

**PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS PARA LA GESTION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION EN
LA OSI BARRUALDE- GALDAKAO
2023/01519**

INDICE

1. SERVICIO DE ALIMENTACION: CONTENIDO	2
2. HORARIO.....	5
3. INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES	5
4. GESTION DEL APROVISIONAMIENTO-CONDICIONES MEDIO AMBIENTALES	6
5. RESTAURACION SOSTENIBLE	7
6. GESTION DE LAS DIETAS	7
7. PETICIONES AUTORIZADAS	8
8. SEGURIDAD ALIMENTARIA	8
9. FACULTAD DE INSPECCION Y CONTROL DE LA OSI BG ESI	9
10. TRANSPORTE DE LOS VIVERES	11
11. UNIFORMIDAD E IDENTIFICACION DEL PERSONAL.....	12
12. LEGISLACION APLICABLE.....	12
13. PENSION ALIMENTICIA	12
14. OTROS GASTOS EN LAS INSTALACIONES	14
15. TRASLADO DE RESIDUOS	14
16. DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION.....	14
17. PERSONAL	15
18. RELACION FUNCIONAL.....	17
19. MANTENIMIENTO Y REPOSICION EQUIPAMIENTO.....	17
20. LIMPIEZA.....	18
21. REPRESENTANTE DEL SERVICIO	18
22. DURACIÓN DEL EXPEDIENTE	18
23. PRESUPUESTO ESTIMADO.....	19
ANEXO I PERSONAL A SUBROGAR	20
ANEXO II MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO	21
ANEXO III.- PRECIOS MENUS Y PRESUPUESTO ANUAL.....	23
ANEXO IV.- PRECIOS EXTRAS	24



La gestión del Servicio de Alimentación, se efectuará con arreglo a las siguientes condiciones técnicas:

1. SERVICIO DE ALIMENTACION: CONTENIDO

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

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

1.1.2.- **Recepción y almacenamiento** de materias primas.

1.1.3.- La **confección de los menús y dietas** según sean establecidas por la Dirección de la OSI Barrualde-Galdakao ESI en adelante **OSI BG ESI**

1.1.4.- Establecer los **sistemas y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración y cocinado** de las **materias primas**, para la confección de los menús previstos y contribuir y verificar que se realicen de la manera más idónea, con el fin de optimizar la organización y métodos de trabajo; proponiendo los sistemas de producción que estime más oportunos, teniendo en cuenta los últimos avances tecnológicos.

1.1.5.- La gestión del sistema de **comidas a pacientes** se realizará **centralizado y por medio de bandejas individuales**.

1.1.6.- Gestión del **sistema de distribución de la comida** a las **plantas o comedores** de forma que ésta llegue en óptimas condiciones de temperatura y condicionamientos organolépticos.

1.1.7.- Gestión del sistema de **elaboración y distribución** de las comidas del personal de la OSI BG ESI hasta los comedores destinados al mismo.

1.1.8.- El **lavado** posterior de la **vajilla y carros de distribución**. El adjudicatario deberá proceder a la limpieza de vajilla y posterior traslado de residuos, según lo estipulado en el plan de gestión

de residuos de esta OSI BG ESI, que la misma genere en los servicios de comidas y cenas. Los productos y útiles a utilizar serán suministrados por la OSI BG ESI.

1.1.9.- Limpieza y acondicionamiento de la vajilla, menaje, equipamiento y de los locales que componen la cocina, zona de autoservicio y comedor destinado al personal de guardia. Se encargará igualmente de la recogida y traslado de los residuos que en dichas instalaciones se originen con las mismas condiciones descritas en el punto anterior. Asimismo, será por cuenta del adjudicatario la recogida y traslado a la lavandería de la mantelería que haya sido objeto de uso en este comedor.

1.1.10.- Verificado de la limpieza y acondicionamiento general de las cocinas, cámaras y utillaje, para lo que será necesario que el adjudicatario elabore y aplique, en coordinación con el responsable nombrado por OSI BG ESI, un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de riesgos y control de puntos críticos según lo estipulado en la normativa vigente.

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

1.3.- La **preparación y confección** de las **comidas** se realizará en las **cocinas** que a tales efectos disponga la OSI BG ESI, no obstante, en el supuesto de que la OSI BG ESI disponga la realización de obras de remodelación de las instalaciones que impidan, con carácter excepcional, el uso de las mismas el **adjudicatario deberá garantizar la prestación del servicio sin costo añadido**, pactando con el órgano competente, el sistema más adecuado.

1.4.- El adjudicatario se obliga igualmente a **confeccionar los menús o dietas especiales** que por prescripción facultativa le sean indicados, sometiéndolos a la supervisión del servicio encargado de la OSI BG ESI.

