



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DEL ORIENTE DE ASTURIAS Y EL DISPOSITIVO DE SALUD MENTAL HOSPITAL DE DÍA- COMUNIDAD TERAPEUTICA, DEPENDIENTES DE LA GERENCIA DEL AREA SANITARIA VI-ARRIONDAS, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

EXPEDIENTE.- CA-SVº- 01/2017

1.- Objeto del contrato

2.- Datos estructurales y actividad del servicio

- 2.1. Datos estructurales
- 2.2. Actividad del servicio

3.- Condiciones Generales de Servicio

- 3.1. Aprovisionamiento
- 3.2. Limpieza de los enseres
- 3.3. Limpieza general de la cocina y comedor laboral
- 3.4. Gestión Informática

4.- Condiciones específicas del Servicio de alimentación y cocina hospitalaria para pacientes y personal

- 4.1. Planificación y organización de dietas
- 4.2. Aprovisionamiento de alimentos extras en stock en unidades de hospitalización
- 4.3. Menús para personal autorizado
- 4.4. Servicio de catering para el dispositivo de Salud Mental Hospital de Día- Comunidad Terapéutica
- 4.5. Menús para acompañantes de pacientes
- 4.6. Elaboración o producción de dietas
- 4.7. Distribución de dietas
- 4.8. Información a pacientes

5.- Condiciones específicas para la instalación y explotación de máquinas de venta automática

- 5.1. Tipo y características de las máquinas
- 5.2. Numero mínimo de máquinas a instalar
- 5.3. Productos a ofertas
- 5.4. Precios de venta
- 5.5. Funcionamiento del servicio

6.- Condiciones específicas de la explotación del Kiosco para público y trabajadores

- 6.1. Horario del Kiosco
- 6.2. Oferta de productos
- 6.3. Precios de venta
- 6.4. Funcionamiento del servicio

7.- Continuidad del servicio

8.- Otros requisitos relativos a la protección del servicio

- 8.1. Instalaciones, maquinaria, mobiliario y enseres
- 8.2. Suministro de agua, energía, gas y línea telefónica
- 8.3. Gestión de residuos
- 8.4. Desinfección, desratización y desinsectación

9.- Organización de medios personales para el servicio

- 9.1. Dimensión y coste de la plantilla
- 9.2. Formación

10.- Plan de calidad e información de seguimiento

- 10.1. Plan de calidad
- 10.2. Controles internos y externos de calidad
- 10.3. Encuestas sobre la calidad del servicio
- 10.4. Información de seguimiento
- 10.5. Control y Supervisión del Servicio

ANEXOS



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DEL ORIENTE DE ASTURIAS Y EL DISPOSITIVO DE SALUD MENTAL HOSPITAL DE DÍA-COMUNIDAD TERAPEUTICA, DEPENDIENTES DE LA GERENCIA DEL AREA SANITARIA VI-ARRIONDAS, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

EXPEDIENTE.- CA-SVº- 01/2017

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto fijar las condiciones mínimas de la prestación del Servicio de Alimentación del Hospital del Oriente de Asturias y el Dispositivo de Salud Mental Hospital de Día-Comunidad Terapéutica, dependientes de la Gerencia del Área Sanitaria VI-Arriondas. La gestión integral del servicio incluye las siguientes prestaciones:

- Servicio de Alimentación y Cocina Hospitalaria para pacientes.
- Servicio de Alimentación para trabajadores de guardia.
- Servicio de Catering para el Dispositivo de Salud Mental Hospital de Día-Comunidad Terapéutica.
- Instalación y Explotación de Máquinas de Venta Automática (Vending)
- Explotación del Servicio de Kiosco para público y trabajadores.

Los principales cometidos de este servicio son:

- La confección de los menús y dietas correspondientes a desayuno, comida, merienda y cena para los pacientes ingresados y del Dispositivo de Salud Mental, así como de cualquier otro personal autorizado que tuviera derecho a alimentación a juicio de la Gerencia del Área, asegurando que la alimentación sea conforme a las necesidades dietéticas, de calidad, higiene y seguridad nutricional establecida según la normativa vigente y de acuerdo con las instrucciones de la Gerencia del Área.
- La gestión del aprovisionamiento y almacenamiento de las materias primas necesarias para la confección de los menús y dietas.
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la confección del menú y dietas previstas y autorizadas.
- Control de los listados de dietas completas diarias, con al menos indicación de habitaciones, pacientes, tipos de dieta...etc.
- Revisión, supervisión y apoyo de personal técnico en dietética y nutrición.
- El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales por paciente y/o trabajador autorizado, así como en contenedores isoterms para los pacientes de Salud Mental.
- El transporte y distribución de las comidas hasta la cocina del edificio de Salud Mental, así como su recogida posterior y traslado a la cocina.
- La distribución de las comidas hasta la entrada de las plantas de hospitalización que se indiquen, comida de personal de atención continuada (guardias) y otros servicios que se determinen por la Gerencia, así como su recogida y traslado a la cocina.
- El lavado posterior de la vajilla, bandejas, carros en la cocina y resto de enseres y utillaje.
- La limpieza general de cocina incluyendo máquinas e instalaciones, así como la limpieza del comedor laboral y dependencias del Kiosco.



- La prestación y explotación del servicio de Kiosco destinado al público en general y trabajadores del Hospital.
- Gestión informática del servicio de alimentación y Kiosco.
- La disponibilidad para la realización de cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (reuniones, congresos, desayunos de trabajo, servicios de cocktail, etc.). La adjudicataria y su personal estarán en todo momento dispuesto para la realización de estos servicios, **que estarán incluidos en el precio de adjudicación, hasta un máximo de 4 servicios anuales.**
- El mantenimiento de las instalaciones y maquinaria de la cocina y Kiosco, de manera que se cumpla con los requisitos establecidos en el presente pliego.
- Colocación de máquinas expendedoras automáticas de productos tales como agua, refrescos, café y repostería/snacks, en los lugares indicados por la Gerencia.
- Aprovisionamiento y reposición de artículos desechables necesarios para la prestación del servicio.
- Aprovisionamiento y reposición de vajillas, cuberterías, cristalería, y resto de enseres necesarios para la prestación del servicio.
- El aprovisionamiento de alimentos extras en stock a las diferentes unidades del hospital, así como los cubiertos y artículos desechables solicitados por dichas unidades.

La ejecución del servicio se ajustará a la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria.

2.- DATOS ESTRUCTURALES Y ACTIVIDAD DEL SERVICIO

2.1.- Datos Estructurales

Los datos facilitados acerca de la actividad asistencial, son relativos a un año y meramente orientativos, sin perjuicio de que los mismos puedan variar en años sucesivos, no pudiendo ser utilizados para eventuales reclamaciones:

AREA SANITARIA VI-ARRIONDAS	
Población Área Sanitaria	47.568
Número de camas en funcionamiento	90
Altas Anuales	3.102
Estancias Anuales	22.481
Índice de Ocupación	68,25%
Índice de Rotación	34,64
Estancia Media	7,21
Urgencias Atendidas	20.252

2.2.- Actividad del Servicio

Los datos indicados se corresponden con la actividad de los diferentes servicios que integran la prestación a contratar. Son por tanto estimaciones que no suponen ningún



compromiso por parte del Área. En ningún caso estos datos podrán utilizarse para eventuales reclamaciones por parte de la adjudicataria.

