PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS MIXTA DE SUMINISTRO DE LOS VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIETAS ALIMENTICIAS, ASÍ COMO ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS, Y MENAJE, POR PRECIO UNITARIO CONFORME AL ARTÍCULO 16.3.A) DE LA LEY DE CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO, ASÍ COMO LOS SERVICIOS VINCULADOS A DICHO SUMINISTRO, CON DESTINO A DIVERSOS CENTROS PERTENECIENTES AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO Y TRAMITACIÓN ORDINARIA (PLATAFORMA LOGÍSTICA SANITARIA DE MÁLAGA)

Expediente núm. **0000765/2023**

1 ELEMENTOS TÉCNICOS DEL CONTRATO

1.1 OBJETO

Las dietas alimenticias se producen en las instalaciones de Cocina de los Centros, para el consumo de los pacientes ingresados en los Hospitales que durante la vigencia del contrato necesiten de esta prestación.

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas es regular la prestación del Suministro de Víveres para la elaboración de dietas alimenticias en los Hospitales y Centros adscritos a la contratación del mismo (en adelante Centros), así como los servicios complementarios al mismo, garantizando su correcta realización. Los Centros vinculados a la prestación del contrato son:

- Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga: Hospital de la Axarquía
- Área de Gestión Sanitaria Norte de Málaga: Hospital de Antequera
- Área de Gestión Sanitaria Serranía de Málaga: Hospital de Ronda
- Hospital Universitario Regional de Málaga: Hospitales General, Materno Infantil y Civil de Málaga
- Hospital Universitario Virgen de la Victoria de Málaga: Hospitales Virgen de la Victoria de Málaga, Marítimo de Torremolinos y Valle del Guadalhorce

La presente contratación está constituida por una prestación compleja que vincula al suministro el establecimiento de políticas de aprovisionamiento, evaluación y selección de proveedores, negociación y ejecución de las compras, seguimiento y activación de pedidos, recepción, almacenaje, así como el acondicionamiento y conservación, clasificación y codificación, control de existencias, gestión de stocks, preparación de pedidos, distribución a la cadena de producción de la cocina del Centro así como a los distintos puntos de distribución. Se entiende siempre referido a todas las materias primas o víveres necesarios para la confección de los distintos menús (tanto de nutrición ordinaria como dietas terapéuticas, excluida la nutrición artificial) en las condiciones establecidas en el presente pliego, así como de aquellos que se presentan ya elaborados, y su entrega en las cocinas o en las zonas de distribución de los distintos centros.

Igualmente constituyen el objeto de esta contratación servicios vinculados al Suministro de Víveres entre los que se incluyen el Servicio de distribución, en vehículo autorizado, de víveres y comidas elaboradas en los Centros, y cuyo consumo se realizará en centros distintos al de producción, el servicio logístico, la asistencia técnica sobre temas hosteleros y el asesoramiento dietético.

1.2 DENOMINACIÓN TÉCNICA DE LOS ELEMENTOS A CONTRATAR

1.2.1 SUMINISTRO VÍVERES: CONCICIONES GENERALES DE LAS DIETAS ALIMENTICIAS

1.2.1.1 A efectos del presente contrato, y con el fin de unificar criterios, se definen los siguientes conceptos:

DIETA: Se define como dieta cada una de las variantes de comidas que debe de producir la cocina o Servicio de Restauración en función del código de dietas elaborado por la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética dependiente del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Regional de Málaga (en adelante UNCYD) y en la que incluye como tomas, un desayuno, un almuerzo, una merienda y una cena.

PRODUCTO ALIMETICIO EXTRA DE PACIENTE (REFRIGERIO): Se denomina refrigerio a la toma que está prevista le sean suministrada al enfermo preferentemente en horario nocturno, denominadas también recena o extra.

PLATO/RACIÓN/GUARNICIÓN: Combinación de víveres, de acuerdo con una ficha técnica de composición y que tras el consiguiente proceso de elaboración, siguiendo el procedimiento establecido, queda listo para su consumo.

MENU: Se define como menú a la combinación de platos que constituyen una toma para una dieta determinada y en un día establecido.

SUPLEMENTO: Materia prima necesaria para la elaboración de un plato o cualquier otro tipo de alimento solicitado fuera de la planificación establecida, y no susceptible de formar parte de ninguna de las definiciones citadas en el presente pliego.

BOCADILLO SUELTO. Combinación de pan (en sus distintos tipos), con aceite o mantequilla y con opciones de: tomate o embutidos (Cocidos o Curados).

1.2.1.2 Se acompañan en el ANEXO V las fichas de composición de los platos del dietario con sus gramajes. Cada alimento e ingrediente incluido en el ANEXO V se entenderá siempre que se refiere al alimento o ingrediente en crudo y/o descongelado y su peso en limpio, aunque no se indique expresamente, salvo que en la propia ficha de composición se indique lo contrario. Se considerarán limpios los alimentos libres de todas las partes que no se utilicen en su preparación, como por ejemplo la piel en caso de hortalizas o el glaseado en el caso de los congelados.

Se suministrarán, además, los condimentos y especias necesarios. Las necesidades de productos vienen establecidas en las fichas técnicas, sin embargo, por las características de la Cocina industrial, será necesario suministrar, sin cargo adicional, más cantidad de algunos artículos, como por ejemplo harina de maíz, pan rallado, especias, huesos, pescados para fumés, verduras, espesante, colorantes, legumbres y todos los alimentos necesarios para la elaboración de caldos, fumés, triturados, etc. Debido a la dificultad para establecer y servir las cantidades de estos alimentos / condimentos, en especial cuando se trate de elaboraciones para número reducido de raciones, o cuando en la ficha de composición aparezca “caldo” “caldo base”, “fumé de pescado” o similar se entenderá que el adjudicatario entregará, sin cargo adicional, los ingredientes necesarios para elaborarlo. No obstante en las fichas técnicas se da una cantidad aproximada de las necesidades.

1.2.1.3 El aceite para las frituras de los platos que se elaboren se acumulará y se suministrará semanalmente para el reponer lo consumido en el proceso de fritura y los cambios de aceite. En caso de que la cantidad acumulada no sea suficiente para el cambio de aceite de las freidoras de alguna de

las cocinas, se garantizará como mínimo la cantidad necesaria para el cambio de al menos una vez por semana del aceite para las freidoras, o antes si es requerido tras los controles de calidad de aceite que se realicen.

1.2.1.4 El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en las características microbiológicas, organolépticas y nutritivas en la selección, conservación y manipulación de materias primas y productos. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, sino también con las instrucciones concretas recogidas en su propio Sistema de Autocontrol, en el Sistema de Autocontrol de cada centro y en otras que marque la Dirección.

El adjudicatario 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" y en su defecto según la calidad establecida por el Centro.

El adjudicatario deberá presentar copia de la últimas Auditoría e Inspección realizada por los Agentes de Control Oficial.

1.2.1.5 La empresa adjudicataria deberá adecuarse a la programación de dietas y menús realizados por el Centro en cada momento, así como a la composición de los distintos platos que componen dichos menús. Como ANEXO I a III se acompañan código de dietas y programación de menús, sin perjuicio de la capacidad de la Dirección para introducir las modificaciones que considere necesarias a lo largo de la duración del presente contrato.

Como elemento de mejora en los menús inicialmente previstos en el Anexo III se posibilita el cambio de especies de pescado en algunos menús. A tal efecto se cumplimentará el Anexo XVII.

