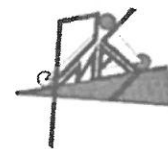




EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE JAÉN



PATRONATO MUNICIPAL DE
ASUNTOS SOCIALES DE JAÉN

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE COMIDA EN EL CENTRO OCUPACIONAL PARA DISCAPACITADOS PSÍQUICOS

CLAUSULA PRIMERA:

DEFINICION DE LOS SERVICIOS OBJETO DEL CONTRATO:

1. Lugar de prestación:

El Centro Ocupacional para Discapacitados Psíquicos está ubicado en el Polígono Industrial de los Olivares, c/ Frailes, Parcela nº 26, de Jaén.

2. Objeto:

La prestación del Servicio de Comida en el Centro Ocupacional, consiste en suministrar la comida del medio día para los usuarios del propio Centro.

3. Descripción del servicio:

El sistema para la elaboración de la comida, será el denominado "línea fría", por ofrecer mayores garantías, seguridad alimentaria y mantener mejor las propiedades organolépticas de los alimentos.

La empresa adjudicataria dispondrá de las instalaciones adecuadas para la elaboración, transporte de los alimentos, instruyendo a nuestras auxiliares de comedor del manejo del horno, para lo cual deberá facilitar un horno y frigorífico adecuado para este sistema de elaboración y servicio de comida.

La empresa adjudicataria elaborará, transportará y entregará los menús en el acceso de la cocina, deberá presentar junto con el reparto un documento donde se especifique el número de menús y la cantidad de la ración diaria del menú, en consonancia con la propia ficha técnica completa de cada plato.

La empresa adjudicataria, responsable del transporte de la comida hasta el Centro, garantizará que las comidas lleguen en perfectas condiciones y orden para cada usuario del servicio, en lo referente a: cantidad, calidad, higiene, temperatura y puntualidad.

La distribución de los menús se realizará como mínimo dos veces por semana, no podrán quedar alimentos almacenados en el Centro durante el fin de semana

4. Horario:

La comida estará entregada en el propio Centro, excepto sábados, domingos y vacaciones, antes de las 12:30 horas, para la organización y funcionamiento del Servicio de Comedor del Centro Ocupacional de Discapacitados Psíquicos.

5. Número de comensales:

El número de comensales será como máximo de 44, pudiendo ser modificado el número por la Dirección del Centro en relación a la asistencia de usuarios a dicho Centro. La modificación de este número de menús a servir, se realizará como mínimo antes de las 10:00 horas del día anterior.

CLAUSULA SEGUNDA:

CALIDAD DE LOS MENÚS:

1. Menú:

El menú se compondrá de un primero y un segundo plato además del correspondiente pan y el postre, incluirá también aceite (AOVE), vinagre y sal para las ensaladas.

2. Tipo de menús:

La composición de los menús tendrá en consideración, como norma fundamental, que la distribución nutricional y energética de la dieta sea la adecuada a las características y condicionantes existentes en las edades de los usuarios, todos adultos, pudiendo oscilar su edad entre los 16 y los 65 años.

Igualmente es fundamental la elaboración y presentación de los menús, incorporando platos de la tradición local y mediterránea, y que **no incluyan:**

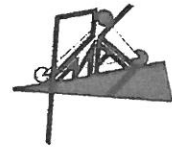
- Alimentos precocinados.
- Grasas trans e hidrogenadas.
- Glutamato monosódico.
- Alimentos transgénicos.
- Aceites refinados y de orujo.

Los alimentos que compongan el menú deben dar lugar a una dieta que reúna las siguientes características:

- Equilibrada en su composición.
- Variada.



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE JAÉN



PATRONATO MUNICIPAL DE
ASUNTOS SOCIALES DE JAÉN

- Adecuada a las necesidades nutricionales y gusto de personas con edades comprendidas entre los 16 y los 65 años de edad, que en su mayor parte realizan una actividad física de tipo ligero.
- Adaptada a las necesidades generales.
- Evitando en lo posible espinas y huesos pequeños.
- Que incluya productos locales o de proximidad.

Las dietas serán de varios tipos:

- Basal.
- Hipocalórica, para comensales con problemas de obesidad o niveles altos de colesterol.
- Baja en sal para comensales hipertensos.
- Sin pollo, para los comensales alérgicos.
- Sin huevo, para los comensales alérgicos.
- Sin lentejas, para los comensales alérgicos.
- La adecuación de algún plato del menú a las condiciones físicas de algún usuario, cuando sea necesario, se indicará por parte de la Dirección del Centro (dieta especial para diabetes, intolerancias alimentarias al gluten u otros alimentos y modificaciones en textura o densidad).

