

Pliego de bases técnicas para la contratación del servicio de alimentación, explotación de cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto Exp 2022/03317

Índice

OBJETO DEL CONTRATO	4
1. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DE COCINA.....	4
1.1. CONTENIDO.....	4
1.2. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO	5
1.2.1. GESTIÓN DEL ALMACENAMIENTO Y APROVISIONAMIENTO	5
1.2.2. GESTIÓN Y ELABORACIÓN DE DIETAS, MENÚS Y DETALLE DE GRAMAJES.....	6
1.2.2.1. Confección de dietas y planificación de menús.	6
1.2.2.2. Extras	10
1.2.2.3. Gramajes.....	10
1.2.3. TRANSPORTE	11
1.2.4. HORARIOS.....	11
1.2.4.1. Horarios del personal.....	11
1.2.4.2. Horario de las instalaciones de cocina	11
1.2.4.3. Horarios de reparto	12
2. CAFETERÍA, COMEDORES Y VENDING	12
2.1. CAFETERÍA.....	12
2.2. COMEDORES	14
2.2.1. COMEDOR DE PERSONAL EMPLEADO EN EL CENTRO U OTRO PERSONAL AUTORIZADO	14
2.2.2. COMEDOR MÉDICOS DE GUARDIA Y PÚBLICO EN GENERAL	15
2.3. PERSONAL AUTORIZADO DE QUIRÓFANO	15
2.4. INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS DE VENDING	16
2.4.1. OBJETO	16
2.4.2. OBLIGACIONES.....	16
3. ASPECTOS GENERALES COMUNES	20
3.1. LIMPIEZA	20
3.1.1. HORARIOS.....	20

**Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317**

3.1.2.	EDIFICIOS, INSTALACIONES Y UTILLAJE	20
3.1.3.	MATERIALES Y PRODUCTOS	21
3.1.4.	RECOGIDA Y RETIRADA DE RESIDUOS, BASURAS Y CARTONAJE	21
3.2.	SUMINISTROS	22
3.2.1.	COCINA	22
3.2.2.	CAFETERÍA	22
3.3.	INSTALACIONES, MAQUINARIA, MOBILIARIO, MENAJE Y UTILLAJE	22
3.3.1.	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO	23
3.3.2.	REPOSICIONES Y ADQUISICIONES DE MAQUINARIA, MOBILIARIO, MENAJE Y UTILLAJE	26
3.3.2.1.	MAQUINARIA Y MOBILIARIO	26
3.3.2.2.	MENAJE Y UTILLAJE	28
3.4.	MEDIOS HUMANOS	28
3.4.1.	CONSIDERACIONES GENERALES	28
3.4.2.	ORGANIGRAMA/PLANTILLA	30
4.	CONDICIONES DEL CONTRATO	30
4.1.	CONDICIONES LINGÜÍSTICAS	30
4.1.1.	Rotulación: fija, variable, carteles y mensajes	31
4.1.2.	Comunicación oral	31
4.2.	FORMACIÓN	32
4.3.	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y GESTIÓN DE RESIDUOS.	33
4.3.1.	Envases y embalajes	34
4.3.2.	Vajilla, cubertería, cristalería	34
4.3.3.	Productos de limpieza	34
4.3.4.	En relación con el vending	35
4.3.5.	Máquinas de vending (frías y calientes)	35
4.4.	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	36
4.4.1.	CONDICIONES GENERALES	36
4.4.2.	CONDICIONES ESPECÍFICAS:	38
4.4.3.	MATERIA PREVENTIVA	41
4.4.4.	OTRAS NORMAS DE SEGURIDAD	43
4.5.	GESTIÓN DE CALIDAD	44
4.6.	CONTROL E INSPECCIÓN	44
4.7.	OTRAS OBLIGACIONES	46
5.	PRESUPUESTO DE LICITACIÓN	46
ANEXO 1:	Planos	51
ANEXO 2:	Inventarios	57

***Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317***

ANEXO 3: Listado de personal a subrogar.	67
ANEXO 4: Menús para dietas adaptadas a diferentes patologías.....	69
ANEXO 5: Cumplimiento de requisitos medioambientales.	71
ANEXO 6: Listados de PVP máximo para productos y menús de cafetería.....	78
ANEXO 7: Puntos de colocación de las máquinas expendedoras.	83
ANEXO 8: Listado de PVP máximo para productos de vending.	85
ANEXO 9: Dossier informativo de riesgos laborales.	86

OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente pliego de bases técnicas es la contratación del servicio de alimentación, y la explotación de las cafeterías y vending, para la OSI Bilbao Basurto. A continuación, pasamos a describir las diferentes prestaciones objeto del contrato.

1. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DE COCINA

La explotación del servicio de alimentación se efectuará con arreglo a las siguientes bases técnicas.

1.1. CONTENIDO

La OSI Bilbao-Basurto pone al servicio del adjudicatario las instalaciones de la Cocina Central (Anexo I: planos) para prestar mediante CADENA FRÍA, el servicio de alimentación a:

- Los enfermos hospitalizados en el centro.
- Menús que se envían a los PACS (Puntos de Atención Continuada):
 - Servicio de cena de lunes a viernes al PAC de Deusto.
 - Servicio de comida y cena fines de semana y festivo, a Deusto, Begoña, Areilza y Rekalde.
- Menús que se envían al Centro de día de Saralegi.

La OSI Bilbao-Basurto proporcionará al adjudicatario el equipamiento, mobiliario y enseres que se especifican en el correspondiente inventario, que se suscribirá por el adjudicatario y la OSI Bilbao-Basurto en el Anexo II (Inventarios) del presente Pliego.

La empresa adjudicataria deberá realizar la gestión completa en colaboración con los responsables que designe la OSI Bilbao-Basurto.

El citado servicio, como mínimo, incluirá:

- A. La gestión y compra, recepción y almacenamiento** de todos los productos alimenticios y materias primas. Igualmente llevará a cabo la gestión con los proveedores.
- B. Confección de menús y dietas.**

C. Cocinado, emplatado, abatimiento y sellado en la Cocina Central, en recipientes desechables homologados, de las raciones de comida y cena.

D. Limpieza y control diario de todas las instalaciones y del equipamiento, menaje y utillaje de la Cocina Central, conforme a lo recogido en el punto 3.1.

E. Asimismo, suministrarán el servicio de **desayuno y comida** a la **plantilla de la Cocina Central**.

F. Distribución de comidas. El adjudicatario pondrá a disposición de la OSI Bilbao-Basurto un vehículo de uso exclusivo eléctrico con equipo de frío y plataforma, para el transporte de todos los servicios (pan, desayuno, extras, comida, merienda, cena) a las Unidades sin pérdida de la cadena de frío. Dicho vehículo tendrá dedicación exclusiva para el hospital, con la prohibición expresa de salida del recinto hospitalario.

G. El adjudicatario está obligado a la **adquisición y reposición** de diversa maquinaria, menaje y utillaje para la Cocina Central de la OSI Bilbao-Basurto, así como al mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria y de los diferentes equipos, conforme a lo recogido en el punto 3.3.2 del presente pliego.

H. Implantación de **sistemas de calidad** y en especial aquellos que siendo de obligado cumplimiento permitan unos niveles óptimos de seguridad alimentaria, a través del desarrollo de sistemas de autocontrol basado en metodología A.P.P.C.C. (Análisis, peligros y puntos críticos de control).

1.2. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

1.2.1. GESTIÓN DEL ALMACENAMIENTO Y APROVISIONAMIENTO

Este proceso incluye la gestión de compras, recepción, almacenamiento, custodia y suministro de las materias primas y productos.

En lo relativo a adquisición y conservación de mercancías, el adjudicatario garantizará que:

A. Los **proveedores** que vayan a suministrar los productos, estén **acreditados** y sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente, priorizando el uso de productos de 1ª calidad.

B. El **transporte de los productos** se realice en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los mismos, debiendo ser priorizados para los alimentos congelados, y refrigerados y cubiertos o cerrados, para el resto de los productos, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia.

C. Será por cuenta del adjudicatario la **compra de las materias primas, así como del material desechable** necesario para el sistema de cadena fría: barquetas de polipropileno (o su equivalente en material reciclable, film pelable adecuado para soportar las temperaturas a las que se verá sometido, y tinta de impresión para su termosellado con las máquinas específicas.

D. Previsión de Stocks mínimos para hacer frente ante cualquier eventualidad:

- Materias primas, productos alimenticios, los necesarios para 7 días.
- Barquetas y film, lo necesario para 1 mes.
- Plan de contingencia. En caso de avería de la termoselladora, es necesario disponer de barquetas y tapas que no necesiten sellado, se haría de forma manual. El stock mínimo sería el necesario para una semana.

1.2.2. GESTIÓN Y ELABORACIÓN DE DIETAS, MENÚS Y DETALLE DE GRAMAJES

1.2.2.1. Confección de dietas y planificación de menús.

- La empresa adjudicataria, deberá hacerse cargo de la **sección de dietética**, para lo que dispondrá todos los días del año de personal con formación adecuada en dietética y nutrición.
- **Dietas**
 - Se elaborará el protocolo completo de dietas, siguiendo los criterios establecidos por la OMS, y las recomendaciones de la SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria) en vigor para cada una de ellas, y asumiendo la tarea de analizar las observaciones que a cada dieta se realicen desde las Unidades de enfermería.

*Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317*

- Introducción de datos referentes a las distintas dietas en el programa de Gestión de Dietas (aplicación informática vigente en la OSI), de forma que el personal de planta disponga de la información para poder hacer diariamente las peticiones.
- **Menús**
 - El adjudicatario deberá elaborar y confeccionar los menús para rotación quincenal.
 - Los menús confeccionados deberán ser entregados a la Dirección del centro competente para su aprobación.
 - El Adjudicatario deberá cambiar el abanico de menús coincidiendo con periodos estacionales, y para rotación quincenal, dos menús para las estaciones de primavera y verano, y otros dos menús para las estaciones de otoño e invierno.
 - Cualquier variación sobre los menús previstos, será comunicada con un mínimo de 7 días de antelación al jefe de cocina de la OSI Bilbao-Basurto.
 - El Adjudicatario aportará el sistema organizativo para que pueda ser aplicado el menú opcional (desayuno, comida, merienda y cena) en las dietas basales, blandas y pediátricas, sin que este sistema de elección de menú suponga carga añadida de trabajo alguna al personal de la OSI Bilbao-Basurto. Para ello deberá dotarse de todos los medios informáticos necesarios.
 - El servicio de urgencias solicitará los menús de desayuno, almuerzo, merienda y cena en función del número aproximado de pacientes.
 - El coste de las mermas derivadas de la elección de menú será asumido íntegramente por el Adjudicatario.
 - La empresa adjudicataria se encargará de la **elaboración de fichas de platos** con los ingredientes siempre actualizados, con sus respectivos contenidos de alérgenos, valor nutricional, estando la empresa contratada obligada al cumplimiento de la normativa en vigor.
 - La empresa adjudicataria realizará controles de temperatura mensuales a los carros de retermalización distribuidos en los diferentes puntos del hospital, así como a las neveras de la cocina. Los controles se documentarán a través de un registro, guardando los mismos durante al menos tres años. En caso de detectarse desviaciones o un incorrecto funcionamiento de los carros/neveras, se tomarán las medidas correctivas pertinentes por parte de la empresa adjudicataria. Las posibles incidencias serán comunicadas al responsable de la cocina de la OSI Bilbao-Basurto. Los registros deberán ser aportados ante cualquier solicitud por parte de la Dirección de la OSI Bilbao-Basurto, o de cualquier autoridad competente.

- La empresa adjudicataria realizará al menos una **encuesta anual para medir la satisfacción del paciente**, entregando copia de sus resultados y análisis a la persona asignada por la Dirección de la OSI Bilbao-Basurto.

Tipos de menús:

A. Menús para dietas basales, blandas y pediátricas.

- **Desayuno**

PRODUCTO	BASAL/BLANDA	PEDIÁTRICA
Leche	1 litro por cada 4 pacientes	1 litro por cada 4 pacientes
o yogur	ó 1 por paciente	ó 1 por paciente
o zumo	ó 1 litro por cada 4 pacientes	ó 1 litro por cada 4 pacientes
Azúcar (7 gr.)	1 x paciente	1 x paciente
Café (2 gr.)	1 sobre x cada paciente que tome leche	
Cacao (14 gr.)		1 sobre x cada paciente que tome leche
Galletas	1 paquete de 5 u. por paciente	1 paquete de 5 u. por paciente
Pan	1 x paciente	1 x paciente
o Biscotes	ó 1 paquete de 2 u. por paciente	ó 1 paquete de 2 u. por paciente
Margarina (10gr.) y	1 x paciente	1 x paciente
mermelada (20gr)	1 x paciente	1 x paciente

En el centro de día de Saralegi, los viernes eligen el menú para la semana siguiente.

- **Almuerzo**

Primer plato: 2 opciones a elegir: sopas, caldos o zumos, cremas, verduras, ensaladas, pastas, legumbres, arroces, huevos....

Segundo plato: 2 opciones a elegir: carnes, huevos, pescados o derivados.

Pan y postre (fruta o lácteo)

- **Merienda**

PRODUCTO	BASAL/BLANDA	PEDIÁTRICA
Leche	1 litro por cada 4 pacientes	-----
o yogur (o Activ en pediatría)	ó 1 por paciente	1 por paciente
o zumo	ó 1 litro por cada 4 pacientes	ó 1 litro por cada 4 pacientes
Azúcar (7 gr.)	1 x paciente	
Café (2 gr.) o cacao (14 gr.)	1 sobre x cada paciente que tome leche	
Bocadillo		1 x cada paciente
Galletas	1 paquete de 5 u. por paciente	

○ **Cena**

Primer plato: 2 opciones a elegir: sopas, caldos o zumos, cremas, verduras, ensaladas etc.

Segundo plato: 2 opciones a elegir: carnes, huevos, pescados, etc...

Pan y postre (fruta o lácteo)

B. Menús para dietas adaptadas a diferentes patologías, valoradas nutricionalmente y sin opción de elección. (Anexo IV: Menús para dietas adaptadas a diferentes patologías).

C. Menús para días especiales (pacientes y personal médico de guardia)

Los días de menús especiales son:

- Cena 24 de diciembre
- Comida 25 de diciembre
- Cena 31 de diciembre
- Comida 1 de enero
- Comida 6 de enero

El contenido mínimo de estos menús será:

- Entrantes: entremeses.
- Primer plato: Consomé o crema.
- Segundo plato; 2 opciones a elegir: carnes o pescados
- Pan y postre especial.

- Surtido navideño.

Los menús confeccionados deberán ser entregados con antelación a la Dirección del centro competente para su aprobación, previamente supervisados por la Dietista Nutricionista de la empresa adjudicataria.

D. Menús para el personal de cocina

- Desayuno
- Almuerzo

Primer plato; 2 opciones a elegir: sopas, caldos o zumos, cremas, verduras, ensaladas, pastas, legumbres, arroces, huevos....

Segundo plato; 2 opciones a elegir: carnes, huevos, pescados o derivados
Pan y postre.

1.2.2.2. Extras

Se entienden como extras aquellos pedidos realizados a cocina no incluidos en los menús y como consecuencia de situaciones sobrevenidas. Estos pedidos se realizarán siempre por el personal de enfermería responsable de la unidad peticionaria.

1.2.2.3. Gramajes

Los gramajes de las distintas dietas deberán ajustarse de la siguiente forma:

- **Dietas basales:**

Primeros platos

- Arroz 80 gramos
- Legumbres en general 80 gramos
- Verduras 250 gramos
- Patatas 250 gramos
- Pastas (Fideo, arroz para sopas, tapioca, etc.) 15 gramos
- Pastas (Macarrones) 80 gramos

Segundos platos

- Carne magra en general 150 gramos
- Pescados en general (Merluza, gallo, etc...) 180 gramos
- Pollo 250 gramos (con hueso).

El **pan**, repartido en tres tomas, no sobrepasará 150 gramos

- **Dietas terapéuticas**, según requerimientos nutricionales.

1.2.3. TRANSPORTE

- El Adjudicatario deberá hacerse cargo y responsable de garantizar el transporte y reparto de los menús y extras, desde la cocina central a los puntos señalados, tal como se detalla en el apartado 1.1 (F).

Para ello contará con el personal que la OSI Bilbao-Basurto pone a su disposición como apoyo al reparto (3 operarios/día por la mañana de lunes a viernes, 2 operarios/día por la mañana fines de semana, y 2 operarios/día por la tarde de lunes a domingo). Se entiende a cargo de la empresa adjudicataria todos los gastos inherentes a este capítulo como son funcionamiento y mantenimiento de los vehículos, así como el conductor.

- En la actualidad el número de puntos de entrega en el Hospital son 44.
- El reparto al Centro de día de Saralegi y a los PACS (Puntos de atención continuada), correrá por cuenta de Osakidetza.
- Todas las entregas en las Unidades deberán ir acompañadas del correspondiente albarán de entrega por cada uno de los conceptos.

1.2.4. HORARIOS

1.2.4.1. Horarios del personal

El responsable de la OSI Bilbao-Basurto tendrá facultad para supervisar horarios de los trabajadores de la empresa contratada, designar las áreas de trabajo dentro del Departamento de Cocina, así como asignar las órdenes de trabajo y producción.

1.2.4.2. Horario de las instalaciones de cocina

El horario de las instalaciones de la cocina será el que determine la Dirección del centro, actualmente de 7 a 14h.

1.2.4.3. Horarios de reparto

- En las diferentes Unidades del Hospital los horarios aproximados de reparto serán:
 - 7 horas, el pan para el desayuno. Esta tarea la realizará el chófer de la empresa contratada.
El chófer de la empresa contratada y el personal de reparto de Osakidetza, efectúan las siguientes tareas de distribución:
 - 10,30 horas, la comida y sus postres del día.
 - 15 horas, desayuno, meriendas, y extras, del día siguiente.
 - 17 horas, las cenas y sus postres del día.

Los extras deberán entregarse con albarán y en recipientes diferenciados.

La distribución será de lunes a domingo, todos los días del año.

Fuera del horario señalado, en caso de petición de menús por parte de Unidades, estos serán facilitados por el personal de la cocina al celador de dicha Unidad hasta las 20h.

2. CAFETERÍA, COMEDORES Y VENDING

La explotación del servicio de cafetería, comedores y vending se efectuará con arreglo a las siguientes bases técnicas.

2.1. CAFETERÍA

- La empresa adjudicataria realizará la **gestión completa de la explotación de dos cafeterías** en los locales y espacios habilitados al efecto, una ubicada en el semisótano del pabellón Arrupe (Consultas Externas), y otra en los bajos de la sala de espera del Servicio de Urgencias. (Anexo I: planos).
- El adjudicatario está obligado a la **adquisición y reposición de la maquinaria**, menaje y utillaje para las cafeterías y comedores de la OSI Bilbao-Basurto, así como al mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria y de los diferentes equipos, conforme a lo recogido en el punto 3.3. del presente pliego.
- **El servicio de cafetería se prestará para todo aquel usuario que lo precise**, ya sea trabajador de la OSI Bilbao-Basurto, acompañante o visitante. **En ningún caso se destinará al uso por parte de los enfermos ingresados**, salvo autorización expresa de la Dirección del Centro.

*Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317*

- **El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario**, aunque regulado según las instrucciones de la Dirección de la OSI Bilbao-Basurto.
- **El adjudicatario estará en todo momento dispuesto a realizar cualquier tipo de servicio propio de la actividad de restauración** autorizado por la Dirección (congresos, servicio de café, cocktail, lunch, etc....). Estos se acordarán con la suficiente antelación y se facturará independientemente.
- Existirá a disposición de los usuarios de las cafeterías un **libro de reclamaciones**, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanente. Estos libros se presentarán a la Dirección del Centro tan pronto se consigne en ellos una reclamación.
- El adjudicatario está obligado a tener expuesta la **lista de precios** sellada por la OSI Bilbao-Basurto y en lugar fácilmente visible por los usuarios, debiendo disponer habitualmente de los artículos que aparecen en el listado de precios. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios de acuerdo con los precios mencionados. La OSI Bilbao-Basurto no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios. El adjudicatario estará obligado a entregar el correspondiente justificante (ticket) de pago por los servicios realizados al usuario.
- El adjudicatario acatará las disposiciones establecidas por la OSI Bilbao-Basurto, respecto a la **prohibición de venta de bebidas alcohólicas**, así como las que afectan a la venta y consumo de tabaco en las Instituciones Sanitarias.
- **Horarios mínimos de cafeterías**, son los indicados a continuación, pudiendo variarse si la OSI Bilbao-Basurto así lo considera:
 - Cafetería de Consultas Externas: todos los días del año será de 7,30 a 21,30 horas.
 - Cafetería de la Sala de espera de Urgencias: De lunes a viernes salvo festivos de 7,30 a 17 horas.

