



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE MENÚS PREPARADOS PARA EL COMEDOR MUNICIPAL DEL AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA - AÑO 2024

El objeto del presente pliego técnico es el establecimiento de las estipulaciones técnicas que han de regir en el procedimiento de adjudicación y ejecución del contrato de elaboración y distribución de menús preparados para las personas usuarias del Comedor Municipal del Ayuntamiento de Pamplona, tanto para desayunos, comidas y cenas. En el presente pliego se propone que las empresas suministren estos menús según dos modalidades claramente diferenciadas:

- Comidas y cenas que se reparten para consumir en el domicilio. La empresa adjudicataria las suministrará envasadas en recipientes, línea caliente, que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Al tratarse de una modalidad prevista principalmente para familias con menores, se entregarán, además, embolsadas según el número de personas que compongan la unidad familiar.
- Comidas y cenas a consumir en el propio comedor municipal, línea caliente, previstas principalmente para personas que acuden solas. Estas no vendrán envasadas individualmente ya que se repartirán en el propio comedor.

Los desayunos de las dos modalidades vendrán siempre envasados ya que todas las personas las consumirán fuera del comedor.

1. INTRODUCCIÓN

El Comedor Municipal es un servicio de titularidad municipal orientado a personas en situación de precariedad económica y con serias dificultades para satisfacer sus necesidades básicas en materia de alimentación. Constituye un recurso complementario a la acción profesional de trabajo social en las Unidades de Barrio y/o Servicios del Área de Acción Social o, interviniendo en las situaciones de crisis al objeto de evitar un empeoramiento o cronificación codificación de las circunstancias particulares de las personas usuarias.

Con este servicio se pretende:

- Contribuir, desde la responsabilidad pública municipal, como instrumento específico paliativo de las situaciones de pobreza endémica o coyuntural y bajo autovalimiento, mediante su aplicación complementaria al resto de prestaciones sociales.
- Paliar aquellas situaciones que puedan provocar o agudizar el desarraigo o la marginación social.
- Servir como instrumento de acción profesional y apoyo en los procesos de incorporación social diseñados desde los Servicios Sociales municipales.

Tal y como hemos señalado, en este momento tenemos dos tipos de perfiles que acuden al comedor:



- Personas que consumen la comida y/o cena en las instalaciones del Comedor Municipal “On egin”
- Unidades familiares que recogen la comida y/o cena para ser consumida en su domicilio

Se trata de dos tipologías claramente diferenciadas ya que, en uno de los casos, las personas comen físicamente en el Comedor On Egin mientras que en el otro solamente se les oferta el reparto de los menús.

Las personas usuarias del comedor son personas en situación de grave necesidad económica. Con carácter general este recurso municipal ofrecerá sus servicios todos los días de la semana, todos los días del año, a excepción del 6 al 14 de julio.

Desde estos parámetros, resulta necesario contratar la elaboración de menús completos, saludables y sostenibles. Se considera que esto se articula con el reparto de tres servicios diarios.

- La comida y la cena constarán de un primer plato, un segundo, postre, pan y café con leche y azúcar. El licitador suministrará también la cantidad aceite de oliva, vinagre, pan, azúcar y resto de materiales necesarios para un correcto aliño de los menús y sabiendo que, por las especiales condiciones de las personas atendidas en este recurso, estas pueden ser mayores que las previstas en una dieta tipo. A este fin, la persona encargada del comedor será la responsable de acordar la cantidad con la empresa.
- Tal y como se ha señalado en el preámbulo, se suministrarán los menús pensando en las dos modalidades existentes:
 - Comidas y cenas a consumir en el propio comedor municipal, previstas principalmente para personas que acuden solas. Esta no es necesario que vengan envasadas individualmente ya que se repartirán en el propio comedor
 - Comidas y cenas que se reparten para consumir en el domicilio. La empresa adjudicataria las suministrará envasadas en recipientes que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Al tratarse de una modalidad prevista principalmente para familias con menores, se entregarán, además, embolsadas según el número de personas que compongan la unidad familiar. Además, se plantea que estos menús no requieran de una preparación complementaria puesto que muchas de estas familias no tienen acceso a una cocina para poder hacerlo.
- El desayuno, vendrá envasado siempre individualmente, ya que se consume fuera del comedor. Constará, al menos, de una pieza de fruta, un producto lácteo no azucarado y pan o un producto derivado de cereales.

Teniendo en cuenta que los usuarios que recogen la comida son, en su práctica totalidad, unidades familiares, se tendrá en cuenta el suministro de, al menos, un postre lácteo al día y, al menos, 250 ml de leche en el desayuno para los menores. Tanto los postres como los productos lácteos variarán.

La empresa adjudicataria deberá elaborar los menús y transportarlos diariamente hasta el local habilitado como Comedor Municipal por el Ayuntamiento de Pamplona diferenciando claramente los menús a consumir en el propio local y los menús envasados que se repartirán para su consumo en el domicilio de la persona usuaria.



La empresa adjudicataria deberá disponer de una sede de cocinas centrales para el suministro del servicio a una distancia no superior a dos horas de trayecto.

2. NORMAS GENERALES

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

Dado que los menús 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. El comedor dispone de una zona Office con todos los elementos necesarios para la recepción y suministro final de los platos.

Los menús se elaborarán diariamente, excepto los días festivos y el suministro de los mismos será diario, debiendo la empresa adjudicataria entregar las cantidades solicitadas a las doce de la mañana, de lunes a domingo en los locales del Comedor Municipal, situado en la actualidad en la calle Merced nº 25.

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 y la Ordenanza de Higiene Alimentaria del Ayuntamiento de Pamplona.

3. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Las funciones principales de la empresa adjudicataria serán:

- 1.Confeccionar los menús y dietas por una dietista/nutricionista
- 2.Comprar las materias primas alimentarias, recepción y almacenamiento en las propias instalaciones de la empresa adjudicataria.
3. Manipulación, elaboración y/o cocinado de los menús y las dietas especiales, también en las instalaciones de la empresa adjudicataria.



4. Los alimentos elaborados deberán prepararse utilizando los sistemas necesarios para su conservación y mantenimiento de forma idónea hasta su consumo por las personas usuarias.

5. Reparto de los menús entre los que van a ser consumidos en el local del Comedor Social y envasado de los menús que son para llevar y consumir fuera del Comedor Municipal.

6. Transporte de los menús al comedor, cumpliendo la normativa de distribución de menús preparados.

El menú deberá estar en el centro preparado para ser repartidos o servido a la hora acordada, cumpliendo con las temperaturas de transporte establecidas en el RD 3484/2000.

El licitador deberá adaptarse a las situaciones especiales que pudieran surgir (picos de demanda, ramadán, dietas especiales, etc....)

El licitador está obligado a identificar con la fecha de envasado, el menú que contiene, el tipo de dieta y la fecha de consumo preferente todos los desayunos, comidas y cenas que lleven al Comedor envasadas para su consumo fuera del comedor.

Los alimentos se mantendrán a temperatura controlada en todo momento. El Ayuntamiento podrá solicitar de la empresa adjudicataria los registros de los controles de temperatura en el envasado y durante el transporte.

4. PERSONAL Y MATERIAL

El adjudicatario deberá disponer de los medios materiales necesarios y del personal suficiente y capacitado para la prestación del servicio adjudicado. Todo el personal que vaya a prestar los servicios estará legalmente contratado y/o dado de alta en la Seguridad Social y en todo momento al corriente de las cotizaciones. Deberá indicar el personal que directamente participará en el contrato, la relación, en su caso, con la empresa, la jornada de trabajo propuesta, etc.

El adjudicatario facilitará a la totalidad del personal que desarrolle los trabajos para la contrata, el uniforme preciso, debiendo utilizar indumentaria de uso exclusivo cada vez que acceda a la cocina y en el proceso de distribución de menús.

El adjudicatario deberá garantizar un trato adecuado a los/as trabajadoras del Comedor Municipal, al Servicio de Inspección Alimentaria y a cuantos trabajadores estén relacionados con la prestación del contrato.

La adquisición de todo tipo de material, maquinaria, vehículos etc. así como los gastos de conservación, serán de cuenta del adjudicatario.

Todas las instalaciones, elementos materiales y la maquinaria de la empresa suministradora deberán estar en todo momento en buen estado de conservación y limpieza. El Ayuntamiento podrá desecharlo cuando no reúna condiciones, debiendo el adjudicatario sustituirlo por otro adecuado dentro del plazo que se le otorgue.



Los responsables de la empresa desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, que incluya los instrumentos de registro. Asimismo, garantizarán que los manipuladores dispongan de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria de acuerdo con su puesto de trabajo, tal y como se recoge en el Reglamento Europeo 852/2004.

5. TIPO DE DIETA

Los menús que la encargada del Comedor encargará cada día para el día siguiente a la empresa adjudicataria incluirá la comida y la cena, tanto para consumir en el Comedor como envasada, para consumir fuera, así como una pequeña bolsa de desayuno preparada para llevar para aquellas personas que así lo solicitan.

