



**REUNIÓN INFORMATIVA PREVIA Y CONSULTAS DE LAS EMPRESAS INTERESADAS A LICITACIÓN DEL EXPEDIENTE AMSU021/2018-50713 PARA CELEBRACIÓN DE ACUERDO MARCO CON UNA ÚNICA EMPRESA PARA SUMINISTRO DE VÍVERES Y MEDIOS DE PRODUCCIÓN NECESARIOS PREVISTOS EN EL APARTADO 1.1.2 DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS, PARA LOS CENTROS VINCULADOS A LA PLATAFORMA LOGÍSTICA SANITARIA DE GRANADA (570/2018).**

**ASISTENTES**

**EN REPRESENTACIÓN DE LA PLATAFORMA LOGÍSTICA SANITARIA DE GRANADA:**

D. ÁNGEL L. CASAS GARCÍA  
Subdirector Económico Administrativo del HUVN

D. RAMÓN CABELLO DE LA TORRE  
Director Económico Administrativo del HUSC

D. JUAN MARTÍNEZ GARCÍA  
Jefe de Servicio de Alimentación Hospitalaria del HUVN

D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> JESÚS GONZÁLEZ CALLEJAS  
Jefe de Servicio de Hostelería del HUSC

**SECRETARIO:** D. ELOY POVEDANO GARRIDO  
Jefe de Grupo Administrativo

**EN REPRESENTACIÓN DE LAS EMPRESAS INTERESADAS A LICITACIÓN:**

D. Ángel Caballero..... JUAN BULLEJOS, S.L.

D. Carlos Coello Gaviño..... SERUNION, S.A.

D. Juan M<sup>a</sup> Ruiz..... SODEXO, S.A.

D<sup>a</sup>. Elena Cañadas..... SODEXO, S.A.

D. Jesús Ramirez..... TECNOVE, S.L.

-----



En el aula C de la 6ª planta del Edificio de Gobierno del Hospital Universitario Virgen de las Nieves de Granada, siendo las 13:15 horas del día 20 de septiembre de 2018, se reúnen los anteriormente citados procediéndose a las siguientes actuaciones:

Inicia la sesión el Subdirector Económico Administrativo de Contratación Administrativa del Hospital Universitario Virgen de las Nieves de Granada, informando que esta reunión se celebra para dar cumplimiento a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, teniendo como objetivo proporcionar el máximo grado de información y transparencia a la licitación, aclarando las dudas que puedan presentar las empresas interesadas.

Se continúa la presentación haciendo las siguientes observaciones a los interesados en la licitación:

1. La presentación de la propuesta técnica deberá hacerse, además de soporte papel, en soporte electrónico introducida en su respectivo sobre.
2. Se recuerda la importancia de presentar las ofertas en plazo.
3. En cuanto a las visitas a los respectivos centros deberán acordarlas con los responsables que se indican al final de la presente acta.

A continuación, por parte del Subdirector Económico Administrativo, se invita a los interesados para que formulen las cuestiones por las que necesiten aclaración relativas al expediente, los cuales exponen dándoles las siguientes respuestas:

- En relación al transporte intrahospitalario se establece en el Pliego de Prescripciones Técnicas que forma parte de las obligaciones del contratista, debiéndose describir y detallar en la propuesta técnica de la licitación. No obstante, el transporte interhospitalario se considera una mejora que los licitadores podrán contemplar en su proposición y que será valorada conforme al Anexo Criterios de Adjudicación como criterio automático.
- En cuanto al aspecto relacionado con los profesionales que la empresa licitadora deberá aportar, asumiendo todas las responsabilidades propias del empleador, y que por tanto en el presente expediente no hay subrogación de personal, queda establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas el perfil necesario para el desempeño de las funciones requeridas.

Del mismo modo, los licitadores indicarán en sus respectivas ofertas la dotación de profesionales responsable por centro para la correcta ejecución y el buen seguimiento del contrato.

A estos efectos, deberá la empresa licitadora aportar la información necesaria de dichos perfiles que, en caso de resultar adjudicataria del contrato, mantendrá en iguales o superiores condiciones.

- Se indica que el software actual que gestiona las dietas es ARINKA.



- En relación a los elementos de transporte, queda establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas que serán por cuenta del contratista.
- Las fichas técnicas de todos los productos deberán ser aportadas por el licitador para la correcta valoración y elaboración del informe técnico que se realizará por la Comisión Técnicas establecida al efecto.
- Otro aspecto por el que se muestra interés es el relacionado con el código CIP de los productos, el cual solo se considera necesario cuando el Catálogo de Bienes y Servicios del SAS lo considere obligatorio, algo que actualmente no está considerado para los artículos del presente expediente. Igualmente, los licitadores deberán aportar el compromiso de implantación del Sistema Estándar EDI en sus propuestas.
- Las mejoras en cuanto a la aportación de los medios de producción relacionadas con el objeto del contrato y que serán valoradas según el Anexo al Cuadro Resumen de Criterios de Adjudicación, se corresponden con el presupuesto de licitación, tal como indica dicho Anexo.

