

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE 2023/01668

Servicio de proveedor único de alimentos y materias primas para el Servicio de Alimentación de la OSI Araba.

1. OBJETO DEL SERVICIO
2. NORMATIVA APLICABLE
3. ESPECIFICACIONES RELATIVAS A LOS LOTES
4. DIETAS Y PORCENTAJES
5. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO
6. CONTENIDO DEL SERVICIO
 - 6.1 Pensión Alimenticia
 - 6.2 Coste por Pensión
 - 6.3 Horario
 - 6.4 Instalaciones y Mobiliario
 - 6.5 Responsabilidad sobre alimentos y materias primas
7. ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCIÓN Y CONTROL
 - 7.1 Sistema de Autocontrol
 - 7.2 Análisis Bacteriológicos
 - 7.3 Desinsectación y Desratización
8. SOBRE EL PERSONAL
 - 8.1 Personal a aportar por la empresa
 - 8.2 Personal de Cocina del Centro
 - 8.3 Representante del Servicio
 - 8.4 Uniformidad e identificación del personal
9. MODIFICACIONES EN LA ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO
 - 9.1 Modificaciones de la Administración
 - 9.2 Modificaciones del Contratista
 - 9.3 Situaciones excepcionales
10. SUSPENSIÓN O ALTERACIÓN GRAVE DEL SERVICIO
11. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL
12. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE
12. PRERROGATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN
 - 13.1 Cumplimiento del Pliego
 - 13.2 Facultades de interpretación del Pliego

ANEXOS (Archivos independientes)

- A Manual de Calidades
- B Manual Codificado de Dietas
- C Fichas de Platos
- D Productos Extras

1. OBJETO DEL SERVICIO

El objeto del servicio a contratar que se regula por este Pliego de Prescripciones Técnicas es la provisión a los Centros de la OSI Araba de los alimentos y materias primas necesarias para la elaboración de los menús, conforme a la normativa aplicable.

2. NORMATIVA APLICABLE

La prestación del servicio se ejecutará conforme a lo estipulado en el Pliego de Cláusulas Administrativa Particulares y de Prescripciones Técnicas, y con plena sujeción a lo dispuesto en el Código Alimentario Español, así como las Disposiciones y Reglamentaciones de Higiene alimentaria y Técnico-Sanitarias que resulten de aplicación, tanto a nivel nacional como autonómico.

3. ESPECIFICACIONES RELATIVAS A LOS LOTES

El Pliego se compone de un único lote:

TIPO DE DIETA		CANTIDAD ESTIMADA ANUAL	PORCENTAJE	PRECIO UNITARIO MÁXIMO	TOTAL MÁXIMO ANUAL
	Dietas totales anuales	267.000	100%	9,00 €	
	Desayuno	200.000	11,0%	0,99 €	198.000,00 €
	Merienda	200.000	9,0%	0,81 €	162.000,00 €
				8,00 €	
A	Comida	60.000	45,0%	3,60 €	216.000,00 €
24%	Cena	60.000	35,0%	2,80 €	168.000,00 €
				9,00 €	
B	Comida	120.000	45,0%	4,05 €	486.000,00 €
48%	Cena	120.000	35,0%	3,15 €	378.000,00 €
				10,00 €	
C	Comida	87.000	45,0%	4,50 €	391.500,00 €
28%	Cena	87.000	35,0%	3,50 €	304.500,00 €
	TOTAL PRESUPUESTO MÁXIMO				2.304.000,00 €

Tabla 1-Presupuesto máximo

Se considera que de las dietas A, B y C serían un euro más barato que la media la primera, en la media la segunda y un euro más cara la última.

4. DIETAS Y PORCENTAJES

Grupo A	Txago. 40%	Santi. 8%	Grupo B	Txago. 40%	Santi. 56 %	Grupo C	Txago. 20%	Santi. 36 %
	25			45			30	
001 Dieta semilíquida			011 Dieta al ingreso en dializados			010 Dieta de baja carga bacteriana		
002 Dieta blanda progresiva			012 Dieta de disfagia textura pudding			015 Dieta a complacencia		
003 Dieta pos cirugía bariátrica			013 Dieta de preparación para PET			151 2400 No modificada en textura		
004 Dieta bariátrica/pos gastrectomía Fase I			014 Dieta específica			152 2400 Triturada		
005 Dieta bariátrica/pos gastrectomía Fase II			111 1600 No modificada en textura			153 2400 Pudding para disfagia		
006 Dieta bariátrica/pos gastrectomía Fase III			112 1600 Triturada			154 2400 Blanda de disfagia		
007 Dieta lactante triturada			113 1600 Pudding para disfagia			155 2400 Blanda mecánica		
008 Dieta lactante triturada con segundo plato			114 1600 Blanda de disfagia			156 2400 Sin fibra insoluble		
009 Dieta de inicio en desnutrición crónica			115 1600 Blanda mecánica			161 2600 No modificada en textura		
101 1300 No modificada en textura			116 1600 Sin fibra insoluble			162 2600 Triturada		
102 1300 Triturada			121 1800 No modificada en textura			163 2600 Pudding para disfagia		
103 1300 Pudding para disfagia			122 1800 Triturada			164 2600 Blanda de disfagia		
104 1300 Blanda de disfagia			123 1800 Pudding para disfagia			165 2600 Blanda mecánica		
105 1300 Blanda mecánica			124 1800 Blanda de disfagia			166 2600 Sin fibra insoluble		
106 1300 Sin fibra insoluble			125 1800 Blanda mecánica			171 2800 No modificada en textura		
			126 1800 Sin fibra insoluble			172 2800 Triturada		
			131 2000 No modificada en textura			173 2800 Pudding para disfagia		
			132 2000 Triturada			174 2800 Blanda de disfagia		
			133 2000 Pudding para disfagia			175 2800 Blanda mecánica		
			134 2000 Blanda de disfagia			176 2800 Sin fibra insoluble		
			135 2000 Blanda mecánica			181 3000 No modificada en textura		
			136 2000 Sin fibra insoluble			182 3000 Triturada		
			141 2200 No modificada en textura			183 3000 Pudding para disfagia		
			142 2200 Triturada			184 3000 Blanda de disfagia		
			143 2200 Pudding para disfagia			185 3000 Blanda mecánica		
			144 2200 Blanda de disfagia			186 3000 Sin fibra insoluble		
			145 2200 Blanda mecánica					
			146 2200 Sin fibra insoluble					

Tabla 2-Dietas y porcentajes

5. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La finalidad del servicio es proveer a los Centros de los alimentos y materias primas necesarias para la posterior elaboración por la OSI Araba de los menús, de conformidad con los **MANUALES DE CALIDADES** aprobados por los Centros, así como la aportación de los productos extras necesarios. (Ver **Anexo A**).

Cualquier variación en las calidades de los productos a utilizar respecto de los Manuales referidos en el párrafo anterior deberá ser aprobada por la Dirección de la OSI Araba, no pudiendo ser en ningún caso inferiores a las actuales.

El no cumplimiento de las calidades exigidas, implicará la petición de los productos a otro proveedor, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria el coste repercutido.

En cuanto a las cantidades, la empresa adjudicataria deberá respetar los gramajes estipulados en los **MANUALES CODIFICADOS DE DIETAS** y **FICHAS DE PLATOS** que en cada momento estén vigentes en los Centros. En cuanto a las FICHAS DE PLATOS, las cantidades relativas a ingredientes no incluidos en los MANUALES CODIFICADOS DE DIETAS lo son a modo orientativo. (Ver **Anexos B y C**).

La empresa adjudicataria suministrará los productos necesarios, en cuantía suficiente, atendiendo a las necesidades de cada uno de los Centros, con su ficha técnica antes de incorporarse al circuito.

A tal fin, y de modo orientativo, se adjunta **relación de productos extras** con sus consumos anuales (Ver **Anexo D**).

La Dirección de la OSI Araba podrá ajustar y/o variar en todo momento los productos y materias primas a suministrar, en función de las necesidades del Servicio.

6. CONTENIDO DEL SERVICIO

6.1 Pensión Alimenticia

Concepto de Pensión

Se considera pensión, la totalidad de los servicios alimenticios suministrados durante un día, consistiendo en desayuno (**almuerzo en dietas terapéuticas**), comida, merienda y cena (y recena, en su caso). Se entienden también incluidos en el precio los productos extras dispensados a las unidades de hospitalización, incluidos en los anexos para las Sedes Txagorritxu y Santiago.

Estimación aproximada de Pensiones

El número aproximado de pensiones para el período de vigencia del contrato será de:

267.000 (anuales), de las que unas 53.000 corresponden al Psiquiátrico de Álava (Dieta C).
(comida y cena) y unas 15.363 anuales corresponden al personal de Cocina (Dieta C).

La Unidad de Nutrición Clínica y Dietética es la Responsable de la elaboración del Manual Codificado de Dietas en sus versiones de verano e invierno, que será aprobado por la Dirección de la OSI Araba.

La pensión alimenticia se compondrá de dos menús, a elección del usuario, solamente en las dietas basales y diabéticas, tal y como se establece en el Manual Codificado de Dietas de Invierno, que se adjunta a este Pliego como parte integrante del mismo.