Dentro de este apartado se incluyen, sin coste adicional, los menús extraordinarios o especiales que se preparan anualmente, que no responden a los establecidos en el Código de Dietas. Serán los que corresponden a los días 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 de enero. Dichos menús serán elaborados por las personas responsables del hospital en coordinación con la empresa adjudicataria, y consensuados con ésta, sin que en ningún caso tenga tratamiento diferenciado del resto de los menús que se impartan a lo largo del contrato. Tanto el menú opcional como los menús especiales serán establecidos por los Servicios de Hostelería, la UNCYD y consensuados con el adjudicatario.

1.2.1.6 Los proveedores que a su vez suministren al adjudicatario deberán contar, además del Registro Sanitario, con la aprobación del Hospital, para lo cual deberán estar validados. Dicha validación de proveedores y productos se realizará según consta en los Planes Generales de Especificaciones sobre Suministros y Validación a Proveedores que se especifiquen en los Sistemas de Autocontrol vigentes en cada Centro.

Quedan previstos, procedimientos de urgencia en los que la empresa adjudicataria puede validada provisionalmente a un proveedor hasta que se pueda aprobar definitivamente por el Hospital, asumiendo totalmente la empresa adjudicataria las responsabilidades derivadas de esta práctica. Todo ello sin menoscabo de que los proveedores deban contar con los certificados exigidos por la legislación vigente en las materias que les afecten. El procedimiento de urgencia deberá presentarse en el primer mes de prestación del servicio.

En el caso de urgencia justificada que un producto no pueda ser suministrado, se prevé que sea sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el visto bueno de la persona designada por la Dirección.

En caso de que el adjudicatario pretenda cambiar algún producto ofertado, podrá ser sustituido por otro de iguales características o superiores. De forma previa deberá motivar por escrito la causa que justifica tal necesidad. Para una correcta selección de los víveres presentará muestras de los mismos, acompañadas de las fichas técnicas correspondientes y la documentación necesaria, para proceder a su valoración y aprobación por la persona designada por la Dirección.

En caso de que el adjudicatario pretenda cambiar de proveedor de algún producto, de forma previa y para una correcta selección de los víveres presentará muestras de los mismos, acompañadas de las fichas técnicas correspondientes y la documentación necesaria del proveedor, para proceder a su valoración y aprobación por la persona designada por la Dirección, todo ello siempre de acuerdo a los Sistemas de Autocontrol de los Centros.

1.2.1.7 El código de dietas y la programación de los menús se fundamentan en el concepto de La "dieta mediterránea", como un patrón alimentario que combina la agricultura de proximidad, las recetas y las formas de cocinar propias de estas comunidades, que desde el punto de vista nutricional, se ha demostrado equilibrada y con un aporte adecuado de nutrientes, además de fomentar la alimentación saludable con base en los mercados locales, con productos de proximidad y de temporada, típicos de esta dieta. Todo ello en consonancia con la intención de la Administración de la Junta de fomentar la utilización de estos productos de proximidad y de temporada como materia prima en el consumo social en comedores y otros tipos de centros, con importante repercusión en la reducción del nivel de emisión de gases de efecto invernadero, el empleo de medidas de ahorro y eficiencia energética y en mantenimiento o mejora de los recursos naturales que se originan del transporte y la conservación de las materias primas, favoreciendo a su vez la participación de pequeñas y medianas empresas productoras. En consecuencia, se valorarán, como criterios medioambientales, el compromiso de los licitadores con el consumo de productos de proximidad y de temporada, promoviendo a su vez la participación de la pequeña y mediana empresa productora. A tal efecto deberán cumplimentar el Anexo X, y XI, que se incorporarán a la documentación técnica justificativa para los criterios de adjudicación (automáticos).

1.2.1.8 Por lo que se refiere a la conservación de víveres, se compromete a mantener los stocks adecuados a la actividad, manteniendo, al menos, unos stocks mínimos de un 20% del consumo medio semanal de carne, pescado, verduras y hortalizas, pre-cocinados y aceite (elaboración y freidoras).

1.2.1.9 El adjudicatario es el único propietario de estos productos hasta que sean entregados a los responsables designados por la Dirección y éstos hayan recepcionado los mismos.

Es responsabilidad del adjudicatario entregar el producto en las cantidades estipuladas en las fichas de composición, siendo su presentación, etiquetado y formato adecuado a la legislación vigente, incluso cuando se soliciten por ración o unidad, debiendo llevar un riguroso control de la trazabilidad de los mismos.

1.2.1.10 La empresa deberá elaborar un horario de recepción de proveedores de modo que el suministro esté regulado durante todo el año, evitándose así aglomeraciones en muelles de carga y facilitándose igualmente el trabajo de control e inspección que en cuanto a la mercancía que se recepcione en los almacenes tendrá la persona que designe la Dirección del Centro. Los alimentos se recepcionarán en horario de 7:00 a 13:00 horas (8:00 a 14:00 horas en AGS), de lunes a viernes, obligatoriamente salvo causa justificada, pudiendo la Dirección establecer un rango horario distinto, si lo estimase oportuno. En este caso de no adecuarse al horario fijado, se registrará la incidencia y será comunicada a la persona responsable que designe la Dirección del Centro.

La entrega de los alimentos, para las Cocinas, y los que no necesiten elaboración, para los diferentes hospitales, se realizará en los lugares que determine la Dirección. Los horarios de entrega, prioridades y segmentación serán, asimismo, los que se determinen por la Dirección.

1.2.1.11 Controles de Calidad. Cada Hospital podrá controlar todos los aspectos del contrato, siempre bajo su criterio y con la frecuencia que considere oportuna. Fruto de los controles efectuados, se realizarán informes que serán remitidos a la empresa adjudicataria, con objeto de informar de los resultados observados. El adjudicatario deberá dar respuesta a estos informes proponiendo las medidas que permitan solventar las anomalías encontradas.

Como indicadores de calidad, podrán ser considerados cualquier aspecto que lo determine, en particular se considerarán:

- Resultados de los controles e informes de Seguridad Alimentaria.
- Encuesta de satisfacción de usuario y de personal del centro.
- Limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos, así como las buenas prácticas de manipulación del personal.
- Cumplimiento de los horarios previstos para la prestación del suministro.
- Cumplimiento de cualquier obligación prevista en el presente pliego.

1.2.1.12 Para una correcta ejecución del Plan de Trazabilidad, requerido en apartado 3.2.1 del presente pliego, instalará los equipos y programas necesarios para un control informático de la mencionada trazabilidad: en el almacén, en la entrega y recepción en la Cocina.

1.2.2 SUMINISTRO DE VÍVERES: DIETAS Y MENÚS

Los centros disponen de un código de dietas, según se detalla en ANEXO I, cada una de ellas con las variantes con y sin sal y/o azúcares añadidos (aptas para diabéticos). La Dirección, a través del interlocutor válido del contrato, podrá determinar en cualquier momento la sustitución de un plato por otro de similares características.

Además existe un grupo de “Dietas Individualizadas” de composición variable ya que son elaboradas diariamente para aquellos pacientes con necesidades muy específicas que no se adaptan a ninguna de las dietas del código. Estas dietas individualizadas, constarán de primer plato, segundo plato, guarnición, pan y postre, con opción adicional de una ensalada.

En las dietas basales se permitirá seleccionar variante sin carne o sin pescado.

Cuando el Hospital desee realizar pruebas sobre variaciones de menú, se coordinará con la empresa a través del interlocutor válido autorizado por la Dirección. El adjudicatario deberá suministrar estos víveres que le serán solicitados a tales efectos. También, el adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de Menú que el Centro decida implantar, así como aquellos menús especiales que determine servir en festividades señaladas ya descritas.

