

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.



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA
SERVICIO DE CATERING EN EL SERVICIO DE SALUD MENTAL
HOSPITAL DE DÍA DEL ADOLESCENTE DE VALLECAS,
ADSCRITO AL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS SERVICIO DE CATERING EN EL SERVICIO DE SALUD MENTAL” HOSPITAL DE DÍA DEL ADOLESCENTE DE VALLECAS “ADSCRITO AL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR”

1. DEFINICIÓN DEL OBJETO

El presente contrato tiene por objeto el servicio de catering en el Servicio de Salud Mental Hospital de día del Adolescente de Vallecas, adscrito al Hospital Universitario Infanta Leonor, que incluye la preparación, transporte y suministro de comida para garantizar a los pacientes su alimentación a la hora del almuerzo y cuyas características de obligado cumplimiento que se especifican en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

División en Lotes: NO

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

2.1. Ámbito de aplicación

El Centro destinatario de las prestaciones del servicio de catering es el Hospital de Día del Adolescente de Vallecas situado en la C/ Cincovillas, 5 (entrada por Quijorna, s/n) - 28051- Madrid.

2.2- Descripción, alcance del servicio y entrega de los menús.

El servicio comprenderá la elaboración de las comidas en las instalaciones de la empresa adjudicataria, mediante el sistema de línea “caliente”, manteniendo la cadena de calor con los sistemas adecuados.

Se acreditará que se dispone de los medios necesarios para la elaboración y distribución de las comidas, describiendo los procesos de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución que aseguren el sistema de producción de calor, que las comidas que vayan a ser consumidas en caliente, hayan sido mantenidas desde su elaboración y hasta su distribución, a una temperatura superior a 65°C en el centro de las mismas.

El Hospital de día del Adolescente facilitará al adjudicatario el uso del espacio dedicado a *office* así como de los diversos electrodomésticos existentes en el Hospital de día, con el fin de mantener los alimentos en buen estado de uso para su consumo.

La cantidad estimada del servicio consistirá en servir un máximo de 38 menús diarios, de lunes a viernes, excepto los festivos, lo que supone un total de 247 días laborables al año. El número de menús a servir podrá experimentar variación disminuyendo, según la ocupación que en cada momento tenga el Hospital, debiendo ser asumida dicha variación por el adjudicatario. Podrá interrumpirse el servicio de forma excepcional cuando la Dirección lo considere oportuno por ser mayoritaria la ausencia de los destinatarios del Servicio.

En caso de cierre temporal por causa justificada, el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización, reanudándose el contrato con la apertura del mismo.

2.3.- Características de los menús.

Los platos que compongan el menú se elaborarán con materias primas de primera categoría o extra, no admitiéndose en ningún caso de categoría inferior y deben proceder de empresas autorizadas para la distribución y comercialización de productos alimentarios.

Así mismo para la composición de los platos se tendrán en cuenta los productos frescos y de temporada

El adjudicatario presentará al responsable del Hospital, con al menos 10 días de antelación al inicio del nuevo mes, una planificación mensual de los menús.

El Hospital podrá realizar así los ajustes de los menús que estime oportunos, pudiendo excluir determinados alimentos que no considere adecuados y sustituirlos por otros. La empresa ofrecerá varias opciones para dicha sustitución.

A efectos de la presente contratación, se considerará que un menú equivale a una comida consistente en dos platos, ensalada-guarnición y postre.

El Adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios diariamente, los siguientes menús especiales: hipocalórico, ovolácteo, vegetariano, así como dietas individualizadas para celíacos, sin lactosa y otras alergias alimentarias.

Los menús se ajustarán inicialmente a las premisas indispensables que se describen a continuación, para que exista el adecuado equilibrio cualitativo y cuantitativo, en la alimentación de los menores.

Los menús a suministrar constarán de:

- **Primer plato.** En la intención de lograr un equilibrio dietético perfecto los platos más corrientes serán los basados en legumbres, pastas, sopas, arroces, cremas, verduras, purés, etc.
- **Segundo plato-Carnes** (ternera, cerdo, pollo, etc.) pescados variados, frituras y huevos
- **Ensalada-guarnición**
- **Postre** (fruta o lácteo). Frutas del tiempo o en almíbar, productos lácteos y dulces.
- **Pan**

El menú corresponde a la comida del mediodía o almuerzo. El adjudicatario deberá determinar un menú con garantías higiénico-sanitarias y nutricionales adecuadas a las necesidades del grupo de edad al que va dirigido (entre 12 y 18 años).

Deberá cumplir las recomendaciones en materia de alimentación y todos aquellos aspectos que permitan proporcionar una comida agradable y completa:

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

Respecto al tipo de alimento a consumir durante el día, los criterios son:

- **HIDRATOS DE CARBONO (55%-60% del total de alimentos)**

El 55%-60% de las calorías de la dieta son glúcidos. Para un adulto de 1.70 m de alto y 70 Kg de peso y teniendo en cuenta una dieta de 2000 calorías, supone unas 1000-1200 calorías, pero, estos deben ser en su mayor parte del tipo “de liberación lenta” es decir a base de frutas, verduras, cereales integrales, y legumbres, siendo el porcentaje de “liberación rápida” más pequeño, es decir pan, pastas, azúcares, harinas etc. Esto complementa a su vez la cantidad de fibra, vitaminas y minerales diarios.

- **PROTEINAS (20% del total de alimentos)**

Este aporte proteico deberá aportarse a partir de pescados, mariscos, carnes y huevos. A consumir alguno de estos cada día y repartido equitativamente a lo largo de la semana.

Para un adulto de 1.70 m de altura y 70 Kg en una dieta de 2000 calorías, se calcula una necesidad proteica de este tipo, diaria de 70-100 gr. de magro (1gr son 4 calorías es decir entre 280 y 400 calorías y día). Se debe tener en cuenta que es un adolescente en crecimiento y es en esta etapa cuando existe la mayor demanda proteínica).

Los restantes alimentos que también aportan proteínas son de menor valor biológico (Ej. los vegetales no contienen todos los aminoácidos esenciales y necesitan ser complementados).

- **GRASAS (Grasas 15-30% del total de alimentos)**

El 30% del total de las calorías del día. Es decir, para una dieta de 2000 calorías, supone unas 600 calorías (1gr de grasa son 9 calorías) La grasa debe ser del tipo mono-poliinsaturada. Tener en cuenta que la leche es grasa saturada. Se aportarán las grasas no sólo de carnes, pescados y huevos además del aporte de aceite diario sino también completándolo con PESCADOS AZULES (rico en alfa omega 3) y frutos secos.

Evitar chacinas pues son grasas saturadas.

- **VITAMINAS Y MINERALES**

Fundamentales para todos los procesos enzimáticos y metabólicos del organismo. Consumidas a diario. Se encuentran en todos los alimentos ya descritos: frutas, verduras crudas, verduras cocinadas, legumbres, pescados, carnes, huevos, frutos secos etc. Es fundamental tener en cuenta el tipo de manipulación y cocción pues destruye la mayor parte de dichos elementos. Por eso se insiste en una ración cruda diaria además de la cocinada.

Los menús (dietas basales estándar para la mayoría de los usuarios) responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada y contemplarán, en cuanto a cantidades y composición, las edades y características de los comensales.

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

Se evitarán alimentos que supongan riesgo para el usuario (pescados con exceso de espinas, carnes con tendones o huesos pequeños, etc.).

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

La composición ordinaria del menú, tendrá alternativas para ajustarse a las convicciones personales o religiosas de los usuarios, así como los menús especiales o dietas por prescripción médica para los infanto-juveniles que certifican alguna enfermedad o intolerancia a algunos alimentos (celíaca, lactosa, sin sal, etc...). En el caso de servir menús especiales, para cubrir necesidades de este tipo, será necesario que estos menús se entreguen debidamente identificados, para diferenciarlos del resto de los menús.

La planificación de los menús diarios con una rotación mínima de 4 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 uno cualquiera de los platos del menú excluido el postre.

El Hospital comunicará semanalmente las cantidades y dietas basales o terapéuticas que deben ser suministradas cada día.

