

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS EN EL SERVICIO DE SALUD MENTAL “HOSPITAL DE DÍA DEL ADOLESCENTE DE VALLECAS” ADSCRITO AL “HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE” DE MADRID.

EXPEDIENTE Nº 2016.0.003



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0962996884338281315915**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS EN EL SERVICIO DE SALUD MENTAL “HOSPITAL DE DÍA DEL ADOLESCENTE DE VALLECAS” ADSCRITO AL “HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE” DE MADRID.

EXPEDIENTE Nº 2016.0.003

1.- OBJETO.-

El presente contrato tiene por objeto la contratación del Servicio de comidas en el Servicio de Salud Mental “Hospital de Día del Adolescente de Vallecas”, lo que incluye preparación, transporte y suministro de las comidas, que permita a los usuarios tener garantizada su alimentación durante la hora del almuerzo.

2.- LUGAR DE PRESTACIÓN.-

En el Hospital de Día del Adolescente de Vallecas situado en la C/ Cincovillas, 5 (entrada por Quijorna, s/n) -28051- Madrid.

3.- DURACIÓN DEL CONTRATO.-

La vigencia del contrato será de 12 meses, contado a partir de la firma del contrato, pudiendo ser prorrogado, como máximo, por un periodo adicional de 12 meses.

4.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.-

Las presentes prescripciones técnicas, tienen por objeto definir las condiciones de prestación del servicio de comidas para la alimentación de los asistentes al Hospital de Día del Adolescente de Vallecas

1. La prestación del servicio consistirá en servir un máximo de 40 menús diarios (30 usuarios del Hospital de día del Adolescente y 10 trabajadores), todos los días de la semana de lunes a viernes, excepto los festivos, todos los días del año. El número de menús a servir podrá experimentar variación, disminuyendo, según la ocupación que en cada momento tenga el Hospital, debiendo ser asumida dicha variación por el adjudicatario. Podrá interrumpirse el servicio de forma excepcional cuando la Dirección lo considere oportuno por ser mayoritaria la ausencia de los destinatarios del Servicio.
En caso de cierre temporal por causa justificada el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización, reanudándose el contrato con la apertura del mismo.
2. Se estima los días de prestación del servicio en 247 anuales.
3. El servicio comprenderá la elaboración de las comidas en las instalaciones de la empresa adjudicataria, mediante el sistema de línea “caliente”, el transporte de las comidas hasta el Hospital de día del Adolescente y retirada de los contenedores empleados.



4. El Hospital de día del Adolescente facilitará al adjudicatario el uso de la cocina así como de los diversos electrodomésticos existentes en el Hospital de día, con el fin de mantener los alimentos en buen estado de uso para su consumo.
5. El Adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios diariamente, los siguientes menús especiales hipocalórico, ovolácteos vegetarianos, así como dietas individualizadas para celíacos, sin lactosa y otras alergias alimentarias.
6. Los menús se ajustarán inicialmente a las premisas indispensables que se describen a continuación, para que exista el adecuado equilibrio cualitativo y cuantitativo, en la alimentación de los menores, de acuerdo con lo que se dispone en el apartado 6 características de los menús.
7. La empresa Adjudicataria deberá presentar acreditación de estar en posesión de una Póliza en vigor de un Seguro de Responsabilidad Civil por intoxicación Alimentaria.
8. Una vez formalizado el Contrato la empresa adjudicataria deberá facilitar nº de teléfono y fax de la persona Responsable designada a efectos de coordinación y seguimiento del contrato. El responsable de la empresa adjudicataria y la persona nombrada como encargada del Hospital de día del Adolescente se reunirán mensualmente para estudiar y analizar las incidencias si las hubiera y proponer las correcciones oportunas.
9. La empresa adjudicataria deberá informar por escrito a la Dirección del Hospital cualquier incidencia que surja en el plazo de vigencia del contrato.
10. La empresa adjudicataria acepta las especificaciones del presente Pliego que deberán considerarse como mínimas.

5.- FICHAS TÉCNICAS.-

Los platos que compongan el menú se elaborarán con materias primas de categoría primera o extra, no admitiéndose en ningún caso de categoría inferior a primera.

El adjudicatario presentará al Encargado del Hospital, con al menos 10 días de antelación al inicio del nuevo mes, una planificación mensual de los menús, donde deberá incluirse los valores nutritivos aportados por cada plato: valor calórico, origen de la energía en porcentaje, etc, y firmados por un especialista en nutrición y dietética. El Hospital podrá realizar así los ajustes de los menús que estime oportunos, pudiendo excluir determinados alimentos que no considere adecuados y sustituirlos por otros. La empresa ofrecerá varias opciones para dicha sustitución.

6.- CARACTERÍSTICAS DE LOS MENÚS.-



El menú corresponde a la comida de al mediodía o almuerzo. El adjudicatario deberá determinar un menú con garantías higiénico-sanitarias y nutricionales adecuadas a las necesidades del grupo de edad al que va dirigido (entre 12 y 18 años). Deberá cumplir las recomendaciones en materia de alimentación y todos aquellos aspectos que permitan proporcionar una comida agradable y completa:

- Preparar raciones, texturas y gramajes adecuados en función de la edad.
- Cuidar la presentación.

Respecto al tipo de alimento a consumir durante el día, los criterios son:

- **HIDRATOS DE CARBONO (55%-60% del total de alimentos)**

El 55%-60% de las calorías de la dieta son glúcidos. Para un varón de 1.70 m de alto y 70 Kgr de peso y teniendo en cuenta una dieta de 2000 calorías, supone unas 1000-1200 calorías, pero, estos deben ser en su mayor parte del tipo "de liberación lenta" es decir a base de frutas, verduras, cereales integrales, y legumbres, siendo el porcentaje de "liberación rápida" más pequeño es decir pan, pastas, azúcares, harinas etc. Esto complementa a su vez la cantidad de fibra, vitaminas y minerales diarios.

- **PROTEINAS (20% del total de alimentos)**

Se recomienda que el aporte proteico sea en este orden según la digestibilidad el pescado, marisco, carne y huevo. A consumir alguno de estos cada día y repartido equitativamente a lo largo de la semana.

Para un adulto de 1.70 m de altura y 70 Kgr en una dieta de 2000 calorías, se calcula una necesidad proteica de este tipo, diaria de 70-100 gr. de magro (1gr son 4 calorías es decir entre 280 y 400 calorías y día). Se debe tener en cuenta que es un adolescente en crecimiento y es en esta etapa cuando existe la mayor demanda proteínica).

Los restantes alimentos que también aportan proteínas son de menor valor biológico (Ej. Las legumbres no contienen todos los aminoácidos esenciales y necesitan ser complementados).

- **GRASAS (Grasas 15-30% del total de alimentos)**

El 30% del total de las calorías del día. Es decir para una dieta de 2000 calorías, supone unas 600 calorías (1gr de grasa son 9 calorías) La grasa debe ser del tipo mono-poliinsaturada. Tener en cuenta que la leche y las carnes rojas son grasas saturadas, por lo que los platos elaborados con carne roja se aconseja no tomarlos más de una vez en semana y los lácteos y derivados lácteos será preferible por lo tanto que sean desnatados o semidesnatados. Se aportarán las grasas no sólo en el aporte de aceite de oliva diario sino completado con frutos secos o pescados azules (ricos en omega 3), intentando incluir estos dentro de los menús, para que las ingestas de pescado azul sea un mínimo de dos veces/semana.

Evitar chacinas, embutidos y bollería pues son grasas saturadas.

- **VITAMINAS Y MINERALES**



Fundamentales para todos los procesos enzimáticos y metabólicos del organismo. Consumidas a diario. Se encuentran en todos los alimentos ya descritos: frutas, verduras crudas, verduras cocinadas, legumbres, pescados, carnes, huevos, frutos secos etc. Es fundamental tener en cuenta el tipo de manipulación y cocción pues destruye la mayor parte de dichos elementos. Por eso se insiste en una ración cruda diaria además de la cocinada.