1.2.2.1 Menú para emergencias y plan alternativo situaciones extraordinarias

Menú para emergencias: Para situaciones de emergencia, el adjudicatario deberá tener previsto el suministro de un menú que no necesite elaboración para ser distribuido a todos los pacientes del Hospital durante, al menos, 48 horas y una puesta en servicio inferior a 8 horas. En la oferta se incluirá composición y características del menú de emergencia propuesto.

Plan alternativo para Situaciones Extraordinarias: Los licitadores podrán incluir en su oferta un Plan Alternativo para Situaciones Extraordinarios (obras, averías, fallo del sistema informático o en el suministro de materias primas, alertas sanitarias etc.) que impidan el normal funcionamiento del proceso de elaboración de los alimentos que componen los menús, que incluirá menús alternativos para cada ingesta y tipo de dieta. Dicho plan se valorará en los criterios de adjudicación y a tal efecto aportará además del Plan mencionado, el ANEXO XIV debidamente cumplimentado. Dicho plan se podrá activar por la dirección del Centro de manera justificada ante alguno de los supuestos extraordinarios anteriormente descritos. El referido plan, permitirá la disponibilidad en las cuatro ingestas cada día.

Se valorará que el citado Plan contenga alternativas que permitan la posibilidad de elaborar los menús, de acuerdo al código de dietas, en instalaciones externas y su transporte y servicio a los centros, desarrollando puntualmente la logística y actuaciones correspondientes para la elaboración y servicio de comidas desde las instalaciones externas hasta los centros asistenciales.

1.2.2.2 Puntualizaciones Técnicas al código de dietas

- El aceite será siempre y en todos los casos (incluido fritura) de oliva virgen extra.
- El aceite oliva virgen extra (10 ml.), vinagre (10 ml.) y sal (1gr.) para aliñar las ensaladas será servido en formato monodosis.
- En aquellas dietas que no tengan contraindicada la sal, cada plato deberá ir acompañado de una monodosis de sal yodada (primer plato, segundo plato, ensalada, etc.). Cada plato sin sal irá acompañado de un cuarto de limón, que será entero para pacientes en cámaras de aislamiento. También se acompañará de un cuarto de limón a todos los platos cuya preparación sea a la plancha.
- Se dispondrá de mantequilla sin sal, en monodosis para las dietas que así lo requieran.
- Todos los platos del menú pueden solicitarse con Sal y Sin Sal. Dado que algunos menús incluyen alimentos preparados (albóndigas, croquetas, hamburguesas, pavo relleno, salchichas, jamón cocido, etc.) estos se deberán suministrar tanto con sal como sin sal añadida (tampoco deberán contener ningún aditivo que contenga sodio) para la elaboración de los distintos platos y tomas en sus opciones con y sin sal. Ver detalles en Anexo V.
- En las dietas astringentes y para inmunodeprimidos los productos lácteos que se servirán serán a base de L. Casei Inmunitas (desnatado en astringentes y normal en los otros). En el caso de inmunodeprimidos el yogur también debe tener la opción de yogur pasteurizado tanto natural como sabores y en opción desnatados.
- Las leches fermentadas (lácteos probióticos tipo Lactobacillus casei DN-114) pueden ser solicitadas además a cocina, siempre bajo prescripción facultativa, formando parte de la “dieta individualizada”.
- En las dietas para inmunodeprimidos es indispensable la administración de los embutidos (Queso y jamón cocido) en porciones monodosis envasados al vacío que aseguren la ausencia de gérmenes. Asimismo, la fruta en almíbar debe ser servida para estos pacientes en envases monodosis no manipulables.

- Para la elaboración de las “dietas individualizadas” se podrá solicitar cualquiera de los productos y alimentos incluidos, en el código de dietas y los que se incluyen en el Anexo V. En caso de precisarse algún producto o alimento no incluido en el código de dietas, dicho producto podrá ser requerido previa solicitud del mismo por la UNCYD y la autorización del interlocutor del contrato.
- Los alimentos comerciales sin gluten preferentemente deben llevar el distintivo de "controlado por FACE", o en su defecto deben estar sometidos a controles analíticos periódicos de detección de gluten. Las copias de estos controles analíticos estarán a disposición del Centro.
- Las frutas de temporada recogidas en las fichas de composición son susceptibles de cambio. Dentro de cada temporada el adjudicatario está obligado a alternar las frutas suministradas, no repitiendo un mismo tipo de fruta en más de tres ocasiones en el transcurso de un periodo de siete días. En el Anexo XV FRUTAS DE TEMPORADA se relacionan las frutas que se admitirán en cada temporada. Esta relación podrá ser ampliada previa autorización del Centro.

1.2.2.3 Desayunos y meriendas

- La composición de desayunos y meriendas estará formada por lo establecido en el código de dietas. Con carácter general por:
  - 1 bebible: leche entera brick, o leche desnatada brick, o leche polvo entera, o leche polvo desnatada, o leche entera o desnatada con sobre de café soluble, o leche polvo entera o desnatada con sobre de descafeinado soluble, o leche polvo entera o desnatada con cacao soluble, o leche polvo entera o desnatada con sobre de infusión, o 2 sobres infusión variados sabores (manzanilla, tila, té, poleo menta), zumo de distintos sabores, batido de leche con sabores y azúcar (2 sobres de 8 gr.) o edulcorante (1 sobre de 1 gr.).
  - 1 sólido**:** pan de distintos tipos (bollitos, rebanadas, baguetinas, así como otros similares) en sus variantes de blanco, integral, molde y sin gluten, todos ellos con y sin sal, o 2 tortas, o 2 magdalenas, o 2 paquetes de galletas, o bollería variada, o cajitas monodosis de cereales de variados sabores.
  - 1 untable: 2 pastillas mantequilla de 15 gr. y una monodosis de mermelada de 25 gr. Esta puede ser sustituida por monodosis de: miel, o de aceite de oliva virgen extra de 20 cc. o de aceite de oliva virgen extra con tomate natural triturado de 30 gr. (también en presentación monodosis) con monodosis de sal (1gr., si no está contraindicado) o de paté de 25 gr. o de sobrasada de 25 gr.
- Dadas las características especiales de algunas dietas y/o servicios estos podrán optar por tener unos desayunos y meriendas especiales cuyos principales componentes pueden ser:
  - 1 liquido o bebible (descafeinado con leche, leche fresca, zumo, etc.).
  - 1 sólido (pan, magdalena, tortas, galletas, bollo de leche, napolitana, etc.).
  - 1 untable (monodosis de aceite 20 cc., de mantequilla 2x15 gr. o aceite 20cc más tomate natural 30 gr. con monodosis de sal (1gr., si no está contraindicado)).
  - 1 embutido o combinación de dos (jamón cocido con y sin sal, jamón serrano, salchichón, chorizo, chóped, pechuga de pavo, queso loncha, 2 quesitos porciones, etc.), en una cantidad de 60 gr.
- En relación con la distribución de desayunos y Meriendas:

- El aceite será siempre de oliva virgen extra y servido en unidades mono – dosis.
- En dietas hiposódicas y controladas en potasio el pan será sin sal
- En las dietas hipoproteicas se aportará pan sin sal e hipoproteico así como galletas hipoproteicas.
- Las dietas controladas en energía o terapéuticas para personas con diabetes, aportarán pan de 35 g (será integral salvo en la dieta astringente que aportara pan tostado no integral).
- En las dietas que requieren control de potasio la leche no debe ser en polvo por su elevado contenido en este ion.
- En las dietas astringentes se aporta leche fermentada con Lactobacillus casei DN-114 (tipo Actimel) en Desayuno y Cena, pero no leche.
- La sobrasada y el paté serán ibéricos, lo que implica menor contenido en grasas saturadas y aumento de mono insaturadas (respecto a otros productos del mercado).
- El cacao instantáneo para las plantas pediátricas se suministrara, si se solicita, en sobre monodosis, junto con leche (no en polvo), estando disponibles las opciones de cacao soluble sin gluten y/o sin azúcares.
- Los suministros para el bebible del desayuno y merienda, leche entera, desnatada, café, café descafeinado, chocolate soluble, infusiones, etc., se adaptarán al sistema de carros de reparto de desayunos que se utiliza en los Centros, siendo compatible en cualquier caso con el sistema de cada centro. Asimismo, será a su cargo la provisión de los vasos térmicos necesarios para la utilización de los mencionados carros.
- La opción de doble dosis de mantequilla con mermelada o miel o aceite de oliva virgen extra con o sin tomate natural triturado monodosis con monodosis de sal (1gr., si no está contraindicado), podrán solicitarse por las plantas correspondientes.
- Para los embutidos y otros similares se deberán proporcionar, sin coste adicional, los envases necesarios para su envasado individual en caso que se necesite.

1.2.2.4 Dietas Trituradas

De forma general las dietas trituradas se elaborarán triturando los platos de la dieta Basal. Al objeto de facilitar la elaboración de estas dietas, las cantidades que se requieran para dicha elaboración y que se detallan en el ANEXO V FICHAS DE COMPOSICIÓN DE PLATOS Y GRAMAJES se suministrarán para un mínimo de 10 raciones en caso de peticiones de menor número (sin coste adicional). En caso de necesitarse espesante para la preparación de algunas de las dietas trituradas, este se entenderá como componente necesario e incluido en el precio de la dieta. Los zumos que se sirvan en la dieta triturada también deberán contener espesante.

Se prevé la posibilidad de incorporar dietas trituradas u otro tipo de Menús preparados comerciales siempre que se garantice un valor energético adecuado y una aportación en cuanto a nutrientes minerales y oligoelementos óptimos. Los alimentos comerciales triturados para adultos y pediátricos podrán aumentarse en número dentro de los menús existentes (si así lo considerase oportuno la Dirección conjuntamente con la UNCYD) e, incluso, implantar un menú basado exclusivamente en productos

triturados comerciales, para aquellos enfermos cuya patología así lo aconseje, y que serán siempre solicitados como “dieta individualizada”.

1.2.2.5 Extras y Refrigerios

Serán suministrados a cocina y/o zonas de distribución diariamente. Los refrigerios, de forma general, forman parte integrante de la dieta y se facturarán en igual número a las dietas consumidas durante el mes. Incluirán los artículos que se detallan en el ANEXO IX. En este se detallan las cantidades mínimas y máximas anuales estimadas para el número de dietas licitadas. Cada centro solicitará la cantidad diaria necesaria dentro de los límites anuales según las necesidades.

Las cantidades relacionadas son meramente indicativas y corresponderá al adjudicatario su gestión, por lo que las variaciones que puedan producirse durante la ejecución del contrato sobre las cantidades previstas deben ser a su cargo.

1.2.2.6 Productos de IV Gama

La empresa adjudicataria deberá suministrar los productos de IV Gama para el consumo directo por el usuario (fruta pelada y cortada, etc.) envasado en formato individual.

1.2.2.7 Raciones Complementarias

Diariamente, además de las solicitudes de pensiones alimenticias o comidas que las componen el Centro podrá pedir raciones y/o guarniciones complementarias al objeto de poder dar respuesta a necesidades de última hora. A tal efecto se ofertará un precio para la ración suelta del componente principal del 2º plato y un precio para la guarnición suelta. Las raciones complementarias del componente principal del 2º plato se compondrán por raciones de tortilla de guisantes o de jamón con queso, raciones de pechuga de pollo a la plancha y ración de merluza a la plancha, de acuerdo a los gramajes de las fichas de composición en ANEXO V. Las unidades diarias se estiman en un máximo 245 raciones complementarias, en unidades similares de cada una de ellas, siendo discrecional su solicitud por cada centro. Dentro de este concepto se facturará la ración doble del componente principal del segundo plato que habitualmente se solicita para los enfermos de psiquiatría. Para este caso el componente de la ración será la misma que la que constituya el plato de esa toma. Se estiman 200 raciones diarias complementarias para este concepto, siendo discrecional su solicitud por cada Centro.

Del mismo modo se dispondrá, y a tal efecto se ofertarán, raciones complementarias de guarnición, que se compondrán de raciones de guarnición de arroz, patatas y/o verduras, a los gramajes de las fichas de composición en anexo V. Las unidades solicitadas no estarán vinculadas a las raciones complementarias siendo discrecional su solicitud por el Hospital.

De acuerdo a los apartados 1.2.1.4 y 1.2.1.5, el centro podrá acordar con el proveedor modificaciones en la composición de las mismas, siempre que no se altere el precio final.

1.2.2.8 Menús Ecológicos

En el centro que elabora Menú Ecológico, se suministrarán sin coste adicional los víveres con la certificación ecológica necesaria para su elaboración. Los platos que componen las tomas del menú ecológico se incluyen en el Anexo V Fichas de Composición de Platos y Gramajes. Se estiman 20 menús ecológicos diarios.

1.2.3 SUMINISTRO DE MENAJE DE UN SOLO USO Y VAJILLA TERMOSELLABLE.

El adjudicatario suministrará el menaje de un solo uso para el emplatado de las distintas dietas que se elaboren por los centros que lo requieran. El menaje, de forma general, va aparejado a la dieta y se facturará en relación a las dietas consumidas durante el mes, (número de dietas solicitadas más las raciones sueltas). En Anexo VIII se detallan las calidades mínimas y cantidades estimadas para el número de dietas licitada. Cada centro solicitará la cantidad diaria necesaria dentro del límite anual según las necesidades. En el caso de la vajilla termosellable y el material necesario para el proceso de termosellado, será imprescindible la compatibilidad con las termoselladoras existentes en los centros. El precio incluirá el film necesario para el proceso de termosellado. Si fuese necesario adaptar las termoselladoras a la vajilla termosellable ofertada, con cambio de troquel o similar, se realizará a cargo de la empresa, sin coste para el centro, garantizando en todo momento la continuidad del proceso. Todo el material ofertado cumplirá con la legislación vigente sobre materiales en contacto con alimentos.

1.2.3.1 Quedan vinculados al suministro de menaje de un solo uso los siguientes Centros:

- Hospital Universitario Regional de Málaga
- Hospital Universitario Virgen de la Victoria de Málaga

1.2.4 CONDICIONES DE LA ENTREGA DE VÍVERES Y SERVICIO DE DESTRIBUCIÓN DE PENSIONES

1.2.4.1 La entrega y distribución de los víveres y alimentos preparados, se realizará en las cocinas y en las zonas de distribución de dietas de acuerdo a los horarios establecidos por cada Hospital, en contenedores apropiados a tal fin y etiquetados según la legislación vigente.