El Hospital celebra las siguientes fiestas con los adolescentes: Comida especial de Navidad, Comida especial de Nochevieja (estos menús consistirán en aperitivo ensalada, primer plato, segundo plato, fruta, postre dulce, pan y bebida) y aperitivo especial para la Fiesta de Carnaval y para la Fiesta de Verano (estos menús consistirán en una comida tipo picnic a base de sándwich, aperitivos, etc.). El precio de estos menús estará incluido en el precio del contrato.

2.4.- Transporte y entrega de los menús.

La obligación principal del adjudicatario es preparar las comidas en sus propias instalaciones y transportarlas hasta el lugar de prestación del servicio.

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, cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios, debiendo ocuparse asimismo la adjudicataria de la correcta limpieza de los recipientes o material en general que se use para el transporte de los alimentos.

La empresa asumirá completamente la responsabilidad legal en caso de error o falta de rigor en el procedimiento de elaboración, transporte y envío del alimento.

Los menús deberán entregarse antes de las 12:00 horas en el Centro, una vez confirmado el número exacto de comidas y cuántas de ellas serán especiales.

3. CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN VIGENTE

La empresa adjudicataria quedará comprometida a garantizar que el servicio de suministro de comidas a efectuar reúna todas las condiciones y requisitos higiénico-sanitarios y de calidad que impongan las Disposiciones y Normas vigentes en la materia, siendo así la única responsable del buen estado y la aptitud para la utilización de los artículos a utilizar en la elaboración de los menús propuestos.

Asimismo, deberá ajustarse a lo concretado en la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

El adjudicatario deberá disponer de un control siguiendo el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) según establecen el Reglamento (CE) 640/2004 y el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (modificado por RD 135/2010, de 12 de febrero).

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.

El Hospital Universitario Infanta Leonor 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 que se remitirá directamente a la Gerencia del Hospital Universitario Infanta Leonor para la aplicación de las medidas oportunas.

Se establece expresamente la prohibición de realizar cualquier actividad de la empresa adjudicataria para otras empresas o personas que no figuren en el objeto del presente contrato, en las dependencias del Centro, ya sea utilizando sus locales, maquinarias, equipos o electrodomésticos.

El incumplimiento de la normativa vigente o las deficiencias higiénico-sanitarias atribuidas a la empresa adjudicataria tienen carácter de obligación contractual esencial, siendo, su incumplimiento, causa de resolución según lo dispuesto en la letra f) del artículo 211.1

4. OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Una vez formalizado el contrato la empresa adjudicataria deberá facilitar nº de teléfono, nº de fax y correo electrónico de la persona responsable designada a efectos de coordinación y seguimiento del contrato.

El responsable de la empresa adjudicataria, el responsable del contrato o persona en quien delegue y la persona nombrada como responsable del Hospital de día del Adolescente, se reunirán mensualmente para estudiar y analizar las incidencias si las hubiera y proponer las correcciones oportunas.

La empresa adjudicataria deberá informar por escrito a la Dirección del Hospital de cualquier incidencia que surja en el plazo de vigencia del contrato.

El personal de la empresa adjudicataria no adquirirá ningún tipo de relación laboral con el Hospital Universitario Infanta Leonor -Servicio Madrileño de Salud.

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

Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN
Fecha: 2022.06.17 18:34

Fdo.: M^a del Carmen Pantoja Zarza

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

ANEXO A MENÚS						
		<u>LUNES</u>	<u>MARTES</u>	<u>MIÉRCOLES</u>	<u>JUEVES</u>	<u>VIERNES</u>
1ª SEMANA	1º					
	2º					
2ª SEMANA	1º					
	2º					
3ª SEMANA	1º					
	2º					
4ª SEMANA	1º					
	2º					

CATÁLOGO DE CALIDADES Y MATERIAS PRIMAS

* FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS

* MENÚ BASAL: 1º plato/2º plato/Ensalada – guarnición/Postre (fruta y/o yogur) /Pan y agua

* MENÚ FIESTA

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE

FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	DIOXIDO DE AZUFRE	ALTRAMUCES	MOLUSCOS