

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
MANTENIMIENTO Y AUDITORIAS DEL SISTEMA APPCC EN LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN
CARLOS**

P.A.S. 2020-4-047

1. OBJETIVO Y ALCANCE.

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto regular y definir las características técnicas del contrato de mantenimiento y auditorías del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (en adelante APPCC) en la cocina del Hospital Clínico San Carlos.

Las condiciones establecidas en este pliego tendrán la consideración de complementarias en relación con las de similar contenido en el pliego de cláusulas administrativas particulares que regirán la contratación de este expediente.

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO E IMPORTE MÁXIMO DE LICITACIÓN

Conforme a lo dispuesto en el Artículo 126.5.a) de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014, los servicios ofertados por los distintos licitadores habrán de acreditar el cumplimiento de las siguientes exigencias mínimas:

LOTE	DESCRIPCIÓN	UNID.	BASE IMPONIBLE	IVA (21%)	PRESUPUESTO
1	MANTENIMIENTO Y AUDITORIAS DEL SISTEMA APPCC EN LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS	1	13.160,00 €	2.763,60 €	15.923,60 €

3. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El mantenimiento y auditorias del sistema APPCC incluye:

- Revisión, actualización y modificación del plan de APPCC.
- Realización de las analíticas para la validación del proceso del sistema de APPCC.
- Auditorias higiénico-sanitarias.

El adjudicatario realizará los trabajos que se muestran a continuación según la frecuencia indicada en cada apartado, contando el Hospital con una dedicación de 5 horas quincenales del técnico asignado por el adjudicatario.

3.1. Revisión, actualización y modificación del plan de APPCC

El plan de APPCC será propiedad del Hospital Clínico San Carlos, deberá ser revisado y actualizado durante la duración del contrato siempre que sea necesario como consecuencia



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
MANTENIMIENTO Y AUDITORIAS DEL SISTEMA APPCC EN LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN
CARLOS**

P.A.S. 2020-4-047

del trabajo diario, auditorías, inspecciones, etc. En todo caso el adjudicatario facilitará el documento en archivos editables (Word o similar siempre que sea requerido por el Hospital).

Independientemente de lo indicado en el párrafo anterior se realizará, al menos, una revisión del documento con carácter anual. Esta revisión tiene como objetivo verificar el adecuado estado de implantación del documento, analizando uno por uno los apartados del mismo y comprobando que la documentación de cada plan está actualizada.

Con carácter anual se realizará la reevaluación de la gravedad y probabilidad de ocurrencia de los peligros considerados.

3.2. Realización de las analíticas para la validación del sistema de APPCC

La toma de muestras y su análisis en laboratorio se considera esencial en la verificación del sistema APPCC para asegurar la seguridad alimentaria de los alimentos.

Los análisis a realizar serán físicos, químicos y microbiológicos. Responden a criterios relativos a la seguridad de los alimentos, muchos ellos son requisitos de cumplimiento legal y son los que se detallan a continuación. Los resultados se reflejarán en los informes mensuales:

➤ **Análisis de Producto:**

Se realizarán tres tomas de muestras de producto (comida preparada) mensuales. Las analíticas serán realizadas en todo caso mediante los métodos y los parámetros que exige la legislación vigente. Se realizarán los análisis de los parámetros: aerobios mesófilos, Enterobacterias, Listeria monocytogenes, Salmonella, Staphylococcus aureus, Escherichia coli

Respecto a los análisis de productos durante los meses de julio, agosto y septiembre se sustituirá por muestreo nº de:

- Producto Terminado: Sin tratamiento Térmico.
- Producto Terminado 1er Plato: Con tratamiento Térmico.
- Producto Terminado 2º Plato: Con tratamiento Térmico.

➤ **Control de Superficies**

Mensualmente se tomarán 1 muestra para el control de superficies (Enterobacterias, aerobios y listeria), para evaluar la eficacia de la limpieza y desinfección. Las analíticas serán realizadas en todo caso mediante los métodos ISO/IEC 17025 y bajo las exigencias de la normativa vigente o recomendaciones en caso de ser incompleta o inexistente en algún área.

➤ **Control de manos**

Mensualmente se tomará una muestra de manipulador para el control higiénico sanitario



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
MANTENIMIENTO Y AUDITORIAS DEL SISTEMA APPCC EN LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN
CARLOS**

P.A.S. 2020-4-047

(manos: Enterobacterias y Staphylococcus aureus). Las analíticas serán realizadas en todo caso mediante los métodos ISO/IEC 17025 y bajo las exigencias de la normativa vigente o recomendaciones en caso de ser incompleta o inexistente en algún área.

