

# **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE ASISTENCIA RELATIVO A LA ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL COMPLEJO HOSPITALARIO DE NAVARRA EN CADENA FRÍA.**

---

## **1.- OBJETO**

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir el alcance, condiciones, metodología, recursos, etc. que habrán de regir el contrato administrativo relativo al servicio de alimentación de pacientes del Complejo Hospitalario de Navarra.

El Complejo Hospitalario de Navarra incluye:

- Área hospitalaria de Irunlarrea (Pamplona)
- Clínica Ubarmin (Elcano)

Para la ejecución del servicio el adjudicatario realizará también el proyecto, construcción, dirección de obra y equipamiento total de una nueva cocina central que se construirá en locales del Servicio Navarro de Salud ubicados dentro del recinto del Complejo Hospitalario de Navarra. Se incluirá en el contrato el servicio de transporte entre la cocina central y los diferentes centros, así como la adecuación en estos centros de las zonas de almacenaje y retermalización de carros precisas.

El espacio disponible para la nueva cocina, así como los condicionantes, está reflejado en los anexos X, XI, XII y XIII. Además también se ponen a disposición del adjudicatario los siguientes espacios auxiliares en cada uno de los centros para realizar la retermalización de los carros y en su caso la preparación del desayuno y la merienda:

Complejo hospitalario de Navarra

- Sótano Pabellón H – Actual cocina
- Cocina de la Clínica Ubarmin
- Semisótano del Antiguo Hospital Virgen del Camino (en este centro, el local de retermalización podrá formar parte de los espacios ordenados para la cocina central, o ser ajeno a ellos, en función de la distribución definida en la propuesta).

Estos espacios podrán ser modificados por la Unidad Gestora como consecuencia de la ejecución de obras en los centros.

(Se facilitan planos de estos espacios en los anexos XI, XII, XIII, XIV y XV).

Si la naturaleza o características de la propuesta demostrasen claras ventajas por el hecho de distribuir los carros en frío hasta cada unidad de consumo, la Unidad Gestora podrá poner a disposición del adjudicatario los espacios necesarios para la retermalización de los carros en estas unidades de consumo, hasta un máximo de 15 m<sup>2</sup> por pabellón y planta.

Las cocinas actualmente existentes seguirán siendo gestionadas del mismo modo anterior a la adjudicación, hasta la puesta en funcionamiento de la nueva instalación, una vez que se ejecuten las obras de adecuación necesarias y el equipamiento en el nuevo emplazamiento. El adjudicatario prestará el servicio de alimentación de pacientes desde el momento que esté la nueva cocina disponible.

Para la transición de la actividad entre las actuales cocinas y la nueva cocina unificada, el adjudicatario deberá adaptarse al procedimiento y secuencia de traslado que apruebe la Unidad Gestora.

