

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL
SUMINISTRO DE VÍVERES, PARA EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS
DE MADRID. P.A.2 2018-0-191**

1.- OBJ ETO DEL CONTRATO

El contrato al que este Pliego se refiere, tendrá por objeto el suministro de víveres para la elaboración de las ingestas del día, tanto de alimentación ordinaria como de dietas especiales, (excluida la nutrición enteral y parenteral), que se producirá desde las instalaciones de Cocina del Hospital Universitario Clínico San Carlos de Madrid (en adelante HCSC) que en total suponen un promedio estimado de 905.881 ingestas al año (apartado 7.2 de este Pliego).

Dicho contrato se circunscribe a la compra, recepción, almacenamiento, conservación y entrega de alimentos para su preparación y elaboración.

2.- CARACTERISTICAS GENERALES

2.1.- La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios establecidas por el Hospital. Y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el código Alimentario Español y en el Reglamento Europeo 852/2004 desarrollado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (en adelante APPCC) aprobado por la Dirección del Hospital.

2.2.- La selección de los víveres, se realizará mediante presentación de muestras y/o características técnicas de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación por la persona designada por la Dirección. En la situación de que un producto no pueda ser suministrado por una causa justificada, podrá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para la cual deberá contar el informe técnico, favorable de la persona designada por la Dirección.

2.3.- La empresa adjudicataria deberá adecuarse a la programación de dietas y menús realizadas por el Hospital, en cada momento, así como a la composición de los distintos platos que componen dichos menús.

Se acompañará relación de dietas, menús y programación de menús a título indicativo reservándose el Hospital la capacidad para introducir modificaciones. Igualmente se adjunta relación de artículos que se podrán suministrar como extras.

También se acompañan fichas de platos incluyendo gramaje y valor nutritivo, considerando los alimentos limpios, salvo que se indique lo contrario.

2.4.- Deberá cumplir exhaustivamente el calendario de programación establecido para el aprovisionamiento tanto de productos frescos como

envasados, evitando la quiebra de horarios de preparación establecidos en cocina.

2.5.- Suministrará la cantidad de materias primas necesaria para cubrir las necesidades reales diarias, según previsión de necesidades aportada por la persona o personas designadas por la dirección del HCSC, en base a los datos suministrados por el Servicio de Dietética a través de la aplicación informática DIETOOLS.

2.6.- El adjudicatario garantizará un nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente; en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas del APPCC.

2.7.- Los muelles de recepción, almacenes, cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras y otros, que dependan en su caso de la empresa adjudicataria, estarán sometidos al control higiénico sanitario del Hospital.

2.8.- En dichas instalaciones y en todo lo referente a la explotación de los mismos se cumplirá con lo especificado en el apartado 8 de este Pliego.

3.- SUMINISTRO DE VIVERES

3.1.- Descripción del suministro

3.1.1.- El adjudicatario se responsabilizará de la gestión de compras, atención a proveedores, recepción, almacenamiento, conservación y suministro de los víveres necesarios para la preparación y elaboración de cada una de las ingestas (desayuno, almuerzo, merienda, cena, tomas y extras) a la cadena de producción y que le sean solicitados por los responsables de cocina. El adjudicatario es el único responsable de estos productos hasta que estos sean entregados al/los responsables designados por el HCSC y estos hayan dado su aprobación.

3.1.2.- Al objeto de unificar criterios, se definen los siguientes conceptos:

DIETA.- Se define como dieta a cada una de las variantes de comida que debe de producir la cocina en función de las patologías de los enfermos ingresados.

EXTRA.- Se denomina extra cualquier consumible suministrado por la cocina fuera de las COMIDAS.

TOMAS.- Se denomina toma a los suplementos dietéticos que acompañan a determinadas dietas a media mañana y media noche.

PLATO.- combinación de víveres que tras un proceso de elaboración en la cocina de acuerdo a una ficha de composición y procedimiento establecido se encuentran aptos para su consumo.

