



AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE CORTES

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA PERSONAS MAYORES EN EL CLUB DE JUBILADOS DE CORTES

CORTES, ENERO DE 2017

PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS PARTICULARES

“Contrato de asistencia técnica para la elaboración y distribución de comidas preparadas para personas mayores en el Club de Jubilados de Cortes”.

PRIMERA.- OBJETO

Es objeto del presente Pliego el establecimiento de las estipulaciones económico-administrativas que han de regir en la contratación y ejecución de los trabajos de asistencia técnica para la prestación del servicio diario de comedor (de lunes a viernes) para personas mayores en el Club de Jubilados de Cortes con criterios ambientales en cuanto a los productos alimenticios, minimización y gestión de residuos, ahorro energético y desarrollo del contrato.

La empresa adjudicataria se ocupará de las siguientes prestaciones:

1) Prestación del servicio de alimentación para personas mayores en el club de jubilados de Cortes consistente en:

-Compra, recepción y almacenamiento de las materias primas.

-Manipulación, elaboración y/o cocinado de las materias primas necesarias para la confección del menú base y variantes, para los usuarios. Los alimentos deberán estar correctamente cocinados y los productos utilizados para la elaboración de los menús serán de calidad contrastada.

2) Se servirá en cantidad suficiente que satisfaga a los comensales, cubriendo los requerimientos nutritivos de los mismos, según las pautas dietéticas aceptadas.

Los menús se ajustarán a las necesidades específicas de aquellos usuarios que por su estado de salud lo requieran, así como de los diferentes regímenes especiales propuestos por indicación médica, incluyendo dietas específicas o complementos dietéticos que por razones sanitarias fueran necesarios de manera imprevista.

Elaboración de la programación de menús o Dietario, tanto para el menú, purés, como para las diferentes dietas y/o variantes posibles: sin sal, diabética, de protección gástrica, de protección hepato-biliar, triturada, hipo e hiper-calóricas, para celíacos, etc. El dietario será elaborado por un profesional cualificado conforme a las prescripciones médicas de los usuarios. También se servirán dietas especiales como

las indicadas específicamente por el médico ante un problema concreto a petición de los usuarios.

En los casos en que se acuerde que los servicios deban ser consumidos en el domicilio de la persona usuaria, deberán venir preparados en envases que reúnan las condiciones higiénicosanitarias adecuadas que no precisen de una preparación complementaria.

Normativa y Reglamentación

El adjudicatario deberá estar en posesión de cuantas autorizaciones sean precisas para la elaboración y distribución de comidas preparadas.

Dado que las comidas no se elaboran en el propio centro en el que se sirven, compete a la empresa que las elabora transportarlas hasta el comedor municipal en perfectas condiciones sanitarias, adecuándose a normas y disposiciones vigentes en materia alimentaria, respondiendo por ello.

Las materias primas y el resto de material con el que se elaboren las dietas deberán adecuarse a las normas y disposiciones vigentes en materia alimentaria.

La empresa deberá estar inscrita en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente y tendrá actualizada dicha inscripción. Asimismo, los responsables de la empresa desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.

Deberá cumplir las Normas de higiene: Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, el 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.

Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones técnico sanitarias que las desarrollen, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España.

SEGUNDA.- Condiciones Particulares.

2.1 Horario de Comidas

-Traslado de los menús y entrega de los mismos en condiciones aptas de temperatura para el consumo en el comedor-cocina del Centro: hora máxima de entrega a las 12.30 horas. La comida se deberá de entregar en contenedores homologados que mantengan la temperatura hasta el horario del comedor de 13.00 a 14.00 horas.

2.2 Relación del adjudicatario con el Bar de Jubilados.

El adjudicatario designará a un responsable que será el interlocutor con el responsable del bar de los Jubilados, con capacidad de decisión suficiente para la resolución de los problemas que se planteen en el trabajo diario. Así mismo elaborará fichas de información a los usuarios sobre los menus y los tipos de productos alimenticios utilizados mensualmente.

2.3 Seguros de responsabilidad civil

El adjudicatario especificará en su propuesta que seguro de responsabilidad civil tiene, con que compañía y que nivel de cobertura presenta para la prevención de cualquier contingencia.

2.4 Controles de calidad, análisis bacteriológicos, plan de higiene y limpieza.

El adjudicatario presentará en su oferta los controles de calidad internos y externos, encuestas periódicas y otros mecanismos de control que se aplicarán al servicio, y muy especialmente referente a:

- Satisfacción del usuario.
- Diseño y preparación de dietas.
- Cantidades de alimentos por ración.
- Calidad y cantidad de materias primas.
- Instalaciones y superficies de trabajo.
- Protocolo de confección de platos.
- Sistemas de manipulación: formación de personal, control del estado de salud, normativa sanitaria.
- Presentación, calidad y cantidad de los platos terminados.
- Controles bacteriológicos de alimentos (crudos y cocinados)
- Técnicas de reparación de alimentos.
- Almacenamiento de los alimentos.
- Verificación del cumplimiento de la reglamentación higiénico-sanitaria vigente a los proveedores.

2.5 Organización administrativa

El responsable del bar de los jubilados tendrá la obligación de avisar a la empresa adjudicataria antes de las 10.00 horas del día de la entrega si hubiera variación en los comensales indicándole el número de menus necesarios para ese día con las características dietéticas solicitadas.

La facturación se realizará mensualmente, y por los servicios efectuados, detallando en la misma el número de cubiertos servidos en los días (nº de comidas). El pago de la factura tendrá lugar como máximo a los 30 días mediante transferencia bancaria.

2.6 Variación de menús.

Los menús propuestos serán adecuados en cantidad, calidad, variación y presentación a las peculiaridades de los destinatarios, y respetando los condicionamientos gastronómicos de la zona. Excepcionalmente se podrá incluir alimentos como croquetas, san jacobos, tortillas,,,. El postre a elegir contendrá fruta del tiempo, yogurt o zumos naturales. Excepcionalmente se podrá incluir bollería de elaboración propia.

En Cortes a 26 de enero de 2017

La Alcaldesa-Presidenta

D^a. María Concepción Ausejo Gómez