



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS EXPEDIENTE - 002-0-2019 Servicio de control dietético de menús

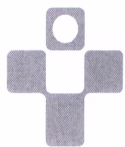
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, DEL SERVICIO DE CONTROL DIETÉTICO PARA LA COCINA DEL HOSPITAL VALLE DEL NALÓN – LANGREO, ÁREA SANITARIA VIII DEL SESPA.

1. Objeto.

La presente licitación tiene por objeto la contratación del Servicio de Control Dietético (planificación, organización, implantación y gestión de la actividad de restauración) para la cocina que da servicio al Hospital Valle del Nalón, integrado en el Área Sanitaria VIII del Servicio de Salud del Principado de Asturias (SESPA)

Funciones a realizar:

- Elaboración de un libro de dietas y menús, e implantación en el Servicio de Hostelería del Hospital Valle del Nalón.
- Actualización permanente del libro de dietas y menús, según las modificaciones que se determinen por parte del Servicio de Endocrinología, la Unidad de Nutrición y el Servicio de Hostelería de la Gerencia del Área Sanitaria VIII, así como por elaboración o adaptación transitoria de dietas no establecidas previamente.
- Redacción de las fichas técnicas de los distintos platos especificando su valor calórico y componentes nutricionales, etc. que deberán ser actualizadas de manera continua, en atención a variables como la estacionalidad del producto, los alérgenos presentes en los distintos ingredientes que los componen, etc.
- Instalación y mantenimiento de un software de gestión de dietética y nutrición compatible con la aplicación SELENE, así como de una aplicación para la medición y evaluación de la calidad del servicio.
- Carga y descarga del software requeridos en el punto anterior.
- Adaptación de menús a productos de temporada o a situaciones imprevistas.
- Gestión de peticiones especiales, extras de menús y solicitudes de cambio de dietas.
- Confección e impresión de tarjetas - comidas a pacientes.
- Revisión de las peticiones de dietas de pacientes de las unidades de enfermería.
- Confección de la orden - resumen a cocina. Con indicación de las cantidades de los distintos platos a preparar.
- Supervisión y control de la elaboración, emplatado y distribución de comidas, relativa a la revisión de gramajes, temperaturas y composición de platos según la dieta asignada a la bandeja, conforme a los criterios establecidos por el protocolo de dietas y en coordinación permanente con la Unidad de Nutrición del Hospital y el Jefe de Cocina.
- Control y registro de temperaturas de los alimentos antes y durante el emplatado.
- Control y registro de temperaturas en cámaras de refrigeración y congelación, tren de lavado, etc., según Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control - APPCC (tales como las cámaras de refrigeración y congelación, tren del lavado, etc.).



- Supervisión de la correcta cumplimentación de los registros de limpieza del APPCC.
- Registro y traslado de quejas y sugerencias recibidas tanto por parte del usuario como de la enfermería, relativas a la dietética hospitalaria, al Servicio de Hostelería.
- Realización de encuestas de satisfacción de pacientes, según indicación del Hospital al menos una vez al semestre.
- Confección de estadísticas.
- Recogida de muestras testigo en comida y cena, para su congelación.
- Plan de contingencia informática.
- Control de documentación, medición y evaluación de la calidad del servicio y elaboración de informes.
- Otras funciones que pudieran surgir dentro del estricto entorno de este Servicio de Control Dietético de Menús.

La planificación, organización, implantación y gestión del servicio será responsabilidad de la empresa que resulte adjudicataria del concurso, a quien también corresponde la aportación los medios que considere necesarios para la consecución de los objetivos (material de oficina, consumibles, hardware, software, etc.), así como la uniformidad y acreditación de sus empleados bajo la supervisión y control del responsable del contrato.

Características específicas del programa de gestión de dietas y nutrición:

- Integración con el sistema de gestión de pacientes e historia clínica electrónica "Selene" instalado en el Hospital Valle del Nalón.
- Identificación de alérgeno, intolerancias, etc. a nivel de ingrediente, de modo que cualquier plato, o parte del plato, contenga siempre el acumulado de los alérgenos e intolerancias que pueda existir entre sus ingredientes y no permita su asignación al paciente, o se requiera la previa aprobación expresa del dietista, que será notificado para su sustitución.
- Debe permitir el registro de toda ingesta consumida en el hospital.
- El software de dietética y nutrición permitirá disponer de información estadística del servicio.
- Debe permitir la emisión de informes estadísticos del servicio (platos, ingestas, etc).
- Debe permitir el control de nombre y hora de los cambios realizados sobre el paciente (cambios de dieta, alérgenos, etc.)

Este software debe estar instalado en algún Centro Hospitalario en la actualidad, para si se considera necesario, puedan ser comprobadas las características requeridas en este Pliego de Prescripciones Técnicas y en el apartado Obligaciones del Contratista del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En Langreo, a 17 de abril de 2019
EL JEFE DE SECCIÓN DE HOSTELERÍA

Severino González Álvarez Cienfuegos