PENSION.- Se entenderá por pensión al conjunto formado por 1 desayuno +1 almuerzo + 1 merienda + 1 cena (+ 1 ó 2 tomas según dietas).

MENU.- Se define como menú a la combinación de platos que constituyen una comida para una dieta determinada y en un día establecido.

3.1.3.- El Hospital mantendrá las relaciones de suministros directa y exclusivamente con la persona Responsable del Servicio designada por el adjudicatario.

3.1.4.- La entrega de los alimentos a Cocina para su preparación, se realizará en los lugares y en horarios determinados por los Servicios Hosteleros. La recepción de víveres será en horario de 6,00 a 10,00 horas de lunes a viernes preferentemente, salvo imprevistos.

3.2.- Características de las materias primas objeto del Concurso

3.2.1.- La empresa adjudicataria deberá aportar para concursar la relación completa de los Productos y las Marcas que suministrará, y previo al inicio del servicio entregará una relación completa de los productos y las marcas suministradas, acompañadas de las fichas técnicas individuales para cada una de ellas. El adjudicatario deberá tener aprobados dos proveedores por cada producto. Dicha relación deberá adjuntarse en el sobre correspondiente a la Oferta Técnica.

Independientemente de los controles internos realizados por la Empresa adjudicataria, el Hospital en todo momento podrá requerir las determinaciones analíticas y auditorías a la propia Empresa adjudicataria y a sus proveedores que estime necesarias para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto de la mencionada relación para comprobar que cumple lo legalmente establecido.

La Empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitario y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes, programación de menús y tipo de dietas que establezcan los Servicios de Hostelería y de Nutrición y Dietética del Hospital. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa de estos servicios; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca, así como una analítica completa del mismo.

El Hospital, a través de los Responsables de los Servicios Hosteleros, Nutrición y Dietética, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto que no se adapte a las especificaciones iniciales del Hospital por otro en función de criterios de calidad, cantidad, Registro Sanitario, u otros que se consideren convenientes. La sustitución de un producto o un plato no supondrá, por parte del adjudicatario, reclamación alguna de un incremento sobre el precio ofertado.

3.2.2.- El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades "extra" o "primera" y en su defecto según la calidad establecida por el Hospital. Todos los productos deberán tener Registro Sanitario.

Por lo que se refiere a la conservación de víveres, se compromete a mantener los stocks adecuados a la actividad y mantendrá unos stocks mínimos de un 20% del consumo medio semanal de pescado congelado, verduras y hortalizas congeladas, precocinados y aceite, tanto el de freidoras (reposición) como el de las fichas técnicas de platos. Se podrá solicitar en cualquier momento por parte de los Servicios de Hostelería, que se mantenga un stock mínimo de carnes frescas envasadas al vacío, así como el correcto orden y distribución de productos en las diferentes cámaras frigoríficas, observando rigurosamente la rotación, caducidad y manipulación del género.

Todo lo relacionado con el suministro de víveres y el apoyo técnico solicitado estará sujeto al Ordenamiento Jurídico vigente, al Código alimentario Español, al Reglamento Técnico-Sanitario y normas de Calidad para cada grupo alimentario y a la normativa complementaria. Si el producto no es originario de la C.E., el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la C.E.

3.2.3.- La empresa adjudicataria deberá suministrar para la elaboración de los menús, la cantidad de aceite incluido en las fichas de los platos según dietas, teniendo en cuenta que para todos las elaboraciones que requieran procesos térmicos se suministrará Aceite Virgen de Oliva y en caso de no requerir dichos procesos será Aceite Virgen de Oliva. Con las características que siguen:

- El aceite de oliva virgen es aquel que se extrae exclusivamente a través de procesos mecánicos de prensado en frío, no empleando ningún método que a través de la aplicación de calor logre aumentar la producción de aceite. Al obtenerse únicamente de la primera prensada este aceite mantiene todas sus propiedades intactas y posee el mayor grado de pureza.
- El aceite de oliva virgen extra puede considerarse como el mejor aceite de oliva y el que mayores propiedades organolépticas posee. En comparación con otros aceites de oliva vírgenes, el aceite de oliva virgen extra posee una menor concentración de ácido oleico y por lo tanto su acidez es cercana al 1 %.