A título informativo, se indican los datos estimados con carácter anual:

Servicio de Alimentación y Cocina Hospitalaria:

Concepto	Servicios estimados al año
Desayuno	23.000
Almuerzo	23.100
Merienda	23.100
Cena	22.500

Servicio de Alimentación Trabajadores Guardia:

Concepto	Servicios estimados al año
Desayuno	8.500
Almuerzo	6.300
Merienda	0
Cena	4.760

Servicio de Catering Comunidad Terapéutica-Salud Mental:

Concepto	Servicios estimados al año
Desayuno	Extras
Almuerzo	5.600
Merienda	Extras
Cena	4.440

3.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

Las condiciones definidas a continuación serán de aplicación a todas las prestaciones incluidas en el contrato, al tratarse de condiciones generales.

3.1.- Aprovisionamiento

La empresa adjudicataria realizará la gestión de compras, recepción, almacenamiento y conservación de los víveres necesarios para la prestación del servicio. Realizará estas actividades conforme a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa técnico-sanitaria vigente verificando que los proveedores cumplen las disposiciones.

La calidad de las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús será:

- Los huevos serán de primera calidad.
- La carne debe ser fresca, magra, libre de aditivos y sin grasa visible y variada (ternera, conejo, ave, cerdo). Debe servirse sin tendones.



- Se podrá utilizar carne de segunda categoría en el caso de carnes picadas, en las que se picarán conjuntamente carne de primera y segunda y siempre la materia grasa no superará el 20%.
- Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, tanto para ser cocinadas como para ensaladas.
- La fruta será fresca, de temporada y de primera calidad. Se excluirá la fruta demasiado verde o demasiado madura.
- Los pescados serán de primera calidad y preferentemente frescos. Se limitará el consumo de pescados de gran tamaño (pez espada, atún, lucio...), así como el panga y la perca siguiendo las recomendaciones de la Consejería de Sanidad de 2013 sobre el consumo de pescado en embarazadas, mujeres que amamantan y niños de corta edad.
- Las legumbres serán de primera calidad.
- Los cereales utilizados serán de calidad extra o primera.
- En general todos los alimentos serán de primera calidad y amplia variedad.
- Cualquier producto que se adquiriera elaborado para consumir directamente deberá presentarse en envoltorio individual en el que conste la fecha de caducidad y el lote.

Todas las materias primas utilizadas serán inspeccionadas íntegramente por el personal cualificado de la empresa adjudicataria, admitiéndose únicamente si sus calidades, condiciones y temperaturas de transporte y envases son las adecuadas. La recepción de víveres se efectuará por las puertas designadas a tal efecto, quedando prohibida la entrada de materiales a través de otro acceso al Hospital.

Igualmente este personal deberá almacenar los víveres de forma adecuada para preservar sus calidades, evitar caducidades y garantizar la correcta conservación de los mismos, llevando el control de la trazabilidad de todas las materias primas mediante un sistema de gestión documental y disponiendo de las fichas técnicas de todas las materias primas que se utilicen.

3.2.- La limpieza de los enseres

El lavado de las bandejas y vajilla se efectuará por el personal adscrito al turno de trabajo correspondiente, utilizando los productos suministrados a tal efecto por la adjudicataria que aseguren las máximas condiciones de higiene y seguridad.

3.3.- La limpieza general de la cocina y comedor laboral

El personal adscrito al turno de trabajo correspondiente realizará la limpieza de los carros de cocina y de transporte de comidas y de la maquinaria de la cocina, prestando atención a su estado operativo por si precisan de mantenimiento técnico. Asimismo, después de terminar el servicio, efectuará la limpieza de las instalaciones y equipos manteniendo un nivel de higiene que es exigible en cualquier cocina hospitalaria, incluyendo asimismo la limpieza del comedor laboral. Para garantizar la limpieza los licitadores deberán presentar un Plan de Limpieza de las instalaciones y utensilios que será valorado como criterio de adjudicación (Criterios de Adjudicación Subjetivos, apartado 2).



3.4.- Gestión informática

La empresa adjudicataria dispondrá de un sistema informático de gestión del servicio que permita poner a disposición del Área de forma transparente información estadística del servicio, de los consumos por artículos, etc.

4.- CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COCINA HOSPITALARIA PARA PACIENTES Y PERSONAL

El objetivo del servicio de alimentación, será ofrecer una dieta variada, completa, terapéutica, agradable atractiva en presentación y con productos naturales.

La dieta debe cubrir las necesidades nutricionales del paciente, respetando en lo posible sus costumbres y teniendo en cuenta la aceptación de platos.

Para la consecución del fin descrito se deberán de tener en cuenta los siguientes aspectos:

4.1.- Planificación y Organización de las dietas

4.1.1.- Diseño y Supervisión del menú

Los menús serán diseñados por un/a dietista-nutricionista de la empresa adjudicataria y deberán contar con el visto bueno del Área antes del inicio de la prestación.

Aquellos platos que una vez evaluados, mostraran baja aceptación, serán sustituidos por otros nutricionalmente similares.

4.1.2.- Manual de dietas

CONTENIDO DEL MANUAL DE DIETAS que deberá comprender como mínimo las siguientes dietas:

A) Dieta Basal

Es la requerida por pacientes que no tienen necesidad de seguir unas pautas alimentarias fuera de las normales y cuyo valor calórico varía entre las 2300 y 2500 calorías, que se distribuyen aproximadamente en: Hidratos de Carbono (50-55%); Grasas (30%) y Proteínas (15-20%).

Su planificación se ajustará a las siguientes reglas:

- Los menús se confeccionaran con una **rotación mínima bisemanal** y atendiendo a la época del año (menú de primavera-verano y menú de otoño-invierno).
- Todas las dietas tendrán la opción con sal y sin sal.
- Los pacientes o usuarios podrán elegir al menos **DOS opciones de cada grupo o plato**.
- Se formulará una dieta basal adaptada para los pacientes pediátricos integrada por un menú con varias opciones.

B) Dietas Terapéuticas

Son aquellas prescritas médicamente para contribuir a la curación de una patología concreta. Su planificación se ajustará a las mismas reglas que la



dieta basal. Como mínimo, las dietas terapéuticas deberán ser las recogidas en el **ANEXO 1**.

C) Turmix

La dieta será oral completamente triturada, de textura homogénea con ingredientes naturales, que garantice el nivel nutricional para enfermos con problemas de deglución, minimizando el riesgo de contaminación asociado a la manipulación requerida en la elaboración de los triturados convencionales. La rotación de las mismas será semanal.

Las túrmix para diabéticos deben llevar menor contenido de azúcares simples, con adicción de dextrinomaltosa para completar el aporte requerido de hidratos de carbono.

D) Dietas Especiales

Se confeccionarán los menús específicos que sean indicados clínicamente a los pacientes, que en caso de reiterada prescripción facultativa, se integrarán en el catálogo de dietas terapéuticas.

ESTRUCTURA DEL MANUAL DE DIETAS que al menos deberá incluir:

- 1.- Ficha técnica de cada plato, donde se definirán:
 - Ingredientes
 - Cantidades
 - Técnicas culinarias empleadas
 - Receta
 - Análisis nutricional
- 2.- Presentación de los platos, donde se definirán:
 - Aspecto
 - Distribución
 - Troceado
 - Recipiente en el que se ofrecen
- 3.- Temperatura a la que se sirven (en platos calientes 65°C)
- 4.- Puntos críticos que pueden afectar a su calidad organoléptica, como la platabilidad, olor y color.
- 5.- La gama de productos que se utilizan.

4.1.3.- Composición de la pensión alimenticia

La pensión alimenticia diaria tendrá, al menos, la siguiente composición:

- Desayuno
- Comida
- Merienda
- Cena

Además, para aquellos casos que se considere necesario, incluirán medias mañanas y re-cenas, así como alimentos extras.

4.1.4.- Menús Especiales

La empresa adjudataria elaborará y ofrecerá, previa aprobación de la Dirección del Área, los menús especiales apropiados a las festividades que se celebran en las siguientes fechas:



- Martes de Carnaval (comida)
- 24 de diciembre (cena)
- 25 de diciembre (comida)
- 31 de diciembre (cena)
- 1 de enero (comida)
- 6 de enero (comida)

4.1.5.- Características de la dieta basal

A) Desayunos y Meriendas

Básicamente comprenderán los siguientes grupos de alimentos:

- Fruta fresca, mínimo cinco veces a la semana o zumo de frutas sin azúcares añadidos.
- Leche entera
- Café
- Pan, con opción a blanco e integral
- Mantequilla y mermelada
- Azúcar en sobre de 6 gramos ó edulcorante
- Yogur natural
- Café descafeinado soluble
- Cacao soluble
- Infusiones
- Galletas sencillas en paquetes de cinco unidades
- Aceite de oliva virgen extra
- Miel
- Jamón York y/o pechuga de pavo
- Queso fresco y/o bajo en grasa

Las empresas pueden ampliar la oferta de cada grupo. No está permitido servir bollería industrial. Si es de elaboración propia, se ofrecerá solo en domingos y festivos, controlando la composición.

B) Comidas y Cenas

La estructura general será:

- Primer plato: verduras/hortalizas en ensalada cruda, o cocinadas, legumbres, cereales (pasta o arroz), sopas o purés, sopas o purés.
- Segundo plato: carne, pescado o huevo.
- Guarnición: combinando verduras/hortalizas en ensalada cruda, o cocinadas, legumbres, cereales (pasta o arroz), o patatas, en función de la composición del primer plato.
- Postre: fruta, preferentemente fresca, yogur natural o postres caseros.
- Pan, con opción a blanco e integral.

Existirá la posibilidad de cenas frías para cubrir los casos de ingreso fuera del horario establecido.

C) Medias Mañanas y Re-cenas

En general existirá la posibilidad de solicitar una pieza de fruta o yogur, que siempre se servirá lavada, en plato y con los cubiertos adecuados.



4.1.6.- Diseño del menú

Se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- La combinación resultante deberá ser equilibrada de manera que no resulte ni insuficiente ni excesiva energéticamente.
- Diariamente existirá la posibilidad de elección de verduras/hortalizas como plato principal o guarnición en comidas y cenas.
- Diariamente existirá la posibilidad de elección de fruta fresca como postre en las comidas y cenas. Las opciones alternativas a la fruta serán compota sin azúcar, fruta asada, yogur natural sin azúcar o postre lácteo casero (máximo dos veces por semana). Se evitarán las frutas en almíbar.
- Las opciones ofrecidas deberán ser alternativas diferentes, evitando por tanto repetir grupo de alimentos y tipo de preparación en el mismo día.
- Se evitará que las opciones no den oportunidad a menús muy desequilibrados.
- Evitar la presencia en general de proteína animal en el primer plato. Si el primer plato la incluyera en cantidad suficiente, se completará con un plato de verduras/hortalizas o ensalada vegetal y postre.
- Las ensaladas compuestas básicamente por vegetales crudos, deben elaborarse con vegetales de varios colores.
- Los pescados se servirán limpios, sin espinas, exentos de escamas y vísceras.
- No posibilitar la elección de más de cuatro huevos a la semana.
- No utilizar precocinados, como por ejemplo pizza, lasaña, empanadillas, croquetas, varitas de merluza, patatas fritas congeladas o embolsadas.
- No utilizar alimentos que contengan grasas vegetales saturadas (palma y coco), grasas trans (como margarinas) o parcialmente hidrogenadas.
- Se limitarán los fritos y/o rebozados a un máximo de dos veces por semana, siempre que la otra alternativa del menú incluya una opción más ligera.
- Evitar salsas grasas.
- Evitar carnes grasas, embutidos y carnes procesadas como alimento principal.
- Se empleará aceite de oliva virgen, o virgen extra.
- Se moderará el uso de sal en las preparaciones y se evitarán los alimentos o condimentos con alto contenido en sal, como por ejemplo, verduras en vinagre, conservas, carnes elaboradas, cubitos de caldo, espesantes y sopas de sobre.
- Se valorarán positivamente las combinaciones de verdura/hortalizas cocinadas o en ensalada exentas de proteína animal con platos únicos completos: ensalada+paella mixta, ensalada+legumbres con arroz, ensalada+fabada.



- Se promoverá la introducción de platos tradicionales que incluyan verduras/hortalizas, como sopa de fideos+cocido garbanzos completo con repollo y zanahoria.
- Las personas con formas de comer veganas u ovolactovegetarianas, dispondrán de opciones suficientemente amplias para una dieta variada, durante el tiempo de hospitalización.

Para garantizar una adecuada gestión del servicio de alimentación (planificación y organización, preparación y distribución de las dietas), los licitadores deberán presentar un Proyecto de Gestión que será valorado como criterio de adjudicación (Criterios de Adjudicación Subjetivos, apartado 1).

4.2.- Aprovisionamiento de Alimentos Extras en stock en Unidades del Hospital

Se dispondrá de un pequeño stock en las Unidades de Hospitalización (Planta 0 y Planta 1), Urgencias, Diálisis y UCA, Radiodiagnóstico y Quirófano para necesidades puntuales y para el resopón. Este stock no será facturable al considerarse incluido su importe en el precio unitario de licitación.

A efectos meramente indicativos, ya que las cantidades variarán en función de la ocupación del centro, en el **ANEXO 2**, se indican los productos y materiales que formarían parte del stock, y que serán solicitados por las personas y procedimiento autorizado por la Dirección del Área, quedando siempre constancia por escrito de la recepción del pedido por parte de la Supervisora o persona en quien delegue.

La introducción de cualquier otro alimento requerirá la previa autorización de la Dirección del Área.

La empresa adjudicataria establecerá un sistema de suministro y control de los extras que permita facilitar la información mensual por centro de coste, que será valorado dentro del Proyecto de Gestión (Criterios de Adjudicación Subjetivos, apartado 1).

4.3. Menús para personal autorizado

La adjudicataria vendrá obligada a suministrar los menús desayuno, comida y cena, a todo aquel personal que realice guardias de presencia física y personal autorizado por la dirección del Área.

Para ello, se tendrá que dejar diariamente en el Comedor Laboral, la hoja de elección con las distintas opciones de menú. En el caso de que puntualmente se requiera algún otro menú para personal no previsto, deberá ser autorizado por la Dirección de Enfermería.

Estos servicios serán entregados en el comedor laboral por el personal de la adjudicataria según el siguiente horario:

Desayuno	8.15 h a 10.00 h
Comida	14.00 h a 15.15 h
Cena	21.00 h a 22.00 h

La composición de la pensión alimenticia formada por desayuno, comida y cena a suministrar, será la definida en el apartado 4.1.4, 4.1.5. y 4.1.6 del presente pliego, incluyendo en el caso de las comidas y las cenas, una bebida a elegir en formato de 33cl.



Las bandejas tendrán que ir identificadas mediante etiquetas impresas con el nombre, menú, composición y fecha.

Posteriormente, el personal de la adjudicataria procederá a la retirada de las bandejas y a la limpieza del comedor después de cada uso.

Con el fin de romper la rutina culinaria se podrán realizar JORNADAS GASTRONÓMICAS con productos típicos de temporada. Estos menús no serán facturables al considerarse incluido su importe en el precio unitario de licitación.

4.4. Servicio de Catering para el Dispositivo de Salud Mental Hospital de Día-Comunidad Terapéutica

La prestación del servicio de catering, consiste en la compra, elaboración, y distribución al punto de consumo (transporte) de comidas y cenas, recogida y limpieza de los enseres empleados, así como el suministro de diversos víveres para la elaboración, por parte del personal de los servicios asistenciales, de desayunos y meriendas.

La composición de la pensión alimenticia formada por comida y cena a suministrar, será la definida en el apartado 4.1.4, 4.1.5. y 4.1.6 del presente pliego.

Las materias primas necesarias para la elaboración de los desayunos y las meriendas, serán suministradas conjuntamente con el reparto de la pensión alimenticia, siendo preparados por personal del propio dispositivo.

A efectos meramente indicativos, ya que las cantidades variarán en función de la ocupación del centro, en el **ANEXO 3**, se indican los productos y materiales que formarían parte del stock, y que serán solicitados por las personas y procedimiento autorizado por la Dirección del Área. Este stock no será facturable al considerarse incluido su importe en el precio unitario de licitación.

La introducción de cualquier otro alimento requerirá la previa autorización de la dirección del Área.

El horario de reparto de dichos servicios, será realizado en los horarios indicados a continuación, que podrán ser modificados por motivos organizativos:

Comida	13.00 h a 13.30 h
Cena	20.00 h a 20.30 h

Los menús elaborados se servirán en recipientes cerrados con tapa hermética e introducida en recipiente isotérmico de transporte, que irán identificados de acuerdo al plan de dietas establecido para los pacientes, garantizándose en todo momento la correcta conservación de las condiciones organolépticas de los alimentos (temperatura, sabor, textura, color, aroma) y una higiene y asepsia total.

El transporte se efectuará en vehículos adaptados a la normativa vigente desde las instalaciones del HOA, hasta la cocina del edificio del Dispositivo de Salud Mental Hospital de día-Comunidad Terapéutica. La empresa adjudicataria deberá aportar todos los contenedores, medios isotérmicos y medios de transporte necesarios para asegurar la adecuada conservación de los alimentos a servir.

Posteriormente procederán a la recogida de las bandejas y enseres para su adecuada limpieza.



4.5. Menús para acompañantes de pacientes

La adjudicataria vendrá obligada a suministrar aquellos menús que puntualmente sean solicitados por los acompañantes de los pacientes y estén autorizados por el Supervisor de Enfermería de la unidad correspondiente.

Este servicio vendrá especificado por parte del Supervisor, en la planilla que se envía diariamente a cocina.

4.6.- Elaboración o producción de dietas

Para la producción o elaboración de las dietas se tendrá en cuenta lo siguiente:

- La empresa adjudicataria será responsable de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones, así como que sean adecuados a su prescripción dietética por parte de los Facultativos del Hospital.
- La empresa adjudicataria será la encargada de calcular las cantidades de platos a elaborar en cantidad suficiente para atender las solicitudes de menús y las posibles oscilaciones según demanda de las unidades asistenciales.
- Se atenderán las propuestas de mejora que emprenda el Área como resultado del estudio y análisis de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los pacientes.
- La empresa adjudicataria pondrá a disposición del Área toda la documentación acerca de los productos utilizados (composición, calidad, cantidad) así como de los procesos de elaboración.
- Se recomienda evitar el uso de materiales plásticos en el cocinado, emplatado, calentamiento, almacenaje y manipulación, en general, de alimentos calientes.

4.7.- Distribución de las dietas

4.7.1.- Emplatado

Este proceso incluye la preparación de las bandejas individuales para todos los servicios de desayuno, almuerzo, merienda y cena y su disposición en los carros de distribución. Los menús se emplatarán atendiendo a los gramajes adecuados, así como a una correcta imagen y presentación de los mismos.

El emplatado se realizará bajo la supervisión de un dietista o asimilado dependiente y a cargo de la empresa adjudicataria, y de forma centralizada en bandejas individuales que permitan el mantenimiento de las temperaturas adecuadas de los alimentos hasta su presentación al paciente. Durante este proceso deberán observarse rigurosamente todas las medidas higiénicas que impidan la aparición de toxoinfecciones alimentarias o de elementos no adecuados en las bandejas de servicio.

El pan y los cubiertos serán envasados en sus respectivas bolsas herméticas.

Acompañando a los menús emplatados, se incorporará una etiqueta identificativa en la cual constarán claramente, al menos, los siguientes datos:

- Número de cama
- Tipo de dieta
- Menú
- Fecha



4.7.2.- Distribución de las comidas

La empresa adjudicataria realizará de forma exclusiva el reparto de las comidas y los alimentos extras en las unidades de hospitalización y otras áreas del Hospital autorizadas **para la alimentación de los pacientes y personal autorizado**, hasta el punto que determine la dirección del Área, no abandonando en ningún caso la custodia del carro de las comidas y procediendo posteriormente a la recogida de las bandejas y vajilla.

Los horarios de servicio de comida a los pacientes serán, a título orientativo, los que se indican a continuación, si bien la dirección del Área por motivos organizativos u de otra índole podrá modificarlos si lo considera conveniente:

Desayuno	9.00 h a 10.00 h
Alimentos Extras	17.00 h a 17.30 h
Comida	13.00 h a 14.00 h
Merienda	17.00 h a 17.30 h
Cena	20.00 h a 21.15 h

Entre la distribución de las comidas y la recogida de la vajilla, deberá transcurrir como mínimo 45 minutos.

4.7.3.- Gestión de menús optativos

La gestión de los menús optativos se realizará teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- Diariamente el paciente podrá realizar la elección que estime conveniente con las distintas opciones de menú del día siguiente, de entre todos los elementos de los grupos o platos del desayuno y merienda y, al menos, dos de los correspondientes al almuerzo y cena.
- El reparto de la carta y recogida con la elección será por cuenta de la empresa adjudicataria.
- La impresión de las cartas serán por cuenta de la empresa adjudicataria. El referido modelo deberá confeccionarse con el logo del Servicio de Salud del Principado de Asturias y deberá tener un diseño atractivo.

4.8.- Información a Pacientes

Se pondrá a disposición de los pacientes, información adecuada sobre la dieta hospitalaria, previa supervisión del Área.

En aplicación de lo dispuesto en la legislación vigente, se deberá ofrecer información sobre posibles alérgenos presentes en las comidas.

5.- CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA

La prestación del servicio es la instalación, conservación, mantenimiento y explotación de máquinas de venta automática (máquinas de vending) de bebidas frías y calientes y de productos de alimentación (en adelante Máquinas).



Queda expresamente prohibida la instalación de máquinas expendedoras de tabaco, de bebidas alcohólicas y de productos de bazar.

5.1.- Tipo y características de las máquinas

Los tipos de Máquinas a suministrar e instalar se clasifican en:

- Máquinas de bebidas frías
- Máquinas de bebidas calientes
- Máquinas de sólidos y snacks
- Máquinas combinadas de sólidos y bebidas frías

Las características mínimas de las máquinas son:

- Todas las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Además deberán ser de fácil manejo por parte del usuario, con explicaciones claras y concisas.
- Deberán ser completamente automáticas, dotadas de los más modernos sistemas de pago (facilitando la devolución del cambio).
- Las máquinas de bebidas frías y las combinadas de sólidos y bebidas frías, dispondrán de un sistema de refrigeración hermético con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.
- Las distintas columnas de distribución de las máquinas de bebidas frías y las combinadas de sólidos y bebidas frías se graduarán para los distintos tipos de latas o botellas. Contarán con un sistema de apilamiento de botellas que evite el problema de los atascos.
- Las máquinas deberán guardar un diseño y estética acorde al resto de las instalaciones. La empresa adjudicataria integrará la máquina o grupo de máquinas en un mueble/módulo (siempre que la ubicación lo permita) que deberá tener el visto bueno del Área.
- La empresa adjudicataria señalará claramente en cada Máquina, el nombre de la empresa, domicilio y el número de teléfono donde se pueda dar parte de la avería o comunicar cualquier incidencia por parte de los usuarios.
- Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende y siempre con el visto bueno del Área.

5.2.- Número de máquinas a instalar

El número mínimo de máquinas a suministrar e instalar y su distribución se relacionan en el **ANEXO 4** del presente pliego.

Los licitadores pueden proponer nuevas zonas de ubicación, ampliar el número o incorporar otros tipos de máquinas según criterios de utilización de las mismas, previa conformidad expresa del Área y con el cumplimiento de las siguientes normas:

- En lugares cercanos a las unidades de hospitalización solamente se comercializará agua.
- La comercialización de refrescos y productos sólidos solamente estará permitida en las salas de espera.

5.3.- Productos a ofertar

Los productos a ofertar serán:



- Máquinas de bebidas frías: Agua botella 0.5 L; Agua botella 1.5 L; Refrescos 0,33L; Zumos 0,20 L
- Máquinas de bebidas calientes: Café solo; Café con leche; Descafeinado con leche; Chocolate con leche; Infusiones. En todos los casos se existirá la posibilidad de regular el azúcar.
- Máquinas de sólidos: Snacks variados. No se ofertarán ni bollería industrial ni golosinas.
- Máquinas combinadas de frío y sólido: Los productos a ofertar serán una selección variada de los productos ofertados en las máquinas de bebidas frías y en las máquinas de sólidos.

5.4.- Precios de Venta

Los licitadores deberán presentar ofertas de precios para los artículos mínimos detallados en el **ANEXO 11 del Pliego de Cláusulas Administrativas**. En el mencionado anexo se relacionan los precios máximos (incluido el 10% de IVA) de cada producto.

Con independencia de los artículos relacionados en el **ANEXO 11**, la empresa adjudicataria podrá ofertar otros productos distintos (relacionados con la actividad), siendo en estos casos el precio libre, con previa autorización por escrito del Área, y salvo que fueran similares y/o sustitutivos de los relacionados en el citado anexo.

Las posteriores modificaciones de los precios, sustitución de productos y cualquier cambio que afecte a la calidad de los productos incluidos en el **ANEXO 11**, deberán ser solicitadas por escrito debidamente motivado y para su aplicación requerirá la previa autorización de la dirección del Área.

La empresa adjudicataria estará obligada a exponer la lista de precios al público. Los precios consignados en la lista será el final, con el IVA incluido.

5.5.- Funcionamiento del servicio

5.5.1.- Instalación

La instalación de las máquinas y el material necesario para la misma, será por cuenta del adjudicatario, corriendo a su cargo cuantas tareas hubiera que realizar para la puesta en funcionamiento. Estos trabajos se realizarán bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del Área. Del mismo modo, una vez finalizado el contrato, bien por cumplimiento o por resolución, deberá retirar las máquinas en un plazo no superior a un mes, a contar desde la notificación por parte del Área, siendo por su cuenta los gastos que se deriven de la misma, así como el saneamiento y reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas.

5.5.2.- Mantenimiento y conservación

Corresponderá a la empresa adjudicataria el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento. En caso de avería de alguna de las máquinas, ésta deberá ser reparada o, en su caso, reemplazada (por otra de características similares), en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.



También corresponderá a la empresa adjudicataria la limpieza de las máquinas e instalará el equipamiento necesario para la recogida de residuos, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, envoltorios, etc, haciéndose cargo de la recogida de los mismos con la frecuencia necesaria para evitar su completo llenado.

5.5.3.- Suministro de Energía Eléctrica

El Área proporcionará el suministro de la energía eléctrica necesaria para el funcionamiento de las máquinas.

5.5.3.- Explotación de las máquinas

La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas, llevando a cabo la recaudación de las mismas, las reclamaciones de los usuarios, así como la reposición de los productos a expedir, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente, manteniéndose a las temperaturas adecuadas para su consumo.

Este apartado se valorará como Criterio de Adjudicación Subjetivo – Apartado 3.

6.- CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA EXPLOTACIÓN DEL KIOSCO PARA PÚBLICO Y TRABAJADORES

La empresa adjudicataria explotará directamente el Kiosco que da servicio al público y trabajadores del Área, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa ni indirectamente la explotación, ni hacer uso en sus relaciones comerciales, laborales o cualesquiera otras del nombre del Hospital del Oriente, salvo autorización por escrito.

El objetivo del servicio será ofrecer un servicio de prensa, revistas, bebidas, snacks y artículos varios, tanto para el público como para los trabajadores del Área.

El servicio se prestará bajo las siguientes condiciones:

6.1.- Horario de Kiosco

El Kiosco permanecerá abierto de lunes a viernes desde las 9:00 horas hasta las 15:00 horas, y desde las 16:00 horas hasta las 19:00 horas. Los sábados y festivos el horario será de 9:00 a 13:30 horas, y de 14:00 a 19:00 horas.

Cualquier modificación en el horario, deberá ser autorizada por la dirección del Área.

6.2.- Oferta de Productos

En general, el Kiosco ofrecerá los siguientes productos:

- Alimentos
 - ✓ Bocadillos, pinchos y sándwiches elaborados en la propia cocina.
 - ✓ Frutos secos, preferiblemente en envases pequeños.
 - ✓ Snacks
 - ✓ Barritas de cereales, galletas y otros productos de panadería.
 - ✓ Helados



- Bebidas
 - ✓ Aguas envasadas
 - ✓ Zumos de frutas u hortalizas naturales, sin azúcares añadidos.
 - ✓ Batidos de leche
 - ✓ Refrescos
- Artículos de Prensa y Revistas, Libros...etc.

6.3.- Precios de Venta

Los licitadores deberán presentar ofertas de precios para los artículos mínimos detallados en el **ANEXO 12 del Pliego de Cláusulas Administrativas**, incluyendo el 10% de IVA de cada producto.

Con independencia de los artículos relacionados en el **ANEXO 12**, la empresa adjudicataria podrá ofertar otros productos distintos (relacionados con la actividad), siendo en estos casos el precio libre, con previa autorización por escrito del Área, y salvo que fueran similares y/o sustitutivos de los relacionados en el citado anexo.

Las posteriores modificaciones de los precios, sustitución de productos y cualquier cambio que afecte a la calidad de los productos incluidos en el **ANEXO 12**, deberán ser solicitadas por escrito debidamente motivado y para su aplicación requerirá la previa autorización de la dirección del Área.

La empresa adjudicataria estará obligada a exponer en lugar visible, los precios finales al público de cada artículo, esto es incluyendo el IVA y resto de impuestos con los que puedan ser gravados.

6.4.- Funcionamiento del Servicio

El servicio deberá organizarse de forma que, en todo momento, atienda con prontitud y esmero las demandas de los usuarios, para lo que deberán adoptarse cuantas medidas sean necesarias, en orden a evitar demoras y aglomeraciones en las horas de mayor afluencia de público y trabajadores. Se valorará como Criterio de Adjudicación Subjetivo – Apartado 4)

Se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- Queda expresamente prohibido expender o vender cualquier clase de bebidas alcohólicas así como tabaco, en ninguna de sus formas o presentaciones.
- La empresa adjudicataria deberá contar con la máquina registradora necesaria que expida el ticket o justificante legal de pago que entregarán a los usuarios.
- Los servicios prestados por la empresa adjudicataria serán cobrados directamente a los usuarios de acuerdo con las tarifas autorizadas, por tanto el Área no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones solicitadas por parte de los usuarios.

7.- CONTINUIDAD DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria habrá de poner en conocimiento del Área con una antelación mínima de siete días, cualquier circunstancia de conflicto que pudiera afectar al



servicio, estando obligado, en cualquier caso, a cubrir los servicios mínimos conforme a lo dispuesto en la normativa vigente.

Ante situaciones imprevistas que pudieran surgir en las instalaciones puestas a disposición de la empresa adjudicataria, la empresa deberá de contar con un centro de distribución alternativo que garantice la prestación de un servicio de catering desde otra ubicación distinta a la existente en el Hospital, de manera que quede garantizado en todo momento, el servicio de alimentación a pacientes, personal autorizado y servicio de catering a salud mental.

8.- OTROS REQUERIMIENTOS RELATIVOS A LA PRESTACION DEL SERVICIO

8.1.- Instalaciones, maquinaria, mobiliario y enseres

El Área Sanitaria VI, aportará los locales de su propiedad, así como maquinaria, y mobiliario que se relacionan en el **ANEXO 5** del presente pliego, sin que la empresa adjudicataria adquiera derecho alguno sobre los mismos salvo el de su uso durante el período de vigencia del contrato.

Asimismo, el Área levantará un acta de inventario de los enseres y menaje que se ponen a disposición de la empresa adjudicataria para la exclusiva prestación del servicio contratado con la obligación de proceder a su reposición en la forma establecida en el apartado siguiente.

La empresa adjudicataria habrá de mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento todos los medios que se le proporcionan, obligándose a reponer a su cargo por otro de idéntica calidad y marca, todos los enseres deteriorados, inservibles, obsoletos o extraviados durante la prestación del servicio, así como a aportar todos los productos de un solo uso.

El mantenimiento y conservación de las instalaciones y maquinarias corresponderán a la empresa adjudicataria. A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas reglamentaciones por las que estén afectados las instalaciones y equipos. Para garantizar la conservación y mantenimiento y la continuidad del servicio, los licitadores deberán presentar un Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de todas las instalaciones y todos los aparatos, que será valorado como criterio de adjudicación (Criterios de Adjudicación Subjetivos, apartado 2).

Los locales, instalaciones, maquinarias y enseres sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, sin que, en ningún caso, la empresa adjudicataria pueda desarrollar otras actividades o atender los requerimientos del personal u otros centros ajenos a la actividad del Área, o suministrar alimentos a pacientes o terceros que no sean solicitadas o autorizadas conforme a lo dispuesto en el presente pliego.

8.2.- Suministro de agua, energía, gas y línea telefónica

El Área Sanitaria VI, realizará el suministro de agua, electricidad y gas en los locales del Hospital cedidos para el desarrollo del contrato, obligándose la empresa adjudicataria a realizar un consumo responsable.

Por otra parte, la empresa adjudicataria se obliga a asumir los gastos derivados del uso de las líneas telefónicas adscritas a la empresa prestadora del servicio.



8.3. Gestión de Residuos

La mayoría de los residuos generados en la cocina se considerarán residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del Hospital.

Estos residuos corresponden al grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio o metal y materia orgánica. Los residuos se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapa accionada a pedal, que contarán con bolsas de plástico desechables de los colores y galgas establecidos en la normativa vigente.

La empresa adjudicataria deberá contratar a gestores autorizados para la retirada de todos aquellos residuos que no estén incluidos en el grupo I (envases contaminados, aceites...), y cumplirá la normativa vigente en lo que respecta a la recogida y traslado al almacén final de residuos, así como todas aquellas directrices establecidas por el Área en materia de residuos. El traslado de los residuos a la zona destinada para su futura evacuación se efectuará al final de la jornada procurando evitar el tránsito por áreas de preparación de alimentos y por los comedores, así como el derramamiento y abocamiento al suelo. En caso de que esto último se produzca la empresa adjudicataria deberá limpiar la zona urgentemente.

Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, contenedores, etc.) correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

Los licitadores deberán presentar un Plan de residuos, que será valorado como criterio de adjudicación (Criterios de Adjudicación Subjetivos, apartado 2).

8.4.- Desinfección, Desratización y desinsectación

Será por cuenta y responsabilidad de la empresa adjudicataria el control de plagas (DDD) de todas las instalaciones destinadas a la prestación del servicio, atendiendo a los siguientes requisitos:

La empresa de control de plagas ha de estar inscrita en el correspondiente Registro Oficial para la actividad de tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización de los ámbitos ambiental y/o industria alimentaria, cumpliendo con la normativa vigente en el control de plagas y aplicaciones plaguicidas.

Se remitirá un informe al Área de la fecha y tratamientos aplicados, así como los datos de la empresa de control de plagas que lo realiza.

9.- ORGANIZACIÓN DE MEDIOS PERSONALES PARA EL SERVICIO

La empresa adjudicataria dispondrá de la plantilla necesaria para la ejecución del contrato conforme a las prescripciones y niveles de calidad exigidos por el presente pliego.

9.1.- Dimensión y coste de la plantilla

La empresa adjudicataria será la única encargada de organizar los recursos humanos necesarios para la ejecución del servicio. El Área VI no ostentará facultades de dirección, organización ni control directo del personal empleado por la empresa



adjudicataria para la prestación del servicio. Dichas facultades corresponderán en exclusiva a la empresa adjudicataria.

El personal asignado a la prestación del servicio dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria y tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral, social y de prevención de riesgos laborales vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por parte de dicho personal en relación con la Gerencia del Área VI, ni con el Servicio de Salud del Principado de Asturias. El adjudicatario estará obligado a cubrir por su cuenta las ausencias del personal por enfermedad, sanciones, bajas, vacaciones u otras causas, manteniendo permanentemente el número de trabajadores expresado en su oferta.

Las retribuciones, categorías profesionales y condiciones laborales serán las que se establezcan en las normas legales y reglamentarias y convenios y acuerdos aplicables en cada momento.

No podrá establecer ningún tipo de acuerdo salarial o beneficio social o de otro tipo, referido a los trabajadores de este contrato, que pueda representar incremento de costes que no sean los de carácter colectivo del sector.

Todos los componentes de la plantilla deberán estar en posesión del carné de manipulador de alimentos, cuya renovación se realizará de forma periódica de acuerdo con la normativa vigente, y cuya exhibición podrá ser solicitada por el responsable del contrato en cualquier momento.

La empresa adjudicataria deberá proporcionar a todos los componentes de la plantilla un uniforme y una placa identificativa con el nombre y categoría profesional en un lugar visible. Además dotará al personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con la legislación vigente de higiene y prevención de riesgos laborales.

La empresa adjudicataria designará un responsable del servicio de entre los integrantes de la plantilla asignada al contrato, el cual actuará de interlocutor con el Área, realizando las labores de coordinación entre ambas partes, siendo el único para actuar como portavoz de la empresa adjudicataria, para lo cual deberá facilitar un teléfono para su localización en todo momento. Dada la especial incidencia que puede tener en la correcta prestación del servicio, el Área podrá exigir a la empresa adjudicataria en cualquier momento, su sustitución, que se hará efectiva en un plazo máximo de dos meses.

9.2.- Formación

La adjudicataria habrá de justificar periódicamente la formación continua impartida a su personal, que habrá de poseer una especialización en hostelería hospitalaria para prestar los servicios que son objeto del presente contrato.

Los licitadores presentarán un "Plan de Formación" que será valorado como criterio de adjudicación (Criterios de Adjudicación Subjetivos, apartado 5), en el que se detallarán al menos los siguientes temas:

- Seguridad e higiene en el trabajo
- Seguridad alimentaria y Dietética y Nutrición
- APPCC
- Prevención de riesgos laborales
- Residuos



- Circuitos y protocolos aplicables en centros sanitarios en relación con el servicio de alimentación a pacientes.

Los cursos a impartir tratarán como mínimo los distintos temas establecidos y se organizarán de modo que la asistencia de los trabajadores a los mismos no perjudique el servicio.

10.- PLAN DE CALIDAD E INFORMACIÓN DE SEGUIMIENTO

10.1. Plan de calidad

La empresa adjudicataria elaborará en el plazo de un mes desde la firma del contrato un "Plan de Calidad" que, previa aprobación de la Gerencia del Área será de obligado cumplimiento para la contratista, debiendo estar adaptado al programa de autocontrol sanitario basado en APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), y cumplirá con toda la normativa legal que les resulte de aplicación para el desempeño de su actividad en nuestro centro. Contemplará entre otros los siguientes aspectos:

- a) Identificación de los procesos
- b) Identificación de errores, puntos críticos y causas
- c) Indicadores de calidad
- d) Evaluación y propuesta de soluciones

La adjudicataria se obliga a tener y mantener en vigor un certificado de adecuación del servicio prestado a las normas ISO de sistemas de gestión de calidad. La expedición de este certificado por una entidad acreditada es un requisito imprescindible para que la adjudicataria continúe prestando sus servicios en caso de que la Gerencia del Área considere conveniente la prórroga del contrato.

10.2.- Controles internos y externos de calidad

a) Controles internos de calidad

Los supervisores o responsables de las unidades realizarán los controles relativos al cumplimiento de las prescripciones del presente pliego y del Plan de Calidad, mediante la evaluación de los criterios y aspectos establecidos por el HOA.

b) Controles externos de calidad

La empresa adjudicataria realizará mensualmente a su cargo un estudio de determinación microbiológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales así como de placas de contaminación superficial.

Los análisis se realizarán de los productos en crudo, semielaborados y elaborados, en base a tres muestras de cada uno de ellos.

10.3.- Encuestas sobre la calidad del servicio

la empresa adjudicataria realizará las encuestas sobre la calidad del servicio y grado de satisfacción entre el personal del centro y los usuarios.



10.4. Información de seguimiento

La empresa adjudicataria entregará al Área, preferentemente por medios electrónicos, la información necesaria para realizar el seguimiento de ejecución del contrato.

La información y periodicidad mínimas necesarias serán:

11.2.1.- En cualquier momento de la ejecución del contrato

- Cualquier incidencia detectada

11.2.2.- Al inicio de la ejecución del contrato

- Manual de dietas
- Listado de productos y precios de venta del Kiosco y Máquinas
- Ubicación de todas las máquinas instaladas
- Plan de mantenimiento preventivo y correctivo
- Relaciones de productos de limpieza con sus correspondientes fichas
- Plan de gestión de residuos
- Plan de calidad

11.2.3.- Mensualmente

- Número de pensiones servidas de pacientes, personal y comunidad terapéutica, de forma separada y relación de extras servidos con indicación de la unidad o servicio de destino.
- Análisis microbiológicos
- Análisis de aceites
- Gestión de residuos, pesos por los diferentes tipos de residuos y zonas
- Boletines de cotización a la Seguridad Social (TC1 y TC2), independientes de cualquier otro centro de trabajo

11.2.4.- Semestralmente

- Seguimiento del Plan de mantenimiento preventivo y correctivo
- Informe de control de plagas
- Encuestas de satisfacción del servicio
- Plan de formación de personal

10.5.- Control y Supervisión del Servicio

La adjudicataria es responsable de calidad técnica del servicio prestado y su adecuación a la normativa vigente y a los métodos y protocolos establecidos en su plan de Gestión del Servicio de Alimentación, así como a las prescripciones del presente pliego y las directrices e instrucciones que al respecto establezca la Dirección del Área.

El ejercicio de las facultades de control e inspección corresponde a la Dirección Económica y de Profesionales, que constituirá una comisión de seguimiento en la que se integrará, entre otros, la Dirección de Gestión de Cuidados y de Enfermería, los Supervisores de Hospitalización y el Jefe de Servicio de Suministros.



Los licitadores deberán presentar un Plan de Calidad adaptado al programa de autocontrol sanitario basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), así como la realización de encuestas de satisfacción del contrato, que será valorado como criterio de adjudicación (Criterios de Adjudicación Subjetivos, apartado 6).

En Arriondas, a 18 de setiembre de 2017
La Gerente del Área Sanitaria VI - Arriondas



Fdo.- Margarita Pendás Toribio



ANEXO 1

DIETAS TERAPÉUTICAS MÍNIMAS

Existirán dos variantes de cada una: CON SAL Y SIN SAL

DENOMINACIÓN
ASTRINGENTE – BAJA EN RESIDUOS
BAJA EN COLESTEROL
BASAL
BASAL INFANTIL
BLANDA
BLANDA BAJA EN COLESTEROL/GRASAS
BLANDA DIABÉTICA 1000 CAL
BLANDA DIABÉTICA 1500 CAL
BLANDA DIABÉTICA 1800 CAL
CDA (Puré) CNA (P.Fruta)
DIABÉTICA 1100 CAL
DIABÉTICA 1500 CAL
DIABÉTICA 1500 CAL BAJA EN COLESTEROL
DIABÉTICA 1800 CAL
DIABÉTICA 1800 CAL BAJA EN COLESTEROL
DIABÉTICA 2500 CAL
DIABÉTICA 800 CAL
DIETA ABSOLUTA
HIPOCALÓRICA
DIETA ESPECIAL (Intolerancia a la lactosa / Veganos / Vegetarianos)
DNO (cereal) CDA (Puré/yogurt) MDA (P.Fruta) CNA (Blanda)
DNO (cereal) CDA (Puré/yogurt) MDA (P.Fruta) CNA (Cereal)
DNO (cereal) CDA (Puré/yogurt) MDA (P.Fruta) CNA (Puré)
HEPÁTICO BILIAR
HIPERPROTEICA
HIPERURICÉMICA
LIQUIDA
LIQUIDA DIABÉTICA
MDA (F: FRUTAS)
NIÑOS (-) 4 AÑOS
PROTEÍNAS 20 – HIDROCARBONADA
PROTEÍNAS 40
PROTEÍNAS 60
RICA EN RESIDUOS – LAXANTE
SEMILIQUIDA
SEMILIQUIDA ASTRINGENTE
SEMILIQUIDA DIABÉTICA
SEMILIQUIDA SIN GRASAS
SIN GLUTEN
PREPARACION COLONOSCOPIA/ENEMA OPACO
TURMIX
TURMIX ASTRINGENTE SIN GRASAS
TURMIX DIABÉTICO 1500 CAL
TURMIX DIABÉTICO 1800 CAL
TURMIX PROTECCIÓN GÁSTRICA



