

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría acceder al original.

EXPEDIENTE 2021-0-002



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO) EN LA COCINA DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE, CENTRO ADSCRITO AL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR

## **1. OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN**

El objeto de este contrato es el servicio de mantenimiento y evaluación del Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en el Hospital Virgen de la Torre, con el fin de dar cumplimiento a sus objetivos de calidad y cumpliendo la normativa vigente en materia de higiene alimentaria, cuyas características de obligado cumplimiento se detallan a continuación.

El mantenimiento y auditorias del sistema APPCC incluye:

- Auditorias higiénico-sanitarias en la cocina
- Acciones formativas del personal de cocina y del equipo APPCC
- Revisión, actualización y modificación del plan de APPCC
- Realización de las analíticas para la validación del proceso del sistema de APPCC

## **2. AUDITORIAS HIGIÉNICO-SANITARIAS**

2.1. El Hospital Virgen de la Torre cuenta con un sistema de seguridad alimentaria basado en el sistema de APPCC, en el cual es fundamental la realización de auditorías higiénico-sanitarias.

2.2. Se establece que para llevar a cabo el mantenimiento del sistema APPCC se realizará, al menos, 1 auditoría higiénico-sanitaria quincenal a lo largo de todo el año, alternando entre el turno de mañana (8:00 a 15:00) y el turno de tarde (15:00 a 22:00). En ellas, se comprobará el cumplimiento de lo indicado en el Plan de APPCC.

2.3. Durante las visitas se cumplimentarán, al menos, los siguientes registros:

- ✓ Control de proveedores (en cada auditoría)
- ✓ Temperaturas de cámaras de refrigeración y congelación (en cada auditoría)
- ✓ Cloro (total, libre, combinado) del agua del grifo (en cada auditoría)
- ✓ Ph del agua del grifo (en cada auditoría).
- ✓ Calidad del aceite mediante la medición de compuestos polares (anual)
- ✓ Temperaturas de productos en refrigeración, de cocinado y mantenimiento en caliente (en cada auditoría)
- ✓ Temperaturas de cuartos de basuras (en cada auditoría)

2.4. 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 de cocina.

2.5. En dicho informe mensual se hará constar a los responsables del servicio de Hostelería del Hospital, propuestas sobre acciones correctivas o mejoras de las incidencias detectadas en el mismo.

2.6. Los informes mensuales recogerán el resultado de estas auditorías en relación, al menos, a las siguientes áreas:

- Área de recepción
- Proveedores
- Cámaras de refrigeración y de congelación
- Almacén de no perecederos
- Cuartos fríos
- Zona de elaboración
- Zona de emplatado
- Office de plantas
- Plonge
- Túnel de lavado
- Cuarto de basuras
- Aseos
- Almacén de productos de limpieza

2.7. El informe contará, al menos, con los siguientes indicadores de calidad:

- Control de recepción de proveedores
- Temperaturas de productos (refrigeración, cocinado, mantenimiento en caliente)
- Temperatura de cámaras
- Área de recepción
- Proveedores
- Cámaras de refrigeración y de congelación
- Almacén de no perecederos
- Cuartos fríos
- Zona de elaboración
- Zona de emplatado
- Office de plantas
- Túnel de lavado
- Plonge
- Cuarto de basuras
- Aseos
- Almacén de productos de limpieza

2.8. Además, dicho informe mensual recogerá los análisis, controles y verificaciones que se detallan a continuación, por cuenta del adjudicatario:

CONCEPTO	FRECUENCIA
Determinación de cloro total, cloro libre y cloro combinado en el agua de grifo	Quincenal
Verificación de PH	Quincenal
Análisis de resultados y conclusiones de los controles de laboratorio (alimentos, aire, superficies)	Mensual

CONCEPTO	FRECUENCIA
Análisis de resultados de los controles analíticos de platos para comprobar la ausencia de un determinado alérgeno.	Anual
Determinación de compuestos polares en el aceite	Anual
Verificación de desinfección de frutas: cloro libre y tiempo de desinfección	Mensual
Verificación de equipos de frío y calor	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del servicio de Hostelería
Verificación de balanzas y básculas de precisión	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del servicio de Hostelería
Verificación de temperaturas de túneles de lavado	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del servicio de Hostelería
Simulacro de alerta alimentaria	Anual
Verificación de buenas prácticas	En Auditorias
Verificación de trazabilidad	En Auditorias
Verificación de registros de vigilancia de temperatura	En Auditorias

### 3. REALIZACIÓN DE VERIFICACIONES DE EQUIPOS

El adjudicatario llevará a cabo la verificación de la medición de las temperaturas de los equipos de frío y calor, y el peso de balanzas y básculas de precisión/ preparación. 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.

Se verificarán los siguientes equipos:

- Básculas de precisión / preparación
- Abatidores
- Mesas calientes
- Hornos mixtos
- Túneles de lavado
- Sartenes basculantes
- Armarios calientes
- Autoservicio frío / caliente

### 4. REALIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS

El punto clave en el ámbito de la seguridad alimentaria en cualquier organización, donde se producen procesos de transformación, es el personal.

Con el fin de mejorar las buenas prácticas de manipulación/elaboración, así como para reforzar los principios generales de la seguridad alimentaria, la empresa adjudicataria deberá realizar, como mínimo, las siguientes acciones formativas:

- **Formación para el equipo APPCC.**

Esta acción formativa está dirigida a Jefes de Cocina, Gobernantes y personal administrativo implicado en las responsabilidades del Plan APPCC. Se formará para disponer de los conocimientos necesarios sobre el plan APPCC y acerca de sus responsabilidades directas en el desarrollo y ejecución del mismo.