Las dietas deberán ser variadas, equilibradas y nutritivas, debiendo su composición y equilibrio ser conformes con las normas dictadas por la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.).

Asimismo, serán adecuadas a las circunstancias sociosanitarias de las personas usuarias. Quienes lo soliciten y lo precisen por prescripción médica, por creencias religiosas o por sus especiales circunstancias, recibirán menús adecuados a sus necesidades, pudiendo ser, al menos:

- Dieta basal
- Dieta diabética
- Dieta para población musulmana (sin cerdo ni derivados), dieta sin carne los viernes de cuaresma para los católicos o cualquier día para musulmanes que así lo soliciten por sus creencias, etc.
- Dieta para celíacos, intolerantes a la lactosa, hipocalórica si es por prescripción médica, baja en sodio, etc...
- Así mismo, se tendrán en cuenta especificidades de alimentación para otras creencias religiosas (no carne los viernes, etc...) en el caso de resultar necesario.

La empresa deberá estar dispuesta a cubrir este aspecto proporcionando un menú especial, sin que ello suponga un aumento del precio contratado.

La empresa deberá detallar en su proyecto la relación de menús que va a suministrar, incluyendo información sobre los menús especiales.

(*) Nota:

- Tal y como ya se ha señalado, los menús estarán compuestos por un primer y segundo plato, postre, pan y café con leche y azúcar. La cantidad de pan a suministrar por la empresa adjudicataria será de, al menos, una barra de pan por cada tres menús compuesto de comidas y cenas.



- Las materias primas que compongan las distintas dietas alimentarias serán de productos de proximidad y calidad y adquirido por el adjudicatario para la realización de este servicio; Es necesario entregar junto a la factura mensual copia de las facturas de los productos utilizados para realizar las comidas, cenas y desayunos que son objeto de este contrato.
- Se realizarán las dietas bajas en sal. Las personas que lo deseen podrán ajustarla en el propio comedor, donde se contará con saleros.
- La empresa adjudicataria se encargará del suministro adecuado de aderezos (aceite de oliva, vinagre, sal, azúcar...) y otros materiales (tuppers...) a demanda del personal del comedor municipal que siempre ajustará las peticiones a las necesidades concretas de las personas atendidas en el servicio.

En la valoración técnica se tendrá en cuenta el contenido de las propuestas de menús: legumbres, arroz, pasta, carne, pescado, el aporte calórico adecuado, el equilibrio nutricional, así como el contenido de los menús especiales. Todo ello será aportado por las empresas en su oferta.

La carta mensual de los menús deberá ser supervisada por un/a dietista/nutricionista por cuenta de la empresa, a fin de garantizar el aporte calórico y el equilibrio nutricional adecuado. Se facilitará un ejemplar de dicha carta de menús suscrita por el/la dietista/nutricionista, a los responsables del Comedor Municipal, en la semana anterior al comienzo del mes natural.

El/la dietista/nutricionista tendrá en cuenta, además del correcto equilibrio de las dietas, las necesidades especiales que tienen las personas atendidas en este recurso y la ajustará a sus especiales características.

El adjudicatario deberá respetar las diferentes dietas solicitadas, teniendo en cuenta a quien se dirigen, así como las posibles variaciones que se produzcan.

6. NÚMERO DE DIETAS

De manera general se calcula que el número de servicios a contratar rondará los 240 servicios diarios repartidos de la siguiente manera:

- 85 comidas, 80 cenas y 80 desayunos
- De las 85 comidas, alrededor de la mitad (40) se suministrarán envasadas, embolsadas y preparadas para consumir fuera del Servicio. Las otras 45 se suministrarán para ser repartidas en el propio Comedor On Egin.
- En el caso de las 80 cenas, ocurre lo mismo: alrededor de la mitad (40) se suministrarán envasadas, embolsadas y preparadas para consumir fuera del Servicio. Las otras 40 se suministrarán para ser repartidas en el propio Comedor On Egin.

Asimismo, se suministrarán alrededor de 80 desayunos diarios. Estos no serán cantidades cerradas, sino que cada día se encargará el número de menús que el Comedor Municipal requiera, pudiendo ser un número inferior o también más de los menús previstos cuando los picos de ocupación del recurso así lo aconsejen. El número exacto de menús y sus características se encargará a la adjudicataria la víspera al día del suministro.



El número exacto de menús y sus características se encargará a la empresa adjudicataria en los términos que se indican en la cláusula siguiente.

El Ayuntamiento no se encuentra obligado al encargo de la totalidad de las cantidades indicadas si las necesidades reales fueran menores a las inicialmente previstas.

La empresa adjudicataria facturará únicamente los menús suministrados y en ningún caso la cantidad máxima prevista si no ha sido la solicitada por el Comedor Municipal.

7. CONDICIONES Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

Periodo de funcionamiento y distribución de alimentos

El Comedor Municipal funcionará todo el año (salvo del 6 al 14 de julio). La elaboración y suministro de los menús será DIARIA, debiendo la empresa adjudicataria entregar las cantidades solicitadas a las doce de la mañana, de lunes a domingo en los locales del Comedor Municipal.

La responsable del Comedor Municipal contactará de lunes a viernes con la empresa para acordar con ella el número exacto de desayunos, comidas y cenas que serán necesarias al día siguiente (en el caso del viernes se encargarán los menús de sábado, domingo y lunes). Este ajuste diario del número de servicios se hará entre las 14`30 y las 16 horas desglosado en menús envasados y número de personas de cada unidad familiar y menús para consumir en el propio Comedor. Es importante que la empresa sea flexible en lo relativo a este ajuste diario, para que en ningún caso falte comida para las personas que acuden al servicio; sin que, tampoco, sobre comida innecesariamente.

La empresa adjudicataria queda obligada a introducir las variaciones a las que hace referencia el párrafo anterior incluyendo los fines de semana, periodos vacacionales y a lo largo de todo el año, siempre que se haya comunicado dentro de la hora indicada.

Será la empresa adjudicataria quien se encargue del transporte necesario y asuma todos los gastos derivados del mismo para que esta llegue al comedor municipal. Asimismo, deberá garantizar la conservación e higiene de los alimentos en este recorrido hasta dicha entrega, disponiendo de los vehículos adecuados. Para ello en el proyecto informará de las características y el tipo de envase a utilizar para el transporte de alimentos, en atención a mantener la temperatura y estado de conservación de los alimentos idóneos para ser ingeridos por los usuarios, así como de la forma de envasado y sus características para los menús a recoger para su consumo en fuera del servicio.

Preparación y envasado

La distribución de la comida se adecuará a las características de los alimentos y en función de su destino final, es decir, según se trate de platos calientes o no, de si su consumo es inmediato



(comidas) o se reserva para la hora de la cena, o en el caso de alimentos que requieran condiciones especiales de conservación.

Cuando los productos estén preparados para su consumo en caliente, los envases utilizados para el transporte deberán garantizar el mantenimiento de la temperatura a igual o superior a 65º hasta la entrega de los mismos en el comedor municipal.

Los menús que se sirvan para su consumo fuera del establecimiento en el que se encuentra instalado el Comedor Municipal se acondicionarán en recipientes herméticos desechables individuales que garanticen una correcta conservación hasta su consumo.

La empresa, asimismo, facilitará recipientes vacíos para que el personal del comedor prepare aquellos menús que, por diversas razones, deban consumirse fuera del local (enfermedades u otras circunstancias no previstas en el momento de encargar los servicios del día siguiente...). Solamente en ocasiones excepcionales esta actividad podrá hacerse desde el comedor (situaciones sobrevenidas, etc...), siendo la norma que la empresa adjudicataria ofrezca envasados el número de menús solicitados cada día para consumir fuera del Comedor On Egin, principalmente por parte de las unidades familiares.

En definitiva, se deberá cumplir lo establecido en el *Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor*

Seguimiento

Los técnicos municipales confirmarán la realización del servicio y la calidad de los menús prestados, pudiendo realizar las inspecciones necesarias al respecto.

La empresa adjudicataria estará obligada a entregar una muestra de la comida servida cada día y que el personal del comedor la guarde durante un periodo de 4 días para ser utilizada en caso de tener que realizarse algún tipo de análisis con posterioridad a ser servidas. Para ello, es necesario, que suministre una muestra de menú adicional completo de cada día.

La empresa adjudicataria dará conocimiento a los servicios municipales de los resultados de los estudios microbiológicos realizados.

Los servicios municipales podrán, cuando lo estimen oportuno, plantear reuniones de coordinación con las personas responsables de la empresa adjudicataria con el fin de ir evaluando la marcha del servicio para introducir las mejoras que procedan.

El personal encargado de la elaboración de las dietas suministradas podrá asesorar y/o informar a los servicios municipales en lo concerniente a todo lo relacionado con las dietas nutricionales facilitadas a las personas usuarias.