Los menús a suministrar constarán de: (Anexo I)

o **Primer plato**. En la intención de lograr un equilibrio dietético perfecto los platos más corrientes serán los basados en legumbres, pastas, sopas, arroces, cremas, verduras, purés, etc..

o **Segundo plato,- Carnes** (ternera, cerdo, pollo, etc) pescados variados, frituras y huevos

o **Ensalada-guarnición**

o **Postre** (fruta o lácteo). Frutas del tiempo o en almíbar, productos lácteos y dulces.

o **Pan**

Los menús (dietas basales estándar para la mayoría de los usuarios) responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada y contemplarán, en cuanto a cantidades y composición, las edades y características de los comensales.

Los menús que requieran de alimentos y preparación específicos (dietas especiales), serán elaborados sin ningún tipo de incremento del precio indicado en la oferta.

Se controlará muy especialmente la fecha de caducidad o consumo preferente, la continuidad en la cadena de frío en los congelados y el grado de madurez y salubridad de la fruta.

La composición ordinaria del menú, tendrá alternativas para ajustarse a las convicciones personales o religiosas de los usuarios, así como los menús especiales ó dietas por prescripción médica para los infanto-juveniles que certifican alguna enfermedad o intolerancia a algunos alimentos (celíaca, lactosa, sin sal, etc...). En el caso de servir menús especiales, para cubrir necesidades de este tipo, será necesario que estos menús se entreguen debidamente identificados, para diferenciarlos del resto de los menús.

La planificación de los menús diarios con una rotación mínima de 4 semanas (será por cuenta del adjudicatario, de conformidad con las premisas descritas anteriormente, debiendo entender la rotación como el número de días que transcurren para la repetición de uno cualquiera de los platos del menú excluido el postre.



El Hospital comunicará semanalmente las cantidades y dietas basales o terapéuticas que deben ser suministradas cada día.

El Hospital celebra las siguientes fiestas con los adolescentes: Comida especial de Navidad, Comida especial de Nochevieja (estos menús consistirán en aperitivo ensalada, primer plato, segundo plato, fruta, postre dulce, pan y bebida) y aperitivos especial para la Fiesta de Carnaval y para la Fiesta de Verano (estos menús consistirán en una comida tipo picnic a base de sándwich, aperitivos, etc). El precio de estos menús estará incluido en el precio del contrato.

El licitador deberá presentar:

- * Menú basal (Anexo I)
 - 1º plato
 - 2º plato
 - Ensalada - guarnición
 - Postre (fruta y/o yogur)
 - Pan y agua
- * Catálogo de calidades y materias primas
- * Fichas técnicas de los platos (Anexo II)

7.- PRECIO.-

El precio se desglosa en menús e incluye la totalidad de los productos, preparación, transporte y suministro de comidas en base al sistema de producción de cadena caliente.

A efectos de la presente contratación, se considerará que un menú equivale a una comida, consistente en dos platos, ensalada- guarnición y postre.

El precio unitario máximo del menú es de (4,21 € mas 10% iva) siendo el total del menú 4,631 €. El importe total del contrato, será el que resulta de multiplicar el precio unitario por el número máximo de menús o servicios a contratar que se estima en 9.880 /año, ascendiendo a 45.754,28 € iva incluido.

La valoración de este servicio, será siempre en función de las cantidades suministradas al precio unitario al que se adjudique y hasta el máximo del presupuesto contratado.

8.- ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO DE COMIDAS.-

La obligación principal del adjudicatario es preparar las comidas en sus propias instalaciones y transportarlas hasta el lugar de prestación del servicio.

El personal de la empresa adjudicataria no adquirirá ningún tipo de relación laboral con el Hospital Virgen de la Torre -Servicio Madrileño de Salud.



Se acreditará que se disponen de los medios necesarios para la elaboración y distribución de las comidas, describiendo los procesos de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución que asegure el sistema de producción de calor, que las comidas que vayan a ser consumidas en caliente hayan sido mantenidas desde su elaboración y hasta su distribución a una temperatura superior a 65°C en el centro de las mismas.

Los menús serán trasladados por el personal de la empresa adjudicataria a la dirección del Hospital de día, siendo transportados en recipientes isotérmicos debidamente homologados para el transporte de alimentos así como por un medio de transporte adecuado para esta actividad, cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios, debiendo ocuparse asimismo la adjudicataria de la correcta limpieza de los recipientes o material en general que se use para el transporte de los alimentos.

La empresa asumirá completamente la responsabilidad legal en caso de error o falta de rigor en el procedimiento de elaboración, transporte y envío del alimento.

Los menús deberán entregarse antes de las 12:00 horas en el Centro, una vez confirmado el número exacto de comidas y cuántas de ellas especiales.

9.- CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN VIGENTE.-

La empresa adjudicataria quedará comprometida a garantizar que el servicio de suministro de comidas a efectuar reúna todas las condiciones y requisitos higiénico-sanitarios y de calidad que impongan las Disposiciones y Normas vigentes en la materia, siendo así la única responsable del buen estado y la aptitud para la utilización de los artículos a utilizar en la elaboración de los menús propuestos.

La empresa adjudicataria deberá disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario en la Comunidad Autónoma que habilite a la empresa para prestar el servicio de preparación y transporte de alimentos.

Asimismo, deberá ajustarse a lo concretado en la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

La empresa adjudicataria se compromete a adoptar las medidas necesarias, así como disponer de los medios humanos y materiales adecuados para la óptima prestación del servicio objeto del contrato y de su control de calidad, estando a su exclusivo cargo todos los gastos que originen este compromiso.

El adjudicatario deberá disponer de un control siguiendo el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) según establecen el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se establecen las normas de higiene de productos alimenticios y el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (modificado por RD 135/2010, de 12 de febrero).



El adjudicatario será responsable de que todos los trabajadores que participen en la manipulación de alimentos reciban la formación obligatoria y estén en disposición de la acreditación que lo justifique, exigida en la normativa vigente como manipulador de alimentos y deberá respetar las medidas de sanidad e higiene previstas en la misma, R.D. 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, y se modifican varias leyes para su adaptación a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

El Hospital Virgen de la Torre se reserva la facultad de control e inspección sanitaria cuantas veces considere necesario y en la forma que estime oportuna. El resultado de las inspecciones y controles se plasmará en un informe sanitario que se remitirá directamente a la Gerencia del Hospital Virgen de la Torre para la aplicación de las medidas oportunas.

Se establece expresamente la prohibición de realizar cualquier actividad de la empresa adjudicataria para otras empresas o personas que no figuren en el objeto del presente contrato, en las dependencias del Centro, ya sea utilizando sus locales, maquinarias, equipos o electrodomésticos.

El incumplimiento de la normativa vigente o las deficiencias higiénico-sanitarias atribuidas a la empresa adjudicataria será causa de rescisión de contrato.

Madrid,
LA DIRECCION GERENCIA
(Encomienda de Gestión de fecha 5 de noviembre
de 2007-BOCM nº 9 de 11 de enero de 2008)

Fdo.: (d.f.) D. Juan Manuel PACHECO DOMINGUEZ
DIRECTOR DE GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA
(Resolución de la Directora Gerente de 18 de julio de 2016)



ANEXO I

MENÚS						
		<u>LUNES</u>	<u>MARTES</u>	<u>MIERCOLES</u>	<u>JUEVES</u>	<u>VIERNES</u>
1ª SEMANA	1º					
	2º					
2ª SEMANA	1º					
	2º					
3ª SEMANA	1º					
	2º					
4ª SEMANA	1º					
	2º					

- * CATÁLOGO DE CALIDADES Y MATERIAS PRIMAS
- * FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS (según Anexo II)
- * MENÚ BASAL
 - 1º plato
 - 2º plato
 - Ensalada - guarnición
 - Postre (fruta y/o yogur)
 - Pan y agua



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0962996884338281315915**

ANEXO II
FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS

NOMBRE DEL PLATO:			Grupo :		
Temporada:					
Salsa:		Guarnición:			
FICHA TECNICA PLATO					
RACIÓN					
Nº	Ingredientes	Peso		Unidad.	Proveedor
		Neto	Bruto		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
Valor nutricional:					
Calorías (Kcal):		Hidratos de carbono(g):			
Proteínas(g):		Lípidos(g):			
Elaboración:					
Observaciones:					
Presentación:					
Restricciones de uso:					

