



ACTA DE LA REUNIÓN INFORMATIVA PREVIA Y CONSULTAS DE LAS PERSONAS LICITADORAS, EN RELACIÓN CON EL EXPEDIENTE CONVOCADO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTICIAS Y ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS POR PRECIO UNITARIO CONFORME AL ARTÍCULO 9.3 A) DEL TRLCSP, Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO. ADJUDICACIÓN CONFORME A LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN EL TRLCSP PARA EL ACUERDO MARCO CELEBRADO CON UN ÚNICO EMPRESARIO.

- EXPEDIENTE: 0000114/2018 ; PA núm. 14/18; CCA: +6.6XYUXXE

- ASISTENTES A LA REUNIÓN:

- En representación de la Administración:

Amparo Simón Valero

Directora Económica Administrativa y de la Plataforma de Logística Sanitaria de Córdoba

José Luís Gómez de Hita

Director Económico Administrativo y de Servicios Generales

Rosa Fernández Robles

Subdirectora del Área de Hostelería

Teresa Justo Coletto

Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria

Rosario Córdoba Martínez

Técnico de Gestión Función Administrativa de la PLSC

- En representación de los licitadores:

1. David Bullejos Martin - Juan Bullejos SL
2. David Cabezuelo Expósito - Juan Bullejos SL.
3. Carlos Coello Gaviño - Serunió SA

En Córdoba, siendo las doce horas del día 2 de abril de 2018 , en la Sala de reuniones número dos sita en la primera planta del Edificio de Gobierno del Hospital Universitario Reina Sofía, se reúnen las personas anteriormente citadas, para celebrar la reunión informativa establecida en la cláusula 6.8 del Modelo de Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del Expediente: 114/2018; PA núm. 14/18, cuyo Objeto es el Suministro de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios por precio unitario



Servicio Andaluz de Salud

CONSEJERÍA DE SALUD

Hospital Universitario Reina Sofía

conforme al artículo 9.3 a) del TRLCSP, y Servicios complementarios a dicho suministro, con destino a determinados centros agrupados en la Plataforma Logística Sanitaria de Córdoba (Hospital Universitario Reina Sofía, Hospital Infanta Margarita y Hospital Comarcal Valle de los Pedroches).

Inicia la sesión la Directora Económica Administrativa y de la Plataforma Logística Sanitaria de Córdoba (en adelante Directora E.A. y PLSC), manifestando que esta reunión se celebra para dar cumplimiento a lo establecido en Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares e invitando a los asistentes a que soliciten las aclaraciones que estimen pertinentes sobre la licitación del contrato y los pliegos PA núm. 14/18, cuyo Objeto es el Suministro de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios por precio unitario conforme al artículo 9.3 a) del TRLCSP, y Servicios complementarios a dicho suministro.

Los representantes de la empresa “Eurest Colectividades” formulan las siguientes cuestiones:

Pregunta: ¿Qué importe económico en penalizaciones se interpuso durante el 2017 a la empresa adjudicataria, por incumplimiento en alguno de los parámetros establecidos en el pliego?

Respuesta:

La Directora E.A. y PLSC responde que la pregunta no procede, ya que la misma nada tiene que ver con el expediente licitado.

Pregunta: Tras analizar el presupuesto máximo de licitación observamos que hay un error en presupuesto máximo de licitación en la partida de servicios complementarios, ya que se indica que hay 720 días de servicio, si lo traducimos a los dos 2ños de plazo de ejecución inicial serían 360 días/año, cuando serían 365 y 366 días/año. Por lo tanto si relleno el Anexo I “modelo de oferta económica” si fuese al precio máximo de licitación si aplicase los días correctos de servicio estaría superando el máximo de licitación. Ruego por favor analicen esta información y procedan a la subsanación del mismo.

Respuesta:

La Directora E.A. y PLSC responde que el cálculo es correcto, ya que en todos los contratos de servicios de esta Plataforma, los meses se computan de treinta días

Pregunta: Nos gustaría que nos aclarasen lo que se indica en la página 19 del PCAP con relación al plan de formación, citamos textualmente y procedemos a la pregunta: “ Solo se tendrán en cuenta a los efectos de valoración, aquellos cursos que versen sobre seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, trazabilidad y gestión ambiental”, tras realizar la visita a las diferentes instalaciones, observamos que Eurest puede aportar cursos que pueden mejorar la operativa del servicio además de los indicados en dicho párrafo, ¿si incluimos cursos a mayores de los indicados, no serán objeto de valoración?

