, se aplicarán las penalidades establecidas.

La adjudicataria emitirá un informe con carácter trimestral, que entregará a la persona responsable del Servicio, sobre las actuaciones realizadas, tanto preventivas, como correctivas y medidas a adoptar en relación a las deficiencias detectadas, así como cronograma de actuación.

3.2.2.4. La adjudicataria será el responsable de llevar a cabo los registros del Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos incluidos en el Sistema de Autocontrol del Hospital (Anexos K y K1). Las instalaciones (luz, agua, gas, estructuras, etc.) dependen directamente del Hospital.

En el HURS el personal encargado del mismo, deberá estar disponible y de forma presencial en el Hospital al menos 8 h/día en turno de mañana los días laborables y localizable 24 h los 365 días del año.

3.2.2.5. La adjudicataria deberá mantener todos los elementos incluidos en los Anexos B, B1 y B2 del presente pliego permanentemente disponibles y en perfectas condiciones de uso durante toda la vigencia del contrato.

Así mismo en todo momento estarán disponibles en el almacén de la adjudicataria utensilios, vajilla, menaje y bandejas suficientes en stock de al menos el 20% de las cantidades detalladas en el inventario de cada centro, así como de todo el menaje destinado a servir las distintas ingestas de los pacientes, como son bandejas, tazas, platos, boles, tapaderas, cubiertos, etc.

3.2.2.6. La adjudicataria será responsable de la calibración de equipos de seguimiento y medición, así como de la calibración anual de las bases de retermalización y de las cámaras, abatidores y equipos de frío. Asimismo, será responsable de la renovación de las lámparas de luz

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITIA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	19/36



UV que contienen los 6 equipos esterilizadores de cuchillos en el HURS, indicando la duración de las mismas.

3.2.2.7. El incumplimiento del deber del mantenimiento preventivo y correctivo, así como de la reposición de material y equipamiento, detallados en este apartado, se considerará una falta leve, cuando el mismo consista en un retraso que no altere el normal funcionamiento del servicio, y grave, en caso contrario.

En el HURS, la gestión del mantenimiento externo se realizará a través del GMAO propio del Hospital, para lo que se realizarán las actuaciones necesarias por parte de los responsables del Servicio para facilitar el acceso y la formación necesarios a las empresas o profesionales externos que intervengan en el proceso de Mantenimiento.

3.2.2.8. El HVP realizará el mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento industrial de Cocina por el personal propio del Hospital, pero el adjudicatario realizará el mantenimiento correctivo y preventivo de las bases de retermalización y mantenimiento de los carros de transporte de comidas.

No obstante, cuando la reparación de algún elemento no fuera posible, la adjudicataria asumirá la reposición del mismo, por lo que deberá mantener el estocaje y reposición del menaje de Cocina en los términos que aparecen en el presente punto.

La adjudicataria tendrá posibilidad en todo momento de verificar el correcto diseño y aplicación del Programa Preventivo y Correctivo del Servicio de Mantenimiento del Hospital.

La adjudicataria será responsable de mantener el equipamiento de su uso exclusivo, como es el mobiliario y equipamiento administrativo.

3.2.2.9.- La empresa adjudicataria estará obligada al mantenimiento sustitutivo total de parte del equipamiento de la cocina. Este mantenimiento, busca perfeccionar la prestación del servicio que se solicita en el presente PPT, vía mantenimiento sustitutivo, atendiendo al ciclo de vida del equipamiento, y para equipos que cumplen alguno de los criterios de obsolescencia.

Necesariamente, el concepto de mantenimiento sustitutivo total, busca restituir el rendimiento, prestaciones y funcionalidad de determinados carros de cocina, para garantizar un adecuado transporte de los alimentos y bandejas a los que van destinados

El equipamiento susceptible de ser sometido a esta modalidad de mantenimiento son aquellos carros que, estando al final de su ciclo de vida, están muy próximos a ser declarados como obsoletos y en el normal funcionamiento del Servicio de Alimentación, no es admisible la discontinuidad en la prestación de su servicio.

El equipamiento sobre el que hay que realizar el mantenimiento sustitutivo total es el siguiente:

Para el HURS: 25 carros de desayuno, con las siguientes características:

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	20/36



- Cerrados, con aislante isotérmico
- Estructura de acero inoxidable
- Capacidad para 20 bandejas 1/1 EN ó 40 bandejas 2/1 EN (370 x 265 mm)
- Niveles 10 x 2 cuerpos
- Puertas pivotantes con apertura de hasta 270º
- Robusto, ligero y de fácil maniobrabilidad
- Barras de empuje y protección
- Cierre de puertas de seguridad
- Protector de esquinas
- Mínimo de 4 ruedas, 2 de ellas con freno
- Dimensiones aproximadas: 1015 x 775 x 1555 mm

Para el HIM: 14 carros portabandejas de 24 bandejas y 1 carro portabandejas de 10 bandejas, con las siguientes características:

14 UDS CARRO DE TRANSPORTE PARA 24 BANDEJAS

- Carro normalizado para 24 bandejas isotérmicas Euronorm 1/1 (apto para medidas de bandeja: 530x370x110 mm)
- Estructura en acero inoxidable
- Carro de dos cuerpos
- Guías encastradas, material resistente para evitar desgastes con las bandejas por rozamiento.
- Ruedas giratorias

