

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING EN EL “HOSPITAL DE DÍA INFANTO-JUVENIL” DE LEGANÉS ADSCRITO AL “INSTITUTO PSIQUIÁTRICO SSM JOSÉ GERMAIN” DE LEGANÉS.

P.A. 081-2017

1. OBJETO.

El presente contrato tiene por objeto la contratación del servicio de catering en el “Hospital de Día Infanto-Juvenil de la Avenida de los Frailes s/n de Leganés, lo que incluye preparación, transporte y suministro de las comidas

2. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES 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 Infanto-Juvenil.

1. La prestación del servicio consistirá en servir un máximo de 44 menús diarios, de lunes a jueves y 29 menús los viernes, todos los días del año a excepción de los festivos y aquellos que se indique. 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.

Se estima los días de prestación del servicio en 246 anuales.

2. El servicio comprenderá:

- la elaboración de las comidas en las instalaciones de la empresa adjudicataria, mediante el sistema de línea “caliente” de forma mayoritaria.
 - el transporte de las comidas hasta el Hospital de Día Infanto Juvenil,
 - y retirada de los contenedores empleados.
3. El adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios diariamente, los siguientes menús especiales hipocalórico, ovoláctovegetariano, así como dietas individualizadas para celíacos, sin lactosa y otras alergias alimentarias.

4. El adjudicatario ofrecerá doble menú para que los destinatarios del servicio adolescentes y adultos, puedan elegir sin que ello suponga un incremento en el precio del menú.
5. 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".
6. 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 igual o superior a 65° C en el centro de las mismas.
7. 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.
8. Los contenedores, recipientes y envases serán preferentemente de acero inoxidable ya que este material facilita el mantenimiento de la temperatura correcta y deberá estar perfectamente identificado y/o etiquetado de manera que permita conocer el contenido por tipo de dieta.
9. En el caso de dietas específicas (dietas hipocalóricas, celiaco, sin lactosa, vegetariano, etc) debe ir en contenedores individualizados y etiquetados.
10. El diseño y los materiales de los contenedores y vehículos utilizados para el transporte deben permitir su limpieza y desinfección, estar en buen estado de mantenimiento y evitar la contaminación de los productos.
11. Los recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que puedan representar un peligro para el alimento o para las personas, no se utilizarán.
12. La empresa suministradora guardará en congelación las muestras testigo de las comidas suministradas diariamente, correctamente identificadas, fechadas y mantenerlas durante al menos tres días.
13. Los contenedores y/o vehículos utilizados para el transporte deben asegurar el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias:

- Menor o igual a 8° C para alimentos que se van a consumir antes de 24 h.
 - Menor o igual a -18° C para alimentos congelados.
 - Menor o igual a 4° C para productos que no se consuman antes de 24 horas.
 - Mayor o igual a 65° C para el transporte en caliente.
14. 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.
15. Los menús deberán entregarse antes de las 11:00 horas en el Centro, una vez confirmado el número exacto de comidas y cuántas de ellas especiales.
16. La empresa adjudicataria deberá presentar acreditación de estar en posesión de una Póliza en vigor de un Seguro de Responsabilidad Civil por intoxicación alimentaria.
17. Una vez formalizado el contrato, la empresa adjudicataria deberá facilitar número de teléfono, fax y dirección de correo electrónico 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 Infanto-Juvenil se reunirán mensualmente para estudiar y analizar las incidencias si las hubiera y proponer las correcciones oportunas.
18. La empresa adjudicataria deberá informar por escrito a la Dirección del Hospital cualquier incidencia que surja en el plazo de vigencia del contrato.
19. El personal de la empresa adjudicataria no adquirirá ningún tipo de relación laboral con el Instituto Psiquiátrico SSM José Germain, centro del que depende el Hospital de Día Infanto-Juvenil.

3. 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 Responsable del centro y/o Dietista del Instituto Psiquiátrico SSM José Germain del que depende el Hospital de Día Infanto-Juvenil, con al menos 10 días de antelación la planificación de los menús al inicio del nuevo mes, o estacionalmente en tanto en cuanto no cambien los menús planificados. 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.

4. 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 del tipo de alimento a consumir durante el día, los criterios son:

Teniendo en cuenta una dieta basal de 2000 - 2200 calorías, el valor calórico de esta ingesta debe asegurar un 30-35 % del valor calórico total, o lo que es lo mismo unas 650 -700 kcal.

- **HIDRATOS DE CARBONO (55%-60% del valor calórico total)**

El 55%-60% de las calorías de la dieta son glúcidos, no superando el 10% aquellos que sean de absorción rápida o azúcares simples.

- **PROTEINAS (15 - 20% del valor calórico total)**

Se recomienda que el aporte proteico a partir de pescados, carnes, mariscos y huevos. A consumir alguno de estos cada día y repartido equitativamente a lo largo de la semana.