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria informa que NO será valorada, aquella formación cuyo contenido no verse sobre seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, trazabilidad y gestión ambiental, el contenido es lo



Servicio Andaluz de Salud

CONSEJERÍA DE SALUD

Hospital Universitario Reina Sofía

suficientemente amplio como para que la oferta de formación realizada por cualquier licitador se dirija hacia los contenidos que engloban prácticamente todo el proceso productivo.

Pregunta: Según se indica en la página 14 del PPT en el HVP ¿no hay que realizar labores de limpieza en cocina y tampoco hay que aportar los productos de limpieza para la misma?

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria que siguiendo la literalidad del Pliego de Prescripciones Técnicas en el apartado 3.2 prevé respecto de los servicios complementarios lo siguiente:

3.2. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

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

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

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

3.2.1. Limpieza e higiene

El contenido de esta prestación consiste, en la ejecución por parte de la empresa adjudicataria y a su costa, de las tareas de limpieza de las instalaciones, siguiendo las pautas establecidas en los Planes Generales de Higiene, incluidos los productos de limpieza e higienización y las prendas desechables de higiene que establezca la normativa vigente para el personal destinado en comedores colectivos (gorros, guantes, mascarillas, delantales, calzas, etc.), la cubertería y vajilla desechables necesarias que se utilicen para el servicio, los complementos higiénicos y estéticos utilizados en el servicio al cliente (mantel, servilletas, etc.) y el material de utillaje destinado a higiene y limpieza de los locales, equipos y utensilios del área de Cocina.

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



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

Pregunta: Para poder presentar oferta es imprescindible disponer del listado de personal objeto de subrogación así como TC2, para evitar diferencias en el caso de resultar adjudicatarios, ya que dichos importes, son una parte muy importante de nuestra cuenta de explotación.

Respuesta:

Se hace entrega a los asistentes de la reunión de los listado correspondientes , a las empresas que lo han solicitado y no asisten a esta reunión se les enviara vía correo electrónico.

Informar que las cantidades que aparecen en la columna mejoras/convenio, son cantidades brutas mensuales abonadas en 12 pagas no incluida la parte de Seguridad Social a cargo del empresario

Pregunta: Podrían aclararnos si las muestras de productos desechables se envían junto con la oferta técnica, o si por el contrato se envía de forma independiente, de ser así ¿cuál sería la dirección de entrega de muestras y cuál es la fecha límite de presentación de las mismas?

Respuesta:

La Directora E.A. y PLSC informa se entregan de forma independiente en las dependencias de la cocina central ubicada en el sótano del Hospital Provincial, dentro del plazo de presentación de ofertas, el cual finaliza el día 10 de abril a las 14:00 horas, de conformidad con lo establecido en la cláusula 6.6 del PCAP y en el apartado 14 del Cuadro Resumen, cuyo tenor literal es el siguiente:

- Cláusula 6.6 del PCAP, relativo a la Presentación de muestras, establece lo siguiente:

6.6.1.-Tal como se hace constar en el apartado 14.1 del Cuadro Resumen, para tomar parte en la licitación las empresas presentarán las muestras de los bienes a que se refiera su oferta, ajustada a las características definidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

En concreto, para la prestación de limpieza e higiene alimentaria, los licitadores están obligados a entregar en las dependencias de la cocina central ubicada en el sótano del Hospital Provincial, y dentro del mismo plazo que el resto de la documentación, muestras de todo el material desechable (gorros, guantes, batas, delantales, calzas, mascarillas, cubiertos, etc.), conforme a lo establecido en los apartados 3.2.1, 3.2.1.6, 3.2.1.7 y 3.2.1.8 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Por tanto, los licitadores deberán aportar dichas muestras y hacer constar las características del material a aportar y que deberán comprometerse a utilizar, en su caso, durante la vigencia del contrato.



Servicio Andaluz de Salud

CONSEJERÍA DE SALUD

Hospital Universitario Reina Sofía

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

6.6.2.- Las muestras deberán presentarse y depositarse en el lugar que se indica en el apartado 14.2 del Cuadro Resumen y en el anuncio de licitación, en todo caso dentro del plazo de presentación de las proposiciones. Al depositante se le entregará un recibo que acredite la fecha y hora en que se realice el depósito de las muestras presentadas, conservando la Administración copia firmada por el depositante.