3.3.- El Menú

3.3.1- El Hospital dispone de un código de 39 dietas terapéuticas y de un grupo de 3 dietas personalizadas de composición variable ya que son elaboradas diariamente para aquellos pacientes con necesidades muy específicas que no se adaptan a ninguna de las dietas del código. Además existe elección de menús de dieta basal para las cuatro ingestas del día.

El Menú tiene una periodicidad semanal y varía en función de la época del año: Menú Invierno / Menú Verano. Cuando el Hospital desee realizar pruebas sobre variación de menú, el adjudicatario deberá suministrar los víveres que le sean solicitados por Hostelería o Nutrición y Dietética.

3.3.2.- El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de Menú que el Hospital decida implantar, así como aquellos Menús especiales que determine servir en festividades señaladas (Nochebuena, Navidad, Fin de Año, Año Nuevo, Día de Reyes, Festividad de San Carlos Borromeo). Tanto el Menú opcional como los menús especiales, serán establecidos por Hostelería

y Nutrición y Dietética y comunicados al adjudicatario.

3.3.3 La cantidad de menús que se habrán de servir diariamente será la que se derive de la ocupación del Hospital, se adjunta en el apartado 7.2 dietas servidas en el año 2017 como referencia en cuanto a volumen que podrá variar según la ocupación mencionada.

3.3.3 La oferta económica que se detallará en el **ANEXO II-A** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares especificará el coste total de la pensión alimenticia diaria, desglosado en desayuno, almuerzo, merienda y cena.

3.3.4 El valor calórico de las dietas especiales estará comprendido entre el siguiente intervalo:

<u>DIETAS</u>	<u>NUMERO DE CALORIAS</u>
Normal o basal	2.500 a 3.000
Especiales	500 a 3.000

3.3.5 El adjudicatario asumirá para las dietas el manual de dietas y gramajes aprobado por el Hospital, que figura como **ANEXO I**, así como las Fichas Técnicas de Platos del **ANEXO II**, y las características de las materias primas del **ANEXO III**, y cualquier modificación que se pudiera producir, en función de las necesidades del Centro.

3.3.3.- Los domingos se incluirá en la Dieta Basal y Basal Celiacos un menú íntegramente realizado con productos "ecológicos", aquellos que se han obtenido mediante métodos agrícolas respetuosos con el medio ambiente y respetan los ciclos naturales sin alterarlos artificialmente, no se han visto expuestos a ningún pesticida o sustancia química que no sea natural y no deben estar modificados genéticamente (transgénicos). Dichos alimentos deberán suministrarse provistos de la denominada "eurohoja", según la regulación (EC) nº 834/2007 y de acuerdo con la Regulación de la Comisión (EC) nº 889/2008. Dicho menú será único y su elección por parte de los pacientes, entre las otras dos opciones por plato en dicha dieta, supone la

aceptación durante el día en que se elija, de todos los platos que incluye, sin posibilidad de alternar con platos no ecológicos.

3.3.4.- Las fichas técnicas serán revisadas periódicamente y modificadas si fuese necesario siguiendo el criterio de Hostelería y Nutrición y Dietética.

Dada la dificultad para establecer las necesidades de determinados ingredientes y condimentos (especias, sal, aceite,, pan rallado, ajos, cebolla, perejil, huesos, carcasas de pollo, etc.), en estas fichas técnicas se especifica una cantidad aproximada; esto ha de ser tenido en cuenta por el adjudicatario, pues en ningún caso podrá facturarse el excedente de estos productos.

3.3.5.- Las dietas trituradas (turmix), podrán incluir purés industrializados, que el adjudicatario adquirirá de acuerdo a las características indicadas por Hostelería y Nutrición y Dietética, quedando su coste incluido en el precio de la dieta.

3.3.6.- La Unidad de Nutrición y Dietética podrá comprobar que la calidad, cantidad y adecuación nutricional de los productos suministrados es correcta.

3.4.- Peticiones extras

3.4.1.- La relación de extras que se detallan en el apartado 7.3 de este Pliego, la cual se corresponde con los productos que las Unidades de Hospitalización consume habitualmente. Debiéndose indicar por parte del licitador el precio máximo unitario, que no podrá ser superior al reflejado en este Pliego.

3.4.2.- A tal efecto, cada oferta económica deberá incluir los precios ofertados de los productos y unidad de medida, así como la marca en el producto que corresponda en el ANEXO de extras.

3.4.3.- A efectos de facturación se entiende que la lista de productos es cerrada y exhaustiva, de manera que el adjudicatario no podrá cobrar ninguna cantidad adicional por el consumo de productos que no figuren inicialmente en la mencionada lista salvo que la petición del alimento extra no incluido en la lista, sea solicitado a través de Hostelería y debidamente autorizado.

4.- PROVISIÓN, TRANSPORTE Y ENVASADO

4.1.- Provisión de productos

El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que diariamente sean necesarios en los almacenes y cámaras de la cocina del Centro en cada turno. Deberán entregarlos a las personas de cocina encargadas de preparar y elaborar los menús en las cantidades adecuadas en función del número de pensiones del día.

4.2.- Transporte

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los mismos, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados y cubiertos o cerrados para el resto de los productos.

Deberá garantizarse, asimismo, que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones en que se realice el transporte debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia, así como a lo establecido en el APPCC del Hospital.

4.3.- Envasado

4.3.1.- El adjudicatario deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transporten los productos, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, no susceptibles de recuperación. Para los productos frescos y refrigerados, tal como carne y pescados, se utilizará cubeta de plástico recuperable, no tóxica, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario, antes de su introducción en las cámaras correspondientes, se deberán trasladar a los contenedores de polipropileno, contenedores que deberán lavarse tras cada uso en el lavaperolas instalado a tal fin, en la zona de recepción de suministros.

4.3.2.- Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente. Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a menos de -18°C . y para su descongelación, seguirán la cadena de temperaturas correspondiente.

5.- COBERTURA DEL SERVICIO

5.1.- El horario que regirá para la prestación de los suministros será el que determine la Dirección del Hospital, que podrá autorizar cualquier variación cuando lo considere conveniente.

5.2.- Los horarios que se establezcan deberán cubrir la distribución de las siguientes ingestas:

- Desayuno.
- Comida.
- Merienda.
- Cena.

6.- RECURSOS HUMANOS

6.1 Para la realización de los trabajos que son objeto del Concurso, el adjudicatario propondrá una relación del personal conforme a la estructura que se determina en el **ANEXO VI** y que destinará en el Centro Hospitalario.

6.2 La empresa adjudicataria deberá subrogar, en la forma reglamentaria, al personal que actualmente está realizando el suministro de aprovisionamiento de víveres, contrato de proveedor único, en el Hospital y que se indica en el **ANEXO VI**.

6.3 Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales e Higiene en el Trabajo, referida al propio personal a su cargo.

6.4 El adjudicatario aportará el personal necesario para atender el correcto desarrollo servicio, cubriendo las jornadas de mañana y tarde y de lunes a domingo todos los días del año, **que en ningún caso podrá ser inferior al contemplado en el ANEXO VI.**

6.5 Así mismo, el personal que el adjudicatario contrate para la realización del suministro, objeto del presente contrato no generará ningún tipo de derecho frente al H.C.S.C..

6.6 El adjudicatario poseerá y mantendrá los derechos y obligaciones frente a su personal inherentes a su calidad de empresario, de acuerdo con lo previsto por la vigente Legislación Laboral, sin que en ningún caso el Hospital resulte responsable de las obligaciones surgidas entre el contratista y su persona, aún cuando las medidas que el adjudicatario adoptase fuesen como consecuencia de incumplimientos en la estricta aplicación del contrato.

6.7 En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los trabajadores con ocasión del ejercicio de sus cometidos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad sin que ésta alcance en modo alguno al Hospital.

6.8 Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación en lugar visible.

6.9 Los daños que el personal pudiera ocasionar a terceros o en el mobiliario e instalaciones del Centro, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por la empresa adjudicataria.

6.10 El citado personal, deberá tener experiencia probada y acreditada en el campo de la restauración de colectividades, debiendo estar en posesión del certificado de manipulador de alimentos, que será revisado periódicamente por el Servicio de Medicina Preventiva, además de por los órganos competentes.

6.11 La Dirección del Hospital deberá estar informada previamente de las contrataciones de personal que vaya a realizar la empresa adjudicataria o cualquier otra decisión cuyo efecto traspase el periodo contractual, reservándose la facultad el Hospital de examinar su currículum y dar conformidad a las mismas.

6.12 Deberá contar, al menos, con un responsable técnico directo en el Hospital, con amplia experiencia en hostelería, restauración colectiva, en particular hospitalaria, que ostente la representación de la empresa, lleve la coordinación, dirección técnica del presente contrato y preste asesoramiento técnico y legal sobre el servicio contratado.

6.13 La Asistencia Técnica por parte del personal a cargo del adjudicatario se ejercerá sobre el personal dependiente del Hospital, a través de los jefes de cocina, gobernantas o cualesquiera otras personas designadas al efecto por la Dirección del Hospital.

6.14 En su oferta, definirá claramente la organización que piensa poner en práctica para el mejor cumplimiento del suministro, teniendo en cuenta las singularidades del Hospital, y expresará la composición y cualificación de cada una de las personas que destinará en el Centro.

6.15 En caso de enfermedad, vacaciones u otras situaciones, la empresa adjudicataria tomará las medidas oportunas con el objeto de mantener siempre el número total de trabajadores contratados, respetándose así mismo su distribución y especialidades.

6.16 En todo caso, mensualmente, deberán entregar en el Servicio de Hostelería del Hospital los boletines de cotización a la Seguridad Social TC1 y TC2, que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones como empleador. Así como la documentación relativa al aseguramiento de los accidentes de trabajo.

6.17 El personal de la empresa adjudicataria debe ir permanentemente provisto, dentro del recinto hospitalario, de una placa identificativa fácilmente legible con el nombre completo, categoría y nombre de la empresa. Asimismo, deberá estar debidamente uniformado, durante todo el tiempo que permanezca en el Centro.

6.18 El proveedor adjudicatario deberá entregar a la finalización del contrato: relación de personal subrogable, con antigüedad, categoría y tipo de contrato.

7.- OFERTAS DE PRECIOS UNITARIOS Y GLOBALES

7.1.- Deberán ofertar las pensiones alimenticias desglosadas según PCAP, por:

- Coste de desayuno *
- Coste de almuerzo
- Coste de merienda
- Coste de cena*
- Coste unitario por cada extra

* Algunas dietas llevan incluidas tomas de media mañana y de media noche que se suben a los pacientes junto con el desayuno y/o la cena.

7.2.- El número mensual estimado de media de pensiones alimenticias tomando como referencia aproximada el año 2017, asciende a:

Dietas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Desayunos	20.887	19.610	20.687	18.882	19.926	19.255
Comidas	22.384	21.139	22.476	20.538	21.825	21.162
Meriendas	20.122	18.657	19.546	17.926	18.777	18.235
Cenas	20.908	19.472	20.469	18.737	19.856	19.128

Dietas	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Desayunos	17.298	14.162	15.738	18.963	19.200	19.587	224.195
Comidas	18.846	15.593	17.357	20.854	20.837	21.102	244.113
Meriendas	16.630	13.624	14.840	17.961	18.194	18.606	213.118
Cenas	17.552	14.489	15.884	19.220	19.186	19.554	224.455

El Precio unitario máximo de la PENSIÓN COMPLETA es de 5,80 euros más IVA.

7.3.- Los **precios unitarios de los alimentos extras** serán como máximo los que se indican a continuación, teniendo como estimación de consumo anual la que sigue:

EXTRAS	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	Precio IVA Incluido	Importe Total Estimado (IVA Incluido)
ACEITE OLIVA 0,5 L	8	3,25 €	25,98 €
ACEITE TARRINA	207	0,35 €	72,86 €
AGUA BOTELLA 1.5	8476	0,50 €	4.195,62 €
AGUA BOTELLA 0.5	23524	0,20 €	4.657,75 €
AZUCAR KILO	4	1,30 €	5,19 €
AZUCAR SOBRE	88948	0,03 €	2.935,28 €
BARRA PAN	388	0,06 €	21,34 €
BOCADILLOS	4524	0,77 €	3.483,48 €
FLAN VAINILLA	88	0,31 €	27,10 €
GALLETAS PAQUETE	5164	0,06 €	284,02 €
HUEVO COCIDO	224	0,11 €	24,64 €
LECHE DESNATADA	10300	0,83 €	8.497,50 €
LECHE ENTERA	14700	0,88 €	12.936,00 €
LECHE DE SOJA	50	0,85 €	42,50 €
LECHE SIN LACTOSA	80	0,90 €	72,00 €
LIMONES KILO	124	1,05 €	129,58 €
MANZANILLA	21459	0,04 €	944,20 €
NATILLAS VAINILLA	84	0,33 €	27,72 €
PAN TOAST	520	0,09 €	45,76 €
SACARINA SOBRE	37376	0,07 €	2.466,82 €
SAL KILO	8	0,63 €	5,02 €
SAL SOBRE	148	0,10 €	14,65 €
TE BOLSA	6820	0,06 €	375,10 €
TILA BOLSA	6824	0,04 €	300,26 €
YOGUR DES. EDUL	2144	0,26 €	566,02 €
YOGUR DES NAT	25113	0,26 €	6.629,83 €
YOGUR FRUTA	2628	0,26 €	693,79 €
YOGUR NATURAL	1436	0,26 €	379,10 €
ZUMOS PEQUEÑOS	24	0,55 €	13,20 €
ZUMO MELOCOTON	8852	0,72 €	6.329,18 €
ZUMO NARANJA	11988	0,72 €	8.571,42 €
ZUMO PIÑA	15000	0,72 €	10.725,00 €
Medio Sándwich Pavo	226	1,60 €	361,60 €
Medio Sándwich Pavo y Actimel	1709	1,09 €	1.862,81 €
Sándwich Pavo	811	0,77 €	624,47 €
Sándwich Pavo y Actimel	104	1,38 €	143,52 €
Menú urgencias /Hospital de día*	15003	2,15 €	32.256,45 €
TOTAL			110.746,77 €

*Composición del menú de urgencia: Puré o sopa; Tortilla francesa con dos lonchas de pavo/pollo; Compota de frutas / manzana asada y pan.

8.- EXPLOTACIÓN DE EQUIPOS, ALMACENES Y CÁMARAS DE CONSERVACIÓN

8.1.- Para la realización de la gestión de suministros de víveres, El Hospital cederá a la Empresa adjudicataria el uso de los locales, equipos e instalaciones situados según proyecto en ejecución, en el la cocina del Centro y destinados específicamente a las funciones de recepción de mercancías, almacenes y cámaras frigoríficas de conservación de alimentos, se adjunta plano en **ANEXO V**.

8.2.- La Empresa adjudicataria asume la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones de las áreas de uso, así como otros equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicho área durante el periodo de vigencia del contrato.

8.3.- El Adjudicatario realizará los controles periódicos preventivos exigidos por la Legislación vigente, sobre los locales, equipos e instalaciones cedidas por el HCSC.

8.4.- La Empresa adjudicataria asumirá los gastos de la línea telefónica exterior para uso exclusivo del adjudicatario. Y cualquier otro gasto asociado a la explotación de dichos equipos, locales o instalaciones.

8.5.- También será responsabilidad de la Empresa adjudicataria la aplicación de los tratamientos de desinsectación y desinfección de los locales e instalaciones a su cargo, tanto de carácter periódico, como cada vez que la Dirección del Hospital lo requiera.

8.6.- El uso de cualquier otra instalación, equipo o local deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital.

8.7.- En cualquier caso, el coste del mantenimiento, tanto preventivo como correctivo independientemente del origen de la avería, explotación y conservación de los locales, equipos e instalaciones de los que el Hospital cede el uso al adjudicatario durante el periodo de vigencia del contrato, serán responsabilidad del adjudicatario. Al finalizar el contrato, el adjudicatario deberá reintegrar dichos locales, equipos e instalaciones en perfecto estado de uso y conservación, lo cual deberá ser certificado por Empresa Homologada, siendo directamente deducible de la facturación pendiente, e incluso de la fianza definitiva, el importe de los deterioros observados a criterio del Hospital a la fecha de extinción del contrato. A tenor de lo cual la empresa adjudicataria, podrá solicitar, al hacerse cargo del servicio, levantamiento de acta de recepción de locales, equipos e instalaciones.

8.8.- La empresa deberá aportar en un plazo máximo de 3 meses desde la adjudicación, 3 carros de retermalización para el transporte de alimentos en bandejas, han de ser compatibles con las unidades técnicas para dicha retermalización de las que dispone La cocina, en concreto son del Modelo PROSERV de 36 bandejas.

9.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y COTROL DEL HOSPITAL

9.1.- La Dirección del hospital establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos mediante los cuales se comprobará el cumplimiento del sistema APPCC, la adecuación a la seguridad alimentaria, la limpieza y conservación, el sistema de selección de proveedores, la calidad e idoneidad de los mismos, el sistema utilizado para la verificación de la calidad de los productos suministrados, el sistema de almacenamiento y su sistema organizativo y de control, la cantidad y calidad de las materias primas utilizadas, así como el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad en su manipulación.

9.2.- La dirección del Hospital designará ante el adjudicatario a la persona, o personas, en quien delegue las tareas de control e inspección cotidianos del funcionamiento del servicio.

El adjudicatario estará obligado a facilitar a estas personas cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, y así cumplir las indicaciones que le comuniquen. Entre estas se incluirán:

- el rechazo de partidas de víveres que se acaben de recepcionar
- el rechazo de partidas de víveres ya almacenados
- el rechazo de partidas de alimentos en preparación
- el veto a proveedores cuya actuación no haya sido satisfactoria a criterio del Hospital.

9.3.- El material se entenderá recepcionado y conforme mediante las firmas conjuntas sobre el Albarán del personal responsable designado por el Hospital y la Empresa. Cuando el material sea rechazado por el personal designado por el Centro, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del mismo.

9.4.- De las inspecciones que se realizaren, la Dirección del Centro, si lo estima conveniente, podrá requerir al contratista que subsane, en el plazo máximo de 5 días los efectos, insuficiencias técnicas, errores materiales, incumplimientos de su oferta e infracciones de preceptos reglamentarios que le sean imputables, de cuadro con las conclusiones del acta al que se refiera.

9.5.- Si trascurrido este plazo las deficiencias no han sido corregidas, el Órgano de contratación puede proceder a la incautación de la garantía, incurriendo además el contratista en la obligación de abonar una penalización sobre el importe económico del contrato en función de la gravedad de la infracción cometida.

9.6.- El adjudicatario deberá entregar a la Unidad de Alimentación un parte diario con las entregas de víveres a cocina, así como de posibles incidencias ocurridas durante la jornada, y cuyo contenido y modelo será elaborado por el Hospital.

