



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL
SERVICIO DE APOYO TECNICO Y CONSULTORÍA DE LOS SERVICIOS DE
COCINA DE LO HOSPITALES DEL AREA IV**

EXPEDIENTE A4AS-I-120-2018

I.- OBJETO

Es objeto de contratación el Servicio de Apoyo Técnico y Supervisión de los servicios de cocina de los hospitales y centros relacionados en el Anexo I que audite las instalaciones de elaboración de comidas preparadas, asegure el cumplimiento del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y ofrezca un informe independiente de cumplimiento de toda la legislación de aplicación en cada Servicio.

Los principales productos a obtener derivados de este contrato son:

1. Informes de auditoría higiénico-sanitaria de verificación del cumplimiento de la legislación en cocinas propias y subcontratadas. Se trata de llevar a cabo auditorías higiénico-sanitarias periódicas en las instalaciones de cocina de los distintos hospitales y centros que deberá constar de una supervisión secuencial en todos los procesos del servicio de cocina: compras, almacenamiento a temperatura ambiente, almacenamiento a temperatura controlada, pre-elaboraciones, cocinado, producto terminado, trazabilidad y autocontroles según lo recogido en el Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos. Además de lo anterior, se debe llevar a cabo la verificación del programa de prerrequisitos relacionados con la actividad de comidas colectivas: plan de limpieza, plan de control de plagas, plan de formación, plan de gestión de residuos, etc. y toda la verificación de la correcta cumplimentación de los registros de las distintas actividades que se llevan a cabo, así como la planificación de las tomas de muestras e interpretación de las determinaciones analíticas. De todas estas labores de auditoría higiénico-sanitaria se obtendrán los correspondientes informes de auditoría.

Igualmente, serán objeto de estos servicios la evaluación y realización de simulacros del sistema de trazabilidad de acuerdo con el Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. En el caso de centros en los que el servicio de cocina sea subcontratado se llevará a cabo también la revisión de su sistema documental y auditorías periódicas propias si las hubiere, además del estudio de los principales hallazgos de los análisis de laboratorio que pudieran llevar a cabo.

2. Recomendaciones derivadas de los trabajos de auditoría. Tanto de las auditorías como de los análisis de laboratorio que se pudieran llevar a cabo en cada centro se obtendrán las correspondientes recomendaciones sobre las medidas a adoptar, en su caso, así como la relación de los recursos necesarios para ajustarse a los informes emitidos.



3. Formación continuada de personal. Se llevará a cabo la formación continuada del personal de las cocinas propias, en función de las necesidades detectadas durante las labores de auditoría.
4. Consultoría para el mantenimiento de aquellos sistemas implantados basados en ISO 22000 e ISO 9001. Se realizarán las labores de consultoría para la implementación del Sistema de Gestión de la inocuidad alimentaria basado en el estándar ISO 22000 y, si procede, para la implementación del Sistema de Gestión de la calidad basado en el estándar ISO 9001, con el fin de que pueda ser objeto de certificación por entidad acreditada por ENAC. Se continuarán con las labores de consultoría y verificación de cumplimiento de la norma implantada para asegurar su mantenimiento, actualización. Se realizarán las auditorías internas del sistema, así como el apoyo para la superación de las auditorías externas llevadas a cabo por la entidad externa de certificación.

2.- PLAN DE TRABAJO

Para las cocinas de los centros del Anexo I, los licitadores deberán aportar un plan detallado del trabajo a realizar, adecuado a los productos anteriormente señalados que se deben obtener de este servicio, aportando una planificación temporal que especifique su propuesta de cronograma previsto y contenidos teniendo en cuenta, además de lo anterior, lo siguiente:

1. Para la realización de auditorías higiénico-sanitarias deberán detallar además los medios técnicos y humanos dispuestos para la prestación del servicio, que como mínimo se establecerán en un profesional acreditado en los términos establecidos en el punto tercero del presente pliego y de un dispositivo portátil para la toma de datos, así como los formatos de informe de auditoría y la puesta a disposición de los mismos para su/s destinatario/s, debiendo cumplir como mínimo las frecuencias de auditorías en las periodicidades propuestas en el Anexo II y hacer una propuesta de intensidad de las mismas acorde al tamaño y actividad de cada cocina.
2. Para la realización de las labores de formación continuada de personal deberán detallar además los medios técnicos y humanos dispuestos para la prestación del servicio, que como mínimo se establecerán en un profesional acreditado en los términos establecidos en el punto tercero del presente pliego y de un equipo de proyección, así como los formatos de registro de acción formativa y la puesta a disposición de los mismos para su/s destinatario/s.
3. Para las labores de consultoría de gestión de la calidad y/o inocuidad alimentaria deberán detallar además los medios técnicos y humanos a disposición para la prestación del servicio, que como mínimo se establecerán en un profesional acreditado en los términos establecidos en el punto tercero del presente pliego y de un dispositivo portátil para la toma de datos, el contenido de los trabajos de consultoría, además del cronograma propuesto para todos ellos.