1 UD CARRO DE TRANSPORTE PARA 10 BANDEJAS

- Carro normalizado para 10 bandejas isotérmicas Euronorm 1/1 (apto para medidas de bandeja: 530x370x110 mm)
- Estructura en acero inoxidable
- Carro de un cuerpo
- Guías encastradas, material resistente para evitar desgastes con las bandejas por rozamiento.
- Ruedas giratorias

En caso de prórroga, el contratista deberá realizar el mantenimiento sustitutivo total de aquel equipamiento de cocina que le sea requerido por los centros sanitarios objeto del contrato, por un valor anual igual a la mitad del importe correspondiente a los dos primeros años de contrato (dicho importe figura en el desglose de costes del presente servicio de Reposición y Mantenimiento de menaje y equipamiento de cocina).

3.2.3. Transporte de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios

El transporte a los centros detallados en los apartados 2.1.1 y 2.1.2. del presente pliego se realizará en los términos, condiciones, y horarios que de detallan en el siguiente apartado.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	21/36



La empresa adjudicataria aportará por su cuenta todos los vehículos y medios humanos necesarios para el transporte de estas dietas alimenticias y alimentos extraordinarios, de acuerdo con los horarios y en las condiciones establecidas en cada caso.

3.2.3.1. Para cada Hospital, se valorará la propuesta de organización que los licitadores aporten en cuanto al transporte vertical y horizontal, así como el número y características de los vehículos destinados a esta actividad.

3.2.3.2. La limpieza, desinsectación, desinfección y mantenimiento de los vehículos destinados al transporte de alimentos, será por cuenta de la adjudicataria, quién asume la obligación de mantenerlos en las debidas condiciones.

A) EN EL HURS:

3.2.3.3.- El transporte de dietas alimenticias programadas, en todas sus ingestas, así como para ingresos de nuevos pacientes y de alimentos extraordinarios, hasta el H General, H Materno-Infantil y H Los Morales, así como la recogida de carros desde estos centros, se realizará en el horario y condiciones que los responsables de Alimentación determinen, teniendo en cuenta que dicho transporte debe realizarse en las condiciones óptimas para la conservación e higiene de los alimentos (limpieza de vehículos, temperatura controlada, etc). (El transporte dentro del propio H Provincial es vertical y lo realiza el personal del centro).

3.2.3.4. El transporte de los carros de almuerzo y cena destinados al H General, se realizará desde la cinta de emplatado hasta el camión correspondiente, y se entregarán en la sala donde se ubican las bases de retermalización de alimentos del H General. La conexión de los carros a las bases se realizará en colaboración con el personal de distribución propio del centro. El transporte de los carros destinados al H Materno-Infantil, se realizará de la misma forma, y la entrega se realizará en el pasillo de acceso a dicho centro, hasta los montacargas. A partir de aquí, será el personal de distribución propio del centro el encargado de subir y conexionar los carros a las bases.

En el caso de los carros destinados al H Provincial, será la empresa adjudicataria la encargada de conexionar los carros a las bases y, una vez retermalizados, los pondrán a disposición del personal de distribución, quien los trasladará a las distintas unidades de consumo.

El transporte al H Los Morales se realizará 2 veces al día de la siguiente forma:

El personal de la empresa adjudicataria retermalizará y transportará los 2 carros del almuerzo, junto con las meriendas, el menaje limpio para el desayuno del día siguiente y, los alimentos extraordinarios necesarios. Lo entregarán al personal de distribución del centro. A la vuelta, retornará a la cocina el menaje sucio del desayuno de los pacientes de ese mismo día.

Los alimentos que componen los desayunos se transportarán en recipientes adecuados para conservar todas sus propiedades higiénico-sanitarias en condiciones idóneas.

Para la cena, el personal de la empresa adjudicataria retermalizará y transportará los 2 carros de la

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITIA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	22/36



cena. En este caso, dicho personal se encargará del traslado de los carros de la cena hasta las unidades de consumo, así como de su retorno, junto con los del almuerzo, a la cocina central antes de las 23.00 h.

Las meriendas de dietas personalizadas y las destinadas al H Infantil se entregarán por la tarde, según establezca la Unidad y el Servicio de Alimentación.

3.2.3.5. En cuanto al horario de recogida de carros de los distintos centros, la última recogida, tanto del H General, como del Materno-Infantil, se realizará a las 23.00 horas y en ningún caso antes de esta hora a fin de conseguir que todos los carros queden depositados en la cámara fría habilitada para tal fin en el H Provincial para su posterior higienización. La empresa adjudicataria será la responsable de cerrar dicha cámara una vez depositados todos los carros de la cena en su interior, así como el recinto exterior de la cocina

3.2.3.6. Para las dietas solicitadas fuera del horario habitual (ingresos), la empresa adjudicataria dispondrá de los vehículos y personal necesarios, de tal forma que el tiempo máximo que transcurra entre que la dieta esté preparada y su entrega al personal del Centro de destino, sea inferior a 20 minutos. Las incidencias ocurridas como consecuencia del incumplimiento de este apartado y que sean responsabilidad de la empresa adjudicataria, serán constitutivas de penalidades, según se indica en el PCAP.