## **2.- SERVICIO Y CONTENIDO**

2.1. La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del servicio de alimentación, que incluye:

- 2.1.1 Gestión y compra de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc.
- 2.1.2 Recepción, almacenamiento y conservación de materias primas.
- 2.1.3 La elaboración de los menús según las dietas establecidas por la Unidad Gestora y recogidas en el anexo V.
- 2.1.4 El adjudicatario se obliga igualmente a elaborar los menús o dietas especiales que por prescripción facultativa le sean indicados.
- 2.1.5 El emplatado de los menús, que se realizará centralizado en el caso de las comidas y las cenas. Para los desayunos y las meriendas de los centros periféricos se garantizará que se sirvan en las condiciones óptimas, quedando a criterio del adjudicatario la posibilidad de realizar el emplatado centralizado o en cada centro.
- 2.1.6 La distribución de la comida a las unidades de consumo finales detalladas en el anexo VIII, asegurando la cadena de calor de los platos calientes, garantizando el mantenimiento a más de 65 grados centígrados de los platos calientes y preservando frías las ensaladas, postres y demás platos fríos.
- 2.1.7 Lavado del menaje, vajilla y de los carros de distribución.
- 2.1.8 Limpieza y acondicionamiento general de la cocina, equipos, cámaras, campana extractora, superficies de trabajo, fregaderos y utillaje. Todos los productos necesarios para realizar esta función, serán por cuenta del adjudicatario.
- 2.1.9 Establecer los sistemas y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración y cocinado de las materias primas para los menús previstos y contribuir y verificar que se realicen de la forma mas idónea.
- 2.1.10 Gestión de los elementos utilizados para la distribución de la comida a las plantas o comedores, de forma que ésta llegue en óptimas condiciones organolépticas y de temperatura (bandejas carros, etc.).
- 2.1.11 Posibilitar la elección del menú. El adjudicatario adecuará su organización para posibilitar la elección del menú dando la opción entre dos primeros, dos segundos y dos postres.
- 2.1.12 La empresa adjudicataria utilizará la gestión por procesos como herramienta de organización y gestión de toda la actividad conforme a su oferta.
- 2.1.13 La preparación y confección de las comidas se realizará en los locales que a tales efectos disponga la Unidad Gestora. No obstante, en el supuesto de que el Órgano de Contratación disponga la realización de obras de remodelación de las instalaciones que impidan, con carácter excepcional, el uso de las mismas, el adjudicatario deberá garantizar la prestación del servicio sin costo añadido, pactando con el órgano competente el sistema más adecuado.
- 2.1.14 Suministro de productos extras a las unidades de enfermería. Estos productos los constituyen las peticiones extraordinarias que el adjudicatario facilitará en las cantidades que la Unidad Gestora expresamente autorice, mediante vales justificativos firmados por la persona designada y en los que constarán, artículos entregados, cantidad, motivo y fecha de entrega.

Este concepto será el único pago al que quedará obligado la Unidad Gestora aparte del establecido como contraprestación en el propio contrato.

- 2.1.15 Mantenimiento integral de todo el equipamiento, revestimientos, solados, falsos techos, carpintería, instalaciones y maquinaria, así como la reposición de maquinaria y utillaje deteriorado u obsoleto.
- 2.1.16 Implantación, mantenimiento y actualización del sistema informático que permita la preparación de los diferentes menús, así como los cambios pertinentes, todo ello en base al manual de dietas establecido por la Sección de Nutrición Clínica y Dietética, que figura como Anexo V.
- 2.1.17 La realización de las obras necesarias y del montaje completo de la nueva cocina unificada, sus instalaciones fijas y la adquisición e instalación de todo el equipamiento específico de la cocina, así como de los locales auxiliares utilizados en el reparto y retermalización, mobiliario, menaje de cocina, vajilla, material desechable, productos y materiales de limpieza.
- 2.1.18 La legalización de las instalaciones y de la actividad.

#### 2.2.- Condiciones particulares.

- 2.2.1 El adjudicatario implantará el sistema de producción y distribución en cadena fría, emplatado en frío y retermalización posterior.
- 2.2.2 Las instalaciones no podrán utilizarse para servicios que no estén relacionados con el objeto del contrato salvo expresa autorización de la Unidad de Gestión.
- 2.2.3 El adjudicatario queda obligado a mantener cubierta y en completo servicio la cocina durante los horarios recogidos en el anexo V.
- 2.2.4 Los turnos cubrirán la distribución de comidas a pacientes en: Desayuno – Comida – Merienda – Cena, en el horario determinado por el Órgano de Gestión y recogido en el anexo V.
- 2.2.5 El número de dietas y tipo a servir, se pedirán a través del sistema de gestión de dietas existente, tal y como se detalla en el anexo XVIII.
- 2.2.6 Diariamente, el adjudicatario entregará a la persona designada por la Unidad de Gestión, una relación de los servicios prestados el día anterior que no hayan quedado reflejados en el sistema informático de gestión.
- 2.2.7 Los stocks necesarios en los offices de las plantas serán fijados por la Unidad de Gestión y se suministrarán una vez al día.
- 2.2.8 Así mismo para Hemodiálisis y Quirófanos, la Unidad de Gestión establecerá los alimentos a suministrar.

### 2.3.- Peticiones

- 2.3.1 El adjudicatario no podrá suministrar bebidas ni comidas a los pacientes, ni a dependencia alguna de los centros sin autorización expresa de la Unidad de Gestión.
- 2.3.2 Los alimentos extras solicitados (zumos, bocadillos, leche, yogures, flanes, etc.) que no estén recogidos en la dieta diaria, serán ofertados en precios unitarios aparte, siendo objeto de especificación en la factura.
- 2.3.3 Idéntica consideración tendrán los stocks necesarios en los offices de las plantas de hospitalización.
- 2.3.4 Los precios de cualquier otro servicio alimentario no contemplado en estas condiciones, y que por necesidades deba de ser suministrado, se acordarán de mutuo acuerdo entre la Unidad Gestora y el adjudicatario.

### 3.- GESTION DEL APROVISIONAMIENTO

- 3.1. En lo relativo a adquisiciones, conservación y transporte de mercaderías, el adjudicatario garantizará:
  - Stocks mínimos para una semana.
  - Verificación de que los proveedores cumplan las exigencias del vigente código alimentario y las reglamentaciones correspondientes.
- 3.2. El adjudicatario presentará un listado de los proveedores, productos y calidades con carácter previo al inicio del servicio. Este listado permanecerá siempre actualizado para lo cual cualquier modificación se deberá notificar poniendo a disposición de la Unidad Gestora la ficha técnica de dicho producto y marca. La Unidad de Gestión, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto que no se adapte por otro equivalente en función de criterios de calidad, cantidad, registro sanitario u otros que considere convenientes.

### 4.- CONTROLES BACTERIOLÓGICOS

El adjudicatario realizará mensualmente durante la ejecución del contrato, análisis microbiológicos de control de producto acabado, semielaborado y superficies que deberá remitir al responsable designado por la Unidad Gestora.

### 5.- NORMATIVA

El servicio, instalaciones, equipos, procesos y materiales utilizados y los alimentos elaborados y suministrados, deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa de seguridad alimentaria de los ámbitos local, foral, estatal y comunitario, y de forma específica, las siguientes normas:

- Ley 17/2011, de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

## **6.- INSPECCIÓN Y CONTROL DEL CENTRO**

La Dirección del Complejo Hospitalario de Navarra establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que sean obligatorios en aplicación de la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, mediante los cuales se comprobarán las condiciones de las instalaciones y equipamientos, la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados.

El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces, que verificarán las autoridades competentes mediante sistemas de control adecuados, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y cumplimentará los correspondientes registros de los controles realizados, sus resultados y medidas correctoras aplicadas.

En aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá disponer de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC. Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de empresa alimentaria revisarán el procedimiento y introducirán en él los cambios necesarios.

Igualmente deberá disponer y aplicar un Programa de autocontrol y un Programa de requisitos de higiene basados igualmente en el sistema APPCC que incluirá los siguientes planes:

1. Plan de control de residuos.
2. Plan de control de calidad del agua
3. Plan de limpieza y desinfección
4. Plan de formación, capacitación e higiene del personal
5. Plan de control de vectores
6. Plan de control de proveedores
7. Plan de trazabilidad

Se cumplimentarán los registros necesarios derivados de los autocontroles y planes de higiene.

Asimismo se atenderá a la presentación y al cumplimiento del horario del servicio de comidas y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la alimentación servida será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio. El Complejo Hospitalario de Navarra realizará las comprobaciones necesarias, atendiendo a las guías y objetivos nutricionales establecidos por el Instituto de Salud Pública.

Se cumplirán los requisitos de la publicidad de alimentos, incluidos los mensajes dirigidos a los diferentes grupos de población, que se establecen en la Ley 17/2011

Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades competentes en materia de control oficial de la seguridad alimentaria.

Con independencia de los controles y comprobaciones que la Dirección del Complejo Hospitalario de Navarra, por medio de las personas que designe, pueda ejercer para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, el Complejo Hospitalario por decisión de sus órganos competentes, podrá establecer comisiones de control, con el cometido de vigilar dicho cumplimiento.

El adjudicatario deberá realizar los controles analíticos, muestreos y análisis, establecidos en su programa de autocontrol como parte de sus procedimientos basados en los principios APPCC y en la aplicación de buenas prácticas de higiene, incluidos los análisis microbiológicos de control necesarios para garantizar el cumplimiento de los criterios de higiene del proceso y de seguridad alimentaria de acuerdo con los criterios y requisitos establecidos en el Reglamento 2073/2005. En aplicación de dichos criterios, se realizarán al menos análisis de materia prima, producto acabado, semielaborado y de superficies de trabajo, instalaciones y equipos cuyos resultados deberá remitir al responsable designado por el Complejo Hospitalario de Navarra.

Las materias primas y los productos suministrados por el adjudicatario deberán cumplir la normativa vigente en materia de etiquetado, envasado y registro sanitarios.

Previamente al inicio de su actividad, la empresa adjudicataria deberá notificar al Órgano de Contratación, en la forma requerida por éste, las instalaciones bajo su control en los que se realicen actividades de producción, transformación y distribución de alimentos con el fin de proceder a su registro y realizar las comprobaciones que procedan.

## **7.- TRASLADO DE RESIDUOS**

Corresponderá al adjudicatario el traslado de los residuos, previa selección para su reciclaje, hasta los contenedores habilitados al efecto. Se deberá realizar de acuerdo a las normas establecidas por la Dirección del Complejo Hospitalario de Navarra o por las Autoridades Municipales, tanto al emplazamiento al que deben ser trasladados como al horario y al sistema de evacuación.

Cualquier tasa o impuestos que grave la gestión de residuos generados por las actividades objeto del contrato serán por cuenta del adjudicatario al ser consecuencia directa de su actividad.

## **8.- DESINFECCIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN**

Se realizarán por cuenta del adjudicatario las operaciones de desinfección, desratización y desinsectación.

El adjudicatario estará obligado a comunicar de forma inmediata a los responsables del Complejo Hospitalario de Navarra o cuantas deficiencias detecte.

## **9.- LIMPIEZA**

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza completa (suelo, paredes, techo, puertas, ventanas, puntos de luz, etc.), maquinaria y mobiliario de la cocina y espacios auxiliares.

Todos los materiales y productos utilizados serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario debe mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en un hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Unidad de Gestión. A tal efecto la empresa deberá tenerlo en cuenta a la hora de planificar la plantilla por turno.

Normas generales en la metodología de la limpieza:

- No barrer en seco, utilizar siempre el sistema de limpieza en húmedo.
- Nunca emplear agua sola.
- Fregar el suelo utilizando el sistema de doble cubo.

El adjudicatario se encargará de realizar la purga de los grifos de la cocina de acuerdo a las instrucciones que le indique la Unidad de Gestión. Estando obligado a certificar por escrito su ejecución.

## **10.- FLUIDOS Y ENERGÍA**

La energía eléctrica, el gas, el agua y la calefacción serán a cargo del adjudicatario para lo cual contratarán el servicio directamente con la compañía correspondiente. Cuando esto no sea posible,

instalarán contadores independientes y la Unidad Gestora remitirá mensualmente al adjudicatario los consumos efectuados y el importe de los mismos, el cual se deducirá de la facturación mensual.

El precio aplicado por la Unidad Gestora será el que aplique la empresa suministradora de energía, incluidos todos los impuestos.

El teléfono instalado será para uso interno, debiendo el adjudicatario instalarse una línea telefónica propia para las llamadas al exterior.

## **11.- MEDIOS HUMANOS**

La empresa adjudicataria deberá contratar al personal necesario para la realización del contrato, establecerá en su oferta la plantilla que destinará con dedicación habitual al servicio objeto de este contrato, garantizando en todo momento el personal necesario y adecuado para obtener la máxima calidad y la disponibilidad para cada prestación durante las horas que éstas se realizan. El coste de dicho personal estará incluido en el precio de las prestaciones.

La empresa adjudicataria deberá notificar a la Unidad Gestora, el personal adscrito a la ejecución del contrato y sus posteriores modificaciones.

El personal que por su cuenta aporte o utilice el adjudicatario en la ejecución del presente contrato no adquirirá relación laboral alguna con el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente del adjudicatario.

En consecuencia, el adjudicatario deberá cumplir en relación con su personal las obligaciones en materia Laboral, de Seguridad Social y Prevención de Riesgos Laborales, así como cualquiera otra derivada de dicha relación.

El adjudicatario se obliga a cumplir con la normativa de prevención de incendios y seguirá las instrucciones del Plan de Autoprotección del Complejo Hospitalario de Navarra.

Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir permanentemente identificado (con el logotipo de la empresa adjudicataria). Esta uniformidad será aprobada por la Unidad Gestora.

### **Formación**

El adjudicatario deberá impartir como mínimo, los siguientes cursos:

1. Curso de análisis de peligro, registros APPCC, prevención de riesgos laborales, acciones de mejora ó informática dirigido a todo el personal de cocinas.
  - Nivel superior (responsables de cocina y cocineros): 20 horas de formación anuales.
  - Nivel básico (resto de personal): 10 horas de formación anuales.

La plantilla deberá incluir el personal dietista necesario para elaborar los menús, pero el control del emplatado se realizará por el personal de la Sección de Nutrición y Dietética del Complejo Hospitalario de Navarra.

### **Responsable**

Dentro de la plantilla existirá un responsable que deberá tener presencia física de 8 a 15 horas los días laborables y en su ausencia se designará un responsable dentro de la plantilla que esté de turno.

Todo aumento de plantilla, respecto a la existente al inicio del contrato, que suponga derecho de subrogación en próximos contratos deberá ser expresamente autorizado por la Unidad Gestora.

#### Interlocutores

- La Unidad Gestora designará un interlocutor que canalizará todas sus instrucciones como cualquier información del adjudicatario.
- La adjudicataria canalizará todas sus comunicaciones con el Complejo Hospitalario de Navarra, a través de su responsable en el Centro y/o responsable de la empresa para el contrato.

#### Asesoramiento

Caso de que para algunas cuestiones concretas se hiciera necesario el asesoramiento técnico al personal de la adjudicataria, ésta vendrá obligada a dicho asesoramiento, sin cargo alguno.

### **12.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El adjudicatario garantizará el mantenimiento del servicio de alimentación a pacientes durante todos los días del año, independientemente de problemas laborales, meteorológicos o de cualquier otro tipo. En caso contrario correrá a su cargo el coste adicional que el suministro suponga para el Complejo Hospitalario de Navarra, con las penalizaciones por daños y perjuicios establecidos en la Ley Foral de Contratos Públicos.

### **13.- INSTALACIÓN Y MONTAJE DE LA COCINA Y ESPACIOS AUXILIARES**

La cocina centralizada para la prestación del servicio de alimentación se ubicará en la zona indicada en los anexos X, XI, XII y XIII.

El adjudicatario asumirá a su cargo la ejecución de la obra civil necesaria para la adecuación de los locales destinados a la cocina, locales auxiliares y locales para retermalización, así como otros que fuesen necesarios para la preparación y distribución de las comidas. Asimismo, el adjudicatario ejecutará a su cargo todos los traslados de actividades y adaptación de los locales necesarios para aquellas actividades que sufran afecciones debidas a la implantación de la cocina unificada, locales auxiliares y/o locales para retermalización.

Serán también a cargo del adjudicatario los accesorios para el reparto, así como la instalación de todo el equipamiento y las instalaciones generales de acuerdo con el diseño y la distribución del equipamiento ofertada y aprobada por la Unidad Gestora.

Todo esto será ejecutado de acuerdo con el proyecto presentado por el adjudicatario, en base a su oferta y que deberá ser aprobado por la Unidad Gestora.

La empresa adjudicataria dispondrá de un plazo de 60 días desde la firma del contrato, para presentar un proyecto completo de la cocina, firmado por técnicos competentes, en el que constarán, entre otros los siguientes documentos:

- Memoria
- Pliego de condiciones.
- Presupuesto
- Planos
- Gestión de residuos
- Control de calidad
- Estudio de Seguridad y Salud
- Plan minimización de riesgos, según Protocolo del Departamento de Salud, indicado en el Anexo XVII.

El proyecto se entregará para su revisión al Servicio de Obras e Infraestructuras del Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea.

En el plazo máximo de cinco meses contados desde la fecha de obtención de la licencia de obras, deberá estar realizado el montaje completo de la cocina y su puesta en marcha.

La dirección técnica de todas las actuaciones será realizada por técnicos competentes (arquitecto, ingeniero, arquitecto técnico y coordinador de seguridad y salud) y correrá por cuenta del adjudicatario.

Cualquier otro gasto que se derive, como proyectos técnicos adicionales, estudios de todo tipo, refuerzos estructurales, licencias, permisos, tasas, proyectos de legalización de las instalaciones o de la propia cocina, trámites de todo tipo, correrán a cargo del adjudicatario.

El adjudicatario pondrá a disposición de la Unidad Gestora todos los planos definitivos de la nueva cocina. Se deberá justificar suficientemente todas las inversiones que se realicen.

Siempre será la Unidad Gestora quien en última instancia autorice las inversiones.

Las cocinas actualmente existentes seguirán siendo gestionadas del mismo modo anterior a la adjudicación hasta la puesta en funcionamiento de la nueva cocina, una vez ejecutadas las obras de adecuación necesarias y el equipamiento en el nuevo emplazamiento.

Las inversiones se realizarán de acuerdo con la Dirección de obra y el Servicio de Obras e Infraestructuras del SNS-O.

La Unidad Gestora pondrá a disposición del adjudicatario la maquinaria y mobiliario detallada en el anexo VI, realizándose un inventario definitivo en el momento de comenzar el servicio.

El adjudicatario podrá aceptar o denegar todo, o parte, del material indicado. El material rechazado será retirado por la Unidad Gestora.

El material aceptado estará a la finalización del contrato en buen estado de conservación y funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado.

El adjudicatario deberá aportar todo el menaje, vajilla, cubertería, bandejas, carros, etc. que necesite para realización del servicio así como su reposición durante el contrato. Éste deberá ser de buena calidad, reservándose la Unidad Gestora aceptar el que se proponga.

#### **14.- MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN**

El mantenimiento de la maquinaria y mobiliario e instalaciones, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario mantendrá activa una ficha por equipo, donde deberá recogerse, el mantenimiento preventivo que se realice, así como el reparador, debiendo constar en la misma fecha, así como mantenimiento realizado, piezas sustituidas etc.

El adjudicatario comunicará a la Unidad Gestora las averías importantes producidas en los equipos o instalaciones.

La totalidad de las obras (por pequeñas que sean) que sea necesario realizar en las instalaciones del Complejo Hospitalario de Navarra, deberán estar previamente autorizadas por el Servicio de Obras e Infraestructuras del SNS-O

Las reparaciones de la totalidad de las instalaciones, correrán a cargo del adjudicatario.

## **15.- ESTIMACIÓN DE LOS SERVICIOS ANUALES**

El número de menús previstos es el siguiente:

Complejo hospitalario de Navarra

|           | Área<br>Irunlarrea | Ubarmin | Total   |
|-----------|--------------------|---------|---------|
| Desayunos | 268.000            | 20.000  | 288.000 |
| Comidas   | 268.000            | 20.000  | 288.000 |
| Meriendas | 268.000            | 20.000  | 288.000 |
| Cenas     | 268.000            | 20.000  | 288.000 |

## **16.- OPCIÓN DE COMPRA**

Se establece una opción de compra a favor del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea para la adquisición del equipamiento. En caso de resolución del contrato, o a la finalización del mismo, el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea podrá adquirir el equipamiento realizado por el adjudicatario para la ejecución del contrato, abonándole en un solo pago el valor residual de la inversión realizada. Dicho valor residual se calculará de la siguiente forma:

|                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| $\text{Valor residual} = \frac{\text{Inversión inicial en equipamiento} \times (96 - \text{n}^\circ \text{ de meses de prestación del servicio de alimentación})}{96}$ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Se consideran incluidos dentro de la inversión inicial en equipamiento, los importes sin IVA relativos a todos los equipos necesarios para la prestación del servicio. Dichos importes se obtendrán de las correspondientes facturas de adquisición de los mismos.

## **17.- PLAN DE CALIDAD**

El adjudicatario está obligado en el plazo de 2 años desde que comience a prestar el servicio, a la implantación y certificación de calidad ISO 9001 de todo el proceso. Todos los trámites, costes de acreditación, tasas, etc., que sean necesarios correrán a cargo del adjudicatario.

## **ANEXO VI**

### **Relación del equipamiento actual**

#### **Clínica Ubarmin**

##### **EQUIPAMIENTO LIMPIEZA**

- 1 Lavaperolas
- 1 Tren de Lavado

##### **EMPLATADO**

- 1 Cinta de emplatado
- 6 baño María caliente
- 3 Calientaplatos

##### **ELABORACIÓN**

- 2 Freidoras
- 1 Sartén basculante
- 2 X 4 Fuegos
- 1 Plancha
- 1 Fry Top
- 2 Ollas de Baño María
- 2 Cocedores a Vapor
- 1 Horno de convección
- 1 Horno antiguo
- 1 Abatidor de temperatura

##### **DISTRIBUCIÓN Y OTROS**

- 50 Bandejas
- 8 Carros portabandejas (160 pax)
- 9 Carros de apoyo
- 1 Pela patatas
- 140 Bandejas con tapa (+50 para reposición)

#### **Antiguo Hospital Virgen del Camino**

##### **ZONA DE ALMACÉN**

- 4 Carros de plataforma de transporte.
- 1 Peso de suelo eléctrico para 300 Kg.

##### **ZONA DE PREPARACIÓN**

- 1 Cortadora de fiambre.
- 1 Cortadora de carne.
- 1 Pela patatas.
- 2 Picadoras de carne.
- 1 Moldeadora de albóndigas.
- 2 Picadoras de verdura.
- 2 Cafeteras de 20 litros.
- 1 Molinillo de café.

### **ZONA DE PRODUCCIÓN**

- 1 Olla eléctrica basculante.
- 1 Olla eléctrica amasadora basculante.
- 18 Fuegos de gas.
- 2 Freidoras eléctricas de 20 litros.
- 1 Plancha de gas de 40 x 70.
- 1 Plancha de gas de 40 x 90.
- 2 Hornos de convección eléctricos de 20 bandejas gastronor.
- 1 Abatidor a pie llano 100 profundidad x 85 anchura.

### **ZONA DE EMPLATADO**

- 1 Cinta de emplatado de 9 m.
- 1 Armario caliente.
- 6 Carros calienta platos.
- 4 Carros Baño María eléctricos de 3 pozos gastronor.
- 3 Carros Baño María eléctricos de 2 pozos gastronor.

### **ZONA DE LAVADO**

- 1 Túnel de lavado Hobart modelo FTN/SB eléctrico.
- 1 Lavavajillas con capota de 90 x 90, marca HOONVED modelo EDI/8 eléctrico.

### **PEQUEÑA MAQUINARIA**

- 2 Máquinas trituradoras Thermomix.
- 2 Máquinas trituradoras Hotmix.
- 4 Brazos túrmix.
- 2 Pesos eléctricos.
- Bandejas gastronor perforadas y lisas.
- 32 Carros porta bandejas de 20 bandejas.
- 12 Carros torre de apoyo a la cinta.
- 10 Carros para guardar bandejas y tapas isotérmicas.
- 10 Carros de apoyo cocina de 2 bandejas.

### **EQUIPAMIENTO COMEDORES**

- 3 Carros porta bandejas gastronor. (uno en el comedor de personal y dos en el comedor de médicos).
- 2 Carros de apoyo.
- 1 Mueble compartimentado en gastronor con 4 pozos de agua caliente y 4 pozos en frío.
- 2 Fuentes de agua.
- Mesas y sillas para 24 personas.

**Existe un cuarto de motores compresores para cámaras y 1 abatidor instalados hace 2 años.**

### **Antiguo Hospital de Navarra**

- 3 Sartenes Basculantes
- 2 Cocedor vapor
- 3 Hornos
- Lavaperolas
- Lavavajillas
- 2 Ollas Cucimax
- Cortadora Fiambre

- Fabricador Hielo
- 2 Planchas Cocina
- Cinta de Emplatado
- Cámara cinta
- Exprimidor cítricos
- Abatidor temperatura
- Cortadora Verduras
- Equipos frío
- Peladora de patatas
- Cocina Eléctrica

## ANEXO VII

## Organización del personal

(1) Detallar por separado lunes-viernes, sábados y domingos y festivos.

(2) Turno M (mañana), T (tarde), N (noche), P (partido)

(3) Número de puestos de trabajo

[illegible]