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 (25-30% del valor calórico total)**

El 25-30% del total de las calorías del día deben presentarse en forma de grasa. La grasa debe ser del tipo mono-poliinsaturada, mayoritariamente, y en menor proporción saturada.

Los platos elaborados con carne roja se aconseja no tomarlos más de una vez en semana y los lácteos y derivados lácteos será preferiblemente 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 las ingestas de pescado azul sea un mínimo de dos veces/semana.

- **VITAMINAS Y MINERALES.**

Fundamentales para todos los procesos enzimáticos y metabólicos del organismo. Consumidas a diario. Se encuentran en todos los alimentos y en mayor proporción en frutas y verduras. Es fundamental tener en cuenta el tipo de manipulación y cocción pues destruye la mayor parte de dichos elementos. Por eso insiste en una ración cruda diaria además de la cocinada.

Los menús a suministrar constarán de: (Anexo I)

- **Primer plato.** En la intención de lograr un equilibrio dietético perfecto los platos más corrientes serán los basados en verduras, legumbres, pastas y arroces.
- **Segundo plato.** Alimentos proteicos como carnes (ternera, cerdo, pollo, etc.) pescados variados, y huevos.
- **Guarnición:** verduras, ensaladas y farináceos.
- **Postre:** Frutas del tiempo y productos lácteos. Dulces excepcionalmente.
- **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 certifi can 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, si bien por cualquier circunstancia se podrán modificar con 24 horas de antelación.

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)

5. 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 (3,70€ más 10%IVA) siendo el total del menú 4,07€. El importe total del contrato, será el que resulta de multiplicar el precio unitario del menú por el número máximo de menús o servicios a contratar que se estima en 10.044 /menús/año), ascendiendo a 40.879,08€ IVA incluido.

La facturación de este servicio será siempre en función de los menús servidos al precio unitario que se adjudique y hasta el máximo del presupuesto contratado.

6. 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-sanitarias 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.

Los licitadores deberán 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. Se deberá incluir en el sobre

“A” de documentación administrativa.

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.

Los Licitadores deberán 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). Se deberá incluir en el sobre “A” de documentación administrativa.

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 Instituto Psiquiátrico SSM José Germain 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 a la Gerencia del centro para la aplicación de las medidas oportunas.

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

Leganés, a 27 de marzo de 2017

 EL DIRECTOR GERENTE
José Germain
Comunidad de Madrid
DIRECCIÓN GERENCIA

Fdo.: Álvaro Rivera Villaverde

ANEXO I

| MENÚS | | | | | | |
|-----------|--------|-------|--------|-----------|--------|---------|
| | | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| 1ª SEMANA | 1º | | | | | |
| | 2º | | | | | |
| | POSTRE | | | | | |
| 2ª SEMANA | 1º | | | | | |
| | 2º | | | | | |
| | POSTRE | | | | | |
| 3ª SEMANA | 1º | | | | | |
| | 2º | | | | | |
| | POSTRE | | | | | |
| 4ª SEMANA | 1º | | | | | |
| | 2º | | | | | |
| | POSTRE | | | | | |

- * CATÁLOGO DE CALIDADES Y MATERIAS PRIMAS
- * FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS (Anexo II)
- * FICHA DE ALERGENOS DE LOS PLATOS (Anexo III)
- * MENÚ BASAL
 - 1º plato
 - 2º plato
 - Guarnición
 - Postre (fruta y/o yogurt)
 - Pan y agua

ANEXO II

FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS

| NOMBRE DEL PLATO: | | | | Grupo: | |
|-----------------------|--------------|------|--------------------------|--------|-----------|
| Temporada: | | | | | |
| Salsa: | | | Guarnición: | | |
| FICHA TÉCNICA 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: | | | | | |















ANEXO III

ALERGENOS

Plato:

Fecha:

Responsable:

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
|  Apio <input type="checkbox"/> |  Cereales con gluten <input type="checkbox"/> |  Crustaceos <input type="checkbox"/> |  Huevos <input type="checkbox"/> |  Pescado <input type="checkbox"/> |
|  Altramuces <input type="checkbox"/> |  Leche <input type="checkbox"/> |  Moluscos <input type="checkbox"/> |  Mostaza <input type="checkbox"/> |  Frutos de cáscara <input type="checkbox"/> |
|  Cacahuetes <input type="checkbox"/> |  Sésamo <input type="checkbox"/> |  Soja <input type="checkbox"/> |  Sulfitos <input type="checkbox"/> | MARQUE LOS ALÉRGENOS PRESENTES EN EL ALIMENTO <input checked="" type="checkbox"/> |

Observaciones:

Revisado y verificado por: