

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma autentica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría acceder al original.

EXPEDIENTE 2026-0-014 (A/SER-056045/2025)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS) EN LA COCINA DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE, ADSCRITO AL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR.

1. DEFINICIÓN DEL OBJETO

El presente contrato tiene por objeto el servicio de mantenimiento y verificación del sistema de seguridad alimentaria APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control) en la cocina del hospital Virgen de la Torre, adscrito al Hospital Universitario Infanta Leonor, con el fin de dar cumplimiento a sus objetivos de calidad y cumpliendo la normativa vigente en materia de Higiene Alimentaria y cuyas características de obligado cumplimiento se especifican a continuación.

División en Lotes: NO

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El mantenimiento y auditorias del sistema APPCC incluye:

- Auditorias higiénico-sanitarias en la cocina
- Acciones formativas del personal de cocina y del equipo APPCC
- Revisión, actualización y modificación del Plan de APPCC
- Realización de las analíticas para la validación del proceso del sistema APPCC

2.1. Auditorias Higiénico-sanitarias

El Hospital Virgen de la Torre cuenta con un sistema de seguridad alimentaria basado en el sistema de APPCC, en el cual es fundamental la realización de auditorías higiénico-sanitarias.

Se establece que para llevar a cabo el mantenimiento del sistema APPCC se realizará, al menos, 1 auditoria higiénico-sanitaria quincenal a lo largo de todo el año, alternando entre el turno de mañana (8:00 a 15:00 horas) y el turno de tarde (15:00 22:00 horas). En ellas se comprobará el cumplimiento de los indicado en el Plan de APPCC.

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

- Control de proveedores (en cada auditoria)
- Temperaturas de las cámaras de refrigeración y congelación (en cada auditoria)
- Cloro (total, libre, combinado) del agua del grifo (en cada auditoria)
- PH del agua del grifo (en cada auditoria)
- Calidad del aceite mediante la medición de compuestos polares (anual)
- Temperaturas de productos en refrigeración, de cocinado y mantenimiento en caliente (en cada auditoria).
- Temperaturas de cuartos de basuras (en cada auditoria)

Con carácter mensual se entregará al Servicios de Hostelería del Hospital un informe de la cocina, que recoja los resultados de las auditorías realizadas por los técnicos de la empresa adjudicataria en función de lo recogido en el manual de APPCC de cocina.

En dicho informe mensual se hará constar a los responsables del servicio de Hostelería del Hospital, propuestas sobre acciones correctivas o 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:

- Área de recepción
- Proveedores
- Cámaras de refrigeración y de congelación
- Almacén de no perecederos
- Cuartos fríos
- Zona de elaboración
- Zona de emplatado
- Office de plantas
- Plonge
- Túnel de lavado
- Cuarto de basuras
- Aseos
- Almacén de productos de limpieza

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

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

Además, dicho informe mensual recogerá los análisis, controles y verificaciones que se detallan a continuación, por cuenta del adjudicatario:

CONCEPTO	FRECUENCIA
Determinación de cloro total, cloro libre y cloro combinado en el agua del grifo	Quincenal
Verificación del PH	Quincenal
Análisis de resultados y conclusiones de los controles de laboratorio (alimentos, aire, superficies)	Mensual
Análisis de resultados de los controles analíticos de platos para comprobar la ausencia de un determinado alérgeno.	Anual
Determinación de compuestos polares en el aceite	Anual
Verificación de desinfección de frutas: cloro libre y tiempo de desinfección	Mensual
Verificación de equipos de frío y calor	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del servicio de Hostelería
Verificación de balanzas y básculas de precisión	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del servicio de Hostelería
Verificación de temperaturas de túneles de lavado	Frecuencia mínima anual y según plan de verificación de equipos del servicio de Hostelería
Simulacro de alerta alimentaria	Anual
Verificación de buenas prácticas	En Auditorias
Verificación de trazabilidad	En Auditorias
Verificación de registros de vigilancia de temperaturas	En Auditorias

2.2. Realización de verificación de equipos

El adjudicatario llevará a cabo la verificación de la medición de la temperatura de los equipos de frío y calor, y el peso de las balanzas y básculas de precisión/ preparación. Los equipos utilizados en un rango de temperaturas o pesos se verificarán en todo su rango de uso.

El adjudicatario entregará la documentación correspondiente a la verificación, que incluirá de los patrones utilizados.

Se verificarán los siguientes equipos:

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

2.3. Realización de acciones formativas

El punto clave en el ámbito de la seguridad alimentaria en cualquier organización, donde se producen procesos de transformación, es el personal.

