



CONTRATO DE SERVICIOS PARA EL MANTENIMIENTO Y AUDITORIA DE LOS SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO DE LAS COCINAS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ Y DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA HOSPITALARIA DEL HOSPITAL CANTOBLANCO.

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



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

El presente pliego tiene por objeto regular y definir las características técnicas del contrato de mantenimiento y auditorías de los sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (en adelante APPCC) de las 2 cocinas del Hospital Universitario La Paz (Hospital Materno Infantil y Hospital General-Trauma) y del servicio de hostelería hospitalaria a pacientes en el Hospital Cantoblanco.

El Hospital Universitario La Paz cuenta con 2 cocinas desde las que se elaboran las dietas y se distribuyen. En el caso del Hospital Cantoblanco, las dietas de pacientes se reciben desde el Hospital Rodríguez Lafora, llevando a cabo el Hospital de Cantoblanco el transporte, recepción, retermalización y distribución de las comidas y alimentos a pacientes en el Hospital de Cantoblanco.

El mantenimiento y auditorías de los 2 sistemas de APPCC incluyen:

- auditorías higiénico-sanitarias presenciales,
- realización de verificaciones de equipos,
- acciones formativas del personal y de los equipos de APPCC,
- revisión, actualización y modificación de los planes de APPCC,
- realización de las analíticas para la validación de los procesos del sistema de APPCC,
- asesoramiento en incidencias de seguridad alimentaria.

El adjudicatario además atenderá y asesorará por petición de Hospital de forma inmediata las incidencias de seguridad alimentaria que se presenten y que sean consideradas por el Hospital como urgentes. Dicha atención y asesoramiento serán obligatoriamente presenciales a petición del Hospital.

## **2. HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ**

### **2.1 AUDITORÍAS HIGIÉNICO-SANITARIAS**

El Hospital Universitario La Paz cuenta para sus 2 cocinas 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, 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), y auditando



en cada visita las 2 cocinas. Cada una de estas visitas para la realización de las auditorías tendrá una duración mínima de cuatro horas. En ellas se comprobará que se cumple lo indicado en el Plan de APPCC.

El técnico auditor mantendrá una comunicación fluida a lo largo de las auditorías con los responsables de las cocinas, comunicándoles las deficiencias detectadas por áreas de trabajo una vez auditadas cada una de ellas. En cualquier caso, el técnico auditor indicará en el informe mensual aquellas incidencias que hayan quedado resueltas durante la visita y cuáles han quedado pendientes.

Con carácter mensual y en los 14 primeros días naturales del mes siguiente al mes auditado se entregará al Servicio de Hostelería del Hospital un informe de cada cocina que recoja los resultados de las auditorías realizadas por los técnicos de la empresa adjudicataria en función de lo indicado en el presente pliego y lo recogido en el manual de APPCC de ambas cocinas. Se incluirán también los resultados de las analíticas realizadas y se reflejará el cumplimiento de los límites establecidos en el manual de APPCC.

El responsable del contrato del adjudicatario revisará también mensualmente y en los 14 primeros días naturales del mes el informe del mes anterior con los responsables del servicio de Hostelería 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 de cada cocina:

- Muelle de 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.

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

- Muelle de recepción



- Recepción de 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.
- Media global del mes

Dichos indicadores de calidad se expresarán numéricamente en un rango de 0,00 a 10,00 en función del cumplimiento observado del sistema de APPCC de las cocinas durante las auditorías. El hospital podrá solicitar la inclusión de áreas o indicadores nuevos, o la modificación de los existentes en función de sus necesidades.

Además, dicho informe mensual recogerá los análisis, controles y verificaciones que se detallan a continuación, que se realizarán conforme a lo indicado y lo recogido en el manual de APPCC y que serán por cuenta del adjudicatario:

CONCEPTO	FRECUENCIA
Determinación de cloro total, cloro libre y cloro combinado en el agua de grifo	Semanal ( en las 2 cocinas)
Verificación de pH del agua del grifo	Semanal ( en las 2 cocinas)
Control organoléptico en el agua del grifo (color, olor, sabor, turbidez)	Semanal (en las 2 cocinas)
Análisis de resultados, cumplimiento y conclusiones de los controles de laboratorio (alimentos, aire, superficies)	Mensual ( en las 2 cocinas)



Análisis de resultados de los controles analíticos de platos para comprobar la ausencia de un determinado alérgeno.	1 al año
Análisis de agua del grifo	Anual (en las 2 cocinas)
Determinación de compuestos polares en el aceite	Mensual ( en las 2 cocinas)
Verificación de desinfección de frutas (cloro libre y tiempo de desinfección)	Mensual ( en las 2 cocinas)
Verificación de equipos de frío y calor.	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del servicio de Hostelería (en las 2 cocinas)
Verificación de básculas preparación / precisión	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del servicio de Hostelería (en las 2 cocinas)
Verificación de temperaturas de túneles de lavado	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del servicio de Hostelería (en las 2 cocinas)
Simulacro de alerta alimentaria	Anual
Verificación de buenas prácticas	En cada auditoría (en las 2 cocinas)
Verificación de trazabilidad	Anual (en las 2 cocinas)
Verificación de temperaturas de productos en conservación, elaboración y mantenimiento.	En cada auditoría (en las 2 cocinas)
Control de recepción de proveedores	En cada auditoría (en las 2 cocinas)
Temperaturas de cuartos de basuras	En cada auditoría (en las 2 cocinas)



## 2.2 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 túneles de lavado, y el peso de básculas de precisión / preparación conforme a la planificación del hospital, que será como mínimo anual. 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. También incluye la repetición de verificaciones con resultado insatisfactorio.

Se verificarán los equipos existentes en cada momento. Los equipos actuales son los siguientes:

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

## 2.3 REALIZACIÓN DE 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 de La Paz dado el elevado número de trabajadores, el volumen de trabajo, la elaboración y distribución en dos cocinas diferentes y las características propias de la organización.

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 presencial está dirigida a Jefes 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 del Hospital y de sus responsabilidades directas en el desarrollo y ejecución del plan.



Se deberán realizar anualmente 3 acciones formativas de 2 horas de formación cada una, distribuidas en un mínimo de dos días y que se impartirán en las instalaciones del hospital, debiendo repartirse a criterio del hospital en turnos de mañana y tarde. Se acordará con el hospital los días de impartición de la formación.

El adjudicatario emitirá los certificados de asistencia al curso a los asistentes en formato digital.

• **Formación para manipuladores de alimentos.**

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

- Continuar con el proceso de sensibilización de 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 anualmente 9 acciones formativas de 2 horas de duración cada una, que se impartirán en un mínimo de 5 días en las instalaciones del hospital, debiendo repartirse a criterio del Hospital en turnos de mañana y tarde. Esta formación se adaptará y particularizará a las incidencias detectadas en las cocinas durante las auditorías. Se acordará con el hospital los días de impartición de la formación.

El adjudicatario emitirá los certificados de asistencia al curso a los asistentes en formato digital.

• **Talleres de BPM**

Esta acción formativa presencial 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.
- Corregir las deficiencias directamente con el personal relacionado.

Se deberá realizar al menos 1 acción formativa mensual en las instalaciones de cocina, con una duración orientativa de 30 minutos como parte de las auditorías, siempre en función de las necesidades, y alternando según necesidades entre las 2 cocinas y los turnos de mañana y tarde. Se acordará con el hospital los días de impartición de los talleres.

• **Talleres de BPM para personal de nueva incorporación.**

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

- Recordar a este personal las normas básicas de BPM de las cocinas.
- La aplicación concreta a las cocinas del Hospital.





Por petición del hospital, se realizarán acciones formativas en los turnos de mañana y/o tarde durante los periodos vacacionales en las instalaciones de cocina, con una duración orientativa de 30 minutos como parte de las auditorías, siempre en función de las necesidades. Se acordará con el hospital los días de impartición de los talleres.

- **Formación multimedia para nuevas incorporaciones**

En los seis primeros meses de contrato el adjudicatario entregará al Hospital en soporte informático una formación multimedia (video, presentación multimedia o similar a acordar con el hospital) de un curso de manipulador de alimentos particularizado para las cocinas del Hospital y enfocado al personal de nueva incorporación. El Hospital podrá solicitar al adjudicatario el establecimiento de un test de evaluación de los conocimientos adquiridos, que será gestionado por el adjudicatario con la correspondiente emisión del certificado del curso a petición del Hospital. La formación multimedia será actualizada anualmente recogiendo los cambios normativos y del Plan de APPCC del hospital, las incidencias más relevantes y frecuentes en las cocinas, etc.

El Hospital pasará a ser propietario de la formación multimedia, cediendo así el adjudicatario en la entrega de forma automática la propiedad y todos los derechos al respecto. El formato y el contenido serán acordados con el Hospital de forma que pueda ser utilizado en sus sistemas informáticos y se ajuste a sus necesidades.

## **2.4 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.

El coste de todos los análisis, recogidas de muestras, informes, etc. y todos los gastos necesarios relacionados para la realización de los mismos serán por cuenta del adjudicatario.

Los análisis a realizar serán físicos, químicos y microbiológicos. Responden a criterios relativos a la seguridad de los alimentos y son los que se detallan a continuación. Se realizarán conforme a las unidades y límites indicados en cada momento en el Plan de APPCC, y los tipos de análisis y sus resultados deberán permitir la comprobación de su cumplimiento. Se reflejará en los informes mensuales el cumplimiento conforme a los criterios recogidos en el plan de APPCC.

El adjudicatario realizará mediante laboratorio los siguientes análisis:





TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
Comidas preparadas con / sin tratamiento térmico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Listeria monocytogenes (n=5)</li> <li>• Enterobacterias (n=5)</li> <li>• E. Coli (n=5)</li> <li>• Salmonella (n=5)</li> </ul>	2 análisis/mes (1 plato en cada cocina)
Superficie 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enterobacterias (n=1)</li> <li>• Listeria (n=1)</li> </ul>	2 análisis/mes (1 en cada cocina)
Superficie 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enterobacterias(n=1)</li> </ul>	2 análisis/mes (1 en cada cocina)
Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacterias y mohos en aires por filtración (n=1)</li> </ul>	1 análisis/mes (alternando entre cocinas)
Agua consumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color</li> <li>• Olor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Turbidez</li> <li>• pH</li> <li>• Conductividad</li> <li>• Amonio</li> <li>• Cloro libre residual</li> <li>• Cloro residual combinado</li> <li>• Cobre</li> <li>• Hierro</li> <li>• Níquel</li> <li>• Plomo</li> <li>• E.coli</li> <li>• Coliformes</li> </ul>	2 análisis/año (un análisis en cada cocina)



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>	1 análisis/año
-----------------------	--	----------------

Los resultados de la totalidad de los análisis serán revisados por el adjudicatario y se incorporarán al informe mensual que se enviará al Servicio de Hostelería indicando también los límites de aceptación e incluyendo 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, recogida de muestras, informes, etc. y todos los trabajos relacionados con ellas se consideran incluidos en el presente contrato.

El plazo de comunicación de resultados desde la fecha de recogida de la muestra será de como máximo 14 días naturales.

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, también serán por cuenta del adjudicatario las analíticas y sus gastos asociados que se tengan que realizar como consecuencia del simulacro anual de alerta alimentaria que está contemplado en el plan de APPCC y conforme a lo indicado en él.

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

Además, el licitador realizará a su costa, en el laboratorio o por sus propios medios conforme a lo indicado en la normativa correspondiente, los siguientes análisis:



TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
Agua de consumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cloro total</li> <li>• Cloro libre</li> <li>• Cloro combinado</li> </ul>	2 análisis/semana (un análisis en cada cocina)
Agua de consumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificación de pH</li> </ul>	2 análisis/semana (un análisis en cada cocina)
Agua de consumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control organoléptico</li> </ul>	2 análisis/semana (1 análisis en cada cocina)
Aceite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinación de compuestos polares</li> </ul>	2 análisis/mes (un análisis en cada cocina)
Desinfección de frutas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cloro libre</li> <li>• Tiempo de desinfección</li> </ul>	2 análisis/mes (un análisis en cada cocina)

Los resultados de la totalidad de los análisis serán revisados por el adjudicatario y se incorporarán al informe mensual que se enviará al Servicio de Hostelería indicando también los límites de aceptación e incluyendo las recomendaciones que en su caso fuesen necesarias.

### **3. HOSPITAL DE CANTOBLANCO.**

Las dietas del Hospital de Cantoblanco son elaboradas en el Hospital Dr. Rodríguez Lafora, desde donde el personal auxiliar de obras y servicios del Hospital de Cantoblanco las transporta a cada uno de los 5 edificios de este último hospital. El Plan de APPCC del Hospital de Cantoblanco incluye actualmente el transporte de la comida, su almacenamiento, mantenimiento, retermalización y distribución a pacientes de comidas y cenas, así como la preparación, montaje y distribución de desayunos y meriendas.



### 3.1 AUDITORÍAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

Se establece que para llevar a cabo el adecuado control y mantenimiento del sistema APPCC se realizarán, al menos, auditorías higiénico-sanitarias bimestrales a lo largo de todo el año (6 auditorías al 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 una duración mínima de tres horas. En ellas se comprobará que se cumple lo indicado en el Plan de APPCC.

El técnico auditor mantendrá una comunicación fluida a lo largo de las auditorías con los responsables del Hospital, comunicándoles las deficiencias detectadas por áreas de trabajo una vez auditadas cada una de ellas. En cualquier caso, el técnico indicará en el informe mensual aquellas incidencias que hayan quedado resueltas durante la visita y cuáles han quedado pendientes.

Durante las visitas la empresa auditora cumplimentará en cada auditoría, al menos, los siguientes registros conforme a lo indicado en el sistema de APPCC y los incluirá en el informe mensual correspondiente:

- Estado y limpieza de los almacenes, office de plantas de los pabellones y otros relacionados.
- Temperaturas de equipos de refrigeración, congelación y retermalización
- Temperaturas de productos en refrigeración, de cocinado, mantenimiento en caliente y emplatado, según corresponda.
- Estado de instalaciones y equipos
- Buenas prácticas de manipulación.

El hospital podrá modificar, aumentar o reducir los registros a cumplimentar indicados en función de la evolución de sus necesidades y lo indicado en el sistema de APPCC.

En los 14 días naturales posteriores a la auditoría se entregará al responsable del APPCC del Hospital de Cantoblanco un informe que recoja los resultados de las auditorías realizadas por los técnicos de la empresa adjudicataria en función de lo indicado en el presente pliego y lo recogido en el manual de APPCC.

El responsable del contrato del adjudicatario, en los 14 días naturales posteriores a la auditoría revisará el informe con los responsables del servicio en el Hospital de Cantoblanco proponiendo, en su caso, acciones correctivas o de mejoras de las incidencias detectadas en el mismo.

Los informes bimestrales recogerán el resultado de estas auditorías de análisis de seguridad alimentaria y cumplimiento del Plan de APPCC, e incluirá los registros señalados



anteriormente. Figurarán también los resultados de las analíticas realizadas, indicando su cumplimiento conforme a los límites indicados en el manual de APPCC.

El informe contará también con indicadores de calidad asociados al cumplimiento del Plan de APPCC en cada uno de pabellones que forman el hospital y que forman parte del proceso de dispensación de dietas a pacientes, así como la valoración global del mes. Dichos indicadores de calidad se expresarán numéricamente en un rango de 0,00 a 10,00 en función del cumplimiento observado del Plan de APPCC durante las auditorías. El hospital podrá solicitar la inclusión de indicadores nuevos, su reducción o la modificación de los existentes en función de sus necesidades.

Además, dicho informe bimestral recogerá los análisis, controles y verificaciones que se detallan a continuación, que se realizarán conforme a lo indicado en el APPCC y que serán por cuenta del adjudicatario:

CONCEPTO	FRECUENCIA
Determinación de cloro total, cloro libre y cloro combinado en el agua de grifo	Bimestral (en cada auditoría)
Verificación de pH	Bimestral (en cada auditoría)
Control organoléptico en el agua del grifo (color, olor, sabor, turbidez)	Bimestral (en cada auditoría)
Análisis de resultados, cumplimiento y conclusiones de los controles de laboratorio.	Bimestral (en cada auditoría)
Análisis de agua del grifo	Anual
Verificación de equipos de frío y calor.	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del manual de APPCC
Verificación de temperaturas de lavaplatos	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del manual de APPCC



Simulacro de alerta alimentaria conforme a lo indicado en el Plan de APPCC	Anual
Verificación de buenas prácticas	En cada auditoría
Verificación de trazabilidad conforme a lo indicado en el Plan de APPCC.	Anual
Verificación de temperaturas de productos	En cada auditoría
Control de recepción de productos conforme a lo indicado en el Plan de APPCC	En cada auditoría

Se realizará también una auditoría anual del sistema de APPCC con el fin de verificar su correcto cumplimiento y la que se comprobará:

- la correcta cumplimentación de registros,
- la disponibilidad de la documentación,
- la correcta trazabilidad,
- el cumplimiento de todos los planes indicados en el sistema de APPCC.

### 3.2 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 de medición de peso conforme a la planificación del hospital, que será como mínimo anual. 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. También incluirá la repetición de verificaciones con resultado insatisfactorio.

Se verificarán los equipos de frío y calor y de medición de peso existentes en cada momento. Los tipos de equipos actuales son los siguientes:

- Lavaplatos
- Frigoríficos/congeladores
- Estaciones de retermalización para carros de dietas.
- Equipos para calentar leche.



### 3.3 REALIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS

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

- **Formación para el equipo APPCC.**

La formación presencial del equipo de APPCC del Hospital de Cantoblanco se impartirá incluida en la formación que se realiza a este respecto en el Hospital Universitario La Paz.

Esta formación se adaptará y particularizará también a las incidencias detectadas en este Hospital durante las auditorías.

El adjudicatario emitirá los certificados de asistencia al curso a los asistentes en formato digital.

- **Formación para manipuladores de alimentos.**

La formación presencial de manipuladores de alimentos al personal relacionado del Hospital de Cantoblanco se impartirá incluida en la formación que se realiza a este respecto en el Hospital Universitario La Paz.

Esta formación se adaptará y particularizará también a las incidencias detectadas en este hospital durante las auditorías.

El adjudicatario emitirá los certificados de asistencia al curso a los asistentes en formato digital.

- **Talleres de BPM**

Esta acción formativa presencial tiene como objetivos:

- Corregir sobre la marcha y de forma ágil aquellas deficiencias que se aprecien en las auditorías en las BPM.
- Corregir las deficiencias directamente con el personal relacionado.

Se realizarán en los casos en los que se estime necesario a criterio del hospital y/o el equipo auditor, con una duración orientativa de 15-30 minutos como parte de las auditorías.

- **Talleres de BPM para personal de nueva incorporación.**

Esta acción formativa está dirigida al personal de nueva incorporación implicado en la manipulación y tiene como objetivos:

- Recordar a este personal las normas básicas de BPM.
- La aplicación concreta en el Hospital.

Se realizarán en los casos en los que se estime necesario a criterio del hospital, con una duración orientativa de 15-30 minutos como parte de las auditorías.





#### • **Formación multimedia para nuevas incorporaciones**

En los seis primeros meses de contrato el adjudicatario entregará al Hospital Cantoblanco en soporte informático una formación multimedia (presentación multimedia o similar a acordar con el hospital) de un curso de manipulador de alimentos particularizado para el Hospital Cantoblanco y enfocado al personal de nueva incorporación. El Hospital podrá solicitar al adjudicatario el establecimiento de un test de evaluación de los conocimientos adquiridos, que será gestionado por el adjudicatario con la correspondiente emisión del certificado del curso a petición del Hospital. La formación multimedia será actualizada anualmente recogiendo los cambios normativos y del manual de APPCC del Hospital, las incidencias más relevantes y frecuentes, etc.

El Hospital pasará a ser propietario de la formación multimedia, cediendo así el adjudicatario en la entrega de forma automática la propiedad y todos los derechos al respecto. El formato y el contenido serán acordados con el Hospital de forma que pueda ser utilizado en sus sistemas informáticos y se ajuste a sus necesidades.

### **3.4 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.

El coste de todos los análisis, recogidas de muestras, informes, etc. y todos los gastos necesarios relacionados para la realización de los mismos serán por cuenta del adjudicatario.

Los análisis a realizar serán físicos, químicos y microbiológicos. Responden a criterios relativos a la seguridad de los alimentos y son los que se detallan a continuación. Se realizarán conforme a las unidades y límites indicados en cada momento en el APPCC y los tipos de análisis y sus resultados deberán permitir la comprobación de su cumplimiento. Se reflejará en los informes mensuales el cumplimiento conforme los criterios recogidos en el plan de APPCC:

El adjudicatario realizará mediante laboratorio los siguientes análisis:



TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
Comidas preparadas con / sin tratamiento térmico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Listeria monocytogenes (n=5)</li> </ul>	1 análisis/2 meses
Superficie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aeróbios (n=1)</li> <li>• Enterobacterias (n=1)</li> <li>• Listeria (n=1)</li> </ul>	1 análisis / 2 meses
Agua consumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color</li> <li>• Olor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Turbidez</li> <li>• pH</li> <li>• Conductividad</li> <li>• Amonio</li> <li>• Cloro libre residual</li> <li>• Cloro residual combinado</li> <li>• Cobre</li> <li>• Hierro</li> <li>• Níquel</li> <li>• Plomo</li> <li>• E.coli</li> <li>• Coliformes</li> </ul>	1 análisis/año

Los resultados de la totalidad de los análisis serán revisados por el adjudicatario y se incorporarán al informe mensual que se enviará al Hospital, indicando también los límites de aceptación e incluyendo 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 14 días naturales.



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.

Dos veces al año el Hospital Cantoblanco podrá solicitar la realización de análisis en otro laboratorio de las mismas características para contrastar resultados. El coste de dichas analíticas, recogida de muestras y todos los trabajos relacionados con ellas se consideran incluidos en el presente contrato.

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, también serán por cuenta del adjudicatario las analíticas y sus gastos asociados que se tengan que realizar como consecuencia del simulacro anual de alerta alimentaria conforme a lo indicado en el Plan de APPCC.

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

Además, el licitador realizará a su costa, en el laboratorio o por sus propios medios conforme a lo indicado en la normativa correspondiente, los siguientes análisis conforme a lo indicado en cada momento en el Plan de APPCC:

TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
Agua de consumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cloro total</li> <li>• Cloro libre</li> <li>• Cloro combinado</li> </ul>	Bimestral
Agua de consumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificación de pH</li> </ul>	Bimestral
Agua de consumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control organoléptico</li> </ul>	Bimestral

Los resultados de la totalidad de los análisis serán revisados por el adjudicatario y se incorporarán al informe mensual que se enviará al Hospital Cantoblanco, indicando también los límites de aceptación e incluyendo las recomendaciones que en su caso fuesen necesarias.



