

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTION DE VÍVERES. PARA EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS DE MADRID.**

**PA 2022-4-007**



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTION DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS, PARA EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS DE MADRID.**

**PA 2022-4-007**

**1.- OBJETO DEL CONTRATO**

El contrato al que este Pliego se refiere, tiene por objeto el suministro y la gestión 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 la cocina del Hospital 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 en el presente Pliego. 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 y revisado por la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

2.2.- 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 las personas designadas 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 acompaña relación de dietas, menús y programación de menús a título indicativo reservándose el Hospital la capacidad para introducir modificaciones, que, en caso de suponer un incremento de costes, deberá consensuar con el adjudicatario. 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, de las dietas contempladas en el código de las mismas.

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.

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, y suministro a cocina, 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 a los responsables designados por el HCSC y estos hayan dado su aprobación, en el albarán de entrega, que deberán firmar tanto dichos responsables del hospital, como los de la empresa adjudicataria.

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 alimentos 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 (Más 1 toma 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. El desembalado, contenedores empleados y condiciones de dicho suministro se establecerá por el Servicio de Hostelería, según APPCC del Hospital.

### **3.2.- Características de las materias primas objeto del Concurso**

3.2.1.- La empresa licitadora deberá aportar para concursar la relación completa de los productos y las marcas que suministrará, acompañada de las fichas técnicas individuales para cada una de ellos. El adjudicatario deberá tener aprobados dos proveedores por cada producto.

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 queda establecido en el presente Pliego. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa de los servicios autorizados por la Dirección del Hospital, 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 la ficha técnica de dicho producto o marca, así como una analítica completa del mismo.

El Hospital, a través de los Responsables del Servicio de Hostelería, 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, y que si se adapten a dichas especificaciones. La sustitución de un producto o un plato, por no cumplir con dichas especificaciones, no supondrá, por parte del adjudicatario, reclamación alguna de un incremento sobre el precio ofertado.

En el caso de urgencia justificada que un producto no pueda ser suministrado, se prevé que sea sustituido por otro de iguales características o superiores (2ª opción del listado de ingredientes, **Anexo IV**), para lo cual deberá comunicar por escrito la causa que justifica tal necesidad, acompañado de la ficha técnica correspondiente. Cuando se subsane dicha incidencia se volverá a comunicar por escrito.

En caso de que el adjudicatario pretenda cambiar algún producto ofertado, podrá ser sustituido por otro de iguales características o superiores. De forma previa, deberá motivar por escrito la causa que justifica tal necesidad. Para una correcta selección de los víveres presentará muestras de los mismos, acompañadas de las fichas técnicas correspondientes y la documentación necesaria, para proceder a su valoración y aprobación por los Servicios de Hostelería y la Unidad de Nutrición y Dietética (UNCYD) del hospital.

También se acompaña el **Anexo II** relativo a las fichas de elaboración de platos en cuya introducción se ofrece información relativa a los propios ingredientes. Dichas fichas serán revisadas periódicamente y modificadas, si fuese necesario, siguiendo el criterio de los Servicios de Hostelería y la UNCYD del hospital. En el caso de que dichas modificaciones supongan un incremento de costes para el adjudicatario, deberán consensuarse.

Las necesidades de productos vienen establecidas en dichas fichas, sin embargo, por las características de la cocina industrial, será necesario adecuar las cantidades precisas de algunos productos no cuantificables, ejemplo caldo de pollo, aceite o harinas, para su normal producción.

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 Unión Europea, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la misma.

3.2.3 El adjudicatario deberá presentar en el plazo de 30 días desde su inicio de actividad con el Centro, planes de contingencia para los distintos escenarios posibles, en relación a problemas posibles en el suministro de los víveres contratados.

### **3.3.- El Menú**

3.3.1- El Hospital dispone de un código de dietas terapéuticas, cuyos componentes principales de cada plato, serán los mismos que incluye algún plato de la dieta basal para el mismo día. Dicha dieta basal tendrá 3 opciones por plato, tanto primeros como segundos o postres, con cuyos componentes principales se elaborarán el resto de Menús del Código de Dietas. Excepcionalmente será preciso elaborar dietas distintas para algún paciente con fuertes restricciones alimentarias por razones justificadas, que deberán documentarse.

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, según apartado 2.3, 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, y un menú especial un día al trimestre relacionado con festividades locales, o temas gastronómicos). Cualquier cambio en las Dietas sobre las marcadas en pliegos, será establecido por Hostelería, revisados por Nutrición y Dietética y consensuado con el 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 2020 como referencia en cuanto a volumen que podrá variar según la ocupación mencionada.

3.3.3 La oferta económica especificará el coste total de la pensión alimenticia diaria, desglosado en desayuno, comida, 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.

3.3.5.- 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, y asumido por el adjudicatario.

3.3.6.- Las dietas trituradas (túrmix), 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.

3.3.7.- Tanto el Servicio de Hostelería como 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, previamente cotizado por el proveedor, y debidamente autorizado.

3.4.5.- Las visitas a cocina, autorizadas por la Dirección, que incluyan alguna muestra o degustación de alimentos, se facturaran como la ingesta a la que correspondan, según propuesta del Servicio de Hostelería.

## **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 los túneles lavavajillas del Servicio, fuera de la hora prevista para su uso habitual por Hostelería.

4.3.2.- Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente. Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a menos de  $-18^{\circ}\text{C}$ . y para su descongelación, seguirán la cadena de temperaturas correspondiente.

### **5.- COBERTURA DEL SERVICIO**

5.1.- El horario que regirá para la entrega 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 contrato, el adjudicatario contará en el Centro Hospitalario con el personal suficiente para desarrollar el servicio objeto de este contrato.



6.2 La empresa adjudicataria deberá subrogar, según la normativa vigente, 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 V**.

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 podrá aumentar la dotación del personal recogida en el **ANEXO VI** que considere necesario para atender el correcto desarrollo del servicio.

6.5 Así mismo, el personal que el adjudicatario contrate durante la duración del 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 personal, aun 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 personal de nueva contratación deberá tener al menos 5 años de experiencia 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, que acredite como mínimo 5 años de experiencia en hostelería o

restauración colectiva en centros hospitalarios, que ostentará la representación de la empresa, llevará la coordinación, dirección técnica del presente contrato y prestará 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 servicio, teniendo en cuenta las singularidades del Hospital.

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 RNT, relación nominal de trabajadores, y el RLC, relación de cotizaciones, 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.

6.19 La empresa deberá cumplir todas las disposiciones legales y administrativas de aplicación en materia de Seguridad, Higiene y Salud en el Trabajo que estén en vigor durante la ejecución de los trabajos, siendo responsable exclusiva de su aplicación y de las consecuencias derivadas de su incumplimiento, tanto en lo concerniente al mismo como a sus posibles subcontratistas.

6.20 También estará obligada a presentar a la Dirección del Centro, si se le requiere, prueba documental que acredite los reconocimientos médicos e inmunización que, como empresa, le obligue la legislación vigente, así como las Fichas de Protección de Riesgos Laborales que esté aplicando.

## **7.- OFERTAS DE PRECIOS UNITARIOS Y GLOBALES**

7.1.- Deberán ofertar las pensiones alimenticias desglosadas según:

- Coste de desayuno \*
- Coste de comida
- 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.

CÁLCULO PARA 12 MESES EN FUNCIÓN Nº DIETAS			
	UDS/AÑO	Precio s/IVA	TOTAL € SIN IVA EN 12 MESES
Desayuno	211.778	0,84	177.893,52
Comida	229.819	2,76	634.300,44
Merienda	206.353	0,71	146.510,63
Cena	218.388	2,09	456.430,92
<b>Total 12m. Sin IVA</b>		<b>6,4</b>	<b>1.415.135,51</b>
<b>IVA 12 meses (10%)</b>			<b>141.513,55</b>
<b>Total 12m. con IVA</b>			<b>1.556.649,06</b>
Alimentos Extras 12 meses sin IVA			133.739,68
<b>IMPORTE Total PARA 12 meses sin IVA</b>			<b>1.548.875,19</b>
<b>IMPORTE Total PARA 12 meses con IVA</b>			<b>1.703.762,71</b>

7.2.- El número mensual estimado de media de pensiones alimenticias tomando como referencia aproximada el año 2020, asciende a:

Dietas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	
Desayunos	20.548	19.811	20.829	19.779	15.227	14.514	
Comidas	21.165	21.439	21.907	21.466	16.960	16.429	
Meriendas	19.634	18.600	20.116	19.779	15.114	14.355	
Cenas	19.733	19.700	20.832	21.466	16.191	15.662	
Dietas	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	TOTAL
Desayunos	15.212	15.361	17.535	18.719	17.020	17.223	211.778
Comidas	17.054	16.780	18.874	20.345	18.626	18.774	229.819
Meriendas	15.045	15.104	17.219	18.126	16.616	16.645	206.353
Cenas	16.195	16.031	18.011	19.206	17.739	17.622	218.388

**El Precio unitario máximo de la PENSIÓN COMPLETA es de 6,4 euros**

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	3,58 €	28,64 €
ACEITE TARRINA	207	0,40 €	82,80 €
AGUA BOTELLA 1.5	8476	0,55 €	4.661,80 €
AGUA BOTELLA 0.5	23524	0,25 €	5.881,00 €
AZUCAR KILO	4	1,50 €	6,00 €
AZUCAR SOBRE	88948	0,05 €	4.447,40 €
BARRA PAN	388	0,10 €	38,80 €
BOCADILLOS	1500	0,85 €	1.275,00 €
FLAN VAINILLA	88	0,35 €	30,80 €
GALLETAS PAQUETE	5164	0,07 €	361,48 €
HUEVO COCIDO	224	0,14 €	31,36 €
LECHE DESNATADA	10000	1,05 €	10.500,00 €
LECHE ENTERA	14700	1,05 €	15.435,00 €
LECHE DE SOJA	50	1,20 €	60,00 €
LECHE SIN LACTOSA	80	1,20 €	96,00 €
LIMONES KILO	124	2,00 €	248,00 €
MANZANILLA	21459	0,06 €	1.287,54 €
NATILLAS VAINILLA	84	0,40 €	33,60 €
PAN TOAST	520	0,10 €	52,00 €
SACARINA SOBRE	37376	0,06 €	2.242,56 €
SAL KILO	8	0,69 €	5,52 €
SAL SOBRE	148	0,10 €	14,80 €
TE BOLSA	6820	0,06 €	409,20 €
TILA BOLSA	6824	0,06 €	409,44 €
YOGUR soja	2144	0,35 €	750,40 €
YOGUR DES NAT	25113	0,30 €	7.533,90 €
YOGUR FRUTA	0	0,30 €	- €
YOGUR NATURAL	1436	0,30 €	430,80 €
ZUMOS PEQUEÑOS	24	0,55 €	13,20 €
ZUMO MELOCOTON	8852	0,90 €	7.966,80 €
ZUMO NARANJA	10000	0,90 €	9.000,00 €
ZUMO PIÑA	14000	0,90 €	12.600,00 €
Compota de Frutas	75	0,50 €	37,50 €
Medio Sándwich Pavo y Actimel	1709	1,60 €	2.734,40 €
Sándwich Pavo	700	1,80 €	1.260,00 €
Sándwich Pavo y Actimel	104	2,20 €	228,80 €
Menú urgencias /Hospital de día*	15003	2,37 €	35.557,11 €
Bote CocaCola 200cl.	50	0,72 €	36,00 €
Pure de frutas	72	0,50 €	36,00 €
Helado premium	700	0,70 €	490,00 €
Agua Gelificada	32000	0,65 €	20.800,00 €
<b>TOTAL</b>			<b>147.113,65 €</b>

\*Composición del menú de urgencia: Puré o sopa; Tortilla francesa, 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 en 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 de otros equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicho área durante el periodo de vigencia del contrato, de mutuo acuerdo

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.

## **9.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL 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

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 defectos, insuficiencias técnicas, errores materiales, incumplimientos de su oferta e infracciones de preceptos reglamentarios que le sean imputables, de acuerdo 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 aplicar las penalidades recogidas en el pliego de cláusulas administrativas particulares

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

10.1.- Las empresas licitadoras deberán tener homologadas su gestión en seguridad laboral y salud ocupacional (SGSSO), con algún Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) según requisitos OHSAS 18001 o 18002 o equivalentes, en al menos sus instalaciones centrales.

10.2.- Deberán estar homologadas en gestión medioambiental en al menos 2 Hospitales de más de 200 camas, donde realicen el suministro y gestión de

viveres, con Certificados de los licitadores en Sistemas de Gestion Ambiental basados en el Reglamento Europeo de Gestión y Auditoria Ambientales "EMAS", como la certificación ISO 14001 o equivalente.

10.3.- Todos los alimentos frescos a suministrar, Primera Gama, deberán ser preferiblemente de proximidad autonómica y obligatoriamente nacional.

Firmado digitalmente por: RECUERO CASTELLON ROBERTO  
Fecha: 2022 09 05 09:32

Documento firmado digitalmente por: SOTO BONEL JOSE FRANCISCO  
Fecha: 2022 09 24 22:51  
Referencia: 57/000287 9/22  
Verificación y validez por CSV: [REDACTED]  
La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)

Fdo.: Roberto Recuero Castellón  
Coordinador Servicio de Hostelería

## **RELACION DE ANEXOS**

### ANEXO I

- CODIGO DE DIETAS

### ANEXO II

- FICHAS TECNICAS DE PLATOS – RECETARIO

### ANEXO III

- CARACTERISTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

### ANEXO IV

- PLANO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

### ANEXO V

- RELACIÓN DE PERSONAL