3.- EQUIPO DE TRABAJO.

Los licitadores deberán detallar los medios personales que asignarán al contrato, los cuales deberán reunir los siguientes requisitos:

- ✓ Técnicos con Titulación Universitaria Superior (Licenciados en Veterinaria), cuya formación incluya expresamente formación en Bromatología y Tecnología de los alimentos, y estén



versados en legislación y seguridad alimentaria, requiriéndose contar con una experiencia en la realización de auditorías higiénico-sanitarias en cocinas hospitalarias de al menos 3 años.

- ✓ La empresa concesionaria deberá disponer de solvencia y experiencia probadas en prestación de servicios de apoyo técnico, auditoría, consultoría y supervisión de cocinas hospitalarias, trabajos que deben comprender, como mínimo, la ejecución de auditorías higiénico-sanitarias en cocinas hospitalarias. Se deberá acreditar mediante, al menos, TRES CERTIFICADOS de buena ejecución expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o cuando el destinatario sea un comprador privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario. Sera requisito mínimo que el importe anual acumulado en el año de mayor ejecución, sea igual o superior al presupuesto de licitación anual del contrato.
- ✓ La empresa deberá disponer de experiencia probada en consultoría para la implantación y mantenimiento de sistemas de inocuidad basados en la norma ISO 22000, en hospitales. Se deberá acreditar mediante, al menos, UN certificado de buena ejecución.
- ✓ La empresa deberá disponer de experiencia probada en formación de manipuladores de alimentos en el sector hospitalario dirigida a obtener el certificado de manipulador de alimentos necesaria para ejercer su labor. (Se deberá acreditar mediante, al menos, UN certificado de buena ejecución).

4.- MEDIOS TECNICOS.

Los licitadores deberán reseñar en su oferta técnica los medios técnicos y materiales que ponen a disposición del contrato para cada uno de los productos a conseguir como objetivo.

5.- PROPIEDAD INTELECTUAL Y GARANTÍA DE CONFIDENCIALIDAD.

La documentación generada durante la ejecución del contrato será de propiedad exclusiva del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA), sin que el adjudicatario, una vez finalizado el contrato, pueda facilitarla a terceros, sin la expresa autorización del Hospital.

El adjudicatario quedará expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, sometiéndose a la normativa vigente en la materia, en especial el cumplimiento de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Oviedo, 2 de mayo de 2019


Fdo.: David Martínez Lagarejos

JEFE DE SECCIÓN DE ALIMENTACIÓN (HOSTELERÍA)



ANEXO I: Listado de servicios de cocina de hospitales

Hospital	Dirección	Gestión de Cocina	Alcance de la actividad
Hospital Universitario Central de Asturias	Oviedo	Propia	Cocinado y servido
Hospital Monte Naranco	Oviedo	Subcontratada	Cocinado y servido
Unidad Residencial Residencia de Adultos	“La Arbolea” – MERES	Propia	Regeneración y servido
C.R. San Lázaro	C/ Armando Collar, 21-bajo	Propia	Regeneración y servido
C.T.I. La Corredoria	C/ Alfredo Blanco	Propia	Regeneración y servido

Anexo II: Periodicidad e intensidad mínimas del servicio de auditorías¹

Hospital	Periodicidad de auditorías	Intensidad de auditorías
Hospital Universitario Central de Asturias	Quincenal	3 horas in situ
Hospital Monte Naranco	Mensual	1,5 horas in situ
Resto de Centros	Trimestral	1 hora in situ

Anexo III.- Periodicidad e intensidad de auditorías intermedias de verificación de intensidad mínima²

TIPO	Periodicidad de auditorías	Intensidad de auditorías
Auditorías intermedias	Mensual	3 horas in situ
Auditoría interna	Anual	5 horas in situ

¹ Se refieren a las indicadas en el punto 1 del apartado 1 del PPT (Objeto del contrato) y referidas a auditoría higiénico-sanitaria de verificación del cumplimiento de la legislación en cocinas propias y subcontratadas.

² Se refieren a las indicadas en el punto 4 del apartado 1 del PPT (Objeto del contrato) y referidas a la consultoría y auditoría interna para la implantación, mantenimiento y certificación de sistemas basados en las normas ISO 9001 e ISO 22000.