



Hospital Universitario
12 de octubre

1 - OBJETO DE LA PRESTACIÓN

El objeto del presente pliego, consiste en determinar las prescripciones técnicas que han de regir en la contratación de un Servicio para atender a las necesidades en cuanto a preparación de comidas, transporte y su posterior distribución en condiciones óptimas para el consumo, así como la dotación de manteles individuales y servilletas de celulosa, en el Centro de Día La Pradera de San Isidro, C/ Gorrión 2.- Carabanchel

2.- CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

2.1.-Elaboración y entrega de los menús.

El menú será el mismo para todos los usuarios del servicio de comedor, de acuerdo con los criterios de alimentación sana y equilibrada. No obstante, la empresa contratada servirá menús alternativos para atender a los usuarios que por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos, creencias religiosas u otras circunstancias, debidamente justificadas, requieran un menú especial. Dichos menús deberán ser lo más aproximado posible del resto de comensales, tanto el tipo de alimento como en cantidad, con la obvia excepción de los ingredientes o componentes a excluir.

La cantidad de las raciones ofertadas se ajustará a la ración prevista para una persona adulta, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas, proporcionando una comida agradable y completa, conforme a los gramajes previstos en el Anexo I que relaciona las dietas aprobadas. Cada menú constará de un primer y segundo plato, postre y pan. La combinación entre ambos platos deberá ser equilibrada de manera que no resulte, ni insuficiente ni excesiva energéticamente.

En relación a la calidad de los productos, la empresa adjudicataria acreditará documentalmente, que todas las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús proceden de empresas autorizadas para la distribución y comercialización de productos alimentarios, de acuerdo con la legislación vigente.

Se deberá utilizar exclusivamente para el servicio de entrega de dietas un sistema de elaboración en caliente, manteniendo la cadena de calor con sistemas adecuados. De tal manera 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 los 65 ° C en el centro del producto.

Se guardarán en refrigeración o congelación muestras testigo de las comidas suministradas diariamente, correctamente identificadas (se sugiere – para el caso de una posible incidencia y exclusivamente con fines de investigación epidemiológica - guardar en congelación durante siete días las muestras testigo, y en cualquier caso respetar el tiempo mínimo legalmente exigible).

La comida se entregará en contenedores adecuados para uso y transporte alimentario, fabricados por empresa autorizada para la elaboración de materiales en contacto con los alimentos y que estará inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), cuya composición deberá ser adecuada para evitar contaminaciones o transmisión de sustancias nocivas y con suficiente resistencia – en su caso – para garantizar una protección eficaz.

Asimismo, los materiales de envasado y/o etiquetado estarán almacenados correctamente, evitando contaminaciones. El transporte de los menús se realizará en envases herméticos debidamente homologados para este fin, hasta el comedor del Centro y en vehículos autorizados, cumpliendo en todo momento con la normativa vigente en materia de transporte terrestre de productos alimentarios.

El transporte y la estiba han de ser correctos, evitando la contaminación, respetando las incompatibilidades (especial atención a los posibles alérgenos) y separando los distintos productos alimenticios y no alimenticios.

Los contenedores y/o vehículos autorizados para el transporte deberán asegurar el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias:

- Menor o igual a 8° C, si se va a consumir antes de 24 horas.
- Menor o igual a 4° C, para productos que no se consuman antes de 24 horas.
- Menor o igual a -18° C, para productos en congelación.
- Mayor o igual a 65° C, en transporte en caliente.

Los contenedores, recipientes y envases serán preferentemente de acero inoxidable, ya que este material facilita el mantenimiento de las temperaturas, debiendo estar perfectamente identificados y etiquetados de manera que permita conocer en todo momento su contenido.

La Empresa adjudicataria deberá presentar acreditación de estar en posesión de un Seguro de Responsabilidad Civil por Intoxicación Alimentaria.

2.2.- Planificación y composición de los menús

La planificación de los menús diarios será por cuenta del adjudicatario. El adjudicatario presentará al responsable designado por la Dirección del Hospital una planificación mensual, con al menos diez días de antelación al inicio del nuevo mes, incluyendo alternativas para cada una de las comidas.

Cuando se considere necesario por la Dirección del Hospital hacer alguna modificación a la propuesta de menús ofertados por la empresa adjudicataria, esta vendrá obligada a la elaboración de otros menús, como puede ser el caso ya contemplado de algunas dietas especiales, sin que ello implique modificación de los precios de adjudicación.

La composición ordinaria del menú, tendrá alternativas para ajustarse a las convicciones personales o religiosas de los usuarios, así como las dietas que determinen los servicios médicos del centro por motivos de salud. La Dirección del Hospital indicará, al menos con 24 horas de antelación, el número de raciones que suponga una alteración del menú ordinario, y que plato o platos se han de variar para adecuarse a la dieta específica.

