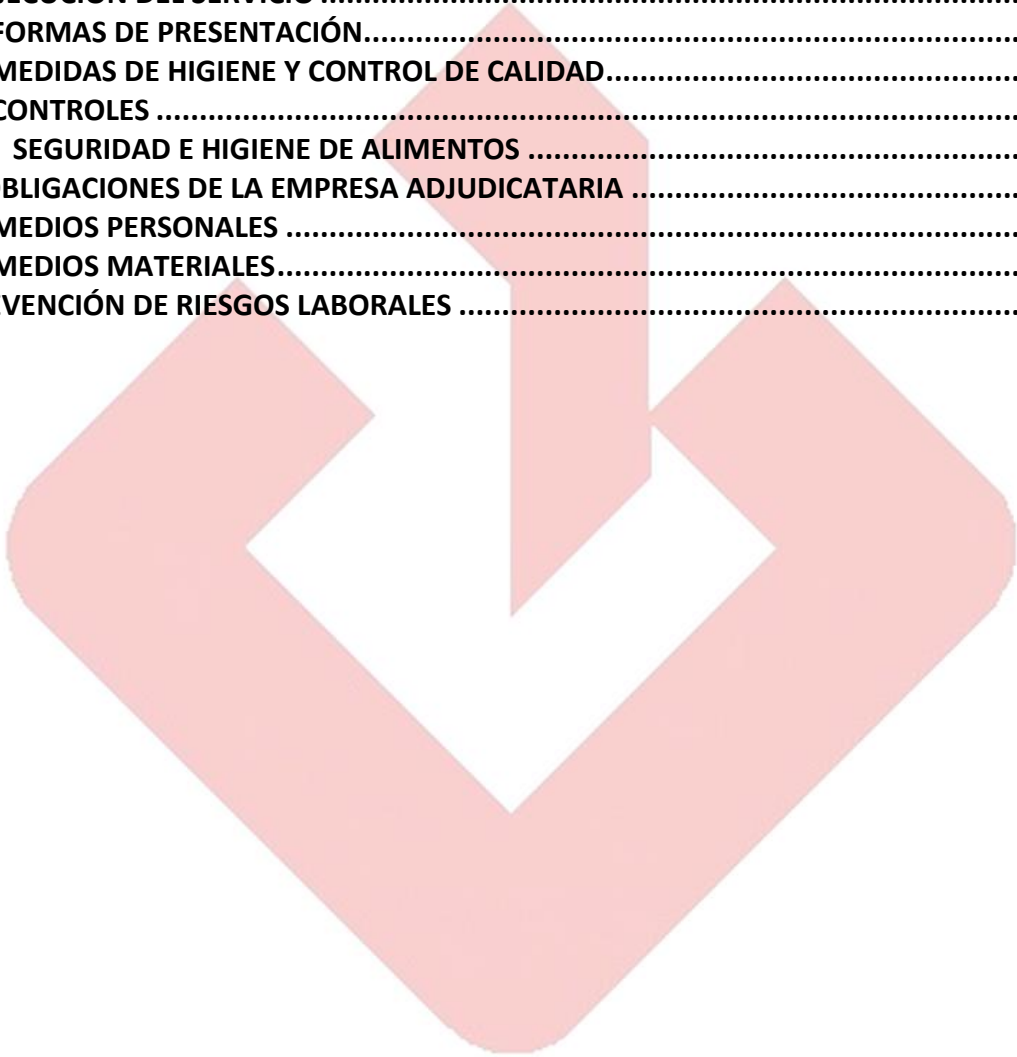


**Expediente Nº. LICIT/99/159/2023/0280**

**Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del servicio de restauración de pacientes para los hospitales de día de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sitios en Jerez de la Frontera y Málaga.**