1.2.4.2 En cuanto al modo de realizar el suministro a las distintas cocinas, el procedimiento será el siguiente: antes de las 17:00 horas del día anterior al que corresponda la entrega de mercancías se dará a la empresa contratada relación con el número dietas a preparar de cada una de las unidades en forma de planilla, así como de las dietas individualizadas y/o especiales. Antes de las 7:15 (8:15 en Hospitales de AGS) horas de la mañana del día siguiente y 14:15 (15:15 en Hospitales de AGS) horas de la tarde se entregará, por parte del adjudicatario, toda la mercancía en la Cocina del Hospital para su elaboración posterior de los platos del menú, y extras alimenticios.

1.2.4.3 Los artículos almacenables serán entregados por el responsable de la empresa adjudicataria, según corresponda, al Técnico Superior de Alojamiento o a la persona que designe cada centro a tal efecto. En este caso, el adjudicatario elaborará un albarán de salida que deberá contener como mínimo el artículo suministrado, la cantidad, la unidad, el lote, la fecha y el nombre y firma de la persona responsable de cocina que lo recibe. El centro no se hará cargo de aquellos vales que contengan firmas distintas a las personas que designe cada Centro. Estos vales deberán firmarse por cada entrega que se realice en la Cocina de productos almacenables, ya procedan del almacén o de las cámaras. Los artículos componentes del menú se entregarán por el responsable de la empresa adjudicataria al jefe de cocina o encargado del turno, el cual, previa comprobación, firmará el albarán de salida que contendrá los artículos suministrados.

2 SERVICIOS VINCULADOS AL SUMINISTRO DE VÍVERES

2.1 SERVICIO DE TRANSPORTE DE DIETAS

2.1.1 En los centros con zona de distribución de dietas elaboradas en distinta ubicación de cocina, se atenderá de forma general a las condiciones que continúan. Los horarios son estimados y podrán ser modificados por la Dirección del Hospital, si se estima oportuno. En este caso se comunicará con la antelación suficiente. El servicio estará disponible para todas aquellas distribuciones adicionales que surjan en el rango horario de funcionamiento de las instalaciones. La entrega de víveres y distribución de las comidas elaboradas se efectuará durante todos los días del año de conformidad con el siguiente desglose:

Jornada de mañana:

Entrega de contenedores vacíos de cena a primera hora de la mañana (de 8:00 a 8:30 horas), en la Cocina y retirada de contenedores de almuerzo (de 11:30 a 12:30 horas) en la Cocina del Hospital, para su posterior entrega en las zonas de distribución. De 14:00 a 15:00 retirarán los contenedores limpios en las zonas de distribución para su entrega en la Cocina en jornada de tarde.

Jornada de tarde:

Entrega de contenedores vacíos de los almuerzos, a primera hora de la tarde (de 15:00 a 16:00 horas) y retirada de contenedores de cena (de 18:30 a 19:30) en la Cocina del Hospital, para su posterior entrega en las áreas de distribución. De 21:00 a 22:00 retirarán los contenedores limpios en las áreas de distribución para su entrega a la al día siguiente en jornada de mañana en la Cocina.

En el Hospital Regional Universitario de Málaga, además, los desayunos y meriendas, extras, y otros productos, se distribuirán a los distintos centros en entregas adicionales en horarios de mañana las 10.00 y de la tarde las 17.00, siguiendo instrucciones de la Dirección.

2.1.2 Para efectuar la distribución el adjudicatario dispondrá de los vehículos o unidades de transporte necesarios. Las unidades de transporte ofertadas lo serán en exclusiva, debiendo estar identificadas con la imagen corporativa del Servicio Andaluz de Salud. Se precisarán al menos:

- Dos vehículos para el transporte desde la Cocina Central del Hospital Regional Universitario de Málaga, uno para atender al Hospital General y otro para atender a los Hospitales Materno y Civil (y sus centros anexos).
- Dos vehículos para el transporte desde la Cocina del Hospital Universitario Virgen de la Victoria, uno para atender al Hospital Marítimo de Torremolinos y otro para atender al Hospital del Valle del Guadalhorce.

2.1.3 El transporte en el interior de los vehículos se realizará en carros isotérmicos, o de temperatura regulada, en número suficiente y adecuado a la prestación del servicio. Será a cargo del adjudicatario el mantenimiento de los carros isotermos o de temperatura regulada utilizados para el transporte entre centros, garantizándose en todo momento, la dotación necesaria. También será a cargo del adjudicatario su reposición en caso de rotura por causas imputables al adjudicatario.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la limpieza y el mantenimiento de las unidades de transporte al objeto de que estén operativas todos los días del año. En caso de avería, se deberá disponer de transporte alternativo, previamente autorizado. Todo lo anterior quedará recogido en el Sistema de Autocontrol del adjudicatario.

2.1.4 Se garantizará la presencia diaria del personal necesario y adecuado, debiendo estar localizado durante la jornada, correctamente uniformado e identificado, para la realización de sus funciones. Así

mismo, los vehículos también estarán disponibles para todas aquellas distribuciones excepcionales que puedan surgir.

2.2 ASISTENCIA TÉCNICA HOSTELERA

La entrega de víveres se efectuará durante todos los días del año con personal propio del adjudicatario, y contempla la distribución de cualquier tipo de alimentos contemplados en el presente Pliego y sus anexos, así como el asesoramiento dietético. Durante el horario de funcionamiento de las cocinas y zonas de distribución, el adjudicatario contará con presencia física en los locales que se ceden, conforme al apartado 3.1 de este pliego, en cada uno de los centros vinculados al contrato, al objeto de atender posibles eventualidades.

Se garantizará la disponibilidad de al menos un técnico con conocimientos, formación y experiencia en hostelería y dietética durante la jornada de mañana por centro, que realizará tareas de coordinación entre la empresa y los Centros.

En el anexo XVI se incluye relación de trabajadores necesarios para la prestación de la Asistencia Técnica Hostelera en cada centro vinculado al contrato.

La asistencia técnica hostelera incluye el servicio logístico y el asesoramiento dietético.

2.2.1 SERVICIO LOGÍSTICO

2.2.1.1 El adjudicatario se responsabilizará de la gestión de compras, atención a proveedores, recepción, almacenamiento, conservación y suministro de los víveres necesarios para:

- elaboración por parte de cada centro de cada una de las dietas que conforman los menús diariamente establecidos.
- preparación por parte del centro de los suplementos demandados en caso necesario.
- surtir a la cocina y/o zonas de distribución de todos los productos que forman los refrigerios para los distintos Hospitales de acuerdo con lo indicado en el apartado 1.2.2.5.

El adjudicatario es el único propietario de estos productos hasta que estos son entregados al/los responsables designados por el Centro y estos hayan dado su aprobación.

Todas las peticiones de dietas serán cursadas al almacén por el/los responsable/es de cocina a través del circuito informático o manual diseñado al efecto. El sistema de recepción de peticiones será compatible con la base de datos utilizada por cada Centro. La Dirección del Centro facilitará la relación nominal de puestos de trabajo autorizados a cursar peticiones, no reconociéndose, a efectos de facturación, ninguna petición, cursada por otro personal. A tal efecto el adjudicatario deberá disponer de los medios informáticos necesarios para gestión de los pedidos realizados por el Centro.

2.2.1.2 La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación del contrato a las especificaciones técnicas, de productos alimenticios establecidas en el ANEXO VI (salvo que se especifique lo contrario, los anexos serán referidos al presente Pliego de Prescripciones Técnicas). Los Centros, a través del interlocutor válido designado por la Dirección, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto que no se adapte a las especificaciones iniciales del Pliego por otro en función de criterios de calidad,

cantidad, características organolépticas u otros que la persona designada por la Dirección considere convenientes. La sustitución de un producto o un plato no supondrá, por parte del adjudicatario, reclamación alguna de un incremento sobre el precio ofertado.

2.2.2 ASESORAMIENTO DIETÉTICO

2.2.2.1 En su caso, la empresa adjudicataria será la encargada de prestar el servicio de asistencia técnica sobre temas hosteleros y asesoramiento dietético, de acuerdo con las instrucciones que al respecto se dicten por la Dirección de los Centros solicitantes o personal técnico responsable en quien se delegue, sobre temas relacionados con la dietética y nutrición que los servicios integrantes de los Centros puedan requerir.

Dicha prestación es una actividad accesoria que en ningún momento interferirá con la actividad común de la Administración y que no creará vinculación laboral con el centro.

2.2.2.2 Deberá incluirse tanto dentro de la oferta técnica como del precio ofertado la provisión de un equipo de asistencia técnica a los Centros, definido, al menos, de la siguiente forma:

- Una persona experta en nutrición, que deberá estar en posesión del título de Diplomado o Graduado en Nutrición Humana y Dietética o equivalente, que se hará cargo de las relaciones sobre temas dietéticos con el responsable designado en el centro y a su vez será responsable de los distintos técnicos superiores en dietética y nutrición que debe tener el adjudicatario para cumplir la totalidad del servicio.
- Personal suficiente que realice las siguientes funciones:
  - Elaboración y entrega de listados de producción necesarios, tanto de dietas estándares como terapéuticas, desarrollo de listado de trabajo para las dietas personalizadas, programación diaria de las mismas y control de cinta de emplatado correspondiente.
  - Formación del Personal de cocina en los términos y contenidos que se estipule por la Dirección de los Centros.
  - Tramitar la elección de menús de los pacientes.
  - Elaboración y generación de la documentación tanto informática como en formato papel referente a temas dietéticos (identificación de bandejas, listados de dietas, número de dietas y raciones a confeccionar de cada tipo, etc.).
  - Atención a las plantas de hospitalización de todos los temas relacionados con la dietoterapia de los Centros.
  - Mantenimiento del archivo de dietas personalizadas realizadas y elaboración de estadísticas mensuales sobre esta.
  - Toma de temperaturas de los alimentos, recogida y control de la prueba testigo diariamente.

2.2.2.3 Quedan vinculados a la prestación de asesoramiento dietético y nutricional los siguientes Centros, teniendo en cuenta, tal como se ha expuesto en los puntos precedentes, las especificidades de cada uno de los Centros:

- Hospital Universitario Regional de Málaga: elección de menú.
- Hospital Universitario Virgen de la Victoria.
- Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga
- Área de Gestión Sanitaria Norte de Málaga
- Área de Gestión Sanitaria Serranía de Málaga

2.2.2.4 Además, el adjudicatario suministrará a su cargo el hardware y software, con sus actualizaciones, necesarios para la gestión informática de las dietas del Centro y para cubrir, además, las necesidades de gestión dietética, con los siguientes objetivos:

- Organizar todo el proceso de recogida de datos de pacientes, producción y distribución de dietas, para lo cual la comercial adjudicataria dotará a los cargos intermedios, o a su personal, en su caso (véase apartado 2.4.4), del servicio de cocina del Centro de terminales Pocket PC, tipo PDA´s o similares, para recoger los datos de elección de menús de los pacientes ingresados y que a posteriori serán volcados en el sistema informático de gestión de dietas.
- Ayudar a médicos, dietistas y enfermeros/as a realizar sus tareas de la manera más rápida y precisa posible, con lo cual el sistema informático de gestión de dietas deberá contar con un módulo de conexión con otras aplicaciones que permita la compatibilidad de datos mediante archivos ASCII secuenciales o mediante tablas de conversión, con lo cual la aplicación deberá estar preparada para realizar la conexión con los equipos propios del centro, conectando los puestos de enfermería al ordenador de la unidad de dietética.
- El sistema informático de gestión de dietas deberá contar con un módulo de obtención de informes que permita la posibilidad de solicitar al software información de gran utilidad para la Dirección del Centro, como resumen de dietas servidas, estadísticas de ocupación (por dietas o por unidades de hospitalización), pensiones por unidad, cuadrante de enfermería, control de alimentos extras (por artículos y por servicios), etc., todo ello exportable a hoja de cálculo.
- Características técnicas y funcionales del sistema informático de gestión de dietas que deberá proporcionar el adjudicatario:
    - Entorno visual con independencia de Bases de Datos. Conectividad con otras aplicaciones: integración con el censo de pacientes del hospital.
    - Diseño de dietas multicentro/multicocina con posibilidad de elección de Menús para dieta optativas. Descomposición de menús en platos e ingredientes. Con posibilidad de menú estacional, agenda de menús para días especiales, sustitución automática por gustos o religión, sustituciones automáticas por Sal y Azúcares.
    - Con posibilidad de elección de menú: Elección por PDA o Tablet Android, o a pie de cama por el paciente mediante cabecero IP para aquellos centros que dispongan de esta tecnología. También con posibilidad de peticiones fuera de hora.
    - Dispondrá de módulos específicos para nutrición, cocina, gestión del gasto, impresión de etiquetas (con indicación de alérgenos), trazabilidad, análisis de peligros y puntos críticos (tanto para cocina como para adjudicatario).

2.2.2.5 El adjudicatario, en los centros en los que se le requiera, tendrá a su cargo las funciones de recogida de datos de pacientes y elección de menús de aquellos pacientes ingresados con dieta que lo requiera, mediante los terminales pockes Pocket PC, tipo PDA´s o similares descritos anteriormente.

3 DENOMINACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE CONDICIONES O CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS QUE SE EXIGEN

3.1 EXPLOTACIÓN DE EQUIPOS, ALMACENES Y CÁMARAS DE CONSERVACIÓN

3.1.1 Para la realización de la gestión de suministros de víveres, cada centro cederá a la empresa adjudicataria el uso de los locales, equipos e instalaciones actualmente situados junto a las Cocinas y destinados específicamente a las funciones de recepción de mercancías, almacenes y cámaras frigoríficas.

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

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

La empresa adjudicataria podrá solicitar, al hacerse cargo del servicio, levantamiento de acta de recepción de locales, equipos e instalaciones. El uso de cualquier otra instalación, equipo o local deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital.

El adjudicatario, en los Centros en los que sea necesario deberá efectuar las gestiones requeridas para constituirse en titular de las inscripciones en el Registro General Sanitario de Alimentos de las instalaciones que gestione

3.1.4 Es obligación de la empresa adjudicataria, la limpieza y desinfección de las cámaras, almacenes, despachos, áreas de recepción y pasillos, así como otros equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicha área durante el período de vigencia del contrato que el Centro pondrá a disposición de la empresa adjudicataria, tanto con carácter periódico como cada vez que la Dirección del Hospital lo requiera, y que sea necesaria para la correcta prestación del Suministro.

En cualquier caso, el coste del mantenimiento, tanto preventivo como correctivo, independientemente del origen de la avería, explotación y conservación de los locales, equipos e instalaciones cedidas en uso al adjudicatario y durante el periodo de vigencia del contrato, serán todos sin exclusión a cargo del adjudicatario. A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá reintegrar dichos locales, equipos e instalaciones en perfecto estado de uso y conservación, lo cual deberá así ser certificado por el responsable del centro o por auditor externo, en cuyo caso será seleccionado por el centro, siendo directamente deducible de la facturación pendiente de abono o incluso de la fianza del contrato, el importe de los deterioros observados a la fecha de la extinción del contrato y en su caso, los gastos de auditoría.

