PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS

ASISTENCIA TECNICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE COCINA - COMEDOR EN LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS

La gestión del Servicio de Alimentación de la residencia de ancianos de Sangüesa/Zangoza se efectuará con arreglo a las siguientes condiciones técnicas:

1.- SERVICIO DE ALIMENTACION: CONTENIDO.

La empresa adjudicataria se comprometerá a prestar el servicio de comedor y cocina de la Residencia Municipal de Ancianos San Vicente de Paul de Sangüesa /Zangoza que se realizará en las condiciones que a continuación se señalan e incluye, de forma meramente enunciativa y no excluyente, las actuaciones que también se indican:

- ✓ La preparación y confección de las comidas se realizará en la cocina que a tales efectos disponga la residencia. No obstante, en el supuesto de que el Centro deba realizar obras de remodelación de las instalaciones que impidan, con carácter excepcional, el uso de la misma, el adjudicatario deberá garantizar la prestación del servicio sin coste añadido, pactando con la dirección del centro el sistema más adecuado.
- ✓ La gestión y compra de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc.
- ✓ Recepción y almacenamiento de materias primas.
- ✓ La confección y elaboración de los menús y dietas a partir de las planillas del ANEXO 9, que podrán modificarse a propuesta de la empresa o del centro y siempre con el Vº Bº de los responsables de éste.
- ✓ Establecer los sistemas y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración y cocinado de las materias primas, para la confección de los menús previstos y contribuir y verificar que se realicen de la manera más idónea, con el fin de optimizar la organización y métodos de trabajo; proponiendo los sistemas de producción que estime más oportunos, teniendo en cuenta los últimos avances tecnológicos.
- ✓ Verificado de la limpieza y acondicionamiento general de las cocinas, cámaras y utillaje, para lo que será necesario que el adjudicatario elabore y aplique, en coordinación con el responsable nombrado por el Centro, un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de riesgos y control de puntos críticos, conforme a lo dispuesto en la normativa vigente.
- ✓ El adjudicatario estará en todo momento dispuesto a realizar cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración (lunch, etc)

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

Estos se acordarán con la suficiente antelación bilateralmente y se facturarán independientemente.

- ✓ El adjudicatario se obliga igualmente a elaborar los menús o dietas especiales que por prescripción facultativa le sean indicados, sometiéndolos a la supervisión del servicio encargado del Centro.
- ✓ La empresa adjudicataria se responsabilizará del servicio de alimentación, tanto de los residentes como de los usuarios del centro de día.
- ✓ Seguimiento del servicio: La empresa adjudicataria deberá presentar un interlocutor con el centro, definir las funciones que desarrollará en relación a la prestación del servicio y proponer un plan de visitas y reuniones de seguimiento
- ✓ Capacidad de respuesta ante situaciones sobrevenidas que afecten al personal o instalaciones vinculadas a la prestación del servicio. En el funcionamiento del centro en los últimos años se ha constatado la dificultad real de las empresas para sustituir al personal cuando se presentan situaciones como una baja laboral, dadas las dificultades de encontrar en el mercado personas cualificadas disponibles para atender esas eventualidades. También puede producirse situaciones de averías en las instalaciones de la cocina que no puedan repararse con inmediatez e imposibiliten la elaboración de comidas durante breves espacios de tiempo, en tanto se reparar o sustituyen. Los licitadores deberán indicar con qué recursos humanos y/o materiales cuenta la empresa para que, en situaciones como las descritas, se garantice la prestación del servicio a la residencia.

2.- HORARIO

- ✓ El horario de prestación del servicio será el siguiente:
  - Mañanas: De 8:00 a 14:00 horas (de lunes a domingo)
  - Tardes: De 17:30 a 21:00 horas (de lunes a domingo)
  - Total
    - 9,50 horas diarias
    - 365 días / año
    - 3.467,50 horas de trabajo del personal contratado al año.
- ✓ El adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio la cocina durante los horarios señalados en el párrafo anterior.
- ✓ La fijación de los horarios de cada comida, así como cualquier variación de los mismos, será comunicada con un mínimo de 7 días de antelación. El

número de cubiertos a servir en cada turno se indicará con 24 horas de antelación.

- ✓ La fijación de horarios atenderá a cubrir la distribución de comidas a residentes y usuarios del centro de día. Esta distribución se hará en: desayuno, comida, merienda y cena.
- ✓ Los servicios de comidas de residentes que se encuentren en visita médica, se reservarán en condiciones organolépticas adecuadas para poder ser consumidos fuera del horario establecido.

3.- INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES

- ✓ La Administración de la Residencia proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se especifican en los correspondientes inventarlos que se suscribirán por el contratista y los responsables del centro. Si la prestación del servicio en las condiciones que establece este pliego, requiriera otro mobiliario y enseres distintos a los existentes, el contratista deberá adquirirlos a su cargo.
- ✓ Sobre la instalación y mobiliario que aporte la residencia, el contratista no tendrá derecho alguno, pero si deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación.
- ✓ No podrá el adjudicatario realizar obras en los locales de la cocina sin permiso expreso de la Junta del Organismo autónomo de la Residencia. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicio Técnicos del Organismo Autónomo. De acordarse alguna reforma, ésta quedaría a beneficio de la Institución sin derecho a indemnización.
- ✓ La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la concesión, en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real en favor del contratista, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato en el plazo máximo de 8 días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

4.- GESTION DEL APROVISIONAMIENTO

En lo relativo a adquisiciones y conservación de mercaderías, el adjudicatario garantizará:

- ✓ stocks mínimos cantidades y/o nº de unidades en stock

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

- ✓ Procedencia-proveedores, etc... previstos para de cada tipo de alimentos, - carnes, pescados, legumbres, verduras, fruta, productos frescos, congelados envasados, etc
- ✓ Verificaciones de que los proveedores cumplan las exigencias de la reglamentación higiénico - sanitaria vigente
- ✓ Productos frescos y/o de temporada de conformidad con su oferta.
- ✓ En el caso de que las mercancías estén envasadas y deban ser transportadas o manipuladas por el personal no superarán los 10 kg de peso.

5.- GESTION DE LAS DIETAS

La empresa adjudicataria, deberá hacerse cargo de la sección de dietética elaborando el protocolo completo de dietas siguiendo los criterios en vigor para cada una de ellas. Para ello es imprescindible se disponga de personal titulado universitario en Dietética y Nutrición Humana. Los menús y dietas confeccionados deberán ser supervisados por los responsables designados por el Centro para su posterior aprobación.

El adjudicatario realizará una encuesta al inicio de la prestación, otra en el sexto mes de prestación del servicio y una tercera en el mes 11 de prestación, con el fin de comprobar el grado de satisfacción del residente; entregará una copia de los resultados de las mismas a la Dirección del Centro.
La empresa adjudicataria deberá detallar en su oferta técnica el proceso organizativo a seguir para la gestión de la dietas.

6.- AUTORIZACION PETICIONES

El adjudicatario no podrá suministrar bebidas ni comidas a los residentes, si no son autorizadas previamente por la Dirección del Centro.

7.- HIGIENE ALIMENTARIA

El adjudicatario desarrollará y aplicará sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento y los pasos y procesos posteriores a los que va a ser sometido. Los procedimientos de auto control se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:

- ✓ Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.

- ✓ Identificar los puntos de control crítico, en cada paso del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.
- ✓ Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
- ✓ Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.
- ✓ Establecer medidas correctoras cuando el control lo indique.
- ✓ Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol.
- ✓ Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o modifica ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración.
- ✓ El adjudicatario dispondrá de muestras testigo, que representen las diferentes comidas elaboradas y servidas diariamente a fin de que, en caso necesario, se posibilite la realización de estudios epidemiológicos. Estas muestras estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

8.- FACULTAD DE INSPECCION y CONTROL DEL CENTRO

Los documentos y registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol deberán ponerse a disposición del responsable que determine el Centro, siempre que así lo requiera, quien además establecerá los sistemas de control que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados. Asimismo, se atenderá a la presentación y al cumplimiento del horario del servicio de comidas.

Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades de Salud Pública.

Se prohíbe expresamente la realización de cualquier maniobra publicitaria en relación a los usuarios del servicio; asimismo, el adjudicatario quedará obligado a solicitar la correspondiente autorización al responsable designado por el Centro en cualquier supuesto en que desee dar a conocer el sistema de organización, instalaciones o cualquier otro dato relativo al Centro.

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

9.- ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCION y CONTROL

Almacenamiento

La Dirección del Centro podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea el adjudicatario, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que en cada momento marque la normativa vlgente.

Transporte

El responsable de la Administración del Centro inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos.

Análisis bacteriológicos

El adjudicatario deberá asumir, en coordinación con el responsable del Centro, las técnicas de muestreo para la realización de los análisis preceptivos, tanto de la materia prima, del producto terminado como de cualquier superficie que pueda ser susceptible de entrar en contacto con el mismo. El adjudicatario remitirá los informes resultantes a la persona responsable que determine el Centro. Los análisis periódicos permitirán comprobar tanto si la materia prima como el producto final ofrecido cumplen todo tipo de normas alimentarias.

Recepción, manipulación, elaboración y producto terminado

Con independencia de los controles que, por lo establecido en el presente pliego deba asumir el adjudicatario, el responsable del Centro verificará :

- ✓ Calidad
- ✓ Cantidad
- ✓ Presentación
- ✓ Condiciones higiénicas
- ✓ Caducidad y etiquetado

Practicadas las anteriores comprobaciones se procederá al rechazo y denuncia ante el representante de la Empresa adjudicataria en el Centro de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable o no se ajusten a las prescripciones contenidas en este pliego.

10.- TRANSPORTE DE LOS VIVERES

El adjudicatario vigilará de forma estricta las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos.

11.- UNIFORMIDAD E IDENTIFICACION DEL PERSONAL

El contratista exigirá, en atención a la dignidad y seriedad de la residencia, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc., del personal a su servicio, el cual deberá estar debidamente uniformado y llevar su placa de identificación con su nombre y la misión que realiza, cuidándose al máximo la limpieza y decoro de este vestuario, que será – en todo caso - de cuenta del adjudicatario.

12.- LEGISLACION APLICABLE

Todo el personal de la empresa adjudicataria, será sometido, en cumplimiento de lo dispuesto en la normativa vigente, al Régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos.
Todos los productos, procesos o materiales empleados y los procedimientos de control a que se encuentra obligada a desarrollar la empresa adjudicataria cumplirán todas las Disposiciones y Reglamentaciones Técnico e Higiénico - Sanitarias que lo desarrollan, así como la normativa de la Comunidad Económica Europea conforme sea suscrita.

13. PROGRAMACION DE LOS MENÚS

El Organismo Autónomo ha elaborado una propuesta de menús semanal conforme a las planillas del ANEXO 9

Los menús propuestos deben elaborarse de forma equilibrada y adaptada a los usuarios, de acuerdo a las normativas vigentes que resulten de aplicación y teniendo en cuenta los criterios básicos de elaboración que se especifican a continuación.

CRITERIOS BASICOS

- Los menús diarios confeccionados deberán garantizar una alimentación completa, equilibrada, terapéutica, variada, agradable y atractiva en su presentación.
- Se elaborará un menú básico (para la mayoría), menú para diabéticos, hipertensos, triturados y cualesquiera otras opciones prescritas por el médico o la enfermera.
- Las dietas que no permitan azúcar en su composición llevarán sobre de edulcorante individualizado.
- Las dietas que deban suministrarse de manera triturada o por medio de sonda estarán compuestas de preparados comerciales de calidad contrastada en el caso de que las elaboradas en el propio Centro no

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

contengan los nutrientes necesarios o presenten problemas en el momento de su administración.

MENUS ESPECIALES

Se elaborarán los siguientes menús especiales en las fechas y fiestas que se india n a continuación:

- Menú de cumpleaños (12) : Un día al mes, menú especial para celebrar los cumpleaños del mes
- Menús especiales Fiestas (10):
  - Año nuevo
  - Día 20 de enero, San Sebastián
  - Domingo Semana Santa
  - Día 12 de septiembre
  - Días 3,6 y 8 de diciembre.
  - Nochebuena
  - Navidad
  - Nochevieja

COMPOSICION DE LOS MENUS

Los menús estarán compuestos de los siguientes alimentos:

- ✓ DESAYUNO: Café con leche o chocolate o infusiones, sobre de azúcar o edulcorante, galletas, pan tostado o normal, mantequilla, mermelada, zumos y quesitos.
- ✓ ALMUERZO:
  - Entrantes: Sopa, caldo, lechuga con cebolla al centro.
  - Primer plato: Cremas, verduras, ensaladas, pastas, legumbres, arroces etc.
  - Carnes, pescados, huevos etc.
  - Pan, bebida - agua y vino - postre y café o infusión
- ✓ MERIENDA: Lácteos, zumos de frutas y galletas o pan tostado.
- ✓ CENA:
  - Primer plato: Sopas, verduras, cremas, etc.
  - Segundo plato: Carnes, pescados, huevos, etc.
  - Postre

La leche, ya sea entera o desnatada, se distribuirá en cantidad suficiente como para ser consumida por todos los residentes que figuren en cada unidad, independientemente de la dieta que tengan asignada.

En las comidas de los domingos y festivos se servirán licores (pacharán. Coñac, quina...) a los residentes que puedan tomarlos.

GRAMAJES

Los gramajes aproximados a los que quedarán sujetos cada uno de los platos serán los que se detallan a continuación:

PRIMEROS PLATOS			
Vainas	250 grs	Fideos (sopa)	20 grs
Alcachofas	250 grs	Puré de verduras	250 grs
Guisantes	250 grs	Puré de patatas	250 grs
Champiñones	250 grs	Tallarines	75 grs
Espinacas	250 grs	Caracolillos	75 grs
Menestra de verdura	250 grs	Macarrones	75 grs
Ensaladilla	250 grs	Canelones	3 unid
Acelgas	300 grs	Arroz	95 grs
Patatas	270 grs	Arroz con tomate	100 grs
Patatas con...	270 grs	Lentejas	80 grs
Coles de Bruselas	250 grs	Garbanzos	80 grs
Coliflor	250 grs	Alubias	80 grs
Espaguetis	75 grs		
SEGUNDOS PLATOS			
Tortilla patatas	100 grs		
Huevo duro con tomate	1 y 1/2		
CARNES			
Bistec de pollo	200 grs	Cuartos traseros	250 gr.
Escalope de pollo	200 grs	Filete de pollo o pavo	130 gr.
Pollo (ración)	350 grs	Estofado de ave	150 gr.
Bistec de ternera	150 grs	Rotti de pavo	150 gr.
Lomo de cerdo	150 grs	Filete breseado	150 gr.
Chuleta de cerdo	150 grs	Filete de cabezada	130 gr.
Zancarrón con tomate	185 gr.	Redondo	130 gr.
Asado o braseado	200 grs	Filete de Villaroi	2 trozos
Estofado	250 grs		
PESCADOS			
Trucha	250 grs	Calamar	250 grs
Filete de merluza	200 grs	Filete, bacalao	175 gr.
Bacalao	200 grs	Filete de lenguado	175 gr.
Rosada	250 grs	Ventrescas	175 gr.
Gallo, platija	200 grs	Pescado del tiempo	175 gr.

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

Pescadilla	225 grs	Palitos de merluza	6 un.
Anchoas	210 grs		
VARIOS			
Hamburguesa	150 grs	San Jacobo	140 gr.
Albóndigas	150 grs	Croquetas	6 un.
Jamón York	120 gr.	Salchichas	160 gr.
GUARNICIONES			
Verdurafresca (ensalada)	70 gr.	Mahonesa	30 gr.
Tomate frito	60 gr.	Champiñones	50 gr.
Patatas fritas	50 gr.	Zanahoria rallada	40 gr.
Patatas chips	30 gr.	Pimientos	60 gr.
Puré de patatas	80 gr.	Arroz	40 gr.
POSTRES			
Yoghourt	1 un.	Macedonia	100 gr.
Fruta fresca	1 ó 2 p	Manzana asada	1 un.
Natillas	100 gr.	Pudding	100 gr.
Flan	80 gr.	Queso y membrillo	1 un.
Helado	60 gr.	Piña en almíbar	2 un.
Arroz con leche	100 gr.	Melocotón en almíbar	2 un.

Por parte del Centro se establecerá el procedimiento administrativo que será exigido al adjudicatario con el fin de acreditar documentalmente las raciones distribuidas.

Cualquier otra situación de servicio alimentario no contemplada en estas condiciones, y que por necesidades deban ser suministradas, se resolverán de mutuo acuerdo entre el Centro y el adjudicatario, tanto en sus aspectos cualitativos como cuantitativos.

14.- OTROS GASTOS EN LAS INSTALACIONES

El Centro correrá con los gastos de suministro de energía eléctrica, agua y gas que origine la cocina, así como la reposición de menaje del comedor

La empresa correrá con los gastos del mantenimiento y reparación de la maquinaria e instalaciones de la cocina y la reposición o adquisición de todo el utillaje de cocina (cacerolas, sartenes, utensilios varios, etc...)

15.- TRASLADO DE RESIDUOS

Corresponderá al adjudicatario atender, en materia de traslado y selección de residuos, a las normas contenidas en el plan de gestión de residuos del Centro, tanto respecto al emplazamiento al que deben ser trasladados como al horario y sistemas de evacuación.

16.- DESINFECCION, DESINSECTACION y DESRATIZACION

Corresponderá a la Dirección del Centro el determinar y ejecutar los programas de desinfección, desinsectación y desratización de los locales, atendiendo a las disposiciones vigentes y a los criterios determinados por la dirección del Centro

17.- PERSONAL

El contratista se subrogará en el personal adscrito actualmente al servicio, cuyos datos de identidad y condiciones laborales se detallan en el documento que se incorpora a este pliego como ANEXO 10

El personal con funciones de encargado de la residencia y la propia dirección del centro supervisarán la asistencia del personal al trabajo, así como su eficacia. Trasladarán al responsable de la empresa adjudicataria cuantos defectos e incidencias sean observados en la prestación del servicio.

FUNCIONES del personal del servicio

- Preparación de las materias primas, verificación del cumplimiento en cuanto a calidades, cantidades, categorías, etc.
- Elaboración de la comida, y cumplimiento de los condicionamientos gastronómicos
- Cumplimiento de los horarios en las distintas fases del servicio.
- Recogida y Limpieza de la cocina, que se concreta en las siguientes tareas:
- Por la mañana y por la tarde: Limpieza de fogones, limpieza de encimeras, recogida y limpieza del utillaje, bandejas, cacerolas, etc; barrido de la cocina y colaboración en la limpieza del resto del local conforme a las instrucciones que reciban de las encargadas o la dirección.
- Organizar el almacén de alimentos y las cámaras frigoríficas
- Verificación del cumplimiento de normativa higiénico - sanitaria.
- Todas aquellas gestiones que coadyuven a una mejor marcha del servicio

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

- También se encargan, de recopilar la información necesaria para establecer el número y tipo de dietas que deben suministrarse en cada servicio con el horario se especifica a continuación:
    - Desayunos: 9:00 horas
    - Comidas: 12:00 - 13:00 horas
    - Meriendas: 16:00 – 17:00 horas
    - Cenas: 19:00 – 20:00 horas

El personal contratado deberá disponer del carnet de manipulador de alimentos o la acreditación que en cada momento corresponda para desempeñar este tipo de trabajo.

CONTRATACION

Será por cuenta del adjudicatario la contratación del personal que precise para la gestión del servicio a que se compromete en este Pliego, de manera que se garantice en todo momento, la correcta prestación del mismo.

Así mismo, será igualmente por cuenta del adjudicatario el pago de los sueldos o salarios que su personal devengue por entenderse que depende única y exclusivamente del mismo, sin que en ningún caso resulte responsable el Organismo Autónomo de las obligaciones engendradas entre el contratista y dicho personal.

Corresponderá al adjudicatario el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las correcciones y cambios de personal que se dicten por el responsable nombrado por el Centro siempre que exista causa que lo justifique.

El Centro se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por el adjudicatario, así como el de exigir la prueba documental de los reconocimientos a que le obligue, como empresa, la legislación vigente.

El adjudicatario se responsabilizará de cubrir de forma inmediata las bajas que se produzcan entre el personal que aporta a efectos de evitar disfunciones en la gestión del servicio.

Se comunicará al Centro para su aprobación cualquier modificación en la identidad y número de empleados (siempre que esté supere los mínimos exigidos en este pliego – dos empleados y 3.467,50 horas de trabajo del

personal contratado al año - destinados a la prestación de este servicio, así como informe que justifique la necesidad de la medida.

La subrogación, si en su caso procede, se sujetará a las disposiciones laborales y convenio colectivo que resulte de aplicación.

HORARIOS

El horario que será el siguiente: Horario de mañana de 8 a 14 horas y horario de tarde de 17:30 a 21 horas. Siempre de lunes a domingo.

18.- SEGURO

Acusado recibo de la notificación de adjudicación definitiva el contratista, dentro del plazo de 15 días, deberá aportar copia de la póliza y justificante de pago de la prima de contratación de un seguro que cubra la responsabilidad civil, incluido el riesgo de intoxicación alimentaria, en que pueda incurrir como consecuencia de la prestación del servicio y con un límite de indemnización no inferior a 300.000,00 €

19.- EQUIPAMIENTO INICIAL y REPOSICION

Corresponderá al Organismo Autónomo la reparación y reposición del menaje de comedor, vajilla, cristalería y cubertería.

Corresponderá a la empresa adjudicataria la reparación y mantenimiento de la maquinaria e instalaciones de cocina. y la reposición o adquisición de todo el utillaje de cocina (cacerolas, sartenes, utensilios varios, etc...) .

20.- FACTURACION

La facturación se dirigirá al Organismo Autónomo de la Residencia municipal con carácter de mes vencido.

Para el pago de cada factura mensual será requisito indispensable que la empresa adjudicataria acompañe copia de las liquidaciones de la Seguridad Social, con diligencia de los impresos correspondientes al último mes liquidado (modelos TC 1 y TC-2)

Los importes correspondientes a "materias primas", "mantenimiento " y "beneficio industrial" se ajustarán - diariamente - a los residentes a quienes efectivamente se presta el servicio, excluyendo las plazas que se encuentren vacantes, o correspondan a residentes hospitalizados o ausentes del centro por otros motivos. El Organismo autónomo acreditará estas situaciones y la

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

empresa emitirá la factura reduciendo su importe en la cantidad que corresponda.
En la factura se desglosarán los gastos por personal, materias primas, beneficio industrial e IVA.

Sangüesa/Zangoza noviembre 2019