## ÍNDICE

<b>1. OBJETO .....</b>	<b>3</b>
<b>2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO .....</b>	<b>3</b>
<b>3. ALCANCE DEL SERVICIO .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1 SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PRESTAR PARA PACIENTES INGRESADOS .....</b>	<b>3</b>
<b>3.2 CONTENIDO Y COMPOSICIÓN DE LAS COMIDAS .....</b>	<b>4</b>
<b>4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO .....</b>	<b>5</b>
<b>4.1 FORMAS DE PRESENTACIÓN.....</b>	<b>5</b>
<b>4.2 MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD.....</b>	<b>5</b>
<b>4.3 CONTROLES .....</b>	<b>5</b>
<b>4.4 SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS .....</b>	<b>6</b>
<b>5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA .....</b>	<b>7</b>
<b>5.1 MEDIOS PERSONALES .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2 MEDIOS MATERIALES.....</b>	<b>7</b>
<b>6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES .....</b>	<b>8</b>



## **1. OBJETO**

---

El objeto de la presente licitación es definir el alcance y condiciones técnicas que regirán la contratación del servicio de restauración a pacientes para los hospitales de día de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sitos en:

- Lote 1: Hospital de día de Jerez de la Frontera, sito en Avda. Puertas del Sur, s/n, 11408, Jerez de la Frontera (Cádiz).
- Lote 2: Hospital de día de Málaga, sito en C/Hamlet 36. 29006, Málaga.

El objeto de contrato comprende el servicio de restauración a pacientes ingresados, que deberá incluir la preparación, el suministro y el transporte de comida desde las instalaciones del adjudicatario hasta el hospital del lote correspondiente para garantizar la alimentación de los pacientes de los hospitales, siempre y cuando el paciente permanezca ingresado en la unidad de Cirugía Ambulatoria entre las 13:00 y 15:00 horas, y tras verificar la tolerancia del paciente a los alimentos proporcionados.

## **2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO**

---

La legislación básica aplicable en esta licitación se expone a continuación:

- Normativa vigente aplicable a la seguridad e higiene de los alimentos en todo lo relacionado con la manipulación, elaboración, distribución, comercio de comidas preparadas o cualquier otro aspecto relacionado.
- Normativa vigente para la prevención de riesgos laborales.
- Normativa laboral vigente y, en particular, los vigentes Acuerdos Laborales, para el Sector de Hostelería, en el ámbito de cada una de las ubicaciones de los hospitales de día afectos a cada uno de los lotes.
- Las restantes disposiciones comunitarias, nacionales o autonómicas que sean de directa aplicación.

Esta clasificación normativa no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

## **3. ALCANCE DEL SERVICIO**

---

A continuación, se describe el alcance del servicio para todos los lotes:

### **3.1 SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PRESTAR PARA PACIENTES INGRESADOS**

El servicio comprenderá la elaboración de las comidas en las instalaciones de la empresa adjudicataria, y el suministro y transporte de la misma a los hospitales de día referidos en el presente pliego. La empresa adjudicataria deberá tener la comida preparada a la hora señalada por FREMAP para que el personal de los hospitales pueda proceder a servir la comida a los pacientes.

Tabla 1: Horarios de la prestación del servicio a pacientes para ambos lotes

RESTAURACIÓN A PACIENTES	HORA DE INICIO	PENALIZACIÓN A PARTIR DE LAS
COMIDAS	12:30	14:00

El incumplimiento de estos horarios podrá suponer la imposición de las faltas y/o penalidades previstas en la carpeta comprimida de Anexos, en el Anexo III Penalidades y resolución del contrato.

La hora de inicio indicada en la Tabla 1 podrá ser objeto de modificación por las necesidades de FREMAP en cada uno de los lotes, previa comunicación a la entidad adjudicataria.

Tabla 2: Volumen de prestación de servicio de pacientes

HOSPITALES	CONSUMOS ESTIMADOS ANUALES
HOSPITAL DE JEREZ DE LA FRONTERA	200
HOSPITAL DE MÁLAGA	380

El número anual del servicio para cada lote reflejado en este punto son consumos estimados según la situación actual de cada uno de los hospitales de día indicados y su actividad normalizada.

Los consumos orientativos del servicio para cada lote se han estimado en base al historial de los últimos años, sin que en ningún caso la cantidad indicada en la tabla suponga ningún compromiso ni obligación para FREMAP. Del mismo modo, estos datos no podrán utilizarse para eventuales reclamaciones por parte del adjudicatario en el caso de que variasen durante la vigencia del contrato.