3.1.5 El adjudicatario deberá efectuar el Mantenimiento preventivo y correctivo de las cámaras, almacenes, y demás dependencias que gestione en la cocina del Centro así como del menaje y demás elementos de uso propio, corriendo de su cuenta cualquier reparación o reposición que precise. El adjudicatario deberá entregar, con la frecuencia establecida en los sistemas de autocontrol, a la Dirección del Centro, un parte de funcionamiento y control de las diferentes instalaciones a su cargo,

firmado por representante designado, y cuyo contenido y modelo será elaborado por los servicios designados por el Hospital.

Además, todas las instalaciones, así como las manipulaciones y prácticas que se realicen de los alimentos por parte de la empresa adjudicataria, estarán sometidos al control higiénico- sanitario del Centro (muelles de recepción, almacenes, almacén frigorífico y otros, que dependan de la empresa adjudicataria).

3.1.6 No se permitirá que los víveres que tengan entrada en los almacenes o dependencias de un centro sean utilizados para el suministro y aprovisionamiento de otros centros, incluidos o no en el expediente, salvo casos de emergencia, previa autorización.

3.1.7 Control de Plagas. Al objeto de unificar las actuaciones necesarias en las dependencias del hospital y en los espacios que estén ocupados por la empresa, el control de plagas será realizado por la empresa autorizada contratada por el centro para el control de plagas. El adjudicatario compensará el importe proporcional a los espacios que ocupe.

También será responsabilidad de la empresa adjudicataria, bajo la supervisión de la Dirección del Centro, y según lo descrito en su Sistema de Autocontrol, la contratación de empresa autorizada para el control de plagas en los locales e instalaciones de almacenes independientes, así como de los medios de transporte utilizados, realizando, además del control preventivo, los tratamientos necesarios, tanto de carácter periódico, como cada vez que la Dirección del Centro lo requiera.

3.1.8 Gestión y retirada de los residuos generados. Para el cumplimiento de sus obligaciones en este aspecto, el adjudicatario realizará un Plan de Eliminación de Residuos. Este plan deberá ser validado por la persona que designe la Dirección del Centro.

3.1.9 Muestras Testigo. La empresa adjudicataria asumirá los costes y proporcionará los medios necesarios (bolsas, botes duquesa, etiquetas, neveras, etc.) para realizar la recogida y conservación de "las comidas testigo" de acuerdo a los Sistemas de Autocontrol de los Centros.

3.2 SISTEMA DE AUTOCONTROL

3.2.1 El adjudicatario deberá elaborar un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control según las directrices de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica de la Consejería de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía.

Este Sistema de Autocontrol deberá ser viable y recoger todos los aspectos ligados al suministro y servicios contratados, incluida la distribución y recogida de carros en las diferentes zonas de distribución. Deberá ser compatible con los Sistemas de Autocontrol de los Centros. Entre otros contendrá:

- Plan General de Formación de Manipuladores de Alimentos. Se indicará en número de horas de formación desglosado por tipo de curso que se impartirá al personal dependiente de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en el Hospital.
- Plan General de Limpieza y Desinfección. Este deberá realizarse de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente en esta materia y con las instrucciones que a través del sistema de Autocontrol Propio del Servicio de Restauración del Centro y que la Dirección establezca. El plan tendrá en cuenta todos los elementos incluidos en la contratación, frecuencias, tipos de tratamientos, métodos, productos, equipos utilizados, el personal implicado y los controles de su eficacia, así como cualquier

aspecto que determine su viabilidad y eficacia como la formación necesaria del personal para obtener los resultados perseguidos. El Plan mencionado deberá ser validado por la Dirección del Centro. Para llevar a cabo el mencionado Plan, la empresa adjudicataria adecuará una zona para efectuar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en su trabajo, en las instalaciones puestas a disposición de la misma.

- Plan de mantenimiento de las instalaciones y equipos y un Plan de emergencias de las cámaras frigoríficas. Este deberá realizarse para el cumplimiento de las obligaciones del adjudicatario relacionadas con el Mantenimiento preventivo y correctivo de todas las cámaras existentes, almacén y demás dependencias en la cocina del Centro, así como del menaje y demás elementos de uso propio.
- Plan de Trazabilidad que además de cumplir con la legislación vigente, deberá ser validado por la Dirección del Centro o persona en quien delegue.

3.2.2 Verificación del Sistema de Autocontrol y de la Composición de los Alimentos. Como parte de la verificación del Sistema de Autocontrol de los almacenes polivalentes frigoríficos y no frigoríficos se realizarán una serie de analíticas mínimas, coordinado y supervisado por la persona que designe la Dirección, conforme se estipula en el ANEXO VII, siendo la empresa adjudicataria la que asuma los costes y proporcione los medios necesarios para realizarlas.

Independientemente de los controles mencionados anteriormente, la persona designada por el Centro, en cualquier momento, podrá requerir las determinaciones analíticas y auditorias que estime oportunas, a la propia empresa adjudicataria y/o a sus proveedores aprobados o en vías de aprobación, para garantizar la idoneidad higiénico-sanitaria, nutritiva y técnica de cualquier producto.

Deberá presentar a la Dirección copia de la Visita de Control o de la Auditoría realizada por los Agentes del Control Oficial cada vez que se realice.

3.3 SISTEMAS DE CALIDAD

En aquellos centros que tengan implantados Sistemas de Calidad adecuará su política de calidad de gestión conforme a los requerimientos de dicha norma y adoptará las medidas oportunas para el desarrollo de estos sistemas en la parte que le competa.

4 FACULTAD DE DIRECCIÓN E INSPECCIÓN

La Dirección designará ante el adjudicatario a un interlocutor válido para las tareas de coordinación, dirección e inspección entre la empresa y los centros. Además, la Dirección de cada Centro designará ante el adjudicatario a la persona, o personas, en quienes delegue las tareas de control e inspección cotidianos del funcionamiento del servicio, así como, controlar e inspeccionar que se cumple la legislación Higiénico-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 control de Plagas, así como el cumplimiento del Sistema de Autocontrol.

La empresa 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,
- el rechazo de aquellos proveedores cuya actuación no haya sido satisfactoria a criterio del Hospital.

4.1.1 El material se entenderá recepcionado y conforme mediante las firmas conjuntas sobre el Albarán del personal responsable designado por el Centro y la empresa adjudicataria, tras la aceptación mediante sello elaborado al efecto de las condiciones del material entregado. Cuando el material sea rechazado por el personal designado por el Centro, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del rechazo, y el adjudicatario firmará recibí de la misma.

4.1.2 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 de Autocontrol.

4.1.3 Cuando la persona, o personas, designadas para la función indicada en los párrafos anteriores, observen alguna anomalía o incumplimiento de las cláusulas contractuales por la empresa adjudicataria, o personal a su cargo, podrá formalizar un acta de incidencias, que se notificará al adjudicatario. Este dispondrá de un plazo de ocho días naturales para presentar un escrito de descargo a la Gerencia del Hospital.

Transcurrido el citado plazo sin la presentación del escrito; o bien, si finalmente lo presentó, transcurridos otros ocho días sin que la Gerencia se haya manifestado en sentido diferente del indicado en el acta de incidencias, ésta adquirirá carácter firme, con las consecuencias previstas en el apartado sobre penalizaciones del Pliego de Cláusulas Administrativas.

5 VARIANTES

No se admitirá la presentación de variantes.

Todas aquellas aportaciones del licitador/adjudicatario que supongan la incorporación de nuevas tecnologías, equipos complementarios de servicios, equipamientos o consumibles que incidan de forma positiva en la organización de la Cocina, así como en aspectos de calidad del producto, final ofrecido o prevención de riesgos laborales de los trabajadores, serán consideradas mejoras a las obligaciones que prescribe el presente pliego y quedarán a la finalización del contrato como propiedad del centro.

6 DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.

La documentación técnica se dividirá y presentará en sobres separados de acuerdo a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

En caso de que el expediente se licitase por lotes, la documentación técnica se presentará en una única oferta y se realizará de conjunta para todos ellos, con las indicaciones a cada uno de los lotes que sean necesarias dentro de la misma.

6.1 DOCUMENTACIÓN TÉCNICA PARA SU VALORACIÓN CONFORME A CRITERIOS DE EVALUACIÓN NO AUTOMÁTICA

Contendrá los documentos donde se refleje el Plan de la Prestación, que incluirá las características técnicas y la calidad de la oferta del licitador, en relación con la prestación del servicio objeto de licitación y lo previsto en este Pliego, sus Anexos, y el Pliego de Prescripciones Técnicas, y sus Anexos correspondientes. Se incluirá una copia en formato digital compatible. Se limitará al número de hojas A4 máximo especificado en cada apartado y letra Times New Roman o equivalente en tamaño 12 puntos e interlineado a 1,5 líneas, siendo discrecional el rechazo de las ofertas que no se ajusten a estos límites.

Los contenidos presentados en las ofertas técnicas deberán facilitar su valoración, centrándose en los compromisos reales para el servicio objeto de contratación, que sean adquiridos por los ofertantes. De forma expresa los ofertantes deberán evitar la documentación proveniente de otros centros o contratos que no suponga un compromiso cuantificable para la presente licitación.

En particular contendrá la siguiente documentación, que se estructurará de acuerdo a los criterios de adjudicación, por lo que deberán seguir el siguiente orden:

1. Índice y resumen de la oferta técnica: Documento de no más de 2 hojas A4.
2. Plan funcional (memoria técnica) de prestación del suministro y servicio ofertado. Documento de no más de 20 hojas A4.
3. Organización del sistema logístico propuesto: Propuesta absolutamente compatible y que permita la interactuación y coordinación entre el personal de la empresa licitadora y del servicio de alimentación del hospital que incluirá:
    - Planificación del servicio de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos. Trazabilidad. Control de stocks. Documento de no más de 15 hojas A4.
    - Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria. Partiendo del Plan General de Higiene y del protocolo de actuación en mantenimiento en cada centro, el plan de actuación que incorpora. Recursos propios que aporta al servicio. Documento de no más de 10 hojas A4.
    - Menú para emergencias. Documento de no más de 10 hojas A4.
    - Memoria donde se reflejen las características técnicas de la oferta del licitador con referencia a cada una de las prestaciones de servicios que se detallan en el apartado 2, incluyendo la documentación que se estime oportuna para hacer más comprensiva su oferta en relación con los servicios objeto de la contratación. Documento de no más de 20 hojas A4.
    - Menaje propuesto. Documento de no más de 5 hojas A4 acompañado de memoria de calidades y fichas técnicas junto con ensayo de migración global, todo ello como anexo aparte

- Memoria donde se reflejen las características técnicas de la oferta del licitador con referencia al suministro de víveres ofertado, que incluirá las calidades comerciales, catálogos, informes de productos y cualquier otra información que el mismo estime oportuna para hacer más comprensiva su oferta en relación con el suministro objeto de la contratación, así como la relación completa (con copia en formato digital compatible), de los Productos y Materias Primas que suministrará, indicando las marcas y los proveedores de los mismos, acompañada de las fichas técnicas individuales, de cada alimento o producto, originales de los productores o fabricantes de cada una de ellas, con indicación expresa de los ingredientes alergénicos, y todos los puntos que se detallan en el ANEXO IV de este PPT (sin límite de hojas A4). El licitador deberá presentar la documentación, de al menos dos alternativas por cada producto o alimento y con proveedores diferentes.
- Todos los alimentos o productos deberán proceder de empresas inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos. La empresa licitadora presentará copia del Nº de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) de su empresa y de todos sus proveedores. A tal efecto presentará relación de proveedores con detalle de RGSEAA de acuerdo con el Anexo XIII.
- Sistema de Autocontrol. Conforme a lo establecido al apartado 3.2 del presente pliego y los elementos a valorar de acuerdo a los criterios de adjudicación. Documento de no más de 50 hojas A4.
- Cualquier otra documentación acreditativa del suministro y servicio a prestar que sea necesaria para justificar el cumplimiento de las prescripciones establecidas. Documento de no más de 10 hojas A4.
- Descripción del envasado y presentación de los productos objeto del suministro: brick, latas, porciones individuales, piezas, etc., garantizando en todo momento el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria vigente y todas aquellas que pudieran promulgarse durante la vigencia del contrato. Documento de no más de 10 hojas A4.

6.2 DOCUMENTACIÓN TÉCNICA PARA SU VALORACIÓN CONFORME A CRITERIOS DE EVALUACIÓN AUTOMÁTICA

- Anexo XIV de Plan Alternativo para situaciones extraordinarias propuesto de acuerdo a lo previsto en el apartado 1.2.2.1.
- Anexo X de Productos de Cercanía, de acuerdo a lo establecido en el apartado 1.2.1.6.
- Anexo XI de Legumbres de Origen, de acuerdo a lo establecido en el apartado 1.2.1.6.
- Anexo XII de Certificaciones de Proveedores.
- Anexo XVII de Cambios de Pescados.

7 MODIFICACIONES DEL CONTRATO

Durante la vigencia del contrato se estudiará la posibilidad de cambio de rotación de los menús, de 14 días a 7 días. Se realizará sin repercusión económica al alza. Cualquier repercusión económica a la baja repercutirá en una mejora en las calidades de los menús. Todo ello será consensuado por las partes.

8 ANEXOS

ANEXO I CÓDIGO DE DIETAS

ANEXO II PROGRAMACIÓN DE MENÚS: DESAYUNOS, MERIENDAS Y REFRIGERIOS

ANEXO III PROGRAMACIÓN DE MENÚS: ALMUERZOS Y CENAS

ANEXO IV MODELO DE FICHA TÉCNICA DE ALIMENTO

ANEXO V FICHAS DE COMPOSICIÓN DE PLATOS Y GRAMAJES

ANEXO VI ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS

ANEXO VII VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL (ANÁLISIS)

ANEXO VIII MENAJE DE UN SOLO USO

ANEXO IX EXTRAS Y REFRIGERIOS

ANEXO X PRODUCTOS DE CERCANÍA

ANEXO XI LEGUMBRES DE ORIGEN

ANEXO XII CERTIFICACIONES DE PROVEEDORES

ANEXO XIII REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS DE PROVEEDORES

ANEXO XIV DECLARACIÓN RESPONSABLE DE APORTACIÓN DEL PLAN ALTERNATIVO PARA SITUACIONES EXTRAORDINARIAS

ANEXO XV FRUTAS DE TEMPORADA

ANEXO XVI ASISTENCIA TÉCNICA HOSTELERA

ANEXO XVII CAMBIOS DE PESCADO