

ANEXO Nº 3:

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE “SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EMPLEADOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL EGARSAT INCLUYENDO EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE COCINA”.

INDICE:

1. OBJETO DEL CONTRATO
2. CONTENIDO DEL SERVICIO
3. VOLUMEN ESTIMADO DE SERVICIOS
4. PRESUPUESTOS E IMPORTES UNITARIOS MÁXIMOS
5. COMPOSICIÓN DE LOS MENUS
6. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO
7. PLAZO DE EJECUCIÓN
8. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO
9. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL
10. VISITA A LAS INSTALACIONES
11. VALORACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

CLAUSULA 1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato consiste en la elaboración y distribución de comida para los pacientes y para el personal del Hospital EGARSAT situado en Avda. del Tibidabo nº 20, de Barcelona.

La empresa adjudicataria elaborará los menús en las instalaciones del hospital, comprendiendo el conjunto de operaciones y trabajos necesarios para llevar a cabo la actividad de hostelería o restauración alimentaria a los pacientes y empleados, sirviendo éstos en las condiciones idóneas para su consumo en el Hospital EGARSAT y ajustándose a la normativa sanitaria existente en la materia.

El objeto del contrato comprenderá las siguientes tareas:

- Compra y gestión de alimentos y materias primas, con una adecuada definición de productos y calidades, asegurándose los más altos estándares de calidad.
- Recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos y materias primas. El stock ha de permitir cubrir las necesidades del servicio.
- Plan de trabajo, concepción y planificación de los menús y dietas.
- Proceso de elaboración y cocinado de los alimentos y emplatado.
- Adquisición y control de la vajilla y menaje necesarios para el desarrollo de los servicios prestados.
- Diariamente limpieza de la vajilla, carros de cocina, bandejas, utensilios y aparataje utilizados en la elaboración de las comidas.
- Diariamente limpieza de la cocina, de su equipamiento y de las instalaciones anexas cedidas. El adjudicatario asumirá el coste del material necesario para la limpieza de dichas instalaciones.
- Diariamente traslado de los residuos generados hasta los contenedores exteriores de la recogida selectiva.
- Plan de calidad de la empresa, en particular, relacionado con la prestación del servicio de cocina y productos suministrados.

- Plan de higiene y limpieza vinculado con la prestación del servicio.
- Garantía de cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y de las condiciones nutritivas de los alimentos y desarrollo de un sistema de autocontrol basado e APPCC (análisis de peligros y de puntos críticos de control).

El método de contabilización para la facturación de los menús se realizará mediante el recuento de planillas cumplimentadas por pacientes y empleados.

CLÁUSULA 2.- CONTENIDO DEL SERVICIO.

El servicio de alimentación comprende la prestación de los siguientes trabajos y actividades:

- La organización y planificación de las dietas de los pacientes y del personal.
- La elaboración y la gestión del aprovisionamiento.
- La gestión, organización y producción de la cocina.
- El reparto de las comidas y la retirada de las bandejas.
- El asesoramiento y consultoría.

Los servicios a realizar por parte de la entidad adjudicataria serán:

- Hídrica
- Desayuno
- Comida
- Merienda
- Cena

La composición mínima del menú diario para las dietas básicas a servir será la siguiente:

DESAYUNO: Estará compuesto por:

Café con leche, leche con cacao, **infusión** (a escoger), zumo, yogurt, leche de almendras o pieza de fruta.

Pan, pan de molde, brioches, magdalenas, galletas (2 pq.), cereales o biscotes (2 pq.).

Mantequilla o margarina, mermelada, miel o membrillo, queso o jamón york.

Azúcar, sacarina.

MERIENDA: Compuesta por:

Café con leche o leche con cacao o infusión (a escoger) o zumo o yogurt o flan o natillas o pieza de fruta.

Azúcar o sacarina.

Menú Comida/Cena: Compuesto por:

Primer plato: 2 opciones a base de legumbres o pasta o arroces u hortalizas o verduras o sopas o cremas/purés o patatas y 1 opción de ensalada.

A excepción de la verdura fresca diaria, las opciones deben alternarse de forma que en la misma semana no se den más de dos veces y en este caso, preparadas de diferente manera.

La opción de ensalada será diaria.

Segundo plato: 2 opciones elaboradas y 2 opciones de plancha a base de carnes (cerdo, ternera, cordero, pollo y pavo) o pescados (salmón, merluza, bacalao fresco, emperador, lubina, calamar, rape, dorada). Siempre acompañado de guarnición.