La cocina será fundamentalmente cocina mediterránea teniendo en cuenta los productos frescos y de temporada. Las técnicas de cocción deberán ser sencillas procurando la no utilización de especias.

En cuanto a las condiciones relativas a la calidad nutricional de los menús, se precisan las siguientes indicaciones:

- El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre aceite de oliva virgen o virgen extra.
- Se moderará el uso de sal en las preparaciones; empleando siempre sal yodada.
- Las legumbres serán de primera calidad. En el caso de su preparación en forma estofada, se moderará su confección con embutidos grasos.
- Las verduras y hortalizas empleadas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinada o en ensaladas.
- Los pescados serán de primera calidad, variándose tipos de pescados azules y blancos; se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras.

- Tanto las carnes como las aves y los huevos deberán ajustarse, en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle, siendo en todos los casos de categoría A 1. Se ofertarán carnes magras en las que se retirará la grasa visible, antes del cocinado.
- La carne de cerdo será preferiblemente fresca, usando piezas como lomo, chuletero, paleta o magro de jamón. En caso de carne de vacuno, se utilizarán piezas de las categorías extra o Primera. Sólo se utilizará la carne de segunda categoría en el caso de carnes picadas, en las que se picará conjuntamente carne de primera y segunda (siendo el porcentaje en materia grasa inferior al 20 %).
- Se garantizará que los productos que lleven huevo crudo como ingrediente alcanzarán una temperatura igual o superior a 75 °C.
- Se podrán incluir en el menú otras carnes como conejo, cordero, avestruz, etc.
- La fruta será fresca, de temporada y de Primera Calidad. Se excluirán los frutos demasiado verdes o demasiado maduros o pasados.
- La forma de preparación de los alimentos ha de ser variada y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisados, estimulando el consumo de alimentos crudos (ensalada, gazpacho, sopas frías, etc.). Se optará por ensaladas y/o verduras como guarnición en lugar de patatas fritas.
- Todos los platos serán preparados y presentados de modo que resulten atractivos para su ingesta.

2.3.- Distribución y entrega de los menús

Los menús confeccionados serán debidamente transportados y entregados en el horario indicado por la Dirección del Hospital. Este horario mientras no se modifique por la Dirección será a las 13,00 horas.

2.4.- Previsión temporal y cuantitativa del servicio

El servicio se prestara de lunes a viernes, excluyéndose los días feriados. El número estimado de comidas diarias se establece en cincuenta como máximo.

Se prepararán menús alternativos para los desplazamientos fuera del centro, cuando así lo establezca la Dirección del Hospital, previo aviso al personal designado como interlocutor por la empresa adjudicataria del servicio, con una antelación mínima de 48 horas, del número de personas que se desplazan para su preparación.

Cualquier otro servicio o suministro extraordinario que pueda demandarse (fiestas, actos, etc.) serán objeto de valoración y facturación independientes.

2.5.- Supervisión del servicio

La Dirección del Hospital a través del personal que designe, podrá establecer en todo momento las condiciones de supervisión que considere oportunas, con el fin de asegurar que se cumplen las condiciones reflejadas en los apartados anteriores, concretamente los aspectos relacionados con: cantidad, calidad, presentación y aceptación general por parte de los comensales.

3.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

3.1.- Cumplimiento de la normativa vigente en materia de higiene de los alimentos

La empresa adjudicataria deberá cumplir la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos y en concreto el Reglamento UE852/2004, Real Decreto 3484/2000 y Real Decreto 202/2000 o los que en su momento los sustituyan o normativa de desarrollo de la misma. Asimismo la empresa deberá disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario en la Comunidad Autónoma que habilite a la empresa para prestar el servicio.

Además, la empresa adjudicataria dispondrá de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC (análisis de puntos críticos de control), que presentará con carácter previo a la formalización del contrato.

3.2.- Cumplimiento de la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

El contratista, en cumplimiento a las exigencias legales en relación a la Coordinación de Actividades empresariales del RD 171/2004, deberá aportar con carácter previo a la formalización del contrato la siguiente documentación:

- Documento de asociación a la Mutua de Accidentes.
- Modalidad preventiva de la empresa.
- Evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, así como las medidas referidas a la Prevención de riesgos específicos de las actividades que vayan a desarrollar.
- Acreditación de aptitud laboral (certificada tras el reconocimiento médico obligatorio).
- Acreditación de la formación recibida por los trabajadores que vayan a prestar el servicio contratado.
- Entrega de la información a los trabajadores de sus propios riesgos laborales.

3.3.- Obligaciones respecto de los alimentos proporcionados.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de la calidad y buen estado de los alimentos, facilitando a su costa los análisis microbiológicos que se le requieran por la Dirección del Hospital. El personal de la empresa adjudicataria recogerá diariamente, en el momento de la distribución, dos muestras en recipientes de un solo uso de 200 cc. como mínimo, identificada con la fecha, de cada uno de los distintos menús confeccionados y los entregará a los responsables del Centro para la prevención y control de toxiinfecciones alimentarias.

3.4.- Obligaciones respecto de las instalaciones y material.

El equipamiento complementario que la empresa estime conveniente introducir para la adecuada prestación del servicio, será a su cargo, pudiendo ser retirado a la finalización del contrato, salvo que se tratara de una mejora ofertada en equipamiento al Centro, la cual quedaría en propiedad, una vez finalizado el contrato.

3.5.-Obligaciones respecto del personal

El contratista queda obligado a la exacta prestación del servicio en los términos establecidos en el presente Pliego, con las mejoras que, en su caso, hubiera incluido en la proposición económica, y de acuerdo con las referencias técnicas ofrecidas.

El personal que preste el servicio, deberá tener formación adecuada y debidamente acreditada en manipulación de alimentos, dependerá exclusivamente del contratista que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, de Seguridad e Higiene en el Trabajo y de normativa de Prevención de Riesgos Laborales referida al mismo, acatando cuantos convenios, pactos y demás normativas laborales se encuentran vigentes.

Dicho personal procederá con la debida forma y corrección en las dependencias del Centro, teniendo ésta el derecho de inspección del trabajo realizado y a exigir del contratista la sustitución de aquellos operarios que a juicio del Centro no observen una actitud correcta.

3.6.- Otras obligaciones del adjudicatario

- Responsable de la ejecución del contrato: el adjudicatario designará un representante debidamente acreditado que canalice las comunicaciones entre el contratista y la Dirección del Hospital o persona en quien delegue.

- Comprometerse y adoptar las medidas necesarias, así como disponer de los medios humanos y materiales adecuados, para la óptima prestación del servicio y de su control de calidad, estando a su exclusivo cargo todos los gastos que originen este compromiso.
- Aportar la información que específicamente se solicite, al margen de lo ya concretado en el presente Pliego sobre: procesos de trabajo, trabajos efectuados, tiempos invertidos, etc.
- Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario se obliga a concertar y mantener actualizada durante la vigencia del contrato, una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos de que asume bajo este contrato y que específicamente cubra los riesgos de intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, ante el Hospital Universitario 12 de Octubre o terceros, por un importe mínimo de 100.000 €.
- La responsabilidad establecida en los puntos anteriores no sustituye a la responsabilidad civil, penal o laboral en que puedan incurrir el adjudicatario o sus trabajadores.

Documento firmado digitalmente por: ANTONIO DE MATURANA GONZALEZ-ORDUÑA
 Fecha: 2017.05.23 13:50:09 CEST
 Verificación y validez por CSV: 0907796842048770362235
 La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv

ANEXO I
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS
GRAMAJE MÍNIMO DE LA DIETA

ALBÓNDIGAS(6 UNIDADES)	162 GR.
ALETA TERNERA RELLENA (CRUDO)	190 GR.
ATÚN	150 GR.
CHULETA DE CERDO	170 GR.
CONTRAMUSLO FILETE POLLO	130 GR.
CONTRAS (CRUDO)	190 GR.
FILETE DE MERO	160 GR.
FILETE DE POLLO (LIMPIOS)	170 GR.
FILETES DE CERDO	140 GR.
FILETES DE MERLUZA S/PIEL S/ESPINAS	160 GR.
FILETES DE TERNERA 1ª	150 GR.
GALLO (LIMPIOS)	200 GR.
HAMBURGUESA (2 UNIDADES)	140 GR.
LENGUADINA	220 GR.
LOMO ADOBADO	150 GR.
MAZA DE CERDO (CRUDO)	190 GR.
PALOMETA	200 GR.
PAVO (JAMONCITOS)	300 GR.
PAVO FILETE	150 GR.
PESCADILLA FRESCA	200 GR.
PEZ MARTILLO	160 GR.
PLATIJA	200 GR.
REDONDO	190 GR.
RODAJA MERLUZA CONGELADA (LIMPIA)Nº 5	200 GR.
ROSADA (FILETE) S/HIELO	160 GR.
SALMÓN (RODAJAS)	200 GR.
TERNERA RAGOUT	220 GR.
TRASEROS DE POLLO	340 GR.
TRUCHA (LIMPIA)	220 GR.
TUBO CALAMAR	155 GR.
BROCHETAS DE POLLO	155 GR.
ROTI PAVO	190 GR.
PESCADOS EN SUPREMA	150 GR.
PESCADOS EN RODAJA	200 GR.