La pensión alimenticia se compondrá del menú, tal y como se establece en el Manual Codificado de Dietas que se adjunta a este Pliego, así como los aportes nutricionales necesarios dispensados diariamente a las unidades de hospitalización y servicios autorizados, incluidos en el Anexo correspondiente.

Cualquier variación de los menús establecidos en los Manuales Codificados de Dietas, tanto de invierno como de verano, será comunicada a la empresa adjudicataria con un mínimo de siete días de antelación. Asimismo, se indicará la previsión del número de dietas a servir.

Menús Extraordinarios

La empresa adjudicataria suministrará los ingredientes, previa aprobación por el Responsable de Hostelería de los Centros, para la confección de los menús especiales apropiados a las festividades que se celebran en las siguientes fechas:

- El día 24 de diciembre (cena)
- El día 25 de diciembre (comida)
- El día 31 de diciembre (cena)
- El día 1 de enero (comida)
- El día 6 de enero (comida)
- EL día 28 de abril (comida)
- El día 25 de julio (comida)
- El día 5 de agosto (comida)

Estos menús tendrán un incremento de **2 euros** en el precio de la dieta.

6.2 Coste por Pensión

Deberá presentarse por separado el coste unitario y porcentaje de cada una de las partes que componen la pensión diaria (desayuno, comida, merienda y cena) para su posible imputación en caso de utilización de algunos de estos servicios individualmente considerados (*Ver Tabla 1*).

DESGLOSE PRECIO PENSIÓN

- Desayuno	11 %
- Comida	45 %
- Merienda	9 %
- Cena	35 %

El precio máximo por unidad de cada unidad desglosada no excederá el precio reflejado en la Tabla 1 para cada tipo de dieta (IVA excluido), siendo el desayuno y merienda siempre al precio de la Dieta tipo B.

La facturación a presentar mensualmente diferenciará por cada una de las Sedes:

- a.- Alimentación de las unidades de hospitalización y personal de cocina
- b.- Alimentación Psiquiátrico de Álava.

La facturación recogerá únicamente las dietas y servicios **realmente servidos**.

6.3 Horario

El horario de distribución de comidas (desayuno, comida, merienda y cena), será el que se determine por la Dirección para cada uno de los Centros.

La fijación de estos horarios, así como cualquier variación respecto de los mismos, será comunicada a la empresa adjudicataria con la suficiente antelación.

La fijación de horarios atenderá a cubrir la distribución de comidas en:

a) SEDES TXAGORRITXU y SANTIAGO, para pacientes y personal:

- a) desayuno
- b) comida
- c) merienda
- d) cena

b) PSIQUIÁTRICO DE ÁLAVA, se cubrirán:

- a) comida
- b) cena

6.4 Instalaciones y Mobiliario

Los Centros pondrán a disposición de la empresa adjudicataria los locales necesarios para una adecuada prestación del servicio objeto del contrato.

Sobre dichas instalaciones, la empresa adjudicataria no tendrá derecho alguno, pero sí deberá guardar la debida diligencia en el uso, limpieza y conservación de las mismas, obligándose a reponer los bienes objeto de cesión al estado en que se encontraron.

La empresa adjudicataria no podrá realizar obras en los locales puestos a su disposición sin permiso expreso de la Dirección de la OSI Araba.

En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicios Técnicos de la OSI Araba. De acordarse alguna reforma, ésta quedará a beneficio de la OSI ARABA sin derecho a indemnización.

La utilización de los locales y de cualquier otro bien que la Administración de la OSI Araba pueda entregar al adjudicatario para la prestación del servicio objeto del contrato no genera ningún derecho real ni patrimonial en favor del contratista, no suponiendo ninguna cesión de uso la utilización de los mismos, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido sobre la base de este contrato en un plazo máximo de ocho (8) 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.

6.5 Responsabilidad sobre materias primas y aprovisionamientos

La empresa adjudicataria será la única responsable de las mercancías almacenadas en los locales puestos a disposición por los Centros, según lo dispuesto en el punto 1.4.5, quedando éstos eximidos de cualquier responsabilidad sobre las mismas por cualquier concepto.

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

- ✓ Gestión de proveedores de acuerdo a criterios de calidad.
- ✓ Stocks mínimos, control del almacenamiento con registro temperaturas, etc.
- ✓ Verificación de proveedores, que cumplan con las exigencias de la reglamentación alimentaria e higiénico-sanitaria vigente.

En lo posible, todas las materias primas serán entregadas con ausencia de envases de cartón o madera, siendo todos los envases que se entreguen en cocina de policarbonato o similar.

7. ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCIÓN Y CONTROL

7.1 Sistema de Autocontrol

La OSI ARABA tiene Certificado, con la Norma UNE ISO 9001/2015 y Sistema de Autocontrol APPCC, el proceso de alimentación de los pacientes hospitalizados, por lo que cualquier requerimiento o control que se precise por el Responsable de cada uno de los Centros para el cumplimiento, seguimiento o desarrollo del sistema de gestión de calidad deberá ser aportado o cumplimentado por la empresa adjudicataria conforme a su necesaria participación como proceso de apoyo.

El Sistema de Autocontrol **APPCC** requiere de la empresa adjudicataria los siguientes controles:

A) Control en la RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS:

- Carnes
- Pescados
- Productos congelados
- Productos varios.
- Frutas y verduras

B) Control de ROTACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y TRAZABILIDAD

C) Control de RECOGIDA DE MUESTRAS

Los controles anteriormente referidos no excluyen aquéllos que sean realizados por las autoridades de Salud Pública.

El Responsable de Hostelería de los Centros, a la vista de los referidos controles, adoptará las medidas oportunas a fin de garantizar los niveles de calidad exigidos por la OSI Araba.

7.2 Análisis Bacteriológicos

La OSI ARABA tiene establecidos los procedimientos de control de calidad y las técnicas de muestreo requeridas al efecto.

En tal sentido, el Centro tiene contratados los servicios de un laboratorio externo para la realización de los cultivos y análisis preceptivos de las materias primas y alimentos suministrados.

La empresa adjudicataria está obligada a realizar igualmente análisis de al menos tres muestras al mes de materia prima.

7.3 Desinsectación y Desratización

Corresponderá a la Dirección de la OSI Araba el determinar y el ejecutar los programas de desinsectación y desratización de los locales, atendiendo a los criterios determinados por el Servicio de Medicina Preventiva o Higiene hospitalaria.

8. SOBRE EL PERSONAL

8.1 Personal a aportar por la empresa

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la contratación del personal que precise para el desarrollo del servicio a que se compromete en este Pliego, así como el pago de los sueldos o salarios que de ello se devenguen.

En ningún caso el personal a aportar por la empresa adjudicataria será inferior al esquema que a continuación se expone:

HORARIO		
	SEMANA 1	SEMANA 2
Supervisor/Encargado		
Lunes a viernes	de 7:00 h. a 15,00 h.	
Lunes a miércoles		de 7,00 h. a 15,00 h.
Sábados y domingos		de 7,00 h. a 15.00 h.
Almacenero		
Lunes a miércoles	de 7,00 h. a 15,00 h.	de 7,00 h. a 15,00 h.
Jueves y viernes		de 7,00 h. a 15,00 h.
Sábados y domingos	de 7,00 h. a 15,00 h.	

Corresponderá a la empresa adjudicataria el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las correcciones y cambios de personal que desde la Dirección de la OSI Araba se pudieran indicar.

La OSI ARABA se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por la empresa adjudicataria, así como el de exigir la prueba documental de los reconocimientos a que como empresa esté obligado por la legislación vigente.

La empresa adjudicataria observará las disposiciones que sobre Prevención de Riesgos Laborales le sean de aplicación, en coordinación con la Dirección de la OSI Araba.

8.2 Personal propio del Centro: Cocina

El personal de Cocina de los Centros (Operarios de Servicio, Cocineros, Encargadas de SS.GG. y Jefe de Equipo) depende jerárquica y funcionalmente del Responsable de Hostelería de cada Centro, también dependiente de la OSI Araba, y por tanto sujetos a lo establecido en el Acuerdo Regulador de las Condiciones de Trabajo del Personal de Osakidetza.

8.3 Representante del Servicio

La Empresa Adjudicataria deberá nombrar un Encargado Supervisor/a especialmente formado, con capacidad de respuesta a las necesidades y requerimientos de la Dirección de la OSI Araba.

El puesto de Encargado Supervisor/a no será estructural de plantilla, por lo que no quedará por tanto sujeto a subrogación empresarial, respondiendo la naturaleza del cargo a criterios de representación y confianza de la empresa adjudicataria. Ésta se responsabilizará de forma exclusiva, a la finalización del contrato, de la situación laboral del mismo.

La provisión para el desempeño del puesto y el mantenimiento en el mismo, así como su finalización, será consensuada y, en su caso, autorizada por la Dirección de la OSI Araba.