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

- **Formación para el equipo APPCC**

Esta acción formativa está dirigida a Jefes de Cocina, Gobernantes y personal administrativo implicado en las responsabilidades del Plan APPCC. Se formará para disponer de los conocimientos necesarios sobre el plan APPCC y acerca de sus responsabilidades directas en el desarrollo y ejecución del mismo.

Se deberá realizar un mínimo de una acción formativa anual de 3 horas de formación, que se impartirá en las instalaciones del hospital, en turno de mañana.

- **Formación para manipuladores**

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

- Continuar con el proceso de sensibilización hacia 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 auditorias

Se deben realizar un mínimo de 2 acciones formativa anualmente a las que asista todo el personal, de 3 horas de duración cada una, que se impartirán en las instalaciones del hospital, debiendo celebrarse una en turno de mañana y otra en turno de tarde en horarios de 13.30 a 16.30 horas.

- **Talleres BPM/E**

Esta acción formativa está dirigida al personal de cocina y tiene como objetivo corregir sobre la marcha y de forma ágil aquellas deficiencias que se aprecien en las auditorías en las BPM/E

Se deberán realizar al menos 2 acciones formativas mensuales en las instalaciones de cocina, siempre en función de las necesidades, debiendo celebrarse una en turno de mañana y otra en turno de tarde.

2.4. Revisión, actualización y modificación del plan de APPCC

El plan APPCC será propiedad del Hospital Virgen de la Torre. Deberá ser revisado y actualizado durante la duración del contrato, siempre que sea necesario como consecuencia de auditorías, inspecciones, etc. En todo caso el adjudicatario facilitará el documento en archivos editables (Word o similar siempre que sea requerido por el Hospital).

Independientemente de lo indicado en el párrafo anterior se realizará, al menos, una revisión del documento con carácter anual. Esta revisión tiene como objetivo verificar el adecuado estado de implantación del documento, analizando uno por uno los apartados del mismo y comprobando que la documentación de cada plan está actualizada.

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

2.5.- 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.

La empresa adjudicataria deberá contar con un laboratorio propio acreditado para la realización de analíticas.

Los análisis a realizar serán físicos, químicos y microbiológicos. Responden a criterio relativos a la seguridad de los alimentos, muchos de ellos requisitos de obligado cumplimiento legal y son los que se detallan a continuación. Los resultados se reflejarán en los informes mensuales.

TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE ANALISIS	FRECUENCIA
Alimento sin /con tratamiento térmico	<ul style="list-style-type: none"> • Aerobios • Enterobacterias • E.Coli • Salmonella • Listeria • Staphylococcus aureus 	quincenalmente

Alimento sin /con tratamiento térmico	<ul style="list-style-type: none"> • Aerobios (n5) • Enterobacterias (n5) 	semestralmente
Alimento sin /con tratamiento térmico	<ul style="list-style-type: none"> • Aerobios (n5) • Enterobacterias (n5) • E.Coli (n5) • Salmonella (n5) • Listeria (n5) • Staphylococcus aureus (n5) 	cuatrimestralmente
Productos de línea fría	<ul style="list-style-type: none"> • Bacillus cereus • Clostridium Perfringens 	bimestral
Superficie	<ul style="list-style-type: none"> • Enterobacterias • Listerias (n=1) 	quincenalmente semestralmente
Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Aerobios (n=1) 	mensual
Análisis de alérgenos	<ul style="list-style-type: none"> • Alérgeno a seleccionar por el servicio de Hostelería entre los alérgenos de declaración obligatoria 	anual
Agua de consumo	<ul style="list-style-type: none"> • Cloro total • Cloro libre • Cloro combinado 	mensual
Aceite	<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de compuestos polares 	anual

El adjudicatario se encargará anualmente de realizar un control, homologación y verificación de proveedores y productos, haciendo tomas de muestras y análisis de materias primas a su recepción, en función de la matriz de cada uno de ellos, para garantizar que cumplen las exigencias de calidad con la normativa vigente.

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

Es adjudicatario realizará la recogida de muestras en las cocinas del Hospital Virgen de la Torre.

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

Los resultados de los análisis serán revisados por el adjudicatario y se incorporarán al informe mensual que se enviará al Servicio de Hostelería, con las recomendaciones que en su caso fuesen necesarias.

El plazo de comunicación de resultados desde la fecha de recogida de la muestra será de 10 días hábiles como máximo.

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.

Además de las analíticas indicadas en el punto anterior, serán por cuenta del adjudicatario las analíticas que se tendrán que realizar como consecuencia del simulacro anual de alerta alimentaria, que está contemplado en el plan APPCC.

2.6.- Supervisión del servicio: El responsable del contrato o persona en quien delegue, podrá establecer en todo momento las condiciones de supervisión que considere oportunas, con el fin de asegurar que se cumplen las condiciones reflejadas en los apartados anteriores.

3. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE:

Dentro de las actividades de este centro sanitario, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente. Por este motivo, es fundamental que las empresas que ofrezcan sus productos y/o servicios adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

El Adjudicatario adoptará las medidas oportunas conforme al artículo 12 de la ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid en relación al trabajo realizado; y conforme al artículo 10 del Real Decreto 214/2025 por el que se crea el registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción de dióxido de carbono y por el que se establece la obligación del cálculo de la huella de carbono y de la elaboración y publicación de planes de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero.

Además, se asegurará que su personal está debidamente formado y es competente en materia de buenas prácticas ambientales. El Hospital Universitario Infanta Leonor, se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación del personal. Debe adoptar las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El Hospital se reserva el derecho de repercutir al contratista el coste de reparación del daño ambiental derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

El adjudicatario adquirirá los siguientes compromisos ambientales:

a) Normativa interna medioambiental.

- No se puede realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos.
- Obligación de cumplir con los requisitos legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
- Obligación de informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad.
- Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
- Reducción de ruidos y olores.
- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales.
- Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.
- Reducir en lo posible y de forma continua los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales y llevando un cálculo de su huella de carbono.

b) Condiciones particulares sobre residuos

- Los residuos serán segregados en origen, los contenedores que los contienen estarán perfectamente identificados y etiquetados.
- Los residuos urbanos (papel, cartón, orgánicos, etc.) serán gestionados en los contenedores municipales o a través de gestores autorizados.
- Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc.) y la minimización, reutilización y reciclado de los residuos.
- En caso de utilizar productos peligrosos, no realizar vertidos de los mismos a la red de saneamiento que no esté autorizado en las especificaciones del producto.

c) Buenas prácticas ambientales

- Retirada y adecuada gestión de los residuos generados en el desarrollo de la actividad, prestando especial atención a los residuos peligrosos que pudieran generarse.
- No malgastar el agua.
- Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas.

4. OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá de cumplir la legislación vigente en relación a los servicios a prestar y deberá disponer de todas las autorizaciones, licencias, permisos, etc. necesarios para la realización del objeto del contrato, siendo a 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 puedan 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 y proyecto, encargado de mantener un correcto nivel de comunicación y de garantiza el grado de satisfacción del cliente. Informará al cliente de todos los pasos que se vayan produciendo en cualquier fase del proyecto
- Técnicos en seguridad Alimentaria, encargados de las visitas de auditorías detalladas anteriormente en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y, por tanto, este tendrá todos los derechos y deberes a su calidad de empresario.

Deberá tener en cuenta la legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda exigirse por dicho personal al Hospital, responsabilidad de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores, aun en el supuesto de que los despidos o medidas que se adopten se basen en el cumplimiento interpretación del contrato.

El Hospital reserva el derecho a exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con el personal o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del centro.

Los daños que este personal pudiese ocasionar a los bienes de 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 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.

5. PROGRAMA DE TRABAJO

El adjudicatario deberá presentar un programa de trabajo de organización y gestión del servicio que como mínimo ha de ajustarse a los indicado en el Pliego de prescripciones técnicas y en el que necesariamente se han de incluir los 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 críticos realizados en Hospitales
- Relación de instalaciones y medios de que dispone para la ejecución del contrato.
- Currículum vitae del responsable del cliente y proyecto. Este debe contar con experiencia de, al menos, 10 años en mantenimiento de auditoria de sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos en Hostelería Hospitalaria.
- Currículum vitae de los técnicos en seguridad alimentaria, encargados de las visitas de auditoria, en los que se detalle claramente su formación y experiencia de al menos 2 años.

Auditorias higiénico-sanitarias: número de auditorías quincenales y duración de la mismas; registros, modelo de informe con los resultados y recomendaciones de las auditorias; zonas a auditar, indicadores de calidad, análisis, controles y verificaciones a realizar.

- Acciones formativas a realizar al personal de las cocinas y al equipo APPCC: Metodología formativa, temarios, número de sesiones a realizar de cada una de las formaciones indicadas.
- Revisión actualización y modificación del plan de APPCC.
- Realización de analíticas: metodología de la recogida de muestras y su análisis. Plazos de comunicación de resultados. Producto a analizar, parámetros y frecuencia.

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

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

Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN
Fecha: 2026.01.14 08:57

Fdo.:

Fdo.: M^a del Carmen Pantoja Zarza