6.6.3.- Todos los bultos que contengan las muestras deberán llevar, en lugar visible, una etiqueta identificativa, en la que se especificará: " Documentación técnica / muestras, denominación y número del procedimiento, nombre del licitador y número de bultos que componen el envío de la muestra".

Igualmente deberán etiquetarse todas y cada una de las muestras entregadas, indicando la empresa licitadora a que corresponde.

6.6.4.- Las muestras deberán cumplir las normas de embalaje que determine el Pliego de Prescripciones Técnicas."

Por su parte, el apartado 14. Del Cuadro Resumen dispone lo siguiente:

14.1.- Procede presentar Muestras: Sí, para la prestación de limpieza e higiene alimentaria, los licitadores están obligados a entregar muestras de todo el material desechable (gorros, guantes, batas, delantales, calzas, mascarillas, cubiertos, etc.), de acuerdo con lo establecido en los apartados 3.2.1 y 3.2.1.8 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

14.2.- En caso afirmativo indicar lugar de entrega: En las dependencias de la cocina central ubicada en el sótano del Hospital Provincial.

Preguntas planteadas por la empresa Serunión

Pregunta: Las mejoras ofertadas por el anterior licitador. Hemos solicitado confirmación de que pasan a titularidad del centro. ¿Podemos tener inventario de estas mejoras?

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria indica que en los anexos B, B1 y B2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, aparece el inventario de equipamiento puesto a disposición del presente contrato

ANEXO B: INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y MENAJE HURS

ANEXO B1: INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y MENAJE HIM

ANEXO B2: INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y MENAJE HVP

Pregunta: ¿Es necesario presentar fichas técnicas de producto en la oferta?.

Respuesta:



La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria informa que según lo previsto en el Pliego de Prescripciones Técnicas apartado **3.1.2.2**. Las empresas licitadoras deberán aportar en su oferta la relación completa de los Productos alimentarios y alimenticios y las **Marcas** que suministrará, y en caso de resultar adjudicataria, una vez formalizado el contrato y previo al inicio del servicio, entregará una relación completa de dichos productos y marcas, acompañada de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en el que se especifique claramente Clave, Categoría y Actividad autorizados del Proveedor para su homologación por los Centros hospitalarios, y las fichas técnicas individuales para cada una de ellas, en las que obligatoriamente se incluirá la información correspondiente a la presencia de alérgenos y Organismos Genéticamente Modificados (OGM). La adjudicataria deberá tener al menos dos proveedores por cada tipo de productos (verduras, pescados, carnes, lácteos, verduras congeladas, etc).

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

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

Así pues, las fichas técnicas de los productos, deberá presentarlas el adjudicatario.

Pregunta: Qué menaje se utilizar en el HURSC.

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria que el menaje que utiliza el HURS es de policarbonato libre de biferol-A las tapas desechables en PET

Pregunta: Lo hace solo personal de Mediterránea o también con personal de una empresa de mantenimiento.

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria informa que el Pliego de Prescripciones Técnicas en su apartado 3.2.2 dice literalmente:

3.2.2. Reposición y Mantenimiento de menaje y equipamiento de cocina

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

En ningún momento el Pliego dice que medios y recursos debe destinar la adjudicataria para atender esta prestación, solo obliga a que se realice.

Pregunta: Características de los cubiertos de aluminio de HURSC



Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria informa que el Pliego de Prescripciones Técnicas en su apartado 3.2.1.6 establece las características técnicas de los cubiertos para los Hospitales HIM y HVP dice literalmente:

“En los Hospitales HIM y HVP, se utilizarán cubiertos de un solo uso, cuya calidad y resistencia deberá permitir su uso con los alimentos de los distintos menús (carne, verdura, frutas...). En cuanto al tamaño y resistencia, se valorará que muestras superen las siguientes medidas mínima: .../..”

En relación al HURS el Pliego de Prescripciones Técnicas en su apartado 3.2.1.7 establece lo siguiente:

3.2.1.7. En el HURS, se utilizarán **cubiertos de acero inoxidable** (excepto para las meriendas, los alimentos extraordinarios y para todas las ingestas de los pacientes ingresados en la Unidad de Salud Mental), de los que también deberán aportarse muestras. El lavado e higienización de los cubiertos se realizará en las instalaciones y por el personal del Hospital, siendo a cargo de la adjudicataria (tanto en recursos materiales como humanos) la higienización, preparación y empaquetamiento de los kits de cubiertos necesarios para cada ingesta, haciéndose cargo igualmente de la reposición por pérdida o deterioro de piezas y a mantener, como en el resto del inventario de menaje, un stock del 20% disponible.

