PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉNICAS PARTICULARES (PPTP) DEL CONTRATO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERIAS DE LA RED DE SALUD MENTAL DE BIZKAIA (RSMB)

Expediente nº: 2023/03081

El objeto del contrato se refiere a los SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE LA RED DE SALUD MENTAL DE BIZKAIA (RSMB) y se divide en los cinco lotes que se indican a continuación:

- **Servicio de Alimentación y Explotación de la Cafetería del Hospital de Zamudio. (lote 1).**
- **Servicio de Alimentación y Explotación de la Cafetería del Hospital de Zaldibar (sublote 2.1) y Servicio de Alimentación del Hospital de Día de Manuene (sublote 2.2): (lote 2).**
- **Servicio de Alimentación y Explotación de la Cafetería del Hospital de Bermeo. (lote 3).**
- **Servicio de Alimentación del Hospital de Día de Txurdinaga. (lote 4).**
- **Servicio de Alimentación del Hospital de Día de Barakaldo. (lote 5).**

La gestión de estos servicios se efectuará con arreglo a las condiciones técnicas generales que serán de aplicación a los cinco lotes (Cláusulas generales), cuando sean susceptibles de aplicación, y a las condiciones técnicas específicas de cada lote (Cláusulas específicas):

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

CLAUSULAS GENERALES APLICABLES A LOS CINCO LOTES

A.- ALIMENTACION A PACIENTES Y PERSONAL

1. INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES

1.1. La Administración del Centro proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se especifican en los correspondientes inventarios que se suscribirán por el contratista y el Hospital, cuyo uso y destino deberá ser exclusivamente en la forma específica indicada en este Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares (PPTP).

1.2. Sobre la instalación y mobiliario que aporte la **RSMB,** el contratista no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso y conservación.

1.3. El adjudicatario no podrá realizar obras en los locales de la cocina y cafeterías sin permiso expreso del Responsable del Contrato. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicios Técnicos de la **RSMB**. De acordarse alguna reforma, esta quedaría a beneficio de **RSMB** sin derecho a indemnización.

1.4. La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la prestación, en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real en favor del contratista. Es por ello que, a la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la **RSMB** en base a este contrato en el plazo máximo de ocho días, a contar del requerimiento que al efecto se haga. Todo ello sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la **RSMB**.

2. GESTION DE APROVISIONAMIENTO

2.1. En lo relativo a adquisiciones y conservación de mercaderías, el adjudicatario garantizará:

- Stocks mínimos. El stock a garantizar por parte del adjudicatario será por lo menos el equivalente al consumo de dos días en el Centro. No obstante, en lo que respecta a los congelados y lácteos el stock deberá ser el adecuado para garantizar el consumo de siete días.

- Los días y horas de aprovisionamiento se pactarán entre los responsables del Centro y la empresa adjudicataria, prevaleciendo el criterio del Centro en caso de discrepancia.

- Verificaciones de que los proveedores cumplan las exigencias del vigente Código Alimentario y las reglamentaciones correspondientes.

3. PETICIONES AUTORIZADAS

3.1. El adjudicatario no podrá suministrar bebidas ni comidas a los pacientes, ni a dependencia alguna del Centro, si no son solicitadas y autorizadas por el procedimiento administrativo que se establezca. El Responsable del Contrato determinará a quién procede autorizar en cada caso.

4. FACULTAD DE INSPECCION Y CONTROL DEL CENTRO.

4.1. El Centro establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos. Mediante los mismos se comprobarán la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados.

En el momento de la inspección se levantará acta en la que conste la calidad del servicio. Este documento será firmado por el Responsable del Contrato y otro designado por la empresa adjudicataria.

4.2. Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades de Salud Pública.

4.3. Con independencia de los controles y comprobaciones que lleve a cabo el Responsable del Contrato del Centro para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, el Centro (por decisión de sus Órganos Competentes) podrá establecer comisiones de Control. El cometido de estas Comisiones de Control no es otro que el de vigilar dicho cumplimiento. El Responsable del Contrato comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas comisiones, o acreditará la condición de estos debidamente.

4.4. Se prohíbe expresamente la realización de cualquier maniobra publicitaria en relación tanto a los usuarios del servicio como al personal. Asimismo, el adjudicatario quedará obligado a solicitar la correspondiente autorización al responsable designado por el Centro en cualquier supuesto en que desee dar a conocer el sistema de organización, instalaciones o cualquier otro dato relativo al Centro.

5. ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCION Y CONTROL (Aplicable también a la cafetería).

5.1. Almacenamiento. El Responsable del Contrato del Centro podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea el adjudicatario, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca la normativa vigente.

5.2. Transporte. El responsable de la Administración del Centro inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos (en su caso de las comidas preparadas), así como el grado de limpieza de los vehículos. En el supuesto de que se transporte comida refrigerada o congelada, se inspeccionará igualmente la temperatura de la parte refrigerada del vehículo.

5.3. Control de Planillas. La empresa adjudicataria deberá atender las peticiones de dietas provenientes de las plantas, cargadas por el personal de enfermería, que le serán comunicadas desde los distintos Departamentos del Hospital a través del programa informático **DIETOOLS**, todo ello con el objetivo de diseñar la planilla de menús y dietas de cada unidad.

Asimismo, la dietista comunicará al cocinero las dietas nuevas que surjan a lo largo del día para su posterior elaboración.

5.4. Análisis bacteriológicos. La Administración del Centro acordará los procedimientos de control de calidad adecuados. A tal efecto, el adjudicatario deberá asumir en coordinación con el responsable del Centro, las técnicas de muestreo para la realización de los cultivos y análisis preceptivos, tanto de la materia prima como del producto terminado. Las analíticas a realizar abarcarán como mínimo las muestras de todos

los platos servidos en una jornada, más las superficies (mesas, cortadoras de fiambre, etc.), y personal (manos). Deberán realizarse al menos dos analíticas de superficies.

La periodicidad mínima, para dichos análisis será mensual, debiendo remitir el adjudicatario los informes resultantes al Responsable del Contrato, antes del día 15 de cada mes.

Los análisis periódicos permitirán comprobar tanto si la materia prima como el producto final ofrecido se corresponden a lo señalado en el PPTP así como sus anexos y, si cumplen todo tipo de normas alimentarias.

El responsable del contrato en cada centro, a la vista de los referidos controles, adoptará las medidas oportunas para garantizar los niveles de calidad exigidos por el centro.

5.5. Recepción. Con independencia de los controles de calidad y cantidad que deberá realizar el adjudicatario, el responsable del contrato en cada centro verificará a la hora de recibir los menús o en su caso suministro de víveres:

- Calidad y cantidad.
- Presentación.
- Condiciones higiénicas y temperatura del transporte y envasado.
- Caducidad y etiquetado.

Practicadas las anteriores comprobaciones se procederá, por el responsable del contrato, al rechazo y denuncia ante el representante de la adjudicataria en el centro, de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable o lo indicado en este PCAP y sus anexos.

6. TRANSPORTE DE LOS VIVERES

6.1. El adjudicatario vigilará de forma estricta las condiciones de transporte de los víveres y comida preparada (de acuerdo con la normativa vigente para este tipo de transporte), así como el grado de limpieza de los vehículos, y la temperatura del transporte.

7. VÍVERES SIN ELABORAR EN MENÚS, ALIMENTOS EXTRA Y OTROS

Además de los menús, servicios o pensiones alimenticias indicado en cada uno de los lotes, también es necesario proporcionar víveres sin elaborar, alimentos extras y otros, para su consumo diferenciado de los menús diarios, los cuales se recogen en el apartado específico de los lotes 1 a 5.

No obstante, también es necesario su suministro, aunque de manera menos frecuente, a otros centros indicados a continuación como Centros de Entrega Secundarios.

El suministro de los víveres sin elaborar, alimentos extra y otros, a los Centros de Entrega Secundarios corresponderá al/los adjudicatario/s de los lotes que se indican más abajo como “LOTE PROVISOR”. El precio será el mismo que el adjudicado al centro principal al que se vinculan y en la cantidad estimada se incluirá también los consumos estimados de los Centros de Entrega Secundarios vinculados.

a) La periodicidad de la entrega de víveres sin elaborar en menús, alimentos extras y otros a los Centros de Entrega principales (lotes 1 a 5) será la misma que la de los menús, servicios o pensiones alimenticias, en función de las necesidades de la **RSMB**.

b) La periodicidad de la entrega víveres sin elaborar en menús, alimentos extras y otros a los Centros de Entrega secundarios será mensual, salvo en el periodo estival, en el que el pedido del mes de junio incluirá las necesidades de julio y agosto. Por ello el adjudicatario que realice la entrega verificará que las fechas de caducidad de los productos, susceptibles de dicho plazo, sean superiores a dos meses desde su entrega al centro.

Los Centros de Entrega secundarios, en principio, son los indicados más abajo, pero ello no debe entenderse como una lista cerrada, ya que por la **RSMB** pueden abrirse nuevos centros u otros que ahora no requerían víveres sin elaborar, alimentos extras y otros, trasladarse de ubicación o cualquier otra circunstancia. Por ello, caso de que sea necesario el suministro en algún nuevo Centro de Entrega Secundario, distinto de los indicados más abajo, se atenderá a la distancia más reducida desde la dirección indicada para los lotes provisores. Por ello el suministro al nuevo centro corresponderá al LOTE PROVISOR que se encuentre más cerca del Centro de Entrega Secundario, medido en kilómetros con una aplicación como Google Maps o similar. Todo ello se realizará al mismo precio unitario que la adjudicación y no implicará ningún otro sobrecoste para la **RSMB**.

7.1. LUGARES DE ENTREGA DE LOS VÍVERES SIN ELABORAR EN MENÚS, ALIMENTOS EXTRA Y OTROS

Centros de Entrega Principales:

LOTE	DENOMINACIÓN	DIRECCIÓN
1	**HOSPITAL ZAMUDIO**	Bº Arteaga, 45 – 48170 ZAMUDIO (BIZKAIA).
2	**HOSPITAL ZALDIBAR**	Avda. Bilbao, s/n - 48250 ZALDIBAR (BIZKAIA).
	HOSPITAL DÍA MANUENE	Barrio Basaras, 29 – 48195 LARRABETZU (BIZKAIA).
3	**HOSPITAL BERMEO**	Tonpoi Bidea, 2 – 48370 BERMEO (BIZKAIA).
4	**HOSPITAL DE DÍA TXURDINAGA**	Avda. Julián Gaiarre, 22 - 48004 BILBAO (BIZKAIA)
5	**HOSPITAL DE DÍA BARAKALDO**	Etxatxu kalea, 31 - 48902 BARAKALDO (BIZKAIA)

Centros de Entrega Secundarios:

DENOMINACIÓN CENTRO	DIRECCIÓN	LOTE PROVISOR
HOSPITAL DE DÍA GARAMENDI	Gpo. Vicente Garamendi, 1, bajo - 48006 BILBAO (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO
HOSPITAL DE DÍA AJURIAGUERRA	Plaza Zumárraga, s/n - 48006 BILBAO (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO
HOSPITAL DE DÍA ADOLESCENTES	c/Nicolas Alcorta, 4 – 48003 BILBAO (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO
TAC BILBAO	Begoñako Andra Mari kalea, 32 - 2º - 48006 BILBAO (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO
HOSPITAL DE DÍA ERANDIO	Ibarrondo kalea, s/n - 48950 ERANDIO (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO
HOSPITAL DE DÍA SESTAO	Plaza de los tres concejos, 1 (trasera ambulatorio) - 48910 SESTAO (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO

HOSPITAL DE DÍA ORTUELLA	Avda. del Minero, s/n - 48530 ORTUELLA (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO
HOSPITAL DE DÍA URIBE	San Nicolás kalea, 2 - 48990 GETXO (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO
HOSPITAL DE DÍA URIBE - LAS ARENAS	Paulino Mendibil kalea, 3 - 48930 LAS ARENAS - GETXO (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO
HOSPITAL DE DÍA BASAURI	Gaztela kalea, 1 - 48970 BASAURI (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO
CSM BASAURI (PSICÓLOGOS)	Gaztela kalea, 7 - 48970 BASAURI (BIZKAIA)	1-HOSPITAL ZAMUDIO
HOSPITAL DE DÍA DURANGO	Landako kalea, 3 - 48200 DURANGO (BIZKAIA)	2-HOSP. ZALDIBAR/ H.D. MANUENE
HOSPITAL DE DÍA ERMUA	Aldapa kalea, 5 bajo - 48260 ERMUA (BIZKAIA)	2-HOSP. ZALDIBAR/ H.D. MANUENE
HOSPITAL DE DÍA GERNIKA	San Juan Kalea, 1 - 48300 GERNIKA (BIZKAIA)	3- HOSPITAL BERMEO

8. FACTURACIÓN DEL COSTE POR PENSION, PRODUCTOS EXTRAS Y OTROS, ASÍ COMO OTRAS CONDICIONES ECONOMICAS

8.1. La facturación deberá presentarse con las cantidades efectivamente consumidas y el precio unitario de cada una de las partes que componen la pensión diaria (desayuno, comida, merienda y cena) y en su caso la cantidad consumida y precio de los alimentos extras. Todo ello para su posible imputación en caso de utilización de algunos de estos servicios individualmente considerados.

8.2. La facturación a presentar mensualmente de acuerdo a lo indicado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP), por cada uno de los centros de entrega indicados más arriba (Principales y Secundarios) diferenciará, lo que específicamente en cada caso le corresponda:

a) Alimentación unidades de hospitalización.
b) Servicio a personal de guardia.
c) Servicio a personal de cocina.
d) Otro personal del Centro, a indicación del Responsable del Contrato.
e) Alimentos extras.

8.3. Por parte del Centro se establecerá el procedimiento administrativo que será exigido al adjudicatario con el fin de acreditar documentalmente las raciones distribuidas en las diferentes unidades (documentación obrante en **DIETOOLS**).

9. MENÚS ESPECIALES.

9.1 Tendrán consideración de menú especial los menús de Navidades que se indican a continuación, así como la festividad de cada centro:

- **Cena 24 de diciembre.**

- **Comida 25 de diciembre.**

- **Cena 31 de diciembre.**

- **Comida 1 de enero.**

- **Cena día 5 de enero.**

- **Desayuno y Comida 6 de enero**.

- **Comida Festividad Anual del Centro** (p.ej. en el Hospital de Bermeo el día de Corpus Cristi, en Zamudio el día de San Martin 11 de noviembre. En los otros centros otras festividades distintas).

9.2 Aparte de los menús especiales descritos en el punto anterior, existen otras **festividades de carácter menor**, (**nueve anuales**) en las que el centro podrá acordar sustituir uno o varios platos de la comida o cena (puede ser el primero, el segundo, el postre o todos), de los incluidos en el ciclo de menús del centro. (A modo de ejemplo, en el Hospital de Zaldibar el Domingo de Pascua se suele sustituir el segundo plato del menú que corresponde ese día, por cordero asado,).

Los cambios pueden ser los siguientes:

En **3 ocasiones al año**, a elección del responsable del contrato del centro, se podrá sustituir el primer plato existente en el ciclo por salpicón de marisco, ensaladilla rusa o fideuá.

- En **3 ocasiones al año**, a elección del responsable del contrato del centro, se podrá sustituir el segundo plato existente en el ciclo por cordero asado, merluza a la donostiarra o bacalao al pil-pil.

- En **3 ocasiones al año**, a elección del responsable del contrato del centro, se podrá sustituir el postre existente en el ciclo por, tarta helada, profiteroles o helado.

El 5 de junio, día del medio ambiente, en los tres Hospitales (Bermeo, Zaldibar y Zamudio) sustituye todos los platos de la comida de mediodía, por productos ecológicos y Km 0, (menú en Anexo I ficha de platos). Además de lo indicado anteriormente se considerarán los días indicados a continuación en la siguiente tabla, también para los tres Hospitales (Bermeo, Zaldibar y Zamudio).

	08 MARZO	20 MARZO	01 MAYO		VIERNES SEMANA GRANDE	
INGESTA	MEDIODIA	MEDIODIA	MEDIODIA		MEDIODIA	MEDIODIA
PLATO QUE SE SERVIRÁ	2º PLATO	POSTRE	1º PLATO	POSTRE	1º PLATO	2º PLATO
	CORDERO ASADO	PROFITEROLES	SALPICON DE MARISCO	TARTA HELADA	ENSALALDILLA RUSA	BACALAO AL PIL-PIL

En todo caso, el responsable del centro tendrá que notificar a la empresa adjudicataria con una antelación de 7 días.

Los menús especiales, indicados en el punto 9.1 solo son aplicables a los centros cuyo servicio de restauración funciona todos los días del año, es decir Hospital Zamudio, Bermeo y Zaldibar. No obstante, en el Hospital de Día Manuene se celebrará la Festividad Anual del Centro, a los efectos del menú especial, en un día laborable decidido por el responsable del contrato en dicho centro.

En los menús indicados cuando se señala “opción 1” u “opción 2” quiere decir que los responsables del contrato en cada centro seleccionarán sólo una de las dos para suministrar a la totalidad de su centro.

El precio unitario de estos menús especiales, tanto los indicados en el punto 9.1 como en el 9.2, será el mismo que el de los menús ordinarios, estando absorbido su coste en el precio global ofertado y siendo el contenido de los indicados en el punto 9.1, el siguiente:

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

DIA 24 DE DICIEMBRE – NOCHE BUENA	DIA 25 DE DICIEMBRE - NAVIDAD
Cena Opción 1 - Langostinos Cocidos o Plancha. (4 und.) - Salmón Ahumado sobre tosta de Queso. (2 und.) - Consomé ave. - Rape al txakolí sobre patata panadera. - Pastelitos de bocado. (2 und.) - Compota de Navidad. - Café y Refrescos.	**Comida Opción 1** - Rabas. (4 und.) - Jamón Serrano. (2 lonchas) - Salpicón de Marisco. - Cordero con ensalada y patatas panadera. - Tarta Helada. - Dulces de Navidad (Turrón blando, chocolate, marquesa y polvorón) - Café y Refrescos.
Cena Opción 2 - Langostinos (3 und. gruesos) - Jamón Serrano (25 gr.) - Revuelto de Setas (100 gr.) - Huevos Villaroy (2 und.) - Croquetas (2 und.) - Calamares a la Romana (2 und.) - Mejillón Relleno (2 und.) - Consomé de Ave. - Merluza en Salsa Verde. - Compota de Navidad. - Dulces de Navidad (Turrón blando, duro, polvorón y mazapán) - Mosto.	**Comida Opción 2** - Jamón Serrano (25 gr.) - Espárragos (3 und.) con mahonesa - Tartaletas de Surimi - Pimientos Rellenos (2 und.) - Croquetas (2 und.) - Buñuelos de Bacalao (2 und.) - Consomé de Carne. - Cordero asado con ensalada. - Tarta Helada. - Dulces de Navidad (Turrón blando, duro, polvorón y mazapán) - Mosto.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

<table>
<tr>
<td>

DIA 31 DE DICIEMBRE – NOCHE VIEJA

Cena Opción 1

- Croquetas de jamón (2 und.)
- Croquetas de bacalao (2 und.)
- Salteado de gulas (surimi) y gambas
- Consomé de ave.
- Lomos de merluza al horno con guarnición
- Bolsa de 12 unidades de uvas
- Pastelitos de bocado (2 und.)
- Café y Refrescos

Cena Opción 2

- Langostinos (2 und.)
- Jamón Serrano (25 gr.)
- Mini empanadillas (2)
- Croquetas (2 und.)
- Huevos Villaroy (2 und.)
- Tartaleta de Bonito (2 und.)
- Consomé de Ave.
- Bacalao a la vizcaína.
- Relámpago de Crema.
- Dulces de Navidad (Turrón blando, duro, polvorón y mazapán)
- Uvas.
- Mosto.

</td>
<td>

DIA 1 DE ENERO - AÑO NUEVO

Comida Opción 1

- Ensaladilla especial
- Solomillo de ternera con pimientos de Piquillo y patatas.
- Tarta Helada.
- Dulces de Navidad (Turrón blando, chocolate, marquesa y polvorón)
- Café y Refrescos

Comida Opción 2

- Jamón Serrano (25 gr.)
- Ensaladilla Rusa (100 gr.)
- Espárragos (3 und.)
- Pimientos Rellenos (2 und.)
- Croquetas (2 und.)
- Consomé de Carne.
- Solomillo con Salsa de Champiñón y Patata Paja.
- Relámpago de Crema.
- Dulces de Navidad (Turrón blando, duro, polvorón y mazapán)
- Mosto.

</td>
</tr>
<tr>
<td>

DIA 5 DE ENERO

Cena

- Jamón Serrano (2 und.)
- Croquetas de jamón (2 und.)
- Croquetas de bacalao (2 und.)
- Rabas (4 und.)
- Carrillera de ternera con puré de patata.
- Estuche individual de bombones
- Café y refrescos

</td>
<td>

DIA 6 DE ENERO

Desayuno:

- Chocolate y Rosco de Reyes (individual)

Comida Opción 1

- Paella especial de pescado.
- Bacalao con kokotxas de bacalao.
- Tarta Helada.
- Café y refrescos.

Comida Opción 2

- Jamón Serrano (25 gr.)
- Espárragos (3 und.)
- Tartaletas con Ensaladilla (2 und.)
- Puding de Pescado (100 gr.)
- Croquetas (2 und.)
- Consomé de Ave.
- Escalopines con Salsa de Queso y Patatas Paja.
- Tarta de Bizcocho.
- Dulces de Navidad (Turrón blando, duro, polvorón y mazapán)

</td>
</tr>
</table>

FESTIVIDAD DEL CENTRO **Comida Opción 1** - Mini Empanadillas de Bonito (3 und.) - Fritos Variados (3 und.) - Ensaladilla de Langostinos - Consomé con Gallina - Lubina al Horno con Patata Panadera o - Cordero Asado con Ensalada - Tarta Especial de la Casa **Comida Opción 2** - Jamón Serrano (25 gr.) - Espárragos (3 und.) - Ensaladilla Rusa (100 gr.) - Croquetas (2 und.) - Huevos Villaroy (2 und.) - Pimientos Rellenos en Salsa. - Cornete de Helado.	

No obstante, la empresa adjudicataria y el centro podrán acordar la variación de este menú por otro, que se ajuste mejor a las necesidades del Centro.

10. UNIFORMIDAD E IDENTIFICACION DEL PERSONAL (Aplicable también a la cafetería)

10.1 El contratista exigirá, en atención a la dignidad y seriedad de los Centros Hospitalarios, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc., del personal a su servicio, el cual deberá estar debidamente uniformado y llevar su placa de identificación con su nombre y la misión que realiza, cuidándose al máximo la limpieza, y decoro de este vestuario, que será de cuenta del adjudicatario.

11. PENSION ALIMENTICIA.

11.1. La alimentación deberá responder a las necesidades dietéticas indicadas para cada paciente, incluyendo las ingestas que deba realizar por cuestiones de salud fuera del desayuno, comida, merienda o cena (por ejemplo, el yogurt de media mañana de los pacientes diabéticos, que no serán facturables).

El diseño de los menús diarios deberá tener en cuenta que la alimentación habrá de ser:

a) Completa.
b) Equilibrada.
c) Terapéutica.
d) Variada.
e) Agradable y atractiva en su presentación.
f) Acorde a la estación del año, incluyendo fruta de temporada variada

11.1.1. Desayuno:

Existirán seis tipos de desayuno que se describen con detalle más adelante. El Centro podrá elegir el que más desee entre ellos, e igualmente podrá cambiar de uno a otro de los citados desayunos, con la única obligación de comunicárselo a la empresa adjudicataria con una antelación mínima de 7 días, y con el compromiso de que se sustituyan todos los desayunos. Esto es, todos los desayunos que se sirvan cada día deberán ser del mismo tipo (salvo dietas). Los cambios de menú no supondrán en ningún caso incremento de coste.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

Se podrá organizar un ciclo de desayunos, estableciendo con antelación el desayuno que toca cada día (por ejemplo, lunes y miércoles desayuno 1, martes y jueves desayuno 2, viernes y sábados desayuno 3, y domingos desayuno 5, etc.).

✓ **Desayuno 1:**

- Infusión o Leche *(Entera, o semidesnatada, o desnatada*): 250 ml.
- Café descafeinado o cacao (Cola-Cao, o equivalente). (El centro determinará si el formato es en sobre o en otro formato de los determinados en el Manual de Calidades).
- Sobre de Azúcar o Sacarina.
- Una pieza de fruta (por ejemplo, Manzana Pera, Kiwi Plátano, Melocotón etc.),
- Mermelada (normal o dietética).
- Margarina
- Pan 60 gr. (Blanco, Integral, Sin sal, de Molde) o galletas (normales o dietéticas).
- Los domingos y festivos se suministrarán bollería y chocolate.

✓ **Desayuno 2:**

- Infusión o Leche *(Entera, o semidesnatada, o desnatada*) 250 ml.
- Café descafeinado o cacao (Cola-Cao, o equivalente). (El centro determinará si el formato es en sobre o en otro formato de los determinados en el Manual de Calidades).
- Sobre de Azúcar o Sacarina.
- 50 gr. de pechuga de pavo sin sal.
- 10 gr. de Aceite de oliva virgen extra (unidosis).
- Una pieza de fruta, por ejemplo, Manzana, Pera, Kiwi, Plátano, Melocotón, uva, fresa, etc.
- Pan integral de 60 gr.

✓ **Desayuno 3:**

- Infusión o Leche *(Entera, o semidesnatada, o desnatada*) 250 ml.
- Café descafeinado o cacao (Cola-Cao, o equivalente). (El centro determinará si el formato es en sobre o en otro formato de los determinados en el Manual de Calidades).
- Sobre Azúcar, o Sacarina.
- 25 gr. de pechuga de pavo sin sal.
- 10 gr. de Aceite de oliva virgen extra (unidosis)
- 20 gr. de tomate fresco para untar (unidosis)
- Una pieza de fruta (por ejemplo, Manzana, Pera, Kiwi, Plátano, Melocotón, etc.).
- Pan integral 60 gr.

✓ **Desayuno 4:**

- Infusión o Leche *(Entera, o semidesnatada, o desnatada*) 250 ml.
- Café descafeinado o cacao (Cola-Cao, o equivalente). (El centro determinará si el formato es en sobre o en otro formato de los determinados en el Manual de Calidades).
- Sobre Azúcar, o Sacarina.
- 60 gr. de queso fresco
-15 gr. de miel (unidosis)
- Una pieza de fruta (por ejemplo, Manzana, Pera, Kiwi, Plátano, Melocotón, etc.).
- Pan integral 60 gr.

✓ **Desayuno 5:**

- Infusión o Leche *(Entera, o semidesnatada, o desnatada*) 250 ml.
- Café descafeinado o cacao (Cola-Cao, o equivalente). (El centro determinará si el formato es en sobre o en otro formato de los determinados en el Manual de Calidades).
- Sobre Azúcar, o Sacarina.
- Mermelada (normal o dietética).
- Bizcocho casero.

✓ **Desayuno 6:**

- Infusión o Leche *(Entera, o semidesnatada, o desnatada*) 250 ml.
- Café descafeinado o cacao (Cola-Cao, o equivalente). (El centro determinará si el formato es en sobre o en otro formato de los determinados en el Manual de Calidades).
- Sobre Azúcar, o Sacarina.
- Cereales de desayuno.
- Una pieza de fruta (por ejemplo, Manzana, Pera, Kiwi, Plátano, Melocotón, etc.).

11.1.2. Almuerzo:

- *Primer plato*: Sopas, caldos, cremas, purés, verduras, ensaladas, pastas, legumbres, arroces, etc.

- *Segundo plato*: Carnes, huevos, pescados, precocinados, empanadas, pizzas etc.

- Pan y postre.

En el supuesto de que los pacientes salgan de excursión u otras salidas justificadas al exterior, se podrá sustituir el almuerzo por una bolsa de picnic, no suponiendo en ningún caso incremento de coste. Este cambio deberá ser notificado al adjudicatario con una antelación mínima de 3 días.

11.1.3. Merienda:

Existirán las variantes de merienda, que se describen con detalle más adelante. El Centro podrá elegir cuál de ellos se servirá cada día. Cualquier cambio deberá comunicárselo a la empresa adjudicataria con una antelación mínima de 7 días, y con el compromiso de que se sustituyan todas las meriendas. Esto es, todas las meriendas que se sirvan cada día deberán ser del mismo tipo. El centro decidirá cuándo y cuántos días suministrar las diferentes meriendas.

Se podrá organizar un ciclo de meriendas, estableciendo con antelación la merienda que toca cada día de la semana.

✓ **Merienda 1:**

Infusión, o leche con descafeinado o cacao, acompañado de galletas (normales o dietéticas) y azúcar o sacarina. La leche con descafeinado o cacao, podrá ser sustituida a petición del centro por otro lácteo (por ejemplo, yogur o natillas).

✓ **Merienda 2:**

Bocadillo con embutidos (Chorizo vela, chorizo pamplona, mortadela de pavo, salchichón, jamón o pechuga de pavo, queso de barra, etc.).

✓ **Merienda 3:**

Bocadillos rellenos (Palitos de surimi, atún, crema de cacao, etc.).

✓ **Merienda 4:**

Fruta + chocolatina o túrmix de fruta + chocolatina.

✓ **Merienda 5:**

Quesito dietético + galletas dietéticas.

✓ **Merienda 6:**

Fruta + quesito dietético o túrmix de fruta + quesito dietético.

✓ **Merienda 7:**

Queso fresco + biscotes.

✓ **Merienda 8:**

Yogurt entero o desnatado (sabores o natural) + galleta rellena de nata con fructosa.

✓ **Merienda 9:**

Quesito equivalente Petit suisse + galleta dietética.

✓ **Merienda 10:**

Cuajada + galleta dietética.

✓ **Merienda 11:**

Café con leche +bizcocho casero.

11.1.4. Cena:

- *Primer plato*: Sopas, verduras, cremas, purés, ensaladas, pastas, arroces, etc.
- *Segundo plato*: Carnes, huevos, pescados, precocinados, empanadas, pizzas etc.

- Pan.

- Postre.

En principio, los menús basales de los centros serán los que aparecen en el **ANEXO I – FICHA DE PLATOS O MENÚS**.

En otro anexo: - **ANEXO II – CICLOS DE MENÚS (ROTACIONES**) - se recogen los ciclos de menús, que han sido planificados y diseñados para los lotes Hospital Zamudio (lote 1) y Hospital Zaldibar junto con el Hospital de Día de Manuene (lote 2). Dicho documento (ANEXO II), tiene carácter informativo sobre el funcionamiento de la cocina propia de dichos centros, estando subordinado su contenido a los otros dos **ANEXOS** (**FICHA DE PLATOS O MENUS Y MANUAL DE CALIDADES**). Ello quiere decir que, aunque cada lote tiene indicados unas rotaciones o ciclos determinados, con unos menús concretos de referencia, el responsable del contrato de cada centro si así lo decide, comunicándoselo a la adjudicataria con una antelación mínima de 7 días, podrá adoptar la rotación de referencia de otro centro/lote y variar la planificación concreta de los platos o menús.

No obstante, teniendo en cuenta que los lotes 3 (Hospital Bermeo), 4 (Hospital de Día Txurdinaga), y 5 (Hospital de Día Barakaldo) dependen de una cocina central del adjudicatario, éste podrá proponer la sustitución de estos menús descritos en el **ANEXO I – FICHA DE PLATOS O MENÚS** por otros que sean compatibles con el funcionamiento de su cocina central (siempre y cuando acrediten que tiene una calidad igual o superior que la descrita en el **ANEXO III – MANUAL DE CALIDADES**). Esta alternativa deberá ser aceptada por el responsable del contrato en cada centro para poder ser puesta en funcionamiento. En todo caso, el centro podrá exigir al adjudicatario que la frecuencia de los distintos platos sea similar a la del **ANEXO II – CICLOS DE MENÚS (ROTACIONES**), y que los ingredientes coincidan con la descripción de las fichas.

En lo que respecta a los lotes 1 (Hospital Zamudio), y 2 (Hospital Zaldibar y Hospital de Día de Manuene), el centro podrá plantear los cambios que estime convenientes en la planificación y diseño de los menús, avisando con la antelación suficiente a la empresa adjudicataria.

En la elaboración de los menús se utilizarán preferentemente, salvo indicación en contrario del Responsable del Contrato, productos de 4ª gama (Patatas, lechugas, cebollas, ajos, así como otros productos susceptibles de presentación en 4ª gama) descritos en el **ANEXO III - MANUAL DE CALIDADES**.

11.2. La confección de los menús será variada, completa, con la aportación calórica suficiente, con relación a platos/gramajes, rotativas cada 4 ó 5 semanas, según proceda (**ANEXO II – CICLOS DE MENÚS (ROTACIONES**)), y renovables cada estación; todo ello supeditado al perfil dietético de cada paciente., estando en todo caso supervisado por el personal asistencial de la **RSMB** que proceda en cada centro, los cuales podrán incluir mejoras respecto a menús y dietas especiales (intolerancias, alergias etc.). La fruta suministrada deberá ser variada y de temporada.

11.3. Dietas especiales: La adjudicataria modificará o sustituirá todas las dietas que desde cada unidad y previa valoración del personal asistencial sea precisa, sin ningún incremento adicional sobre el precio del menú o número de platos. Incluye las ingestas que deba realizar el paciente por cuestiones de salud (fuera del desayuno, comida, merienda o cena), *como por ejemplo el yogurt de media mañana que deben tomar los pacientes diabéticos.*

11.4. Gramajes: Con carácter general los gramajes de los menús son los siguientes, sin perjuicio de lo indicado en el **ANEXO I – FICHA DE PLATOS O MENÚS**. En caso de discrepancia prevalecerá la cantidad indicada en dicho **ANEXO I**. Dicha cantidad es la cantidad unitaria por menú considerado en crudo.

Pan	60 gr.
Legumbre	80gr.
Arroz-pastas	80 gr.
Arroz o pasta para sopa	20 gr.
Verduras	250 gr.
Huevos	2 unidades
Pescados enteros o con espina	230 gr.
Filete de pescado	200 gr.
Carne picada	180 gr.
Carne de ave sin hueso	200 gr.
Muslo de pollo	300 gr.
Filete de vacuno	180 gr.
Conejo	300 gr.
Fritos y precocinados	150 gr.
Fruta fresca	200 gr.
Fruta en almíbar	150 gr.
Tarta	150 gr.
Yogurt	125 gr.

Cuando el producto sea congelado el gramaje se tomará una vez descongelado y escurrido (peso neto escurrido).

Cuando el producto pueda tener pérdidas (por ejemplo, espinas, piel etc.) el gramaje se considerará de acuerdo a la presentación indicada en el **ANEXO III MANUAL DE CALIDADES**: (por ejemplo, con piel/sin piel, con espinas/sin espinas, etc.).

12. OTROS GASTOS EN LAS INSTALACIONES

12.1. La **RSMB** asumirá los gastos que sean originados en los locales correspondientes a comedores y cocinas hospitalarias instaladas en sus centros, tales como: agua, gas y energía eléctrica (alumbrado y fuerza), debiendo hacerse por el adjudicatario un uso adecuado de los mismos.

13. DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION

13.1. Corresponderá al Responsable del Contrato el determinar y el ejecutar los programas de desinfección, desinsectación y desratización de los locales, atendiendo a los criterios determinados por el Servicio de Medicina Preventiva o Higiene Hospitalaria.

14. MANEJO DE RESIDUOS

14.1. El adjudicatario colaborará con el personal del centro, en materia de segregación y traslado de residuos, según las normas sanitarias establecidas por el Centro o por las autoridades municipales y de la comunidad Autónoma tanto respecto al emplazamiento al que deben ser trasladados como al horario y sistemas de evacuación.

15. PERSONAL

15.1. Será por cuenta del adjudicatario la contratación del personal que precise para la gestión del servicio a que se compromete en este Pliego el pago de los sueldos o salarios que el mismo devengue, así como cualquier otro gasto derivado de esta materia.

15.2. Corresponderá al adjudicatario el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las correcciones y cambios de personal que se dicten por el Responsable del Contrato.

15.3. El Centro se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por el adjudicatario, así como el de exigir la prueba documental de los reconocimientos a que le obligue, como empresa, la legislación vigente.

15.4. Todos los trabajadores de la contrata deberán disponer, a cargo y coste de la empresa adjudicataria, la formación que les sea necesaria en higiene alimentaria.

15.5. En ningún caso el adjudicatario podrá alterar, sin autorización expresa de la **RSMB**, la distribución o dotación de puestos de trabajo u organización de las tareas descritas en el apartado específico de cada lote, más allá de las propias sustituciones por incapacidad temporal, licencias, permisos, suspensiones, despidos etc., y también cobertura por bajas vegetativas. Todo ello de conformidad con lo indicado en las cláusulas específicas 10 y 13.2, del PCAP.

15.6. En todo caso y por cualquiera de los motivos descritos u otros no contemplados, cuando la sustitución de un trabajador por otro, vaya a tener carácter definitivo, con carácter previo a la nueva incorporación deberá solicitar y obtener la autorización de la misma a la **RSMB**, aportando la información que se le requiera sobre el mismo y en particular la categoría laboral, la antigüedad consolidada que le pudiera corresponder, otros complementos retributivos etc. El adjudicatario responderá de los perjuicios causados en caso de incumplir las condiciones anteriores. (ver cláusulas especificas 10 y 13.2 del PCAP).

16. DEPENDENCIA ORGÁNICA Y FUNCIONAL DEL PERSONAL

16.1. El personal adscrito al contrato dependerá orgánica y funcionalmente de su empleador, que no es otro que el adjudicatario del contrato. No obstante, en su actividad en los centros de la **RSMB** quedará en última instancia bajo la supervisión del Responsable del Contrato, debiendo acomodarse en todo momento a las directrices que éste marque en orden a la orientación general del servicio, así como a las prioridades que en cada momento puedan establecerse.

A tal efecto, la empresa adjudicataria deberá designar una persona como coordinadora técnica o responsable, para que actúe como interlocutora de la contratista frente al poder adjudicador canalizando la comunicación entre la contratista y el personal adscrito al contrato, de un lado, y el poder adjudicador, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato y, en particular, dicha persona designada deberá colaborar y velar para que se cumpla inexcusablemente por el personal adscrito, según sus funciones y competencias, los siguientes puntos:

- Planificación y diseño de los menús.
- Preparación de las materias primas, verificación de cumplimiento en cuanto a calidades, cantidades, ingredientes, y categorías.
- Cumplimiento de los horarios en las distintas fases del servicio.

- Limpieza del menaje, vajilla, instalaciones, etc. (*según condiciones técnicas específicas de cada lote*).
- Verificación del cumplimiento de la normativa higiénico - sanitaria.
- Todas aquellas gestiones que coadyuven a una mejor marcha del servicio.

17. DESTINO, EQUIPAMIENTO INICIAL Y SU REPOSICION DE LA COCINA HOSPITALARIA

17.1. Los destinatarios de la comida que se elabore en las instalaciones del Hospital, serán las personas que establezca el responsable del contrato.

17.2. Corresponderá al Hospital el equipamiento inicial y reposición del menaje de cocina, vajilla, cristalería y cubertería.

17.3. Igualmente corresponderá al Hospital la reparación y mantenimiento de la maquinaria e instalaciones de cocina.

18. LIMPIEZA

18.1. La limpieza de la cocina y los materiales necesarios para llevarla a cabo serán del centro, quien 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 el Responsable del Contrato.

No obstante, téngase en cuenta que, de acuerdo a las cláusulas específicas, el adjudicatario del lote 1 se hará cargo de parte de la limpieza en el Hospital de Zamudio (véase la cláusula específica 1ª del lote 1).

Véase asimismo la cláusula específica referida a la limpieza del lote 5 - Hospital de Día Barakaldo.

19. REPRESENTANTE DEL SERVICIO (Aplicable también a la cafetería)

19.1. Para supervisar la asistencia del personal al trabajo, así como su eficacia y, al propio tiempo, para mantener un permanente contacto con el Hospital, el contratista designará una persona como coordinadora técnica o responsable o interlocutor de su confianza ante la **RSMB** (Inspector).

Este inspector designado por el adjudicatario, dispondrá de poderes suficientes para la resolución inmediata (en todo caso inferior a 48 horas), de cuantos defectos e incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas. A fin de contactar con el mismo de manera fácil y rápida, deberá indicar a la firma del contrato, tanto su número de teléfono móvil en el que estará disponible, así como la dirección de correo electrónico. En todo caso, deberá acudir semanalmente al centro para realizar la correspondiente reunión de seguimiento.

20. LEGISLACION APLICABLE (también aplicable a las cafeterías)

Lo dispuesto en la siguiente normativa, o aquella que la sustituya será de aplicación a todos los adjudicatarios:

– **Ley 17/2011, de 5 junio**, sobre Seguridad alimentaria y nutrición.

- **Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre,** por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre,** por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, en lo que le sea de aplicación.
- La vigente redacción del **Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre,** por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, así como sus normas de desarrollo y complementarias.
- **Orden del Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco, de 15 de marzo de 2002**.
- **Normas y Reglamentos (UE)** relativos a la utilización, pureza, y calidad de cualquier tipo de aditivo de uso en la alimentación humana, tales como: aromas, colorantes, edulcorantes, enzimas, emulsionantes, estabilizantes, gelificantes, conservantes, antioxidantes y cualquier otro aditivo.
- **Normas internacionales** de los alimentos recogidas en el Codex Alimentarius y todas las disposiciones y reglamentos técnico-sanitarias que lo desarrollan.
- **Reglamentos (CE) N 852/2004 y 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo de 29 de abril de 2004.**
- En relación con el personal que el adjudicatario aporte o precise contratar para el cumplimiento del servicio licitado deber ser explicito el cumplimiento de lo dispuesto en los Capítulos VIII y XII del Anexo II del Reglamento (CE) Nº 852/2004.
- **Legislación Alimentaria vigente** recopilada en el documento "Legislación Alimentaria" elaborado por la Delegación Territorial de Bizkaia, de la Subdirección de Salud Pública y Adicciones, perteneciente al Departamento de Salud y publicado por Osakidetza en su página web, así como las posteriores actualizaciones que se publiquen.
- Los licitadores deberán cumplir y en su caso certificar a requerimiento de la **RSMB**, el cumplimiento de lo dispuesto en la normativa indicada y en las demás disposiciones normativas que las amplíen, modifiquen, sustituyan o complementen, con independencia de su rango legal o reglamentario, y aplicables a este sector específico.

B.- SERVICIO DE CAFETERIA

21. CONTENIDO, UBICACIÓN, MATERIAL E INSTALACIONES

21.1. La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del servicio de cafetería de los Hospitales de la Red de Salud Mental de Bizkaia (lotes 1, 2 y 3). Este servicio será prestado en los locales preparados a tal fin en cada Hospital, no pudiendo utilizar el adjudicatario otras dependencias hospitalarias.

21.2. Sin perjuicio de que estas normas puedan ser modificadas por el Responsable del Contrato para mejorar el funcionamiento de los servicios, en principio la utilización de la cafetería se ajustará a las siguientes directrices:

a) La cafetería se podrá utilizar por el personal del Centro, los pacientes y sus acompañantes.

b) Las visitas podrán acceder igualmente al servicio de cafetería.

21.3. La instalación de máquinas automáticas en los locales previstos como Cafetería, necesitará la autorización expresa del Hospital. Una vez obtenida la autorización para colocar las máquinas automáticas, la persona responsable de hostelería deberá dar el visto bueno a los productos que se pretenden suministrar.

21.4. Queda prohibida la prestación del servicio fuera de los locales mencionados, salvo que exista autorización expresa del Responsable del Contrato.

21.5. Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas.

21.6. La Administración proporcionará al Adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se precisen para el correcto funcionamiento del Servicio.

21.7. Sobre la instalación y mobiliario que aporte el Centro, el adjudicatario no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso y conservación.

21.8. No podrá el Adjudicatario realizar obras en los locales de la cafetería sin permiso expreso del Responsable del Contrato (*Jefe de Servicios Generales o persona que designe la Dirección de la RSMB*). En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicios Técnicos de la Institución. De acordarse alguna reforma, esta quedaría a beneficio de la Institución sin derecho a indemnización.

21.9. La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo del servicio en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del adjudicatario. A la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuando haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato en el plazo máximo de ocho días, a contar del requerimiento que al efecto se haga. Todo ello sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

21.10. El Adjudicatario queda obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento y reparaciones del mobiliario, equipamiento, maquinaria y aparataje, siendo responsabilidad de la **RSMB** el mantenimiento y reparaciones del resto de instalaciones (electricidad, agua, pintura etc.).

21.11. El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio de la cafetería, se establecerá previo acuerdo con el Centro, con arreglo a las normas generales o especificadas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse.

22. LIMPIEZA GENERAL:

22.1. La limpieza de la cafetería se realizará según lo indicado en los respectivos lotes.

22.2. El adjudicatario deberá facilitar la entrada en los locales a los empleados de los servicios de desratización y desinsectación del inmueble para el cumplimiento de su misión, en los días y horas que sean requeridos para ello.

23. PERSONAL AL SERVICIO DE LA CAFETERIA.

23.1. Será por cuenta del adjudicatario la contratación del personal que precise para la gestión del servicio a que se compromete en este Pliego, el pago de los sueldos y salarios que el mismo devengue, así como cualquier otro gasto de este personal.

23.2. Corresponderá al adjudicatario el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las correcciones y cambios de personal que se dicten por el Responsable del Contrato. Todo ello de conformidad con lo indicado en las cláusulas específicas 10 y 13.2, del PCAP.

23.3. El Centro se reservará el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por el adjudicatario, así como el de exigir la prueba documental de los reconocimientos que le obligue, como empresa, la legislación vigente.

23.4. El adjudicatario se responsabilizará de cubrir de manera inmediata las bajas que se produzcan entre el personal que aporta, a efectos de evitar disfunciones en la gestión concertada.

23.5. Todo el personal deberá disponer de formación adecuada en higiene alimentaria, que deberá ser renovada periódicamente de acuerdo con la normativa vigente y cuya exhibición podrá ser solicitada por el responsable del Hospital en cualquier momento.

23.6. Se comunicará al Responsable del Contrato para su aprobación, cualquier modificación en el número de empleados a ocupar en la prestación de este servicio, así como informe que justifique la necesidad de la medida. Todo ello de conformidad con lo indicado en las cláusulas específicas 10 y 13.2, del PCAP.

23.7. La Institución Sanitaria podrá recabar el soporte documental (Boletín de cotización, fichaje del personal, etc.) que garantice el mantenimiento de la plantilla contractualmente establecida.

24. VENTA DE TABACO, BEBIDAS ALCOHOLICAS Y EXCITANTES

La Empresa Adjudicataria acatará las disposiciones legales y reglamentarias, así como las establecidas por la **RSMB**, quedando prohibida la venta de tabaco, bebidas alcohólicas y la de bebidas excitantes.

No obstante, lo dispuesto en el párrafo anterior, se permitirá la venta de café a los empleados del centro.

25. LIBRO DE RECLAMACIONES

Existirá a disposición de los usuarios de la cafetería un Libro de Reclamaciones, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanentemente. Estos libros se presentarán al Responsable del Contrato, tan pronto se consigne en ellos una reclamación y además mensualmente todos los primeros días hábiles de cada mes para diligenciar su remisión.

26. PUBLICIDAD Y APROBACIÓN DE LA LISTA DE PRECIOS.

26.1. El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el Visto Bueno del Responsable del Contrato, que sólo podrá ser modificada por acuerdo del Responsable del Contrato, el cual aceptará, en todo o en parte, las propuestas razonadas que se formulen de modificación de precios por parte del Adjudicatario.

Los precios iniciales, **como máximo**, serán los siguientes:

CAFES	Precio Euros (IVA Incluido)
Café o descafeinado solo/cortado	1,25
Café o descafeinado con leche	1,35
Café o descafeinado doble	1,90
Vaso de leche	1,40
Infusiones	1,25
Infusiones dobles	1,80
PASTELERIA BOLLERIA	
Bollería variada	1,60
Bollo mantequilla	1,60
Palmera	1,60
Triángulo	1,60
Donuts doble	1,90
Donuts dobles de chocolate	2,10
Patatas fritas	1,30
Cacahuetes	1,70
Pinchos de tortilla	1,40
Pinchos variados	1,65
Sándwich	1,70
REFRESCOS	
Zumo	1,40
Refrescos	1,80
Agua mineral ¼	1,00
Cerveza sin alcohol	1,80
Batidos	1,30
Tónica	1,80
Bitter kas	1,80

26.2. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas aprobadas por la Administración. Ésta no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

26.3. Dadas las características de los centros y la dificultad en el manejo en metálico de algunos de los usuarios, se podrá concertar a instancias de los Centros un sistema de cuentas abiertas que permita el abono sin que medie pago inmediato.

26.4. El adjudicatario deberá disponer, al menos, de los artículos que aparecen en el listado de precios anterior.

26.5. El adjudicatario podrá ofrecer otros artículos no incluidos en la lista del punto 26.1, siempre que cuente con la autorización del Centro.

27. CANON DE EXPLOTACIÓN.

Los adjudicatarios no deberán abonar canon de explotación de las cafeterías.

28. CONTROLES A ESTABLECER POR EL CENTRO.

28.1. El Centro acordará los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y presentación de los productos elaborados en la cocina, precios, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores. De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario.

Se suscribirá un acta en el momento de la inspección, en la que se hará constar la calidad del servicio y será firmada por el Responsable del Contrato.

28.2. Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que realicen las autoridades de Salud Pública. Por la Administración de la Institución se dará traslado al adjudicatario, al objeto de que sean subsanadas, de las deficiencias contenidas en los informes de la Dirección de Salud.

28.3. Con independencia de los controles y comprobaciones que pueda ejercer el Responsable del Contrato para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, podrá establecer comisiones de Control, con el cometido de vigilar dicho cumplimiento. El Responsable del Contrato comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas Comisiones o acreditará la condición de estos debidamente.

28.4. El Responsable del Contrato podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de alimentos que hayan sido cedidos al Adjudicatario.

29. FORMACIÓN AL PERSONAL DE OSAKIDETZA VINCULADO AL CONTRATO

El adjudicatario del contrato se compromete a proporcionar la formación necesaria y acreditarla, a su cargo y coste, para todo aquel personal que dependiendo de Osakidetza tenga algún vínculo funcional con el objeto del contrato. La formación tendrá relación con el objeto del contrato y se impartirá a requerimiento de los responsables técnicos de Osakidetza.

Como mínimo esta formación será la indicada a continuación, pero podrá ser ampliada en función de las necesidades y requerimientos legales en esta materia formativa:

- Formación en higiene alimentaria para todo el personal de Osakidetza relacionado con el objeto del contrato (mínimo 4 horas).
- Formación en la aplicación informática o software **DIETOOLS (Introducción)** para todo el personal de Osakidetza relacionado con el objeto del contrato.
- Elaborará un dossier informativo en higiene alimentaria que pondrá a disposición de Osakidetza. De este modo, el centro podrá facilitárselo al personal de su lista de sustituciones en el momento en que firmen el contrato de sustitución.
- Formación en Alimentación equilibrada, Seguridad e higiene alimentaria, Manipulación de Alimentos, y Gestión completa de la aplicación DIETOOLS, para los responsables del Servicio de Alimentación (Jefes de Servicio, Jefes de Grupo de Servicios Generales, etc.) (duración mínima 30 horas).

30. CLAUSULAS COMUNES ENTRE ALIMENTACION Y CAFETERÍA

Los epígrafes correspondientes a "*Actuaciones en materia de inspección y control", "Uniformidad e identificación del personal"* y *"Representante del servicio, documentación a presentar",* serán comunes a ambos servicios de alimentación y cafetería.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

CLAUSULAS ESPECÍFICAS DE CADA LOTE

LOTE 1

1. **SERVICIO DE ALIMENTACION Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL ZAMUDIO: CONTENIDO**

A.- SERVICIO DE RESTAURACIÓN

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

1.1.1. La gestión y compra de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc.

1.1.2. Recepción, almacenamiento y comprobación de materias primas.

1.1.3. Cumplimiento y verificación de la normativa de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

1.1.4. El diseño de los menús y dietas según sean establecidas por el Responsable del Contrato.

1.1.5. El lavado posterior de la vajilla, menaje, carros de distribución, etc.

1.1.6. Verificación de la limpieza y acondicionamiento general de la cocina, cámaras y utillaje (carros, utensilios, etc.)

1.1.7. El Responsable del Contrato podrá ajustar y/o variar en todo momento los productos a suministrar, en función de las necesidades del Servicio.

1.2. El adjudicatario estará en todo momento dispuesto a realizar cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración (congresos, servicio de cocktail, etc.). Estos se acordarán con la suficiente antelación bilateral y se facturarán de forma independiente.

1.3. La preparación y confección de las comidas se realizará en las cocinas que a tales efectos disponga el Hospital. No obstante, en el supuesto de que el Centro proceda a la ejecución 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.

1.4. Las comidas elaboradas se emplatarán en la cocina, en bandejas individuales isotérmicas para su posterior traslado a los comedores de las unidades.

1.5. La empresa adjudicataria se responsabilizará de suministrar en cantidad y calidad adecuada la materia prima necesaria para el servicio de alimentación, tanto de los pacientes ingresados, como del personal con derecho a comida, con la plantilla propia del Centro y del personal que comprometa la empresa para el normal desenvolvimiento de la gestión que le ha sido encomendada (las calidades de las materias primas se regulan en el **ANEXO III – MANUAL DE CALIDADES**).

1.6. Gestión de las dietas: La empresa adjudicataria, deberá hacerse cargo de la sección de dietética dentro de la cocina, elaborando el protocolo completo de dietas, siguiendo los criterios en vigor para cada una de ellas, y asumiendo la tarea de analizar las observaciones que a cada dieta se pudieran realizar desde las diferentes unidades de enfermería. Para ello es imprescindible se disponga durante todos los días del año de personal cualificado en Dietética y Nutrición Humana.

Este personal se responsabilizará de recoger y procesar los datos enviados desde las unidades a través del sistema informático del centro (**DIETOOLS**).

La empresa adjudicataria realizará dos encuestas anuales para medir la satisfacción del comensal, entregando copia de sus resultados al Servicio de Alimentación y al responsable del centro.

2. HORARIO

2.1. El Horario que regirá será el que determine el Responsable del Contrato.

2.2. La empresa Adjudicataria entregará la materia prima necesaria para que los horarios siguientes puedan respetarse tanto para pacientes como personal que corresponda:

A) Desayuno 9,00 horas
B) Comida 13,00 "
C) Merienda 16,30 "
D) Cena 20,00 "

- En lo que respecta al personal del Centro, se cubrirán:

A) Personal de guardia.
B) Personal de turno de cocina.
C) Resto de personal, cuando proceda, a indicación del responsable del contrato.

3. PERSONAL

3.1. En el caso del personal del fregado, estarán en disposición de participar en el emplatado en caso de que fuera necesario.

3.2. El adjudicatario se compromete con los siguientes servicios (aportando el personal que se adjunta):

Almacenero	Lunes a viernes	De 08:00 a 15:00	1 persona
Pinche	Lunes a Domingo	De 08:00 a 15:00	2 personas
Pinche	Lunes a Domingo	De 15:00 a 22:00	2 personas
Dietista	Lunes a Domingo	De 08:00 a 15:00 De 15:00 a 22:00	1 persona 1 persona

INFORMACIÓN SOBRE SUBROGACIÓN: Con independencia de la denominación laboral indicada más arriba deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

En el **ANEXO I.2** "**DATOS SOBRE LAS CONDICIONES DE LOS CONTRATOS DE**" del **PCAP**, los operadores económicos pueden obtener la información sobre las condiciones de los contratos de las personas trabajadoras que actualmente están realizando la prestación y que ha/n aportado el/los empleadores/es que en la actualidad presta/n el servicio.

Nota. - El horario de Dietista se amplía en el presente pliego con respecto al anterior. En el **ANEXO I.2.**, se indica el porcentaje de la anterior adjudicación.

4.- SERVICIOS Y CANTIDADES ESTIMADAS BIENALES:

A fin de poder preparar debidamente la oferta económica, a continuación, se indica la especificación estimada de Servicios para un **periodo bienal**.

Servicios	Hospital Zamudio
Desayunos	92.088
Comidas	114.535
Meriendas	91.188
Cenas	96.119

B.- SERVICIO DE CAFETERÍA

5.- CONTENIDO Y UBICACIÓN DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del servicio de cafetería del Hospital de Zamudio. Este servicio será prestado en los locales preparados a tal fin en la planta baja anexa al Hospital, no pudiendo utilizar el adjudicatario otras dependencias del Hospital.

6.- HORARIO

El horario del servicio, con carácter permanente para todos los días del año, será el siguiente:

- 9:00 a 19:30 horas - Laborables
- 9:30 a 12:30 y de 16:00 a 20:00 horas – Domingos y Festivos

Este horario podrá ser modificado por el Centro.

7.-LIMPIEZA ESPECÍFICA

7.1. Todo el local, junto con su entorno, deben estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza, así como el permanente mantenimiento de las condiciones de higiene general de la cafetería.

7.2. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc. que se sirvan para prestar servicio, como de los locales y zonas de acceso en que se desarrolle la función, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto en suelo como en cristales, lámparas, aseos públicos, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc., sujetos a la inspección higiénico-sanitaria de la Dirección de Salud y a las Normas Generales de limpieza dictadas por Responsable del Contrato.

7.3. La limpieza de los locales destinados a cafetería deberá realizarse en horas que no causen molestias a los usuarios.

7.4. Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapadera, que incluirán una bolsa de plástico desechable que será retirada siempre que sea necesario y, por lo menos, una vez a por mañana y otra por la tarde.

El propio personal de la cafetería depositará estos en el lugar o contenedores establecidos por el Centro. Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente al menos una vez al día.

C.-VÍVERES SIN ELABORAR EN MENUS, ALIMENTOS EXTRA Y OTROS

Descripción y características técnicas	Unidad Medida	Cantidad Estimada Bienal
Menús para transportar a centros de entrega secundarios, o en su caso principales (ver PPTP) - Los menús se transportarán con antelación al centro solicitante, consistente en una variedad de oferta distinta para cada día de la semana de al menos, 3 primeros platos, 3 segundos platos y 6 postres, con posibilidad también de elegir, al menos, menú sin sal, apto para celiacos o hipocalórico. Cada menú o plato del menú deberá transportarse completamente elaborado en recipientes alimentarios individuales y cerrados que permitan la conservación refrigerada en ese mismo recipiente durante, al menos, 48 horas desde la entrega, de tal forma que puedan consumirse dentro de dicho plazo, necesitando tan sólo calentarlos en un horno microondas. El adjudicatario entregará los menús en el centro de referencia solicitante, al objeto de que sean recogidos por los pacientes para que lo consuman en sus domicilios. El precio ofertado por el menú completo (primer y segundo plato, además de postre) incluye el coste del transporte y también un bollo de pan de 60 g. (blanco, sin sal o integral).	Unidad	6.100
Manzana: Variedad Golden o similar, categoría 1ª. Calibre 20 (aproximadamente 4 ó 5 piezas en kilo). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	1.200
Pera: De agua, variedad blanquilla o conferencia o limonera, categoría 1ª. Calibre 24 (aproximadamente 5 ó 6 unidades en kilo). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	10
Kiwi: Categoría 1ª. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	1.100
Plátano: Categoría 1ª, ni verdes ni sobremaduros. Calibre mediano, origen canario (o equivalente). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	25
Naranja: De mesa. Categoría 1ª, entre 5 ó 6 und.kg. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	1.700

Helados: Envasados en vasitos / tarrinas individuales de no menos de 90 ml, aptos para dietas basales y diabéticos, diferentes sabores, a elegir por el centro (vainilla, chocolate, fresa, nata.) El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	100
Margarina: Se trata de margarina elaborada a partir de aceites y grasas vegetales, envasadas individualmente. Presentación: Caja de 300 envases aproximadamente. El peso neto del envase individual no será inferior a 10 gr. El precio será ofertado por envase de 10 gr.	Unidad	100
Leche: UHT entera, semidesnatada y desnatada (a elección del centro). Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	20.000
Leche sin lactosa: UHT entera, semidesnatada y desnatada (a elección del centro). Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	150
Bebida 100% vegetal tipo soja, avena, almendra, arroz…: Sin azúcar añadida. Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	150
Yogourt natural: Es un preparado lácteo de leche entera. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	1.000
Yogourt de sabores: Es un preparado lácteo de leche entera, con adición de aromatizantes autorizados. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	18.000
Yogourt natural o sabores, desnatados: Es un preparado lácteo de leche descremada. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	2.000
Natillas: Es un preparado lácteo cremoso. Sabor vainilla o chocolate. Presentación: Pack de 2 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 130 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	50
Cuajada: Es un preparado lácteo con cuajo. Presentación: Pack de 2 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 135 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	50

Quesitos tipo Petit Suisse o equivalente: Son quesitos cremosos naturales, con sabor a fresa o chocolate (a elección del centro) en envases individuales consistentes en un pack de 300 gr. de peso neto, subdividido en 6 envases de no menos de 50 gr. El precio será ofertado por envase individual.	Unidad	50
Arroz con leche: Es un preparado lácteo a base de arroz. Presentación: Pack de 2 unidades de al menos 130 gr. de contenido neto. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	50
Flan de vainilla: Es un preparado lácteo cremoso con caramelo líquido. Sabor vainilla. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 100 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	50
Pan blanco, sin sal o integral de 60 gr. (a elección del centro): Es pan (blanco, sin sal o integral) de 60 gr. de peso cada uno, envasado individualmente en material autorizado. El precio será ofertado por unidad de producto (bollo de pan de 60 gr.)	Unidad	2.000
Magdalenas: Envasados en celofán por unidades de no menos de 50gr. Presentación en cajas a granel de 4 kg. El precio será ofertado por Kilogramo de producto neto	kg.	5
Zumo natural de distintos sabores (a elegir por el centro) a base de zumo, sin azúcar añadido, en envase opaco y rígido, tipo brick. Presentación: En cajas con un máximo de 12 envases, los envases serán de una capacidad de 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (brick 1 litro).	Brick 1 litro	9.800
Agua mineral: Natural, sin gas, destinada a la bebida. Presentación: Envase no superior a 12 botellas, la botella será de una capacidad de 1,5 litros, envase no retornable. El precio será ofertado por unidad de compra (botella de 1,5 litros).	Botella 1,5 l.	200
Agua mineral: Natural, sin gas, destinada a la bebida. Presentación: Envase no superior a 12 botellas, la botella será de una capacidad de 0,33 litros, envase no retornable. El precio será ofertado por unidad de compra (botella de 0,33 litros).	Botella 0,33 l.	100
Manzanilla: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros, peso neto mínimo del filtro 1,1 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	150
Té: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros. Peso neto mínimo del filtro: 1,5 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	100

Tila: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros. Peso neto mínimo del filtro: 1,1 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	150
Café molido: Natural 100%, envasado al vacío. Presentación: Caja de 12 paquetes máximo, con un peso neto por envase no inferior a 250 gr. El precio será ofertado por unidad de compra (envase de 250 gr.)	Paquet. 250 gr	290
Café molido descafeinado: Natural 100%, envasado al vacío. Presentación: Caja de 12 paquetes máximo, con un peso neto por envase no inferior a 250 gr. El precio será ofertado por unidad de compra (envase de 250 gr.)	Paquet. 250 gr	30
Café: Natural o Descafeinado (a elección del centro). Es extracto soluble de café natural o descafeinado, envasado en sobre individual. Presentación: Caja de 6 paquetes de 100 sobres aproximadamente. Peso neto por sobre: no inferior a 2 gr. El precio será ofertado por sobre.	Sobre 2 gr.	100
Café: Instantáneo, soluble, natural o descafeinado (a elección del centro). Presentación: Bote no inferior a 200 gr. de peso neto. El precio será ofertado por bote.	Bote 200 gr.	10
Galletas dietéticas (pack 4 und.): Son galletas tipo María o equivalente, sin sal y sin azucares añadidos (aptas para diabéticos). Presentación: En cajas de 275 packs máximo, envasadas en packs de 4 unidades con un peso neto no inferior a 22 gr. El precio será ofertado por pack de 4 unidades.	Pack	2.500
Galletas (pack 5 und.): Son galletas tipo María o equivalente. Presentación: En cajas de 275 packs máximo, envasadas en packs de 5 unidades con un peso neto no inferior a 25 gr. cada pack. El precio será ofertado por pack de 5 unidades.	Pack	5.500
Galletas. Son galletas tipo María o equivalente. Presentación: En cajas de 20 packs máximo, envasadas en packs de 200 gr. El precio será ofertado por kilogramo de producto neto.	kg.	10
Cacao: (preparado alimenticio de chocolate): Mínimo 22% de cacao en polvo. Presentación: En cajas con bolsas de entre 900 y 1.100 gr. la bolsa. El precio será ofertado por kilogramo de producto neto.	kg.	80
Cacao: Instantáneo. (Cola Cao, Nesquik o equivalente) Es cacao azucarado en polvo y soluble. Presentación: En estuches con 50 sobres aproximadamente, con un peso neto mínimo de 14 gr. por sobre. El precio será ofertado por sobre de 14 gr. de peso neto como mínimo.	Sobre	50

Tarrinas de Fruta: Puré de manzana 99,9%. Tarrinas de 100 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	4.000
Tarrina Gelatinas: De sabores a elegir por el centro (fresa, limón, etc.) sin azúcar. Presentación tarrinas 100 gr. cada una. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado.	Unidad	100
Azúcar sobre: Es azúcar blanquilla, envasada en sobres. Presentación: En cajas de 10 kg. máximo. El peso neto del sobre será de 10 gr. como máximo. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	25
Azúcar: Es azúcar blanquilla, envasada en paquetes de 1 kilo. Presentación: Fardos de 10 paquetes. El peso neto del paquete será de 1 kg. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado (paquete de 1 kilo).	kg.	50
Edulcorante: Es edulcorante alimenticio en polvo, bajo en hidratos de carbono. Presentación: En estuches de 150 sobres. El peso neto del sobre será de 1 gr. y tendrá un poder endulzante de entre 9 y 10 gr. de azúcar aproximadamente. El precio será ofertado por estuche de 150 sobres de 1 gr.	Estuche	20
Edulcorante liquido: Es edulcorante alimenticio líquido, Presentación: botellas de plástico de 140 ml. tendrá un poder endulzante de entre 9 y 10 gr. de azúcar por dosis indicada aproximadamente. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado.	Botella	5
Cereal Tostado Instantáneo (Eko o equivalente): Es extracto soluble de cereal tostado. Presentación no inferior 900 gr. El precio será ofertado por unidad (envase no inferior a 900 gr.).	Unidad	4
Sal: De mesa, fina yodada. Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.01. Presentación: Bolsones de aproximadamente 20 bolsas. El peso neto por bolsa será de 1 kg. El precio será ofertado por kilogramo.	kg.	40
Sal/ Sobres: De mesa, fina yodada Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.01. Presentación: Caja de 1 kg de 1000 bolsas. El peso neto por bolsa será de 1 gr. El precio será ofertado por kilogramo.	kg.	10

Vinagre: Puro de vino. Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.14., características en el apartado 3.24.15. Presentación: Cajas de aproximadamente 15 botellas. El contenido por botella será de 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (1 litro).	Litro	120
Aceite de oliva: refinado 0,4º (botella de litro). El precio será ofertado por litro.	Litro	70
Refrescos: Kas (o equivalente), Coca-Cola sin cafeína (o equivalente) en botellas de 2 litros. El precio será ofertado por unidad de compra (botella no inferior a 2 litros).	Botella 2 litros	10
Polvorón: Masa dulce de pequeño tamaño a base de harina, manteca, azúcar y almendra. Se presentarán envasados individualmente en cajas de 3 kg. El precio será ofertado por kilogramo de producto	Kg.	2
Turrón blando: Masa dulce a base de miel y almendras, peladas y tostadas. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	5
Turrón duro: Masa dulce a base de miel y almendras enteras ligeramente tostadas, con un contenido mínimo del 46% de almendras en su peso. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	5
Turrón crujiente chocolate: Masa dulce a base de azúcar, arroz crujiente, cobertura de chocolate y almendras. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	5
Tomate fresco para untar: Presentación en cajas de 1 kg., 50 unidades de 20 gr. (unidosis). El precio será ofertado unidad (unidosis 20 gr.)	Unidad	80
Postre especial de cumpleaños: Porción no inferior a 80 gr., de tarta congelada de Tiramisú, San Marcos, Chocolate, Queso con arándanos etc., a elegir por el centro	Porción	180

Nota. - En caso de cualquier hipotética discrepancia entre las unidades indicadas en este PPTP y la indicadas en otros documentos del expediente de contratación, en todo caso, se estará las unidades indicadas en la **ADENDA DE LA OFERTA ECONÓMICA (ANEXO III.2.)** del PCAP, para configurar el presupuesto base de licitación bienal, referidas a este lote.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

LOTE 2

SUBLOTE 2.1.- SERVICIO DE ALIMENTACION Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL ZALDIBAR: CONTENIDO

A.1- SERVICIO DE RESTAURACIÓN

2.1.1- OBJETO DEL SERVICIO:

2.1.1.1 El suministro de los alimentos y materias primas necesarios, de conformidad con el manual de calidades aprobado en el Centro (**ANEXO III - MANUAL DE CALIDADES**), para la posterior elaboración de los menús, así como de los productos extras para la prestación del servicio de alimentación.

La empresa adjudicataria suministrará los productos necesarios, en cuantía suficiente, atendiendo a las necesidades del Centro.

El adjudicatario garantizará la homologación de los proveedores, la cumplimentación de los datos de pedido y la verificación de los productos adquiridos. En lo relativo a la conservación de las mercaderías, el adjudicatario garantizará stocks mínimos y máximo control de calidad. El transporte de los productos se realizará siempre bajo las más estrictas condiciones sanitarias.

El Responsable del Contrato podrá ajustar y/o variar en todo momento los productos a suministrar, en función de las necesidades del Servicio.

2.1.1.2 Recepción, comprobación y almacenamiento de materias primas.

2.1.1.3 Las peticiones de materia prima serán realizadas por la empresa adjudicataria en función del programa **DIETOOLS** y en su caso de las indicaciones del responsable del contrato en el centro. Todo ello se realizará atendiendo a las necesidades de menús y fichas de platos. Dichas peticiones estarán razonadas con la dietista.

2.1.1.4. Gestión de las dietas: La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la sección de dietética dentro de la cocina, elaborando el protocolo completo de dietas, siguiendo los criterios en vigor para cada una de ellas, y asumiendo la tarea de analizar las observaciones que a cada dieta se pudieran realizar desde las diferentes unidades de enfermería.

Este personal se responsabilizará de recoger y procesar los datos enviados desde las unidades a través del sistema informático del centro.

Se encargará igualmente de realizar las siguientes funciones:

- Gestión del aplicativo informático **DIETOOLS** (Cambios de platos en "*definición de menús*" si surgiera la necesidad, atención diaria de las *observaciones* y *suplementos* de cada paciente consiguiendo que lo solicitado coincida con lo servido, planificación cambios de estación, inclusión de dietas nuevas en caso de que el perfil dietético de algún paciente lo requiera, atención de las dudas surgidas desde las distintas unidades del Hospital, etc.).

- Cumplimiento y verificación de la normativa APPCC.

- Recepción de la materia prima y supervisión del almacenamiento controlando la calidad, conservación y manipulación de la misma.
- Deberá supervisar el servicio de reparto de alimentos a los pacientes, aleatoriamente en los comedores de cada unidad. Es decir, deberá controlar que la comida llegue en condiciones óptimas de temperatura, que las cantidades que se sirven a cada persona coinciden con los gramajes establecidos, que se cumplen todas las condiciones higiénico-sanitarias que correspondan por normativa.
- En aquellas situaciones en las que un paciente deba tener, bajo prescripción facultativa, dietas con requisitos especiales, se deberá prestar una atención personalizada que cubra las necesidades solicitadas.

2.1.1.5. En el supuesto de que el Centro disponga la realización de obras de remodelación de las instalaciones de cocina que impidan, con carácter excepcional, el uso de las mismas el adjudicatario deberá garantizar la prestación del servicio de alimentación sin costo añadido, pactando con el órgano competente, el sistema más adecuado.

2.1.2- HORARIO

2.1.2.1 El Horario que regirá será el que determine el Responsable del Contrato.

2.1.2.2 La empresa adjudicataria entregará la materia prima necesaria para que los horarios siguientes puedan respetarse:

- En cuanto a pacientes en:

A) Desayuno: 9:00 horas.
B) Comida: 13:30 horas.
C) Merienda: 17:00 horas.
D) Cena: 20:00 horas.

- En lo que respecta al personal del Centro, se cubrirán:

A) Los del Médico de guardia - Comida y cena.
B) Personal de turno de cocina - Desayuno, comida, merienda y cena.

2.1.3- PERSONAL

El adjudicatario se compromete con los siguientes servicios:

Dietista H.Zaldibar	Lunes a Viernes	De 7:00 a 15:00 horas	1 persona
	Lunes a Viernes	De 15:00 a 21:00 horas	1 persona
	Fines de semana y festivos	De 8:00 a 15:00 horas	1 persona
Dietista Manuene	Lunes	De 11:00-15:00 horas	1 persona
Camareras de cafetería	Lunes a viernes	De 9:30 a 18:30 horas	1 persona
	Sábados y festivos	De 10:00 a 18:30 horas	1 persona

INFORMACIÓN SOBRE SUBROGACIÓN: Con independencia de la denominación laboral indicada más arriba deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

En el **ANEXO I.2.** "**DATOS SOBRE LAS CONDICIONES DE LOS CONTRATOS DE**" del **PCAP**, los operadores económicos pueden obtener la información sobre las condiciones de los contratos de las personas trabajadoras que actualmente están realizando la prestación y que ha/n aportado el/los empleadores/es que en la actualidad presta/n el servicio.

Nota. - El horario de la cafetería y de Dietista se amplía en el presente pliego con respecto al anterior. En el **ANEXO I.2.**, se indica el porcentaje de la anterior adjudicación.

2.1.4.- SERVICIOS Y CANTIDADES ESTIMADAS BIENALES:

A fin de poder preparar debidamente la oferta económica, a continuación, se indica la especificación estimada de Servicios para un **periodo bienal**.

Servicios	Hospital Zaldibar
Desayunos	74.049
Comidas	74.775
Meriendas	67.607
Cenas	71.255

B.- SERVICIO DE CAFETERÍA

2.1.5.- CONTENIDO Y UBICACIÓN DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del servicio de cafetería del Hospital de Zaldibar. Este servicio será prestado en los locales preparados a tal fin en la plata baja anexa del edificio principal, no pudiendo utilizar el Adjudicatario dependencias del Hospital

2.1.6.- HORARIO

El horario del servicio que regirá, con carácter permanente todos los días del año, será el siguiente:

- 9:30 a 18:30 horas - Laborables
- 10 a 18:30 horas – Sábados y festivos.

Nota: El horario de la cafetería indicado, con respecto al contrato anterior, se ha incrementado los sábados y festivos desde las 16:30 a las 18:30.

Este horario podrá ser modificado por el Centro.

2.1.7.-LIMPIEZA ESPECÍFICA.

2.1.7.1. Todo el entorno del local y éste deben estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza, así como el permanente mantenimiento de las condiciones de higiene general de la cafetería.

2.1.7.2. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc. de que se sirva para prestar servicio, como de los locales y zonas de acceso en que se desarrolle la función, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto en suelo como en cristales, lámparas, aseos públicos, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc., sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria de la Dirección de Salud y a las Normas Generales de limpieza dictadas por el Responsable del Contrato.

2.1.7.3. La limpieza de los locales destinados a cafetería deberá realizarse en horas que no causen molestias a los usuarios. La empresa adjudicataria suministrara los productos necesarios para dicha limpieza.

2.1.7.4. Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapadera, que incluirán una bolsa de plástico desechable que será retirada siempre que sea necesarios y por lo menos una vez a la mañana y a la tarde.

2.1.7.5. El propio personal de la cafetería depositará estos, en el lugar o contenedores establecidos por el Centro. Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente al menos una vez al día.

SUBLOTE 2.2- SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL DE DÍA DE MANUENE: CONTENIDO

A.2- SERVICIO DE RESTAURACIÓN

2.2.1- OBJETO DEL SERVICIO:

2.2.1.1. El suministro de los alimentos y materias primas necesarios, de conformidad con el manual de calidades aprobado en el Centro (**ANEXO III – MANUAL DE CALIDADES**), para la posterior elaboración de los menús, así como de los productos extras para la prestación del servicio de alimentación.

La empresa adjudicataria suministrará los productos necesarios, en cuantía suficiente, atendiendo a las necesidades del Centro.

El adjudicatario garantizará la homologación de los proveedores, la cumplimentación de los datos de pedido y la verificación de los productos adquiridos. En lo relativo a la conservación de las mercaderías, el adjudicatario garantizará stocks mínimos y máximo control de calidad. El transporte de los productos se realizará siempre bajo las más estrictas condiciones sanitarias.

El Responsable del Contrato podrá ajustar y/o variar en todo momento los productos a suministrar, en función de las necesidades del Servicio.

2.2.1.2 Recepción, comprobación y almacenamiento de materias primas, se realizará por personal de la **RSMB**.

2.2.1.3 Las peticiones de materia prima serán realizadas por la empresa adjudicataria en función del programa **DIETOOLS** y en su caso de las indicaciones del responsable del contrato en el centro. Todo ello se realizará atendiendo a las necesidades de menús y fichas de platos. Dichas peticiones estarán razonadas con la dietista.

2.2.1.4. Los menús y dietas confeccionados deberán ser entregados por medio del Responsable del Contrato al personal facultativo que corresponda, para su aprobación desde el punto de vista terapéutico.

2.2.1.5. Gestión de las dietas: La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la sección de dietética dentro de la cocina, elaborando el protocolo completo de dietas, siguiendo los criterios en vigor para cada una de ellas, y asumiendo la tarea de analizar las observaciones que a cada dieta se pudieran realizar desde las diferentes unidades de enfermería.

Se encargará igualmente de realizar las siguientes funciones:

- Gestión del aplicativo informático **DIETOOLS** (Cambios de platos en "*definición de menús*" si surgiera la necesidad, atención diaria de las *observaciones* y *suplementos* de cada paciente consiguiendo que lo solicitado coincida con lo servido, planificación cambios de estación, inclusión de dietas nuevas en caso de que el perfil dietético de algún paciente lo requiera, atención de las dudas surgidas en el Hospital de Día, etc.).

- Cumplimiento y verificación de la normativa APPCC.

2.2.1.6. En el supuesto de que el centro disponga la realización de obras de remodelación de las instalaciones de cocina que impidan, con carácter excepcional el uso de las mismas y así mismo en las ausencias (vacaciones, días festivos, etc.) del cocinero el adjudicatario deberá garantizar la prestación del servicio de alimentación sin costo añadido, por unidad de menú. Si el adjudicatario cuenta con cocina central y transporte en caliente se utilizará este sistema, asumiendo el propio adjudicatario el coste de su transporte, y en caso contrario, pactando con el órgano competente, el sistema más adecuado. Todo ello, supeditado a lo indicado en la cláusula específica 16 del PCAP.

2.2.2- HORARIO

2.2.2.1. Hospital de Día de Manuene funcionará todos los días (laborables), de lunes a viernes excepto festivos.

2.2.2.2 El Horario que regirá será el que determine el Responsable del Contrato.

2.2.2.3. La empresa adjudicataria entregará la materia prima necesaria para que los horarios siguientes puedan respetarse:

A) Desayuno: 9:00 horas.
B) Comida: 14:00 horas.
C) Merienda: 18.30 horas.

2.2.3.- PERSONAL

El adjudicatario se compromete con los siguientes servicios: Ver apartado del sublote 2.1.3**,** Hospital Zaldibar, en lo referido al horario de Dietista.

2.2.4.- SERVICIOS Y CANTIDADES ESTIMADAS BIENALES:

A fin de poder preparar debidamente la oferta económica, a continuación, se indica la especificación estimada de Servicios para un **periodo bienal**.

Servicios	Hospital Día Manuene
Desayunos	7.379
Comidas	18.014
Meriendas	14.353

C.-VÍVERES SIN ELABORAR EN MENUS, ALIMENTOS EXTRA Y OTROS

Descripción y características técnicas	Unidad Medida	Cantidad Estimada Bienal
Menús para transportar a centros de entrega secundarios, o en su caso principales (ver PPTP) - Los menús se transportarán con antelación al centro solicitante, consistente en una variedad de oferta distinta para cada día de la semana de al menos, 3 primeros platos, 3 segundos platos y 6 postres, con posibilidad también de elegir, al menos, menú sin sal, apto para celiacos o hipocalórico. Cada menú o plato del menú deberá transportarse completamente elaborado en recipientes alimentarios individuales y cerrados que permitan la conservación refrigerada en ese mismo recipiente durante, al menos, 48 horas desde la entrega, de tal forma que puedan consumirse dentro de dicho plazo, necesitando tan sólo calentarlos en un horno microondas. El adjudicatario entregará los menús en el centro de referencia solicitante, al objeto de que sean recogidos por los pacientes para que lo consuman en sus domicilios. El precio ofertado por el menú completo (primer y segundo plato, además de postre) incluye el coste del transporte y también un bollo de pan de 60 g. (blanco, sin sal o integral).	Unidad	10
Manzana: Variedad Golden o similar, categoría 1ª. Calibre 20 (aproximadamente 4 ó 5 piezas en kilo). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	150
Pera: De agua, variedad blanquilla o conferencia o limonera, categoría 1ª. Calibre 24 (aproximadamente 5 ó 6 unidades en kilo). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	120
Kiwi: Categoría 1ª. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	330
Plátano: Categoría 1ª, ni verdes ni sobremaduros. Calibre mediano, origen canario (o equivalente). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	400
Naranja: De mesa. Categoría 1ª, entre 5 ó 6 und.kg. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	60
Helados: Envasados en vasitos / tarrinas individuales de no menos de 90 ml, aptos para dietas basales y diabéticos, diferentes sabores, a elegir por el centro (vainilla, chocolate, fresa, nata.) El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	500

Margarina: Se trata de margarina elaborada a partir de aceites y grasas vegetales, envasadas individualmente. Presentación: Caja de 300 envases aproximadamente. El peso neto del envase individual no será inferior a 10 gr. El precio será ofertado por envase de 10 gr.	Unidad	150
Leche: UHT entera, semidesnatada y desnatada (a elección del centro). Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	8.500
Leche sin lactosa: UHT entera, semidesnatada y desnatada (a elección del centro). Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	150
Bebida 100% vegetal tipo soja, avena, almendra, arroz…: Sin azúcar añadida. Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	150
Yogourt natural: Es un preparado lácteo de leche entera. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	5.000
Yogourt de sabores: Es un preparado lácteo de leche entera, con adición de aromatizantes autorizados. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	3.000
Yogourt natural o sabores, desnatados: Es un preparado lácteo de leche descremada. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	8.000
Natillas: Es un preparado lácteo cremoso. Sabor vainilla o chocolate. Presentación: Pack de 2 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 130 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	500
Cuajada: Es un preparado lácteo con cuajo. Presentación: Pack de 2 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 135 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	50
Quesitos tipo Petit Suisse o equivalente: Son quesitos cremosos naturales, con sabor a fresa o chocolate (a elección del centro) en envases individuales consistentes en un pack de 300 gr. de peso neto, subdividido en 6 envases de no menos de 50 gr. El precio será ofertado por envase individual.	Unidad	550

Arroz con leche: Es un preparado lácteo a base de arroz. Presentación: Pack de 2 unidades de al menos 130 gr. de contenido neto. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	500
Flan de vainilla: Es un preparado lácteo cremoso con caramelo líquido. Sabor vainilla. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 100 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	50
Pan blanco, sin sal o integral de 60 gr. (a elección del centro): Es pan (blanco, sin sal o integral) de 60 gr. de peso cada uno, envasado individualmente en material autorizado. El precio será ofertado por unidad de producto (bollo de pan de 60 gr.)	Unidad	110
Magdalenas: Envasados en celofán por unidades de no menos de 50gr. Presentación en cajas a granel de 4 kg. El precio será ofertado por Kilogramo de producto neto	kg.	50
Zumo natural de distintos sabores (a elegir por el centro) a base de zumo, sin azúcar añadido, en envase opaco y rígido, tipo brick. Presentación: En cajas con un máximo de 12 envases, los envases serán de una capacidad de 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (brick 1 litro).	Brick 1 litro	5.000
Agua mineral: Natural, sin gas, destinada a la bebida. Presentación: Envase no superior a 12 botellas, la botella será de una capacidad de 1,5 litros, envase no retornable. El precio será ofertado por unidad de compra (botella de 1,5 litros).	Botella 1,5 l.	2.500
Agua mineral: Natural, sin gas, destinada a la bebida. Presentación: Envase no superior a 12 botellas, la botella será de una capacidad de 0,33 litros, envase no retornable. El precio será ofertado por unidad de compra (botella de 0,33 litros).	Botella 0,33 l.	800
Manzanilla: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros, peso neto mínimo del filtro 1,1 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	200
Té: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros. Peso neto mínimo del filtro: 1,5 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	100
Tila: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros. Peso neto mínimo del filtro: 1,1 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	100

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

Café molido: Natural 100%, envasado al vacío. Presentación: Caja de 12 paquetes máximo, con un peso neto por envase no inferior a 250 gr. El precio será ofertado por unidad de compra (envase de 250 gr.)	Paquet. 250 gr	50
Café molido descafeinado: Natural 100%, envasado al vacío. Presentación: Caja de 12 paquetes máximo, con un peso neto por envase no inferior a 250 gr. El precio será ofertado por unidad de compra (envase de 250 gr.)	Paquet. 250 gr	60
Café: Natural o Descafeinado (a elección del centro). Es extracto soluble de café natural o descafeinado, envasado en sobre individual. Presentación: Caja de 6 paquetes de 100 sobres aproximadamente. Peso neto por sobre: no inferior a 2 gr. El precio será ofertado por sobre.	Sobre 2 gr.	4.500
Café: Instantáneo, soluble, natural o descafeinado (a elección del centro). Presentación: Bote no inferior a 200 gr. de peso neto. El precio será ofertado por bote.	Bote 200 gr.	10
Galletas dietéticas (pack 4 und.): Son galletas tipo María o equivalente, sin sal y sin azucares añadidos (aptas para diabéticos). Presentación: En cajas de 275 packs máximo, envasadas en packs de 4 unidades con un peso neto no inferior a 22 gr. El precio será ofertado por pack de 4 unidades.	Pack	5.000
Galletas (pack 5 und.): Son galletas tipo María o equivalente. Presentación: En cajas de 275 packs máximo, envasadas en packs de 5 unidades con un peso neto no inferior a 25 gr. cada pack. El precio será ofertado por pack de 5 unidades.	Pack	7.000
Galletas. Son galletas tipo María o equivalente. Presentación: En cajas de 20 packs máximo, envasadas en packs de 200 gr. El precio será ofertado por kilogramo de producto neto.	kg.	2
Cacao: (preparado alimenticio de chocolate): Mínimo 22% de cacao en polvo. Presentación: En cajas con bolsas de entre 900 y 1.100 gr. la bolsa. El precio será ofertado por kilogramo de producto neto.	kg.	10
Cacao: Instantáneo. (Cola Cao, Nesquik o equivalente) Es cacao azucarado en polvo y soluble. Presentación: En estuches con 50 sobres aproximadamente, con un peso neto mínimo de 14 gr. por sobre. El precio será ofertado por sobre de 14 gr. de peso neto como mínimo.	Sobre	2.000
Tarrinas de Fruta: Puré de manzana 99,9%. Tarrinas de 100 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	300

Tarrina Gelatinas: De sabores a elegir por el centro (fresa, limón, etc.) sin azúcar. Presentación tarrinas 100 gr. cada una. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado.	Unidad	500
Azúcar sobre: Es azúcar blanquilla, envasada en sobres. Presentación: En cajas de 10 kg. máximo. El peso neto del sobre será de 10 gr. como máximo. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	62
Azúcar: Es azúcar blanquilla, envasada en paquetes de 1 kilo. Presentación: Fardos de 10 paquetes. El peso neto del paquete será de 1 kg. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado (paquete de 1 kilo).	kg.	10
Edulcorante: Es edulcorante alimenticio en polvo, bajo en hidratos de carbono. Presentación: En estuches de 150 sobres. El peso neto del sobre será de 1 gr. y tendrá un poder endulzante de entre 9 y 10 gr. de azúcar aproximadamente. El precio será ofertado por estuche de 150 sobres de 1 gr.	Estuche	80
Edulcorante liquido: Es edulcorante alimenticio líquido, Presentación: botellas de plástico de 140 ml. tendrá un poder endulzante de entre 9 y 10 gr. de azúcar por dosis indicada aproximadamente. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado.	Botella	5
Cereal Tostado Instantáneo (Eko o equivalente): Es extracto soluble de cereal tostado. Presentación no inferior 900 gr. El precio será ofertado por unidad (envase no inferior a 900 gr.).	Unidad	5
Sal: De mesa, fina yodada. Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.01. Presentación: Bolsones de aproximadamente 20 bolsas. El peso neto por bolsa será de 1 kg. El precio será ofertado por kilogramo.	kg.	10
Sal/ Sobres: De mesa, fina yodada Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.01. Presentación: Caja de 1 kg de 1000 bolsas. El peso neto por bolsa será de 1 gr. El precio será ofertado por kilogramo.	kg.	10
Vinagre: Puro de vino. Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.14., características en el apartado 3.24.15. Presentación: Cajas de aproximadamente 15 botellas. El contenido por botella será de 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (1 litro).	Litro	6
Aceite de oliva: refinado 0,4º (botella de litro). El precio será ofertado por litro.	Litro	5

Refrescos: Kas (o equivalente), Coca-Cola sin cafeína (o equivalente) en botellas de 2 litros. El precio será ofertado por unidad de compra (botella no inferior a 2 litros).	Botella 2 litros	250
Polvorón: Masa dulce de pequeño tamaño a base de harina, manteca, azúcar y almendra. Se presentarán envasados individualmente en cajas de 3 kg. El precio será ofertado por kilogramo de producto	Kg.	20
Turrón blando: Masa dulce a base de miel y almendras, peladas y tostadas. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	30
Turrón duro: Masa dulce a base de miel y almendras enteras ligeramente tostadas, con un contenido mínimo del 46% de almendras en su peso. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	45
Turrón crujiente chocolate: Masa dulce a base de azúcar, arroz crujiente, cobertura de chocolate y almendras. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	55
Tomate fresco para untar: Presentación en cajas de 1 kg., 50 unidades de 20 gr. (unidosis). El precio será ofertado unidad (unidosis 20 gr.)	Unidad	300
Postre especial de cumpleaños: Porción no inferior a 80 gr., de tarta congelada de Tiramisú, San Marcos, Chocolate, Queso con arándanos etc., a elegir por el centro	Porción	220

Nota. - En caso de cualquier hipotética discrepancia entre las unidades indicadas en este PPTP y la indicadas en otros documentos del expediente de contratación, en todo caso, se estará las unidades indicadas en la **ADENDA DE LA OFERTA ECONÓMICA (ANEXO III.2.)** del PCAP, para configurar el presupuesto base de licitación bienal, referidas a este lote.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

LOTE 3

1.- SERVICIO DE ALIMENTACION Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL DE BERMEO: CONTENIDO

A.- SERVICIO DE RESTAURACIÓN

COMPROMISO DE ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS (Obligación esencial): Se trata de un **sistema combinado mixto de comida transportada en caliente**. Se requiere por un lado un **servicio de comida transportada en caliente para la mayoría de los platos**, y, por otro lado, la elaboración "in situ", en el hospital, de algunos platos (un pequeño porcentaje). Es por ello que, durante el periodo de ejecución del contrato, el adjudicatario deberá disponer de una cocina central (la que provea de comida al Hospital), y desde la cual se pueda llegar al Centro Hospitalario en un **tiempo máximo teórico de 90 minutos**).

Para ello, se deberá acreditar y la **RSMB** verificar con un sistema objetivo (**Google Maps** o similar), que el vehículo de reparto por carretera pueda llegar en ese tiempo máximo teórico.

Cuando se dice «*tiempo máximo teórico*» se quieren expresar dos circunstancias:

La primera, que la duración del desplazamiento indicada por la aplicación Google Maps puede verse afectada, según el momento de la visualización, por el estado del tráfico en ese instante. Por ello, en caso de que la dirección de la cocina central indicada por el licitador en el **ANEXO II.2.- COMPROMISO DE ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS**, se encontrara por encima del tiempo máximo indicado, la **RSMB**, antes de desestimar la oferta, verificará en diferentes horarios (no menos de tres muestreos) el cumplimiento de dicha duración máxima.

La segunda circunstancia teórica, se refiere a que la duración del desplazamiento indicada por la aplicación Google Maps ofrece varias alternativas de viaje (coche, transporte público etc.). A los efectos del cálculo de la duración máxima se va a utilizar, en todo caso, la de coche porque es la que mejor se ajusta a la realidad y es, también, la mejor aproximación objetivable a la duración máxima del desplazamiento desde la cocina central al hospital.

El artículo 76 de la Ley 9/2017, establece que los órganos de contratación podrán exigir a los candidatos o licitadores, que se comprometan a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales suficientes para ello. Estos compromisos se integrarán en el contrato, debiendo los pliegos o el documento contractual, atribuirles el carácter de obligaciones esenciales. La adscripción de los medios personales o materiales como requisitos de solvencia adicionales a la clasificación del contratista deberá ser razonable, justificada y proporcional a la entidad y características del contrato, de forma que no limite la participación de las empresas en la licitación.

JUSTIFICACIÓN DE LA ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS:

a) En los lotes de comida transportada en caliente (Hospital de Bermeo, Hospital de Día de Txurdinaga, y Hospital de Día de Barakaldo), en los que ni se cocina in situ, ni se trata de una línea fría en la que se regeneran posteriormente los alimentos, todos los alimentos deben mantener una temperatura superior a 65º desde su elaboración hasta que son servidos en mesa.

En la actualidad esa temperatura para los platos de línea caliente se encuentra fijada por el R.D. 3484/2000 en 65º C, si bien dicho Real Decreto establece que, por razones prácticas, se permitirán períodos no sometidos al control de temperatura, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente. En la actualidad la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (A.E.S.A.N.) no ha emitido informe alguno de excepciones a esta norma, por lo que se ha de entender que no hay excepciones a la misma.

Un problema que presenta el transporte de comidas en caliente es la inexistencia de fuentes de calor adicionales que aporten energía térmica a los alimentos, en otras palabras, el alimento debe mantener su temperatura a costa de su calor. Calor que por el paso del tiempo se va a perder dado que el entorno se encuentra más frío que el alimento.

En los primeros platos de cuchara no hay especiales problemas. La cantidad de agua en la composición, la retención térmica, su envasado directo de la marmita a alta temperatura y los equipos isotérmicos específicos normalmente cilíndricos, nos dan la garantía de entregar en largas rutas un producto 'perfecto' en cuanto a la calidad del alimento y a su temperatura.

El problema se nos plantea con los segundos platos, algunos primeros 'secos' y las dietas, en mayor medida cuando no tienen salsa y el alimento tampoco se puede calentar en exceso porque se 'achicharra'. Además, al no tener salsa, la masa calórica baja mucho y las curvas de pérdida de temperatura son muy desfavorables.

Estas circunstancias dificultan enormemente el mantenimiento de una temperatura optima en rutas que no sean cortas. Es por ello que, a fin de garantizar el cumplimiento de la normativa, el adjudicatario debe comprometerse a disponer de una cocina central desde la cual pueda suministrar la comida a los puntos de servicio en un **tiempo máximo teórico de 90 minutos** (Bermeo, Txurdinaga o Barakaldo, según sea el caso).

b) Evitamos problemas relacionados con incidentes o accidentes de tráfico, facilitando una solución alternativa a prestar las comidas al total de pacientes del Hospital. Al tratarse de comida transportada en caliente, en caso de que se produzca algún problema de tráfico, debemos tener una alternativa. En más de una ocasión, durante el último contrato de restauración, se ha producido un incidente o accidente de tráfico en el que se ha visto envuelto el vehículo de transporte de comida. En todos los casos se ha solucionado el problema con un segundo furgón que ha salido de la Cocina Central con más comida. En caso de que el segundo camión de reparto tardase más de una hora en trasladarse desde la cocina Central hasta el Hospital, sería prácticamente imposible garantizar la correcta prestación del servicio.

c) Evitamos problemas relacionados con la comida transportada al Hospital. En algunas ocasiones se han producido incidentes como el desparramiento de las marmitas o bandejas de comida, bien al realizar en la cocina la preparación de la distribución de las cantidades correspondientes a las diversas Unidades de Hospitalización, o durante el traslado desde la cocina a las Unidades. En estos casos, la única solución es que el adjudicatario traiga más comida preparada desde la Cocina Central, siendo imprescindible que esta actuación se realice en un tiempo corto, (**máximo teórico de 90 minutos**).

Como se ha indicado anteriormente, las empresas interesadas no deben disponer obligatoriamente de cocina central con los requerimientos exigidos en el momento de presentar sus ofertas. Es en caso de que resulten adjudicatarias cuando deberán disponer de esa cocina (bien en alquiler, en propiedad, o en la forma que estime oportuna).

Esta adscripción de medios resulta por tanto razonable, justificada y proporcional a la entidad y características del contrato, de forma que no limite la participación de las empresas en la licitación.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

1.1. La Empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del servicio de alimentación del Hospital de Bermeo, que incluye:

1.1.1. La confección y preparación de los menús y dietas se realizará en las cocinas centrales de la empresa adjudicataria, aunque dependiendo del menú de cada día y de las posibilidades del equipamiento de la cocina se tratará de elaborar platos concretos en el mismo centro (utilizando la maquinaria de la cocina del Hospital).

Aparte de la dieta especial (***que se elaborarán siempre en la cocina del Hospital de Bermeo***), y siguiendo con las mejoras llevadas a cabo en los últimos ejercicios (tanto nutritivas como culinarias), los platos o alimentos que indicamos a continuación, deberán elaborarse en la cocina del Hospital de Bermeo:

-Ensaladas
-Pastas
-Arroces
-Verduras
-Frituras
-Tortillas variadas y platos elaborados con huevo
-En el mismo sentido, y aunque no se puedan describir exactamente todos los casos, se tratará de cocinar en Bermeo pescados y postres (*siempre que las instalaciones y el equipamiento lo permitan*).

1.1.2. La gestión y compra de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc. En este sentido, la empresa adjudicataria deberá cumplir con las disposiciones de los pliegos en cuanto a ciclos de menús, fichas de platos, y manual de calidades. Cualquier cambio, que se decidiera realizar, necesitará la aprobación del Responsable del Contrato.

En cuanto a las cantidades, la empresa adjudicataria deberá respetar los gramajes estipulados en las cláusulas generales.

1.1.3. Recepción y Almacenamiento de producto terminado, y producto preparado para su posterior utilización.

1.1.4. Establecer los sistemas y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración y cocinado de las materias primas, para la confección de los menús y dietas previstos y contribuir a verificar que se realicen de la manera más idónea.

1.2. El adjudicatario estará en todo momento dispuesto a realizar cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración (congresos, servicio de cocktail, picnic, etc.). Estos se acordarán con la suficiente antelación, bilateralmente y se facturarán independientemente.

1. 3. La empresa adjudicataria se obliga igualmente a confeccionar los menús o dietas especiales que por prescripción facultativa le sean indicados, sometiéndolos a la supervisión del centro. En concreto y sin carácter limitativo se podrá solicitar dietas básales, hipocalóricas, hiposódicas, vegetarianas, de protección hepática, de protección gástrica o similares.

1. 4. La empresa adjudicataria se responsabilizará del servicio de alimentación, tanto de los pacientes ingresados, como del personal con derecho a comida, y el personal que compromete la empresa para el normal desenvolvimiento de la gestión que le ha sido encomendada, que como mínimo incluirá un servicio de cocina de mañana y tarde.

1.5. Gestión de las dietas: La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la sección de dietética dentro de la cocina, elaborando el protocolo completo de dietas, siguiendo los criterios en vigor para cada una de ellas, y asumiendo la tarea de analizar las observaciones que a cada dieta se pudieran realizar desde las diferentes unidades de enfermería. Para ello es imprescindible se disponga durante todos los días del año de personal cualificado en Dietética y Nutrición Humana (40 horas semanales). Los menús y dietas confeccionados deberán ser entregados por medio del Responsable del Contrato al personal facultativo que corresponda, para su aprobación desde el punto de vista terapéutico.

Este personal se responsabilizará de recoger y procesar los datos enviados desde las unidades a través del sistema informático **DIETOOLS** implantado en el centro.

El personal dependiente de la adjudicataria se encargará igualmente de realizar las siguientes funciones:

- Se responsabilizará de la recepción y almacenamiento del producto terminado.
- Gestión del aplicativo informático **DIETOOLS** (Cambios de platos en "*definición de menús*" si surgiera la necesidad, atención diaria de las *observaciones* y *suplementos* de cada paciente consiguiendo que lo solicitado coincida con lo servido, planificación cambios de estación, inclusión de dietas nuevas en caso de que el perfil dietético de algún paciente lo requiera, atención de las dudas surgidas desde las distintas unidades del Hospital, etc.).
- Preparación diaria de platos, así como transmisión de estos datos a la cocina central.
- Cumplimiento y verificación de la normativa APPCC.
- Colaborar con el cocinero en la manipulación y reparto de alimentos.
- Deberá supervisar el servicio de reparto de alimentos a los pacientes, aleatoriamente en los comedores de cada unidad. Es decir, deberá controlar que la comida llegue en condiciones óptimas de temperatura, que las cantidades que se sirven a cada persona coinciden con los gramajes establecidos, que se cumplen todas las condiciones higiénico-sanitarias que correspondan por normativa.
- Mecanizar en **DIETOOLS** los ciclos de menús, así como las fichas de platos. Este trabajo se deberá llevar a cabo las dos primeras semanas de ejecución del contrato.

1.6. La empresa adjudicataria realizará dos encuestas anuales para medir la satisfacción del comensal, entregando copia de sus resultados al Responsable del Contrato.

2.- HORARIO

2. 1. El horario que regirá será el que determine el Responsable del Contrato.

2.2. El Adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio la cocina durante los horarios que se determinaran en su momento, para que los horarios siguientes puedan respetarse:

- En cuanto a pacientes en:

A) Desayuno 9,00 h.- 9,30 h
B) Comida 13,00 h - 13,30 h
C) Merienda 16,30 horas.
D) Cena 19,00 h – 19,30 h

- En lo que respecta al personal del Centro, se cubrirán:

A) Los del Médico de guardia - Desayuno, comida y cena
B) Personal de turno de cocina y office- Comida o cena
C) 1 Monitor: Comida.
D) Colectivo médico: Desayuno.

3.- PERSONAL

3.1. El adjudicatario se compromete con los siguientes servicios:

Cocinero	Lunes a Domingo	De 6:00 a 13:30	1 persona
Cocinero	Lunes a Domingo	De 15:00 a 20:00	1 persona
Dietista	Lunes a Domingo	De 8:30 a 14:15	1 persona
Camareras de cafetería	Lunes a domingo	De 9:00 a 13:00 De 14:30 a 18:30	1 persona

Con respecto a las categorías de pinches y cocineros, la empresa adjudicataria deberá asumir las funciones relativas a su formación respecto de nuevas técnicas que se planteen por la misma, previa aprobación por el Responsable del Contrato.

INFORMACIÓN SOBRE SUBROGACIÓN: Con independencia de la denominación laboral indicada más arriba deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

En el **ANEXO I.2.** "**DATOS SOBRE LAS CONDICIONES DE LOS CONTRATOS DE**" del **PCAP**, los operadores económicos pueden obtener la información sobre las condiciones de los contratos de las personas trabajadoras que actualmente están realizando la prestación y que ha/n aportado el/los empleadores/es que en la actualidad presta/n el servicio.

4.- SERVICIOS Y CANTIDADES ESTIMADAS BIENALES:

A fin de poder preparar debidamente la oferta económica, a continuación, se indica la especificación estimada de Servicios para un **periodo bienal**:

Servicios	Hospital Bermeo
Desayunos	76.410
Comidas	78.229
Meriendas	70.547
Cenas	75.218

B.- SERVICIO DE CAFETERÍA

5.- CONTENIDO Y UBICACIÓN DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del servicio de cafetería del Hospital de Bermeo. Este servicio será prestado en los locales preparados a tal fin.

6.- HORARIO

El horario del servicio será el siguiente, durante todos los días del año:

- Mañanas: de 9:00 a 13:00
- Tardes: de 14:30 a 18:30.

Este horario podrá ser modificado por el Centro.

7.-LIMPIEZA.

7.1. Será por cuenta del Centro la limpieza, tanto de los locales como de las zonas de acceso en que se desarrolle la función, sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria de las autoridades competentes en materia de Salud y a las normas generales de limpieza dictadas por el Responsable del Contrato.

7.2. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc. de que se sirva para prestar servicio. Deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria de la Dirección de Salud y a las Normas Generales de limpieza dictadas por el Responsable del Contrato.

7.3. La limpieza e higiene de la barra, y almacén de la cafetería será responsabilidad exclusiva del adjudicatario.

7.4. La limpieza de los locales destinados a cafetería deberá realizarse en horas que no causen molestias a los usuarios.

7.5. Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapadera, que incluirán una bolsa de plástico desechable que será retirada siempre que sea necesarios y por lo menos una vez a la mañana y a la tarde.

El propio personal de la cafetería depositará estos en el lugar o contenedores establecidos por el Centro. Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente al menos una vez al día.

8.- UTILIZACION DEL ESPACIO DE LA CAFETERÍA PARA EVENTOS ESPECIALES

8.1. Los locales que acogen la cafetería objeto de adjudicación podrán ser utilizados, como espacio sanitario, para los fines asistenciales del Hospital y en beneficio de los usuarios, en aquellas actividades que se estimen convenientes. Estas actividades, básicamente lúdicas y festivas, no interferirán en la explotación del servicio de hostelería prestado por el adjudicatario.

C.-VÍVERES SIN ELABORAR EN MENUS, ALIMENTOS EXTRA Y OTROS

Descripción y características técnicas	Unidad Medida	Cantidad Estimada Bienal
Menús para transportar a centros de entrega secundarios, o en su caso principales (ver PPTP) - Los menús se transportarán con antelación al centro solicitante, consistente en una variedad de oferta distinta para cada día de la semana de al menos, 3 primeros platos, 3 segundos platos y 6 postres, con posibilidad también de elegir, al menos, menú sin sal, apto para celiacos o hipocalórico. Cada menú o plato del menú deberá transportarse completamente elaborado en recipientes alimentarios individuales y cerrados que permitan la conservación refrigerada en ese mismo recipiente durante, al menos, 48 horas desde la entrega, de tal forma que puedan consumirse dentro de dicho plazo, necesitando tan sólo calentarlos en un horno microondas. El adjudicatario entregará los menús en el centro de referencia solicitante, al objeto de que sean recogidos por los pacientes para que lo consuman en sus domicilios. El precio ofertado por el menú completo (primer y segundo plato, además de postre) incluye el coste del transporte y también un bollo de pan de 60 g. (blanco, sin sal o integral).	Unidad	10

Manzana: Variedad Golden o similar, categoría 1ª. Calibre 20 (aproximadamente 4 ó 5 piezas en kilo). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	60
Pera: De agua, variedad blanquilla o conferencia o limonera, categoría 1ª. Calibre 24 (aproximadamente 5 ó 6 unidades en kilo). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	30
Kiwi: Categoría 1ª. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	140
Plátano: Categoría 1ª, ni verdes ni sobremaduros. Calibre mediano, origen canario (o equivalente). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	80
Naranja: De mesa. Categoría 1ª, entre 5 ó 6 und.kg. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	120
Helados: Envasados en vasitos / tarrinas individuales de no menos de 90 ml, aptos para dietas basales y diabéticos, diferentes sabores, a elegir por el centro (vainilla, chocolate, fresa, nata.) El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	100
Margarina: Se trata de margarina elaborada a partir de aceites y grasas vegetales, envasadas individualmente. Presentación: Caja de 300 envases aproximadamente. El peso neto del envase individual no será inferior a 10 gr. El precio será ofertado por envase de 10 gr.	Unidad	10
Leche: UHT entera, semidesnatada y desnatada (a elección del centro). Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	6.000
Leche sin lactosa: UHT entera, semidesnatada y desnatada (a elección del centro). Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	5
Bebida 100% vegetal tipo soja, avena, almendra, arroz…: Sin azúcar añadida. Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	5
Yogourt natural: Es un preparado lácteo de leche entera. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	200
Yogourt de sabores: Es un preparado lácteo de leche entera, con adición de aromatizantes autorizados. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	4.000

Yogourt natural o sabores, desnatados: Es un preparado lácteo de leche descremada. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	100
Natillas: Es un preparado lácteo cremoso. Sabor vainilla o chocolate. Presentación: Pack de 2 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 130 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	50
Cuajada: Es un preparado lácteo con cuajo. Presentación: Pack de 2 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 135 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	20
Quesitos tipo Petit Suisse o equivalente: Son quesitos cremosos naturales, con sabor a fresa o chocolate (a elección del centro) en envases individuales consistentes en un pack de 300 gr. de peso neto, subdividido en 6 envases de no menos de 50 gr. El precio será ofertado por envase individual.	Unidad	100
Arroz con leche: Es un preparado lácteo a base de arroz. Presentación: Pack de 2 unidades de al menos 130 gr. de contenido neto. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	40
Flan de vainilla: Es un preparado lácteo cremoso con caramelo líquido. Sabor vainilla. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 100 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	50
Pan blanco, sin sal o integral de 60 gr. (a elección del centro): Es pan (blanco, sin sal o integral) de 60 gr. de peso cada uno, envasado individualmente en material autorizado. El precio será ofertado por unidad de producto (bollo de pan de 60 gr.)	Unidad	50
Magdalenas: Envasados en celofán por unidades de no menos de 50gr. Presentación en cajas a granel de 4 kg. El precio será ofertado por Kilogramo de producto neto	kg.	10
Zumo natural de distintos sabores (a elegir por el centro) a base de zumo, sin azúcar añadido, en envase opaco y rígido, tipo brick. Presentación: En cajas con un máximo de 12 envases, los envases serán de una capacidad de 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (brick 1 litro).	Brick 1 litro	21.384
Agua mineral: Natural, sin gas, destinada a la bebida. Presentación: Envase no superior a 12 botellas, la botella será de una capacidad de 1,5 litros, envase no retornable. El precio será ofertado por unidad de compra (botella de 1,5 litros).	Botella 1,5 l.	4.000

Agua mineral: Natural, sin gas, destinada a la bebida. Presentación: Envase no superior a 12 botellas, la botella será de una capacidad de 0,33 litros, envase no retornable. El precio será ofertado por unidad de compra (botella de 0,33 litros).	Botella 0,33 l.	4.000
Manzanilla: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros, peso neto mínimo del filtro 1,1 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	12
Té: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros. Peso neto mínimo del filtro: 1,5 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	320
Tila: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros. Peso neto mínimo del filtro: 1,1 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	180
Café molido: Natural 100%, envasado al vacío. Presentación: Caja de 12 paquetes máximo, con un peso neto por envase no inferior a 250 gr. El precio será ofertado por unidad de compra (envase de 250 gr.)	Paquet. 250 gr	500
Café molido descafeinado: Natural 100%, envasado al vacío. Presentación: Caja de 12 paquetes máximo, con un peso neto por envase no inferior a 250 gr. El precio será ofertado por unidad de compra (envase de 250 gr.)	Paquet. 250 gr	6
Café: Natural o Descafeinado (a elección del centro). Es extracto soluble de café natural o descafeinado, envasado en sobre individual. Presentación: Caja de 6 paquetes de 100 sobres aproximadamente. Peso neto por sobre: no inferior a 2 gr. El precio será ofertado por sobre.	Sobre 2 gr.	6
Café: Instantáneo, soluble, natural o descafeinado (a elección del centro). Presentación: Bote no inferior a 200 gr. de peso neto. El precio será ofertado por bote.	Bote 200 gr.	6
Galletas dietéticas (pack 4 und.): Son galletas tipo María o equivalente, sin sal y sin azucares añadidos (aptas para diabéticos). Presentación: En cajas de 275 packs máximo, envasadas en packs de 4 unidades con un peso neto no inferior a 22 gr. El precio será ofertado por pack de 4 unidades.	Pack	10
Galletas (pack 5 und.): Son galletas tipo María o equivalente. Presentación: En cajas de 275 packs máximo, envasadas en packs de 5 unidades con un peso neto no inferior a 25 gr. cada pack. El precio será ofertado por pack de 5 unidades.	Pack	400

Galletas. Son galletas tipo María o equivalente. Presentación: En cajas de 20 packs máximo, envasadas en packs de 200 gr. El precio será ofertado por kilogramo de producto neto.	kg.	10
Cacao: (preparado alimenticio de chocolate): Mínimo 22% de cacao en polvo. Presentación: En cajas con bolsas de entre 900 y 1.100 gr. la bolsa. El precio será ofertado por kilogramo de producto neto.	kg.	10
Cacao: Instantáneo. (Cola Cao, Nesquik o equivalente) Es cacao azucarado en polvo y soluble. Presentación: En estuches con 50 sobres aproximadamente, con un peso neto mínimo de 14 gr. por sobre. El precio será ofertado por sobre de 14 gr. de peso neto como mínimo.	Sobre	10
Tarrinas de Fruta: Puré de manzana 99,9%. Tarrinas de 100 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	30
Tarrina Gelatinas: De sabores a elegir por el centro (fresa, limón, etc.) sin azúcar. Presentación tarrinas 100 gr. cada una. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado.	Unidad	3.000
Azúcar sobre: Es azúcar blanquilla, envasada en sobres. Presentación: En cajas de 10 kg. máximo. El peso neto del sobre será de 10 gr. como máximo. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	10
Azúcar: Es azúcar blanquilla, envasada en paquetes de 1 kilo. Presentación: Fardos de 10 paquetes. El peso neto del paquete será de 1 kg. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado (paquete de 1 kilo).	kg.	10
Edulcorante: Es edulcorante alimenticio en polvo, bajo en hidratos de carbono. Presentación: En estuches de 150 sobres. El peso neto del sobre será de 1 gr. y tendrá un poder endulzante de entre 9 y 10 gr. de azúcar aproximadamente. El precio será ofertado por estuche de 150 sobres de 1 gr.	Estuche	200
Edulcorante liquido: Es edulcorante alimenticio líquido, Presentación: botellas de plástico de 140 ml. tendrá un poder endulzante de entre 9 y 10 gr. de azúcar por dosis indicada aproximadamente. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado.	Botella	4
Cereal Tostado Instantáneo (Eko o equivalente): Es extracto soluble de cereal tostado. Presentación no inferior 900 gr. El precio será ofertado por unidad (envase no inferior a 900 gr.).	Unidad	4

Sal: De mesa, fina yodada. Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.01. Presentación: Bolsones de aproximadamente 20 bolsas. El peso neto por bolsa será de 1 kg. El precio será ofertado por kilogramo.	kg.	2
Sal/ Sobres: De mesa, fina yodada Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.01. Presentación: Caja de 1 kg de 1000 bolsas. El peso neto por bolsa será de 1 gr. El precio será ofertado por kilogramo.	kg.	2
Vinagre: Puro de vino. Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.14., características en el apartado 3.24.15. Presentación: Cajas de aproximadamente 15 botellas. El contenido por botella será de 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (1 litro).	Litro	2
Aceite de oliva: refinado 0,4º (botella de litro). El precio será ofertado por litro.	Litro	2
Refrescos: Kas (o equivalente), Coca-Cola sin cafeína (o equivalente) en botellas de 2 litros. El precio será ofertado por unidad de compra (botella no inferior a 2 litros).	Botella 2 litros	10
Polvorón: Masa dulce de pequeño tamaño a base de harina, manteca, azúcar y almendra. Se presentarán envasados individualmente en cajas de 3 kg. El precio será ofertado por kilogramo de producto	Kg.	10
Turrón blando: Masa dulce a base de miel y almendras, peladas y tostadas. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	80
Turrón duro: Masa dulce a base de miel y almendras enteras ligeramente tostadas, con un contenido mínimo del 46% de almendras en su peso. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	20
Turrón crujiente chocolate: Masa dulce a base de azúcar, arroz crujiente, cobertura de chocolate y almendras. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	20
Tomate fresco para untar: Presentación en cajas de 1 kg., 50 unidades de 20 gr. (unidosis). El precio será ofertado unidad (unidosis 20 gr.)	Unidad	10
Postre especial de cumpleaños: Porción no inferior a 80 gr., de tarta congelada de Tiramisú, San Marcos, Chocolate, Queso con arándanos etc., a elegir por el centro	Porción	4

Nota. - En caso de cualquier hipotética discrepancia entre las unidades indicadas en este PPTP y la indicadas en otros documentos del expediente de contratación, en todo caso, se estará las unidades indicadas en la **ADENDA DE LA OFERTA ECONÓMICA (ANEXO III.2.)** del PCAP, para configurar el presupuesto base de licitación bienal, referidas a este lote.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

LOTE 4

1.- SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL DE DIA DE TXURDINAGA: CONTENIDO

A.- SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Hospital de Día de Txurdinaga (C/ Julián Gaiarre nº 22 – Bilbao 48004)

Se trata de un **servicio de comida transportada en caliente**, por lo que el Servicio de Alimentación del Hospital de Día, en este aspecto, tendrá la misma regulación que el Hospital de Bermeo, y por tanto se regirá con las mismas cláusulas.

No obstante, existen particularidades que deberá cumplir el adjudicatario y que se indican a continuación:

- La confección y preparación de los menús y dietas se realizará íntegramente en las cocinas centrales de la empresa adjudicataria.
- Tan solo se servirán comidas (no hay ni desayunos, ni meriendas, ni cenas).
- Gestión del sistema de distribución de la comida desde la cocina central al Centro (transporte de la comida), de forma que esta llegue en óptimas condiciones de temperatura y condicionamientos organolépticos.

2.- HORARIO

2. 1. El horario que regirá será el que determine el Responsable del Contrato. A modo orientativo se indica que las comidas se darán de 13:00 a 13:30, de lunes a viernes, excepto festivos.

3.- SERVICIOS Y CANTIDADES ESTIMADAS BIENALES:

A fin de poder preparar debidamente la oferta económica, a continuación, se indica la especificación estimada de Servicios para un **periodo bienal**:

Servicios	Hospital de Día Txurdinaga
Comidas	8.316

B.-VÍVERES SIN ELABORAR EN MENUS, ALIMENTOS EXTRA Y OTROS

Descripción y características técnicas	Unidad Medida	Cantidad Estimada Bienal
Menús para transportar a centros de entrega secundarios, o en su caso principales (ver PPTP) - Los menús se transportarán con antelación al centro solicitante, consistente en una variedad de oferta distinta para cada día de la semana de al menos, 3 primeros platos, 3 segundos platos y 6 postres, con posibilidad también de elegir, al menos, menú sin sal, apto para celiacos o hipocalórico. Cada menú o plato del menú deberá transportarse completamente elaborado en recipientes alimentarios individuales y cerrados que permitan la conservación refrigerada en ese mismo recipiente durante, al menos, 48 horas desde la entrega, de tal forma que puedan consumirse dentro de dicho plazo, necesitando tan sólo calentarlos en un horno microondas. El adjudicatario entregará los menús en el centro de referencia solicitante, al objeto de que sean recogidos por los pacientes para que lo consuman en sus domicilios. El precio ofertado por el menú completo (primer y segundo plato, además de postre) incluye el coste del transporte y también un bollo de pan de 60 g. (blanco, sin sal o integral).	Unidad	10

Manzana: Variedad Golden o similar, categoría 1ª. Calibre 20 (aproximadamente 4 ó 5 piezas en kilo). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	30
Pera: De agua, variedad blanquilla o conferencia o limonera, categoría 1ª. Calibre 24 (aproximadamente 5 ó 6 unidades en kilo). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	30
Kiwi: Categoría 1ª. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	20
Plátano: Categoría 1ª, ni verdes ni sobremaduros. Calibre mediano, origen canario (o equivalente). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	30
Naranja: De mesa. Categoría 1ª, entre 5 ó 6 und.kg. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	30
Helados: Envasados en vasitos / tarrinas individuales de no menos de 90 ml, aptos para dietas basales y diabéticos, diferentes sabores, a elegir por el centro (vainilla, chocolate, fresa, nata.) El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	130
Margarina: Se trata de margarina elaborada a partir de aceites y grasas vegetales, envasadas individualmente. Presentación: Caja de 300 envases aproximadamente. El peso neto del envase individual no será inferior a 10 gr. El precio será ofertado por envase de 10 gr.	Unidad	8
Leche: UHT entera, semidesnatada y desnatada (a elección del centro). Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	540
Leche sin lactosa: UHT entera, semidesnatada y desnatada (a elección del centro). Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	200
Bebida 100% vegetal tipo soja, avena, almendra, arroz…: Sin azúcar añadida. Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	200
Yogourt natural: Es un preparado lácteo de leche entera. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	2.200
Yogourt de sabores: Es un preparado lácteo de leche entera, con adición de aromatizantes autorizados. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	2.200

Yogourt natural o sabores, desnatados: Es un preparado lácteo de leche descremada. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	2.200
Natillas: Es un preparado lácteo cremoso. Sabor vainilla o chocolate. Presentación: Pack de 2 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 130 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	1.200
Cuajada: Es un preparado lácteo con cuajo. Presentación: Pack de 2 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 135 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	2.200
Quesitos tipo Petit Suisse o equivalente: Son quesitos cremosos naturales, con sabor a fresa o chocolate (a elección del centro) en envases individuales consistentes en un pack de 300 gr. de peso neto, subdividido en 6 envases de no menos de 50 gr. El precio será ofertado por envase individual.	Unidad	1.200
Arroz con leche: Es un preparado lácteo a base de arroz. Presentación: Pack de 2 unidades de al menos 130 gr. de contenido neto. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	1.200
Flan de vainilla: Es un preparado lácteo cremoso con caramelo líquido. Sabor vainilla. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 100 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	2.200
Pan blanco, sin sal o integral de 60 gr. (a elección del centro): Es pan (blanco, sin sal o integral) de 60 gr. de peso cada uno, envasado individualmente en material autorizado. El precio será ofertado por unidad de producto (bollo de pan de 60 gr.)	Unidad	2.000
Magdalenas: Envasados en celofán por unidades de no menos de 50gr. Presentación en cajas a granel de 4 kg. El precio será ofertado por Kilogramo de producto neto	kg.	48
Zumo natural de distintos sabores (a elegir por el centro) a base de zumo, sin azúcar añadido, en envase opaco y rígido, tipo brick. Presentación: En cajas con un máximo de 12 envases, los envases serán de una capacidad de 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (brick 1 litro).	Brick 1 litro	1.000
Agua mineral: Natural, sin gas, destinada a la bebida. Presentación: Envase no superior a 12 botellas, la botella será de una capacidad de 1,5 litros, envase no retornable. El precio será ofertado por unidad de compra (botella de 1,5 litros).	Botella 1,5 l.	300

Agua mineral: Natural, sin gas, destinada a la bebida. Presentación: Envase no superior a 12 botellas, la botella será de una capacidad de 0,33 litros, envase no retornable. El precio será ofertado por unidad de compra (botella de 0,33 litros).	Botella 0,33 l.	2.000
Manzanilla: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros, peso neto mínimo del filtro 1,1 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	60
Té: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros. Peso neto mínimo del filtro: 1,5 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	50
Tila: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros. Peso neto mínimo del filtro: 1,1 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	50
Café molido: Natural 100%, envasado al vacío. Presentación: Caja de 12 paquetes máximo, con un peso neto por envase no inferior a 250 gr. El precio será ofertado por unidad de compra (envase de 250 gr.)	Paquet. 250 gr	12
Café molido descafeinado: Natural 100%, envasado al vacío. Presentación: Caja de 12 paquetes máximo, con un peso neto por envase no inferior a 250 gr. El precio será ofertado por unidad de compra (envase de 250 gr.)	Paquet. 250 gr	12
Café: Natural o Descafeinado (a elección del centro). Es extracto soluble de café natural o descafeinado, envasado en sobre individual. Presentación: Caja de 6 paquetes de 100 sobres aproximadamente. Peso neto por sobre: no inferior a 2 gr. El precio será ofertado por sobre.	Sobre 2 gr.	1.000
Café: Instantáneo, soluble, natural o descafeinado (a elección del centro). Presentación: Bote no inferior a 200 gr. de peso neto. El precio será ofertado por bote.	Bote 200 gr.	12
Galletas dietéticas (pack 4 und.): Son galletas tipo María o equivalente, sin sal y sin azucares añadidos (aptas para diabéticos). Presentación: En cajas de 275 packs máximo, envasadas en packs de 4 unidades con un peso neto no inferior a 22 gr. El precio será ofertado por pack de 4 unidades.	Pack	1.100
Galletas (pack 5 und.): Son galletas tipo María o equivalente. Presentación: En cajas de 275 packs máximo, envasadas en packs de 5 unidades con un peso neto no inferior a 25 gr. cada pack. El precio será ofertado por pack de 5 unidades.	Pack	1.100

Galletas. Son galletas tipo María o equivalente. Presentación: En cajas de 20 packs máximo, envasadas en packs de 200 gr. El precio será ofertado por kilogramo de producto neto.	kg.	20
Cacao: (preparado alimenticio de chocolate): Mínimo 22% de cacao en polvo. Presentación: En cajas con bolsas de entre 900 y 1.100 gr. la bolsa. El precio será ofertado por kilogramo de producto neto.	kg.	20
Cacao: Instantáneo. (Cola Cao, Nesquik o equivalente) Es cacao azucarado en polvo y soluble. Presentación: En estuches con 50 sobres aproximadamente, con un peso neto mínimo de 14 gr. por sobre. El precio será ofertado por sobre de 14 gr. de peso neto como mínimo.	Sobre	240
Tarrinas de Fruta: Puré de manzana 99,9%. Tarrinas de 100 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	1.000
Tarrina Gelatinas: De sabores a elegir por el centro (fresa, limón, etc.) sin azúcar. Presentación tarrinas 100 gr. cada una. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado.	Unidad	1.000
Azúcar sobre: Es azúcar blanquilla, envasada en sobres. Presentación: En cajas de 10 kg. máximo. El peso neto del sobre será de 10 gr. como máximo. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	12
Azúcar: Es azúcar blanquilla, envasada en paquetes de 1 kilo. Presentación: Fardos de 10 paquetes. El peso neto del paquete será de 1 kg. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado (paquete de 1 kilo).	kg.	15
Edulcorante: Es edulcorante alimenticio en polvo, bajo en hidratos de carbono. Presentación: En estuches de 150 sobres. El peso neto del sobre será de 1 gr. y tendrá un poder endulzante de entre 9 y 10 gr. de azúcar aproximadamente. El precio será ofertado por estuche de 150 sobres de 1 gr.	Estuche	24
Edulcorante liquido: Es edulcorante alimenticio líquido, Presentación: botellas de plástico de 140 ml. tendrá un poder endulzante de entre 9 y 10 gr. de azúcar por dosis indicada aproximadamente. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado.	Botella	12
Cereal Tostado Instantáneo (Eko o equivalente): Es extracto soluble de cereal tostado. Presentación no inferior 900 gr. El precio será ofertado por unidad (envase no inferior a 900 gr.).	Unidad	12

Sal: De mesa, fina yodada. Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.01. Presentación: Bolsones de aproximadamente 20 bolsas. El peso neto por bolsa será de 1 kg. El precio será ofertado por kilogramo.	kg.	6
Sal/ Sobres: De mesa, fina yodada Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.01. Presentación: Caja de 1 kg de 1000 bolsas. El peso neto por bolsa será de 1 gr. El precio será ofertado por kilogramo.	kg.	6
Vinagre: Puro de vino. Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.14., características en el apartado 3.24.15. Presentación: Cajas de aproximadamente 15 botellas. El contenido por botella será de 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (1 litro).	Litro	12
Aceite de oliva: refinado 0,4º (botella de litro). El precio será ofertado por litro.	Litro	24
Refrescos: Kas (o equivalente), Coca-Cola sin cafeína (o equivalente) en botellas de 2 litros. El precio será ofertado por unidad de compra (botella no inferior a 2 litros).	Botella 2 litros	1.000
Polvorón: Masa dulce de pequeño tamaño a base de harina, manteca, azúcar y almendra. Se presentarán envasados individualmente en cajas de 3 kg. El precio será ofertado por kilogramo de producto	Kg.	5
Turrón blando: Masa dulce a base de miel y almendras, peladas y tostadas. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	20
Turrón duro: Masa dulce a base de miel y almendras enteras ligeramente tostadas, con un contenido mínimo del 46% de almendras en su peso. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	20
Turrón crujiente chocolate: Masa dulce a base de azúcar, arroz crujiente, cobertura de chocolate y almendras. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	20
Tomate fresco para untar: Presentación en cajas de 1 kg., 50 unidades de 20 gr. (unidosis). El precio será ofertado unidad (unidosis 20 gr.)	Unidad	1.000
Postre especial de cumpleaños: Porción no inferior a 80 gr., de tarta congelada de Tiramisú, San Marcos, Chocolate, Queso con arándanos etc., a elegir por el centro	Porción	40

Nota. - En caso de cualquier hipotética discrepancia entre las unidades indicadas en este PPTP y la indicadas en otros documentos del expediente de contratación, en todo caso, se estará las unidades indicadas en la **ADENDA DE LA OFERTA ECONÓMICA (ANEXO III.2.)** del PCAP, para configurar el presupuesto base de licitación bienal, referidas a este lote.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

LOTE 5

1.- SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL DE DIA DE BARAKALDO: CONTENIDO

A.- SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Hospital de Día de Baracaldo (C/ Etxatxu, 31 - Barakaldo)

Se trata de un **servicio de comida transportada en caliente**, por lo que el Servicio de Alimentación del Hospital de Día, en este aspecto, tendrá la misma regulación que el Hospital de Bermeo, y por tanto se regirá con las mismas cláusulas.

No obstante, existen particularidades que deberá cumplir el adjudicatario y que se indican a continuación:

- La confección y preparación de los menús y dietas se realizará íntegramente en las cocinas centrales de la empresa adjudicataria.
- Tan solo se servirán comidas (no hay desayunos, ni meriendas, ni cenas).
- Carga de los recipientes de comida en los carros de distribución y colocación en el exterior de la cocina, de forma que ésta llegue en óptimas condiciones de temperatura y condicionamientos organolépticos.
- Recogida de los carros de distribución, del exterior de la cocina, una vez finaliza la comida.
- El lavado posterior de la vajilla, menaje, carros de distribución, etc. se realizará, también, por el personal de la adjudicataria.
- La limpieza del office y comedor será por cuenta de la adjudicataria, debiendo mantener, en todo momento, el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en un Hospital de Día, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe el Responsable del Contrato.
- La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la limpieza general de todas las estancias del local (incluidos todos los cristales del centro, accesorios, mobiliario, electrodomésticos de todas las plantas, etc.), que tienen las siguientes medidas aproximadas (no se incluye en el cálculo la superficie de office y comedor):

Bajo	92,9 m^2
Primero	231,5 m^2
Segundo	160,7 m^2
Tercero	240,0 m^2

- Será obligación del adjudicatario la colocación, a su cargo y coste, en todos los soportes de los servicios higiénicos del centro, del correspondiente pagel higiénico, papel secamanos, gel lavamanos, bolsas de basura, detergentes y productos de limpieza en general y del lavavajilla en particular, así como demás elementos en todos los locales del centro donde estén colocados.
- El precio unitario ofertado del menú (en la adenda de la Oferta Económica), estará diferenciado del coste de la limpieza y de las otras actividades indicadas más arriba, según los modelos de presentación de oferta económica propuestos).

2.- HORARIO

2. 1. El horario que regirá será el que determine el Responsable del Contrato. A modo orientativo se indica que las comidas se darán de 13:00 a 13:30, de lunes a viernes excepto festivos.

3.- PERSONAL

3.1. El adjudicatario se compromete con los siguientes servicios:

Ayudante de Cocina	Lunes a Viernes	1 persona
Camarero	Lunes a Viernes	1 persona

Limpiadora	Lunes a Viernes	1 persona

INFORMACIÓN SOBRE SUBROGACIÓN: Con independencia de la denominación laboral indicada más arriba deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

En el **ANEXO I.2** "**DATOS SOBRE LAS CONDICIONES DE LOS CONTRATOS DE**" del **PCAP**, los operadores económicos pueden obtener la información sobre las condiciones de los contratos de las personas trabajadoras que actualmente están realizando la prestación y que ha/n aportado el/los empleadores/es que en la actualidad presta/n el servicio.

4.- SERVICIOS Y CANTIDADES ESTIMADAS BIENALES:

A fin de poder preparar debidamente la oferta económica, a continuación, se indica la especificación estimada de Servicios para un **periodo bienal**:

Servicios	**Hospital de Día Barakaldo**
Comidas	18.027

B.-VÍVERES SIN ELABORAR EN MENUS, ALIMENTOS EXTRA Y OTROS

Descripción y características técnicas	**Unidad Medida**	**Cantidad Estimada Bienal**
Menús para transportar a centros de entrega secundarios, o en su caso principales (ver PPTP) - Los menús se transportarán con antelación al centro solicitante, consistente en una variedad de oferta distinta para cada día de la semana de al menos, 3 primeros platos, 3 segundos platos y 6 postres, con posibilidad también de elegir, al menos, menú sin sal, apto para celiacos o hipocalórico. Cada menú o plato del menú deberá transportarse completamente elaborado en recipientes alimentarios individuales y cerrados que permitan la conservación refrigerada en ese mismo recipiente durante, al menos, 48 horas desde la entrega, de tal forma que puedan consumirse dentro de dicho plazo, necesitando tan sólo calentarlos en un horno microondas. El adjudicatario entregará los menús en el centro de referencia solicitante, al objeto de que sean recogidos por los pacientes para que lo consuman en sus domicilios. El precio ofertado por el menú completo (primer y segundo plato, además de postre) incluye el coste del transporte y también un bollo de pan de 60 g. (blanco, sin sal o integral).	Unidad	30

Manzana: Variedad Golden o similar, categoría 1ª. Calibre 20 (aproximadamente 4 ó 5 piezas en kilo). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	60
Pera: De agua, variedad blanquilla o conferencia o limonera, categoría 1ª. Calibre 24 (aproximadamente 5 ó 6 unidades en kilo). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	60
Kiwi: Categoría 1ª. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	40
Plátano: Categoría 1ª, ni verdes ni sobremaduros. Calibre mediano, origen canario (o equivalente). El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	60
Naranja: De mesa. Categoría 1ª, entre 5 ó 6 und.kg. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	60
Helados: Envasados en vasitos / tarrinas individuales de no menos de 90 ml, aptos para dietas basales y diabéticos, diferentes sabores, a elegir por el centro (vainilla, chocolate, fresa, nata.) El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	360
Margarina: Se trata de margarina elaborada a partir de aceites y grasas vegetales, envasadas individualmente. Presentación: Caja de 300 envases aproximadamente. El peso neto del envase individual no será inferior a 10 gr. El precio será ofertado por envase de 10 gr.	Unidad	16
Leche: UHT entera, semidesnatada y desnatada (a elección del centro). Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	951
Leche sin lactosa: UHT entera, semidesnatada y desnatada (a elección del centro). Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	400
Bebida 100% vegetal tipo soja, avena, almendra, arroz…: Sin azúcar añadida. Presentación: En cajas de 6 brik, contenido del brik 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (litro). Caducidad superior a dos meses, desde su entrega	Litro	400
Yogourt natural: Es un preparado lácteo de leche entera. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	5.000
Yogourt de sabores: Es un preparado lácteo de leche entera, con adición de aromatizantes autorizados. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	5.000

Yogourt natural o sabores, desnatados: Es un preparado lácteo de leche descremada. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 125 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	5.000
Natillas: Es un preparado lácteo cremoso. Sabor vainilla o chocolate. Presentación: Pack de 2 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 130 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	3.000
Cuajada: Es un preparado lácteo con cuajo. Presentación: Pack de 2 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 135 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	3.000
Quesitos tipo Petit Suisse o equivalente: Son quesitos cremosos naturales, con sabor a fresa o chocolate (a elección del centro) en envases individuales consistentes en un pack de 300 gr. de peso neto, subdividido en 6 envases de no menos de 50 gr. El precio será ofertado por envase individual.	Unidad	3.000
Arroz con leche: Es un preparado lácteo a base de arroz. Presentación: Pack de 2 unidades de al menos 130 gr. de contenido neto. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	3.000
Flan de vainilla: Es un preparado lácteo cremoso con caramelo líquido. Sabor vainilla. Presentación: Pack de 4 unidades, con un peso neto por unidad no inferior a 100 gr. El precio será ofertado por unidad.	Unidad	3.000
Pan blanco, sin sal o integral de 60 gr. (a elección del centro): Es pan (blanco, sin sal o integral) de 60 gr. de peso cada uno, envasado individualmente en material autorizado. El precio será ofertado por unidad de producto (bollo de pan de 60 gr.)	Unidad	3.000
Magdalenas: Envasados en celofán por unidades de no menos de 50gr. Presentación en cajas a granel de 4 kg. El precio será ofertado por Kilogramo de producto neto	kg.	120
Zumo natural de distintos sabores (a elegir por el centro) a base de zumo, sin azúcar añadido, en envase opaco y rígido, tipo brick. Presentación: En cajas con un máximo de 12 envases, los envases serán de una capacidad de 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (brick 1 litro).	Brick 1 litro	1.500
Agua mineral: Natural, sin gas, destinada a la bebida. Presentación: Envase no superior a 12 botellas, la botella será de una capacidad de 1,5 litros, envase no retornable. El precio será ofertado por unidad de compra (botella de 1,5 litros).	Botella 1,5 l.	1.200

Agua mineral: Natural, sin gas, destinada a la bebida. Presentación: Envase no superior a 12 botellas, la botella será de una capacidad de 0,33 litros, envase no retornable. El precio será ofertado por unidad de compra (botella de 0,33 litros).	Botella 0,33 l.	4.000
Manzanilla: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros, peso neto mínimo del filtro 1,1 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	120
Té: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros. Peso neto mínimo del filtro: 1,5 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	120
Tila: Presentación: Caja de aproximadamente 100 filtros, en estuches de 25 filtros. Peso neto mínimo del filtro: 1,1 gr. El precio será ofertado por estuches de 25 filtros de 1,1 gr.	Estuche	120
Café molido: Natural 100%, envasado al vacío. Presentación: Caja de 12 paquetes máximo, con un peso neto por envase no inferior a 250 gr. El precio será ofertado por unidad de compra (envase de 250 gr.)	Paquet. 250 gr	24
Café molido descafeinado: Natural 100%, envasado al vacío. Presentación: Caja de 12 paquetes máximo, con un peso neto por envase no inferior a 250 gr. El precio será ofertado por unidad de compra (envase de 250 gr.)	Paquet. 250 gr	36
Café: Natural o Descafeinado (a elección del centro). Es extracto soluble de café natural o descafeinado, envasado en sobre individual. Presentación: Caja de 6 paquetes de 100 sobres aproximadamente. Peso neto por sobre: no inferior a 2 gr. El precio será ofertado por sobre.	Sobre 2 gr.	2.500
Café: Instantáneo, soluble, natural o descafeinado (a elección del centro). Presentación: Bote no inferior a 200 gr. de peso neto. El precio será ofertado por bote.	Bote 200 gr.	24
Galletas dietéticas (pack 4 und.): Son galletas tipo María o equivalente, sin sal y sin azucares añadidos (aptas para diabéticos). Presentación: En cajas de 275 packs máximo, envasadas en packs de 4 unidades con un peso neto no inferior a 22 gr. El precio será ofertado por pack de 4 unidades.	Pack	3.300
Galletas (pack 5 und.): Son galletas tipo María o equivalente. Presentación: En cajas de 275 packs máximo, envasadas en packs de 5 unidades con un peso neto no inferior a 25 gr. cada pack. El precio será ofertado por pack de 5 unidades.	Pack	825

Galletas. Son galletas tipo María o equivalente. Presentación: En cajas de 20 packs máximo, envasadas en packs de 200 gr. El precio será ofertado por kilogramo de producto neto.	kg.	40
Cacao: (preparado alimenticio de chocolate): Mínimo 22% de cacao en polvo. Presentación: En cajas con bolsas de entre 900 y 1.100 gr. la bolsa. El precio será ofertado por kilogramo de producto neto.	kg.	14
Cacao: Instantáneo. (Cola Cao, Nesquik o equivalente) Es cacao azucarado en polvo y soluble. Presentación: En estuches con 50 sobres aproximadamente, con un peso neto mínimo de 14 gr. por sobre. El precio será ofertado por sobre de 14 gr. de peso neto como mínimo.	Sobre	240
Tarrinas de Fruta: Puré de manzana 99,9%. Tarrinas de 100 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	2.000
Tarrina Gelatinas: De sabores a elegir por el centro (fresa, limón, etc.) sin azúcar. Presentación tarrinas 100 gr. cada una. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado.	Unidad	2.000
Azúcar sobre: Es azúcar blanquilla, envasada en sobres. Presentación: En cajas de 10 kg. máximo. El peso neto del sobre será de 10 gr. como máximo. El precio será ofertado por kilogramo de producto.	kg.	24
Azúcar: Es azúcar blanquilla, envasada en paquetes de 1 kilo. Presentación: Fardos de 10 paquetes. El peso neto del paquete será de 1 kg. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado (paquete de 1 kilo).	kg.	33
Edulcorante: Es edulcorante alimenticio en polvo, bajo en hidratos de carbono. Presentación: En estuches de 150 sobres. El peso neto del sobre será de 1 gr. y tendrá un poder endulzante de entre 9 y 10 gr. de azúcar aproximadamente. El precio será ofertado por estuche de 150 sobres de 1 gr.	Estuche	42
Edulcorante liquido: Es edulcorante alimenticio líquido, Presentación: botellas de plástico de 140 ml. tendrá un poder endulzante de entre 9 y 10 gr. de azúcar por dosis indicada aproximadamente. El precio será ofertado por unidad, entendiéndose ésta como el envase individual antes citado.	Botella	24
Cereal Tostado Instantáneo (Eko o equivalente): Es extracto soluble de cereal tostado. Presentación no inferior 900 gr. El precio será ofertado por unidad (envase no inferior a 900 gr.).	Unidad	24

Sal: De mesa, fina yodada. Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.01. Presentación: Bolsones de aproximadamente 20 bolsas. El peso neto por bolsa será de 1 kg. El precio será ofertado por kilogramo.	kg.	12
Sal/ Sobres: De mesa, fina yodada Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.01. Presentación: Caja de 1 kg de 1000 bolsas. El peso neto por bolsa será de 1 gr. El precio será ofertado por kilogramo.	kg.	8
Vinagre: Puro de vino. Es el producto que define el Código alimentario español en el apartado 3.24.14., características en el apartado 3.24.15. Presentación: Cajas de aproximadamente 15 botellas. El contenido por botella será de 1 litro. El precio será ofertado por unidad de compra (1 litro).	Litro	24
Aceite de oliva: refinado 0,4º (botella de litro). El precio será ofertado por litro.	Litro	50
Refrescos: Kas (o equivalente), Coca-Cola sin cafeína (o equivalente) en botellas de 2 litros. El precio será ofertado por unidad de compra (botella no inferior a 2 litros).	Botella 2 litros	1.000
Polvorón: Masa dulce de pequeño tamaño a base de harina, manteca, azúcar y almendra. Se presentarán envasados individualmente en cajas de 3 kg. El precio será ofertado por kilogramo de producto	Kg.	9
Turrón blando: Masa dulce a base de miel y almendras, peladas y tostadas. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	40
Turrón duro: Masa dulce a base de miel y almendras enteras ligeramente tostadas, con un contenido mínimo del 46% de almendras en su peso. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	40
Turrón crujiente chocolate: Masa dulce a base de azúcar, arroz crujiente, cobertura de chocolate y almendras. Se presentará en envase mínimo de 200 gr. El precio será ofertado por unidad de producto.	Unidad	40
Tomate fresco para untar: Presentación en cajas de 1 kg., 50 unidades de 20 gr. (unidosis). El precio será ofertado unidad (unidosis 20 gr.)	Unidad	2.000
Postre especial de cumpleaños: Porción no inferior a 80 gr., de tarta congelada de Tiramisú, San Marcos, Chocolate, Queso con arándanos etc., a elegir por el centro	Porción	120

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (PPTP)

Nota. - En caso de cualquier hipotética discrepancia entre las unidades indicadas en este PPTP y la indicadas en otros documentos del expediente de contratación, en todo caso, se estará las unidades indicadas en la **ADENDA DE LA OFERTA ECONÓMICA (ANEXO III.2.)** del PCAP, para configurar el presupuesto base de licitación bienal, referidas a este lote.

NOTA. - PARA TODOS LOS LOTES

Este Pliego dispone de tres anexos, en documento a parte, que están disponibles para los licitadores en el Propio Perfil del Contratante del Gobierno Vasco – Osakidetza:

- **ANEXO I – FICHA DE PLATOS O MENÚS**.
- **ANEXO II – CICLOS DE MENÚS (ROTACIONES**).
- **ANEXO III – MANUAL DE CALIDADES**

Nota. - En cualquier lugar de este PPTP o en sus anexos, donde se indique la marca comercial de un producto, deberá entenderse dicho producto, similar o equivalente.

JEFE DEL PERSONAL SUBALTERNO HOSPITAL ZAMUDIO Osakidetza BIZKAIKO OSASUN MENTALEKO SAREA RED DE SALUD MENTAL BIZKAIA Firmado digitalmente por ANSELMO JOSE DELGADO RAMIREZ - 11912112K Fecha: 2024.02.08 14:22:24 +01'00' **ANSELMO JOSÉ DELGADO RAMÍREZ**		**JEFE DEL PERSONAL SUBALTERNO HOSPITAL ZALDIBAR** Osakidetza BIZKAIKO OSASUN MENTALEKO SAREA RED DE SALUD MENTAL BIZKAIA Firmado digitalmente por MIREN MAORTUA INTXAURRAGA Fecha: 2024.02.08 15:06:16 +01'00' **MIREN MAORTUA INCHAURRAGA**
JEFE DE SS GG HOSPITAL DE BERMEO Firmado digitalmente por FERNANDO GUERRICABEITIA ORTUZAR Fecha: 2024.02.09 08:40:09 +01'00' **FERNANDO GERRIKABEITIA ORTUZAR**		**JEFE DE SS GG SEDE Y EXTRAHOSP. RSMB** Osakidetza BIZKAIKO OSASUN MENTALEKO SAREA RED DE SALUD MENTAL BIZKAIA Firmado digitalmente por PEDRO RAMON MORE DE LENIZ Fecha: 2024.02.09 08:59:15 +01'00' **PEDRO MORÉ DE LENIZ**
ÓRGANO DE CONTRATACIÓN - DIRECTORA GERENTE RSMB Osakidetza BIZKAIKO OSASUN MENTALEKO SAREA RED DE SALUD MENTAL BIZKAIA Firmado digitalmente por ARATXU LOZANO OTERO Fecha: 2024.02.09 10:08:00 +01'00' **ARATXU LOZANO OTERO**		