La opción de carne o pescado a la plancha será diaria, una de cada.

Postre: fruta de temporada, flan o selección de postres lácteos.

Pan o tostadas con opción de integral y sin gluten.

Bebida: Botella de agua de 33 cl. o refrescos para los empleados.

Café/Café con leche/Infusión: Suministro de café/café con leche/infusión individual a los trabajadores. Se pondrá a disposición una máquina de café con características similares a la actual.

Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.

Todos los productos cocinados lo serán con cantidades mínimas de sal (máximo 2g por ración), excepto las dietas sin sal que sólo llevarán la sal propia de cada alimento.

Los aceites a emplear serán de oliva. Los aceites de freidora deberán cambiarse cada tres usos, debiéndose filtrar entre cada uso.

A parte del menú establecido la empresa adjudicataria deberá asumir, bajo petición, menús especiales por razones de salud.

Las comidas de la dieta triturada deben prepararse, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumidas. No se permite conservarlas.

CLÁUSULA 3.- VOLUMEN ESTIMADO DE SERVICIOS.

A efectos de que los licitadores puedan elaborar sus ofertas se informa a continuación de la actividad anual estimada en el centro en base a consumos de años anteriores. Estos volúmenes de servicios son estimativos sin que puedan ser vinculantes para EGARSAT ni al alza ni a la baja:

SERVICIOS:		NÚMERO DE SERVICIOS DIARIO:	SERVICIOS AÑO:
Hídrica	Pacientes	5	1.235
Desayunos	Pacientes	15	5.475
Comidas	Pacientes / Personal	40	14.600
Meriendas	Pacientes	15	5.475
Cenas	Pacientes/Personal	25	9.125

CLÁUSULA 4.-PRESUPUESTO ANUAL ESTIMADO E IMPORTES UNITARIOS MÁXIMOS.

El importe anual estimado de licitación asciende a: **148.838,79 € (IVA excluido)**, correspondiendo a un presupuesto anual estimado en función del volumen de servicios de **93.110,55 € euros (IVA excluido)**, siendo este importe meramente informativo y no vinculante para EGARSAT; y un importe a tanto alzado de **55.728,24 € /anuales (4.644,02 €/mes)** en concepto de gastos del servicio.

Para el cálculo de este presupuesto de licitación se ha tenido en cuenta el número estimado de servicios indicado por el precio máximo unitario para cada servicio, según lo dispuesto a continuación:

SERVICIOS:	PRECIO UNITARIO MÁXIMO (IVA excluido):
Hídrica	0,28 €
Desayunos	0,75 €
Comidas	3,67 €
Meriendas	0,29 €
Cenas	3,67 €

CLÁUSULA 5.- COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

La confección de los menús que se suministren en el Hospital EGARSAT deberá tener en cuenta que la alimentación habrá de ser:

- a) Completa
- b) Equilibrada
- c) Terapéutica
- d) Variada

La selección de los menús será previamente pactada con la Dirección del Hospital para cada trimestre.

La oferta de menús contemplará, a parte de la dieta Normal/Basal, derivaciones terapéuticas para aquellos pacientes que requieran unas pautas dietéticas específicas para su patología. Asimismo, se atenderán necesidades dietéticas especiales por motivos religiosos, culturales, de alergias y/o intolerancias.

Como mínimos deberán constar las siguientes dietas: Normal, Hídrica, Líquida, Semi-líquida, Dieta Blanda 1 y 2, Dieta Semi-Blanda, Dieta para celíacos, Dieta rica en fibra, Dieta Astringente, Dieta Hipo sódica, Dieta baja en grasas, Dieta hipocalórica, Dieta hiperproteica, Dieta Diabética y Dieta Sucedánea (progresiva), a idéntico coste que los menús elaborados dentro del Plan Alimentario basal.

Todos los menús (Normal/ Basal/ Dietas especiales, etc...) se presentarán en raciones individuales.

Se realizará una rotación mínima de los menús cada 8 semanas.

Asimismo, se propondrá un menú especial para los 12 festivos anuales, la noche del 31 de diciembre y para Nochebuena, sin cargo adicional para EGARSAT. Se servirá un menú mejorado de acuerdo con la tradición festiva objeto de celebración, similar al indicado a continuación:

Menú Noche Buena:

Consomé Royal
Ensalada
Cazuela de pescado
Polvorones

Menú de Navidad:

Escudella

Pollo con ciruelas y orejones

Neulas y turrones

Todos los productos que se consuman crudos (ensaladas, frutas, etc.), deberán ser lavados en abundante agua convenientemente clorada.