3.2.3.7. A los efectos de la capacidad necesaria de los vehículos y tiempo empleado para el transporte, el número máximo de desplazamientos que podrá realizar la adjudicataria a los distintos centros para la entrega de todos los carros correspondientes al desayuno/almuerzo/cena diarios será de:

- H General: 2/4/4 desplazamientos
- H Materno-Infantil: 1/1/1 desplazamientos
- H Los Morales: 0/1/1 desplazamientos

En todos los casos el personal de la adjudicataria realizará los desplazamientos necesarios para transportar los ingresos que se produjeran hasta el cierre de cada una de las ingestas.

3.2.3.8. El número mínimo de camiones de que deberá disponer la adjudicataria para el transporte de las dietas alimenticias en las cuatro ingestas será de 3, con capacidad suficiente para transportar al menos 9 carros cada vez. Y un vehículo de menor tamaño, así como contenedores isoterms, para transportar los ingresos. Los vehículos utilizados para el transporte, irán rotulados con el logo correspondiente de la Consejería de Salud.

3.2.3.9. La empresa adjudicataria organizará al personal encargado de esta tarea, de tal forma que se cumplan los horarios, tanto de entrega como de recogida de los distintos centros y su transporte a la cocina central.

Esta organización no tendrá en ningún momento coste adicional para el Hospital, debiendo la adjudicataria adaptarla al funcionamiento y a las necesidades del Servicio de Alimentación.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	23/36



Es importante, y será objeto de control permanente en cada centro, que el transporte por la vía pública, así como la carga y descarga de los carros, se realice con el suficiente cuidado para evitar derrames de alimentos y deterioro en los carros y demás elementos del servicio. El deterioro de los carros debido a la inadecuada manipulación de los mismos o los derrames producidos como consecuencia del transporte o manipulación inadecuados, por parte del personal de la empresa adjudicataria, será objeto de penalidades, según se indica en el PCAP.

3.2.3.10. Deberá especificarse en la oferta el plan alternativo para el caso de inutilización por avería o cualquier otra causa de alguno de los vehículos que transportan los alimentos a los centros, que suponga la inmediata sustitución, reuniendo las mismas condiciones que los averiados, sin menoscabo del servicio y en el que incluya el tiempo de respuesta ante estas incidencias.

El incumplimiento de dicho plan alternativo con perjuicio para el servicio a criterio de los responsables del mismo, tendrá como consecuencia las penalizaciones especificadas en el apartado correspondiente del PCAP.

3.2.3.11. Asimismo, 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.

B) EN EL HIM:

3.2.3.12. Según Documento del Sistema de Gestión de la Calidad: transporte de dietas, se realizará solo al Hospital de Día de Salud Mental en desayuno y almuerzo de lunes a viernes, (máximo 30/día) y alimentos extraordinarios.

El licitador tendrá que contemplar dentro de su oferta el sistema de transporte y los materiales y útiles que considere más adecuados y ajustados a la reglamentación sanitaria en vigor en cada momento, para llevar las comidas necesarias desde el Servicio de Cocina del Hospital Infanta Margarita hasta el Hospital de Día de Salud Mental y retornar los materiales a la cocina del HIM.

3.2.4. Apoyo Técnico, Dietético, Higiénico-Alimentario y Hostelero.

A) En el HURS.

3.2.4.1. Los/as Técnicos Especialistas en Nutrición y Dietética (TEND) de la adjudicataria, que dependerán directamente de la persona responsable de la empresa adjudicataria del contrato en el HURS, realizarán las siguientes funciones, todas ellas relacionadas con la Seguridad Alimentaria:

- Control completo de cintas de emplatado (incluidos los ingresos).
- Identificación de alérgenos y clasificación de materias primas en el programa de gestión de dietas.
- Control de dietas de pacientes alérgicos durante el emplatado.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	24/36



- Vigilancia en todos los turnos del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
 - Vigilancia de la higienización, desinfección y enjuagado de frutas, verduras y hortalizas.
 - Vigilancia del aceite de fritura (compuestos polares).
 - Vigilancia temperatura de abatimiento.
 - Vigilancia de Planes Generales de Higiene.
 - Control de la acrilamida
 - Vigilancia de las temperaturas de elaboración
 - Vigilancia de las temperaturas durante el mantenimiento en la cinta de emplatado.
 - Vigilancia de las temperaturas de alimentos recalentado, re-enfriado y regenerado.
 - Vigilancia del cloro residual.
 - Vigilancia del mantenimiento de la cadena de frío.
 - Vigilancia del cumplimiento de Buenas Prácticas de Manipulación.
- Gestión del programa informático de gestión de dietas, así como la actualización y / o modificación de su contenido (mecanización de menús, de fichas técnicas, según la Instrucción Técnica establecida, etc) y el mantenimiento de la información estructural del mismo entre otras actividades tendentes al control y vigilancia de la nutrición y seguridad alimentaria.
- Atención telefónica clientes internos.
- Clasificación y archivo de los registros generados.

Dada la trascendencia de la labor a realizar por este personal, la empresa adjudicataria deberá garantizar como mínimo, la cobertura permanente de 3 TEND por turno, todos los días de la semana, incluido festivos, en turno de mañana y tarde a jornada completa.

3.2.4.2. Corresponde a esta Unidad la propuesta, actualización y revisión de los menús del código dietético, que en todo caso será definitivamente autorizado por el Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital, el control del cumplimiento de los Planes Generales de Higiene y APPCC, vigilancia de las cintas de emplatado, control y revisión de la información mecanizada en el programa de gestión de dietas, el mantenimiento de la información estructural del mismo (mecanización de menús, de fichas técnicas, según la Instrucción Técnica establecida, mantenimiento de los valores nutricionales y alérgenos de ingredientes y platos, etc), entre otras actividades tendentes al control y vigilancia de la nutrición y seguridad alimentaria.

B) En el HIM y en el HVP.

3.2.4.3. 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.

C) Obligaciones comunes a los tres centros (HURS, HIM y HVP)

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITIA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	25/36



3.2.4.4. Asimismo, será obligación de la empresa adjudicataria colaborar y realizar todas las actuaciones necesarias en relación a los procesos relacionados con sistemas de acreditación en calidad existentes actualmente en los Servicios de Alimentación de cada centro o los que en el futuro pudieran implantarse.

3.2.4.5. Igualmente, y como parte de esta obligación, la empresa adjudicataria deberá asumir el coste de las auditorías externas e internas de las certificaciones a realizar por 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 contrato y de sus prórrogas.

3.3. ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS:

3.3.1. Los alimentos extras que se relacionan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (con carácter indicativo), y que no estén recogidos en el código dietético, serán ofertados por los licitadores en precios unitarios.

La adjudicataria sólo servirá como artículos extras los contenidos en el citado anexo. Si la dirección del hospital determina incluir algún alimento extra nuevo, se le comunicará por escrito para que proceda a servirlo.

3.3.2.- Se facturarán independientemente de las pensiones diarias servidas.

3.3.3.- Las Direcciones de cada Hospital, facilitará la relación de profesionales que están autorizados a cursar peticiones extraordinarias, por lo que la adjudicataria sólo podrá cobrar las peticiones extraordinarias que hayan sido solicitadas por escrito, y firmadas, por quienes consten en la mencionada relación.

3.3.4.- El control de peticiones y distribución dentro de cada Centro de productos extras lo realizarán los responsables de Cocina en coordinación con la persona responsable de la empresa adjudicataria.

3.3.5.- El material desechable necesario para el consumo de dichos alimentos estará incluido en el precio unitario de los artículos extras, siendo la cantidad necesaria para su consumo la que se adjunta en el Anexo H, de este Pliego.

3.3.6.- No se facturarán como artículos extras ninguno de los incluidos en las dietas Personalizadas y Libres, así como los complementos dietéticos.

3.3.7.- Los horarios de entrega de dichos alimentos serán los que estipule cada Hospital, en función de su organización, siendo actualmente en horario de mañana. No obstante, este horario puede ser modificado si el Hospital así lo estima oportuno, con el consiguiente acuerdo con la adjudicataria, sin que suponga coste adicional para el Hospital.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITIA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	26/36



3.3.8.- Para el HURS

3.3.8.1.- El transporte de los alimentos extraordinarios a cada uno de los centros que forman el Complejo, se realizará en contenedores isotermos, en las condiciones óptimas de limpieza, higiene y temperatura, de modo que garanticen la entrega de los productos a una temperatura adecuada a los límites críticos establecidos para cada producto por la legislación vigente y el fabricante. La limpieza de estos contenedores es responsabilidad de la empresa adjudicataria.

Aquellos alimentos que sean susceptibles de rotura o pérdida por su pequeño tamaño, se entregarán envasados de forma separada, tales como las bolsitas de aceite, sobres de azúcar y sacarina, infusiones, etc. Sólo se podrán dotar cantidades superiores a la dotación máxima establecida para cada unidad peticionaria, previa autorización de la persona responsable designada por el Servicio de Alimentación.

3.3.8.2.- Actualmente, la preparación de los pedidos individuales para cada unidad la realiza el personal de cada centro. La adjudicataria prepara un pedido diario para cada centro, con la totalidad de lo necesario a consumir en función de la petición que realiza la responsable de Hostelería. No obstante, en caso de necesidad, sería el personal de la adjudicataria el encargado de la preparación de pedidos individuales para cada unidad y centro, ello sin coste adicional para el hospital.

4. LOCALES E INSTALACIONES

4.1- Los Hospitales ponen a disposición de la adjudicataria, los locales e instalaciones para uso exclusivo del desarrollo de su actividad, cuyos planos se adjuntan en los Anexos A (HURS), A1 (HMI) y A2 (HVP) de este pliego. La adjudicataria podrá hacer uso de los locales e instalaciones que disponga la Dirección del Hospital como adscritos a la Sección de Cocina, no pudiendo hacerlo de otros locales o instalaciones fuera de las establecidas sin la autorización de la Dirección del Hospital.

La adjudicataria 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 adaptados a la normativa vigente.

4.2.- La realización de cualquier obra de reforma en los locales e instalaciones, habrá de ser solicitada por escrito por la adjudicataria, quién no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización, también por escrito, de la Dirección del Hospital. No obstante, en caso que se produzca la ejecución de reformas, así como las reparaciones, habrán de ser supervisadas por personal de Obras y/o Mantenimiento del Hospital. En cualquier caso, su coste será siempre a cargo de la adjudicataria, sin que tal circunstancia pueda alterar el derecho de propiedad que detenta el Hospital sobre todos los locales e instalaciones que se utilicen para la gestión hostelera, ubicados en el interior del recinto hospitalario. Para cada Hospital, se seguirá el protocolo de obras implantado para la ejecución de las mismas, tanto en lo referente a Seguridad Laboral, Bioseguridad Ambiental y Proceso de ejecución técnica de la obra.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	27/36



4.3.- Será por cuenta de cada Hospital el suministro de agua corriente, gas y energía eléctrica necesarios para el normal desempeño de las funciones de la empresa adjudicataria. No obstante, la adjudicataria pondrá los medios y el cuidado necesarios, para una adecuada gestión energética de los mencionados consumos.

4.4.- Al objeto de certificar la idoneidad (condiciones higiénicas, volumen, ubicación, materiales, etc.) de los equipos, locales e instalaciones, los licitadores presentarán escrito de aceptación de las condiciones actuales de las mismas, para lo cual podrán realizar cuantas visitas y comprobaciones entiendan oportunas sobre las mismas.

4.5.- Con respecto a los locales e instalaciones cedidos a la adjudicataria, esta asumirá los gastos de la línea telefónica exterior para su uso exclusivo. Y cualquier otro gasto asociado a la explotación de dichos equipos, locales o instalaciones.

4.6.- Asimismo, y para el HURS e HIM, la adjudicataria será responsable del adecuado estado de limpieza, desinfección, desinsectación, mantenimiento y conservación de los locales, equipos e instalaciones que el Hospital le cede para su uso exclusivo, tales como área de recepción de mercancías, almacenes, pasillo y cámaras de conservación de alimentos, incluidas las de productos terminados, del edificio de Cocina, etc, así como los locales, equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicho área durante el período de vigencia del contrato.

4.7.- En el HVP, todos los servicios descritos en el punto anterior, a excepción del mantenimiento de los equipos de uso exclusivo por parte de la adjudicataria como pueden ser los de uso administrativo u otros de carácter exclusivo, correrán a cargo del HVP. No obstante, la empresa adjudicataria en coordinación con los responsables de Cocina será responsable de conocer y proceder según lo indicado en los Planes Generales de Higiene en relación con los servicios mencionados con el fin de mantener las zonas utilizadas en adecuado estado de uso Higiénico.

5. PLAN FUNCIONAL/MEMORIA TÉCNICA.

Las empresas licitadoras deberán presentar un Plan de Trabajo o Plan Funcional que contenga la propuesta de organización de recursos humanos y materiales, así como aquellos aspectos técnicos relacionados con el objeto del contrato que sean susceptibles de ejecución por la adjudicataria. Además de la documentación correspondiente, tanto de carácter justificativo como explicativo, que deberá incluir la citada memoria o Plan Funcional, ésta, deberá hacer referencia en todo caso a los siguientes aspectos:

Se valorará el grado de definición en base a los siguientes puntos:

1) Propuesta de organización y procedimientos de trabajo:

a. Planificación del servicio de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITTA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	28/36



Trazabilidad. Control de alérgenos. Control de stocks. Se valorará que los proveedores del licitador estén certificados mediante norma específica de seguridad alimentaria: UNE EN ISO 22000:2018 o cualquier otra norma avalada por una Sociedad Científica reconocida por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. De igual forma, se valorarán las propuestas para reducir el desperdicio alimentario.

- b. Propuesta de transporte horizontal y vertical, así como número y características de los vehículos y equipamiento (bases rodantes, contenedores isotermos, carros bandejeros, etc) que aporta. Se valorará la oferta de vehículos sostenibles. Plan de transporte alternativo.

Esta propuesta deberá ser absolutamente compatible y permitir la interacción y coordinación entre el personal de la empresa licitadora y del servicio de alimentación del hospital.

2) Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria. Para aquellas actuaciones o medios materiales y/o humanos, que los licitadores incluyan en la Memoria funcional, que supongan una mejora sobre los existentes, deberá incluirse expresamente el plazo de ejecución de las mismas. Se valorará la aportación de todos los medios necesarios para la digitalización del APPCC en cocina.

3) Propuesta de ejecución del Plan de Mantenimiento preventivo y correctivo.

Tiempo de respuesta en mantenimiento correctivo y plan de actuación para la resolución de incidencias durante los horarios de funcionamiento de la cocina. Sistema de control de actuaciones, informes de actividad, trazabilidad de los equipos respecto de las averías registradas. Sistema del control del cumplimiento de revisiones de previstas en el Plan de Mantenimiento preventivo, informe de incidencias y propuestas de actuación.

4) Calidad e idoneidad de las prendas desechables de protección (delantales, gorros, calzas, mascarillas, cubrebarras, batas impermeables, etc.) y de los cubiertos. En este apartado se valorará la calidad y características mínimas, el grosor, material, funcionalidad, resistencia y tamaño. Los licitadores ofertarán cubiertos desechables y cubiertos NO desechables.

5) Calidad y variedad de los productos alimentarios y alimenticios ofertados, con especial atención a la variedad de fruta (envasada o no) servida para las distintas ingestas. Se valorará también la propuesta de suministrar esporádicamente pescados distintos a los especificados en el PPT.

6. OTRAS OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

6.1.- Cada licitador hará constar en su oferta el modelo de organización que se compromete a implantar en el supuesto de resultar adjudicataria, e incluirá, entre otros aspectos necesariamente, los puestos de trabajo precisos dependientes de él que desarrollarán dicho

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	29/36



modelo. Entre ellos, deberán incluirse solo para el HURS, Técnicos Especialistas en Nutrición y Dietética que realicen las funciones detalladas en el 3.2.4. del presente pliego. Del resto de personal, debe hacer especificación de titulación y categoría profesional, funciones y jornada prevista, siendo responsabilidad de la adjudicataria su cobertura permanente.

La adjudicataria tendrá la obligación de adaptar sus horarios a las necesidades del funcionamiento de la Cocina del Hospital, tal como se le indique a través del personal responsable de la Cocina.

6.2.- Entre los puestos de trabajo se incluirá necesariamente para cada Hospital, el de coordinador-supervisor, que realizará funciones propias del puesto, con competencia suficiente para la resolución inmediata de cuantas incidencias puedan ocurrir. También se designará un sustituto del coordinador, como responsable de Proyecto, cuando éste no se encuentre disponible. Para el HVP este puesto de trabajo lo desempeñará un profesional con conocimientos en materia de Dietética y Nutrición.

6.3.- El personal de la adjudicataria debe ir permanentemente provisto, dentro del recinto hospitalario, de una placa identificativa, además de cumplir en todo caso las exigencias de uniformidad y seguridad en las instalaciones de cada cocina. Cualquier incidencia en este sentido, será notificada al responsable de la empresa adjudicataria, que tomará medidas al respecto. Las incidencias relativas al incumplimiento de los requisitos necesarios para acceder y transitar por las instalaciones de la cocina, supondrán las penalizaciones económicas detalladas en el apartado correspondiente del PCAP.

6.4.- El coste correspondiente a la uniformidad del personal de la adjudicataria y cualquier otro consumo de prendas desechables de higiene de su personal, material de limpieza, tratamientos sanitarios e higiénicos y mantenimiento de las áreas cedidas a la adjudicataria, o cualquier otro material que este necesite para la ejecución del servicio, será por cuenta del mismo, considerándose incluido en el precio global de la oferta que presente cada licitador.

6.5.- Si personal dependiente del adjudicatario incumple cualquiera de las especificaciones descritas dentro del sistema de autocontrol o sistemas de gestión de la calidad que se implanten, y se tiene constancia fehaciente de ello, la Dirección de cada Hospital podrá exigir al contratista, sin más trámite, que adopte urgentemente las medidas organizativas que legalmente sean necesarias para que la ejecución del contrato vuelva a la normalidad.

El contratista deberá adoptar las medidas solicitadas en un plazo máximo de tres días naturales, a partir de la recepción de la notificación.

6.6.- El personal de la adjudicataria deberá efectuar las revisiones médicas que considere necesarias la Dirección del Hospital, pudiendo exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue a éste, como empresa, la legislación vigente.

6.7.- El personal dependiente de la empresa adjudicataria deberá haber recibido formación, según lo dispuesto en el Real decreto 109/2010 de 5 de Febrero por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	30/36



noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y modificaciones posteriores de la normativa de formación de manipuladores de alimentos, y en posesión del Certificado de Manipulación de Alimentos de mayor riesgo. La empresa adjudicataria certificará la realización por parte de su personal de cursos de formación continua sobre Manipulación de Alimentos, así como los exigidos por la normativa reglamentaria. Para el HVP, la empresa adjudicataria realizará, al menos, dos cursos de formación para el personal de cocina al año.

6.8.- Se hace necesario garantizar el aspecto formativo del personal que disponga la adjudicataria en el Centro, referido a los aspectos de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, trazabilidad y gestión ambiental, en ese sentido se deberá indicar en la oferta la propuesta formativa de dicho personal, en especial para el personal que realiza las tareas específicas de Técnico en Nutrición y Dietética. En el Plan de Formación anual, deberá indicarse el nº de horas de formación para cada categoría. Con carácter trimestral, la adjudicataria deberá justificar de manera fehaciente al responsable de la Unidad de Alimentación, que todo el personal a su cargo ha realizado los cursos previstos para ese período en el referido Plan de Formación anual. Deberá aportar, además, el título del curso y los contenidos del mismo (programa).

6.9.- Será por cuenta de la adjudicataria el pago de los sueldos y salarios que su personal devengue y le corresponderá el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las correcciones y cambios que se dicten por la Dirección del Hospital.

6.10.- La empresa adjudicataria estará obligada a dar cobertura de las ausencias por enfermedad, vacaciones, etc., del personal a su cargo, de manera que garantice en todo momento la disponibilidad del número adecuado de recursos humanos que garanticen el normal cumplimiento del objeto del contrato.

6.11.- Responderá la adjudicataria de los daños que el personal a su servicio pudiera ocasionar en los bienes propiedad de los Hospitales, ya sea por negligencia, accidente o conducta dolosa, con especial hincapié en los carros de distribución de comidas.

6.12.- En ningún caso el Hospital resultará responsable de las obligaciones de la adjudicataria con sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sea consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación del contrato establecido.

6.13.- En todo caso, en materia de Prevención de Riesgos Laborales, la adjudicataria deberá atenerse a lo estipulado en la normativa general de aplicación, así como en las Cláusulas Administrativas Particulares.

6.14.- Será obligación de la adjudicataria, solicitar y obtener todas las licencias, permisos y autorizaciones administrativas necesarias para la apertura y funcionamiento del servicio, corriendo por su única cuenta y cargo todos los gastos, incluidas tasas y precios públicos, que de su tramitación pudieran derivarse. Será también de su exclusiva cuenta y cargo el pago de

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	31/36



cuantos impuestos y tasas se originen como consecuencia de su prestación de servicios sujeta al presente Pliego.

6.15.- La adjudicataria deberá participar en la ejecuciones y vigilancias previstas en la revisión vigente del sistema de autocontrol desarrollado e implantado en los Centros, colaborará estrechamente con dichos Centros en la implantación y correcto funcionamiento del Sistema de Autocontrol o cualquier otro sistema de gestión que se implantase, especialmente en aquellos que directamente forme parte de ellos, como son: Plan de Limpieza y Desinfección, Plan de Control de plagas, Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos, Plan de mantenimiento de la cadena de frío, Plan de trazabilidad de los productos, Plan de Formación de Manipuladores, Plan de eliminación de Subproductos animales y otros residuos y de aguas residuales, Plan de especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores y plan y de Análisis de Peligros y Puntos Crítico de Control.

6.16.- La adjudicataria será el responsable del correcto cumplimiento del protocolo de entrada a la cocina (gorro, bata, calza, etc) de todo el personal ajeno a la misma y que realice funciones por su cuenta (proveedores, almaceneros, personal de mantenimiento, etc.).

6.17.- Corresponderá a la adjudicataria el traslado de los residuos que se generen en la zona de recepción y entrega de los alimentos hasta el lugar que se indique para su evacuación.

Para el HIM, la adjudicataria retornará los residuos producidos en el Hospital de Día de Salud mental hasta las dependencias destinadas a tal fin en el Hospital.

En todo caso la adjudicataria atenderá a las especificaciones existentes y a las normas establecidas en el Sistema Integral de Gestión Ambiental (SIGA) de Centro según plan de gestión de residuos.

6.18.- La adjudicataria no podrá hacer publicidad, en ninguno de los impresos, cuberterías, productos envasados, etc., que suministre al Hospital.

6.19.- Asimismo, y los efectos de informar a los usuarios sobre el servicio, los menús y otros aspectos hosteleros que la Dirección del centro considere oportunos, la empresa adjudicataria asumirá el coste de los folletos o impresos necesarios.

6.20.- La adjudicataria, una vez formalizado el contrato, se inscribirá en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos alimentarios de Andalucía, según lo previsto en el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITIA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	32/36



7. FACULTAD DE INSPECCIÓN.

7.1.- Con independencia de los controles y comprobaciones que la Dirección de cada Hospital, por sí o por medio de las personas que designe, pueda ejercer para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma la adjudicataria, el Hospital, por decisión de sus órganos competentes, podrá establecer comisiones de control, con el cometido de vigilar dicho cumplimiento.

7.2.- La Dirección de cada Hospital designará ante la adjudicataria a la persona, o personas, en quienes delegue las tareas de control e inspección cotidianos del funcionamiento del servicio.

La adjudicataria estará obligada a facilitar a estas personas cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar “in situ”, y cumplir las indicaciones que le comuniquen. Entre éstas se incluirán: el rechazo de partidas de víveres que se acaben de recepcionar, el rechazo de partidas de víveres ya almacenados, el rechazo de partidas de alimentos en preparación, el rechazo de alimentos ya elaborados, o el veto a proveedores cuya actuación no haya sido satisfactoria, según se deduzca del PGH correspondiente.

7.3.- Cuando la persona, o personas, designadas para la función indicada en el párrafo anterior, observen alguna anomalía o incumplimiento de las cláusulas contractuales por la empresa adjudicataria, o personal a su cargo, se podrá formalizar un acta de incidencias, que se notificará a la adjudicataria.

La adjudicataria, una vez recibida el acta, dispondrá de un plazo de 3 días para presentar un escrito de descargo a la Dirección de Servicios Generales. Finalmente, transcurridos ocho días desde la notificación del acta a la adjudicataria, sin que por parte del Hospital se haya realizado manifestación en sentido diferente del indicado en el acta de incidencias, ésta adquirirá carácter firme, con las consecuencias previstas en el apartado correspondiente del PCAP.

7.4.- Para el HURS y el HIM, la adjudicataria deberá entregar al responsable de cocina, revisión de las instalaciones de la zona de cocción: sistema de encendido de marmitas, seguridad, gas, temperatura de planchas, freidoras y sartenes basculantes, etc.), firmado por representante designado, en cumplimiento con el Plan de mantenimiento vigente y/o documento de sistema de gestión de la calidad en cada centro. ANEXOS K y K1.

7.5.- La Unidad de Nutrición y control alimentario (en caso de HURS), y los responsables designados por el resto de los centros, ejercerán las funciones de control e inspección del cumplimiento de la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos del propio Hospital mediante auditorías a la empresa adjudicataria y a sus proveedores, recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, desinfección y desinsectación y desratización, así como el cumplimiento del Sistema APPCC (Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control). Teniendo que facilitar los registros que evidencien el correcto funcionamiento y aplicación de acciones correctoras, en caso que sea necesario, de las cámaras de conservación de materias primas.

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITIA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	33/36



8.- MEJORAS.

Los licitadores podrán ofertar como mejora, la realización de una serie de actuaciones que redunden en la mayor calidad del servicio de alimentación que se presta a los pacientes, y que, por tanto, incidan de forma positiva en la calidad del producto final ofrecido, todas ellas relacionadas con el objeto del contrato y cuyo contenido se recoge a continuación.

Colaboración en la organización de eventos relacionados con el área de alimentación, tales como Jornadas Gastronómicas y de puertas abiertas, así como aportaciones a los menús que contribuyan a mejorar la calidad percibida por parte de los usuarios en fechas especiales, como, por ejemplo:

- Día Nacional de la Nutrición
- Día de la Obesidad
- Día Mundial de la fruta y la verdura
- Día de la Diabetes
- Día del Niño Hospitalizado
- Día Mundial sin tabaco
- Otros a consensuar con cada centro

La mejora consistirá en ampliar la variedad de los menús que conforman las dietas de los pacientes para la conmemoración de esas fechas, ofreciendo platos que no formen parte de su dieta diaria, pero que sean adecuados a la misma, y siempre bajo la supervisión de la Unidad de Nutrición y Control Alimentario. Asimismo, también se podrá aumentar la oferta de alimentos extraordinarios que se sirvan en las citadas fechas.

Durante la celebración de Jornadas gastronómicas, además de mejorar los menús a pacientes, se incluirán actos de formación para los profesionales del Servicio, a través de clases magistrales de expertos en Cocina, Seguridad Alimentaria, Nutrición y Dietética, etc.

El licitador deberá aportar compromiso de realización de las mejoras indicadas, cuantificando el importe en euros sin IVA que se compromete a dedicar a dichas mejoras.

Córdoba, a fecha de firma digital

El Director de SSGG del HURS

El Subdirector de SSGG del HIM

Fdo.: José Luis Gómez de Hita

Fdo.: Lorenzo González Sánchez

El Director de SSGG del HVP:

Fdo.: Fernando Roa Cantón

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	34/36



INDICE DE ANEXOS

ANEXO A: PLANO COCINA HURS
ANEXO A1: PLANO COCINA HIM
ANEXO A2: PLANO COCINA HVP

ANEXO B: INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y MENAJE HURS
ANEXO B1: INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y MENAJE HIM
ANEXO B2: INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y MENAJE HVP

ANEXO C: CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ESPECIFICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

ANEXO D: FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

ANEXO E: MENÚ DE INVIERNO

ANEXO F: MENÚ DE VERANO

ANEXO G: PORCENTAJE DE CONSUMO DE TIPOS DE DIETAS HURS
ANEXO G1: PORCENTAJE DE CONSUMO DE TIPOS DE DIETAS HIM
ANEXO G2: PORCENTAJE DE CONSUMO DE TIPOS DE DIETAS HVP

ANEXO H: DESECHABLE PARA ALIMENTOS EXTRAS

ANEXO J: PROTOCOLO DE ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS HURS
ANEXO J1: PROTOCOLO DE ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS HIM
ANEXO J2: PROTOCOLO DE ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS HVP

ANEXO K: PLAN GENERAL DE MANTENIMIENTO HURS
ANEXO K1: PLAN GENERAL DE MANTENIMIENTO HIM

ANEXO L: MENÚS DÍAS ESPECIALES HURS
ANEXO L1: MENÚS DÍAS ESPECIALES HIM
ANEXO L2: MENÚS DÍAS ESPECIALES HVP

ANEXO M: DIETAS LIBRES

ANEXO N: DESAYUNOS Y MERIENDAS HURS
ANEXO N 1: DESAYUNOS Y MERIENDAS HIM
ANEXO N 2: DESAYUNOS Y MERIENDAS HVP

ANEXO O: DIETAS PICNIC

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON LORENZO GONZALEZ SANCHEZ JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	35/36



ANEXO P: PLAN GENERAL DE HIGIENE Y LIMPIEZA HURS
ANEXO P1: PLAN GENERAL DE HIGIENE Y LIMPIEZA HIM

ANEXO Q: INFORMACIÓN DE PROVEEDORES

ANEXO R: PLAN CONTROL ANALÍTICO HVP
ANEXO R 1: PLAN CONTROL ANALÍTICO HIM

Código:	6hWMS808PFIRMA8FndxPdV8Lc+8Woo	Fecha	13/10/2022
Firmado Por	FERNANDO JOSE ROA CANTON		
	LORENZO GONZALEZ SANCHEZ		
	JOSE LUIS GOMEZ DE HITA		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	36/36