

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE
MANTENIMIENTO Y AUDITORIA DEL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS
Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO EN LA COCINA DEL HOSPITAL
UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL**

1.- OBJETO	2
2.-AMBITO DE APLICACIÓN.....	2
3.-ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL SERVICIO	2
4.-.-RELATIVO A LAS AUDITORIAS.....	3
5.-RELATIVO A VERIFICACION DE EQUIPOS.....	4
6.-RELATIVO A LAS ACCIONES FORMATIVAS	5
7.-RELATIVO A LAS ANALÍTICAS	6
8.-REVISIÓN, ACTUALIZACIÓN Y MODIFICACIÓN DEL PLAN DE APPCC	6
9.-OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO	7



1.- OBJETO

El presente documento 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 Universitario Ramón y Cajal.

2.-AMBITO DE APLICACIÓN

El mantenimiento y auditorías 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

3.-ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL SERVICIO

Los licitadores deberán presentar una **memoria técnica de organización y gestión del servicio** con el siguiente contenido y guardando el mismo orden de exposición:

- Presentación de la empresa y de los principales trabajos en cocinas, en el ámbito de la hostelería hospitalaria, de mantenimiento y auditoria de sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico, y presentar las evidencias de esos trabajos firmados y sellados por el propio hospital con la cuantía de dichos servicios.
- Relación de instalaciones y medios de que dispone para la ejecución del contrato.
- Datos profesionales 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 crítico en Hostelería Hospitalaria.
- Formación y Experiencia de los técnicos de seguridad alimentaria, encargados de las visitas de auditoria.
- Auditorias higiénico-sanitarias: número de auditorías semanales 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 la cocina 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: 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 de los dos laboratorios 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). Productos a analizar, parámetros y frecuencia.
- Todo aquello que a juicio del licitador pueda constituir una mejora en relación a los mínimos indicados en los pliegos.

4.-.-RELATIVO A LAS AUDITORIAS

El Hospital Universitario Ramón y Cajal cuenta con un sistema de seguridad alimentaria basado 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, 2 auditorías higiénico-sanitarias semanales 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). Cada una de estas visitas para la realización de las auditorías tendrá al menos una duración de cuatro horas. En ellas se comprobará que se cumple lo indicado en el Plan de APPCC.

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

- ✓ Control de Proveedores.- En cada auditoría
- ✓ Control de cloro (total, libre, combinado) del agua del grifo.- Semanal
- ✓ Control de temperaturas:

De cámaras de refrigeración y congelación	En cada auditoría
De productos en refrigeración, de cocinado y mantenimiento en caliente	En cada auditoría
De cuartos de basura	En cada auditoría

Con carácter mensual se entregará al Servicio de Hostelería del Hospital un informe 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 la cocina.

El responsable del proyecto del adjudicatario revisará mensualmente el informe con los responsables del servicio de Hostelería del Hospital proponiendo, en su caso, acciones correctivas o de mejoras de las incidencias detectadas en el mismo. Los informes mensuales recogerán el resultado de estas auditorías en relación, al menos, a las siguientes áreas:



- Muelle de recepción
- Proveedores
- Cámaras de refrigeración y de congelación
- Almacén de no perecederos
- Cuartos fríos
- Zona de elaboración
- Zona de emplatado.
- Distribución de oficios y plantas
- Túnel de lavado y desbrasado
- Plonge.
- zona de basuras
- Aseos
- Almacén de productos de limpieza

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

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

Además, dicho informe mensual recogerá los análisis, controles y verificaciones que se detallan a continuación, que serán por cuenta del adjudicatario: **ver detalle Anexo I**

5.-RELATIVO A VERIFICACION 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
- Cámaras congeladoras y refrigeradoras
- Abatidores
- Mesas y armarios calientes
- Hornos mixtos
- Túneles de lavado
- Sartenes basculantes
- Armarios calientes

6.-RELATIVO A LAS ACCIONES FORMATIVAS

El punto clave en el ámbito de la seguridad alimentaria en cualquier organización en donde se producen procesos de transformación es el personal. Esta máxima tiene aún más valor en el caso del Hospital Universitario Ramón y Cajal dado el elevado número de trabajadores, el volumen de trabajo.

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 Jefe de Cocina, Gobernantes y demás personal administrativo implicado en las responsabilidades del Plan APPCC. Se formará para que dispongan del necesario conocimiento acerca del plan APPCC y de sus responsabilidades directas en el desarrollo y ejecución del plan.

Se deberá realizar un mínimo anual de 3 acciones formativas de 2 horas de formación distribuidas en dos jornadas que se impartirán en las instalaciones del hospital, debiendo repartirse a criterio del Hospital en turnos de mañana y tarde.

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 y corregir aquellas deficiencias en las Buenas Prácticas de Manipulación y Elaboración que han sido detectadas a lo largo del año en las auditorías.

Se deberá realizar un mínimo anual de 4 acciones formativas de 2 horas de duración que se impartirán en las instalaciones del hospital, debiendo repartirse a criterio del Hospital en turnos de mañana y 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 deberá realizar al menos 1 acción formativa mensual en las instalaciones de cocina, con una duración orientativa de 30 minutos, siempre en función de las necesidades y alternando entre los turnos de mañana y tarde.



7.-RELATIVO A LAS 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.

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: ver detalle: **ANEXO II**

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

El adjudicatario realizará la recogida de muestras en la cocina del Hospital Universitario “Ramón y Cajal”. 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.

Dos veces al año se realizarán análisis en otro laboratorio de las mismas características para contrastar resultados. El coste de dichas analíticas se considera incluido en el presente contrato.

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.

Los dos laboratorios en los que se realicen los análisis deberán estar inscritos en el registro de laboratorios que realizan controles analíticos de productos alimenticios en la Comunidad de Madrid.

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.

8.-REVISIÓN, ACTUALIZACIÓN Y MODIFICACIÓN DEL PLAN DE APPCC

El plan de APPCC será propiedad del Hospital Universitario “Ramón y Cajal”, 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. A modo orientativo, se estima que esta revisión tendrá una duración mínima de 30 horas.

9.-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.

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, 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.
- 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.
- 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 el personal 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.

El Subdirector de Gestión y Servicios Generales



ANEXO I

CONCEPTO	FRECUENCIA
Determinación de cloro total, cloro libre y cloro combinado en el agua de grifo	Semanal
Verificación de pH	Semanal
Control organoléptico en el agua del grifo	2 veces / semana (en auditorias)
Análisis de resultados y conclusiones de los controles de laboratorio (alimentos, aire, superficies)	Mensual
Análisis de resultados de los controles analíticos de platos para comprobar la ausencia de un determinado alérgeno.	Anual
Análisis completo de agua del grifo	Anual
Determinación de compuestos polares en el aceite	Mensual
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
Verificación de temperaturas de túneles de lavado	Frecuencia mínima anual
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



ANEXO II

<u>TIPO DE PRODUCTO</u>	<u>TIPO DE ANALISIS</u>	<u>FRECUENCIA</u>
Alimento sin/ con tratamiento térmico	Aerobios (n=5) Enterobacterias(n=5) E.coli (n=5) Salmonella (n=5) Listeria (n=5)	1 platos/mes
Superficie 1	Aerobios (n=1) Enterobacterias(n=1) Listeria (n=1)	1/mes
Superficie 2	Aerobios (n=1) Enterobacterias(n=1)	1/mes
Ambiente	Aerobios (n=1) Mohos y levaduras (n=1)	1/mes
Agua consumo	Color Olor Sabor Turbidez PH Conductividad Amonio Cloro libre residual	Cloro residual combinado Cobre Hierro Níquel Plomo E.coli Coliformes
Análisis de Alérgenos	Alérgeno a seleccionar por el servicio de Hostelería entre los alérgenos de declaración obligatoria.	1/año
Agua de consumo	Cloro total Cloro libre Cloro combinado	1/semana
Agua de consumo	Verificación de pH	1/semana
Agua de consumo	Control organoléptico	2/semana
Aceite	Determinación DE compuestos polares	1/mes
Desinfección de frutas	Cloro libre Tiempo de desinfección	1/mes