➤ **Control de ambiente**

Mensualmente se tomarán 1 muestra para el control de ambiente (Aerobios mesófilos) por visita, para determinar las condiciones higiénico- sanitarias. Las analíticas serán realizadas en todo caso mediante los métodos ISO/IEC 17025 y bajo las exigencias de la normativa vigente o recomendaciones en caso de ser incompleta o inexistente en algún área.

➤ **Control de Aguas.**

Con carácter trimestral, se realizará una toma de agua de grifo para determinar su salubridad según los criterios establecidos en el R.D 140/2003.

➔ **Informes de resultados**

Una vez obtenidos los resultados de los análisis de las muestras de producto tomadas, el adjudicatario procederá a elaborar un informe en el cual constarán los siguientes apartados:

- Fases donde se realiza la toma de muestras.
- Periodicidad de la toma de muestras.
- Resultados analíticos.
- Medidas a adoptar en el caso que superen los niveles objetivos establecidos.

El adjudicatario realizará la recogida de muestras en las cocinas del Hospital Clínico San Carlos. El coste de los análisis y todos los gastos necesarios para la realización de las mismas serán por cuenta del adjudicatario.

Los resultados de los análisis serán revisados por el adjudicatario y se incorporaran al informe mensual que se enviara al Servicio de Hostelería con las recomendaciones que en su caso fuesen necesarias.

El plazo de comunicación de resultados, desde la fecha de recogida de la muestra será de como máximo 10 días hábiles.

En el caso de que en algunos de los análisis se produjera algún resultado que pudiera comprometer la seguridad alimentaria, el adjudicatario deberá de comunicarlo de manera inmediata indicando además las recomendaciones y acciones correctivas necesarias.



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
MANTENIMIENTO Y AUDITORIAS DEL SISTEMA APPCC EN LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN
CARLOS**

P.A.S. 2020-4-047

Además de las analíticas indicadas en el punto anterior serán por cuenta del adjudicatario las analíticas que se tengan que realizar como consecuencia del simulacro anual de alerta alimentaria que está contemplado en el plan de APPCC.

Los resultados podrán consultarse mediante web, teniendo el Hospital Clínico San Carlos acceso para poder comprobar en todo momento el estado de las muestras y los resultados. El adjudicatario estudiará las tendencias de la implantación del APPCC realizando anualmente un informe donde se propondrán las medidas preventivas y correctivas que apliquen.

3.3 Auditoria Higiénico Sanitaria

El Hospital Clínico San Carlos cuenta con un sistema de seguridad alimentaria basada en el sistema de APPCC, en el cual es fundamental la realización de auditorías higiénico-sanitarias.

Se establece que para llevar a cabo el mantenimiento del sistema APPCC se realizarán, al menos, una auditoría higiénico-sanitaria quincenal, alternando entre el turno de mañana y el turno de tarde. En ellas se comprobará que se cumple lo indicado en el Plan de APPCC.

Con carácter mensual se entregará al Servicio de Hostelería del Hospital un informe de la cocina que recoja los resultados de las auditorías realizadas por los técnicos de la empresa adjudicataria en función de lo recogido en el manual de APPCC a nivel de los siguientes capítulos:

- Formación.
- Higiene e indumentaria del personal.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Compras y recepción de materias primas.
- Almacenamiento de materias primas.
- Plan de control de plagas.
- Plan de control de agua.
- Buenas prácticas de manipulación. Incluyendo preparación de biberones y control máquinas vending de alimentos y bebidas.
- Control de alérgenos.
- Plan de trazabilidad.
- Estado de las instalaciones.

El responsable del proyecto del adjudicatario revisará mensualmente el informe con los responsables del servicio de Hostelería del Hospital proponiendo, en su caso, acciones



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
MANTENIMIENTO Y AUDITORIAS DEL SISTEMA APPCC EN LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN
CARLOS**

P.A.S. 2020-4-047

correctivas o de mejoras de las incidencias detectadas en el mismo.

Así mismo el adjudicatario se responsabilizará de supervisar las siguientes áreas:

- Recepción.
- Proveedores.
- Cámaras de refrigeración y de congelación.
- Almacén de no perecederos.
- Cuartos fríos.
- Zona de elaboración.
- Zona de emplatado.
- Office – túnel de lavado.
- Plonge.
- Cuarto de basuras.
- Aseos.
- Almacén de productos de limpieza.
- Elaboración de biberones y papillas.
- Máquinas vending dispensadoras de alimentos y bebidas.

Durante la realización de la auditoria el adjudicatario realizará la verificación de la medición de las temperaturas de los equipos de frío y calor. Los equipos utilizados en un rango de temperaturas o pesos se verificarán en todo su rango de uso. El adjudicatario entregará la documentación correspondiente a la verificación, que incluirá la de los patrones utilizados.

4. OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá de cumplir la legislación vigente en relación a los servicios a prestar y deberá disponer de todas las autorizaciones, licencias, permisos, etc. necesarios para la realización del objeto del contrato, siendo por su cuenta la obtención y el mantenimiento de las mismas.