2.2. COMEDORES

- La empresa adjudicataria se compromete a realizar la gestión completa de la explotación de los comedores en los **locales y espacios** habilitados al efecto. La OSI Bilbao-Basurto pone al servicio del adjudicatario tres comedores: uno de uso exclusivo para los trabajadores de la OSI Bilbao-Basurto o personal autorizado ubicado en el pabellón Arrupe, otro ubicado en la cafetería del pabellón Arrupe, y un tercero localizado en la cocina central para el servicio de comidas de guardia médica de lunes a viernes.
- Queda **prohibida la prestación del servicio fuera de los locales mencionados**, salvo que exista autorización expresa de la Dirección del Centro.
- El Adjudicatario **no podrá suministrar bebidas ni comidas a los pacientes, ni a dependencia alguna de la OSI Bilbao-Basurto**, si no son solicitadas y autorizadas por quien corresponda en cada caso de acuerdo al procedimiento al efecto establecido por la OSI Bilbao-Basurto.

2.2.1. COMEDOR DE PERSONAL EMPLEADO EN EL CENTRO U OTRO PERSONAL AUTORIZADO

- El adjudicatario se responsabilizará, de la elaboración de los menús del self-service para las comidas del personal de la OSI Bilbao-Basurto. Estos menús incluirán dos primeros platos, dos segundos, postres (lácteos variados, fruta del tiempo, postres caseros) y pan.
- Los menús que se sirvan tendrán una rotación cada 5 semanas, con su correspondiente rotación estacional. Deberán presentarse al centro con antelación para su aprobación.
- La empresa adjudicataria realizará una encuesta anual para medir la satisfacción de los comensales del comedor del personal de la OSI Bilbao-Basurto, entregando copia de sus resultados a la Dirección Económica de la OSI Bilbao-Basurto.
- Horario:
 - Personal de la OSI de lunes a viernes: de 14 a 16h.
 - Pacientes de la Unidad de Trastornos de la alimentación, horario a determinar por el centro.

2.2.2. COMEDOR MÉDICOS DE GUARDIA Y PÚBLICO EN GENERAL

- El adjudicatario queda obligado a la prestación del servicio de alimentación del **Personal médico de guardia**.
 - Desayunos: todos los días del año (café con leche y bollería, o tostada con mantequilla y mermelada o monodosis de aceite y tomate), este servicio se realizará simultáneamente en las dos cafeterías de lunes a viernes, el fin de semana en cafetería pabellón Arrupe.
 - Comidas:
 - De lunes a viernes en comedor pabellón Cocina. Este comedor tendrá igual horario y menú que el descrito en el punto 2.2.1.
 - sábados, domingos y festivos (cafetería pabellón Arrupe). Horario de 13,45 a 16 horas.
 - Cenas: todos los días del año (cafetería pabellón Arrupe). De 20,30 a 22,30 horas.
- El servicio de alimentación al **público en general** de lunes a domingo, se llevará a cabo en la cafetería del pabellón Arrupe, en el siguiente horario:
 - Comidas: De 13 a 16 horas.
 - Cenas: De 19,30 a 21,30 horas.

2.3. PERSONAL AUTORIZADO DE QUIRÓFANO

- En caso de necesidad, por prolongación de jornada en el quirófano, el personal autorizado podrá realizar la ingesta de la comida en su lugar de trabajo, dicho personal solicitará los menús a través de una aplicación informática.
- El menú será el mismo que se sirva en el comedor de personal (incluyendo un refresco, y la posibilidad de añadir una ensalada) que deberá ser trasladado por el personal de la empresa contratada.

2.4. INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS DE VENDING

2.4.1. OBJETO

- Consistirá en la instalación y explotación de máquinas expendedoras en las ubicaciones de los diferentes pabellones que a tal efecto señala la OSI Bilbao-Basurto y en las condiciones descritas en el presente pliego.
- La explotación de dichas máquinas consistirá en la reposición de los productos, limpieza y mantenimiento de las máquinas y sus muebles, así como la recaudación de las mismas, todo ello con medios propios.

2.4.2. OBLIGACIONES

- Las Máquinas Expendedoras, su número y especialidad estará en función de las necesidades que la Administración considere en cada momento, si bien inicialmente la oferta deberá ajustarse a lo establecido en el Anexo VII (puntos de colocación de máquinas expendedoras). No venderá, exhibirá o expondrá a la venta bienes, artículos o servicios, ni ejercerá otra clase de actividades que no sea la propia del objeto del contrato.
- El uso de cualquier espacio distinto al especificado (máquinas de vending), aunque sea ocasional, deberá contar con la autorización expresa de la Dirección de la OSI Bilbao-Basurto, constituyendo el incumplimiento de este apartado, así como la modificación de la oferta de productos a dispensar causa de resolución del contrato.
- Las máquinas deberán tener la opción de pago en: efectivo, con tarjeta de crédito y tarjeta de empleado.
- Deberá aportarse por el adjudicatario:
 - Documentación técnica, incluyendo:
 - Relación de dimensiones y modelos de máquinas.
 - Catálogos explicativos de los modelos de máquinas ofertadas.

*Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317*

- Especificación de los tipos de moneda que admite cada máquina.
 - Cualquiera otra que se considere de interés.
- Certificados de Registro, Calidad y Permiso de Sanidad correspondiente a los productos ofertados.
- Programa de mantenimiento, indicándose en el mismo:
 - Periodicidad de las visitas para el mantenimiento, a fin de ofrecer un servicio adecuado todos los días.
 - Renovación de productos.
 - Mantenimiento preventivo.
 - Modo de actuación en caso de averías, indicando plazo de reparación.
 - Sustitución de la máquina si no es posible la reparación en el plazo anterior.
- La revisión de los precios de los productos a expender en las máquinas se registrará por los mismos criterios establecidos para los productos de las Cafeterías.
- La reposición de los vasos de las fuentes de agua fría instaladas en la sala de espera de los quirófanos del Pabellón Areilza y de Urgencias, deberá ser diaria y por cuenta y cargo del adjudicatario, asimismo deberán instalar portavasos. Será también por su cuenta su mantenimiento y conservación.
- La OSI Bilbao-Basurto está comprometida en promover la implantación de una alimentación "SALUDABLE" de los consumidores de snacks en las máquinas expendedoras de vending. Por ello el adjudicatario tendrá la obligación de que al menos un 25% de los productos de dichas máquinas sean alimentos "SALUDABLES".
- Para delimitar que productos pueden ser considerados "SALUDABLES" y cuáles no, se seguirá la normativa del movimiento GOSASUN, referente a los criterios nutricionales por porción envasada de la Estrategia NAOS.

*Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317*

Para poder hacer un seguimiento de los productos saludables el adjudicatario contabilizará en un registro dichas ventas, que pondrá a disposición de la Dirección del centro cuantas veces le sea requerido.

- El adjudicatario se compromete a mantener en funcionamiento todas las máquinas instaladas 24 horas al día 365 días al año, salvo los periodos necesarios para reposición, limpieza y mantenimiento de las mismas, acciones estas que se llevaran a cabo en el menor tiempo posible y en horario de mínima incidencia para los usuarios.
- Las máquinas funcionarán correctamente todo el día. En caso de averías están tendrán que quedar resueltas en el menor plazo posible y nunca en más de 24 horas desde la aparición de la avería.
Si las máquinas no pudiesen ser reparadas en el Centro, se sustituirán por otras de características similares en un plazo no superior a 48 horas.
- El adjudicatario será responsable de la limpieza interior y exterior de las máquinas instaladas. De la misma forma, se responsabilizará de la retirada y gestión de los residuos generados en las tareas de reposición y en las de cargas y descargas de productos y materiales necesarios para la gestión del servicio. Deberán colocar papeleras con capacidad suficiente para garantizar la limpieza del entorno de las máquinas.
- En cada máquina figurará en lugar visible el nombre de la empresa adjudicataria y su domicilio, así como un número de teléfono gratuito, donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones referidas al funcionamiento de las máquinas o a la calidad del servicio.
- Las máquinas de bebidas calientes tendrán como mínimo la posibilidad de selección para café en todas sus variantes: solo (corto y largo), con leche, cortado, descafeinado, etc. Además, podrá tener otras selecciones como té, chocolate, leche. Tendrán también la opción de seleccionar las bebidas con o sin azúcar.
Los vasos y cucharillas que utilicen dichas máquinas deberán ser de material reciclable.

***Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317***

- Las máquinas de bebidas frías deberán de disponer de un sistema de refrigeración que permita dispensar las bebidas frías a una temperatura inferior a 10°C.
Dispondrán de diversas selecciones para refrescos, zumos y agua. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas.
- Las máquinas de sólidos expendrán productos alimenticios, como sándwich, bollería, frutos secos, fruta, sándwich con pan integral, etc. Todos ellos debidamente precintados en sus envases correspondientes. Poseerán dos zonas de temperatura diferenciada, siendo la temperatura de una de ellas no superior a 5°C.
- Todos los productos dispensados deben tener una calidad óptima y cumplir con la normativa en vigor, se presentará especial atención en las fechas de caducidad de los productos sólidos.
- Todas las máquinas deberán exhibir en todo momento el precio de los artículos que tienen a la venta.
- Las máquinas a instalar en la Sala de Espera de Urgencias estarán protegidas por muebles encastrados que podrán ser luminosos y que constarán de un módulo papelería con capacidad suficiente para garantizar la limpieza del entorno de las máquinas.
- La instalación de las máquinas correrá a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará en un plazo no superior a una semana contando desde la firma del contrato, corriendo el adjudicatario con todos los costes derivados de dicha instalación, así como de los derivados de la puesta en marcha, reposición, mantenimiento, limpieza y medios personales adscritos al servicio, realizando la explotación a su entero riesgo.
- Los licitadores deberán especificar y describir las características del vehículo que vayan a utilizar para dicho servicio.
- A la finalización del contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas instaladas, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como

el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación uso y retirada de las máquinas.

3. ASPECTOS GENERALES COMUNES

3.1. LIMPIEZA

3.1.1. HORARIOS

La limpieza de la cocina se realizará de lunes a viernes:

- Turno de mañana, de 7 a 14h, 5 operarios (4 plantilla Osakidetza, 1 empresa contratada).
- Turno de tarde, de 15 a 22h, 7 operarios (empresa contratada)

La limpieza de los locales destinados a cafeterías y comedores deberá realizarse en horas que no causen molestias a los usuarios.

La limpieza que se deriva de la desinfección y desinsectación de los locales, es por cuenta de la empresa contratada cualquier día de la semana que sea necesario, incluido el fin de semana.

3.1.2. EDIFICIOS, INSTALACIONES Y UTILLAJE

- El adjudicatario debe mantener en perfecto estado de limpieza el edificio y dependencias asignados al adjudicatario de la **cocina, cafeterías y comedores**, incluyendo: ascensores, paredes, techos, suelos, cristales, mobiliario, campanas extractoras, montacargas interiores y exteriores, ventanas, mosquiteras, dinteles, puertas, aceras exteriores, escaleras interiores y exteriores, pasillos, despachos, salas de preparación, zona de emplatado, fregadero, zona de cocinado, toda clase de maquinaria empleada en la confección de los diferentes menús, almacenes de todas las plantas, mesas, cámaras, cajas verdes y sus tapas, carros...

- La limpieza de zonas de acceso, de la rampa y pasillos que dan a la cafetería del Pabellón Arrupe, así como baños inmediatos a la misma, será por cuenta del adjudicatario los fines de semana y festivos. (Deberán remitir registro).
- La limpieza de la cafetería de la sala de Urgencias, incluirá la del WC de dicho local.

3.1.3. MATERIALES Y PRODUCTOS

Serán por cuenta del adjudicatario los materiales y productos para realizar la limpieza, tanto la que realiza el personal de Osakidetza, como el de la empresa contratada, excepto el gasto de los siguientes materiales: papel cheminé, guantes látex, delantales desechables, mascarillas quirúrgicas, papel higiénico, delantales desechables y servilletas, que será 6 meses a cargo de la empresa contratada, y los otros 6 meses a cargo de Osakidetza.

Las empresas licitadoras deberán presentar listado de los productos que van a utilizar junto con las fichas técnicas (en anexo aparte a la oferta). El centro se reserva el derecho de rechazar aquellos que no se consideren adecuados o recomendables.

Se escogerán productos de baja toxicidad para el entorno, priorizando el uso de detergentes que dispongan de ecoetiqueta, que estén elaborados con ingredientes naturales (aceite vegetal natural, limón, vinagre, etc.), y que sean biodegradables.

3.1.4. RECOGIDA Y RETIRADA DE RESIDUOS, BASURAS Y CARTONAJE

El adjudicatario se hará cargo de la recogida selectiva, de conformidad con la normativa al respecto, de las basuras y desperdicios generados por la actividad del servicio contratado y de su traslado hasta los diferentes contenedores (papel, cartón, envases, plásticos, vidrio, compost, etc....) localizados al efecto, siguiendo en todo momento las indicaciones emanadas de la Dirección de la OSI Bilbao-Basurto y cumpliendo con lo recogido en el plan de gestión de residuos en vigor. Tras cada retirada de residuos, colocará una nueva bolsa del mismo color.

El adjudicatario se hará cargo del coste de la retirada del aceite para cocinar usado, a través de una empresa autorizada y se justificará dicha retirada con la documentación correspondiente.

3.2. SUMINISTROS

3.2.1. *COCINA*

Los suministros necesarios para el funcionamiento de la cocina central serán abonados por la OSI BILBAO-BASURTO.

3.2.2. *CAFETERÍA*

Será por cuenta del adjudicatario el pago de los suministros necesarios (electricidad, agua fría y caliente y gas) para el funcionamiento de las cafeterías y comedores cuya explotación es objeto del presente pliego.

3.3. INSTALACIONES, MAQUINARIA, MOBILIARIO, MENAJE Y UTILLAJE

- **La OSI Bilbao-Basurto proporcionará al adjudicatario las instalaciones y equipamiento** que se especifican en el correspondiente inventario, y que se suscribirán por ambas partes en el modelo que figura como Anexo II (Inventarios) del presente pliego.
- **La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien** que la OSI Bilbao-Basurto pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la concesión, en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del adjudicatario, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la OSI Bilbao-Basurto en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la OSI Bilbao-Basurto.

*Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317*

- El adjudicatario **no podrá realizar obras en los locales cedidos** sin permiso expreso de la Dirección de la OSI Bilbao-Basurto. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicios Técnicos de la OSI Bilbao-Basurto, y las reformas que se acordasen quedarán a beneficio de la misma, sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización alguna.
- La instalación de **línea ADSL** al exterior correrá a cargo del adjudicatario, previa autorización del centro, asumiendo los gastos que se deriven del mismo.
- Las reparaciones menores, incluidas las piezas y material necesario (electricidad, fontanería, etc...) de las áreas de cafeterías, comedores (cafetería pabellón Arrupe, pabellón cocina médicos de guardia, y self-service) serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

3.3.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El adjudicatario deberá mantener en perfecto estado de uso, limpieza y conservación las instalaciones, aparatos y mobiliario, quedando obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento preventivo y correctivo de todos el equipamiento e instalaciones de la cocina y cafetería que reciba de la OSI Bilbao-Basurto, así como los que se pudieran adquirir durante la vigencia del contrato, con inclusión de la reposición de piezas, repuestos y equipos.

A continuación, se detallan, con carácter no exhaustivo, algunas de las familias de equipos e instalaciones que tendrán bajo su control:

- Equipos de cocina y cafetería: hornos, marmitas, sartenes basculantes, cocedor vapor, cocina, freidoras, trituradores, cortadoras, lavaverduras, pelapatatas, carros, cestas, mesas, lavaperolas, lavaplatos, fry top, termoselladoras, impresoras de termosellado, etc.
- Equipos frigoríficos: cámaras (consideradas como elementos completos incluyendo: suelo, techo, puertas, iluminación, ...), neveras, cuartos fríos de preparación, incluso los abatidores criogénicos.

*Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317*

Correrá por cuenta de la empresa contratada el mantenimiento y la reparación del grupo de producción de frío de los cuartos de pre-elaborados, que actualmente se encuentra fuera de servicio, valorada aproximadamente en 4.000€.

Las diferentes cámaras frigoríficas y aparatos de conservación de los alimentos o congelación se mantendrán siempre en perfecto estado de limpieza y funcionamiento, garantizándose que, en caso de avería, el tiempo de respuesta será de 4 horas tras la recepción del aviso, incluyendo los sábados domingos o festivos. Para ello se facilitará un teléfono de atención de 24 horas 365 días/año de la empresa contratada para el mantenimiento.

El grupo de frío y las diferentes cámaras están conectadas por medio de un gestor de alarmas, que permite enviar notificaciones SMS a diferentes teléfonos móviles con las anomalías (cortes de luz, subida de temperaturas, averías etc.) que se producen. Uno de los móviles conectado tendrá que ser de un responsable de la empresa adjudicataria.

- Instalaciones de gas: Revisión, mantenimiento y conservación de las instalaciones receptoras de gas. Se encargará de reparar, limpiar, sustituir o reformar todo aquello que sea preciso (canalizaciones, reguladores, llaves, filtros y equipos finales de consumo).

El adjudicatario deberá llevar a cabo, mediante un instalador autorizado, la revisión de las instalaciones interiores de gas, además la prueba de estanquidad en las mismas con carácter anual.

- Limpieza periódica del plenum (semestral) y conducto de la campana (anual).
- Vaciado periódico del decantador de grasas, como mínimo cuatro veces al año de manera ordinaria y periódica, y de manera extraordinaria las que se pudieran ocasionar.
- Carros retermalizadores. Mantenimiento preventivo y correctivo integral, incluyendo la reposición de cualquier pieza o elemento de los mismos.

Para el mejor desarrollo del servicio, el adjudicatario deberá entregar un plan de mantenimiento al Servicio de Infraestructuras y Equipamientos de la OSI para analizar su

idoneidad y dar su aprobación. Dentro de dicho plan deberá constar todo el parque de instalaciones a su cargo, detalle de equipos e identificación de los mismos (y con distinción de los equipos considerados críticos), los planes de mantenimiento programado, así como los acuerdos de servicio con los servicios técnicos especializados e instaladores y mantenedores autorizados que tengan contratados, en relación a los tiempos de atención a averías, plazos de resolución máximos, eficacia de las reparaciones, condiciones de suministro de repuestos, etc. Asimismo, se aportarán planes de contingencia asociados a equipos críticos (en especial cámaras frigoríficas, congeladores y termoselladoras).

En cualquier caso, mientras persista la avería o las condiciones que provocan el mal funcionamiento de las instalaciones y equipos, el adjudicatario deberá hacerse cargo de todas las actuaciones necesarias para la prestación del servicio, objeto del contrato, en las condiciones pactadas.

Aquellas actuaciones llevadas a cabo sobre instalaciones o equipos sujetos a reglamentación industrial, deberán ser realizadas por instaladores y mantenedores autorizados para dichas instalaciones. Estas actuaciones deberán quedar acreditadas mediante certificado de instalación o reparación tal y como se recoge en cada uno de los reglamentos industriales.

No obstante, dichos trabajos deberán ser consultados anticipadamente con el Sº de Infraestructuras y Equipamientos de la OSI, que analizará su idoneidad. Si las soluciones propuestas se considerasen improcedentes, inadecuadas o incompletas podrá solicitar revisión de las mismas, atendiendo a los criterios habituales seguidos por la OSI BILBAO-BASURTO.

Al finalizar el proceso, será obligatorio remitir dichas informaciones al área de Mantenimiento del Servicio de Infraestructuras y Equipamientos de la OSI.

En aquellas otras que no estén sujetas a reglamentación industrial, será preceptivo la presentación de un informe técnico o similar, donde se detallen dichas actuaciones.

Por otra parte, la OSI Bilbao Basurto mantendrá el control de las siguientes instalaciones:

- Climatización (cocina, comedor de personal y cafeterías)
- Instalaciones eléctricas (alumbrado, fuerza...)
- Instalación de GAS, exclusivamente hasta la estación de regulación y medida (ERM)
- Ascensores
- Comunicaciones
- Control de accesos
- Sistemas de protección contra incendios (PCI)
- Sistemas de detección de Anoxia
- Compresores
- Instalaciones de fontanería
- Gestión del control de plagas

Si el adjudicatario precisase la realización de alguna actuación de obra menor en las instalaciones que la OSI pone a su disposición, debe plantear la necesidad justificada, la propuesta de ejecución, y la valoración económica mediante la redacción de una memoria técnica, presupuesto y planos que la soporten. Dicha obra debe contar con el visto bueno técnico del Servicio de Infraestructuras y Equipamientos y ser aprobada por la Dirección de la OSI. En caso de aprobación, se debería ejecutar bajo los mismos parámetros que le son aplicables a los proyectos que desarrolla el área de Arquitectura y Obras del Servicio de Infraestructuras y Equipamientos.

Sin que lo expuesto en el párrafo anterior sea un obstáculo, y respecto a los locales que la OSI pone a disposición del adjudicatario para la prestación del servicio, se considera obligación el pintado de los locales de cafeterías y comedores con carácter anual, siendo el primero al inicio de la prestación del servicio y previo acuerdo con la OSI.

3.3.2. REPOSICIONES Y ADQUISICIONES DE MAQUINARIA, MOBILIARIO, MENAJE Y UTILLAJE

3.3.2.1. MARQUINARIA Y MOBILIARIO

COCINA

- **Inversión inicial**

*Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317*

Al inicio del contrato la empresa adjudicataria deberá aportar la siguiente maquinaria:

- Horno Rational IcombiPro 202G – Horno gas Icombi-Pro, capacidad 20 GN-2/1.
- Kit conexión Rational 6070464.
- Ampliación campana existente para el horno Rational, 1.000x1.300x700mm, y 2 filtros de 490x490mm.
- 100 placas de horno, de 32x52cm.
- Freidora Gas JEMI FRG-90, 400X900X850mm.
- Termostato electrónico de alta precisión para la freidora.
- Carro caliente Distform F0400008, capacidad para 21Gn 2/1, 765x890x1.740mm.
- Mesa de apoyo inoxidable, construcción acero inoxidable, 1200x700x600mm, con ruedas con freno.
- 2 carros de retermalización de 20 bandejas.
- 2 carros de retermalización de 26 bandejas.
- 1 carro de retermalización de 30 bandejas.

El importe aproximado de la inversión inicial es de 200.000€.

El importe estimado de esta inversión **no** ha sido tenido en cuenta en el precio de licitación y no deberá formar parte de la oferta. Se facturará de forma independiente conforme a lo establecido en el punto siguiente.

• **Reposiciones**

Todas las reposiciones tendrán que ser de similares características técnicas a las existentes teniendo que llevar previamente el visto bueno de la Jefatura de cocina de la OSI BILBAO-BASURTO.

- **Compras por importes inferiores a 4.000.**

En los casos en los que el importe, de forma unitaria, sea inferior a 4.000€ se catalogará como **gasto** y correrá por cuenta del adjudicatario.

- **Compras por importes superiores a 4.000€**

*Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317*

- Las adquisiciones y reposiciones necesarias durante la vigencia del contrato se realizarán por la empresa adjudicataria previa autorización de la OSI Bilbao-Basurto.
- Se aportará previo a la adquisición tabla de amortización que deberá ser aprobada por el centro.
- El número de años de amortización se determinará en cada uno de los supuestos por el centro.
- La amortización mensual se facturará de forma independiente de conformidad con lo que se establezca por la OSI Bilbao-Basurto.
- Las adquisiciones llevarán soporte documental a nombre de la OSI Bilbao-Basurto que acredite la titularidad del bien.

CAFETERÍAS, COCINAS DE CAFETERÍAS Y COMEDORES

Las adquisiciones y las reposiciones necesarias durante la vigencia del contrato serán por cuenta de la empresa adjudicataria que deberá comunicarlo en el momento de su incorporación.

Finalizado el contrato pasarán a formar parte del inmovilizado de la OSI BILBAO-BASURTO.

3.3.2.2. MENAJE Y UTILLAJE

Corresponderá al adjudicatario la **adquisición de todo el material de menaje, vajilla y en su caso lencería**, que sea necesario para el buen desenvolvimiento de la actividad, debiendo retirar de la circulación de forma inmediata cualquier elemento que presente roturas, desconchones o deterioros.

3.4. MEDIOS HUMANOS

3.4.1. CONSIDERACIONES GENERALES

- **La empresa adjudicataria se subrogará en los derechos y obligaciones respecto al personal de la empresa contratada actualmente y que se detallan en el Anexo III**

*Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317*

(Listado de personal a subrogar). Dicho personal dependerá funcional y orgánicamente de la empresa que resulte adjudicataria.

- 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 la Dirección.
- La empresa adjudicataria designará a una persona como **representante e interlocutor** válido ante la OSI Bilbao-Basurto. Esta persona deberá permanecer en el Centro como mínimo en horario de mañana de 8 a 15h los días laborables. En casos de emergencia, el centro hospitalario podrá exigir la presencia del responsable, aunque sea fuera del horario habitual del trabajo, por lo que este deberá estar siempre disponible a cualquier hora. Deberá estar localizable 24h/365 días.
- El adjudicatario se responsabilizará de **cubrir de forma inmediata las bajas, excedencias, licencias, permisos, etc.... de su personal**, a efecto de evitar disfunciones en la gestión concertada.
- El adjudicatario dará cuenta mensualmente a la Dirección Económica de la OSI Bilbao-Basurto de las **altas y bajas** que se ocasionen en su personal y presentará los **documentos de pago de los Seguros Sociales**, con la relación nominal de los trabajadores. En caso de impago, no solo será causa de rescisión del contrato sino también podrá la OSI Bilbao-Basurto efectuar los pagos correspondientes con cargo al aval al que está obligado el adjudicatario, sin que este pago subsane el incumplimiento a efecto de la resolución.
- El personal deberá estar debidamente **uniformado** por la empresa adjudicataria y llevar prendido en el uniforme su placa de identificación con su nombre y la misión que realiza. El servicio de lavandería de dichos uniformes no correrá a cargo de la OSI Bilbao-Basurto. La uniformidad comprenderá tanto la ropa como los complementos, sean desechables o no, necesarios para la realización del trabajo.
- La OSI Bilbao-Basurto podrá exigir del adjudicatario, prueba documental de que los trabajadores a su servicio en la ejecución del contrato efectúan los correspondientes

reconocimientos médicos, además de cumplir con las demás normas a que le obliga la legislación vigente en materia de **Seguridad y Salud Laboral**. Todo el personal afectado por lesiones de la piel o de cualquier enfermedad infecciosa que se pueda transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata.

- Será por cuenta del adjudicatario la contratación y el mantenimiento del personal adicional necesario sobre la plantilla descrita en el Anexo III que se precise para la correcta prestación del servicio a que se compromete en este contrato, siendo imprescindible la comunicación previa, así como la autorización de la Dirección de la OSI a la necesidad de la misma. El personal contratado adicional, en ningún caso, quedará subrogado al centro.

3.4.2. ORGANIGRAMA/PLANTILLA

A. El personal de cocina está compuesto por plantilla de la empresa contratada y plantilla de Osakidetza que en algunas áreas trabajará de forma conjunta.

- **Personal perteneciente a la plantilla de la OSI Bilbao-Basurto (Osakidetza)**
 - 1 Jefa de Cocina
 - 6 Cocineros
 - 15 Operarios de servicios (pinches, reparto, limpieza)

Total plantilla: 22 Personas

- **Personal perteneciente a la plantilla de la empresa adjudicataria:**
El recogido en el Anexo III (Listado de personal a subrogar).

B. El personal de cafetería está compuesto por plantilla de la empresa contratada según Anexo III (Listado de personal a subrogar).

4. CONDICIONES DEL CONTRATO

4.1. CONDICIONES LINGÜÍSTICAS

El 3er Plan de Euskera de Osakidetza, en su punto **2.8. Servicios y máquinas dispuestos cara al público**, establece lo siguiente:

“Tanto en las relaciones con las administraciones y organismos públicos, como con empresas proveedoras, entidades financieras y otros organismos privados vascos, han de seguirse las mismas pautas que en la recepción y atención de personas usuarias: en la comunicación hablada, los saludos y primeras frases deben realizarse en euskera y posteriormente adaptarse al idioma elegido por la persona interlocutora; y en la comunicación escrita, los oficios, cartas, correos electrónicos... deben enviarse en euskera y castellano, o únicamente en euskera, cuando así lo solicite la entidad correspondiente.

Por su parte, Osakidetza requerirá a estos organismos y empresas que sus comunicaciones y productos, especialmente los que tienen como personas destinatarias a usuarios y usuarias y a profesionales de Osakidetza, estén en las dos lenguas oficiales.”

Así pues, la empresa adjudicataria deberá cumplir los siguientes preceptos y establecer las medidas oportunas para su cumplimiento, así como para el seguimiento del grado de consecución de tales medidas:

4.1.1. Rotulación: fija, variable, carteles y mensajes

La rotulación fija, tanto externa como interna (en paredes, directorios, puertas y ventanas, ropa, vehículos o cualquier otro soporte) en general ha de estar en las dos lenguas oficiales, correctamente escrita y dando prioridad al euskera. Si la grafía del texto es muy similar en euskera y castellano los rótulos deben aparecer únicamente en *euskera*.

Tanto los carteles como los avisos, anotaciones, etc. deberán estar escritos en las dos lenguas oficiales, ya sean corporativos o fijados provisionalmente por personas empleadas.

Los mensajes que se transmitan a través de sistemas de audio o de pantallas deben emitirse en las dos lenguas oficiales, primero en euskera y luego en castellano.

4.1.2. Comunicación oral

Bien sea de modo presencial o por teléfono, debe garantizarse la recepción en euskera a toda la ciudadanía vascohablante. Para ello, el personal expresará siempre el saludo y la

primera frase en euskera, según la fórmula decidida por cada organización, posteriormente continuará en el idioma elegido por la persona usuaria. Corresponderá a las personas responsables precisar cómo llevarán a efecto esta medida. En el caso de las y los empleados que no sepan euskera, tras saludar en esta lengua deberán facilitar, de forma respetuosa, que las personas euskaldunes sean atendidas por un compañero o compañera bilingüe.

Por consiguiente,

LENGUA COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA

- Con los/las usuarios/-as y ciudadanos/-as

Al incluir la prestación del servicio la relación con usuarios en general, la empresa adjudicataria en sus relaciones con los/las usuarios/as, (ciudadanos/as en general) deberá cumplir todos los criterios anteriormente establecidos y señalar expresamente cuales serán las medidas que se vayan a tomar para su cumplimiento.

- Con la administración:

En las relaciones orales y escritas con la administración contratante, la comunicación verbal y escrita (contratos, facturas, informes, solicitudes, etc.) la empresa adjudicataria se ajustará a los requerimientos que se deriven de lo establecido en el Plan de Euskera de Osakidetza.

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

El seguimiento y evaluación del nivel de cumplimiento de los criterios de uso del euskera se realizarán mediante las evaluaciones previstas en el Programa de Euskera de la OSI Bilbao-Basurto (OSI) y del Plan de Euskera de Osakidetza, y en la evaluación anual del Contrato Programa, que articula las relaciones entre el Departamento de Salud y OSI Bilbao-Basurto de Osakidetza. Por ello, la empresa adjudicataria aportará en cualquier momento la documentación que le sea requerida para el seguimiento diario de estos criterios y su periódica evaluación.

4.2. FORMACIÓN

La empresa adjudicataria presentará un programa de **formación**, de tal forma que todo el personal esté capacitado para las diferentes tareas a realizar. Aquel personal cuya labor lo exija, deberá disponer tanto del Carnet de Manipulador de Alimentos como de aquellos que

exija la legislación vigente, que podrán ser solicitados por la OSI Bilbao-Basurto en cualquier momento. Asimismo, el personal que el concesionario tenga a su cargo deberá recibir formación suficiente en Materia de Seguridad Alimentaria y Prevención de Riesgos Laborales y Gestión de Residuos.

La empresa adjudicataria deberá mantener el plan de euskaldunización necesario.

4.3. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

1. Los productos principales de los menús serán lo más equilibrados posibles, elaborados con más productos frescos y de temporada. *(Como guía se puede utilizar el calendario de productos de temporada de la página de Ihobe, que adjuntamos como “Calendario de productos de temporada.pdf”).*

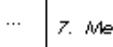
2. Se valorará la presencia en cada menú semanal de ingredientes provenientes de la agricultura ecológica según el Reglamento (UE) 2018/848 o versiones posteriores, o bien de producción integrada o Eusko Label, o producidos con estándares de bienestar animal o pescados de forma sostenible.

Se evitarán productos que puedan ser o provenir de organismos modificados genéticamente.

En relación a esto, el adjudicatario presentará listado de los productos que ofrecerá

Verificación: Se deberá aportar para cada producto uno de los siguientes avales: 1,2,3 y 4

**Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317**

DOCUMENTACIÓN VERIFICACIÓN (*):		
1. Certificado de agricultura ecológica del productor/a o etiqueta del producto (si envasado)	 ...	4. Etiqueta del producto envasado
2. Certificado de producción integrada del productor/a o etiqueta del producto (si envasado) ¹	 ...	5. Distintivo DGT
3. Certificado de bienestar animal del productor/a o etiqueta del producto (si envasado) ²	 ...	6. Ficha técnica
4. Certificado de pesca sostenible del productor/a o etiqueta del producto (si envasado) ³	   ...	7. Memoria técnica
(*) Estos son los certificados ambientales y ecoetiquetas que más claramente avalan el cumplimiento de cada especificación o criterio valorable o la documentación don de la información puede estar recogida, aunque se aceptará otro tipo de documentación acreditativa equivalente siempre que demuestre claramente que se cumplen los criterios establecidos.		

4.3.1. Envases y embalajes

No se servirá agua embotellada, salvo en aquellas Unidades que la OSI Bilbao-Basurto determine que se suministre agua embotellada.

4.3.2. Vajilla, cubertería, cristalería

La vajilla, cristalería y cubertería utilizadas serán reutilizables (cristal, porcelana, metal) o de material compostable, a excepción de la barqueta en la que se suministra la dieta al paciente.

Verificación: Se comprobará en visitas de inspección realizadas a criterio de los responsables que designe la OSI Bilbao-Basurto.

4.3.3. Productos de limpieza

Todos los envases de productos de limpieza estarán bien etiquetados con el tipo de producto y dosificación.

Si se utilizan rollos de papel de cocina y seca-manos, serán compuestos parcial o totalmente de papel reciclado.

El adjudicatario aportará los dosieres donde se especifique las características (fichas técnicas) de dichos productos de limpieza.

4.3.4. En relación con el vending

4.3.5. Máquinas de vending (frías y calientes)

Se instalarán máquinas expendedoras eficientes energéticamente, por ello:

1. Los licitadores presentarán una lista con las máquinas que proponen para cada localización indicando:

- Para las máquinas refrigeradas, el consumo energético anual en kWh/año según la norma EN-50597 o equivalente.

- Para las máquinas de bebidas calientes, el consumo en Wh/l y la clasificación energética -que deberá ser como mínimo de C- ambos calculados según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP 3.1b) o equivalente.

Verificación: *Se deberá aportar para cada máquina el siguiente aval: 1 o 2*

2. Todas las máquinas de bebidas calientes (excepto en casos muy justificados) serán de café en grano, permitirán la opción de ofrecer el servicio con y sin vaso, y tendrán doble sistema de precios para cada una de estas opciones. El coste de la opción con vaso es el que consta en el "ANEXO 8: Listado de PVP máximo para productos de vending". El coste de la opción sin vaso se verá reducido en 0,05 euros.

Verificación: *Se deberá aportar para cada máquina el siguiente aval: 1 (ver Documentación de verificación).*

3. En las máquinas de bebidas y tentempiés, se valorará positivamente el producto de proximidad y productos que presenten sello comercio justo, ecológico o que cumplan con la estrategia NAOS.

Verificación: *Se deberá aportar el listado de productos y, para cada uno de los especificados el siguiente aval: 3.*

Documentación de verificación.

1. Ficha técnica
2. Test según norma EN-50597/ estándar EVA-EMP o equivalentes.
3. Agricultura ecológica



4.4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa sobre prevención de riesgos laborales. Dicha normativa está constituida por la Ley 31/1995 de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, sus disposiciones de desarrollo o complementarias y cuantas otras normas legales o convencionales, contengan prescripciones relativas a la adopción de medidas preventivas en el ámbito laboral o susceptibles de producirlas en dicho ámbito. Cabe destacar, entre otros, el R.D. 39/1997 de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención y la modificación posterior R.D. 780/1998 de 30 de abril, por el que se modifica el R.D. 39/1997 de 17 de enero.

4.4.1. CONDICIONES GENERALES

La empresa adjudicataria deberá cumplimentar y cumplir con lo establecido en el Dossier Informativo en materia de prevención de riesgos laborales, cuyo objeto es establecer una adecuada coordinación de actividades con las empresas contratadas/subcontratadas para realizar tareas en sus instalaciones, en base a lo indicado en el artículo 24 de la ley 31/95 de prevención de riesgos laborales, así como el RD 171/2004. Dicho Dossier se entrega junto con este pliego y forma parte del conjunto de los documentos que componen el Sistema de Gestión de PRL de Osakidetza. Anexo IX-Dossier informativo PRL.

Es imprescindible, para poder llevar a cabo la adjudicación del servicio, que las empresas licitadoras completen y entreguen toda la documentación solicitada en el Dossier Informativo en material de prevención de riesgos laborales el cual será revisado y validado por la Unidad Básica de Prevención-Salud Laboral. En caso contrario la OSI Bilbao Basurto tendrá la posibilidad de invalidar el Pliego de Prescripciones Técnicas presentado.

En el caso de que la empresa adjudicataria subcontrate la realización de todos o parte de los trabajos con otra/s empresa/s, debe comunicar este hecho al interlocutor de Osakidetza, así como aportar toda la información requerida y completa en materia de coordinación de actividades de dicha/s empresa/s subcontratada/s

El Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales de la OSI BILBAO BASURTO se someterá a la certificación de la norma ISO 45001 como reafirmación con el compromiso de la mejora de las condiciones laborales impulsando y fomentando la mejora continua y la proactividad en la toma de decisiones.

Lograr que la prevención de Riesgos Laborales sea una parte intrínseca, cotidiana e inherente tanto de todas las actividades de los centros como a todos los niveles de la organización que permita optimizar la asistencia, la eficiencia y la gestión en la empresa sanitaria, es uno de los objetivos principales.

Todas las personas que integran nuestra organización, internas y externas, son objeto y sujeto de la prevención de riesgos, debiendo asumir los derechos y obligaciones que la misma requiere. Los trabajadores son responsables de velar por su propia seguridad y salud y por la de aquellas personas a las que pueda afectar su actividad profesional. Por lo que las empresas licitadoras en la documentación presentada deben mostrar garantías y demostrar su compromiso con el cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos y normativa en vigor relacionada con PRL.

Los parámetros a valorar estarán basados en las mejoras que puedan aportar las empresas licitadoras para facilitar la integración de la prevención en las diferentes actividades desarrolladas en la OSI BILBAO BASURTO.

Los factores que se pueden considerar para puntuar de forma positiva son:

- Modo de gestión de PRL – gestión documental y gestión en la organización de PRL interlocutor, procedimientos de trabajo, sistemática de información a los trabajadores, periodicidad de la formación en PRL, etc.
- Aseguramiento de la identificación de riesgos emergentes, en situaciones anómalas, críticas
- Garantías para el aseguramiento de buenas prácticas.
- Reconocimientos, premios, etc. en materia preventiva.

- Experiencia aportada por la empresa licitadora y valoraciones positivas en otras empresas y organizaciones de Osakidetza donde haya trabajado anteriormente.

4.4.2. *CONDICIONES ESPECÍFICAS:*

DESIGNACION DE INTERLOCUTOR POR PARTE DE LA EMPRESA

La empresa adjudicataria designará un interlocutor que será la persona que habrá de representarle en la OSI Bilbao-Basurto. El citado interlocutor mantendrá un contacto directo con aquellos órganos de control que sean designados por la Dirección de la OSI Bilbao Basurto.

IDENTIFICACIÓN

Todo el personal deberá contar con la tarjeta identificativa de la empresa adjudicataria en un lugar visible para circular por las instalaciones de la OSI Bilbao- Basurto o estar claramente identificado con al menos, el logo de la empresa a la que pertenecen y la identificación del trabajador.

ACTIVIDAD – TAREAS

La empresa adjudicataria deberá cumplir los procedimientos de trabajo establecidos por la OSI Bilbao-Basurto, así como contar con procedimientos documentados de trabajo y dar garantías de que los trabajadores externos al centro los conocen y disponen de información suficiente para su aplicación correcta.

La empresa adjudicataria deberá señalar, de acuerdo al R.D. 485/95 que establece las disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo, las tareas que desarrollan en el centro que puedan entrañar algún tipo de riesgo para los trabajadores internos y externos y usuarios al centro sanitario, como son:

- Traslado y distribución de aprovisionamientos, reparto de ingestas que conlleve circulación de camiones o vehículos de reparto
- Caídas de personas en trabajos de limpieza de suelos,

- Caída de objetos como, por ejemplo, en labores de carga y descarga de camiones, traslado de aprovisionamiento, contenedores etc., en los que además se acotará la zona de acción,
- Riesgo químico como en tareas de desratización, limpiezas, cambio de filtros de las campanas extractoras, etc.

A los efectos de la planificación de las diferentes tareas a realizar por parte del adjudicatario, se atenderán los horarios en los que se produzca la entrada o el cambio de turno del personal, para evitar en la medida de lo posible, solapes con los trabajadores internos de los centros y en consecuencia posibles accidentes e incidentes laborales.

PRODUCTOS

Con respecto a los productos utilizados en las tareas a desarrollar, la empresa adjudicataria deberá presentar a U.B.P.-Salud Laboral antes de su uso información relacionada con todos los productos, fichas de datos de seguridad y fichas técnicas, de los mismos con el fin de que no sean perjudiciales para los trabajadores ni usuarios.

Todos los envases de productos utilizados estarán correctamente etiquetados. Los productos se mantendrán en su envase original.

Cuando el adjudicatario deba o tenga necesidad de variar las características de los productos en uso, deberá comunicarlo, previamente, a U.B.P.-Salud Laboral, facilitando las referencias y características más amplias posibles (ficha técnica, ficha de datos de seguridad, etc.) del nuevo producto a utilizar.

EQUIPOS DE TRABAJO

Las empresas licitadoras garantizarán que los equipos que habrá de emplearse son seguros y que no representan un riesgo para trabajadores ni usuarios, asegurando que están en perfecto estado de uso y que cumplen las especificaciones de compra como son: **declaración de conformidad del fabricante, marcado CE y que éstos disponen de manual de instrucciones en castellano.**

Las empresas licitadoras deberán disponer de equipos adecuados para desarrollar las tareas y las técnicas que estimen oportunas emplear, aspectos que deberán reflejar en sus ofertas.

Los equipos aportados y empleados por la empresa adjudicataria no deben suponer riesgo alguno para el resto de los trabajadores o usuarios, así las cubetas, recipientes desechables, barquetas y tapas utilizadas en las ingestas de los pacientes serán de fácil apertura.

Asimismo, para aquellos equipos e instalaciones propiedad de la OSI Bilbao Basurto, las empresas licitadoras los utilizarán de forma adecuada sin someterlos a ninguna mala actuación especialmente aquellos que trabajen con gas, electricidad y vapor de agua a presión (como no sobrepasar el llenado de marmitas). No se retirarán las protecciones o dispositivos de seguridad que pudieran tener. Se almacenarán correctamente, en los lugares específicos y aquellos que puedan suponer un peligro estarán protegidos (ej.: equipos cortantes).

Por otra parte, se mantendrá cerrado y señalizado el acceso a salas de máquinas o instalaciones. Los cuadros eléctricos deben estar cerrados y ser manipulados únicamente por personal formado y entrenado.

La empresa adjudicataria deberá garantizar un mantenimiento y limpieza de los equipos. Se planificarán y llevarán a cabo limpiezas de conductos, extractor, filtros de las campanas de extracción. Se comprobarán diariamente, al finalizar jornada el cierre de llaves de paso de gas, eléctrica, de agua, etc. Se planificarán y se realizarán revisiones periódicas del estado de los equipos como mangos, filos, tapas, asegurándose que mantienen operativos los dispositivos de seguridad como empujadores, pantallas, etc.

Si de las revisiones realizadas se observara alguna anomalía, defecto o avería se pondrá en conocimiento del interlocutor designado de Osakidetza.

Compete a la Dirección de la OSI Bilbao Basurto la facultad de rechazar aquellos aparatos, máquinas o dispositivos que considere ruidosos o que por cualquier otra causa puedan producir molestias a los usuarios en general, al personal o a la actividad de los centros.

Con respecto a los equipos e instalaciones para la lucha contra incendios se mantendrán correctamente, en los lugares señalados y libres de obstáculos, operativos. Recorridos de evacuación no ocupados y las salidas de emergencia practicables.

Para evitar la propagación de un posible incendio las puertas cortafuegos permanecerán cerradas salvo aquellas que dispongan de electroimanes o de cierre automático.

En caso de ser utilizado cualquier equipo o instalación frente a incendios lo pondrán en conocimiento del interlocutor de Osakidetza.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL.

La empresa adjudicataria deberá dotar a sus trabajadores de los Equipos de Protección Individual que, en función de las tareas, se establezcan en su evaluación de riesgos.

Se debe de tener presente que la ejecución de los servicios contratados se puede efectuar en zonas o con equipos potencialmente biocontaminados o de riesgo especial. Por ello, el personal de la empresa adjudicataria deberá respetar las medidas de aislamiento indicadas y si así se establece utilizar obligatoriamente los equipos de protección individual: mascarillas de alta filtración, guantes, batas (aportadas por la empresa adjudicataria). Este material ha de ser desechado después del uso introduciéndolo en bolsa con anagrama de material biocontaminado, y depositado en los locales dispuestos para tal fin y otros como gafas de seguridad. Una vez que finalicen sus funciones en las mismas o se ausenten de estas áreas, portarán su uniforme habitual.

4.4.3. MATERIA PREVENTIVA

NORMAS GENERALES

El personal de la empresa adjudicataria que ejecute los trabajos derivados de los servicios contratados deberá ser informado e instruido adecuadamente sobre los riesgos de las operaciones correspondientes y el uso de equipos de protección individual, quedando este hecho recogido en un documento del dossier informativo solicitado.

Los trabajadores de la empresa adjudicataria deberán utilizar los Equipos de Protección Individual establecidos en su evaluación de riesgos, para evitar riesgos y posibles accidentes. Se llevarán los uniformes abrochados y se evitará el uso de joyas, colgantes, etc. que pudiera provocar un posible accidente.

El adjudicatario se compromete a mantener la aptitud laboral de sus trabajadores y dará cuenta por escrito a la UBP-Salud Laboral de forma periódica, de las conclusiones de esta aptitud. La OSI Bilbao Basurto se reserva el derecho de exigir la prueba documental de los reconocimientos a que, por razón de la actividad, esté obligado.

El personal de la empresa adjudicataria estará obligado a realizar al alta y de forma periódica un reconocimiento médico. Asimismo, ha de someterse a las vacunaciones que se determinen de cara, tanto a su protección personal como a la protección de los pacientes y resto del colectivo hospitalario.

Asimismo, la empresa adjudicataria informará al interlocutor de Osakidetza de cualquier cambio que pudiera haber en el número de trabajadores que pudieran estar en las instalaciones del HUB.

Siempre y cuando la OSI Bilbao-Basurto convoque a participar a los trabajadores de la empresa adjudicataria, en cursos de formación o charlas informativas relativas a prevención de riesgos laborales, éstos deberán asistir. De igual modo será para la participación de ejercicio de entrenamiento, simulacro, etc. de actuación en caso de emergencia.

MEDIDAS DE ACTUACION EN MATERIA PREVENTIVA

Los trabajadores de la empresa adjudicataria deberán comprometerse a cumplir, mantener y garantizar que se adoptan las siguientes prácticas de trabajo:

- Se mantendrán el orden y limpieza.
- Se recogerá y limpiará lo antes posible derrames, restos orgánicos vertidos, etc.
- Se utilizará calzado de seguridad con suela antideslizante bien sujeto al pie.
- Se respetarán las zonas de trabajo y de tránsito.
- En los almacenamientos de materiales, equipos, etc. se tendrá en cuenta el peso, volumen y uso del objeto almacenado.
- Se ordenarán los equipos y se apartarán los carros de las zonas de trabajo.
- Los traslados de los carros se realizarán de uno en uno, manteniendo, en la medida de lo posible, libres los estantes superiores para permitir una buena visibilidad.
- Se utilizarán los equipos adecuados para cada tarea.
- Se adoptarán buenas prácticas como: no utilizar trapos de cocina para sujetar, manipular o trasladar una cazuela caliente, no dejar apoyadas tapas y otros utensilios

en zonas calientes como fogones, en el interior de cazuelas, de forma inestable, etc., mantener mangos para dentro, tapar cazuelas, basculantes durante las frituras y otros equipos, evitar las limpiezas indiscriminadas con mangueras, evitar realizar las limpiezas de equipos en caliente.

- Se mantendrá bajadas las tapas de los contenedores, tanto los internos como los situados en el exterior.
- En los procesos de desratización o desinsectación, se informará al resto de los trabajadores que pudieran estar expuestos, de cuándo se llevarán a cabo, medidas a adoptar tras la fumigación. Se señalará y prohibirá el acceso durante el tiempo de actuación de los productos utilizados en el proceso.

4.4.4. OTRAS NORMAS DE SEGURIDAD

El comportamiento de los trabajadores de la empresa adjudicataria no deberá suponer riesgo alguno, a otros trabajadores y/o usuarios. Se recuerda que en todo el recinto hospitalario (tanto interiores como exteriores incluyendo los jardines y áreas de circulación) así como en centros sanitarios está prohibido fumar. Del mismo modo, el adjudicatario respetará las normas y códigos de circulación y circuitos señalados dentro de las instalaciones de la OSI Bilbao-Basurto (sentidos y velocidad de circulación, señales de tráfico) así como cualquier otra norma de seguridad y salud que pueda afectar a usuarios, trabajadores internos y externos, visitas, etc. sin olvidar que se encuentran en un centro sanitario (no tocar la bocina o radio a un volumen alto, radio a un volumen alto, voces altas).

Si los trabajadores de la empresa adjudicataria detectan alguna situación de riesgo que pueda poner en peligro su seguridad o salud o la de terceros, lo comunicarán al interlocutor de su empresa para que sea éste el que lo transmita al interlocutor de Osakidetza.

Asimismo, en caso de producirse un accidente laboral de alguno de los trabajadores de la empresa, lo comunicarán de igual modo proporcionando el informe en el que se recoja la investigación del accidente.

La documentación relativa a esta área está incluida en el Anexo IX Documentación PRL.

4.5. GESTIÓN DE CALIDAD.

Se requerirá un plan de gestión de calidad del servicio de comedor, así como de la explotación de las cafeterías y del Vending. La empresa deberá de colaborar con el departamento de calidad de la OSI Bilbao Basurto, en asuntos relacionados con la mejora de la gestión y resultados de OSI Bilbao Basurto en el área objeto del contrato, a través de actividades en que pueda solicitarse su implicación tales como participación en equipos de trabajo, realización de auditorías, encuestas, establecimiento de acciones de mejora, etc...

4.6. CONTROL E INSPECCIÓN

- El Adjudicatario responderá plenamente del **cumplimiento de lo ofertado** y adquiere la obligación de comunicar a la Dirección de la OSI Bilbao-Basurto cualquier anomalía que observe en las instalaciones.
- Los licitadores garantizarán **respuesta inmediata ante situaciones imprevistas** que puedan afectar al servicio y al cumplimiento del contenido del presente pliego. El adjudicatario deberá disponer de un local de Cocina Central fuera del centro hospitalario, con la posibilidad de elaborar menús en Cadena Fría, y poder asegurar el servicio al Hospital en caso de emergencia que impida realizarlo desde las instalaciones del propio Hospital. Deberán acreditar la habilitación de las instalaciones por medio de los permisos correspondientes, y presentar en su oferta información detallada relacionada con su capacidad de respuesta ante situaciones imprevistas: Cocinas Centrales, Catering, recursos humanos u otros métodos alternativos a paradas técnicas de instalaciones (obras motivadas por la adaptación a la Normativa Sanitaria, huelgas y situaciones especiales).
- La OSI Bilbao-Basurto se reserva el derecho de inspección, a través de **comisiones de control**, en relación al cumplimiento de las normas de higiene hospitalaria y cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, así como comprobación de la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas, de los productos elaborados en la cocina, cafetería y Service.
- Queda expresamente **prohibida la instalación de cualquier tipo de máquina de azar**.

*Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317*

- Es potestad de la Dirección de la **OSI Bilbao-Basurto** **variar los horarios de apertura o cierre de las cafeterías**. De la misma forma, será la Dirección quien autorice los horarios de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio a prestar, el cual se establecerá, previo acuerdo con el adjudicatario, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse de forma que no se interfiera la actividad de la OSI Bilbao-Basurto...
- La OSI Bilbao-Basurto establecerá los sistemas de **control de calidad periódicos** que considere oportunos, mediante los que comprobará el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos, la limpieza de los locales, materiales utilizados y el aseo de los trabajadores.

Se suscribirá un acta en el momento de la inspección en la que se hará constar la calidad del Servicio y será firmada por un representante de la Dirección de la OSI Bilbao-Basurto y otro designado por la empresa Adjudicataria.

- Los controles 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, las deficiencias contenidas en los informes.
- El adjudicatario realizará a su cargo, a través de un laboratorio, un **estudio con una periodicidad mínima mensual** para la determinación microbiológica de materias primas, platos cocinados, utensilios y superficies. Los resultados serán requeridos por la Dirección de Hospital mensualmente.

La empresa adjudicataria, tendrá la obligación de recoger y custodiar durante 14 días las muestras-testigo de los diferentes platos cocinados.

- La empresa adjudicataria implantará un **sistema de la calidad** y en especial aquellos que siendo de obligado cumplimiento permitan unos niveles óptimos de **seguridad alimentaria** a través del desarrollo de sistemas de autocontrol basadas en metodología A.P.P.C.C. Este plan de autocontrol, abarcara todas las fases de la producción de alimentos e integrara los planes específicos de higiene, trazabilidad, etc. tanto para el servicio de cafetería, cocina, comedor y máquinas expendedoras (vending).

4.7. OTRAS OBLIGACIONES

- Será de cuenta del adjudicatario el pago de impuestos, arbitrios, tasas y demás tributos del Estado, Comunidad Autónoma, provincia o municipio a que dé lugar la explotación objeto del contrato.
- Será obligación exclusiva del adjudicatario solicitar y obtener todas las licencias, permisos y autorizaciones administrativas necesarias para la prestación de los servicios, (cocina, cafeterías, comedor y máquinas de vending) corriendo a su cargo todos los gastos, incluidas tasas, que de su tramitación y/o concesión pudieran derivarse.
- La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a suministrar, que tendrán que estar acreditados y sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento. De igual manera el adjudicatario es responsable del pago a los proveedores, sin que ninguna responsabilidad por concepto alguno pueda alcanzar a la OSI Bilbao-Basurto, circunstancia que se hará constar en los contratos a dichos proveedores.
- El adjudicatario se abstendrá de hacer publicaciones, colocar carteles, letreros o anuncios publicitarios de ningún género, cuando no exista una autorización expresa de la Dirección.
- El adjudicatario no podrá bajo ningún pretexto ceder, traspasar o subarrendar la explotación de los servicios de alimentación a pacientes y personal empleado, y cafetería. Se admitirá la subcontratación para los servicios de vending.

5. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

IdG	Desc Grupo	Sub Lote	Descripción Sublote	Precio unitario max Lic (IVA exc)	Uds estimadas 2 años	Total máximo licitación 2 años
1	Pensiones hospitalarias	1	Pensiones Hospitalarias Desayuno	1,0878 €	312.382	339.809,14 €
		2	Pensiones Hospitalarias Comida	4,8663 €	362.488	1.763.975,35 €
		3	Pensiones Hospitalarias Merienda	0,5362 €	312.468	167.545,34 €

**Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317**

IdG	Desc Grupo	Sub Lote	Descripción Sublote	Precio unitario max Lic (IVA exc)	Uds estimadas 2 años	Total máximo licitación 2 años
		4	Pensiones Hospitalarias Cena	4,2938 €	342.386	1.470.137,01 €
2	Pensiones unidad trastornos de la alimentación	5	Unidad Trastornos De La Alimentación	4,5305 €	5.260	23.830,43 €
3	Menús para eventos	6	Menús Navidad	15,2646 €	4.678	71.407,80 €
4	Comida personal autorizado	7	Comida Personal Autorizado	4,4272 €	120.000	531.264,00 €
5	Menús personal Cocina	8	Menús Personal Cocina Desayuno	1,0127 €	11.156	11.297,68 €
		9	Menús Personal Cocina Comida	3,8870 €	11.156	43.363,37 €
6	Menús personal guardia	10	Servicios Desayuno Personal Guardia	1,9212 €	18.900	36.310,68 €
		11	Servicio Comida Personal Guardia	7,6116 €	15.960	121.481,14 €
		12	Servicio Cena De Personal Guardia	7,6104 €	41.950	319.256,28 €
7	Comida personal quirófano	13	Comidas Personal Quirófano Prolongación de Jornada	5,0206 €	5.504	27.633,38 €
8	Menús personal PACS (Puntos de atención continuada)	14	Comidas PACS (Puntos de atención continuada)	4,5305 €	13.458	60.971,47 €
		15	Cenas PACS (Puntos de atención continuada)	3,9975 €	12.276	49.073,31 €
9	Extras	16	Extras* ¹	1,0000 €	524.589	524.588,83 €
			Total presupuesto licitación bianual			5.561.945,20 €

*¹El detalle de los extras consta en la siguiente tabla:

Tabla 2 Presupuesto extras

Id	Descripción	Uds estimadas 2 años	Precio unitario max Lic (IVA exc)	Total máximo licitación 2 años
1	Aceite monodosis 10ml	660	0,1296 €	85,54 €
2	Actimel un/100gr	5.592	0,5577 €	3.118,66 €
3	Agua botella 0,5l	4.878	0,3146 €	1.534,62 €
4	Agua botella 1,5l	4.352	0,4537 €	1.974,50 €
5	Agua botella 330ml	23.244	0,2210 €	5.136,92 €
6	Agua caja botellas 0,5l - 24 un.	1.680	7,0000 €	11.760,00 €

**Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317**

Id	Descripción	Uds estimadas 2 años	Precio unitario max Lic (IVA exc)	Total máximo licitación 2 años
7	Agua caja botellas 1,5l - 12 un.	616	5,4444 €	3.353,75 €
8	Agua caja botellas 330ml - 35 un.	1.960	7,0000 €	13.720,00 €
9	Aquarius lata	32	2,1502 €	68,81 €
10	Arroz con leche un/130gr.	4.892	0,3872 €	1.894,18 €
11	Azúcar caja de 1.000 sobres	24	25,0000 €	600,00 €
12	Azúcar sobre 5gr.	108.916	0,0345 €	3.757,60 €
13	Biscotes caja 208 unidades	130	17,0352 €	2.214,58 €
14	Biscotes paquete 2 unidades.	94.054	0,0819 €	7.703,02 €
15	Bocadillo chorizo	2.242	1,0699 €	2.398,72 €
16	Bocadillo jamón york	1.078	1,0699 €	1.153,35 €
17	Bocadillo mortadela	618	1,0582 €	653,97 €
18	Bocadillo nocilla	962	1,1739 €	1.129,29 €
19	Bocadillo pavo	126	1,0699 €	134,81 €
20	Bocadillo queso	524	1,1973 €	627,39 €
21	Bocadillo salchichón	1.680	1,0699 €	1.797,43 €
22	Bollería un	790	0,3484 €	275,24 €
23	Bollo mantequilla	786	1,6250 €	1.277,25 €
24	Café 1Kg.	248	10,5703 €	2.621,43 €
25	Café descafeinado sobre 2gr.	49.588	0,1209 €	5.995,19 €
26	Café soluble sobre 2gr.	7.752	0,1508 €	1.169,00 €
27	Caldo de carne (barqueta)	5.006	0,8532 €	4.271,12 €
28	Caldo de verduras (barqueta)	906	0,8532 €	773,00 €
29	Chocolate tableta 100gr.	3.746	1,2558 €	4.704,23 €
30	Chorizo - barqueta 50gr.	158	0,7296 €	115,28 €
31	Coca cola lata	10.542	0,7670 €	8.085,71 €
32	Cola cao caja - 50 sobres	190	13,3900 €	2.544,10 €
33	Cola cao sobre	102.990	0,2678 €	27.580,72 €
34	Compota de manzana tarrina 100gr.	88.756	0,6175 €	54.806,83 €
35	Crema de verduras barqueta	2.136	0,6162 €	1.316,20 €
36	Cuajada un/135gr.	16.664	0,4981 €	8.300,34 €
37	Densia un/100ml	1.522	0,5577 €	848,82 €
38	Descafeinado caja - 100 sobres	138	12,0900 €	1.668,42 €
39	Flan un/100gr.	20.944	0,3601 €	7.541,93 €
40	Galletas caja - 144 galletas	292	16,8480 €	4.919,62 €
41	Galletas celiacas paquete 3un 24gr.	4.498	0,9191 €	4.134,11 €
42	Galletas paquete 5 un. 25gr.	115.364	0,0936 €	10.798,07 €
43	Gelatina	140	0,2340 €	32,76 €

**Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317**

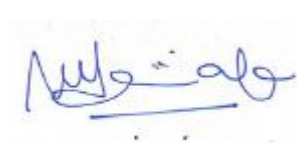
Id	Descripción	Uds estimadas 2 años	Precio unitario max Lic (IVA exc)	Total máximo licitación 2 años
44	Helado tarrina 35gr.	1.192	0,3146 €	375,00 €
45	Jamón de pavo barqueta 50gr	414	0,6631 €	274,52 €
46	Jamón de york barqueta 50gr	50	0,4537 €	22,69 €
47	Kiwi 1 pieza	14.214	0,4771 €	6.781,50 €
48	Leche de soja 1l	2.556	1,7446 €	4.459,20 €
49	Leche desnatada 1l	16.662	1,2000 €	19.994,40 €
50	Leche entera 1l	10.080	1,2000 €	12.096,00 €
51	Leche semidesnatada 1l	23.154	1,2000 €	27.784,80 €
52	Leche sin lactosa 1l	8.930	1,7446 €	15.579,28 €
53	Limón 1 pieza	3.876	0,3367 €	1.305,05 €
54	Mahonesa sobre	32	0,0767 €	2,45 €
55	Mandarina 1 pieza	22.045	0,1859 €	4.098,13 €
56	Mantequilla un/10gr	20.044	0,1080 €	2.164,75 €
57	Manzana 1 pieza	22.275	0,2912 €	6.486,60 €
58	Manzanilla caja de 100 sobres	416	6,7678 €	2.816,08 €
59	Margarina un/10gr	23.290	0,0936 €	2.179,94 €
60	Membrillo un/20gr	14.165	0,1163 €	1.647,37 €
61	Menta poleo caja 100 sobres	120	6,7678 €	812,22 €
62	Mermelada un/15gr	34.760	0,0819 €	2.846,84 €
63	Mortadela barqueta 50gr	68	0,2912 €	19,80 €
64	Mousse Yogur un/65gr	84	0,4537 €	38,11 €
65	Naranja 1 pieza	5.580	0,3367 €	1.878,79 €
66	Naranja zumo 1 pieza	16.883	0,3630 €	6.128,47 €
67	Natillas un 120gr	41.892	0,2795 €	11.708,91 €
68	Pan con sal un/54gr	16.126	0,2444 €	3.941,10 €
69	Pera 1 pieza	26.926	0,3146 €	8.470,92 €
70	Petit suisse un/50gr	1.702	0,4069 €	692,54 €
71	Plátano 1 pieza	57.786	0,3750 €	21.669,75 €
72	Quesitos caja 24 porciones de 15gr	2.852	3,5355 €	10.083,84 €
73	Queso de Burgos barqueta 50gr	184	0,4700 €	86,48 €
74	Refresco de Limón lata 33cc	1.684	0,7670 €	1.291,63 €
75	Refresco de Naranja lata 33cc	2.832	0,7670 €	2.172,14 €
76	Sacarina caja de 500 sobres	1.078	16,3839 €	17.658,57 €
77	Salchichón barqueta 50gr	82	0,5296 €	43,43 €
78	Sándwich mixto	5.332	1,1739 €	6.259,23 €
79	Sándwich queso	52	1,1739 €	61,04 €
80	Servilletas	8	1,9760 €	15,81 €

**Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación, cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317**

Id	Descripción	Uds estimadas 2 años	Precio unitario max Lic (IVA exc)	Total máximo licitación 2 años
81	Tarta	12	23,0000 €	276,00 €
82	Te caja de 100 sobres	163	6,7678 €	1.102,20 €
83	Tila caja de 100 sobres	153	6,7678 €	1.034,93 €
86	Vinagre 1l	82	1,6905 €	138,62 €
87	Vinagre monodosis 10ml	208	0,0546 €	11,36 €
88	Manzana asada	60	0,6864 €	41,18 €
89	Yogur soja un/120gr	4.102	0,5616 €	2.303,68 €
90	Yogurt bio un/120gr	604	0,5122 €	309,37 €
91	Yogurt desnatado un/120gr	69.814	0,2561 €	17.879,37 €
92	Yogurt natural azucarado ud 120gr	678	0,2561 €	173,64 €
93	Yogurt natural un/120gr	63.276	0,2561 €	16.204,98 €
94	Yogurt sabor un/120gr	94.010	0,2561 €	24.075,96 €
95	Zumo 1l	35.042	1,0985 €	38.493,64 €
Total				524.588,83 €

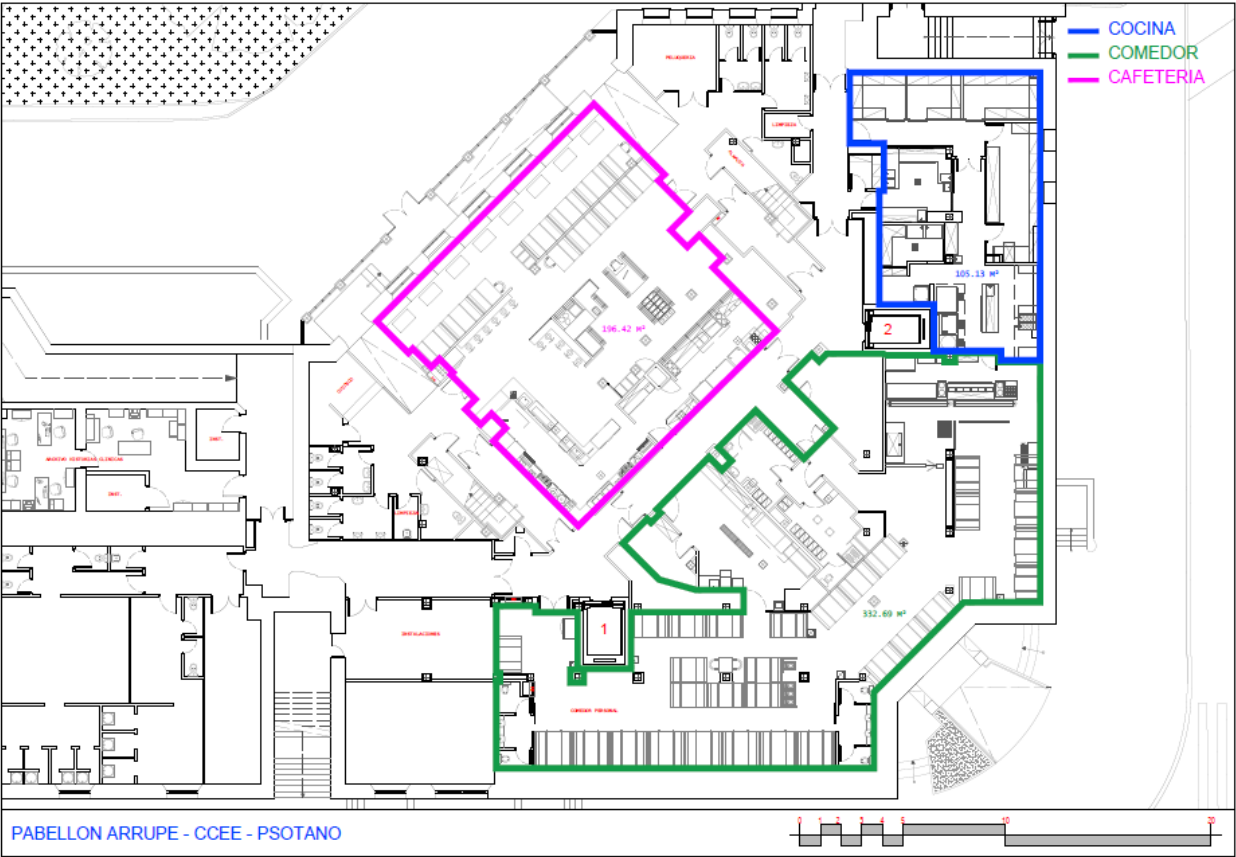
(Las unidades estimadas en las tablas 1 y 2 están calculadas en base a los consumos del periodo diciembre de 2021 a noviembre de 2022, duplicados para ofrecer un consumo bianual).

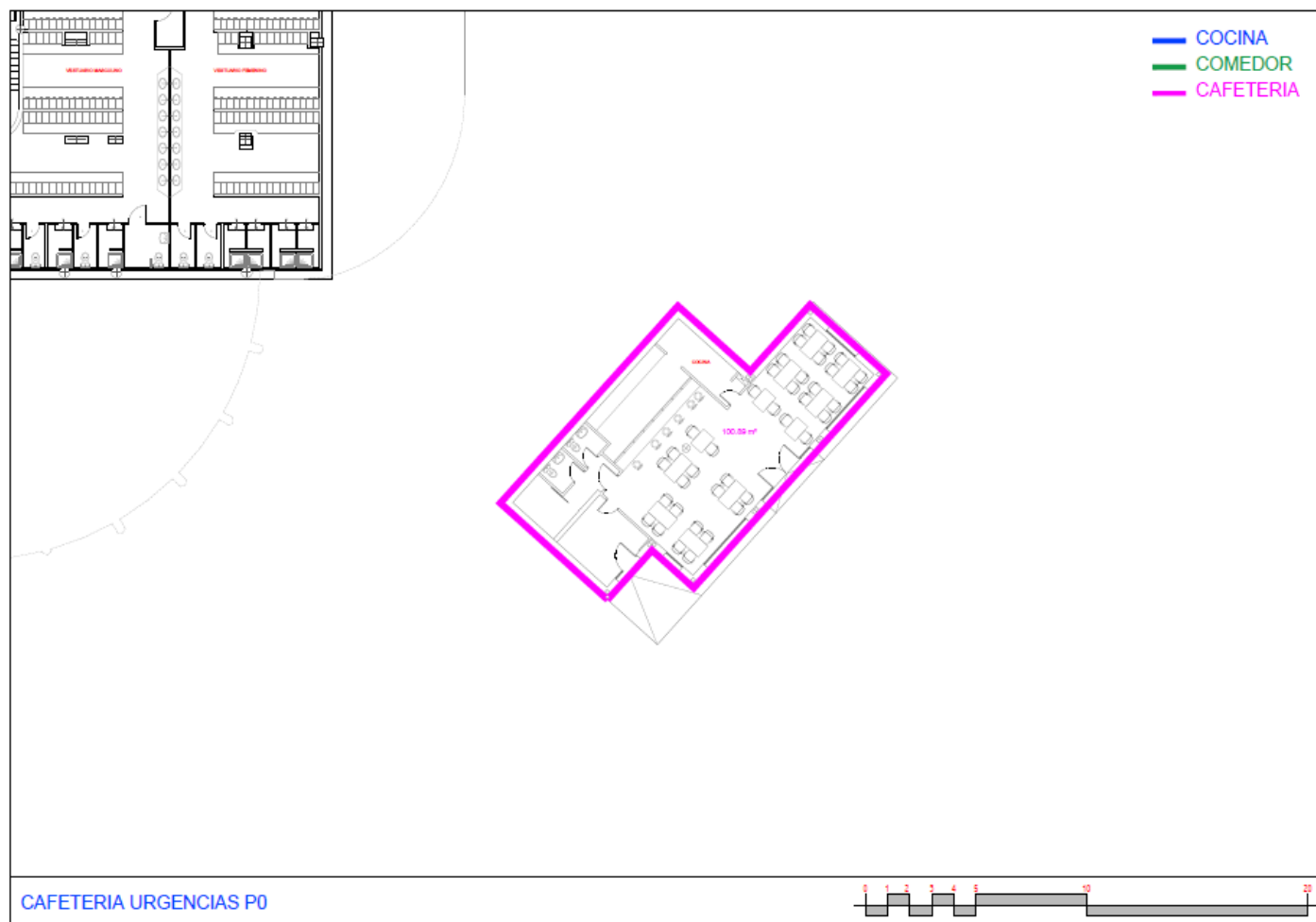
Bilbao a 22/12/2022



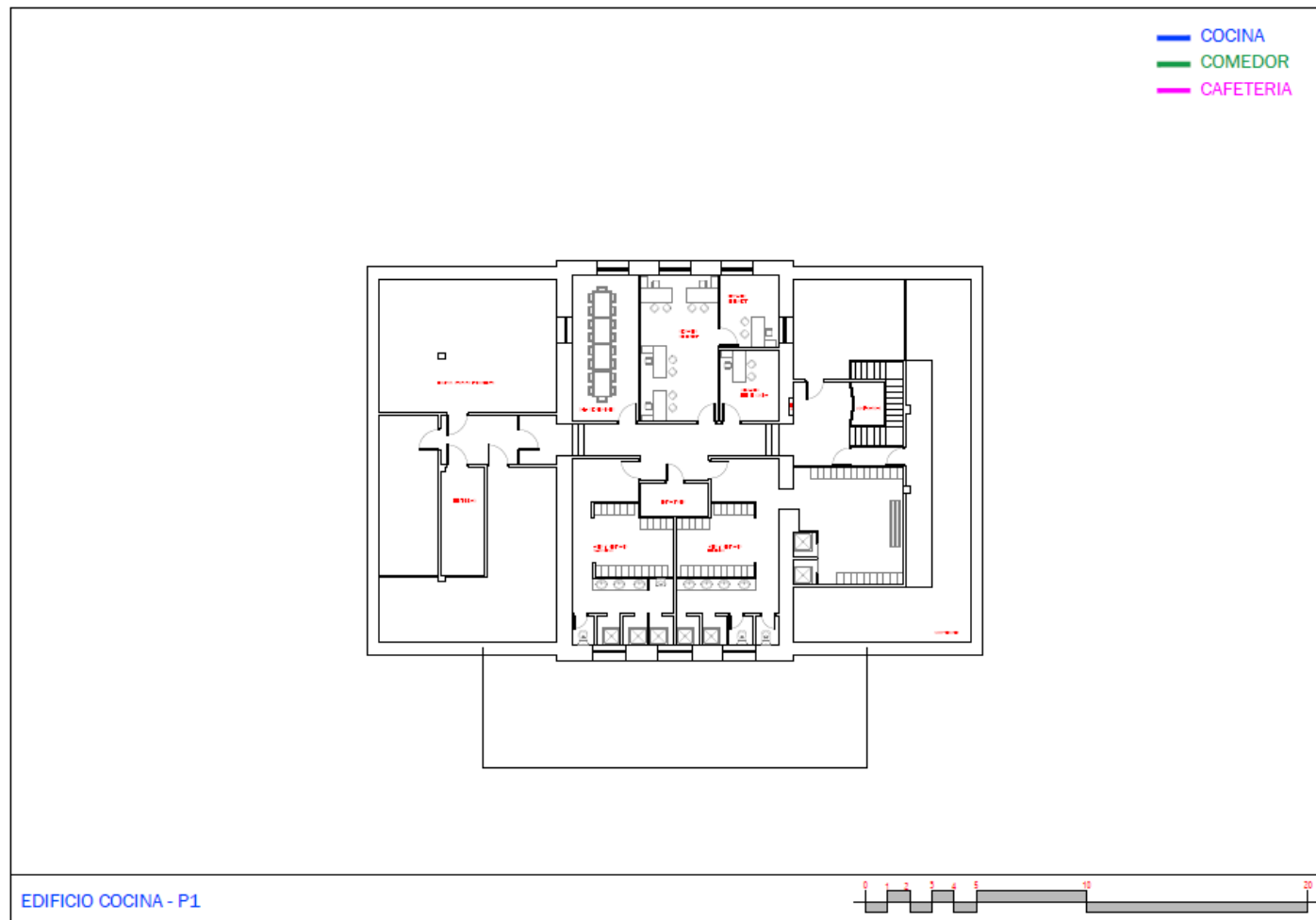
Fdo. Marisa Jainaga Gómez
Jefa de Servicio de Hostelería OSI Bilbao Basurto.

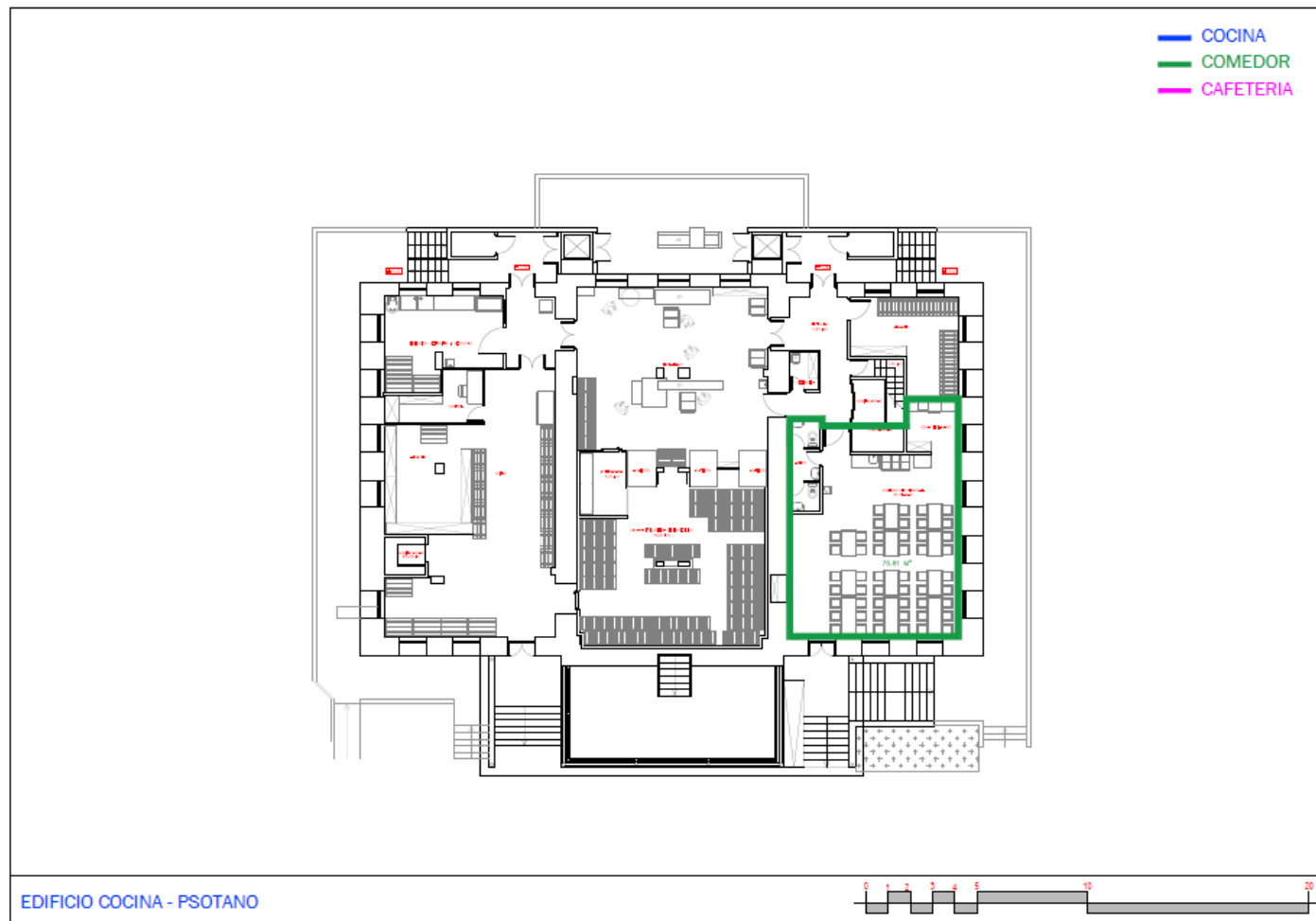
ANEXO 1: Planos





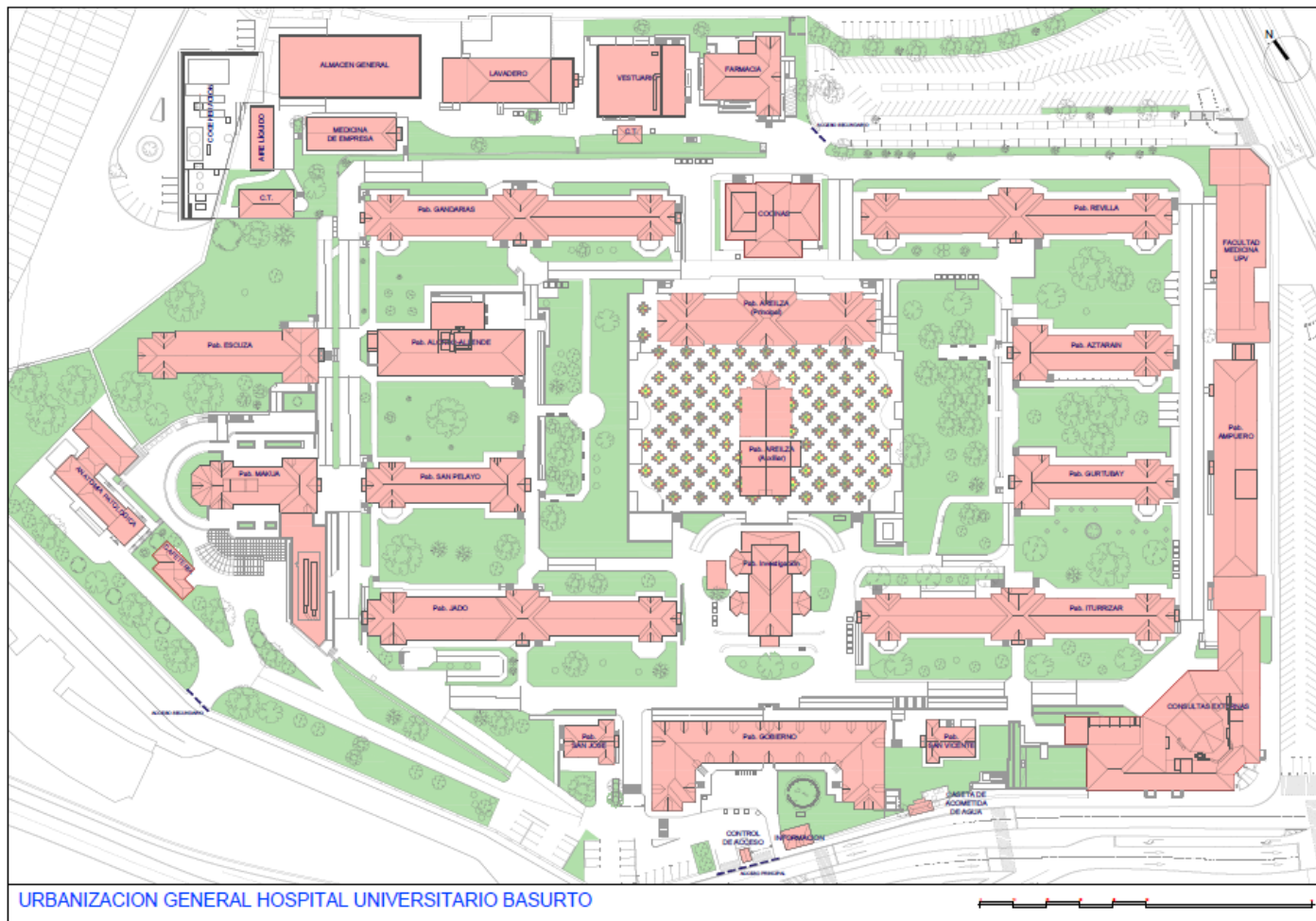






**BILBO-BASURTUKO
ERAKUNDE SANITARIO INTEGRATUA**
ORGANIZACIÓN SANITARIA INTEGRADA
BILBAO-BASURTO

**Pliego de bases técnicas para la contratación
de la explotación del servicio de alimentación,
cafeterías y vending en la OSI Bilbao Basurto
Exp 2022/03317**



**ANEXO 2: Inventarios**

Id1	Equipo	Uds
1	Pabellón de cocina	
1.1	Cocina 1ª Planta	
1	Bandejas gastronor 550x330x10	11
2	Bandejas gastronor 640x530x06	50
3	Bandejas gastronor 640x530x10	25
4	Bandejas gastronor 640x530x20	19
5	Bandejas gastronor perforadas 550x330x06	70
6	Bandejas gastronor perforadas 550x330x20	5
7	Basculas suelo m2 mobba	2
8	Campana extractora marmitas	1
9	Campana extractora mural vahos fregadero	1
10	Campana extractora para hornos	1
11	Campana extractora satenes basculantes	1
12	Carro basura	1
13	Carro freidora continua	1
14	Carro plataforma tablas corte	1
15	Carros bandejeros altos	9
16	Carros caliente franke cc-20	2
17	Carros inox bandejero antiguo comedor	3
18	Carros inox c/asas 780x470x920	3
19	Carros inox estrecho 650x400x910	1
20	Carros placas hondas	11

Id1	Equipo	Uds
21	Carros plataforma baja	8
22	Carros plataforma baja largos	2
23	Carros plataforma baja rectangulares	3
24	Carros plataforma cubos patatas	12
25	Carros verduras reparto	3
26	Carros y bandejeros hornos	2
27	Cazillos servir	6
28	Cazos inox	8
29	Cazuela aluminio 230 alto 60 diámetro	1
30	Cazuela aluminio 260 alto 40 diámetro	1
31	Cazuela aluminio 300 alto 65 diámetro	1
32	Cazuela inox 170 alto 50 diámetro	1
33	Cazuela inox 200 alto 33 diámetro	1
34	Cazuelas inox 180 alto 38 diámetro	4
35	Cazuelas inox 280 alto 47 diámetro	2
36	Cazuelas inox 300 alto 50 diámetro	3
37	Chinos inox	4
38	Cocedor vapor nilma	1
39	Cocina 10 fuegos flores valles e-1000-3-25-0	1
40	Conjunto de cámaras (carne, pescado, embutido, lácteos congelador, verduras y basura)	1
41	Cortadora carne	1
42	Cortadora fiambre Braher, modelo Mg-300-350	1
43	Cortadora verduras Hallde RG 400	1
44	Cubos blancos	18

Id1	Equipo	Uds
45	Cutter talsa k30neo.	1
46	Espátulas	6
47	Freidora de cinta Frymatic 72 eléctrica NILMA	1
48	Freidora dos pozos	1
49	Fry top Zanussi nrg800	1
50	Grupo de frío cámaras	1
51	Hornos Zanussi fcf/g20-2/1	2
52	Lavamanos pedal	7
53	Lavaperolas electrolux eppwesg	1
54	Lavaverduras Electrolux lv301r	1
55	Marmitas firex baño maría	2
56	Marmitas firex fuego directo	4
57	Mesa verduras 1100x560x780	1
58	Mesa verduras 1300x500x810	1
59	Mesa/ entrante 1880x550x850 cocedor	1
60	Mesas inox c/entropaño y ruedas 200x600x850	3
61	Picadora carne braher pika-32	1
62	Puchero aluminio 350 alto 36 diámetro	3
63	Puchero aluminio 400 alto 40 diámetro	1
64	Puchero aluminio 500 alto 50 diámetro	3
65	Puchero aluminio 550 alto 60 diámetro	1
66	Pucheros inox 280 alto 30 diámetro	9
67	Pucheros inox 320 alto 34 diámetro	2
68	Pucheros inox 400 alto 42 diámetro	2

Id1	Equipo	Uds
69	Pucheros inox 450 alto 45 diámetro	3
70	Sartenes basculantes morice	4
71	Tablas de corte varios colores 690x500	10
72	Tapaderas inox gastronor 350x330	10
73	Triturador jirafa turbo-broyeurs	1
74	Triturador robot-coupe mp-600	1
75	Triturador sammictr-350	2
1.2	Cocina Planta baja	
76	Cesta inox barquetas	340
77	Armarios silversas cryosas nitrógeno	2
78	Cajas verdes 600x400x120	397
79	Cajas verdes 600x400x350	152
80	Cámara frigorífica 1700x1700x2100	1
81	Cámara y antecámara pro.terminado	1
82	Carro reparto almacén	1
83	Carros cestas barquetas cámara	34
84	Carros inox c/ruedas y asa reparto	17
85	Carros inox con ruedas y asa 860x700x100 fruta	2
86	Cinta transportadora cianco	1
87	Fuente de agua comedor	1
88	Impresoras (maje para termoselladoras)	2
89	Lavadora verduras Electrolux lv200	1
90	Lavamanos de pedal	2
91	Lavavajillas Winter holter HMI V 4.	1

Id1	Equipo	Uds
92	Mesa 800x600x850 emplate	1
93	Mesa c/estante 450x450x890 emplate	1
94	Mesa c/estante asa y ruedas 6700x620x790	1
95	Mesa c/estante y ruedas 1009x560x785 emplate	1
96	Mesa c/estante y ruedas 2000x600x850 emplate	1
97	Mesa c/estante y ruedas 2470x701x850 emplate	1
98	Mesa c/estante y ruedas 655x550x850 emplate	1
99	Mesa con dos senos 3000x700x850 +peto	1
100	Mesa con estante 450x450x660 emplate	1
101	Mesa inox c/estante 100x600x860 pan	1
102	Mesas 2 comensales comedor	7
103	Mesas 4 comensales comedor	7
104	Mesas c/ estante 900x500x850 emplate	2
105	Microondas marca Taurus Luxus Grill.	1
106	Nevera comedor	1
107	Peladora de patatas Electrolux ti25	1
108	Sillas comedor	42
109	Tapas verdes 600x400	192
110	Termoselladora ULMA Scorpius 400 S.	1
111	Termoselladora ULMA Smart 300.	1
1.3	Cocina planta baja, comedor médicos de guardia	
112	Frente con deslizador de bandejas línea autoservicio basic.	1
113	Mueble bandejero 950x500x1.450	1
114	Mueble Self baño María, 4GN c/reserva, Eratos.	1

Id1	Equipo	Uds
115	Mueble Self cuba fría, 3GN c/reserva, Eratos.	1
116	Vidrio de protección 3GN con led.	1
117	Vidrio de protección 4GN con led.	1
2 Cocina pabellones		
2.1	Cocina pabellones	
118	Bandejas para carros.	889
119	Carros de retermalización	40
120	Separadores para bandejas de los carros.	370
3 Cafetería de urgencias y consultas + comedor y cocina personal		
3.1	Cafetería de urgencias y consultas + comedor y cocina personal	
121	Bandejas comedor grises 530x370	370
122	Armario frigorífico zanussi serie pt3	1
123	Armario refrigerado pasante de carros	1
124	Bajo mostrador frigorífico oscar zarzosa	2
125	Camara de congelacion con conjunto de estanterias	1
126	Camaras frigorificas conservacion con conjunto de estanterias	2
127	Campana extractora	1
128	Campana extractora de vahos 2900x1100	1
129	Campana extractora mural 3300x1400	1
130	Campana extractora mural 4550x1200x900 1 freidora a gas dos pozos zanussi	1
131	Carro caliente marca rieber	1
132	Carro inox pasante de carros	1
133	Carros de entrega de bandejas capacidad 14 bandejas	10
134	Carros dispensador de platos calientes 1 baño maria 2300x800x900	2

Id1	Equipo	Uds
135	Cestas plastico lavavajillas	22
136	Cocinas a gas 4 fuegos zanussi	2
137	Conjunto de estanterias almacen fregadero	1
138	Conjuntos estanterias almacen cocina	1
139	Contrabarra inox parte baja refrigerada 2000x600x1050	1
140	Cortadora fiambre	1
141	Equipo aire acondicionado comedor	1
142	Equipo frigorifico cuarto frio	1
143	Estanteria inox en fregadero cocina ina	1
144	Estanteria mural 1850x400	1
145	Expositor inox con estante cristal y puerta parte baja 1300x700x900	1
146	Fregadero industrial con dos senos grifo y ducha 1850x720x850	1
147	Freidora dos pozos electrica zanussi	1
148	Fry top electrico 1 modulo zanussi 800x700x250	1
149	Fry top eléctrico zanussi	1
150	Fry topa gas zanussi	1
151	Fuentes agua fria en comedor	4
152	Horno mixto a gas zanussi	1
153	Lavamanos cafetería	1
154	Lavamanos pedal en cocina y fregadero	5
155	Lavavajillas fagor de capota m9 f1-100b	1
156	Lavavajillas jemi a-2100-t	1
157	Lavavajillas jemi gs-19 580x655x775	1
158	Madulo baño maria y dos dispensadores de platos 2900x700x900	1

Id1	Equipo	Uds
159	Maquina fabricadora de cubitos hielo ec-g050a	1
160	Marmita a gas zanussi	1
161	Mesa c/ tres repisas 730x620x1006	1
162	Mesa caliente central con seno y dos estantes 2800x650x850	1
163	Mesa con puertas al frente 1200x500x850 1 armario parez 1200x400x850	1
164	Mesa fría 1850x700x850	1
165	Mesa inox 1600x600x850	1
166	Mesa inox 1930x500x860	1
167	Mesa inox baja bandejero 860x800x510	1
168	Mesa inox c/ repisa 900x500x830	1
169	Mesa inox comedor dos estantes 2200x650x870	1
170	Mesa inox con pozo redondo 1808x600x960	1
171	Mesa inox con seno 800x700x850	1
172	Mesa inox dos repisas de apoyo 1480x600x1000	1
173	Mesa inox entrada lavajillas c/ seno y ducha 1407x700x850	1
174	Mesa inox entrada lavavajillas con seno y grifo 3130x750x850	1
175	Mesa inox esquinero comedor 850 alto	1
176	Mesa inox fría 1112x700x860	1
177	Mesa inox salida lavavajillas 1850x600x850	1
178	Mesa salida lavavajillas 650x650x870	1
179	Mesas neutras apoyo cocina 600x900x850 1 mesas inox 600x470x750	3
180	Microondas	3
181	Módulo bandejero panero cubertero 1200x700x1900	1
182	Módulo caja con dispensador 1500x800x800	1

Id1	Equipo	Uds
183	Módulo neutro inox con puertas bajas 1800x600x900	1
184	Módulo para encastrar equipos refrigerada gn1/1 con dispensador de platos calientes y cierre crist. al 920x700x850	1
185	Mueble cafetero 2330x650x1009	1
186	Mueble contrabarra zona inferior fría 1630x620x1008	1
187	Mueble inox contrabarra 770x500x1000	1
188	Mueble inox y madera y deslizador 1300x600x900	1
189	Mueble molinillo 700x620x1007	1
190	Mueble panero bandejero cubertero 1800x800x1800	1
191	Plancha 400x700x860	1
192	Plancha 800x730x880	1
193	Sarten basculante zanussi	1
194	Sillas marca crom-2	36
195	Sotobanco botellero refrigerado 1500x550x850	1
196	Sotobanco con seno y grifo 550x600	1
197	Sotobanco inox bajo barra 3400x1800x600	1
198	Sotobanco refrigerado bajo barra 1500x700x850 1 mesa inos apoyo 600x400x850	1
199	Taburetes barra	10
200	Taquillas dobles vestuarios	24
201	Termos leche	2
202	Unidades tpv	3
203	Vitrina expositora refrigerada 2300x800x900	1
204	Vitrina refrigerada con encastre y deslizador 1500x800x1910	1
205	Vitrina refrigerada y deslizador 1500x567x1910	1
4 Cafetería de urgencias		

Id1	Equipo	Uds
4.1	Cafetería de urgencias	
206	Accesorio sotobanco cafetero 100x400x850	1
207	Accesorio sotobanco inox 1260x500x965	1
208	Accesorio sotobanco inox 780x500x965	1
209	Bajo mostrador 1500x850x565 p cristal	1
210	Conjunto de estanterías	1
211	Grill doble de 400w	1
212	Lavamanos	1
213	Lavavasos saab	1
214	Maquina de cubitos de hielo	1
215	Mesa inox angulo 1350x890x850	1
216	Mesa inox con seno 1600x600x850	1
217	Mesa refrigerada	1
218	Mesas grandes	6
219	Mesas pequeñas	6
220	Microondas	1
221	Nevera inox 1400x650x2000	1
222	Sillas milan aluminio	34
223	Taquillas vestuario dobles	2

ANEXO 3: Listado de personal a subrogar.



Madrid, 14 de noviembre del 2022.

Doña **Silvia Villarroya Villalba** con DNI 46636093M, como Apoderada de la compañía **Eurest Euskadi S.L.U.**, con domicilio social en Polígono Ugaldeguren 1-7 de 48160-Derio y Cif B-95682696.

Manifiesta:

Que la empresa Eurest Colectividades S.L.U. dispone para el servicio de restauración en el centro **Hospital Basurto**, la relación de empleados anexadas para la prestación del servicio en dicha concesión.

Basurto Pacientes y Limpieza:

HOSPITAL BASURTO										
Número Empleado	Cat. Prof.	Antigüedad	Contrato	Convenio Colectivo	% HorTfijo	BRUTO AÑO	Fecha CESE	Fecha predefinición FIN	Observaciones	
1	ENCARGADO ESTIBO	17/03/1993 00100 Fijo	CE Rest Colect		100.00	32.978				
2	AYTE. EQUIPO CATERING	15/05/2000 00200 Fijo	CE Rest Colect		58.12	14.705				
3	AUX.COLECTIVIDADES	03/11/1998 00200 Fijo	CE Rest Colect		87.50	21.747				
4	DIETISTA	05/04/1993 00200 Fijo	CE Rest Colect		87.50	23.287				
5	AUX.COLECTIVIDADES	01/09/1989 00100 Fijo	CE Rest Colect		100.00	24.853				
6	AUX.COLECTIVIDADES	21/12/1998 00200 Fijo	CE Rest Colect		60.00	14.470				
7	ENCARGADO	11/11/1991 00100 Fijo	CE Rest Colect		100.00	31.618				
8	JEFE DE COCINA	09/06/1992 00100 Fijo	CE Rest Colect		100.00	33.947				
9	ENCARGADO DE ALMA	04/11/1996 00100 Fijo	CE Rest Colect		100.00	27.025				
10	ENCARGADO	05/04/1984 00100 Fijo	CE Rest Colect		100.00	27.921				
11	AUX. ADMTVO./A.	07/08/1995 00200 Fijo	CE Rest Colect		75.00	18.640				
12	COCINERO (SC)	22/06/1999 00100 Fijo	CE Rest Colect		100.00	25.301				
13	DIETISTA	02/12/2003 00200 Fijo	CE Rest Colect		20.08	11.148	12/01/2018		Excedencia Voluntaria	
14	COCINERO (SC)	09/06/2003 00200 Fijo	CE Rest Colect		75.00	18.976				
15	AUX. ADMTVO./A.	06/07/2005 00200 Fijo	CE Rest Colect		51.88	11.857				
16	COCINERO (SC)	05/07/2004 00200 Fijo	CE Rest Colect		87.50	21.034				
17	MOZO	01/07/2018 00200 Fijo	CE Rest Colect		35.00	6.368	09/09/2020		Excedencia Voluntaria	
18	MOZO	01/01/2019 00200 Fijo	CE Rest Colect		35.00	6.368	19/07/2020		Excedencia Voluntaria	
19	DIETISTA	20/06/2018 00200 Fijo	CE Rest Colect		25.00	5.171	18/12/2020		Excedencia Voluntaria	
20	AUX.COLECTIVIDADES	31/12/2018 00230 Fijo	CE Rest Colect		50.00	10.218				
21	AUX.COLECTIVIDADES	03/11/2022 00502 Temp	CE Rest Colect		55.00	11.067		02/12/2022		
22	MOZO	19/03/2022 00200 Fijo	CE Rest Colect		35.00	6.560				
23	DIETISTA	10/03/2022 00200 Fijo	CE Rest Colect		50.00	10.653				
24	MOZO	29/10/2021 00289 Fijo	CE Rest Colect		37.50	7.028				
25	DIETISTA	12/11/2022 00200 Fijo	CE Rest Colect		26.25	6.835				
26	MOZO	07/11/2022 00502 Temp	CE Rest Colect		52.00	9.746		20/11/2022		
27	MOZO	01/10/2022 00510 Temp	CE Rest Colect		35.00	6.560		30/12/2022		
28	LIMPIADOR/A	22/11/1993 00100 Fijo	Ump Osakidetza		100.00	30.720				
29	LIMPIADOR/A	08/09/1992 00100 Fijo	Ump Osakidetza		100.00	30.547				
30	LIMPIADOR/A	17/10/1990 00100 Fijo	Ump Osakidetza		100.00	31.393				
31	LIMPIADOR/A	14/03/2002 00100 Fijo	Ump Osakidetza		100.00	26.500				
32	LIMPIADOR/A	11/12/1991 00100 Fijo	Ump Osakidetza		100.00	31.395				
33	LIMPIADOR/A	12/08/1988 00100 Fijo	Ump Osakidetza		100.00	32.025				
34	LIMPIADOR/A	03/07/1995 00100 Fijo	Ump Osakidetza		100.00	29.794				
35	PEON ESPECIALISTA	03/12/2018 00189 Fijo	Ump Osakidetza		100.00	23.958				
36	LIMPIADOR/A	06/06/2022 00510 Temp	Ump Osakidetza		57.14	12.888		04/06/2023		
37	LIMPIADOR/A	11/11/2022 00502 Temp	Ump Osakidetza		30.00	6.767		14/11/2022		





Basurto Cafetería:

HOSPITAL BASURTO CAFETERIA									
Número Empleados	Cat.Prof.	F.antigüedad	Contrato	Convenio Colectivo	% HorTbjo	BRUTO AÑO	Fecha CESE	Fecha previsión FIN CONTRATO	Observaciones
1	AUX.COLECTIVIDADES	23/12/2002	00200 Fijo	CE Rest Colect	52.50	12.661			
2	COCINERO (SC)	29/12/1995	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	26.587			
3	AUX.COLECTIVIDADES	28/10/2002	00200 Fijo	CE Rest Colect	75.00	18.088			
4	AUX.COLECTIVIDADES	29/10/2002	00200 Fijo	CE Rest Colect	75.00	18.088			
5	ENCARGADO	11/03/1985	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	31.827			
6	COCINERO (SC)	28/09/1993	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	28.733	30/12/2019		Pete resolución Incapacidad permanente
7	CAMARERO/A	09/01/1992	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	28.139			
8	ENCARGADO	12/03/1991	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	31.827			
9	ENCARGADO	22/03/1991	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	30.248			
10	CAMARERO/A	23/12/1996	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	28.139			
11	CAMARERO/A	20/05/1996	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	28.139			
12	JEFE DE PARTIDA	20/01/1999	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	29.247			
13	CAMARERO/A	22/02/2000	00100 Fijo	CE Rest Colect	50.00	13.702			
14	COCINERO (SC)	09/06/2004	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	24.789			
15	JEFE DE PARTIDA	23/02/2004	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	27.913			
16	COCINERO (SC)	01/04/2006	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	24.039			
17	CAMARERO/A	18/10/2004	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	24.789			
18	CAMARERO/A	30/11/2004	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	24.789			
19	CAMARERO/A	16/04/2003	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	25.841			
20	COCINERO (SC)	20/06/2007	00200 Fijo	CE Rest Colect	90.00	20.689			
21	AUX.COLECTIVIDADES	03/12/2007	00200 Fijo	CE Rest Colect	50.00	11.428			
22	LIMPIADOR/A	30/05/2009	00100 Fijo	CE Rest Colect	100.00	20.051	25/06/2018		Incapacidad permanente
23	AUX.COLECTIVIDADES	20/04/2011	00200 Fijo	CE Rest Colect	97.50	21.258			
24	CAMARERO/A	21/06/2014	00200 Fijo	CE Rest Colect	87.50	18.342			
25	AUX.COLECTIVIDADES	04/01/2022	00510 Temp	CE Rest Colect	60.00	12.073		31/12/2022	
26	AUX.COLECTIVIDADES	26/10/2022	00502 Temp	CE Rest Colect	52.50	10.564		20/11/2022	
27	AUX.COLECTIVIDADES	01/09/2022	00502 Temp	CE Rest Colect	50.00	10.061		27/02/2023	

Y para que así conste a petición del interesado, y a los efectos oportunos, extendiendo y firmando la presente carta en Madrid, 14 de noviembre del 2022.

EUREST EUSKADI, S.L.
NIF: B-85682696
PG. UGALDEGUREN, 1-7
48160 BERGO - BIZKAIA

ANEXO 4: Menús para dietas adaptadas a diferentes patologías.

Id	Abreviatura	Descripción
1	1000C	1000 CALORIAS
2	1500C	1500 KC
3	500C	500 CALORIAS
4	ABS	ABSOLUTA
5	AST	ASTRINGENTE
6	BAS	BASAL
7	BLAGA	BLANDA GASTRICA
8	BLAME	BLANDA MECANICA
9	CIRBA	CIRUGIA BARIATRICA
10	CONSO	CONTROL SODIO
11	DIA	DIABETICA
12	FRI	FRIA
13	HEP	HEPATICA
14	LACVE	LACTEOVEGETARIANA
15	LIQ	LIQUIDA
16	LIQAS	LIQUIDA ASTRINGENTE
17	LIQFR	LIQUIDA FRIA
18	LIQGA	LIQUIDA GASTRECTOMIA
19	LIQSG	LIQUIDA SIN GRASA
20	NIN	NIÑOS
21	OVOLAV	OVOLACTEOVEGETARIANA
22	PG1	POST GASTRECT. FASE 1
23	PG2	TX POBRE RESIDUOS DIAB
24	PG3	PO2 POST GASTRECTOMIA
25	POBACU	POBRE EN ACIDO URICO
26	POBPO	POBRE EN POTASIO
27	POBPR	POBRE EN PROTEINAS
28	POSOP1	POST OPERATORIO 1
29	POSOP2	POST OPERATORIO 2
30	PROBI	PROTEC.BILIAR S/GRAS
31	RICPO	RICA EN POTASIO
32	RICPR	RICA EN PROTEINAS
33	RICRE	RICA EN RESIDUOS
34	SEC	SECA
35	SINPR	SIN PROTEINAS
36	SINRE	SIN RESIDUOS

Id	Abreviatura	Descripción
37	SON	SONDA
38	SONAS	SONDA ASTRINGENTE
39	TUR	TURMIX
40	TURAS	TURMIX ASTRINGENTE
41	TURASS	TURMIX AST.+SEGUNDO
42	TURBA	TURMIX BARIATRICO
43	TURNI	TURMIX NIÑOS
44	TURNIS	TURMIX NIN.+SEGUNDO
45	TURSE	TURMIX + SEGUNDO PLATO
46	TURVE	TURMIX VERDURA < 6 MES
47	VEG	VEGETARIANA

ANEXO 5: Cumplimiento de requisitos medioambientales.



Anexo II: Tabla Calendario de productos de temporada

(<http://www.nirea.eus/es/saborea-nuestros-productos/productos-de-temporada-mensual>)

VERDURAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Acelga	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Achicoria	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●
Ajo fresco	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-
Alubia blanca	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Alubia negra	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Alubia roja	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Apio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Apio-nabo	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●	●
Berenjena	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-
Borraja	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	●
Brócoli	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Calabacín	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Calabazas	●	●	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●
Cardo	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Cebolla blanca	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Cebolla roja	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Cebolleta	-	-	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-
Cogollo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Col	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●
Coles de bruselas	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Coliflor	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Diferentes lechugas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

COMPRA Y CONTRATACIÓN PÚBLICA VERDE EN EUSKADI

Fecha de revisión: 2018

8



Escarolas	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Espárrago blanco	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Espinaca	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●
Guisantes	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Habita/Habas	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Hinojo	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Lombarda	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●
Nabo blanco	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●
Patata	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●
Pepino	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-
Pimiento italiano	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-
Pimiento Piquillo, picante, morrón	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-
Pimientos Choriceros	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pimientos de Gernika, de Ibarra	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	-
Pocha	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-
Puerro	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●
Rabanito	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●
Remolacha	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Romanesco	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Rúcula	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tomate	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	-
Trufa	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Vainas	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Zanahoria	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



FRUTAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Arándano	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Cereza	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Ciruela	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Frambuesa	-	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-
Fresa	-	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-
Grosella	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Higo	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-
Kiwi	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Manzana	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Melocotón	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Mora	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-
Níspero	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●
Pera	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Uva	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-



CARNE

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Cerdo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Conejo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cordero lechal	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●
Pollo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Potro	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Vacuno	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

PESCADO Y MARISCO

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Anchoa	-	-	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-
Bacalao	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bonito	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Chicharro	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-
Chipirón	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Cimarrón	-	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Gallo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lenguado	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
Lubina	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●	●
Merluza	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rape	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sardina	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-
Verdel	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-

DOCUMENTACIÓN VERIFICACIÓN (*):		
1. Certificado de agricultura ecológica del productor/a o etiqueta del producto (si envasado)	  ...	4. Etiqueta del producto envasado
2. Certificado de producción integrada del productor/a o etiqueta del producto (si envasado)¹	   ...	5. Distintivo DGT
3. Certificado de bienestar animal del productor/a o etiqueta del producto (si envasado)²	 ...	6. Ficha técnica
4. Certificado de pesca sostenible del productor/a o etiqueta del producto (si envasado)³	   ...	7. Memoria técnica
(*) Estos son los certificados ambientales y ecoetiquetas que más claramente avalan el cumplimiento de cada especificación o criterio valorable o la documentación donde la información puede estar recogida, aunque se aceptará otro tipo de documentación acreditativa equivalente siempre que demuestre claramente que se cumplen los criterios establecidos.		

Etapas/ Vector	Aspecto a considerar	SI	NO	NO APORTA
Agua	Los equipamientos (lavavajillas...) son eficientes en el consumo de agua.			
	Se dispone de mecanismos para el ahorro de agua en los grifos ¿cuáles?			
Energía	Los equipamientos (frigoríficos, lavavajillas...) son eficientes en el consumo energético.			
	Se aprovecha al máximo la luz natural en los espacios.			
	Se dispone de iluminación de bajo consumo.			
	Se tienen en cuenta las buenas prácticas ambientales apagado de luces, máquinas... cuando no están en uso, etc.			
Información / comunicación	Se dispone de un canal de comunicación con los usuarios (quejas, sugerencias, etc.)			
	Se informa a los trabajadores sobre buenas prácticas ambientales.			
Planificación	Botellas retornables en lugar de desechables.			
	Cajas de plástico duro retornable en lugar de embalajes desechables.			
	En la compra a granel, en lugar de pequeños envases.			
	Existe un programa de mantenimiento preventivo de instalaciones y aparatos.			
	Productos con el mínimo embalaje posible.			
	Productos de comercio justo.			
	Se ajusta la cantidad de comida al número de usuarios para evitar excedentes.			
	Se dispone de un Sistema de Gestión Ambiental (Ekoscan, ISO, 14001, EMAS...)			
Residuos	Se separan los residuos generados en:			

Etapa/ Vector	Aspecto a considerar	SI	NO	NO APORTA
	• Aceite de cocina.			
	• Materia orgánica.			
	• Otros.			
	• Papel/Cartón.			
	• Plásticos/Envases.			
	• Vidrio			
Transporte	Se dispone de vehículos frigoríficos			
	Se realizan revisiones periódicas de los sistemas de refrigeración de los vehículos			

ANEXO 6: Listados de PVP máximo para productos y menús de cafetería.

IdGr	Grupo	IdArt	Artículo	Precio unitario (IVA exc)
1	BEBIDAS CALIENTES	1	CAFE VASO	1,85 €
1	BEBIDAS CALIENTES	2	CAFE SOLO	1,55 €
1	BEBIDAS CALIENTES	3	CAFE SOLO DOBLE	2,05 €
1	BEBIDAS CALIENTES	4	CAFE CORTADO	1,60 €
1	BEBIDAS CALIENTES	5	CAFE CORTADO DOBLE	2,10 €
1	BEBIDAS CALIENTES	6	CAFE C/LECHE	1,70 €
1	BEBIDAS CALIENTES	7	CAFE C/LECHE GR	2,50 €
1	BEBIDAS CALIENTES	8	CAFE AMERICANO	1,65 €
1	BEBIDAS CALIENTES	9	INFUSION	1,40 €
1	BEBIDAS CALIENTES	10	INFUSION DOBLE	1,85 €
1	BEBIDAS CALIENTES	11	INFUSION C/LECHE	1,55 €
1	BEBIDAS CALIENTES	12	INFUSION PREMIUM LIPTON	1,75 €
1	BEBIDAS CALIENTES	13	VASO LECHE	1,70 €
1	BEBIDAS CALIENTES	14	LECHE C/CACAO	2,10 €
2	VARIEDAD DULCE	15	TOSTADA	2,05 €
2	VARIEDAD DULCE	16	MERMELADA	0,35 €
2	VARIEDAD DULCE	17	MANTEQUILLA	0,35 €
2	VARIEDAD DULCE	18	TOMATE TRITURADO	0,40 €
2	VARIEDAD DULCE	19	BOLLERIA	2,20 €
2	VARIEDAD DULCE	20	CROISSANT	1,70 €
2	VARIEDAD DULCE	21	DOTS AZUCAR	1,65 €
2	VARIEDAD DULCE	22	DOTS CHOCO	1,65 €
2	VARIEDAD DULCE	23	PALMERA	1,70 €
2	VARIEDAD DULCE	24	NAPOLITANA	1,70 €
2	VARIEDAD DULCE	25	ENSAIMADA	1,70 €
2	VARIEDAD DULCE	26	CROISSANT CHOCO	1,70 €
2	VARIEDAD DULCE	27	CARACOLA C/PASAS	1,70 €
2	VARIEDAD DULCE	28	CAÑA CREMA	1,70 €
2	VARIEDAD DULCE	29	BERLINA CHOCO	1,70 €
2	VARIEDAD DULCE	30	CROISSANT CEREALES	1,70 €
2	VARIEDAD DULCE	31	DESAYUNO DULCE	8,90 €
2	VARIEDAD DULCE	32	DESAYUNO DULCE-SALADO	12,00 €

IdGr	Grupo	IdArt	Artículo	Precio unitario (IVA exc)
2	VARIEDAD DULCE	33	CAFE+FLAUTA JAMON IB+ZUMO 20CL MB G	8,75 €
3	BEBIDAS FRIAS	34	AGUA S/GAS PET 50 CL	1,45 €
3	BEBIDAS FRIAS	35	AGUA S/GAS 1,5 L	1,75 €
3	BEBIDAS FRIAS	36	AGUA S/GAS 33 CL	1,20 €
3	BEBIDAS FRIAS	37	AGUA C/GAS VNR 25 CL	1,60 €
3	BEBIDAS FRIAS	38	ZUMO NARANJA NATURAL GR	3,90 €
3	BEBIDAS FRIAS	39	ZUMO NARANJA NATURAL PQ	3,40 €
3	BEBIDAS FRIAS	40	ZUMO NARANJA NATURAL PQ	3,60 €
3	BEBIDAS FRIAS	41	CERVEZA S/ALCOHOL TOSTADA	2,60 €
3	BEBIDAS FRIAS	42	CERVEZA S/ALCOHOL CORTO (ZURITO) LAIKER	1,45 €
3	BEBIDAS FRIAS	43	CERVEZA S/ALCOHOL VASO CAÑA LAIKER	2,05 €
3	BEBIDAS FRIAS	44	CERVEZA S/ALCOHOL LATA	2,30 €
3	BEBIDAS FRIAS	45	COCA COLA LATA	2,30 €
3	BEBIDAS FRIAS	46	COCA COLA PET 500	2,65 €
3	BEBIDAS FRIAS	47	TONICA NORDIC MIST LATA 25 CL	2,40 €
3	BEBIDAS FRIAS	48	MOSTO VASO GRANDE	1,30 €
3	BEBIDAS FRIAS	49	MOSTO VASO PEQUEÑO	0,85 €
3	BEBIDAS FRIAS	50	ZUMO VIDA VNR 20CL	2,10 €
3	BEBIDAS FRIAS	51	ZUMO SABORES PET 1 LT	4,35 €
3	BEBIDAS FRIAS	52	ZUMO BIO FRUTAS	2,25 €
3	BEBIDAS FRIAS	53	BATIDOS BOT 20 CL	2,05 €
3	BEBIDAS FRIAS	54	FANTA LATA	2,30 €
3	BEBIDAS FRIAS	55	AQUARIUS PET 500	2,65 €
3	BEBIDAS FRIAS	56	NESTEA PET 500	2,65 €
3	BEBIDAS FRIAS	57	FANTA PET 500	2,65 €
3	BEBIDAS FRIAS	58	MONSTER LATA 500 ML	3,50 €
3	BEBIDAS FRIAS	59	COCA COLA ENERGY LATA 250 ML - RC	2,85 €
3	BEBIDAS FRIAS	60	MONSTER ESPRESSO LATA 250 ML - RC	2,85 €
4	MENU	61	MENU COMPLETO S/CAFE	12,50 €
4	MENU	62	MENU COMPLETO C/CAFE	13,40 €
4	MENU	63	PRIMER PLATO	4,25 €
4	MENU	64	SEGUNDO PLATO	5,95 €
4	MENU	65	RACION PATATAS	1,75 €

IdGr	Grupo	IdArt	Artículo	Precio unitario (IVA exc)
4	MENU	66	TORTILLA ENTERA	10,75 €
4	MENU	67	TORTILLA DE PAT DOBLE RELLENA	13,30 €
4	MENU	68	PAN BARRA	1,60 €
4	MENU	69	PAN PANECILLO	0,60 €
4	MENU	70	POSTRE CASERO	2,10 €
4	MENU	71	FRUTA PIEZA	1,05 €
4	MENU	72	FLAN DANONE	1,40 €
4	MENU	73	NATILLAS DANONE	1,40 €
4	MENU	74	YOGURT DANONE NATURAL/SABORES	1,25 €
5	VARIEDAD SALADA	75	PULGA LOMO+QUESO	2,05 €
5	VARIEDAD SALADA	76	PULGA QUESO MANCHEGO	1,75 €
5	VARIEDAD SALADA	77	PULGA LOMO PLANCHA	1,85 €
5	VARIEDAD SALADA	78	PULGA BACON	1,75 €
5	VARIEDAD SALADA	79	PULGA JAMON	1,75 €
5	VARIEDAD SALADA	80	PULGA ATUN	1,75 €
5	VARIEDAD SALADA	81	PULGA VEGETAL	1,95 €
5	VARIEDAD SALADA	82	PULGA BACON+QUESO	2,05 €
5	VARIEDAD SALADA	83	PULGA TORT FRANCESA	1,75 €
5	VARIEDAD SALADA	84	PULGA ANCHOAS	2,05 €
5	VARIEDAD SALADA	85	PULGA JAMON + PIMIENTO	1,80 €
5	VARIEDAD SALADA	86	PINCHO TORTILLA	1,65 €
5	VARIEDAD SALADA	87	PINCHO VEGETAL	2,05 €
5	VARIEDAD SALADA	88	PINCHO LOMO	1,85 €
5	VARIEDAD SALADA	89	PINCHO TORTILLA DOBLE	2,05 €
5	VARIEDAD SALADA	90	PINCHO TORTILLA RELLENA	2,05 €
5	VARIEDAD SALADA	91	PINCHO TORTILLA VARIADA	1,75 €
5	VARIEDAD SALADA	92	BOCAD JAMON IBERICO FLAUTA	5,55 €
5	VARIEDAD SALADA	93	BOCAD TORTILLA PATATAS	3,50 €
5	VARIEDAD SALADA	94	BOCAD JAMON	4,35 €
5	VARIEDAD SALADA	95	BOCAD CHORIZO	3,60 €
5	VARIEDAD SALADA	96	BOCAD JAMON IBERICO	5,55 €
5	VARIEDAD SALADA	97	BOCAD ATUN	3,95 €
5	VARIEDAD SALADA	98	BOCAD BACON	3,50 €

IdGr	Grupo	IdArt	Artículo	Precio unitario (IVA exc)
5	VARIEDAD SALADA	99	BOCAD TORTILLA FRANCESA RELLENA	3,75 €
5	VARIEDAD SALADA	100	BOCAD TORTILLA FRANCESA	3,40 €
5	VARIEDAD SALADA	101	BOCAD LOMO	4,85 €
5	VARIEDAD SALADA	102	BOCAD BACON+QUESO	4,55 €
5	VARIEDAD SALADA	103	BOCAD LOMO+QUESO	5,45 €
5	VARIEDAD SALADA	104	BOCAD CALIENTE IBERICOS JAMON+Q.EDAM	5,60 €
5	VARIEDAD SALADA	105	BOCAD CALIENTE IBERICOS JAMON+Q.CAMEMBERT	5,60 €
5	VARIEDAD SALADA	106	BOCAD ATUN+HUEVO+PIQUILLOS	5,60 €
5	VARIEDAD SALADA	107	BOCAD TORT PATATAS+PIMI VERDE+MAYONESA	5,30 €
5	VARIEDAD SALADA	108	FOCACCIA JAMON+RUCULA+TOMATE	4,90 €
5	VARIEDAD SALADA	109	BOCAD HAMBURGUESA	4,25 €
5	VARIEDAD SALADA	110	BOCAD CAPRESE MOZZARELLA+ALBAHACA	4,85 €
5	VARIEDAD SALADA	111	HAMBURG C/HUEVO	4,95 €
5	VARIEDAD SALADA	112	HAMBURG C/QUESO Y TOMATE	4,60 €
5	VARIEDAD SALADA	113	SANDW JAMON+QUESO	4,20 €
5	VARIEDAD SALADA	114	SANDW MIXTO+HUEVO	4,50 €
5	VARIEDAD SALADA	115	SANDW VEGETAL	3,95 €
5	VARIEDAD SALADA	116	SANDW VEGETAL 1/2	2,05 €
5	VARIEDAD SALADA	117	SANDW MIXTO	3,50 €
5	VARIEDAD SALADA	118	CROISSANT PLANCHA	2,05 €
5	VARIEDAD SALADA	119	CROISSANT VEGETAL	3,95 €
6	VARIOS	120	DONETES BOMBON -	2,60 €
6	VARIOS	121	CHOCOLATINAS KINDER B -	1,95 €
6	VARIOS	122	CHOCOLATINAS KIT KAT -	1,70 €
6	VARIOS	123	GALLETAS PRINCIPE -	1,95 €
6	VARIOS	124	CARAMELOS HALLS -	1,65 €
6	VARIOS	125	CHICLES TRIDENT -	1,65 €
6	VARIOS	126	PAT FRITAS LAYS -	1,65 €
6	VARIOS	127	ALMENDRAS -	1,55 €
6	VARIOS	128	CACAHUETES -	1,55 €
6	VARIOS	129	PAT FRITAS PRINGLES -	2,00 €
6	VARIOS	130	GALLETAS DIGESTIVE -	1,55 €
6	VARIOS	131	CHOCOLATINA NESTLE	1,15 €

IdGr	Grupo	IdArt	Artículo	Precio unitario (IVA exc)
6	VARIOS	132	GOMINOLAS -	2,00 €
6	VARIOS	133	BARRITA MUESLY CHOCO/AVENA -	1,70 €
6	VARIOS	134	GALLETAS MINI OREO PEPSICO -	1,85 €
6	VARIOS	135	HELADO CALIPPO	1,70 €
6	VARIOS	136	HELADO TWISTER	1,80 €
6	VARIOS	137	CORNETTO	2,30 €
6	VARIOS	138	CORNETTO GO	2,15 €

ANEXO 7: Puntos de colocación de las máquinas expendedoras.

Ubicación	Café	Snacks agua y refrescos	Agua
Fuentes de agua			2
Hospital			2
Areilza			1
Urgencias			1
Máquinas expendedoras	29	24	
Centros de Salud y Ambulatorios	14	6	
B.Etxaniz	1		
Begoña	1	1	
Deusto	2	2	
Indautxu	1	1	
Irala	1		
Mina del Moro	1		
Miribilla	2		
Otxarkoaga	1		
Rekalde	1		
S.Ignacio	1	1	
Txurdínaga	1	1	
Zorroza	1		
Hospital	15	18	
Allende	1	1	
Ampuero	1	1	
Areilza	1	1	
Areilza quirófanos	2	1	
Aztarain	1	1	
Gandarias	1	1	
Gobierno	1	1	
Iturrizar	1	1	

Ubicación	Café	Snacks agua y refrescos	Agua
Jado	1	1	
Makua	3	4	
Revilla	1	3	
S.Pelayo		1	
S.Vicente	1	1	

ANEXO 8: Listado de PVP máximo para productos de vending.

IdArt	Artículo vending	Tarifa vending
1	BEBIDAS CALIENTES	0,75 €
2	CAFÉ ESPECIAL SABORES	0,90 €
3	REFRESCO CON GAS	1,25 €
4	ZUMOS DE BRICK 200 cc	1,05 €
5	CHICLES	1,10 €
6	NESTEA, ACUARIOS 330 cc	1,30 €
7	FRUTOS SECOS	1,30 €
8	BOLLERIA	1,30 €
9	PATATAS FRITAS	1,30 €
10	CHOCOLATINAS	1,30 €
11	AGUA MINERAL 0.5 litros	1,20 €
12	BIOBRUTAS 330 cc	1,60 €
13	AGUA SABORES 0.5 litros	1,75 €
14	REFRESCO COLA 0.5 litros	2,00 €
15	SANDWICH	2,10 €
16	NESTEA, ACUARIOS 500 cc	2,30 €
17	SANDWICH ESPECIAL	2,55 €
18	PATATAS CHISPS LIGHT	1,25 €
19	CHOCOLATINA	1,25 €
20	CEREALES/CHOCOLATE	1,25 €
21	CHOCOLATINAS CON FRUTAS	1,25 €
22	CHOCOLATINA	1,25 €
23	GALLETA/CHOCOLATE	1,25 €
24	YOGURT TIPO VITALINEA	0,85 €
25	ZUMO DE NARANJA SIN AZÚCAR	1,50 €
26	TARRINA FRUTA SURTIDA	1,85 €

ANEXO 9: Dossier informativo de riesgos laborales.

 Osakidetza	ANEXO	Código	Rev.
		AP-PRL05-01	01
CARTA		Fecha Aprobación: Junio 2008	
		Pág. 1 de 1	

Osakidetza ha elaborado el presente documento "Dossier Informativo en materia de prevención de riesgos laborales", cuyo objeto es establecer una adecuada coordinación de actividades con las empresas contratadas/subcontratadas para realizar tareas en sus instalaciones, en base a lo indicado en el artículo 24 de la ley 31/95 de prevención de riesgos laborales, así como el RD 171/2004.

Para llevar a cabo esta coordinación, Osakidetza requiere a su empresa la remisión de la documentación en materia de PRL indicada en el presente Dossier, con carácter previo a la realización del contrato, así como el nombre de la persona que actuará como Interlocutor de su empresa con Osakidetza.

Asimismo Osakidetza remite información sobre posibles riesgos presentes en las instalaciones donde su empresa va a realizar las tareas, así como el trabajador del Centro que actuará como Interlocutor con su empresa en la coordinación de actividades.

Este *Dossier Informativo* contiene tres documentos:

DOCUMENTO A.

- Documentación en PRL requerida a la empresa externa. (AP-PRL05-02 y FP-PRL05-01)

DOCUMENTO B.

- Documentación en PRL aportada por Osakidetza. (AP-PRL05-03 / 04 / 05)
(Manual informativo para trabajadores de empresas externas.)

DOCUMENTO C:

- Acuse de recibo del Dossier informativo y compromiso de cumplimiento de normativa en PRL. (FP-PRL05-01)

Los trabajadores de su empresa que vayan a realizar los trabajos deben portar obligatoriamente una txartela identificativa de pertenencia a su empresa. En el dossier se indica un modelo de tarjeta.

Del mismo modo le informamos de que Osakidetza se reserva el derecho de realización de visitas de seguimiento en materia de PRL a los lugares de trabajo de nuestras organizaciones donde su empresa actúe, solicitándole su colaboración, y remitiéndole informe de resultados en caso de observar incumplimientos.

 Osakidetza	ANEXO	Código	Rev.
		AP-PRL05-02	01
DOC A1: DOCUMENTACIÓN REQUERIDA A LA EMPRESA EXTERNA.		Fecha Aprobación: Junio 2008	
		Pág. 1 de 1	

DOC A1 **DOCUMENTACIÓN REQUERIDA A LA EMPRESA EXTERNA.**

A continuación se indica la documentación que es requerida a su empresa para la correcta coordinación de actividades:

- ⇒ Evaluación de riesgos de las tareas que va a realizar en Osakidetza, así como la relación de riesgos que pueden ser originados por su empresa debido a los trabajos que va a realizar en las instalaciones de Osakidetza, y que pueden afectar a los trabajadores y usuarios (visitantes o pacientes) de Osakidetza. (No debe remitirse la evaluación de riesgos completa de su empresa, solamente lo que se indica en este apartado. No se aceptará como documentación para cumplir este requisito una evaluación de riesgos general de la empresa, no adaptada a las tareas a realizar en Osakidetza).
- ⇒ Medidas preventivas que van a adoptar para evitar o controlar dichos riesgos.
- ⇒ Medidas preventivas que estime que Osakidetza debe adoptar para controlar dichos riesgos.
- ⇒ Relación de trabajadores que van a realizar las tareas en Osakidetza, así como certificado sobre la formación específica impartida en PRL (a todos trabajadores y equipo directivo).
- ⇒ Aseguramiento de que todos los trabajadores cumplen todos los requisitos legales respecto de su contratación y Seguridad Social y que se someten a la vigilancia de la salud en función de sus riesgos siendo aptos para su puesto de trabajo.
- ⇒ Ficha de datos de empresa externa (según formato indicado en la página siguiente).

 Osakidetza	ANEXO	Código	Rev.
		AP-PRL05-03	01
DOC B1: MANUAL INFORMATIVO PARA TRABAJADORES DE EMPRESAS EXTERNAS: GENERAL		Fecha Aprobación: Junio 2008	
		Pág. 1 de 5	

DOC B1

MANUAL INFORMATIVO PARA TRABAJADORES DE EMPRESAS EXTERNAS: GENERAL

Está usted a punto de iniciar trabajos en un centro sanitario. Respete siempre, escrupulosamente y en todo momento, la intimidad y privacidad de los pacientes.

A continuación se van a exponer unas normas cuyo **cumplimiento es obligatorio** durante el tiempo que duren los trabajos, con el fin de que el impacto de sus tareas sobre los usuarios y la actividad del hospital sea el mínimo posible.

Al mismo tiempo se le indicarán los **posibles riesgos** a los que puede estar sometido por entrar en nuestras instalaciones, y las medidas de prevención que deberá adoptar para evitarlos.

Se recuerda que debe utilizar los **equipos de protección individual** que su empresa le haya indicado.

Por su seguridad y la de los usuarios ingresados y personal del centro, siga estas instrucciones y no dude en consultar cualquier duda al personal del centro.

PROCEDIMIENTOS DE ENTRADA, TRÁNSITO Y ESTANCIA

- Para acceder a los centros de Osakidetza como trabajador externo debe portar en un lugar visible la **tarjeta de identificación** que le debe haber proporcionado su empresa.
- Al llegar a la zona de trabajo, póngase en contacto con un Responsable de la misma, o en su defecto con un trabajador, explicándole el motivo de su presencia en la misma, la actividad que va a desarrollar, tiempo estimado y lugar donde vaya a realizar su labor.
- No se permite la estancia en lugares diferentes a aquellos en los que realice su trabajo, debiendo seguir los itinerarios para el público en general o aquellos que previamente les hayan sido marcados, no entrando en zonas de acceso restringido.

ACCESO Y TRABAJOS A REALIZAR EN INMEDIACIONES O EN ZONAS QUIRÚRGICAS

- Está totalmente prohibido el acceso de personal externo a zonas quirúrgicas. Si necesita acceder para realizar alguna tarea, debe pedir la autorización expresa de la Supervisora de Planta, Adjunta de Enfermería de áreas quirúrgicas, o el Jefe de Mantenimiento del centro, quien le indicará las medidas de prevención a adoptar.

 Osakidetza	ANEXO	Código	Rev.
		AP-PRL05-03	01
DOC B1: MANUAL INFORMATIVO PARA TRABAJADORES DE EMPRESAS EXTERNAS: GENERAL		Fecha Aprobación: Junio 2008	
		Pág. 2 de 5	

- En caso de que resulte necesario, el acceso a dichas áreas deberá realizarse siempre con la indumentaria adecuada.

ILUMINACIÓN

- Todas las zonas de trabajo deben estar perfectamente iluminadas para evitar riesgos de caídas o maniobras inadecuadas.

RIESGO DE CAÍDAS AL MISMO O DISTINTO NIVEL

- Para evitar resbalones y caídas al mismo nivel se debe emplear calzado antideslizante.
- Los cristales de ventanas se deben limpiar siempre desde el interior del edificio, sin asomarse por la ventana para la limpieza exterior.
- Todas las operaciones con riesgo de caída a distinto nivel deben realizarse con las medidas de protección colectiva necesarias (barandillas, líneas de vida, plataforma elevadora, etc) debidamente certificada su resistencia, una vez colocadas, por empresa autorizada, en base a la normativa vigente, y antes de hacer uso de ellas. A su vez deben utilizarse los equipos de protección individual que se estimen necesarios según la evaluación de los riesgos (arneses, etc).

GENERACIÓN DE RUIDO, POLVO, HUMOS MOLESTOS

- Se informará al interlocutor de Osakidetza cuando se prevea la generación de ruido, polvo, humos, vapores o cualquier molestia que pueda influir en el normal funcionamiento del servicio o del área afectada, para que pueda ser informado el responsable de dicho servicio o área, previamente a la realización de los trabajos.
- No se considerarán finalizados los trabajos hasta que el área quede limpia y libre de condiciones inseguras.

MÁQUINAS, HERRAMIENTAS ELÉCTRICAS Y EQUIPOS DE TRABAJO

- El personal encargado de su manejo debe estar adiestrado y conocer perfectamente los riesgos y el correcto funcionamiento del equipo.
- Todos los equipos empleados utilizados deben disponer del preceptivo marcado CE o certificado de adecuación, deberán estar en perfecto estado y cumplirán los requisitos de seguridad dispuestos por el fabricante.

 Osakidetza	ANEXO	Código	Rev.
		AP-PRL05-03	01
DOC B1: MANUAL INFORMATIVO PARA TRABAJADORES DE EMPRESAS EXTERNAS: GENERAL		Fecha Aprobación: Junio 2008	
		Pág. 3 de 5	

- Hacer uso de los equipos de protección individual necesarios en cada caso, guantes, gafas de protección, etc.

EXPOSICIÓN A AGENTES BIOLÓGICOS

Exposición a agentes biológicos por transmisión aérea.

Aunque el riesgo existente para trabajadores externos es bajo, en la realización de algunas tareas en los centros sanitarios, puede producirse transmisión aérea de agentes biológicos.

Medidas preventivas a adoptar:

- Se procurará la correcta ventilación de los locales durante el desarrollo de las tareas.
- Al comenzar la jornada laboral, cubrir con apósitos impermeables las heridas o lesiones cutáneas de las manos.
- Antes de entrar en habitaciones de acceso restringido por riesgo de contagio de enfermedades (respiratorias, tóxicas...), solicitar autorización y los elementos de protección al responsable de zona.

Exposición a agentes de transmisión sanguínea (Virus Hepatitis B, Virus Hepatitis C, VIH...).

Estos virus pueden hallarse presentes en la sangre y otros fluidos biológicos de pacientes infectados. El mecanismo de transmisión más frecuente es a través de la exposición parenteral accidental (cortes o pinchazos con material cortante o punzante contaminado) o por contacto cutáneo-mucoso (salpicaduras, contacto con superficies impregnadas de sangre...).

Actuación en caso de accidentes (pinchazos, cortes o salpicaduras):

- Retirar el objeto punzante-cortante (si lo hubiera).
- Limpiar la herida, induciendo el sangrado y sin restregar, durante 2-3 minutos bajo agua corriente.
- En caso de salpicadura a piel, lavar con agua y jabón (sólo agua en caso de salpicadura en mucosas).
- Notificar el accidente a la mayor brevedad posible (en las primeras 24-48 h.) a su responsable y/o Servicio de Prevención para adopción de las medidas oportunas.

Vigilancia de la salud:

En estos trabajadores se recomienda, como actuación específica, la vacunación antitetánica y antihepatitis B.

 Osakidetza	ANEXO	Código	Rev.
		AP-PRL05-03	01
DOC B1: MANUAL INFORMATIVO PARA TRABAJADORES DE EMPRESAS EXTERNAS: GENERAL		Fecha Aprobación: Junio 2008	
		Pág. 4 de 5	

EXPOSICIÓN A AGENTES QUÍMICOS

- Dentro del hospital existen Servicios en los que se utilizan diferentes productos químicos. No deben manipularse ni trasladarse recipientes de productos químicos. En caso de resultar necesario, deberá pedirse autorización expresa al mando inmediato del Servicio en el que se encuentren.

EXPOSICIÓN A RADIACIONES IONIZANTES

- Está totalmente **prohibido el acceso de personal externo a zonas señalizadas como de riesgo de radiación ionizante**. Si necesita acceder para realizar alguna tarea, debe pedir la autorización expresa de la Supervisora del Servicio o el Jefe de Mantenimiento del centro, quien le indicará las medidas de prevención a adoptar.

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA

- En caso de descubrir una situación de emergencia, debe dar la alarma comunicándolo de inmediato a cualquier trabajador de Osakidetza.
- Cuando se declare una situación de emergencia en el centro, debe ponerse a disposición del personal de Osakidetza que tenga funciones específicas en materia de emergencia (jefe de emergencia, equipos de intervención, de evacuación, etc.) y seguir sus instrucciones.

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN CASO DE ACCIDENTE DE TRABAJO

- En caso de que un trabajador de su empresa sufra un accidente de trabajo en las instalaciones de Osakidetza, el trabajador o el interlocutor en PRL de su empresa deberá comunicar este hecho al interlocutor de Osakidetza a la mayor brevedad posible.
- En caso de que se trate de un accidente de trabajo grave, la empresa deberá remitir a Osakidetza el informe de investigación de dicho accidente.
- Si Osakidetza estima conveniente la investigación del accidente, la empresa deberá colaborar en dicha investigación, aportando la información oportuna que le sea requerida.

 Osakidetza	ANEXO	Código	Rev.
		AP-PRL05-03	01
DOC B1: MANUAL INFORMATIVO PARA TRABAJADORES DE EMPRESAS EXTERNAS: GENERAL		Fecha Aprobación: Junio 2008	
		Pág. 5 de 5	

En el caso de **HOSPITALES PSIQUIÁTRICOS** se incluirá este apartado:

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN CON PACIENTES PSIQUIÁTRICOS

- Es importante recordar que se encuentra en un hospital psiquiátrico y es de suma importancia el cumplimiento de ciertas medidas:
- Toda la herramienta, material de trabajo,... ha de estar controlada de forma permanente, asegurándose que no esté al alcance de los pacientes.
- Finalizada la jornada se deberá hacer recuento del material y guardar en lugar inaccesible a los pacientes.
- El material de desecho que pueda generar su actividad será depositado en los recipientes adecuados, y se adoptarán las medidas oportunas (vallados...) para que queden fuera del alcance de los pacientes.
- Está totalmente prohibido la compra-venta y/ol intercambio de alimentos, bebidas, objetos o sustancias con los pacientes.
- Si se generase alguna situación de violencia, con o entre pacientes, se dará aviso al personal de seguridad del hospital.
- Cuando necesite entrar en las habitaciones o espacios comunes de los pacientes (habitaciones, salón de TV, sala de visitas...), asegúrese de que no se encuentran en las mismas. Si así fuera, avise al personal de la unidad antes de empezar a trabajar en ellas. Mantenga la puerta cerrada con llave mientras realice su trabajo y cuando acabe, asegúrese de que no le falta ninguna herramienta y que se lleva todo el material, no dejando ningún resto.
- Si necesitara abrir alguna de las ventanas de la unidad, hágalo con la puerta cerrada con llave y asegúrese de que queda perfectamente cerrada cuando termine. En ningún caso abra una ventana en presencia de pacientes; si fuera imposible evitarlo, póngase en contacto con el personal para que le acompañe mientras dura la reparación. Al finalizar avise siempre al personal de las ventanas que ha necesitado abrir.
- Si un paciente le transmite una petición del tipo que sea, comuníquelo al personal, no de nunca nada a los pacientes, por inofensiva que le parezca la petición.
- Cuando su trabajo haya finalizado, comunique su salida de la unidad a la Supervisión de la planta o en su defecto al enfermero/enfermera de la Unidad.

 Osakidetza	FORMATO	Código	Rev.
		FP-PRL05-01	01
DOC A2: FICHA DE DATOS DE EMPRESA EXTERNA		Fecha Aprob: Junio 2008	
		Pág. 1 de 2	
		Nº: ____-____-____-	

A2- FICHA DE DATOS DE EMPRESA EXTERNA

DATOS GENERALES	
RAZÓN SOCIAL	
DIRECCIÓN	TLFNO:
ACTIVIDAD PRINCIPAL	
TAREAS A REALIZAR EN OSAKIDETZA	
CENTRO DE TRABAJO:	
LUGAR DE REALIZACIÓN:	
TAREAS A REALIZAR:	
HORARIO EN EL QUE SE VAN A REALIZAR LAS TAREAS:	
FECHA PREVISTA INICIO:	
FECHA PREVISTA FIN:	
Anexar relación de autorizaciones correspondientes al trabajo a realizar.	
SUBCONTRATACIÓN	
RELACIÓN DE EMPRESA/S SUBCONTRATADAS:	
ORGANIZACIÓN PREVENTIVA	
TIPO DE ORGANIZACIÓN PREVENTIVA ADOPTADA:	
Asunción por el empresario Trabajador designado	☐ Servicio de Prevención Propio ☐ Servicio de Prevención Ajeno (Indicar cuál): ☐ ☐
INTERLOCUTOR DE LA EMPRESA EXTERNA EN PRL:	
TELÉFONO DE CONTACTO:	
SELLO Y FIRMA DE LA EMPRESA CONTRATADA/SUBCONTRATADA:	
FECHA:	

 Osakidetza	FORMATO	Código	Rev.
		FP-PRL05-01	01
	DOC A2: FICHA DE DATOS DE EMPRESA EXTERNA	Fecha Aprob: Junio 2008	
		Pág. 2 de 2	
		Nº: ____-____-____	

IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS (marcar lo que proceda)	
Riesgo de resbalones / caída por acumulación de material/cargas/suciedad/etc.	
Riesgo de caída de material suspendido / desprendimiento de objetos/etc.	
Riesgo de existencia de polvo/humos / partículas en el aire	
Riesgo por uso de productos químicos (vapores, nieblas, etc.)	
Riesgo de explosión o incendio	
Riesgo de atropamientos / golpes / cortes con herramientas y/o equipos de trabajo	
Riesgo de contactos eléctricos directos/indirectos	
Otros:	
MEDIDAS DE PREVENCIÓN ADOPTADAS	
Colocación de carteles informativos/señalización del riesgo existente	
Prohibición de entrada a la zona de trabajo de personal no perteneciente a la empresa	
Aislamiento de la zona de trabajo (sellado de salidas)	
Ventilación adecuada de la zona de trabajo	
Utilización de EPIs adecuados por todos los trabajadores de la empresa externa	
Colocación de extracción forzada localizada	
Colocación de barandillas de seguridad/otros elementos contra caídas	
Colocación de resguardos de protección para evitar atrapamientos/golpes/cortes	
Protección frente a contactos eléctricos directos/indirectos	
Otros:	
MEDIDAS DE PREVENCIÓN A ADOPTAR POR OSAKIDETZA	
Dotar de entrada independiente para los trabajadores de la empresa externa	
Cortes de suministros de instalaciones eléctrica / gas / etc.	
Informar a los trabajadores sobre las tareas a realizar	
Otros:	

 Osakidetza	FORMATO	Código	Rev.
		FP-PRL05-02	01
DOC C: CARTA ACUSE DE RECIBO INFORMACIÓN EN PRL Y COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO.	Fecha Aprob: Junio 2008		
	Pág. 1 de 1		
	Nº: ____-____-____-__		

CARTA ACUSE DE RECIBO DE DOSIER DE INFORMACIÓN EN PRL DE OSAKIDETZA Y COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA EN PRL DE EMPRESA CONTRATADA/SUBCONTRATADA.

D/Dña. _____
 en representación de la empresa _____
 contratada / subcontratada por Osakidetza para la realización de las tareas de _____
 _____ en el Centro de Trabajo _____
 y como Responsable de los trabajadores que van a realizar dichas tareas, por la presente:

- Aseguro haber recibido el Dossier informativo en materia de prevención de riesgos laborales de obligado cumplimiento en dichas instalaciones.
 Este documento informa de los posibles riesgos a los que pueden estar expuestos los trabajadores de mi empresa en el Centro de Trabajo, y de las medidas de prevención y protección que deben adoptar, así como las medidas de emergencia a aplicar en caso necesario. Por lo tanto, me comprometo a trasladar esta información entre todos los trabajadores de mi empresa que van a realizar tareas en Osakidetza, para su conocimiento y a asegurar su cumplimiento.
- Me comprometo a remitir la documentación requerida por Osakidetza en el presente Dossier con carácter previo a la realización del contrato. Así mismo, en caso de que mi empresa subcontrate parte o la totalidad de las tareas con una o varias empresas, me comprometo a informar de este hecho a Osakidetza, y a remitir la correspondiente información sobre las empresas contratada/subcontratada que se me requiere;
- Aseguro que mi empresa ha realizado la evaluación de riesgos de todos los puestos de trabajo que van a realizar tareas en Osakidetza y la planificación preventiva correspondiente;
- Aseguro que en mi empresa se potencia la integración de la prevención en todos los ámbitos;
- Aseguro que todos los trabajadores poseen la cualificación profesional adecuada a la tarea a desarrollar, así como la correspondiente formación e información en Prevención de Riesgos Laborales, tanto el equipo directivo como el resto de trabajadores, según la Ley 31/95 y el R.D. 1627/97;
- Aseguro que todos los trabajadores cumplen todos los requisitos legales respecto de su contratación y Seguridad Social y que se someten a la vigilancia de la salud en función de sus riesgos siendo aptos para su puesto de trabajo;
- Me comprometo a que todos los equipos de trabajo que introduzca en Osakidetza cumplan la legislación vigente;
- Me comprometo a proveer a todos los trabajadores de los equipos de protección (EPI's) necesarios según lo indicado en la Evaluación de Riesgos Laborales de los puestos de trabajo de mi empresa, y exigir su utilización;
- Me comprometo a que en caso de que un trabajador de mi empresa sufra un accidente de trabajo en las instalaciones de Osakidetza, ésta persona o el interlocutor de mi empresa presente en Osakidetza, lo comunicará al interlocutor de Osakidetza a la mayor brevedad posible. En caso de que se trate de un accidente de trabajo grave, remitirá a Osakidetza el informe de investigación de dicho accidente.

Fecha: _____

Firma y sello de la empresa: _____