10.- PENALIDADES

10.1.- El Órgano de contratación, con sujeción a lo establecido en la Ley 9/2017 de la Ley de Contratos del Sector Público podrá imponer penalidades a la empresa contratista por incumplimientos y cuantías que se señalan más adelante. Dichas penalizaciones serán independientes y acumulativas. La imposición de penalidad no excluye la indemnización por daños y perjuicios.

- Por demora: 0,20 euros por cada 1.000 euros de precio, al día.
- Por incumplimiento de la ejecución parcial de las prestaciones definida en el contrato. Las no prestaciones de cualquier servicio contratado darán lugar a la contratación con un tercero por parte del Hospital, procediéndose a su facturación a la empresa adjudicataria con posibilidad de resarcimiento de daños y perjuicios o a la resolución del contrato, aplicando lo estipulado en la Ley de Contratos del Sector Público.
- Se impondrán las penalizaciones económicas, si en las revisiones mensuales, según el procedimiento de calidad del Area de Hostelería, realizadas por parte del personal del Hospital (pudiendo asistir un representante de la empresa si lo requiere), no se cumplen los valores positivos exigidos en el resultado de cada uno de los puntos revisados según el APPCC del Servicio de Alimentación y Normativa Técnico Sanitaria de aplicación, controles de calidad:
 - Control y estudios microbiológicos: cumplimiento de todos los valores positivos
 - Control de alimentos, cumplimiento de todos los valores positivos
 - Control de APPCC, cumplimiento de los valores positivos con excepción como máximo 1 ítems negativo.
 - Control de equipos: cumplimiento de todos los valores.
 - Control de personal, cumplimiento de los valores positivos con excepción como máximo 1 ítems negativo.
 - Control de validación y verificación, cumplimiento de todos los valores positivos.

10.2.- Importe de las penalidades:

- Se aplicará una penalización de un 1,5 % sobre facturación mensual, por incumplimiento de cada uno de los Ítems relacionados anteriormente.
- Por incumplimiento del mismo ítem en 2 revisiones consecutivas, se incrementará un 1,5% adicional
- Por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: según lo establecido en la LCSP.
- Por incumplimiento del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales suficientes para ello: Según lo establecido en el artículo la LCSP.

10.3.- La Dirección del Hospital podrá resolver el contrato sin que ello le obligue a devolver al adjudicatario cantidad ni indemnización alguna, con pérdida inclusive de la fianza, en el supuesto de que se hayan aplicado la misma penalización (cualquiera de las indicadas en la esta cláusula) durante cuatro meses, consecutivos o no, dentro de la vigencia del contrato.

11.- OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y MEDIOAMBIENTAL.

11.1.- Las empresas licitadoras deberán tener las acreditaciones requeridas en el P.C.A.P de este Procedimiento (apartado 6.2 de la Cláusula 1).

11.2.- Todos los alimentos frescos a suministrar, Primera Gama, deberán ser preferiblemente de proximidad autonómica y obligatoriamente nacional (apartado 8.2 de la Cláusula 1)

11.3 .- Los alimentos suministrados para el menú ecológico, deberán no tener: abonos sintéticos (nitrogenados o fosforados) ni pesticidas sintéticos, ni conservantes sintéticos, ni irradiación, ni ingeniería genética. Se cultivan con fertilizantes naturales. Los animales pueden pastar al aire libre y disponen de unas dimensiones mínimas por cabeza para alojarse, se alimentan con productos ecológicos (sin piensos sintéticos) y se crían sin medicamentos (vacunas, hormonas, antibióticos...) y tener el certificado:
ES-ECO-000-AN-AGRICULTURUE.

RELACION DE ANEXOS

ANEXO I

- CODIGO DE DIETAS

ANEXO II

- FICHAS TECNICAS DE PLATOS – RECETARIO

ANEXO III

- CARACTERISTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

ANEXO IV

- MENUS SEMANALES DE VERANO E INVIERNO

ANEXO V

- PLANO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

ANEXO VI

- RELACIÓN DE PERSONAL

ANEXO VII

- ALIMENTOS EXTRAS.