

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO “12 DE OCTUBRE” DE MADRID.**

---

### **1.- OBJETO DEL CONTRATO.**

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de la prestación del Servicio de Alimentación en el Hospital Universitario “12 de Octubre” de Madrid.

La prestación del Servicio se ejecutará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego, del que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

La totalidad de esta prestación constituye un único servicio que será adjudicado a una única empresa, sin que, por tanto, exista división por lotes.

### **2.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

La prestación del Servicio de Alimentación se realizará atendiendo a los siguientes procesos:

#### **2.1. GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO.**

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del aprovisionamiento de todos los productos alimenticios que se determinen con destino a pacientes y profesionales. Este proceso incluye la gestión de compra, recepción, almacenamiento, custodia y suministro de las materias primas y productos.

El adjudicatario deberá situar, libre de todo gasto, los artículos que diariamente le sean solicitados en los almacenes de las cocinas de nuestro Centro Sanitario, en el horario establecido por la Dirección.

#### **2.2. SELECCIÓN DE PROVEEDORES.**

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a suministrar, que tendrán que estar acreditados y sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.

La selección de proveedor deberá de seguir un proceso de homologación estandarizado en la empresa, con unos objetivos, procedimientos y metodologías que permitan asegurar la

trazabilidad de los productos que se entregan al hospital.

Obligatoriamente, la empresa deberá presentar en su oferta técnica su sistema de gestión de proveedores, que al menos tendrá que contener información relativa al registro y seguimiento de incidencias, con marcadores de tiempos de respuesta de las mismas, de manera que se garantice que quedan resueltas en el mismo día de producirse.

### **2.3. TRANSPORTE.**

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los mismos, debiendo ser priorizados para los alimentos congelados y refrigerados y cubiertos o cerrados para el resto de los productos, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia.

### **2.4.- ENVASADO.**

La firma comercial oferente deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transporten los productos, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, es decir, no susceptibles de recuperación.

Para los productos frescos y refrigerados, tal como carnes y pescados, se utilizará cubeta de plástico recuperable no tóxica, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario. Estos envases no deberán ser los mismos que los utilizados para el transporte externo de la materia prima hasta las cámaras de almacenamiento.

Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en los anexos I.1º, I.2º y I.3º (Especificaciones Técnicas de Productos), mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes, el Hospital fijará los sistemas de control de calidad que considere oportuno para garantizar la perfecta prestación del servicio.

### **2.5.- FORMACIÓN Y ASESORAMIENTO EN LA PRODUCCIÓN**

La empresa adjudicataria establecerá en su Oferta Técnica el programa de trabajo que propone para la realización del servicio e incluirá la plantilla que destinará al servicio de este contrato teniendo en cuenta la que existe actualmente, especificada en el Anexo VII (Personal Subrogable) a este Pliego de Prescripciones Técnicas.

En todo momento la empresa adjudicataria se comprometerá a garantizar las coberturas necesarias para la prestación del servicio, de manera que quede cubierto en todo momento, tanto en jornada de mañana como de tarde en días laborables y festivos.

### **2.6. SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

Serán por cuenta de la empresa adjudicataria, los gastos relativos a la auditoría externa responsable de realizar el seguimiento de los procesos del plan de autocontrol (APPCC) que en la actualidad viene efectuando la empresa APPCC CONSULTING, y cuya cuantía no superará los

9.600€, anuales. En cualquier caso, la empresa podrá cambiarse en función de los criterios que establezca la Dirección del Hospital.

## **2.7. CONTROL DE CALIDAD.**

El adjudicatario efectuará a la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes, un exhaustivo control de calidad y de caducidad de los mismos.

El Hospital podrá establecer controles independientes del adjudicatario, sobre los productos, en todas las fases del proceso y de la prestación del servicio, mediante inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes. Asimismo, fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio.

El adjudicatario deberá concertar con un laboratorio especializado en controles microbiológicos la realización de los análisis e inspecciones correspondientes según el reglamento 2073/2005.

1. **Mensualmente** de al menos un **producto alimenticio final en la cocina**, tomando 5 muestras para cumplir así con los criterios microbiológicos vigentes incluidos en el Reglamento CE 2073/2005.

Los parámetros a analizar en cada una de las muestras serán los siguientes:

- a. *Listeria monocytogenes*: De obligado cumplimiento en el Reglamento 2073/2005.
- b. Aerobios y Enterobacterias: Parámetros recomendados en el Reglamento 2073/2005 pero sí recomendables de analizar por ser indicadores de una correcta manipulación de los alimentos.
- c. *Escherichia coli*: Parámetro microbiológico recomendado en el Reglamento 2073/2005
- d. *Salmonella*.
- e. *Staphylococcus aureus*.

2. **Mensualmente** análisis de **Equipos de Riesgo**:

- a. Aerobios y Enterobacterias: Parámetros no exigidos en el Reglamento 2073/2005.
- b. *Listeria monocytogenes*: De obligado cumplimiento en el Reglamento 2073/2005.
- c. *Escherichia coli*. Parámetro microbiológico recomendado en el Reglamento 2073/2005

3. **Bimensualmente** análisis de **Manipuladores**:

- a. *Staphylococcus aureus*.

Así mismo el adjudicatario se comprometerá a tomar temperaturas y llevar un registro de los productos y de los alimentos ya guisados en todas las fases de producción, tales como:

- En el proceso de cocción (hornos, sartenes, marmitas, etc.) con sonda al centro del producto.

- En el proceso de la distribución de bandejas (cinta de emplatado, offices de planta, habitación de pacientes, etc.), con sonda al centro del producto o termómetro.

La periodicidad de las tomas de temperatura serán definidas por la dirección del Hospital, no siendo inferior a una muestra de pensión completa (desayuno, comida, merienda y cena) una vez al mes.

El adjudicatario deberá realizar dos encuestas de calidad a pie de cama del paciente con carácter anual, con las preguntas que le proporcione la dirección del Hospital. Estas dos encuestas anuales deberán de coincidir una con el menú de verano y otra con el menú de invierno.

Asimismo deberá tener desarrollado un programa de análisis y medida de la calidad del servicio y satisfacción del cliente, incluyendo en su Oferta Técnica la documentación que lo acredite.

## **2.8. PETICIÓN DE SERVICIOS Y DISTRIBUCIÓN.**

El adjudicatario recibirá la petición de servicios, tanto de dietas como de alimentos extras, a través de la aplicación informática de que dispone el Hospital, debiendo entregar las materias primas que le solicite el personal autorizado en las zonas destinadas a preparación.

El proceso de elaboración de los alimentos y su distribución a plantas se realizará por personal propio del Centro.

## **2.9. LIMPIEZA.**

El adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible, respecto de los materiales, recipientes, bandejas, etc., ajustándose a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital, que ejercerá un permanente control. En dicho sentido deberá extremar el cuidado del mobiliario de almacenes y cámaras de conservación.

## **3.- PRODUCTOS.**

### **3.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES.**

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria serán preferentemente frescos y deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen como Anexo I 2º y 3º (Especificaciones Técnicas de Productos) del presente Pliego y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español. Asimismo, los productos envasados, serán primeras marcas del mercado.

### 3.2. MENUS.

La cantidad de menús que se habrán de servir diariamente será la que se derive de la ocupación del Hospital.

La Merienda de servicios especiales tales como el Hospital de día de Oncología y Hematología constará de un surtido de mini porciones de salados, dulces, fruta troceada y/o lácteo. Estos productos tendrán el mismo importe que la merienda habitual.

La reposición de la vajilla, jarras y vasos del carro de Oncología y Hematología así como las bandejas de colores, correrán a cargo del adjudicatario.

El número anual estimado de pensiones (entre las que se incluye la dieta basal y las dietas terapéuticas) será de 298.000 pensiones (desayuno, comida, merienda y cena) para pacientes y 26.250 para personal.

### 3.3.- DIETAS.

El valor calórico de las dietas estará comprendido entre el siguiente intervalo:

<u>DIETAS</u>	<u>NUMERO DE CALORIAS</u>
Normal o basal	2.500 a 3.000.
Terapéuticas	500 a 3.000.

Los gramajes de la dieta basal serán los que se especifican en el Anexo I.3º (Especificaciones Técnicas de Productos).

El adjudicatario asumirá para las dietas terapéuticas el código de dietas y gramajes aprobado por el Hospital, que figura como Anexos I.3º y II (Código de Dietas), así como cualquier modificación que establezca la Unidad de Nutrición del Centro, así mismo se contemplará la confección de menús o una ampliación en productos (entrantes o postres) especiales (Nochebuena, Navidad, Fin de Año, Año Nuevo, Reyes Magos, Fiesta de la Hispanidad, y dos fechas más a definir por la Dirección del Hospital) al año, sin que suponga ningún incremento en la facturación.

En el Anexo III, se facilitan a título informativo, los platos que forman parte de los menús que actualmente se sirven en el Centro para todas y cada una de las dietas terapéuticas, por lo que en ningún caso podrán ser cambiados sin previa autorización de la dirección del Centro.

La pensión alimenticia completa estará compuesta por el desayuno, almuerzo, merienda y cena, así mismo las dietas que contemplan tomas de media mañana irán incluidas en el desayuno. Por lo tanto todas las dietas, constarán de los siguientes conceptos para los servicios de almuerzos y cenas: 1º plato, 2º plato con guarnición, pan y postre.

Los enfermos que tengan pautada la dieta basal podrán realizar la elección del menú del día siguiente, el cual constará de los elementos descritos en el Anexo IV (Carta). Podrá elegir un producto de cada uno de los grupos que figuran en los diferentes servicios.

La cantidad de leche por ración es de 250 cl.

Todos los yogures naturales, así como cualquier tipo de infusión irán acompañados de un sobre de azúcar o edulcorante, salvo en aquellas dietas que se indique lo contrario.

Las dietas de pediatría en comida, merienda y cena, podrán sustituirse por potitos variados si así lo dispone la Sección de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital.

Todas las ensaladas incluidas las de guarnición deberán ir acompañadas de monodosis de aceite, vinagre y sal.

Todas las gelatinas serán en formato individual y de marca comercial reconocida.

En las dietas que no lleven aporte de sal, se les añadirá medio (1/2) limón en los servicios de almuerzos y cenas todos los días, independientemente del menú de cada servicio.

Todos los pescados aunque no esté indicado irán acompañados de 1/4 de limón.

Todos los pesos de alimentos se refieren a crudos y limpios.

En el caso de la bollería debe ofertarse al menos cuatro opciones diferentes.

Los gramajes han sido calculados de acuerdo al Código de Dietas existente en el Hospital, con lo que no se podrá modificar ningún alimento de las fichas técnicas de platos Anexo VI sin autorización de la Sección de Nutrición y del Servicio de Hostelería.

Para la realización de los purés en las dietas terapéuticas, se utilizará aceite de oliva calidad extra o superior.

En aquellas dietas en las que su preparación se realice mediante turmix, el primer plato será preparado de forma tradicional, empleando ingredientes naturales o empleando triturados industriales, siendo el segundo plato de las mencionadas dietas, productos dietéticos ya elaborados sin aporte de conservantes ni colorantes, en estos segundos platos se procurará un formato ya elaborado que no tenga que manipularse. Asimismo también se incorporaran postres dietéticos ya preparados para aquellas dietas que lo requieran, sin que esto suponga ningún incremento del importe de la pensión alimenticia.

### **3.4.-VARIABLES DE SERVICIO.**

Como alternativa al modelo de producción de fines de semana, periodo estival o festivo, se podrá presentar alguna variable a la organización de la cocina del hospital, por ejemplo ofertar en lugar de la entrega de materia prima en crudo, cocina de ensamblaje o comida elaborada en

quinta gama.

Los platos y menús que se presenten bajo estos criterios se ajustaran a los precios ofertados por el licitador en su oferta económica, y en cualquier caso deberán contar con la previa aprobación de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética, así como del Servicio de Hostelería, siendo la Dirección del Hospital la que en última instancia determinará si procede o no este tipo de servicio.

### **3.4.1.- PLAN DE CONTINGENCIA.**

Con el fin de atender situaciones sobrevenidas de incidencias que imposibiliten la producción de la comida a pacientes en nuestro centro, el adjudicatario deberá disponer de un sistema alternativo que permita garantizar la alimentación a los mismos. El tiempo de respuesta para estas situaciones deberá ser la adecuada para dar el servicio de al menos el almuerzo y la cena, debiéndose garantizar que se cumple con los requerimientos nutricionales dirigidos a cada dieta y paciente, para cada servicio y con un periodo indefinido, sin mayor coste para el hospital.

## **4.- OFERTA ECONÓMICA.**

La oferta económica que se detallará en el Anexo VI (Oferta económica) especificará el coste total de la pensión alimenticia diaria, desglosado en desayuno, almuerzo, merienda y cena. Asimismo, se desglosará el precio diferenciando el almuerzo de la cena, con inclusión en cada uno de ellos del 1º Plato, 2º Plato con guarnición y Postre.

Adicionalmente presentará oferta económica para la comida del personal, especificando el importe del desayuno más la comida y de la merienda más la cena.

En ningún caso podrá exceder del presupuesto máximo global establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como de los precios máximos por cada uno de los conceptos.

El adjudicatario se compromete así mismo a suministrar todas las peticiones de alimentos extras que le soliciten las personas que la Dirección del Hospital autorice expresamente. A tal efecto, en su oferta deberán incluir los precios unitarios (I.V.A. excluido) a los que facturará las peticiones de alimentos extraordinarios que figuran en el Anexo V (Extras).

La relación de extras que se detallan en el anexo, se corresponde con los productos que el Centro consume habitualmente. Dicha relación podrá ser objeto de modificación atendiendo a las necesidades del Hospital y previa conformidad expresa de la Dirección del Centro.

## **5.- FACTURACIÓN.**

La facturación se realizará quincenalmente, por los servicios efectivamente prestados.

Los alimentos extras, se facturarán de forma independiente quincenalmente según la cantidad diaria consumida.

## **6.- LOCALES, BIENES DE EQUIPO, INSTALACIONES Y MATERIAL.**

El Hospital Universitario "12 de Octubre" de Madrid, aportará las instalaciones y el equipamiento necesario para la prestación del servicio.

El adjudicatario no tendrá ningún derecho sobre el local ni instalaciones fijas, a excepción de las derivadas de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, etc., sin el previo consentimiento por escrito de la Dirección del Hospital. En el supuesto de que se de este consentimiento, pasarán ser propiedad del Hospital, las posibles obras efectuadas.

### **6.1.- CÁMARAS DE FRÍO.**

El Adjudicatario estará obligado a la reparación y mantenimiento de las cámaras y cuartos de preparación refrigerados existentes en la actualidad. La estimación de esta partida se concreta en:

- Contrato de mantenimiento anual: 10.075,00 €.

## **7.- PERSONAL.**

El Hospital aportará todo el personal necesario para la realización efectiva y distribución de las comidas (cocineros, pinches, etc.). Este personal seguirá dependiendo a todos los efectos del Servicio Madrileño de Salud y en ningún caso del adjudicatario.

Todas las personas que el adjudicatario haya de emplear en estos servicios, habrán de haber realizado un plan de formación según sistema APPCC (R.D. 3484/2000), que será revisado periódicamente por el Servicio de Medicina Preventiva de la Institución, además de por los órganos competentes.

La empresa adjudicataria deberá contar, al menos, con un responsable técnico en el Hospital, con amplia experiencia en hostelería, restauración colectiva, en particular hospitalaria, que ostente la representación de la empresa, lleve la coordinación y dirección técnica del presente contrato.

La Asistencia Técnica por parte del personal a cargo del adjudicatario se ejercerá sobre el personal dependiente del Hospital, a través de los jefes de cocina, gobernantas o cualesquiera otras personas designadas al efecto por la Dirección del Hospital, siempre en los criterios



correspondiente al punto 2.5.

En su oferta, definirá claramente la organización que piensa poner en práctica para el mejor cumplimiento del servicio, teniendo en cuenta las singularidades del Hospital, y expresará la composición y cualificación de cada una de las personas que destinará en el Centro.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo el personal que preste el servicio, debiendo ir provisto de una tarjeta de identificación colocada en lugar visible, cuyo formato y contenido le será indicado por la dirección del Centro.

## **8.-ACREDITACIÓN Y DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA.**

Será requisito obligatorio la entrega como parte de la documentación técnica, del informe-certificado emitido por el Servicio de Hostelería del Hospital Universitario 12 de Octubre, de haber visitado las instalaciones del Hospital.

## **9.- INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL.**

En caso de incumplimiento por el adjudicatario de alguna de las condiciones pactadas, o si la calidad y/o características de los artículos no se ajustaran a lo estipulado por este Pliego se levantará la correspondiente Acta, poniendo de manifiesto las faltas o anomalías detectadas. Lo cual se pondrá en conocimiento del adjudicatario, a fin de que haga las alegaciones oportunas. La no subsanación de las anomalías detectadas será causa de resolución de contrato.

Madrid, 05 de junio de 2020

*JEFA DE SERVICIO DE HOSTELERIA*