La empresa adjudicataria elaborará la comida con materias primas de categoría primera o extra, asumirá la gestión y provisión de todos los alimentos y materiales necesarios para atender el servicio; el pago a los proveedores de materias primas será a cargo del concesionario.

La Dirección del Centro indicará a la Empresa el número de menús de cada tipo, así como, las variaciones que puedan producirse.

Por prescripción médica, la Dirección del Centro comunicará la necesidad de diversificar los tipos de menús, con 48 horas de antelación.

La empresa adjudicataria atenderá, de forma puntual, aquellos cambios de menú de aquellas personas que padezcan alergias o intolerancias a determinados alimentos, así como, la necesidad de dietas blandas, siempre que les sea comunicado con la antelación suficiente. No se tendrá en cuenta lo anteriormente expuesto en aquellos casos en que la dieta sea especial y permanente. Asimismo, se atenderá al cambio de menú motivado por cuestiones religiosas, prescripciones facultativas u otras incompatibilidades.

3. Relación mensual de menús:

Antes del día 5 de cada mes la empresa adjudicataria propondrá el menú del mes siguiente para su revisión y aprobación por los servicios municipales.

Con varios días de antelación al inicio del mes se dispondrá, por parte de la empresa adjudicataria, de la relación de menús ajustada al mes correspondiente que será expuesta al público en el Centro, previa aprobación, visado por un médico o experto en nutrición, a fin de garantizar el aporte dietético, nutricional y calórico adecuado. También se pasará esta información a los padres de los usuarios/as.

4. Rotación de menús:

Dentro de cada tipo de menús, la rotación mínima será de 10 días (2 semanas). Se entiende por rotación el número de días que transcurren para la repetición de uno cualquiera de los platos del menú, excluido el postre. El postre habitual será fruta de temporada y/o producto lácteo no azucarado.

5. Supervisión:

Los menús serán supervisados por personal del Patronato Municipal de Asuntos Sociales, o bien, por el Veterinario Municipal, pudiendo alterar la relación mensual de los mismos, o exigir en cualquier momento la sustitución de un menú, o parte del mismo, por otro que se estime más oportuno, siempre de forma motivada. La empresa adjudicataria deberá presentar las Fichas Técnicas completas de todos los platos que compongan los menús, así como, lo que corresponda por ración, también comunicará las alteraciones de las mismas con antelación a su servicio.

6. Menús especiales:

A. Menús excursiones:

Una de las actividades que realizan los usuarios del Centro Ocupacional de Discapacitados Psíquicos son las salidas fuera del Centro o excursiones.

El menú excursión consistirá en: 1 ensalada individual, 1 bocadillo caliente, 1 bocadillo frío, fruta, chocolatina y bebida. La bebida consistirá en agua mineral, refresco y/o zumo en la cantidad necesaria para la actividad, la cual, se determinará previamente por la Dirección del Centro.

Las bolsas de comida deberán llegar al Centro entre las 8:15 horas y 8:45 horas, con independencia de que el resto del menú de comedor se reciba en el horario habitual.

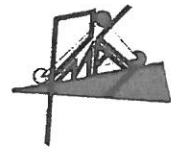
La Dirección del Centro informará con un mínimo de 48 horas de antelación, de la excursión a realizar, el número de bolsas a preparar y cantidad necesaria de bebida.

B. Menú fiestas del Centro:

El Centro celebra, normalmente, 3 fiestas al año:



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE JAÉN



PATRONATO MUNICIPAL DE
ASUNTOS SOCIALES DE JAÉN

- Comida especial fin de curso (un día a determinar entre el mes de junio y julio).
- Comida especial navidad: (un día a determinar en el mes de diciembre).
- Comida de convivencia con usuarios/as de otros Centros Ocupacionales (un día del mes de diciembre a determinar).

El precio de estos menús estará incluido en el contrato. El menú consistirá en: aperitivo, ensalada, primer plato, segundo plato, fruta, postre dulce, pan bebida y café.

Las familias podrán acompañar a los usuarios y trabajadores, tanto en la comida de la fiesta de Fin de Curso, como en la de Navidad. El número aproximado de los mismos será fijado en su momento por la Dirección del Centro. El importe se facturará separadamente del servicio diario.

