

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SEGÚN ISO 22.000:2018 Y MANTENIMIENTO DEL SISTEMA APPCC EN LA COCINA DEL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS  
PAS 2023-4-278**

## **1. OBJETIVO Y ALCANCE.**

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto regular y definir las características técnicas del contrato de mantenimiento y auditorías internas del sistema de inocuidad de los alimentos en base a la norma UNE-EN-ISO 22.000:2018 incluyendo el mantenimiento del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (en adelante APPCC), para las actividades auditorias higiénico sanitarias y análisis de muestras para la verificación del sistema de APPCC., en la cocina del Hospital Clínico San Carlos.

## **2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**

El mantenimiento y auditorias del sistema de inocuidad de los alimentos y sistema APPCC incluye:

- Revisión, actualización y modificación del Sistema de Inocuidad de los alimentos.
- Auditorias internas del sistema de Inocuidad de los alimentos en base a la norma UNE-EN-ISO 22.000:2018
- Acompañamiento durante las Auditorias de Certificación, Seguimiento y Renovación, en base a la norma UNE-EN-ISO 22.000:2018, incluyendo elaboración y asesoramiento del plan de acciones correctivas si procede.
- Revisión, actualización y modificación del Sistema APPCC.
- Acompañamiento durante las Inspecciones y Auditorias de los Servicios Oficiales de la Comunidad de Madrid, incluyendo elaboración y asesoramiento del plan de acciones correctivas si procede.
- Realización de las analíticas para la verificación del proceso del sistema de APPCC.
- Auditorias higiénico-sanitarias para la verificación del proceso del sistema de APPCC.

El adjudicatario realizará los trabajos que se muestran a continuación según la frecuencia indicada en cada apartado

### **2.1. Mantenimiento del sistema de inocuidad de los alimentos**

#### **2.1.1. Revisión, actualización y modificación del Sistema de Inocuidad de los alimentos**

Frecuencia de realización de trabajos: dedicación de 5 horas cada 2 meses del técnico asignado por el adjudicatario.

El plan de sistema de inocuidad de los alimentos será propiedad del Hospital Clínico San Carlos, deberá ser revisado y actualizado durante la duración del contrato siempre que sea necesario como consecuencia del trabajo diario, 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 sistema por la dirección con carácter anual. Esta revisión tiene como objetivo verificar el adecuado estado de implantación del sistema de gestión, y comprobando que se cumplen los requisitos de la norma de referencia.

Con carácter anual se realizará el análisis del periodo anterior y la planificación de objetivos y análisis de riesgos y oportunidades.

Durante el tiempo que dure el contrato se realizarán las siguientes actividades:

- A) Asesoramiento y ayuda para actualización de la documentación y formatos de registros definidos en el Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos de la cocina del Hospital Clínico San Carlos, para adaptarlos a los cambios operativos y/o como consecuencias de las desviaciones detectadas tanto en las visitas, como en auditorías internas y de certificación.
- B) Verificación de la correcta implantación y mantenimiento de los requisitos establecidos por la norma UNE-EN-ISO 22:000:2018 A través de la revisión de registros asociados a los procesos operativos de la organización y del sistema de gestión. El adjudicatario, supervisará la correcta implantación de todos los requisitos definidos en el sistema de gestión:
  - 1. Contexto de la organización.
  - 2. Liderazgo
  - 3. Planificación
  - 4. Apoyo: (Recursos, competencia, Información Documentada)
  - 5. Operación
  - 6. Evaluación del desempeño.
  - 7. Mejora.
- C) Ayuda en la elaboración del Informe a elaborar por el responsable del sistema (Informe de Revisión del Sistema por la Dirección, Análisis de los resultados de las actividades de verificación, actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, etc) como requisito de la norma UNE-EN-ISO 22:000:2018, el adjudicatario colaborará con el responsable del sistema de la cocina del Hospital Clínico San Carlos,

en la elaboración de los informes necesarios para el correcto mantenimiento del mismo.

- D) Acompañamiento a las auditoria certificación, seguimiento, renovación y extraordinarias de la empresa certificadora. El adjudicatario asesorará y acompañará a la empresa durante esta etapa durante las jornadas establecidas por la entidad certificadora.
- E) Ayuda elaboración del Plan de Acciones Correctivas tras la Auditoria de la entidad certificadora. El adjudicatario realizará asesoramiento para la elaboración de las Acciones Correctoras, derivadas del Informe de Auditoría emitido por la correspondiente Entidad de Certificación.

#### **2.1.2. Auditoria interna del sistema de inocuidad de los alimentos**

Frecuencia de realización de trabajos: Auditoría interna anual de 3 jornadas de duración con horario efectivo por jornada de 7 horas.

El adjudicatario realizará una auditoría interna anual, en base a la norma UNE-EN-ISO 22:000:2018, para comprobar el grado de implantación y elaborará un informe de auditoría indicando los hallazgos revisados y las desviaciones detectadas.

El equipo auditor asignado por el adjudicatario deberá contar con formación y experiencia en auditorias en base a la norma UNE-EN-ISO 22:000:2018 en el sector hospitalario y/o residencial.

### **2.2. Mantenimiento del Sistema APPCC**

#### **2.2.1. Revisión, actualización y modificación del Sistema APPCC**

Frecuencia de realización de trabajos: dedicación de 5 horas quincenales del técnico asignado por el adjudicatario.

El plan de APPCC será propiedad del Hospital Clínico San Carlos, deberá ser revisado y actualizado durante la duración del contrato siempre que sea necesario como consecuencia del trabajo diario, 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 anual se realizará la reevaluación de la gravedad y probabilidad de ocurrencia de los peligros considerados.

Durante el tiempo que dure el contrato se realizarán las siguientes actividades

- A) Asesoramiento y ayuda para actualización de la documentación y formatos de registros definidos en el sistema APPCC de la cocina del Hospital Clínico San Carlos, para adaptarlos a los cambios operativos y/o como consecuencias de las desviaciones detectadas tanto en las visitas de mantenimiento, como en inspecciones o auditorías oficiales, y en auditorías internas.
- B) Verificación de la correcta implantación y mantenimiento del sistema APPCC de la cocina del hospital.
- C) Acompañamiento a las inspecciones y/o auditoria de los Servicios Oficiales de la Comunidad de Madrid realizadas a la cocina del hospital. El adjudicatario asesorará y acompañará a la empresa durante esta etapa durante las jornadas establecidas por los Servicios Oficiales de la Comunidad de Madrid
- D) Ayuda elaboración del Plan de Acciones Correctivas tras las inspecciones y/o auditoria de los Servicios Oficiales de la Comunidad de Madrid. El adjudicatario realizará asesoramiento para la elaboración de las Acciones Correctoras, derivadas del Informe emitido por el servicio de Inspecciones de la Comunidad de Madrid

### **2.2.2. Auditorias Higiénico-sanitarias**

Frecuencia de realización de trabajos: se realizará, al menos, una auditoría higiénico-sanitaria mensual, coincidiendo con una de las visitas quincenales.

El Hospital Clínico San Carlos cuenta 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 realizará, al menos, una auditoría higiénico-sanitaria mensual, muestreando a lo largo del año, tanto el turno de mañana como el turno de tarde.

En estas auditorias se comprobará que se cumple lo indicado en el Plan de APPCC.

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 a nivel de los siguientes capítulos:

- Formación.
- Higiene e indumentaria del personal.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Compras y recepción de materias primas.
- Almacenamiento de materias primas.

- Plan de control de plagas.
- Plan de control de agua.
- Buenas prácticas de manipulación. Incluyendo preparación de biberones
- Control de alérgenos.
- Plan de trazabilidad.
- Estado de las instalaciones.

Durante la realización de la auditoria el adjudicatario realizará la comprobación del adecuado rango de trabajo de los equipos de frío y calor.

Además, anualmente se realizará un ejercicio de trazabilidad y simulacro anual de alerta alimentaria.

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.

Así mismo el adjudicatario se responsabilizará de supervisar las siguientes áreas:

- 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.
- Elaboración de biberones y papillas.
- Ejercicio de trazabilidad y simulacro anual de alerta alimentaria

### **2.2.3. Plan Analítico**

Frecuencia de realización de trabajos: se realizará, al menos, una toma de muestras mensual, coincidiendo con una de las visitas quincenales y teniendo en el numero de muestras establecido para cada tipología de muestra detallada a continuación.

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 el resto son requisitos establecidos como criterios internos de higiene del proceso o verificación de medidas de control, recogido en el sistema APPCC de la cocina del hospital, y son los que se detallan a continuación.

#### Informes de resultados

Los resultados se reflejarán en informes mensuales individuales emitidos por un laboratorio

Una vez obtenidos los resultados de los análisis de las muestras tomadas, se generará un boletín de análisis, validado por la Dirección de Laboratorio, en el cual constarán los siguientes apartados:

- Nombre del centro donde se ha recogido la muestra
- Datos de la recogida de la toma de muestras
- Resultados analíticos.

El adjudicatario realizará la recogida de muestras en las cocinas del Hospital Clínico San Carlos. El coste de los análisis y todos los gastos necesarios para la realización de las mismas serán por cuenta del adjudicatario.

El plazo de comunicación de resultados, desde la fecha de recogida de la muestra será de 10 días hábiles para parámetros microbiológicos y 15 días hábiles para parámetros físico-químicos.

En caso de alertas de patógenos, que puedan suponer riesgo para la salud, el adjudicatario deberá de comunicarlo de manera inmediata indicando además las recomendaciones y acciones correctivas necesarias.

Los resultados podrán consultarse mediante web, teniendo el Hospital Clínico San Carlos acceso para poder comprobar en todo momento el estado de las muestras y los resultados.

Los resultados de los análisis serán revisados por el responsable del proyecto emitiendo un informe mensual con las recomendaciones que en su caso fuesen necesarias.

El responsable del proyecto estudiará las tendencias de la implantación del APPCC realizando anualmente un informe donde se propondrán las medidas preventivas y correctivas que apliquen.

#### Análisis de Alimentos Elaborados:

Se realizarán tres (3) tomas de muestras de producto mensuales dos (2) de comida preparada y una (1) de biberones.

Las analíticas serán realizadas en todo caso mediante los métodos que exige la legislación vigente o recomendaciones en caso de ser incompleta o inexistente en algún área.

Se realizarán los análisis de los parámetros internos de higiene de proceso establecido en el sistema APPCC. Se analizarán: Aerobios mesófilos, Enterobacterias, Listeria monocytogenes, Salmonella, Staphylococcus aureus y Escherichia coli.

Durante los meses de julio, agosto y septiembre se sustituirá las dos muestras de comida preparada por un (1) n=5 Listeria monocytogenes, según Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, para la siguiente categorización de productos:

- Producto Terminado: Sin tratamiento Térmico.
- Producto Terminado 1er Plato: Con tratamiento Térmico.
- Producto Terminado 2º Plato: Con tratamiento Térmico.

Se realizarán dos (2) analíticas anuales para determinar la presencia de acrilamida, acorde a la legislación vigente para productos fritos y/o horneados que favorezcan la formación de acrilamida.

Se realizará una (1) determinación de ausencia de alérgeno, con frecuencia trimestral, de declaración obligatoria según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

#### Control de Superficies

Mensualmente se tomará una (1) muestra para el control de superficies en contacto con los alimentos para evaluar la eficacia de la limpieza y desinfección.

Las analíticas serán realizadas en todo caso mediante los métodos que exige la legislación vigente o recomendaciones en caso de ser incompleta o inexistente en algún área.

Se realizarán los análisis de los parámetros internos de higiene de proceso establecido en el sistema APPCC. Se analizarán: Aerobios mesófilos, Enterobacterias y Listeria monocytogenes.

#### Control de manos

Mensualmente se tomará una (1) muestra para el de manipulador para el control higiénico sanitario de las manos de los manipuladores de la cocina del hospital.

Las analíticas serán realizadas en todo caso mediante los métodos que exige la legislación vigente o recomendaciones en caso de ser incompleta o inexistente en algún área.

Se realizarán los análisis de los parámetros internos de higiene de proceso establecido en el sistema APPCC. Se analizarán Enterobacterias y Staphylococcus aureus.

#### Control de ambiente

Mensualmente se tomará una (1) muestra para el control de ambiente, para determinar las condiciones higiénico- sanitarias.

Las analíticas serán realizadas en todo caso mediante los métodos que exige la legislación vigente o recomendaciones en caso de ser incompleta o inexistente en algún área.

Se realizarán los análisis de los parámetros internos de higiene de proceso establecido en el sistema APPCC. Se analizarán Aerobios mesófilos

#### Control de Aguas.

Con carácter trimestral, se realizará una (1) toma de agua de grifo para determinar su salubridad según los criterios establecidos en el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

Las analíticas serán realizadas en todo caso mediante los métodos que exige la legislación vigente o recomendaciones en caso de ser incompleta o inexistente en algún área.

Se realizarán los análisis de los parámetros recogidos en el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, teniendo en cuenta su clasificación como edificio prioritario.

### **3. OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO**

El adjudicatario deberá de cumplir la legislación vigente con 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:

- a) 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.

- b) 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 o entidades de certificación y acudirá a las reuniones mensuales de revisión de los informes de auditoría. Deberá de contar con experiencia de al menos un año en mantenimiento y auditorías de sistemas de inocuidad alimentaria en base a la norma ISO 22.000:2018 y mantenimiento y en mantenimiento y auditorías de sistemas APPCC en el sector Hostelería Hospitalaria o Residencial
- c) Técnicos en seguridad alimentaria, encargados de las visitas de auditoría de higiene de proceso y toma de muestras detalladas anteriormente en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

El responsable del cliente y el responsable del proyecto no podrá ser la misma persona.

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, para este servicio, que no guarde la debida corrección con los trabajadores 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.

#### **4. REQUISITOS Y DOCUMENTACION A PRESENTAR POR EL ADJUDICATARIO PARA LA ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

A efectos de valoración de la oferta, los licitadores deberán cumplir con los requisitos detallados a continuación:

- Elaboración de una memoria técnica de organización y gestión del servicio que como mínimo ha de ajustarse a lo indicado en el Pliego de prescripciones técnicas y en la que necesariamente se han de incluir los siguientes puntos:
  - Descripción de la empresa y de los principales trabajos de mantenimiento y auditoría de sistemas de inocuidad de los alimentos y análisis de peligros y puntos de control crítico en Hospitales y Residencias.
  - Planning y calendarización de los trabajos recogidos en el Pliego de prescripciones técnicas
  - Relación de instalaciones y medios de que dispone para 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 un año en mantenimiento y de auditoría de sistemas de inocuidad de los alimentos y sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico en Hostelería Hospitalaria y/o Residencial.
  - Curriculum vitae de los técnicos en seguridad alimentaria, encargados de las visitas de auditoría, en los que se detalle claramente su formación y experiencia.
  - Modelos de informe de auditorías.
  - Metodología de la recogida de muestras y su análisis. Plazos de comunicación de resultados.
- El adjudicatario deberá contar con un laboratorio ubicado en la Comunidad de Madrid e inscrito en registro de laboratorios que realizan controles analíticos de productos alimenticios en la Comunidad de Madrid.
- El laboratorio a su vez deberá contar con acreditación ENAC o entidad equivalente o al menos disponer de una certificación de su sistema de calidad para la actividad de laboratorio, en base a estándares internacionales, emitida por empresa acreditadas por ENAC o entidad equivalente.
- Todo aquello que a juicio del licitador pueda constituir una mejora en relación a los mínimos indicados en los pliegos.

Firmado digitalmente por: RECUERO CASTELLON ROBERTO  
Fecha: 2023.08.09 10:30

Firmado digitalmente por: GOMEZ DERCH CESAR ADOLFO  
Fecha: 2023.08.11 16:24

Fdo.: Roberto Recuero Castellón  
Coordinador de Hostelería

Fdo.: César A. Gómez Derch  
Director Gerente