Los calibres mínimos de la fruta serán:

- ALBARICOQUES: Categoría 1. Frescos. Calibre mínimo 40 mm. De 8-10 unid/Kg.
- CEREZAS: Categoría 1. Frescas. Calibre 35/40 mm.
- CIRUELAS: Categoría 1. Frescas. Calibre 35/40 mm.
- FRESAS: Categoría 1. Frescas. Calibre mínimo 18 mm.
- KIWIS: Categoría 1. Calibre 30
- MANDARINAS: Categoría 1. Frescas. Tamaño IX
- MANZANAS: Categoría 1. Frescas. Variedad Golden
- MELOCOTÓN: Categoría 1. Frescos. Calibre 20 67/73 mm.
- MELÓN: Categoría 1. Frescos. Calibre nº 4 +/- 2 a 2,5 Kg.
- NARANJAS: Categoría 1. Frescas. Calibre (6 por 1 Kg).
- NECTARINAS: Categoría 1. Frescas. Calibre 60/70 mm.
- PERAS (variedad agua): Categoría 1. Frescas. Calibre 60/70 mm.
- PERAS (Variedad alcolina): Categoría 1. Frescas. Calibre 60/70 mm
- PERAS (Variedad conferencia): Categoría 1. Frescas. Calibre 65/75.
- PERAS (Variedad Roma): Categoría 1. Frescas. Calibre 65/75 mm.
- PIÑA NATURAL: Calidad 1. Fresca. Tamaño 6-8
- PLATANOS: Categoría Extra. Frescos. Tamaño mediano. Longitud mínima 18 cm. Calibre central mínimo 36 mm.
- SANDIA: Categoría 1. Fresca. Calibre nº 3 (+/- 3 Kg/und.)
- UVA de mesa Blanca: Categoría 1. Fresca.

Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.

Las empresas licitadoras garantizarán que todos los productos alimentarios utilizados sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, cumplen con los requisitos legalmente establecidos en todas las fases de producción y elaboración e y de los mismo, en cuanto a inocuidad y calidad y están etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

CLÁUSULA 6.- ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO:

Los servicios deberán prestarse dentro de los siguientes horarios:

SERVICIOS PACIENTES	HORARIOS (L-D)
Desayunos	De 8 a 9 horas
Comidas	De 12.00 a 13.30 horas
Meriendas	A las 16.00 horas
Cenas	De 19 a 20 horas

SERVICIOS EMPLEADOS	HORARIOS (L-D)
Comidas	De 13.00 a 16 horas
Cenas	De 19 a 20 horas

La empresa contratista deberá realizar los servicios dentro de los horarios establecidos pudiéndose imponer penalidades por su incumplimiento según lo dispuesto en el Anexo 11 de este Pliego.

La prestación de los servicios se hará según las siguientes indicaciones:

Desayunos: elaboración, preparación y distribución a cargo del personal de la empresa adjudicataria. La distribución se realizará conjuntamente con personal asistencial del Hospital.

Comidas y Cenas: Elaboración, preparación y distribución a cargo del personal de la empresa adjudicataria. La distribución se realizará conjuntamente con personal asistencial del Hospital.

Meriendas y resopones: Subirán con carros de comida o cena y serán distribuidos a cargo del personal asistencial del Hospital.

Desarrollo del servicio: 1. Recepción de materia prima. 2. Almacenamiento de materia prima. 3. Conservación hasta la elaboración de las dietas. 4. Elaboración del menú. 5. Emplatado en vajilla convencional. 6. Distribución en carro.

CLÁUSULA 7.- PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución para el desarrollo del servicio objeto de este contrato se establece en 1 año, a contar desde la entrada en vigor del contrato. Este plazo será susceptible de ser prorrogado por tres (3) anualidades sucesivas, facultativas para EGARSAT y obligatorias para el adjudicatario, de conformidad con lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

CLÁUSULA 8.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO.

8.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- La actividad y responsabilidad de la empresa adjudicataria comprende todo el proceso, desde la compra y suministro de la materia prima, su conservación, elaboración y transporte interno en perfectas condiciones organolépticas, de temperatura, de calidad y condiciones sanitarias hasta la limpieza de todos los utensilios y materiales utilizados.
- La empresa adjudicataria deberá encargarse de la recogida diaria de los residuos que se originen con motivo de la prestación del servicio y se depositarán en el lugar que determinen los responsables del centro.
- Los trabajadores de la empresa tendrán que llevar la ropa de trabajo que especifique la normativa en vigor y estar en posesión de las calificaciones establecidas que sean necesarias

para la prestación de este tipo de servicio, así como el título de cocinero y de manipulador de alimentos.