### 3.2 CONTENIDO Y COMPOSICIÓN DE LAS COMIDAS

Los platos que compongan el menú se elaborarán con materias primas de primera categoría o extras, no admitiéndose en ningún caso de categoría inferior, y siempre serán propios de una dieta blanda.

El servicio de restauración deberá contener lo especificado a continuación:

- Primer plato: Crema de verduras/Consomé/Otro.
- Segundo Plato: Carne/Pescado/Huevo.
- Una pieza de pan.
- Un postre (Yogur o fruta).
- Agua mineral de 50 cl.

FREMAP podrá requerir otras dietas especiales (para celíacos, alérgicos, diabéticos, hipertensos, etc.) a lo largo de la duración del contrato en función de las necesidades del paciente.

## 4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO

---

El adjudicatario deberá cumplir las condiciones que garanticen la calidad de los productos a suministrar, desde la forma de presentación, la uniformidad en la elaboración y las garantías higiénico sanitarias reglamentarias.

Todos los productos deberán ser adquiridos exclusivamente por el licitador, debiendo cumplir lo establecido en la normativa legal vigente y, en particular, el Código Alimentario Español.

Las peticiones del servicio objeto de esta licitación se comunicarán mediante correo electrónico o llamada de teléfono, en el que se recogerá toda la información necesaria para la correcta prestación del servicio, incluidos los datos de contacto del centro solicitante.

Los productos se solicitarán siempre en cantidades enteras, no existiendo por tanto la posibilidad de fraccionar los formatos de distribución contemplados en la oferta del adjudicatario. Los pedidos podrán modificarse o anularse si no se hubieran puesto en transporte.

### 4.1 FORMAS DE PRESENTACIÓN

La cubertería podrá ser desechable excepto en los casos que determinen los servicios médicos. A su vez se deberá garantizar y asegurar que la temperatura de las comidas sea adecuada en el momento en el que deban servirse.

### 4.2 MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD

La empresa adjudicataria será responsable de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que sean aplicados en la preparación de los alimentos.

El adjudicatario deberá tener un Sistema o Plan de Autocontrol de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) implantado, por medio del cual se establecen los procedimientos de trabajo y buenas prácticas de higiene que consiguen mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos servidos proporcionen un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos: prerequisites de higiene (limpieza, mantenimiento de instalaciones, formación, buenas prácticas de higiene, agua, etc.).

### 4.3 CONTROLES

Mensualmente se realizará, por una empresa ajena a la organización del adjudicatario, y por cuenta de éste, un análisis bacteriológico de dos alimentos y dos superficies de la cocina.

Análisis bacteriológico de alimentos: Se deberán efectuar como mínimo las siguientes determinaciones:

- Microorganismos aerobios mesófilos.
- Enterobacterias.
- Escherichia coli.
- Salmonella/sigella.
- Staphylococcus aureus.

Los resultados de este análisis se emitirán al responsable designado por la Dirección del Centro, respetando en todo momento la debida confidencialidad. Del mismo modo, se llevarán a cabo las medidas preventivas en vigor, publicadas por las Autoridades sanitarias competentes, para la prevención de la Listeria, llevándose a cabo igualmente los análisis por una empresa ajena y acreditada para dichos controles.

Análisis en superficies: Se hará un recuento de aerobios. Si este análisis detectara alguna incidencia que impidiera confeccionar las dietas en los locales de cocina, la empresa dispondrá las medidas para la inmediata corrección y para la continuidad del servicio, que en modo alguno podría interrumpirse.

Del mismo modo, la empresa adjudicataria deberá llevar un registro específico de los controles y entregarlo mensualmente al responsable designado por FREMAP.

Las inspecciones de los servicios de Sanidad deberán quedar registradas en el correspondiente libro, que será puesto a disposición del responsable designado por FREMAP el mismo día de la inspección. En un plazo no superior a 48 horas deberán ser corregidas por el adjudicatario las deficiencias detectadas.

Independientemente de estas especificaciones, el adjudicatario asumirá todas y cada una de las leyes, decretos, resoluciones, disposiciones y normas editadas por los Organismos oficiales competentes en la materia.