Se recuerda que la producción de dietas puede consultarse en el apartado 1.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, sin perjuicio de que a los responsables de cada centro se les pueda solicitar los datos específicos de sus respectivas cocinas.

Se informa a los asistentes de concertar una visita a los centros de la capital para el próximo día 26 de septiembre de 2018, a las 10:00 horas en el Hospital Universitario San Cecilio y, posteriormente a las 12:00 horas en el Hospital Universitario Virgen de las Nieves para conocer las instalaciones. A tal efecto y al objeto de mantener contacto ante la posibilidad de que surjan nuevas cuestiones de carácter técnico a los licitadores se aportan los siguientes contactos:

- a) Hospital Universitario San Cecilio de Granada  
Responsable: M<sup>a</sup> Jesús González Callejas  
Dirección: [mariaj.gonzalez.callejas.sspa@juntadeandalucia.es](mailto:mariaj.gonzalez.callejas.sspa@juntadeandalucia.es)  
Teléfono: 671599524
- b) Hospital Universitario Virgen de las Nieves de Granada  
Responsable: Juan Martínez García  
Dirección: [juan.martinez.garcia.sspa@juntadeandalucia.es](mailto:juan.martinez.garcia.sspa@juntadeandalucia.es)  
Teléfono: 671590849
- c) Área de Gestión Sanitaria Nordeste de Granada  
José Alarcón Cardona  
Dirección: [jose.alarcon.sspa@juntadeandalucia.es](mailto:jose.alarcon.sspa@juntadeandalucia.es)
- d) Área de Gestión Sanitaria Sur de Granada  
Vicente Peis Redondo  
Dirección: [vicentee.peis.sspa@juntadeandalucia.es](mailto:vicentee.peis.sspa@juntadeandalucia.es)



Y no habiendo más asuntos que tratar, por el Subdirector Económico Administrativo se levanta la sesión siendo las 13:45 horas del día señalado al comienzo, lo que como Secretario certifico.

Vº Bº  
EL SUBDIRECTOR ECONÓMICO ADMINISTRATIVO,

Fdo.: Ángel L. Casas García.



EL SECRETARIO,

Fdo.: Eloy Povedano Garrido.

## ANEXO (Hospital Universitario Virgen de las Nieves) REUNIÓN INFORMATIVA

**% DE DIETAS TERAPEÚTICAS Y BASALES COCINA HG, las dietas que no aparecen se piden una o ninguna vez al día**

**Extras de plantas de mayo 2018 de los diferentes centros que componen el HUVN**

HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LAS NIEVES	DIETAS PACIENTE	DIETAS MÉDICOS	%
1500 KCAL	2		0,22
1º FASE PANCREATITIS	1		0,11
1º FASE DISFAGIA A LIQUIDOS	25		2,71
2º FASE DISFAGIA A LIQUIDOS	6		0,65
2º FASE PANCREATITIS	3		0,33
3º FASE PANCREATITIS	2		0,22
ALERGIA A LAS PROTEINAS DE VACUNO	1		0,11
BAJA EN COLESTEROL	43		4,66
BASAL	298	120	45,34
BASAL NO CERDO	5		0,54
BASAL PEDIÁTRICA	16		1,74
BASAL PLUS	5		0,54
BASAL TRITURADA	15		1,63
BLANDA DE DIGESTIÓN PEDIÁTRICA	1		0,11
BLANDA DE FÁCIL MASTICACIÓN	23		2,49
BLANDA IDGESTIÓN	36		3,90
DIABÉTICA 1000 KCAL	2		0,22
DIABÉTICA 1500 KCAL	42		4,56
DIABÉTICA 2000 KCAL	15	60	8,13
DIABÉTICA 2500 KCAL	1		0,11
DIABÉTICA ASTRINGENTE	4		0,43
DIABÉTICA BLANDA DE DIGESTIÓN	9		0,98
DIABÉTICA BLANDA MASTICACIÓN	24		2,60
DIABÉTICA DISFAGIA A LÍQUIDOS 2º FASE	6		0,65
DIABÉTICA LÍQUIDA	1		0,11
DIABÉTICA PANCREATITIS 1º FASE	3		0,33
DIABÉTICA 2º FASE	1		0,11
DIABÉTICA PROTECCIÓN HEPÁTICA	1		0,11
DIABÉTICA RESTRICCIÓN PROTEINAS NA Y K	1		0,11
DIABÉTICA SEMIBLANDA	1		0,11
DIABÉTICA TRITURADA	11		1,19
DIETA ARTIFICIAL	17		1,84
DISFABIA A LÍQUIDOS ASTRINGENTE 2º	1		0,11
ESPECIAL	19		2,06
HEPATOBILIAR TRITURADA	3		0,33
INGRESO TRITURADA	2		0,22
LÍQUIDA	13		1,41
OVOLACTEOVEGETARIANA	2		0,22
PASTEURIZADA BASAL	1		0,11
PASTEURIZADA BLANDA DE MASTICACIÓN	1		0,11
POBRE EN FIBRA	9		0,98
POBRE EN FIBRA BLANDA DE MASTICACIÓN	1		0,11
PROTECCIÓN HEPATOBILIAR	6		0,65
PROTECCIÓN HEPATOBILIAR SEMIBLANDA	8		0,87
RESTRIC 50 G PROT NA K P CA	5		0,54
RESTRIC 50 G PROT NA K P CA ASTRINGENTE	1		0,11
RICA EN FIBRA	7		0,76
SEMIBLANDA	14		1,52
SEMILÍQUIDA	10		1,08
SIN GLUTEN	1		0,11
SIN LACTOSA	5		0,54
TRASPLANTE	3		0,33
TX LACTANTE COMERCIAL	3		0,33
TX LACTANTE NATURAL	6		0,65
	<b>742</b>	<b>180</b>	<b>100</b>

HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LAS NIEVES

Aceite monodosis	461
Aceite	6
Agua gelificada sabor con azúcar	656
Agua gelificada sabor sin azúcar	88
Agua mineral sin gas 1,5	213
Agua mineral sin gas 0,5	168
Arroz con leche	10
Azúcar monodosis	5405
Bizcocho artesano CAJA	0
Bollería diaria	208
Bollería mini	0
Cacao en polvo monodosis	501
Café descafeinado monodosis	1023
Café	6
Compota de frutas	36
Edulcorante	3467
Flan	116
Fruta variada	864
Galletas María monodosis (5 uds)	2057
Galletas María sin azúcar monodosis (4 uds)	177
Leche de continuación	0
Leche desnatada	966
Leche entera	691
Leche sin lactosa	0
Limón	126
Mantequilla monodosis ud	277
Manzanilla	3295
Media noche	0
Mermelada monodosis	56
Natillas	139
Pan blanco	353
Pan blanco sin sal	0
Pan integral	93
Pan tostado	409
Potitos infantiles	44
Sal monodosis	539
Servilletas	37
Té (1 caja)	0
Tila	3451
Tomate grillé desayuno	72
Yogur de sabor	1518
Yogur de soja	0
Yogur desnatado natural	287
Yogur desnatado sabor	1630
Yogur natural	1268
Yogur sin lactosa	0
Zumo sabor	1631
Zumo de manzana	0
Zumo de melocotón	0
Zumo de naranja	0
Zumo de piña	0
Zumo sabor individual	0
Atún KG	0
Chopped KG	0
Chorizo KG	0
Jamón york KG	8
Jamón serrano KG	4
Queso KG	0
Salchichón KG	0

**ANEXO (Hospital Universitario San Cecilio) REUNIÓN INFORMATIVA  
ESTADÍSTICA DE CONSUMO DE EXTRAS DE PLANTA DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA  
DEL MES DE JUNIO DE 2018**

**Hospital Universitario San Cecilio**

<b>Nombre del extra</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Nombre del extra</b>	<b>Cantidad</b>
Aceite unidosis	1.583	Manzanilla	34
Aceite 1 L	41	Mermelada unidosis	1.237
Aceite 500 ml	63	Naranja	111
Agua gelificada	506	Natillas	531
Agua gelificada sin azúcar	344	Pan blanco	2.780
Agua 1,5 L	158	Pan integral	1.823
Azúcar unidosis	6.393	Pan tostado	620
Bocadillo atún 130 g	132	Peras	24
Bocadillo chopped 130 g	8	Picnic (aceite monodosis, agua 33 cl, 200 g fruta, 2 medias noches con embutido).	336
Bocadillo chorizo 130 g	10	Picnic oncología (zumo individual sabor, 2 medias noches con embutido, 1 bizcocho)	100
Bocadillo de jamón york 130 g	142	Plátano	30
Bocadillo de jamón serrano 130 g	210	Potito fruta variada grande	14
Bocadillo de salchichón 130 g	40	Potito merluza con arroz	15
Bocadillo de queso 130 g	36	Potito pollo con arroz	13
Bollería	2.123	Potito pollo, ternera y verdura	13
Café descafeinado	3.329	Sacarina	4.995
Café 250 g	185	Sal unidosis	1.459
Colacao	1.263	Tila	18
Compota de frutas	280	Tomate grillé	3.058
Flan	252	Yogur sin lactosa	19
Fruta variada	2.500	Yogur blanco desnatado	608
Galletas	1.230	Yogur de frutas	1.442
Galletas sin azúcar	858	Yogur desnatado de frutas	1.743
Leche de continuación	11	Yogur natural	887
Leche desnatada	1.164	Zumo de manzana	135
Leche entera	809	Zumo de melocotón	356
Leche sin lactosa	3	Zumo de naranja	597
Limonas	15	Zumo de piña	840
Mantequilla unidosis	2.182	Zumo de sabores	108
Manzana	24	Zumo sabores individual (pack 3)	16