

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

EXPTE: A/SER-013216/2019

1. OBJETO.

El presente contrato tiene por objeto la contratación del servicio de comidas en el Hospital de Día Infanto-Juvenil de la Avenida de los Frailes 8 de Leganés, lo que incluye preparación, transporte y suministro de las comidas

El servicio comprenderá:

- la elaboración de las comidas en las instalaciones de la empresa adjudicataria, mediante el sistema de línea “caliente” de forma mayoritaria, es decir, platos cuya temperatura no difiera de la temperatura de cocinado (65°C aprox.). También podrán elaborarse platos fríos como son las ensaladas y otros correspondientes al periodo de verano.
- el transporte de las comidas hasta el Hospital de Día Infanto Juvenil
- la retirada de los contenedores empleados después de cada servicio.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS PRESTACIONES QUE INTEGRAN EL SERVICIO.

2.1. Elaboración de las comidas.

Los menús se ajustarán, para garantizar el adecuado equilibrio cualitativo y cuantitativo en la alimentación de los menores a lo dispuesto en el apartado 3 “Características de los menús”.

El procedimiento a seguir respecto a su aprobación por el Instituto psiquiátrico José Germain, será el descrito en el correspondiente apartado de “obligaciones del adjudicatario”

El número de comidas a servir se ajustará a la ocupación del centro y será de un número aproximado de 38 menús diarios, de lunes a jueves y 19 menús los viernes, todos los días del año a excepción de los festivos y aquellos que por razones organizativas del Centro no se preste la actividad asistencial que le es propia, lo cual sería comunicado al adjudicatario con un día hábil de antelación vía correo electrónico.

El adjudicatario deberá estar en condiciones de servir a diario si se le demanda, las siguientes dietas especiales: hipocalóricas, ovoláctovegetarianas, así como dietas para celíacos, sin lactosa y otras alergias alimentarias.



Estos menús deberán entregarse antes de las 11:30 horas en el Centro conforme a la petición que se enviará solicitando el número y tipo de dietas con la antelación mínima de un día laborable.

2.2. Medios de transporte: vehículos, recipientes o contenedores.

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. Ambos deben cumplir con medidas higiénico-sanitarias conforme a la normativa vigente que le es de aplicación y asegurar el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias:

- Mayor o igual a 65° C para el transporte en caliente.
- 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

Las dietas específicas (dietas hipocalóricas, celiaco, sin lactosa, vegetariano y otros) debe ir en contenedores individualizados y debidamente etiquetados.

3. CARACTERÍSTICAS DE LOS MENÚS.

El menú corresponde a la comida de al mediodía o almuerzo.

El adjudicatario deberá elaborar los platos con garantías higiénico-sanitarias y confeccionarlos atendiendo a las necesidades nutricionales del grupo de edad al que van dirigidos (entre 12 y 18 años). Deberá cumplir las recomendaciones en materia de alimentación que se detallan a continuación y todos aquellos aspectos que permitan proporcionar una comida agradable y equilibrada.

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

3.1 Los criterios en función de los requerimientos energéticos y nutricionales son:

Una dieta basal para que sea equilibrada y suficiente debe constar de 2000 - 2200 calorías diarias. La ingesta correspondiente al almuerzo o la comida 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 de la ingesta):**
correspondientes a glúcidos complejos no superando el 10% aquellos que sean de absorción rápida o azúcares simples.
- **PROTEINAS (15 % del valor calórico total de la ingesta)**
Este aporte proteico deberá aportarse a partir de pescados, carnes, mariscos y huevos de forma equilibrada durante la semana.



Se solicita la incorporación al menú de pescado azul dos veces en semana y una de carne roja.

- **GRASAS (30- 35 % del valor calórico total de la ingesta)**

Las grasas monoinsaturadas constituirán un 15-20% del total de las calorías ingeridas, a costa de la reducción a un 5% de las poliinsaturadas. Las saturadas deben constituir menos de un 7-8% del total. Además, se recomienda reducir el consumo de colesterol hasta 300 mg/día.

Se solicita como principal aceite de cocinado el aceite de oliva, preferiblemente virgen.

- **VITAMINAS Y MINERALES.**

Se solicita la inclusión en el menú de fruta y verdura diaria, tanto cruda como cocinada para favorecer el correcto desarrollo de los escolares.

3.2 Los menús a suministrar constarán de:

- **Primer plato.** Con 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) pescados variados, y huevos.
- **Guarnición:** verduras, ensaladas y farináceos.
- **Postre:** Frutas de temporada y productos lácteos. Dulces excepcionalmente.
- **Pan**

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

La empresa dará la opción de servir menús terapéuticos especiales en función de las necesidades nutricionales del paciente, como puedan ser alergias o intolerancias a ciertos alimentos o por convicciones personales o religiosas de estos.

3.3 La planificación de los menús diarios con una rotación mínima de 3 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 cualquiera de los platos del menú excluido el postre.

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 Dietista del Instituto Psiquiátrico SSM José Germain del que depende el Hospital de Día Infanto-Juvenil, con al menos 10 días hábiles de antelación la planificación de los menús de cada una de las estaciones o dé lugar cualquier modificación de estos.

Además deberá incluir la información nutricional por plato o menú que comprenderá: valor energético/ calórico, grasas de las cuales se especificarán las saturadas,

SERVICIOS: PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO. CRITERIO ÚNICO

EXPTÉ: A/SER-013216/2019. PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS SERVICIO DE COMIDAS HOSPITAL DE DÍA INFANTO JUVENIL LOS FRAILES.



proteínas, hidratos de carbono de los cuales se especificaran los azúcares simples y sal. Deberán entregarse firmados por un especialista en nutrición y dietética de la empresa contratista así como los alérgenos (Anexo II)

Una vez aprobados los menús, el adjudicatario entregará al dietista del IPJG, las **fichas técnicas** de los platos que integran el menú, cumplimentando a tal efecto Anexo I a este pliego o plantilla equivalente.

El Hospital podrá realizar los ajustes de los menús que estime oportunos, pudiendo excluir determinados alimentos que no considere adecuados y sustituirlos por otros. Se dará un plazo de 5 días hábiles para que la empresa ofrezca varias opciones para dicha sustitución.

4.- OTRAS OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa suministradora guardará en congelación las muestras testigo de las comidas suministradas diariamente, correctamente identificadas, fechadas y mantenerlas durante al menos tres días.

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 interlocutor por el IPJG, se reunirán con la periodicidad que determine este último para hacer un seguimiento de la ejecución del contrato.

Las incidencias relativas a la prestación del servicio se notificarán por escrito al contratante debiendo de dar una solución a las cuestiones planteadas en el plazo de 24 horas.

La empresa adjudicataria deberá informar por escrito a la Dirección del Hospital de cualquier incidencia relacionada con el objeto del contrato tan pronto tenga conocimiento

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 Infante-Juvenil.

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.

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



6. CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN VIGENTE

La empresa adjudicataria deberá cumplir con 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 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 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.

Leganes, a 16 de mayo de 2019
EL DIRECTOR GERENTE

Fdo: Jose Manuel Carrascosa Bernáldez
Director Médico, Gerente suplente
(Resolución 23/03/2018 de DGRRHH)
(Art. 10. 2 del R.D. 521/ 1987 de 15 Abril)



ANEXO I

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:					



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **094562567154400885810**















ANEXO II

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"/>
 Cacahuets <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: