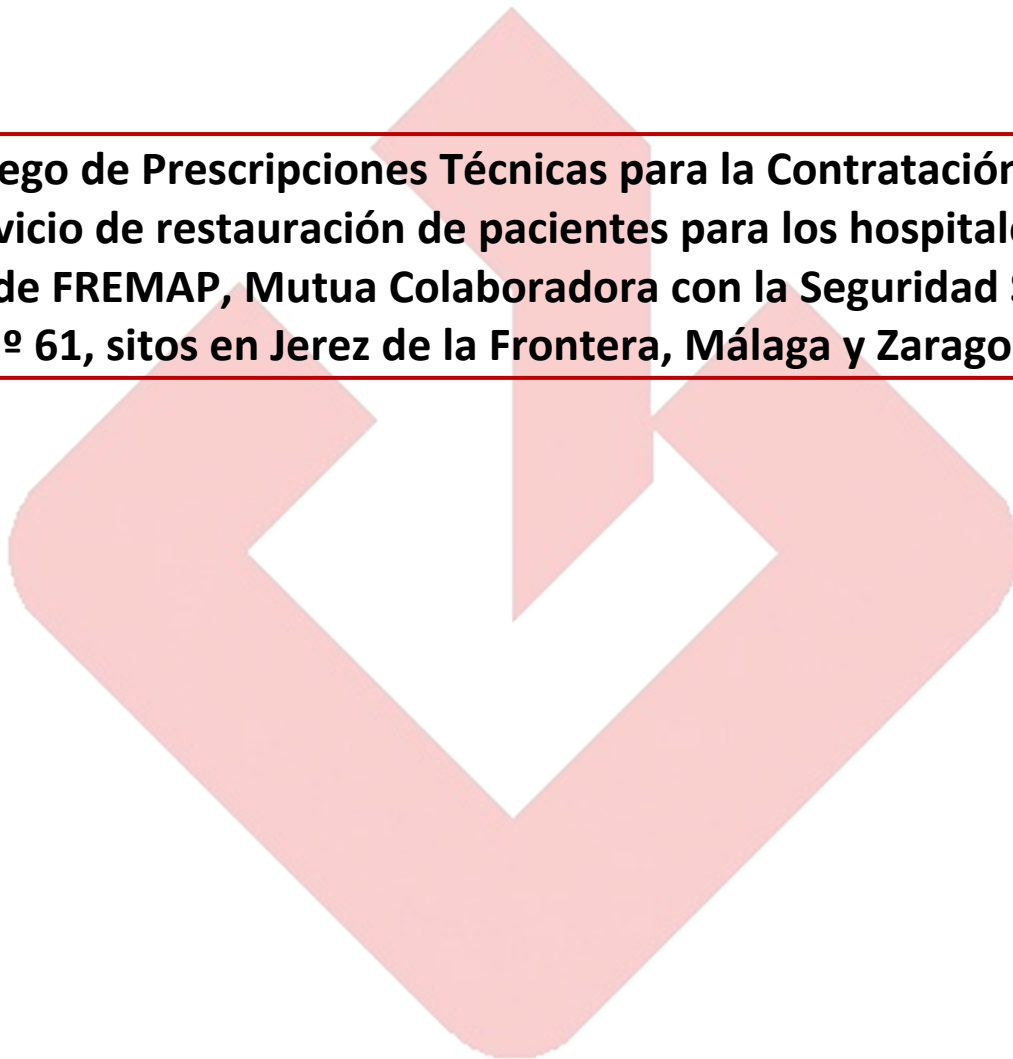


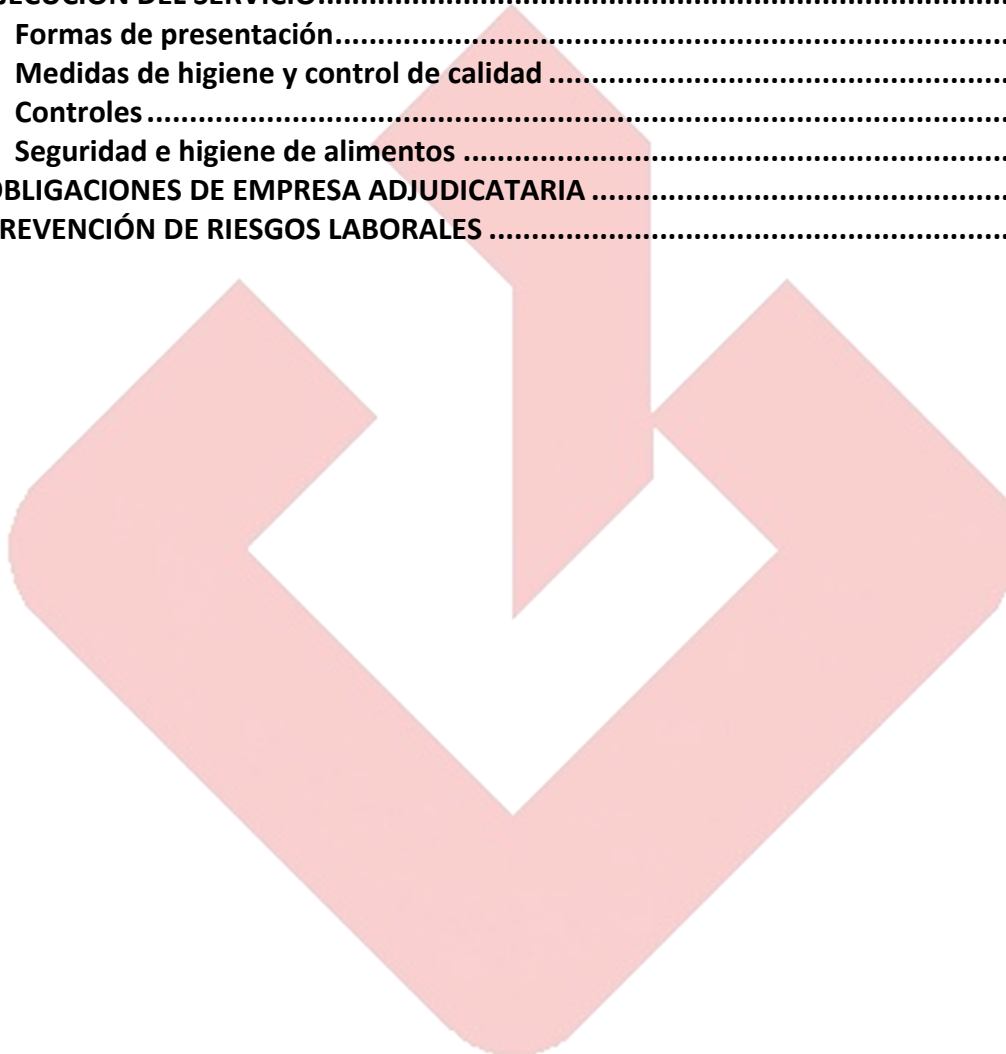
Expediente Nº. LICT/99/159/2022/0139

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, Málaga y Zaragoza.



ÍNDICE

1. OBJETO.....	3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3. ALCANCE DEL SERVICIO	4
3.1 Servicio de restauración a prestar para pacientes ingresados.....	4
3.2 Contenido y composición de las comidas.	5
4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO.....	5
4.1 Formas de presentación.....	5
4.2 Medidas de higiene y control de calidad	5
4.3 Controles	6
4.4 Seguridad e higiene de alimentos	6
5 OBLIGACIONES DE EMPRESA ADJUDICATARIA	7
6 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	7



1. OBJETO

El objeto de la presente licitación es 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.
- Lote 3: Hospital de día Zaragoza, sito en Avda. Pablo Ruiz Picaso 4, 50018, Zaragoza.

Este servicio consistirá en un servicio de restauración a pacientes ingresados que incluye la preparación, suministro y transporte de comida desde las instalaciones del adjudicatario hasta el hospital del lote correspondiente para garantizar a los pacientes su alimentación, siempre y cuando el paciente permanezca ingresado en la unidad de Cirugía Ambulatoria entre las 13 y 15 horas y tras verificar la tolerancia del paciente. Las características de este servicio deben cumplir las condiciones que se especifican en este pliego.

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

La legislación básica aplicable para ambos lotes 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 en materia de 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 o, en su defecto, el Acuerdo Laboral de ámbito Estatal para el Sector de Hostelería en lo referente a subrogación del personal.
- Disposiciones comunitarias de directa aplicación.
- Disposiciones nacionales.

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

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 deberá tenerlas preparadas, a la hora señalada las diferentes comidas elaboradas en los hospitales de día, donde el personal de FREMAP los servirá y retirará a los pacientes.

Tabla 1: Horarios de la prestación del servicio a pacientes:

TODOS LOS LOTES		
Servicios a pacientes	Hora de inicio	Penalización a partir de la hora
Comida	12:30	14:00

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

Tabla 2: Volumen de prestación del servicio de pacientes:

	CONSUMOS ESTIMADOS ANUALES DE COMIDA
LOTE 1: Hospital de día de Jerez de la Frontera	260
LOTE 2: Hospital de día de Málaga	300
LOTE 3: Hospital de día de Zaragoza	180

El **número anual orientativo del servicio** reflejado en este punto son consumos orientativos según la situación actual de cada uno de los hospitales de día indicados y su actividad normalizada. Las peticiones se harán de forma gradual por el Hospital de FREMAP de cada lote, no quedando obligado al consumo de la totalidad de servicios, sino que están subordinados a las necesidades del mismo.

Pueden existir alteraciones y/o limitaciones en el volumen de la prestación como consecuencia de indicaciones del Servicio de Prevención Propio de FREMAP y/o normativa que limite aforos. Por lo tanto, una alteración en el volumen de la prestación no dará derecho al adjudicador a interponer una reclamación o solicitar una indemnización.

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 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...) 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.

Alternativamente, estamos trabajando en la posibilidad de incluir dichas solicitudes en la aplicación informática que la Mutua emplea para la emisión de los pedidos, por lo que FREMAP se pondrá en contacto con el adjudicatario para la puesta en marcha de este nuevo sistema en caso de llevarse a cabo durante la ejecución del contrato. La utilización de dicha aplicación podría llevar aparejada la implantación de un sistema de pre-facturación, cuyo funcionamiento se detallará una vez estuviese en funcionamiento.

4.1 Formas de presentación

La cubertería podrá ser desechable excepto en los casos que determinen los servicios médicos. Se garantizará y asegurará, igualmente, la adecuada temperatura de las comidas en el momento que estas son servidas.

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. Las determinaciones mínimas a efectuar en alimentos son: microorganismos aerobios mesófilos, enterobacterias, *Escherichia coli*, *Salmonella/sigella*, *Staphylococcus aureus*, cuyos resultados se emitirán al responsable designado por la Dirección del Centro, respetando en todo momento la debida confidencialidad. También 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 análisis por una empresa ajena y acreditada para dichos controles.
- En superficies se hará un recuento de aerobios. Si ese análisis detectara alguna incidencia que impidiera confeccionar las dietas en los locales de cocina, la empresa dispondrá las medidas para inmediata corrección y para la continuidad del servicio, que en modo alguno podría interrumpirse.
- Independientemente de estas especificaciones, el adjudicatario asume 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 los pacientes del Centro se vea afectado 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. Y la descarga de las mismas se realizará en las zonas habilitadas al efecto.
- 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 EMPRESA ADJUDICATARIA

Serán obligaciones de la empresa adjudicataria, siempre y cuando FREMAP lo requiera, entre otras, 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. Dicha lista se mantendrá actualizada en todo momento.

La empresa adjudicataria deberá informar por escrito al responsable del contrato de cualquier incidencia que surja en el plazo de vigencia del contrato y sus posibles prórrogas.

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://contrataciondelestado.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.