La oferta **incluirá**, en todo caso, un **menú opcional con cambios estacionales y 6 menús especiales** y con respecto al **personal** igualmente un **menú opcional con un mínimo de tres posibilidades de elección y menús especiales** en temporada **navideña**. Asimismo, quedará

incluida la aportación de los productos alimenticios que se determinen a todo el personal de los Centros de la OSI BG ESI que deba trabajar en turno de noche los días 24 y 31 de diciembre.
Nº de trabajadores: **118.**

El **adjudicatario diseñará los manuales de menús** debiendo realizar las **copias** que se le indique y se encargará de su **distribución.**

1.5.- La empresa adjudicataria se **responsabilizará del servicio de alimentación**, tanto de los **pacientes ingresados** como del **personal con derecho a comida**, con la plantilla **de hostelería** propia de la OSI BG ESI y el personal que comprometa la empresa para el normal desenvolvimiento de la gestión que le ha sido encomendada.

1.6.- En lo que se refiere al **Hospital Gernika-Lumo** la gestión de este servicio consiste en la provisión de determinados productos alimenticios considerados extras con la periodicidad que determine la Dirección de la OSI BG ESI.

Idéntica consideración se tendrá para los **stocks necesarios** en los **ofices** de las **plantas de hospitalización.**

Cualquier otra situación de servicio alimentario no contemplada en estas condiciones, y que por necesidades deban ser suministradas, se resolverán de **mutuo acuerdo** entre OSI BG ESI y el **adjudicatario**, tanto en sus aspectos cualitativos como cuantitativos.

1.7.- Actualmente se encuentra implantada la **gestión por procesos en el Servicio de Alimentación al Paciente** por lo que el adjudicatario asumirá la responsabilidad y llevará a cabo cuantas actividades sean precisas a fin de hacer efectiva dicha gestión. Formará parte activa del equipo de proceso, asistirá a las reuniones a las que se le convoque y facilitará la información que se le requiera al objeto de llegar a la consecución de la mejora continua de dicho proceso.

1.8.- Asimismo la empresa adjudicataria se hará cargo de las prestaciones que se recogen en el punto 22 de este pliego relativas al acondicionamiento de infraestructuras.



2. HORARIO

2.1.- Como norma general el horario que **regirá será el que determine la Dirección de la OSI BG ESI, no obstante, los horarios de partida quedan especificados más adelante en el punto 17.**

2.2.- El adjudicatario queda obligado a mantener en **completo servicio la cocina** durante los **horarios** que se determinarán en su momento y que habrán de **atender a los turnos del personal de la OSI BG ESI** al que deba proporcionarle los servicios que le corresponda.

2.3.- La **fijación de los horarios de cada turno**, así como cualquier variación de los mismos, será comunicada con un **mínimo de 7 días de antelación. El número de cubiertos a servir en cada turno se indicará con 24 horas de antelación.**

2.4.- La fijación de **horarios** atenderá a cubrir la **distribución** de comidas a **pacientes** en: **desayuno, comida, merienda, cena y recena.**

En lo que respecta al **personal de la OSI BG ESI**, se cubrirán: los **desayunos, comidas y cenas** del **personal de Hostelería** y las **comidas y cenas** del **personal de guardia** y del **personal administrativo autorizado.**

2.5.- Con carácter **excepcional** los **servicios de cena** para los **médicos de guardia** se **reservarán** en condiciones organolépticas adecuadas para poder ser consumidos **fuera del horario establecido.**

3. INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES

3.1.- La Administración de la OSI BG ESI **proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario y enseres** que se especifican en los correspondientes **inventarios** que se suscribirán por el **adjudicatario** y la **OSI BG ESI.**

3.2.- Sobre la **instalación y mobiliario** que aporte la OSI BG ESI, el adjudicatario no tendrá derecho alguno, pero si **deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación.**

3.3.- **No podrá el adjudicatario realizar obras en los locales de la cocina sin permiso expreso de la Dirección de la OSI BG ESI.** En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicio Técnicos de la OSI BG ESI. De acordarse alguna **reforma**, ésta quedaría a **beneficio** de la OSI BG ESI **sin derecho a indemnización**.

3.4.- La **cesión de uso de los locales** y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la concesión, en virtud de este contrato, **no genera ningún derecho real en 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 Administración en base a este contrato en el **plazo máximo de 5 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 Administración.

4. GESTION DEL APROVISIONAMIENTO-CONDICIONES MEDIO AMBIENTALES

4.1.- En lo relativo a **adquisiciones y conservación de mercaderías**, el adjudicatario garantizará:

- **Stocks mínimos.**
- Verificaciones de que los **proveedores** cumplan las exigencias de la **reglamentación** higiénico – sanitaria vigente.
- **Productos de 1ª calidad**
- En el caso de que las **mercancías** estén **envasadas** y deban ser **transportadas o manipuladas** por el personal **no superarán los 10 Kg.** de peso.