Si la figura del Encargado Supervisor/a recayese sobre cualquiera de los operarios de proveedor único de plantilla en la OSI Araba, la empresa adjudicataria, a la finalización del contrato, devolverá a aquél a su anterior puesto de trabajo, siendo por su cuenta cuantas indemnizaciones y gastos se produzcan al efecto.

8.4 Uniformidad e identificación del personal

La empresa adjudicataria 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 por cuenta del adjudicatario.

9. MODIFICACIONES EN LA ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

9.1 Modificaciones de la Administración

El establecimiento de las prescripciones que rigen la ejecución del contrato estará sujeto a posibles variaciones que, por necesidades del servicio, pudiera introducir la Dirección de la OSI Araba.

Estas modificaciones y otras que pudiera acordar el órgano de contratación serán obligatorias para la empresa adjudicataria, y serán ponderadas según las prescripciones del presente Pliego.

Actualmente existe una comisión formada por profesionales de las unidades de Nutrición, Dietética y Hostelería, con el objetivo de unificar los menús y dietas de ambas sedes. Por lo que durante la vigencia del presente concurso podría producirse un cambio de menús.

Especialmente, la OSI Araba se reserva el derecho de sustituir por otro aquel producto y/o proveedor que aun siendo ofertado por la empresa adjudicataria, no guarde las condiciones exigibles en cuanto a calidad, cantidad o medidas de higiene alimenticia, sin que ello suponga incremento alguno del precio ofertado.

9.2 Modificaciones del Contratista

La empresa adjudicataria estará obligada a informar, con carácter previo, a la Dirección de la OSI Araba de cualquier variación que afecte a la prestación del servicio y en concreto, de las siguientes:

- ✓ Modificación de la organización y planificación del servicio.
- ✓ Modificación de la distribución de plantilla y/o puestos de trabajo.
- ✓ Introducción de métodos y técnicas de trabajo distintos de los acordados.

En estos supuestos u otros que incidan en la prestación del servicio, la empresa adjudicataria elevará un informe-propuesta, a fin de que la Dirección de la OSI Araba autorice la modificación, si lo considera procedente.

9.3 Situaciones excepcionales

Ante situaciones excepcionales que requieran de servicios extraordinarios, la empresa adjudicataria estará obligada a poner a disposición de la OSI Araba los medios que le sean solicitados, mientras dure tal situación.

La OSI ARABA solicitará este servicio con una antelación mínima de cuarenta y ocho horas, salvo que por razones motivadas por situaciones de urgencia hagan imposible el cumplimiento de dicho plazo, siendo abonados estos servicios excepcionales al precio señalado en la oferta.

10. SUSPENSIÓN O ALTERACIÓN GRAVE DEL SERVICIO

Salvo en los supuestos de fuerza mayor, la empresa adjudicataria habrá de poner en conocimiento de la Dirección de la OSI Araba, con una antelación mínima de siete días, cualquier circunstancia o situación de conflicto que pudiera afectar al servicio, estando obligado, en cualquier caso, a cubrir los servicios mínimos conforme a lo dispuesto en la legislación vigente. La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad por los daños y perjuicios ocasionados a la OSI ARABA.

11. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

La empresa adjudicataria adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medio-ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación a los trabajos contratados y responderá de cualquier incidente causado. Para evitar tales incidentes, adoptará las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuo, con extrema atención a la correcta manipulación de los residuos peligrosos.

Cumpliendo los procesos vigentes de medio ambiente, la empresa adjudicataria realizará las gestiones de reciclaje y gestión de residuos pertinentes.

La empresa adjudicataria se compromete a informar inmediatamente al Hospital sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos, aportando un informe escrito referente al hecho y a sus causas. El Encargado será el responsable frente al Hospital de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter medioambiental, quedando a disposición de la Dirección del Hospital para cuantas aclaraciones, informes y actuaciones sean necesarias para la correcta gestión medioambiental.

12 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE

Según “Dosier de Coordinación de actividades en materia de Prevención y Medio Ambiente” que se adjunta a la documentación del presente expediente.

El personal del adjudicatario deberá cumplir las normas laborales y las normas de Prevención de Riesgos Laborales, así como todo lo relativo a Medio Ambiente, comprometiéndose a entregar a la OSI Araba la documentación que le sea exigida para acreditar dicho cumplimiento.

13 PRERROGATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN

13.1 Cumplimiento del Pliego

El Responsable de Hostelería de OSI Araba verificará el cumplimiento íntegro de este Pliego por la empresa adjudicataria, supervisando la correcta ejecución del mismo.

13.2 Facultades de interpretación del Pliego

Corresponden a la Dirección de la OSI ARABA todas las facultades de interpretación y aclaración de lo establecido en este Pliego, de acuerdo con el art. 190 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público.