#### **4 REVISIÓN, ACTUALIZACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LOS PLANES APPCC**

Los planes de APPCC, anexos y documentos relacionados de los 2 hospitales serán propiedad de los hospitales respectivos (Hospital Universitario La Paz y Hospital Cantoblanco), y deberán ser revisados y actualizados durante la duración del contrato siempre que sea necesario como consecuencia de auditorías, inspecciones, incidencias que afecten al contenido del manual, cambios en los sistemas de producción/ elaboración, etc. En todo caso el adjudicatario facilitará los documentos en archivos editables (Word o similar) y no editables (pdf) siempre que sea requerido por el Hospital. El adjudicatario generará, además, toda aquella documentación relacionada con los planes de APPCC que resulte necesaria para el funcionamiento de las cocinas del Hospital Universitario La Paz y el servicio de hostelería hospitalaria del Hospital Cantoblanco.

Independientemente de lo indicado en el párrafo anterior, el adjudicatario realizará, al menos, una revisión y actualización general del sistema y de los documentos con carácter anual. Esta revisión y actualización tiene como objetivo verificar el adecuado estado de implantación de los documentos, analizando uno por uno sus apartados y comprobando, entre otros, que la documentación de los planes está actualizada y que cumple la normativa, las directrices y sistemas de trabajo del hospital, así como cualquier otro requerimiento interno o externo.

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

Los planes de APPCC, anexos y documentos relacionados de los 2 hospitales serán propiedad de los hospitales respectivos, cediendo el adjudicatario cualquier tipo de propiedad y derechos al respecto.

#### **5 OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO**

El adjudicatario, a petición de los hospitales, prestará una atención presencial rápida y ágil a los 2 hospitales del contrato en lo referente a cualquier aspecto relacionado con la seguridad alimentaria.

El adjudicatario, a petición de cualquiera de los 2 hospitales, estará presente, asesorará y prestará soporte en las inspecciones y auditorías que se lleven a cabo en ellos.

El adjudicatario deberá 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 los hospitales 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 de los trabajos.
- Un responsable del proyecto, encargado de supervisar, dirigir y coordinar los medios necesarios. Dicho responsable firmará los informes a presentar ante el cliente o ante las Autoridades Sanitarias, y acudirá a las reuniones periódicas de revisión de los informes de auditoría en los hospitales. Deberá contar con experiencia de al menos dos años en mantenimiento y auditorías de seguridad alimentaria en hostelería hospitalaria.
- Técnicos en seguridad alimentaria, encargados de las visitas de auditoría detalladas anteriormente en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

El empresario velará por la estabilidad del personal destinado al contrato de forma que se produzcan los menores cambios posibles en el personal durante el periodo del contrato.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y, por tanto, este tendrá todos los derechos y deberes en su calidad de empresario. Deberá tener en cuenta la legislación laboral y social sin que en ningún caso pueda exigirse por dicho personal a los Hospitales 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.

Los Hospitales se reservan 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 de los Hospitales, serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio de la Dirección de los Hospitales. 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 de los Hospitales establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la correcta realización de los servicios a prestar y 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 de los Hospitales 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.

## **6 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 oficinas, instalaciones y medios relacionados directamente con 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: numero de auditorías y duración de las mismas, indicando cualquier mejora en el número o duración sobre los mínimos previstos en el pliego; registros, modelos de informes de los hospitales 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, etc.
- Revisión, actualización y modificación del plan de APPCC: aspectos que mejoren los mínimos indicados en los pliegos.
- Realización de analíticas: metodología de la recogida de muestras y su análisis, plazos de comunicación de resultados, inscripción de los dos laboratorios en los que se realizarán 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, a 1 de febrero de 2023

El jefe de servicio de Hostelería

Fdo.: Mario Rodríguez Durán



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1221535027048168041188**