4.2.- Asimismo y dado que la OSI BG ESI se encuentra adherida al Programa de Compra y Contratación verde de Euskadi 2030, deberán tenerse en cuenta las especificaciones recogidas en la **Instrucción 1/2023, de 7 de marzo**, sobre la incorporación de cláusulas ambientales en la compra y contratación de la Administración general, institucional y demás entidades del sector público de la Comunidad Autónoma de Euskadi en lo que al Servicio de Alimentación se refiere.

5. RESTAURACION SOSTENIBLE

5.1.-Sin perjuicio de lo expuesto en el capítulo anterior, el Servicio de Alimentación apuesta por conseguir las cotas más altas en lo que a la sostenibilidad en la restauración se refiere certificando esta condición mediante la obtención de la calificación de **“RESTAURANTE SOSTENIBLE”**. Por este motivo, el cumplimiento de todos los requisitos que a continuación se detallan darán la posibilidad de obtener la puntuación máxima en el criterio: “Restauración sostenible”

CRITERIOS OBLIGATORIOS

5.1.1.- El adjudicatario deberá disponer de información relativa al origen de los ingredientes principales bien a través de notas de compra, albaranes, fichas técnicas del producto, etiquetado, etc. Asimismo, el establecimiento debe disponer de un listado de ingredientes/proveedores homologados en los que se detalla el origen.

5.1.2.- El adjudicatario no comprará especies amenazadas, protegidas ni sus derivados.

5.1.3.- Al menos el 25 % de la cantidad anual de los ingredientes vegetales, agrícolas, ganaderos, avícolas y pesqueros dispondrán de certificado ambiental o social de carácter oficial y/o serán de proximidad y/o de temporada o de pesca mediante artes selectivas.

5.1.4.- Se dispondrá de un registro específico de la cantidad de residuos/mermas de alimentos generados. Se puede llevar a cabo mediante muestreo representativo.

5.1.5.- Se dispondrá igualmente de un plan de reducción del desperdicio alimentario.

5.1.6.- La empresa contratada pondrá a disposición de los comensales los productos que son orgánicos, que tienen etiquetado o certificado ecológico, de comercio justo y los que son producidos localmente.

6. GESTION DE LAS DIETAS

La empresa **adjudicataria**, deberá hacerse cargo de la **sección de dietética**, elaborando el **protocolo completo de dietas**, siguiendo los criterios en vigor para cada una de ellas, y asumiendo la tarea de analizar las observaciones que a cada dieta se puedan realizar desde las diferentes unidades peticionarias. Para ello es imprescindible se disponga de **personal titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética**, durante **todos los días del año**. Los **menús y dietas confeccionados deberán ser supervisados** por los **responsables** designados por la OSI BG ESI para su posterior aprobación.

Asimismo, este **personal** se responsabilizará de **recoger y procesar los datos enviados desde las unidades**, a través del **sistema informático** actualmente en funcionamiento en la OSI BG ESI.

Igualmente, se encargará del **servicio de atención personalizada al paciente ingresado** que incluye la **toma de comandas vía PDA** y el **aporte de la información que se solicite en relación a la dieta pautada y en materia de nutrición y alimentación saludable**.

El adjudicatario realizará una **encuesta anual** respecto a la **satisfacción del comensal**, entregando **copia de los resultados de las mismas a la Dirección de la OSI BG ESI y al Jefe del Servicio**.

La empresa adjudicataria deberá **detallar en su oferta técnica el proceso organizativo a seguir y el número de personas, con sus turnos y horarios** del que dispondrán para dicho trabajo.

7. PETICIONES AUTORIZADAS

El adjudicatario **no podrá suministrar bebidas ni comidas a los pacientes**, ni a dependencia alguna de la OSI BG ESI, **si no son solicitadas y autorizadas por el procedimiento administrativo** que se establezca. La Dirección determinará a quién procede autorizar en cada caso.

8. SEGURIDAD ALIMENTARIA

8.1.-El **adjudicatario desarrollará y aplicará sistemas permanentes de autocontrol** teniendo en cuenta la **naturaleza del alimento** y los pasos y procesos posteriores a los que va a ser sometido. Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el **sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico**:

8.1.1.- **Identificar cualquier peligro alimentario**, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.

8.1.2.- **Identificar los puntos de control crítico**, en cada paso del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.

8.1.3.- Establecer **límites críticos en los puntos de control crítico**, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.

8.1.4.- Establecer y aplicar **procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico**.

8.1.5.- Establecer **medidas correctoras** cuando el control lo indique.

8.1.6.- Diseñar **documentos y llevar registros** que demuestren la aplicación efectiva de los **procedimientos del sistema de autocontrol**.

8.1.7.- Establecer **procedimientos de verificación** para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o modifica ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración.

8.2.- El adjudicatario dispondrá de **muestras testigo**, que **representen las diferentes comidas elaboradas y servidas diariamente** a fin de que, en caso necesario, se posibilite la realización de **estudios epidemiológicos**. Estas muestras estarán **claramente identificadas y fechadas, conservadas adecuadamente** (refrigeración o congelación) **durante un mínimo de siete días** y la cantidad corresponderá a una **ración individual**.

9. FACULTAD DE INSPECCION Y CONTROL DE LA OSI BG ESI

9.1.- Los **documentos y registros** a los que se alude en el punto **8.1.6** del apartado anterior deberán **ponerse a disposición del responsable que determine la OSI BG ESI**, siempre que así lo requiera, quien además establecerá los **sistemas de control** que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la **calidad y cantidad** de las **materias primas** utilizadas y de los **productos elaborados** en la cocina, el **cumplimiento de las normas de higiene** en la **manipulación** de alimentos y de los **locales y materiales** utilizados. Asimismo, se atenderá a la **presentación** y al **cumplimiento del horario** del servicio de comidas.



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

9.3.- Con independencia de los controles y comprobaciones que la Dirección de la OSI BG ESI por sí o por medio de las personas que designe, pueda ejercer para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, la OSI BG ESI por decisión de sus Órganos Competentes, **podrá establecer comisiones de control**, con el cometido de vigilar dicho cumplimiento. La Dirección comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas comisiones o acreditará la condición de estos debidamente.

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

9.5.- Las actuaciones en materia de inspección y control se llevarán a cabo, principalmente, en las siguientes fases:

9.5.1.- Almacenamiento

La Dirección de la OSI BG ESI podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea el adjudicatario, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que en cada momento marque la normativa vigente.

9.5.2.- Transporte

El responsable designado por la OSI BG ESI inspeccionará **regularmente** las **condiciones de transporte de los productos**, así como el **grado de limpieza de los vehículos**.

9.5.3.- Análisis bacteriológicos

El **adjudicatario** deberá **asumir**, en **coordinación** con el **responsable de** la OSI BG ESI y, en su caso, con el **Departamento de Medicina Preventiva**, las técnicas de **muestreo** para la realización de los **análisis preceptivos**, tanto de la **materia prima**, del **producto terminado** como de **cualquier superficie** que pueda ser susceptible de entrar en contacto con el mismo. Dichos **análisis se realizarán mensualmente** y el adjudicatario **remitirá los informes resultantes a la persona responsable que determine** la OSI BG ESI.

Los **análisis periódicos** permitirán **comprobar** tanto si la **materia prima** como el **producto final** ofrecido **cumplen todo tipo de normas alimentarias**.

9.5.4.- Recepción, manipulación, elaboración y producto terminado

Con **independencia** de los **controles** que, por lo establecido en el presente pliego, deba asumir el adjudicatario, el **responsable de** la OSI BG ESI **verificará**:

- **Calidad**
- **Cantidad**
- **Presentación**
- **Condiciones higiénicas**
- **Caducidad y etiquetado**

Practicadas las anteriores comprobaciones se procederá al **rechazo** y **denuncia** ante el representante de la empresa **adjudicataria** en la OSI BG ESI de aquellos productos que **no cumplan la normativa aplicable** o no se ajusten a las prescripciones contenidas en este pliego.

10. TRANSPORTE DE LOS VIVERES

El adjudicatario **vigilará de forma estricta las condiciones de transporte** de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos.



11. UNIFORMIDAD E IDENTIFICACION DEL PERSONAL

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

12. LEGISLACION APLICABLE

12.1.- Todo el personal de la empresa adjudicataria, será sometido, en cumplimiento de lo dispuesto en la **normativa vigente**, al **Régimen de control** sobre el **personal manipulador de alimentos**.

12.2.- Todos los **productos, procesos o materiales** empleados y los **procedimientos de control** a que se encuentra obligada a desarrollar la empresa adjudicataria cumplirán el "**Código Alimentario**" y todas las **Disposiciones y Reglamentaciones Técnico e Higiénico-Sanitarias** que lo desarrollan, así como la **normativa** de la **Comunidad Económica Europea** conforme sea suscrita.

13. PENSION ALIMENTICIA

13.1.- La alimentación que se confeccione en la OSI BG ESI deberá proporcionar una **comida agradable y completa** que responda a la **prescripción facultativa**, asumiendo el **adjudicatario** la responsabilidad de aportar el **asesoramiento dietético** adecuado mediante la incorporación de **personal** debidamente **instruido y capacitado** para prestar una **alimentación terapéutica**.

En la confección de los **menús diarios** se tendrá en cuenta que los mismos habrán de proporcionar una **alimentación: completa, equilibrada, terapéutica, variada, agradable y atractiva** en su presentación.

13.2.- La pensión alimenticia ofertada al paciente se compondrá de **dos menús a elección del usuario compuestos de:**

DESAYUNO TIPO A: Café descafeinado o infusiones o cacao con leche desnatada, 1 sobre de azúcar, pan integral, 1 sobre aceite de oliva, 40 gr de pechuga de pavo y una pieza de fruta.

DESAYUNO TIPO B: Café con leche o chocolate o infusiones, sobre de azúcar o edulcorante, galletas, pan tostado o normal, mantequilla, mermelada y zumos.

ALMUERZO: Primer plato: sopas, caldos, cremas, verduras, ensaladas, pastas, legumbres, arroces, etc.

Segundo plato: Carnes, pescados, huevos etc.

Pan, bebida y postre.

MERIENDA TIPO A: Lácteos y galletas o pan tostado.

MERIENDA TIPO B: Yogur y fruta

CENA: Primer plato: Sopas, verduras, cremas, etc.

Segundo plato: Carnes, pescados, huevos, etc.

Pan, bebida y postre.

RECENA: Lácteos o zumos de frutas.

Las dietas que no permitan azúcar en su composición llevarán sobre de edulcorante individualizado.

En los servicios de comidas y cenas de aquellas dietas cuya composición impida la inclusión del pan tipo richi se incluirá pieza de pan tipo kioto, es decir, de menor tamaño.

La leche, ya sea entera o desnatada, se distribuirá en cantidad suficiente como para ser consumida por todos los pacientes que figuren en cada unidad, independientemente de la dieta que tengan asignada.

Las dietas que deban suministrarse de manera triturada o por medio de sonda estarán compuestas de preparados comerciales de calidad contrastada.

En la composición de los menús destinados a pacientes de **hematología, inmunodeprimidos e infecciosos** deberá incluirse el suministro de **productos lácteos** que **mejoren**, en la medida de lo posible, su sistema **inmunológico**.

13.3.- En la **pensión alimenticia** queda expresamente **prohibido** el suministro de **bebidas alcohólicas**.

13.4.- Los **menús** serán **planificados y diseñados** según los **cambios estacionales** por los **dietistas** de la empresa adjudicataria con la **supervisión de los responsables** de la OSI BG ESI y siguiendo las **indicaciones** que, por razones terapéuticas, decida el personal médico.

13.5.- Cualquier **variación** de los mismos será **comunicada** con un mínimo de **7 días de antelación** excepto en los supuestos en que por **circunstancias extremas resulte imposible respetar el plazo** establecido. El **número de cubiertos** a servir en cada turno se indicará **con 24 horas de antelación**.

14. OTROS GASTOS EN LAS INSTALACIONES

La OSI BG ESI **correrá con los gastos** que sean originados en los locales correspondientes a comedores y cocinas, tales como: **agua, gas y energía eléctrica**, debiendo hacerse por el adjudicatario un uso adecuado de los mismos.

15. TRASLADO DE RESIDUOS

Corresponderá al **adjudicatario atender**, en materia de **traslado y selección de residuos**, a las **normas** contenidas en el plan de **gestión de residuos** de la OSI BG ESI, tanto respecto al **emplazamiento** al que deben ser trasladados como al **horario y sistemas de evacuación**.

16. DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION

Corresponderá a la Dirección de la OSI BG ESI determinar y ejecutar los programas de **desinfección, desinsectación y desratización** de los locales, atendiendo a los criterios determinados por el Servicio de Medicina Preventiva de la OSI BG ESI

17. PERSONAL

17.1.- El personal de la empresa de alimentación contratada actualmente comprende:

- 1 Supervisor dietista cuyas funciones se describen en el punto 21 de este pliego.
- 3 Cocineros
- 4 Dietistas
- 2 Mozos de almacén
- 8 Auxiliares de colectividades

Los datos relativos a la antigüedad, jornada y relación contractual quedan detallados en el documento adjunto. **ANEXO I.2** del pliego de cláusulas administrativas particulares.

17.2.- **Dos cocineros se distribuyen uno por cada turno de trabajo** desempeñando su labor durante **todo el horario en que la cocina central permanece en activo**. El **tercero presta sus servicios de lunes a viernes** en la **cocina** destinada al **personal** de la OSI BG ESI.

Los **dietistas** se distribuyen igualmente **uno** por cada **turno** estando supeditado su **horario de trabajo** a **cubrir la supervisión** de las diferentes **cintas de emplatado** que tendrán el **siguiente horario**:

Desayunos: de 8:30 a 9:45 horas

Comidas: de 13 a 14:15 horas

Meriendas: de 16:30 a 17:45 horas

Cenas: de 20 a 21:15 horas

También se **encargan**, mediante la **aplicación informática** de la OSI BG ESI, de **recopilar la información** necesaria para establecer el **número y tipo de dietas** que deben suministrarse en cada servicio con el **horario** que se especifica a continuación:

Desayunos: 8 horas

Comidas: 12:30 horas

Meriendas: 15:30 horas

Cenas: 19:30 horas

Los **mozos de almacén** trabajan uno en cada turno al 60 % de jornada y las **auxiliares de colectividades** se distribuyen de la siguiente manera: **3** desempeñan su labor en el **comedor destinado al personal** encargándose de la **limpieza** de dicho **local**, **menaje** y **equipamiento**, del **servicio** de las **comidas** y **cenar** y de la **elaboración** de **platos** que deben **servirse** al **momento**, las **5** restantes realizan el **lavado de vajilla** y **carros** de **distribución** destinados al **paciente ingresado**, no obstante, respecto a las tareas a desempeñar por los auxiliares de colectividades en la cocina central, se deberá contratar el personal necesario para cubrir durante todos los días del año dichas tareas, teniendo en cuenta que la carga de trabajo permanece durante los fines de semana y festivos.

17.3.- Será por cuenta del adjudicatario la **contratación** del **personal** que precise para la gestión del servicio a que se compromete en este Pliego, teniendo en cuenta que el **personal auxiliar** deberá **contratarse** en **número suficiente** de manera que se **garanticen**, en todo momento, los **circuitos de limpio y sucio**.

Así mismo, será igualmente por cuenta del **adjudicatario** el pago de los **sueldos** o **salarios** que su personal devengue por entenderse que depende única y exclusivamente del mismo, sin que **en ningún caso resulte responsable la OSI BG ESI** de las **obligaciones** engendradas entre el **adjudicatario** y dicho **personal**.

17.4.- Corresponderá al **adjudicatario** el **mantenimiento** de la **disciplina** y competencia profesional de su personal,

17.5.- El **adjudicatario** se responsabilizará de **cubrir** de forma inmediata las **bajas** que se produzcan entre el personal que aporta a efectos de **evitar disfunciones** en la **gestión** concertada. Asimismo, en el supuesto de que, por **imposibilidad manifiesta**, la OSI BG ESI **no pueda contar** con la **plantilla mínima necesaria** el personal que falte lo **cubrirá** el **adjudicatario** pasando **cargo** a la OSI BG ESI, **previo acuerdo con el mismo**.



18. RELACION FUNCIONAL

El **personal perteneciente a la OSI BG ESI** dependerá, en todo caso, del **Jefe de Hostelería** o persona que designe la Dirección de la OSI BG ESI, el cual **colaborará** y será también **responsable**, conjuntamente con el **responsable** de la **empresa adjudicataria**, de los siguientes puntos:

Preparación de las materias primas, verificación del cumplimiento en cuanto a **calidades, cantidades, categorías**, etc.

Elaboración de la comida, y cumplimiento de los condicionamientos gastronómicos.

Cumplimiento de los horarios en las distintas fases del servicio.

Limpieza del menaje, vajilla, instalaciones, etc.

Verificación del cumplimiento de normativa higiénico-sanitaria.

Todas aquellas **gestiones** que **coadyuven** a una mejor marcha del servicio.

19. MANTENIMIENTO Y REPOSICION EQUIPAMIENTO

19.1.- El adjudicatario asumirá, conforme a los procedimientos establecidos, las **labores de mantenimiento preventivo y correctivo** sobre el **equipamiento** que componen tanto la **cocina central** como la **instalada** en el **comedor** destinado al **personal**, teniendo una **especial consideración** sobre aquel definido como **equipamiento crítico**, cuya relación queda especificada en **Anexo II**, quedando incluidos, también, los **equipos** que puedan **adquirirse** durante la vigencia de este **contrato**.

19.1.1.- La **actividad** definida en este apartado deberá cubrir el **horario de funcionamiento** del **servicio** descrito en este documento.

19.1.2.- En el caso en que algún **equipo** quede **temporalmente fuera de servicio**, por **avería**, el **adjudicatario** se compromete a **prestar otro de similares características** de manera que **quede garantizado**, en todo momento, la **prestación del servicio**.

19.1.3.- Los **ofertantes** deberán **incluir** en la **documentación** a presentar un **plan de mantenimiento preventivo** cuyos registros serán facilitados al responsable de la OSI BG ESI.

19.1.4.- **Mensualmente** se facilitará, asimismo, la relación de **partes de avería** con indicación de las **intervenciones técnicas** llevadas a cabo por equipo.

19.2.- Corresponderá a la OSI BG ESI la **reparación y reposición** del **menaje de cocina, vajilla, cristalería y cubertería**.

19.3.- Igualmente **corresponderá** a la OSI BG ESI la **reparación y mantenimiento** de las **instalaciones** de suministro de **agua y energético de cocina**.

20. LIMPIEZA

La **limpieza** de la cocina central, su **maquinaria y equipamiento**, así como los **materiales** necesarios para llevarla a cabo serán por **cuenta de** la OSI BG ESI. No obstante, **corresponderá al adjudicatario** asumir, en lo que a este tema se refiere, lo recogido en los puntos **1.1.8, 1.1.9, 1.1.10, y 3.2** de este pliego.

21. REPRESENTANTE DEL SERVICIO

Para **supervisar la asistencia del personal al trabajo**, así como su **eficacia** y, al propio tiempo, para **mantener un permanente contacto** con la OSI BG ESI, el adjudicatario **designará un representante de su confianza** con poderes suficientes para la **resolución inmediata** de cuantos defectos e **incidencias** sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas.

22. DURACIÓN DEL EXPEDIENTE

El expediente tendrá una duración de un contrato inicial de **3 años** con una posible prórroga por un máximo de otras **2** anualidades.



23. PRESUPUESTO ESTIMADO

PERIODOS	IMPORTE MÁX IVA EXC
Presupuesto base de licitación para 3 años (Sin IVA)	3.683.806
Presupuesto previsto modificaciones contrato inicial (Sin IVA)	736.761
Presupuesto prórroga de 2 años (Sin IVA)	2.455.870
Valor estimado del expediente SIN IVA	6.876.437



Osakidetza

BARRUALDE - GALDAKAO
ERAKUNDE SANITARIO INTEGRATUA
ORGANIZACIÓN SANITARIA INTEGRADA
BARRUALDE - GALDAKAO

ANEXO I PERSONAL A SUBROGAR

Ver **ANEXO I.2** del pliego de cláusulas administrativas particulares

ANEXO II MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO

Denominación de objeto técnico	Fabricante	Modelo	Indicador A=Crítico
FABRICADOR CUBITOS 60 Kg. AUTOSERVICIO			
CARRO CALIENTE	EDESA		
CARRO CALIENTE	S.M.		
CARRO CALIENTE	S.M.		
CARRO CALIENTE	CINTA 1		
CARRO CALIENTE	CINTA 2		
CARRO CALIENTE	CINTA 3		
CARRO CALIENTE	CINTA 4		
CARRO CALIENTE	CINTA 5		
CARRO CALIENTE	CINTA 6		
CARRO CALIENTE	CINTA 7		
CARRO CALIENTE	CINTA 8		
CARRO CALIENTE	CINTA 9		
EXPRIMIDOR INDUSTRIAL	LOMI		
CENTRIFUGADORA VERDURAS ES-34			
PICADORA VERDURAS	ROBOT COUPE CL 52		
BATIDORA CON SOPORTE 1 BM-20	JIRAFÁ		
CORTADORA FIAMBRES 250 mm	GRAVITA COC		
LAVAVERDURAS		NILMA MOD:ATIR II	
CAFETERA GAGGIA AUTOSERVICIO	ARECHAMAN	GAGGIA NERA EE	
MOLINILLO CAFE GAGGIA AUTOSERVICIO	ARECHAMAN		
PELATATAS	SAMMIG	M 25	
MICROONDAS	ORBEGOZO		
MICROONDAS	ORBEGOZO		
TURMIX 1			
TURMIX 2			
TURMIX 3			
CORTADORA FIAMBRES	GRAVITA ALMACEN		
BLOQUE COCINAS A GAS	FAGOR	FAGOR HM	
HORNO CONVECCION AUTOSERVICIO	FAGOR		

Denominación de objeto técnico	Fabricante	Modelo	Indicador A=Crítico
HORNO CONVECCION 1			
HORNO CONVECCION MIXTO VAPOR 1	ELECTROLUX		
HORNO CONVECCION MIXTO VAPOR 2	ZANUSSI	FCV 201 E6	
HORNO MIXTO VAPOR	FAGOR		
MARMITA GAS	ZANUSSI		
MARMITA GAS	ZANUSSI		
MARMITA GAS	ZANUSSI		
MARMITA GAS	ZANUSSI		
MARMITA ELECTRICA			
MARMITA ELECTRICA			
SARTEN BASCULANTE GAS	ZANUSSI		
SARTEN BASCULANTE GAS	ZANUSSI		
CINTA TRANSPORTADORA			A
CAMARA FRIGORIFICA CONGELADOS	ISARK		A
CAMARA FRIGORIFICA CARNES			A
CAMARA FRIGORIFICA PESCADOS			A
CAMARA FRIGORIFICA LACTEOS			A
CAMARA FRIGORIFICA VERDURAS			A
CAMARA FRIGORIFICA VARIOS			A
ABATIDOR CONGELADOR	NORTECH	QCF 120	
CAMARA 2 CUERPOS ALMACEN	FAGOR		
CAMARA 2 CUERPOS PEDIDOS	COMERSA		
CAMARA 2 CUERPOS LACTEOS	S.M.		
CAMARA 2 CUERPOS CINTA	EDESA		
CAMARA 2 CUERPOS CINTA	SADFE		
LAVAVAJILLAS	ELECTROLUX		A
LAVAVAJILLAS CAPOTA	ZANUSSI		
LAVAVAJILLAS GAGGIA AUTOSERVICIO	ARECHAMAN	GAGGIA GX 14	
EXTRACTOR 34 CONDUCTOS			
FREGADORA DE SUELOS	VIPER		
LAVAPEROLAS	ELECTROLUX		

**ANEXO III.- PRECIOS MENUS Y PRESUPUESTO ANUAL**

OSI GALDAKAO - BARRUALDE	PRECIOS UNITARIOS MAXIMOS	NUMERO UNIDADES ANUALES	TOTAL ANUAL
DESAYUNO TIPO A	1,7200	54.698	94.081
DESAYUNO TIPO B	1,2900	54.697	70.559
COMIDA PACIENTE	3,7400	114.513	428.279
MERIENDA PACIENTE	0,8500	106.191	90.262
CENA PACIENTE	3,4500	105.598	364.313
COMIDA PERSONAL GUARDIA	3,7400	15.765	58.961
CENA PERSONAL GUARDIA	3,4500	10.141	34.986
COMIDA PERSONAL HOSTELERIA	3,7400	4.635	17.335
CENA PERSONAL HOSTELERIA	3,4500	4.185	14.438
SUBTOTAL ANUAL			1.173.214
SUBTOTAL EXTRAS			54.721



ANEXO IV.- PRECIOS EXTRAS

Grupo productos	Producto	Umb	Umc	Uds	Precio Max Ud Iva Exc	Total Anual
ACEITE, GRASAS, VINAGRE, SAL, AZUCAR Y EDULCORANTES	Aceite oliva	1	Litro	0	8,0000	0,00
	Azúcar kilo	1	Unidad	170	1,4068	239,16
	Margarina porción	1	Unidad	3232	0,0553	178,73
	Mermelada porción	1	Unidad	2935	0,0614	180,21
	Miel	1	Kilo	12	5,4969	65,96
	Sal	1	Kilo	3	0,2685	0,81
	Sal sobres	1	Unidad	30260	0,0000	0,00
	Vinagre	1	Litro	20	0,0100	0,20
	Azúcar sobre	1	Unidad	33295	0,0210	699,20
	Edulcorante sobre	1	Unidad	25254	0,0210	530,33
BOCADILLOS	Bocadillo bonito	1	Unidad	0	1,0294	0,00
	Bocadillo chorizo	1	Unidad	1510	0,8583	1.296,03
	Bocadillo jamón serrano	1	Unidad	302	1,0294	310,88
	Bocadillo tortilla francesa	1	Unidad	0	1,0294	0,00
	Bocadillo jamón york	1	Unidad	0	0,8580	0,00
	Bocadillo jamón york s/s	1	Unidad	0		0,00
	Bocadillo tortilla jamón york	1	Unidad	0		0,00
BOCADILLOS						
EMBUTIDOS	Chorizo	100	Unidad	730	1,1542	842,57
	Jamón Jork	100	Unidad	730	0,7204	525,89
	Jamón serrano	100	Gramo	730	1,3041	951,99
	Salchichón	100	Unidad	730	1,0958	799,93
EMBUTIDOS						
FRUTA	Fruta	1	Kilo	994	2,0860	2.073,48
FRUTA						
PAN Y GALLETAS	Biscottes paquete	2	Unidad	33070	0,0784	2.592,69
	Galletas	5	Unidad	33346	0,0642	2.140,81
	Pan	1	Unidad	17847	0,1701	3.035,77
PAN Y GALLETAS						
QUESO	Queso	100	Unidad	730	0,6863	501,00
QUESO						



Grupo productos	Producto	Umb	Umc	Uds	Precio Max Ud Iva Exc	Total Anual
AGUA, LACTEOS, POSTRES, REFRESCOS, Y ZUMOS	Flan	1	Unidad	96	0,2948	28,30
	Natillas	1	Unidad	264	0,2860	75,50
	Actimel	1	Unidad	0		0,00
	Leche	1	Litro	17704	0,8775	15.535,26
	Refrescos	1	Unidad	8230	0,6320	5.201,36
	Zumo	1	Litro	5249	0,8996	4.722,00
	Agua	33	Cl	0		0,00
	Flas	1	Unidad	0		0,00
	Gelatina	1	Unidad	4866	0,2819	1.371,73
	Yogur	1	Unidad	22918	0,1822	4.175,66
	Zumo individual	1	Unidad	0		0,00
AGUA, LACTEOS, POSTRES, REFRESCOS, Y ZUMOS						
CAFÉ, CACAO, INFUSIONES Y CALDOS	Infusión	1	Unidad	25720	0,0553	1.422,32
	Cacao	1	Unidad	12955	0,1850	2.396,68
	Café sobre (descaf)	1	Unidad	21636	0,1166	2.522,76
	Caldo casero individual Larga caducidad	1	Unidad	0		0,00
	Crema casera individual larga caducidad	1	Unidad	0		0,00
	Manzanilla granel	1	Unidad	4	35,0200	140,08
	Menta granel	1	Kilo	0	25,0000	0,00
	Tila granel	1	Kilo	4	36,0350	144,14
CAFÉ, CACAO, INFUSIONES Y CALDOS						
ENSALADA	Ensalada mixta	1	Unidad	10	1,9762	19,76
ENSALADA						
TOTAL						54.721,19