Todos los servicios a prestar por el adjudicatario se realizarán a su riesgo y ventura, no asumiendo el Hospital responsabilidad alguna en la realización o ejecución de los mismos.

El adjudicatario deberá contar con todo el material y equipos necesarios para la correcta ejecución del contrato, siendo a su cargo el mantenimiento de los mismos así como su sustitución en el caso de rotura, pérdida, hurto, etc.

La retirada de residuos que se pueda generar como consecuencia de la prestación del servicio será por cuenta del adjudicatario, debiendo realizar y controlar la gestión de los mismos de acuerdo a la legislación vigente.



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
MANTENIMIENTO Y AUDITORIAS DEL SISTEMA APPCC EN LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN
CARLOS**

P.A.S. 2020-4-047

El adjudicatario deberá disponer por su cuenta del personal necesario para la prestación de un servicio de calidad. El personal que lleve a cabo los trabajos de este contrato deberá tener la formación adecuada e ir correctamente identificado. Al menos deberá contar con:

- a) Un Responsable del cliente, encargado de mantener un correcto nivel de comunicación y de garantizar el grado de satisfacción del cliente. Informará al cliente de todos los pasos que se vayan produciendo en cualquier fase del proyecto.
- b) Un Responsable del proyecto, encargado de supervisar, dirigir y coordinar los medios necesarios. Dicho responsable firmará los informes a presentar ante el cliente o en su defecto ante las Autoridades Sanitarias y acudirá a las reuniones mensuales de revisión de los informes de auditoría. Deberá de contar con experiencia de al menos dos años en mantenimiento y auditorias de seguridad alimentaria en Hostelería Hospitalaria.
- c) Técnicos en seguridad Alimentaria, encargados de las visitas de auditoria detalladas anteriormente en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y, por tanto, este tendrá todos los derechos y deberes a su calidad de empresario. Deberá tener en cuenta la legislación laboral y social sin que en ningún caso pueda exigirse por dicho personal al Hospital responsabilidad de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que se adopten se basen en el cumplimiento o interpretación del contrato.

El Hospital se reserva el derecho a exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los trabajadores o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del centro.

Los daños que este personal pudiese ocasionar a los bienes propiedad del Hospital, serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio de la Dirección del Hospital. Igualmente será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, imputables a su personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en este párrafo.

La Dirección del Hospital establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la correcta realización de los servicios prestar, el cumplimiento de las normas y legislación vigente. De las deficiencias observadas se dará cuenta al adjudicatario, a fin de que se subsanen convenientemente.

La Dirección del Hospital podrá requerir al adjudicatario para que adopte de inmediato las medidas correctoras oportunas, en caso de apreciar que no se cumple lo estipulado en este Pliego. Dicho incumplimiento podrá ser causa de resolución del contrato.



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
MANTENIMIENTO Y AUDITORIAS DEL SISTEMA APPCC EN LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN
CARLOS**

P.A.S. 2020-4-047

5. MEMORIA TÉCNICA DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL SERVICIO

A efectos de valoración de la oferta, los licitadores deberán presentar una memoria técnica de organización y gestión del servicio que como mínimo ha de ajustarse a lo indicado en el Pliego de prescripciones técnicas (pudiendo mejorar dichos mínimos) y en la que necesariamente se han de incluirlos siguientes puntos:

- Descripción de la empresa y de los principales trabajos de mantenimiento y auditoria de sistemas de análisis de peligros y puntos de control critico en Hospitales
- Relación de instalaciones y medios de que dispone para la ejecución del contrato.
- Curriculum vitae del responsable del cliente y del responsable del proyecto. Este último debe de contar con experiencia de al menos dos años en mantenimiento de auditoria de sistemas de análisis de peligros y puntos de control critico en Hostelería Hospitalaria.
- Curriculum vitae de los técnicos en seguridad alimentaria, encargados de las visitas de auditoria, en los que se detalle claramente su formación y experiencia.
- Auditorias higiénico-sanitarias: número de auditorías semanales y duración de las mismas; registros, modelo de informe con los resultados.
- Revisión actualización y modificación del plan de APPCC: aspectos que puedan mejorar los mínimos indicados en los pliegos.
- Realización de analíticas: metodología de la recogida de muestras y su análisis. Plazos de comunicación de resultados. Acreditación del laboratorio en los que se realizan los análisis (inscripción en el registro de laboratorios que realizan controles analíticos de productos alimenticios en la Comunidad de Madrid).
- Todo aquello que a juicio del licitador pueda constituir una mejora en relación a los mínimos indicados en los pliegos.

Madrid, 10 de febrero de 2020

Fdo.: Roberto Recuero Castellón.

V. R. Servicio Hostelería