CLAUSULA TERCERA:

CALENDARIO DEL SERVICIO:

El servicio se prestará diariamente, de lunes a viernes. El servicio se interrumpirá en los períodos vacacionales, mes de agosto y festivos.

Asimismo, podrá interrumpirse, excepcionalmente, cuando la Dirección del Centro lo considere oportuno por cualquier circunstancia justificada especial. En todo caso, la Dirección del Centro avisará con 48 horas de antelación.

CLAUSULA CUARTA:

OBLIGACIONES A CUMPLIR POR LA EMPRESA ADJUTICATARIA:

1.- Correrá por cuenta del adjudicatario la elaboración de la comida, que deberá llevar debidamente preparada y envasada para su traslado al Comedor del Centro Ocupacional, así como, la retirada y traslado del menaje utilizado, corriendo por cuenta del Ayuntamiento la limpieza del comedor.

2.- La empresa adjudicataria facilitará a su costa los análisis bromatológicos necesarios que se le requieran por parte de este Patronato Municipal de Asuntos Sociales, siempre de forma motivada, en aras de la calidad y buen estado de los alimentos.

3º.-La empresa deberá tener implantado el correspondiente Sistema de Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y que sea fácilmente demostrable ante los Técnicos Sanitarios Municipales, dándole especial importancia a la temperatura, el origen y la trazabilidad, tanto de las materias primas como de los platos preparados y el transporte de los mismos.

Es requisito indispensable que la empresa concesionaria tenga informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios oficiales de control competentes o informe favorable de auditoría sobre la implantación y/o aplicación de la norma UNE-EN ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, o norma equivalente, emitido por una empresa certificadora autorizada para ello.

La fecha de emisión del citado informe no puede ser superior a 6 meses antes de la fecha de la presentación de las ofertas. En caso de no disponer del citado informe, la empresa se comprometerá a presentarlo antes de la prestación efectiva del servicio.

Como parte fundamental en el seguimiento y control de la ejecución de los contratos será el resultado de los controles sanitarios oficiales realizados por la autoridad sanitaria competente

4.- La empresa licitadora deberá acreditar disponer de la autorización sanitaria de funcionamiento y transporte de alimentos e inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos en vigor para la prestación de este tipo de servicio y relativo al centro de producción asignado en la oferta.

Igualmente exigirá que sus proveedores estén homologados, y tengan el correspondiente Registro General Sanitario de Alimentos, también deberán tener aplicado el sistema APPCC y permitir que la empresa de catering pueda auditarle.

5.- Es responsabilidad de la empresa concesionaria el cumplimiento de todos los aspectos recogidos en la normativa aplicable en materia de higiene de los alimentos, en base a lo estipulado en el artículo 17.1 del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo de 28 de enero de 2002.

Deberá por tanto, cumplir con lo estipulado en toda la legislación alimentaria en vigor (Reglamentos (CE) 852/2004 higiene de los alimentos, 853/2004 alimentos de origen animal, Ley 17/2011 seguridad alimentaria y nutrición, Ley 33/2011 general de sanidad, RD 3484/2000 de comidas preparadas, etc.).

6.- La empresa adjudicataria se obliga a concertar y mantener actualizada durante la vigencia del contrato, una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos de intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.

Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio.

7.- El contratista se compromete a adoptar las medidas necesarias, así como, disponer de los medios humanos y materiales adecuados de acuerdo a la normativa



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE JAÉN



PATRONATO MUNICIPAL DE
ASUNTOS SOCIALES DE JAÉN

vigente para la optima prestación del servicio objeto del contrato y de su control de calidad.

8.- El adjudicatario será responsable de que todos los trabajadores de su empresa reciban la formación obligatoria, permanente y continuada, manteniendo actualizado un Plan de Formación de Manipuladores, y estén en disposición de la acreditación que lo justifique, según lo dispuesto en la normativa que lo regula.

En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, que el adjudicatario deberá acreditar con la correspondiente certificación de un profesional sanitario competente.

9.- La empresa adjudicataria dispondrá, como mínimo, de un centro de producción, cocina central, disponiendo de un local definido, provisto de teléfono, con persona responsable y en permanente disponibilidad cuando sea requerido por la Corporación. Dicho responsable tendrá autoridad para resolver cuantos problemas o cuestiones puedan surgir, como sustituir de forma inmediata aquellos alimentos que puedan dar algún problema y no se puedan tomar.

10.- Si por cualquier circunstancia no se pudiera prestar el servicio en las condiciones pactadas, la empresa adjudicataria deberá poner los medios necesarios para que el mismo se efectúe con la mínima pérdida de tiempo o, si esto no fuera posible, correr con los gastos del servicio alternativo.

11.- No podrá utilizar el nombre del Centro en sus relaciones con terceras personas, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

12.- Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos derivados del cumplimiento del contrato, ya sean generales, financieros, seguros, de transporte, honorarios del personal a su cargo, licencias, anuncios, tasas y todo tipo de impuestos, así como, los que puedan originarse o modificarse durante el plazo de vigencia del contrato.

13.- Será responsable de la calidad de los trabajos que desarrolle y del servicio realizado, así como, de las consecuencias que se deduzcan para el Ayuntamiento o terceros por omisiones, errores o conclusiones inadecuadas en la ejecución.

14.- Si por causas extraordinarias algún plato del menú fuera rechazado por deficiencia en su elaboración o mala calidad de los ingredientes, será sustituido de inmediato por otro, para lo cual la empresa adjudicataria deberá disponer de los medios personales y materiales necesarios para resolver tal contingencia.

En todo caso el Ayuntamiento debe ser consultado previamente, al objeto de mostrar su conformidad, en toda alteración de la organización del Servicio tales como, sistemas de valoración, mejoras de métodos, procesos o simplificación del trabajo o cualquier otra actuación relacionada.

CLAUSULA QUINTA:

OBLIGACIONES DEL PATRONATO MUNICIPAL DE ASUNTOS SOCIALES:

1.- El Patronato Municipal de Asuntos Sociales a través de los responsables en quien delegue, ostenta la orientación, dirección, control y evaluación del servicio, así como, imponer al contratista las correcciones pertinentes por razón de las infracciones que cometiese.

La Dirección del Centro, así como, el Adjunto Jefe de la Sección responsable del Servicio, serán las personas autorizadas por el Patronato Municipal de Asuntos Sociales, para canalizar las decisiones de todo orden relacionadas con el Servicio.

2.- La Dirección del Centro y/o el Adjunto Jefe de la Sección Técnica responsable, bien con medios propios municipales o mediante empresas especializadas, podrán verificar el cumplimiento de la prestación del servicio, así como, de todas las estipulaciones y obligaciones recogidas en este pliego.

Esta Dirección de Centro podrá dirigir instrucciones al adjudicatario, siempre que no supongan modificaciones de las prestaciones, ni se opongan a las disposiciones en vigor o a las cláusulas del presente pliego y demás documentos contractuales.

3.- La Dirección del Centro avisara al adjudicatario con una antelación mínima de 24 horas, en el caso de que el calendario indicado sufra modificación.

4.- En el caso de que el número de usuarios/as fijado sufra variaciones coyunturales por motivos tales como enfermedad, bajas transitorias o similares, la Dirección de Centro se lo comunicara al adjudicatario a las diez horas del mismo día que ocurra el hecho que ocasione la disminución del número de usuarios.

5.- En el supuesto que el número de usuarios/as se incremente o decrezca por causas más permanentes tales como bajas, altas o similares se le comunicara con una antelación mínima de una semana.

6.- La Dirección del Centro, asimismo aprobara el menú mensual que la empresa concesionaria presentará previamente para su autorización.

CLAUSULA SEXTA:

PERSONAL:

1.- La empresa deberá contar con el personal necesario para atender las obligaciones derivadas del contrato. En ningún caso ni circunstancia la existencia de este contrato supone relación laboral entre el adjudicatario o su personal con el



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE JAÉN



PATRONATO MUNICIPAL DE
ASUNTOS SOCIALES DE JAÉN

Patronato Municipal de Asuntos Sociales o el propio Ayuntamiento. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresario en relación con el cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, sin que el Patronato Municipal de Asuntos Sociales asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto.

El concesionario dispondrá en su plantilla de una persona especialista en dietética y nutrición que acreditará esta en posesión del título de Técnico Superior en Dietética o título superior equivalente (Diplomado en Nutrición Humana y Dietética), así como, recomendación de un Técnico Superior en Restauración o en Cocina.

La empresa nombrará un responsable que actuará con respecto al Patronato como interlocutor de la empresa adjudicataria, pudiendo tomar las decisiones que exija la prestación del servicio.

2.- En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que esto alcance en modo alguno a este Patronato Municipal de Asuntos Sociales o al propio Ayuntamiento.

Jaén, 8 de septiembre de 2017

**Jefa Sección Técnica de
Servicios Sociales**

Ceferina Bermudez marin