Cualquier normativa que entre en vigor durante la vigencia del contrato será asumida por el adjudicatario, tanto en su cumplimiento como en el coste económico que pueda suponer. En caso de que el personal o los pacientes del Centro se vean afectados como consecuencia de una contaminación alimentaria achacable a la empresa adjudicataria, ésta tendrá la responsabilidad total y asumirá las consecuencias legales que correspondan.

**En caso de que los pacientes del Centro se vean afectados como consecuencia de una contaminación alimentaria achacable a la empresa adjudicataria, ésta tendrá la responsabilidad total y asumirá las consecuencias legales que correspondan.**

#### **4.4 SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS**

El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar que los productos sean de las calidades establecidas.

##### **En lo relativo al transporte:**

- El transporte de las comidas debe realizarse de forma adecuada, manteniendo en todo caso la cadena de temperatura.
- La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio se realizará en las zonas habilitadas al efecto, quedando expresamente prohibida la coincidencia de esta actividad con la retirada de residuos, así como su realización por accesos distintos de los autorizados.
- Los vehículos utilizados para el transporte de provisiones perecederas deberán acreditar la documentación legal que les autoriza para este tipo de actividad.
- Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad, cuando proceda.

## 5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

---

Serán obligaciones de la empresa adjudicataria, siempre y cuando FREMAP lo requiera, las siguientes:

- En el caso de productos fabricados por el adjudicatario, se deberá aportar certificado del Ministerio de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, u organismos sanitarios competentes.
- En el caso de productos no fabricados por el adjudicatario, se aportará certificado aportado por el proveedor correspondiente.
- De todos los productos se facilitará una relación de las fichas técnicas de cada uno de ellos.

A lo largo de la duración del contrato y su posible prórroga FREMAP podrá imponer nuevas obligaciones a la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá informar por escrito al responsable del contrato de cualquier incidencia que surja en el plazo de vigencia del contrato y su posible prórroga.

### 5.1 MEDIOS PERSONALES

El licitador se compromete a poner a disposición de FREMAP los medios personales necesarios conforme al alcance y a los términos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, sin costes adicionales a los recogidos en la presente licitación. Se deberá poner a disposición de FREMAP una persona que actúe como interlocutor del adjudicatario con FREMAP para la gestión del contrato. Sus funciones se detallan a continuación:

- Será responsable de la labor de coordinación entre FREMAP y la empresa adjudicataria para evitar discordancias y cumplir de manera eficiente el contrato.
- Será responsable del correcto seguimiento del contrato en todas las etapas.

Del mismo modo, la empresa adjudicataria se compromete a asignar a una persona encargada de la recepción de los pedidos y la gestión de incidencias en las entregas y devoluciones del pedido. Ambos perfiles previamente mencionados podrán ser asumidos por la misma persona.

La empresa adjudicataria mantendrá los medios anteriormente indicados durante las fases indicadas de la prestación, debiendo comunicar a FREMAP cualquier modificación respecto a ellos.

### 5.2 MEDIOS MATERIALES

El licitador se compromete a poner a disposición de FREMAP los medios materiales necesarios conforme al alcance y a los términos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, sin costes adicionales a los recogidos en la presente licitación:

- Número de teléfono y correo electrónico del interlocutor asignado por el adjudicatario para FREMAP.

La empresa adjudicataria mantendrá los medios anteriormente indicados durante las fases indicadas de la prestación, debiendo comunicar a FREMAP cualquier modificación respecto a ellos.

## 6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

---

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y R. D. 171/2004 sobre coordinación de la actividad preventiva, la empresa contratada debe entregar para la firma del contrato la siguiente documentación:

✓ Declaración de modalidad PRL (\*)

**(\*) Documentación disponible en el perfil de contratante de la Mutua (<https://contrataciondeestado.es/wps/portal/perfilContratante>): Nombre O. Contratación: FREMAP – BUSCAR - Director Gerente de FREMAP – Documentos - Otros documentos**

Si la empresa adjudicataria subcontrata alguna de las actividades contenidas en este contrato le será de aplicación todo lo dicho anteriormente y deberá incluir la correspondiente información, tanto de la empresa subcontratada como de sus trabajadores en los cuatro documentos entregados para la firma de contrato.

