

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 comprobar el original

**EXPDTE.: A/SER-052087/2025**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO) EN LA COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE MÓSTOLES.**

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

El objeto de este contrato es el de regular el servicio de mantenimiento y evaluación del Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la Cocina del Hospital Universitario de Móstoles.

Dicho contrato recogerá los puntos que se definen a continuación:

- ✓ Auditoría higiénico-sanitaria mensual en la Cocina del HUM.
- ✓ Acciones formativas del personal de Cocina y del equipo APPCC.
- ✓ Revisión, actualización y modificación del plan de APPCC.
- ✓ Realización de analíticas de superficies, materia prima y manipuladores.

## **2. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO**

La empresa licitadora deberá presentar una memoria técnica de organización y gestión del servicio con el siguiente contenido.

- Certificado de los trabajos realizados de igual y/o similar naturaleza en el control y seguimiento de análisis de peligros y puntos de control crítico en Servicios de Cocina Hospitalaria, expedido por el Hospital u órgano competente, firmado y sellado.
- Relación de instalaciones y medios disponibles para la ejecución del contrato.
- Datos profesionales del responsable de la empresa y del proyecto. Este último debe contar con experiencia de al menos ocho años en el mantenimiento de auditorías de sistemas de APPCC en Cocina Hospitalaria.
- Formación y experiencia de 4 años, los técnicos disponibles en Seguridad alimentaria, encargados de realizar las auditorías en el hospital.
- Auditoría higiénico-sanitaria: número de auditorías mensuales, duración de las mismas, registros modelo de Informe con resultados y

recomendaciones propuesto para las auditorías, zonas a auditar, indicadores de calidad, análisis, controles y verificaciones a realizar.

- Acciones formativas, temarios, número de sesiones a realizar de cada una de las formaciones indicadas.
- Revisión actualización y modificación del plan APPCC: aspectos a mejorar en los mínimos indicados en el pliego.
- Realización de Analíticas: metodología a utilizar en la recogida de muestras y su correspondiente análisis. Plazos de comunicación de resultados (inscripción en el registro de laboratorios que realizan los controles analíticos de productos alimenticios en la Comunidad De Madrid) parámetros y frecuencia en los productos a analizar.
- Todo aquello que contribuya a la mejora de los mínimos solicitados en el presente pliego.

### **3.- AUDITORÍAS HIGIÉNICO SANITARIAS**

1. El Hospital Universitario De Móstoles, cuenta con un sistema de seguridad alimentaria basado en el Sistema de Control APPCC. Condición fundamental para el cumplimiento del mismo es la realización de auditorías periódicas higiénico- sanitarias.

2. Se establece la necesidad de realizar 1 auditoría higiénico-sanitaria mensual. Dichas visitas se realizarán de forma alterna entre el turno de mañana (8:00 a 15:00 h) y el turno de tarde (15:00 a 22:00).

3. Durante las visitas mensuales, se realizarán al menos, los siguientes registros:

- ✓ Temperaturas de las cámaras de refrigeración y congelación.
- ✓ Cloro libre del agua del grifo. Se alternarán mensualmente los puntos donde se realiza el análisis.
- ✓ Ph del agua del grifo. Se alternarán mensualmente los puntos dónde se realiza el control.
- ✓ Medición de la calidad del aceite, en cuanto a compuestos polares.
- ✓ Temperatura de productos en refrigeración, cocinado y mantenimiento en caliente.
- ✓ Temperatura de la cámara de residuos.

4. La empresa adjudicataria enviará al Servicio de Hostelería (preferentemente en formato electrónico) un informe con los resultados recogidos en la auditoría. Dicho informe contemplará, propuestas de mejoras para corregir las malas prácticas del personal de cocina o las incidencias detectadas en los equipos e instalaciones.

5. El informe mensual detallará los resultados obtenidos por áreas. Dentro de las áreas a calificar, se encontrarán al menos las siguientes:

- ✓ Recepción de mercancías.
- ✓ Almacén de alimentos no perecederos.
- ✓ Cámaras de refrigeración, conservación y congelación.
- ✓ Cuartos fríos.
- ✓ Cámara de residuos
- ✓ Zona de elaboración.
- ✓ Zona de emplatado.
- ✓ Plonge.
- ✓ Zona de túneles de lavado.
- ✓ Zona de emplatado.
- ✓ Almacén de menaje.
- ✓ Almacén de productos de limpieza.
- ✓ Zona de lavado de carros.

6. Del mismo modo, en el informe aparecerá una comparativa mensual para analizar de forma rápida y visual el desarrollo de los errores y mejoras de las buenas prácticas.

7. En las auditorías mensuales, se llevará a cabo análisis, controles y verificaciones, según la frecuencia que se detalla en el siguiente cuadro:

CONCEPTO	FRECUENCIA
Determinación de cloro libre en el agua de grifo	Mensual
Análisis de alimentos, superficies y manipuladores	Mensual
Análisis de ausencia de determinado alérgeno En un plato elaborado o en una superficie de contacto con los alimentos	Cuatrimestral
Determinación de compuestos polares En el aceite de la freidora mediante polarímetro	Bimestral
Desinfección en el lavado de frutas	Mensual
Verificación de equipos de frío, calor y termómetros	Anual o según marque normativa
Verificación de balanzas y básculas de precisión	Anual o según marque normativa
Verificación temperatura túneles de lavado	Anual o según marque la normativa
Simulacro de alerta alimentaria	Anual
Verificación de todos los registros que se utilizan	Mensual

## 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, el peso de balanzas y básculas de precisión ubicadas en la Cocina del HUM. Los resultados con el informe correspondiente a la verificación se harán entrega al Servicio de Hostelería, con periodicidad anual o como indique la normativa vigente,

Como mínimo se verificarán los siguientes equipos:

- Básculas de precisión/preparación.
- Abatidor.
- Mesas calientes
- Armarios calientes.
- Hornos mixtos.
- Túneles de lavado.

## 3. REALIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS.

El personal que trabaja en Las empresas que se dedican al sector de la alimentación, tiene un papel fundamental.

Con el fin de actualizar conocimientos y de mejorar en las buenas prácticas de manipulación / elaboración, la empresa adjudicataria deberá realizar cursos para reforzar los principios generales de la seguridad alimentaria a los trabajadores de la cocina del HUM.

Dentro de las acciones formativas que la empresa adjudicataria ha de realizar, se tendrán en cuenta los cursos dirigidos a:

- **Formación para el equipo APPCC.** (dirigido a Cocineros, Gobernantas y personal administrativo implicado en el Plan APPCC). Se formará en conocimientos necesarios sobre el plan APPCC y en la responsabilidad directa de los componentes del equipo en el desarrollo y ejecución del mismo.  
Se realizará como mínimo 1 acción formativa anual de 2 horas de duración a los componentes de este equipo. Dicha acción tendrá lugar dentro de las instalaciones del HUM.
- **Formación para manipuladores.**

Dirigida a todo el personal de cocina que se encuentre en activo y al que se encuentre de forma temporal de baja. En todo momento la formación impartida perseguirá:

- ✓ Aumentar y actualizar los conocimientos en cuanto a manipulación y seguridad alimentaria se refiere.
- ✓ Corregir las deficiencias detectadas en el trabajo diario del personal de Cocina en Buenas Prácticas en la Manipulación y Elaboración

de alimentos, durante las auditorías realizadas por la empresa adjudicataria a lo largo del año.

Se impartirán como mínimo 4 acciones formativas, a lo largo del año, con una duración de 2 horas cada una. Dichas acciones se realizarán en un mismo día y en las instalaciones del HUM. Se repartirán 2 en T/Mañana y 2 en T/Tarde.

- **Talleres de BPM/E**

Esta acción formativa estará dirigida al Personal de Cocina y el objetivo fundamental, es el de corregir sobre la marcha y de forma ágil, las deficiencias que se aprecien en las auditorías mensuales realizadas por el técnico de la empresa adjudicataria.

El técnico, informará a la gobernanta o cocinero de la mala práctica y en función de las necesidades, se reunirá al personal implicado en el proceso, aclarando las funciones a realizar para corregir esa práctica.

#### **4. REVISIÓN, ACTUALIZACIÓN Y MODIFICACIÓN DEL PLAN APPCC**

El Plan APPCC, será en todo momento propiedad del Hospital Universitario de Móstoles.

El adjudicatario revisará y actualizará el documento, durante la duración del contrato, siempre que sea necesario, ya sea por actualización de Normativa como consecuencia de las auditorías realizadas o por cualquier sugerencia o Inspección de Salud Pública u Organismo Oficial. En todo caso el adjudicatario facilitará el documento en archivo editable (Word o similar) siempre que sea requerido por el Hospital.

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

#### **5. REALIZACIÓN DE ANALÍTICAS**

La toma de muestras y su análisis en laboratorio se considera fundamental en la verificación del sistema APPCC, para garantizar la seguridad alimentaria en los alimentos que se utilizan en la cocina del HUM.

La empresa adjudicataria podrá contar con laboratorio acreditado propio, para la realización de las analíticas o contratar con un laboratorio homologado.

Los análisis a realizar serán físicos, químicos y microbiológicos. Todos ellos responden a criterios relativos a la seguridad alimentaria. El tipo de análisis y la frecuencia se detallan en el cuadro adjunto. Los resultados obtenidos se enviarán al Servicio de Hostelería en los informes mensuales.

TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
Alimento sin/con tratamiento térmico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aerobios</li> <li>• Enterobacterias</li> <li>• E. Coli</li> <li>• Salmonella</li> <li>• Listeria</li> <li>• Staphylococcus aureus</li> </ul>	Mensual
Alimento sin/con tratamiento térmico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E.Coli(n5)</li> <li>• Salmonella (n5)</li> <li>• Listeria (n5)</li> <li>• S.aereus (n5)</li> <li>• Clostridium Perfringens (n=1)</li> <li>• Bacillus cereus (n1) estos dos se hacen y faltan aquí</li> </ul>	Cuatrimestral
Superficie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enterobacteria</li> <li>• Listeria (n=1)</li> <li>• Aerobios (n=1).</li> <li>• Manipulador (Enterobacterias y Staphylococcus aureus)</li> </ul>	Mensual
Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aerobios (n=1)</li> <li>• Mohos y levaduras n=1</li> </ul>	Mensual
Análisis de Alérgenos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alérgeno a seleccionar por Hostelería entre los alérgenos de declaración obligatoria</li> </ul>	Cuatrimestral
Agua de consumo (con cloración)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cloro libre</li> </ul>	Mensual
Desinfección de frutas y verduras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cloro libre</li> </ul>	Mensual
Análisis de agua (R.D 3/2023)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color</li> <li>• Turbidez</li> <li>• Ph</li> <li>• Conductividad a 20°C</li> <li>• Cloro libre residual</li> </ul>	Anual



TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cobre</li> <li>• Hierro</li> <li>• Niquel</li> <li>• Plomo</li> <li>• E. Coli</li> <li>• Microorganismos aerobios a 22°C, nuevo</li> <li>•</li> </ul>	
Aceite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinación de compuestos polares mediante polímetro</li> </ul>	Bimestral

La empresa adjudicataria elaborará anualmente un informe del control estadístico microbiológico, resultante de las muestras analizadas. Del mismo modo y con la misma periodicidad se encargará de realizar un control, homologación y verificación de proveedores y productos recibidos.

El coste de los análisis y los gastos que pudieran ocasionar la realización de los mismos, correrán por cuenta del adjudicatario.

El plazo de comunicación de los resultados, será de 10 días hábiles, a contar desde la fecha de recogida de la muestra.

En el caso de que el resultado obtenido de la prueba analizada, comprometiera la seguridad alimentaria del producto, el adjudicatario informará al Servicio de Hostelería de forma inmediata, indicando en todo momento las recomendaciones y acciones correctivas a llevar a cabo.

Todas las muestras a analizar, serán recogidas dentro de la Cocina del HUM.

Las analíticas que se han de realizar como consecuencia del simulacro de análisis de alérgenos, correrán a cargo del adjudicatario.

## 6.- OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO

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 los mismos.

Todos los servicios que preste el adjudicatario se realizarán a su riesgo y ventura.

La empresa adjudicataria deberá contar con todo el material y equipos necesarios para la correcta ejecución del contrato, siendo a su cargo el mantenimiento y sustitución de los mismos en caso de pérdida, rotura, hurto, etc.

La retirada de los residuos que se puedan generar como consecuencia de la prestación del servicio será por cuenta del adjudicatario, siendo en todo momento el responsable de realizar y controlar la gestión de los mismos. En todo momento cumpliendo con la legislación vigente.

Del mismo modo, deberá disponer del personal necesario para la prestación de un servicio de calidad. El personal que realice las auditorías y demás servicios contemplados en el contrato, deberá poseer la formación adecuada y en todo momento acudirán debidamente identificado.

La empresa adjudicataria de este contrato deberá contar con:

- Una persona responsable de mantener contacto directo con el Responsable de Hostelería, garantizando la buena comunicación e informando de todos los procedimientos que se realicen.
- Una persona responsable del proyecto, encargado de supervisar, dirigir y coordinar el mismo. Todos los informes presentados ante el Hospital o las Autoridades Sanitarias correspondientes, deberán ir acreditados con la firma del responsable del proyecto. Dicha persona contará con experiencia de al menos ocho años en mantenimiento y auditorías de Seguridad Alimentaria en Hostelería Hospitalaria.
- Técnicos en Seguridad Alimentaria, suficientes para poder realizar las auditorías mensuales de forma presencial en el Hospital.
- Presencia Técnica en el Hospital, en todas las auditorías que realice Salud Pública o cualquier otro organismo oficial relacionado con Seguridad Alimentaria.

**Vº Bº**  
**EL DIRECTOR GERENTE**

Firmado digitalmente por: GALINDO GALLEG0 MANUEL  
Fecha: 2025.12.03 09:26

**RESPONSABLE DEL SERVICIO DE  
HOSTELERÍA**

Firmado digitalmente por: SANCHEZ PAUS LUMBRERAS CARMEN  
Fecha: 2025.12.02 13:12