Preguntas planteadas por la empresa Juan Bullejos SL

Pregunta: Programa de gestión de dietas que utilizan en la actualidad, y la posible necesidad de modificarlo o ampliarlo.

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria informa que según se establece en el Pliego de Prescripciones Técnicas, en el apartado **3.1.6.3.** Los Centros HURS, HIM y HVP cuentan en sus instalaciones con un programa informático de gestión de dietas, con el que se ajustan los alimentos a suministrar en cada ingesta, así como el nº de dietas a servir.

El programa de gestión de HURS e HIM es el DIETOOLS, y el HVP dispone de un programa de desarrollo propio.

Los programas están en continua evolución, siendo necesaria el acometer actualizaciones por lo cual los gastos derivados de éstas, así como del fungible necesario para el funcionamiento de los programas, serán de cuenta del adjudicatario según se prevé en el Pliego de Prescripciones Técnicas en su apartado 3.1.1.7:

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



Pregunta: Anticipación con la que se facilitan los datos de los consumos diarios.

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria informa que en los siguientes anexos del Pliego de Prescripciones Técnicas, se establecen los protocolos para las entregas de materias en cada uno de los Hospitales, normalmente en la tarde del día anterior a la entrega ya se conoce aproximadamente a través de los programas de gestión de dietas las necesidades de consumo del día siguiente.

ANEXO J: PROTOCOLO DE ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS HURS

ANEXO J1: PROTOCOLO DE ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS HIM

ANEXO J2: PROTOCOLO DE ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS HVP

Pregunta: Número aproximado de contenedores que se utilizan en transporte de productos elaborados en el reparto (H. General HURS, Materno Infantil, Provincial, Los Morales).

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria solicita a la empresa que aclare que entiende por contenedores, confirmando que se trata de carros de comida.

Se informa de que en la actualidad se vienen transportando 10 carros de 20 bandejas cada uno, y que en el apartado 3.2.3.7 se establece las entregas para cada uno de los centros tanto para el almuerzo como la cena.

Asimismo, se establece a este respecto lo siguiente en el PPT:

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

- H General: 3 desplazamientos
- H Materno-Infantil: 1 desplazamiento
- H Los Morales: 1 desplazamiento (*)

(*) En Los Morales, el personal de la adjudicataria se encargará del traslado de los carros de la cena hasta las unidades de consumo, así como de su retorno a la cocina central antes de las 23.00 h, para la limpieza e higienización del carro y menaje.

Pregunta: Horarios de recepción en muelle de materia prima y extras (H. General HURS, Materno Infantil, Provincial, Los Morales).

Respuesta:

No hay horario fijo establecido, los camiones con las materias primas para entrega a la empresa adjudicataria acceden en el horario de su conveniencia, en alguna ocasión han de esperar porque el acceso se encuentre ocupado por otro vehículo.



Pregunta: Horario de entrega a cocina de las materias primas.

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria se remite a los Anexos J del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Pregunta: ¿Disponen de un sistema de minicarta o menú libre para dietas basales o especiales?

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria se remite a los Anexos E,F y M informando que efectivamente en el Anexo M se establecen las dietas libres distintas de las basales, pero acotadas a una lista cerrada

ANEXO E: MENU DE INVIERNO

ANEXO F: MENU DE VERANO

ANEXO M: DIETAS LIBRES

Pregunta: ¿Disponen de otras acreditaciones de calidad además de la ISO 22.000?
¿Tiene prevista alguna implantación más (IFS, ISO 14.000, etc)?

Respuesta:

El Director Económico Administrativo y de Servicios Generales informa, que el área de alimentación se encuentra acreditada en ISO 22.000, que el área de Hostelería (incluyendo alimentación) del HURS se encuentra acreditada en la ISO 9001, el HURS a nivel global se encuentra acreditado en la ISO 14000, así como en la Norma OHSAS 18001 (Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo).

Pregunta: Respecto a la incorporación de maquinaria y/o equipamiento que incidan en la calidad del producto final, ¿Han establecido un número aproximado de unidades de cada elemento indicado (retermalizadores, abatidores,higienizadores, hornos, cinta de arrastre, etc), o bien una bolsa o presupuesto aproximado?

Respuesta:

La Directora E.A. y PLSC responde que en el apartado 6.4.2.2 se establece la Documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación automática (SOBRE Nº 4) en el apartado A se establecen las mejoras objeto de valoración:

A)- Documentación relativa al criterio de adjudicación nº 3: Mejoras ofertadas.

Según lo establecido en el apartado 8 del Pliego de Prescripciones Técnicas, los licitadores podrán ofertar como mejora, la realización de una serie de actuaciones que redunden en la mayor calidad del servicio de alimentación que se presta a los pacientes, así como que incidan de forma positiva sobre la organización de la Cocina en los aspectos



Servicio Andaluz de Salud

CONSEJERÍA DE SALUD

Hospital Universitario Reina Sofía

de calidad del producto final ofrecido, todas ellas relacionadas con el objeto del contrato, cuyo contenido se recoge a continuación: .../..

A petición de la Dirección de cada Centro y siguiendo las pautas marcadas en todo momento por dicho órgano, el adjudicatario irá ejecutando dichas mejoras.

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

Es decir, no es necesario indicar el número aproximado de unidades de cada elemento, sino el importe global que la empresa se compromete a dedicar a las mencionadas mejoras.

Finalizadas las respuestas a las preguntas formuladas por escrito con antelación a este acto, la Directora E.A. y PLSC pregunta a los asistentes si les surgen alguna otra pregunta que se pueda resolver en el acto.

empresa Serunión

Pregunta: Se sabe el consumo del material desechable

Respuesta:

La Subdirectora del Área de Hostelería informa que el material desechable lo aporta la empresa adjudicataria y por lo tanto no dispone del dato.

El resto de preguntas planteadas por la empresa Serunión al no poder ser contestadas en este acto se les solicita que realicen la consulta vía correo electrónico para aportar las respuesta

Finalizada la ronda de preguntas y respuestas, la Subdirectora de Hostelería, se dirige a los asistentes y les aconseja visitar las instalaciones de las cocinas de los centros, para ello se ponen a disposición de las empresas tanto ella como la Jefe de Servicio para enseñarles las instalaciones.

No habiendo más asuntos que tratar, la Directora Económico Administrativa y de la PLSC levantó la sesión a las trece horas del día indicado al principio del acta.

LA DIRECTORA E. A. Y DE LA PLATAFORMA LOGÍSTICA SANITARIA DE CÓRDOBA.



Fdo. Amparo Simón Valero



Preguntas planteadas por la empresa Serunión con posterioridad a la reunión informativa

Pregunta: Quisiéramos poder incorporar una duda de última hora, por favor

En el caso del Hospital Infanta Margarita, en la tabla que me remites hacen la siguiente mención: "Según ITE 218 (Anexo)". No encuentro este anexo entre la documentación que me remitiste.

Respuesta:

La Jefe de Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria responde que en los anexos R y R1 del Pliego de Prescripciones Técnicas se encuentra recogido el plan de control analítico para los hospitales HVP y HIM

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

Tras la consulta el HIM responde que la tabla está correcta incluyendo los productos terminados (Una muestra de las que congelamos a diario de un primer plato y un segundo plato).

El resto de los parámetros se piden de forma aleatoria y no mensualmente. Actualmente cuando la empresa externa toma las muestras "fijas" le pedimos que tome una muestra de alguno de los otros parámetros.

La Instrucción Técnica (IT 218) está disponible y se enviará por correo electrónico.

Pregunta: En el otro caso, referente al Hospital Valle de los Pedroches, se habla del producto a analizar pero no del número de muestras que se debe analizar ¿o eso nos lo dejan a nuestro criterio?

Respuesta:

En relación a la cuestión planteada respecto del número de muestras a tomar para las determinaciones analíticas programadas para el Plan de Control Analítico del Hospital Valle de los Pedroches, la respuesta está perfectamente detallada en el anexo, en el que se relacionan los elementos sujetos a muestreo. Evidentemente, cuando se dice que se tomara muestra de preparados con tratamiento térmico, se elegirá uno de ellos cada vez, es decir, de este conjunto de platos con la característica "tratamiento térmico", se elegirá uno a analizar de entre todos y así con el resto de elementos de cada grupo. La frecuencia está también perfectamente establecida en el anexo "R" Plan Control Analítico HVP.