ANEXO 2

**RELACION DE ALIMENTOS EXTRAS HOA
(PLANTA 0; PLANTA 1; URGENCIAS; UCA; QUIRÓFANO Y DIALISIS)**

DENOMINACION	CANTIDAD ESTIMADA AÑO (12 MESES)
PINCHOS	2.308
AGUA 1,5 L	10.159
LECHE LITRO	624
AZUCAR KILO	17
AZUCAR/EDULCORANTE SOBRE	1.342
GALLETAS PAQUETE-BISCO	5.304
ZUMO 200 cc	5.152
YOGURES	1.056
FRUTAS	305
INFUSIONES S.	305
CAFÉ SOBRE	471
MERMELADA-MANTEQUILLA	174
COLACAO S.	683
SERVILLETAS/CUCHARILLAS	74
CAFÉ CON LECHE	529
GELATINAS	673



ANEXO 3

**RELACION DE ALIMENTOS EXTRAS SALUD MENTAL
PRODUCTOS PARA DESAYUNOS Y MERIENDAS**

DENOMINACION	CANTIDAD ESTIMADA AÑO (12 MESES)
AGUA 1,5 L	96
LECHE LITRO	1.700
AZUCAR SOBRE	1.000
GALLETAS PAQUETE-BISCOTES CON OPCION INTEGRAL	4.740
ZUMO 200 cc	2.370
FRUTAS	1.922
INFUSIONES S.	600
CAFÉ SOBRE	2.800
MERMELADA-MANTEQUILLA	980
COLACAO S.	1.056
SACARINA SOBRE	2.500
ACEITE LITRO	20
VINAGRE LITRO	11
ADEREZANTE DE LIMON 250 ml	8
MIEL 250 ml	4
QUESO FRESCO PORCION	420
MEMBRILLO	18
JAMON YORK PAQUETE 100 GR	120



ANEXO 4

NUMERO MÍNIMO DE MAQUINAS DE VENTA AUTOMATICA A SUMINISTRAR

HOSPITAL DEL ORIENTE DE ASTURIAS

Zonas del Edificio	CALIENTE	FRIO	SÓLIDOS	AGUA
Sala de espera general planta 0	2	1	2	2
Sala de personal planta 0	1			
Sala de espera Urgencias	Mixta			
Pasillo Planta 1		1		1



ANEXO 5

**INVENTARIO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MOBILIARIO Y ENSERES DEL
SERVICIO DE COCINA DEL HOA**

PRODUCTO	CANTIDAD
Báscula Marca Mobba Mod. V.2001	1
Cámara Frigorífica Marca Technoblock Mod. CR M060	1
Cortafiambrs Marca Edesa Mod. CGE 300	1
Baño María Marca Zanussi	1
Peladora de patatas Marca Sammic	1
Robot Batidora Marca Coupe Mod. MP450	1
Mesa Auxiliar Cocina Marca Fagor	1
Cocina 4 fogones Marca Fagor Mod. CG9-4130	1
Plancha Marca Fagor	1
Cocina 2 fogones Marca Fagor	1
Freidora Marca Fagor	2
Horno Combi Master Gas Marca Racional Mod. 101G	1
Mesa Calientaplatos Marca Fagor	1
Lavavajillas Marca Fagor Mod. F160D	1
Carro Portabandejas	2
Carro Bandejas habitaciones	3
Carro Doble bandejas habitación	1
Mesa fregadero 400x80	1
Mesa fregadero 2 senos 400x80	1
Mesa fija portabandejas 120x120	1
Mesa fija portabandejas 150x100	1
Mesa emplatar 300x80	1
Fregadera 2 senos 250x80	1
Estantería 200x180x40	1
Matamoscas eléctrico marca Jofel	1
Jaboneras dispensadores	3
Dispensador papel	2
Tartera de aluminio 40x35	1
Tartera de aluminio 40x50	1
Tartera de aluminio 40x15	2
Tartera de aluminio 40x20	1
Tartera de aluminio 30x30	2
Tartera de aluminio 45x10	1
Tartera de aluminio 15x20	1
Tartera de acero inox. de 25x30	1
Tartera de acero inox. de 25x20	1
Tartera de acero inox. de 40x20	2
Tartera de acero inox. de 30x20	1
Tartera de acero inox. de 40x15	1
Tartera de acero inox. de 50x20	1
Sartenes diversas medidas	15
Bandejas acero inox. 25x20	7
Bandejas acero inox. 50x30	23
Bandeja aluminio 60x40	3



Chino 35 diámetro	1
Chino 25 diámetro	1
Escurreidor aluminio 25x20	1
Escurreidor aluminio 40x30	2
Cucharones acero inox.	10
Espumadera acero inox.	9
Cafetera aluminio	1
Mesa formica azul 150x80	2
Olla recta 32 inox.	1
Olla recta 40 inox.	1
Cacerola baja 24 inox.	1
Cacerola baja 32 inox.	1
Cazo recto c/ tapa alto 28 inox.	1
Sartén 28 cm	1
Sartén 36 cm	1
Tenedores	85
Cuchillos	65
Cucharas	85
Cucharillas	76
Boles	123
Tapas de Boles	138
Platos	95
Ensaladeras	86
Cuencos de postre	60
Tazas	94
Tapas Tazas	60
Bandejas Grises	35
Bandejas Blancas	45
Copas de Cristal	43
Taza grande loza	31
Taza pequeña loza	56
Plato café pequeño loza	10



ANEXO 6

RELACION DE PERSONAL DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

PERSONAL COCINA (CONVENIO COLECTIVO ESTATAL DEL SECTOR LABORAL DE LA RESTAURACION COLECTIVA)				
CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	HORAS	GRADO OCUP.
Cocinero/a	02/06/1997	(200) T. Parcial indef. Ordinario	31,50	78,75
Auxiliar Colectividades	02/06/1997	(200) T. Parcial indef. Ordinario	31,50	78,75
Auxiliar Colectividades	02/06/1997	(200) T. Parcial indef. Ordinario	31,50	78,75
Cocinero/a	09/06/1997	(200) T. Parcial indef. Ordinario	31,50	78,75
Auxiliar Colectividades	09/06/1997	(200) T. Parcial indef. Ordinario	31,50	78,75
Auxiliar Colectividades	10/03/2000	(200) T. Parcial indef. Ordinario	31,50	78,75
Auxiliar Colectividades	27/09/2004	(200) T. Parcial indef. Ordinario	27,00	67,50
Dietista	20/10/2005	(100) Contrato Ordinario Indefinido	35,00	87,50
PERSONAL KIOSCO (CONVENIO COLECTIVO DEL SECTOR DEL COMERCIO EN GENERAL DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS)				
CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	HORAS	GRADO OCUP.
Ayudante Dependiente	01/09/2004	(200) T. Parcial indef. Ordinario	21,00	52,50
Ayudante Dependiente	12/12/2005	(289) T. Parcial trans. en indef.	39,00	39,00