- La empresa adjudicataria tendrá que acreditar la disponibilidad de una persona especialista en dietética y nutrición, con la titulación de diplomatura en nutrición y dietética, grado (licenciatura) en ciencia y tecnología de los alimentos y una experiencia mínima de 1 año, que se encargará de supervisar y controlar los menús programados, garantizar la correcta elaboración de los menús y actuar como consultor del servicio médico del centro con el fin de confeccionar y realizar el seguimiento de las dietas establecidas.

- La empresa adjudicataria de la gestión del servicio de catering se comprometerá a establecer el sistema y la normativa a seguir para la correcta manipulación, elaboración, cocinado y transporte de las materias primas y para la confección de los menús previstos, verificando que se realicen de la forma más idónea y proponiendo a su vez los sistemas de producción que estime oportunos teniendo en cuenta los últimos avances tecnológicos y organizativos.

- El adjudicatario no podrá bajo ningún concepto ceder, traspasar o subarrendar la explotación del servicio objeto del presente concurso, siendo causa de resolución del contrato este incumplimiento.

- La empresa adjudicataria será responsable de sus actos así como de los de sus proveedores, distribuidores y contratistas.

- La limpieza del espacio de comedor habilitado para el personal del Hospital será a cargo de EGARSAT. La limpieza de la zona de la cocina rehabilitada será a cargo de la entidad adjudicataria.

- El adjudicatario garantizará, por tanto, la logística del servicio, las exigencias establecidas en las normativas vigentes y la adecuada presentación de la comida.

- Serán a cargo del adjudicatario las obligaciones laborales que determine la legislación vigente en cada momento, en materia de salarios, Seguridad Social, accidentes de trabajo, mutualismo laboral, formación, seguridad e higiene, etc., justificándolo al inicio del contrato y de forma periódica cada seis meses y siempre que se produzca algún cambio en el personal.

- La empresa adjudicataria garantizará el cumplimiento de sus deberes en materia de Seguridad y Salud, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el Reglamento de los Servicios de Prevención y su marco normativo de desarrollo, prestando especial atención a la integración de la actividad planificada en el conjunto de sus actividades, procesos y organización del trabajo. A ese fin los responsables de prevención del adjudicatario establecerán con el Servicio de Prevención Propio de EGARSAT Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Nº 276 los mecanismos necesarios para la adecuada Coordinación de Actividades Empresariales previsto en el marco normativo de PRL.

8.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN GESTIÓN DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE.

El adjudicatario del contrato estará obligado a:

- Implantar un sistema de calidad en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

- Implantar un Plan de Higiene específico para el Hospital.
- Realización de analíticas de producto y superficie trimestralmente en la cocina a cargo de un laboratorio homologado.
- Plan de formación de manipuladores.
- Plan de formación de riesgos laborales.
- Auditoría semestral en tema de gestión de calidad y medio ambiente sin cargo.
- Trabajar para que desde el servicio de cocina se consigan los requisitos de Centro Verde en materia de eliminación de Residuos y Política Medio ambiental.

8.3. GASTOS DEL SERVICIO INCLUIDOS EN LA OFERTA DEL CONTRATISTA:

En la oferta económica presentada por el contratista se entenderán incluidos:

- Todos aquellos materiales y productos de limpieza necesarios para llevar a cabo la limpieza y desinfección de la cocina, de la vajilla y el menaje, así como los accesorios de celulosa y materiales no alimentarios propios del servicio, tales como servilletas, papel seca manos de cocina, papel film, bolsas de plástico para basuras, etc...
- El transporte de la materia prima al Hospital EGARSAT deberá ser en vehículo adecuado según lo indicado en este Pliego, así como aquel transporte adicional que se requiera por las características del servicio.
- Epi's (Cofia y gorro, guantes de protección térmica, química y/o corte; Anorak para acceso a las cámaras frías y al congelador), y uniformes del personal de restauración (chaqueta blanca con botonado cruzado, delantal oscuro atado en la cintura hasta las rodillas, pantalón oscuro con botón y cintura y zapatillas anatómicas oscuras con suela antideslizante).
- La vajilla y el menaje necesario para cubrir los servicios solicitados.

8.4.- OBLIGACIONES DE EGARSAT:

- Poner a disposición de la empresa adjudicataria todas las instalaciones del contrato, sin perjuicio del control debido por razones de seguridad.
- Comunicar con la debida antelación al adjudicatario, las modificaciones que quiera realizar en las instalaciones y que afecten al servicio.
- Facilitar el suministro de agua y electricidad sin perjuicio del control debido por razones de seguridad y consumos.
- Mantenimiento y reparación del aparataje de la cocina.

CLÁUSULA 9.- SUBROGACIÓN DE PERSONAL.

Sera obligación de la empresa adjudicataria el cumplimiento de las obligaciones y deberes en la Normativa Vigente y en los Convenios Colectivos del Sector, en especial en materia de subrogación de personal.

Como norma general, el personal adscrito al centro, además del cumplimiento de las normas internas de funcionamiento de la empresa adjudicataria, deberá en todo momento estar sujeto a las normas de conducta, decoro y comportamiento genéricos establecidos para el resto de personal por Egarsat.

En el presente pliego se incluye el personal que deberá subrogar la entidad adjudicataria de la presente licitación respecto del personal que actualmente está prestando el servicio de suministro de comidas en el Hospital EGARSAT de idénticas características que el presente contrato.

El personal sujeto a subrogación, conforme a los datos aportados por el actual proveedor del servicio, es el indicado a continuación, sin perjuicio de que los mismos puedan sufrir modificaciones hasta la fecha de efecto del contrato:

Categoría	Jornada	Contrato	Antigüedad	Sueldo bruto	Complementos salariales
ASL	40 h/semana	INDEFINIDO T/C	01/06/2017	19.682,11 €	No
ASL	28 h/semana	INDEFINIDO T/P	02/09/2020	13.999,85 €	No

Tal y como se especifica en la Memoria justificativa del expediente, debido al cambio de servicio de línea fría al servicio de catering con el presente expediente, la categoría profesional del personal a subrogar deberá corresponderse a la de Cocinero.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que esto alcance en modo alguno a EGARSAT.

Asimismo, el contratista estará obligado a poner a disposición de EGARSAT una persona designada como interlocutor único, encargado de velar por el cumplimiento del contrato y solventar aquellas incidencias que puedan producirse durante la ejecución del servicio.

CLÁUSULA 10.- VISITA A LAS INSTALACIONES.

Las empresas que deseen presentar oferta deberán visitar el Hospital para poder adecuar correctamente la propuesta técnica y económica a presentar. **Esta visita será condición imprescindible para poder presentar la oferta.**

La fecha indicada para la visita será la indicada en el Apartado 25º del Cuadro de Características Específicas del Contrato y se deberá confirmar previamente la asistencia con el Departamento de Contratación Pública de EGARSAT, vía correo electrónico a licitaciones@egarsat.es, indicando claramente en el mismo el Expediente de la licitación, nombre e identificación fiscal de la empresa y persona/s de contacto.

Las visitas serán certificadas in-situ, mediante certificado validado por el responsable del Servicio el día de la visita al Centro y este certificado deberá ser presentado obligatoriamente por los licitadores en el SOBRE A (DOCUMENTACIÓN GENERAL), según lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas de Ejecución.

CLÁUSULA 11.-VALORACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO.

A efectos de valoración y seguimiento del servicio se realizarán las siguientes reuniones entre el contratista y EGARSAT:

Reunión bimensual: Entre el responsable del servicio en el Hospital y el Gestor del Servicio por parte del contratista para tratar temas como la satisfacción de los menús servidos; la planificación de los menús mensuales; la valoración y detalle de áreas mejorables; del personal, resultados de los informes de calidad; revisión de los EPI's bimensuales, valoración general del servicio ofrecido; Resumen de las principales actuaciones y próximos proyectos; Personal: prevención, seguimiento, formación, etc...

Reunión Anual: Entre el responsable del Servicio en el Hospital, el Gestor del servicio por parte del contratista y el director de desarrollo de ésta: Evolución del servicio; estrategia del centro; hitos importantes de futuro; Planteamiento de consecución de nuevos ahorros para innovación e integración de servicios.

Asimismo, el contratista estará obligado a realizar una encuesta anual a los comensales y otra al personal de EGARSAT para conocer la valoración del servicio a efectos de mejorar en aquellos aspectos de la ejecución del servicio que lo requieran.

Firmado digitalmente por Constanza Álamos (Directora de Enfermería del Hospital EGARSAT).