Se deberá realizar un mínimo de 1 acción formativa anual de 3 horas de formación, que se impartirá en las instalaciones del hospital, en turno de mañana.

- **Formación para manipuladores.**

Esta acción formativa está dirigida al personal de cocina y tiene como objetivos:

- Continuar con el proceso de sensibilización hacia la importancia de la seguridad alimentaria.
- Corregir aquellas deficiencias en las Buenas Prácticas de Manipulación y Elaboración que han sido detectadas a lo largo del año en las auditorías.

Se deberán realizar un mínimo de 2 acciones formativas anualmente, de 3 horas de duración cada una, que se impartirán en las instalaciones del hospital, debiendo celebrarse una en turno de mañana y otra en turno de tarde.

- **Talleres de BPM/E**

Esta acción formativa está dirigida al personal de cocina y tiene como objetivos:

- Corregir sobre la marcha y de forma ágil aquellas deficiencias que se aprecien en las auditorías en las BPM/E

Se deberán realizar al menos 2 acciones formativas anuales en las instalaciones de cocina, con una duración orientativa de 3 horas, siempre en función de las necesidades y en horario de 13.30 a 16.30 horas.

## **5. REVISIÓN, ACTUALIZACIÓN Y MODIFICACIÓN DEL PLAN DE APPCC**

El plan de APPCC será propiedad del Hospital Virgen de la Torre. Deberá ser revisado y actualizado durante la duración del contrato, siempre que sea necesario como consecuencia de 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 bienal se realizará la reevaluación de la gravedad y probabilidad de ocurrencia de los peligros considerados.

## 6. REALIZACIÓN DE ANALÍTICAS

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.

La empresa adjudicataria deberá contar con un laboratorio propio acreditado para la realización de las analíticas.

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

TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE ANALISIS	FRECUENCIA
Alimento sin / con tratamiento térmico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aerobios</li><li>• Enterobacterias</li><li>• E. Coli</li><li>• Salmonella</li><li>• Listeria</li><li>• Staphylococcus aureus</li></ul>	quincenalmente
Alimento sin / con tratamiento térmico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aerobios (n5)</li><li>• Enterobacterias (n5)</li><li>• E. Coli (n5)</li><li>• Salmonella (n5)</li><li>• Listeria (n5)</li><li>• Staphylococcus aureus (n5)</li></ul>	semestralmente
Productos Línea fría	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bacillus cereus</li><li>• Clostridium Perfringens</li></ul>	bimensual
Superficie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enterobacterias</li><li>• Listeria(n=1)</li></ul>	quincenalmente semestralmente
Ambiente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aerobios(n=1)</li></ul>	mensual
Análisis de Alérgenos	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alérgeno a seleccionar por el servicio de Hostelería entre los alérgenos de declaración obligatoria</li></ul>	anual
Agua de Consumo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cloro total</li><li>• Cloro libre</li><li>• Cloro combinado</li></ul>	mensual
Aceite	<ul style="list-style-type: none"><li>• Determinación de compuestos polares</li></ul>	Anual

El adjudicatario se encargará anualmente de realizar un control, homologación y verificación de proveedores y productos, haciendo toma de muestras y análisis de materias primas a su recepción, en función de la matriz de cada uno de ellos, para garantizar que cumplen las exigencias de calidad con la normativa vigente.

El adjudicatario realizará anualmente un control estadístico microbiológico conforme a los resultados obtenidos durante el año.

El adjudicatario realizará la recogida de muestras en las cocinas del Hospital Virgen de la Torre.

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 incorporarán 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 10 días hábiles como máximo.

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.

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, está contemplado en el plan de APPCC.

## **7. OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO**

7.1. 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 a su cuenta la obtención y el mantenimiento de las mismas.

7.2. 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.

7.3. 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.

7.4. La retirada de residuos que se puedan 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.

7.5. 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:

- Un Responsable del cliente y proyecto, 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.

- Técnicos en seguridad Alimentaria, encargados de las visitas de auditoria detalladas anteriormente en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

7.6. 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.

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

7.8. 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.

7.9. 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.

## **8. PROGRAMA DE TRABAJO**

El adjudicatario deberá presentar un programa de trabajo de organización y gestión del servicio que como mínimo ha de ajustarse a lo indicado en el Pliego de prescripciones técnicas y en el que necesariamente se han de incluir los 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 crítico realizados en Hospitales.
- Relación de instalaciones y medios de que dispone para la ejecución del contrato.
- Curriculum vitae del responsable del cliente y proyecto. Este debe de contar con experiencia de, al menos, dos años en mantenimiento de auditoria de sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico 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 quincenales y duración de las mismas; registros, modelo de informe con los resultados y recomendaciones de las auditorias; zonas a auditar, indicadores de calidad, análisis, controles y verificaciones a realizar.

- Acciones formativas a realizar al personal de las cocinas y al equipo APPCC: Metodología formativa, temarios, número de sesiones a realizar de cada una de las formaciones indicadas.
- Revisión actualización y modificación del plan de APPCC



- Realización de analíticas: metodología de la recogida de muestras y su análisis. Plazos de comunicación de resultados. Productos a analizar, parámetros y frecuencia.

Madrid, a día de la fecha  
POR LA ADMINISTRACIÓN,  
DIRECTORA GERENTE

Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN  
Fecha: 2021.01.08 17:07

Fdo.: María del Carmen Pantoja Zarza

CONFORME:  
EL ADJUDICATARIO  
FECHA Y FIRMA

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/essv](http://www.madrid.org/essv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: