

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE REGIRÁN EN EL CONTRATO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL CENTRO ASISTENCIAL DE CALATAYUD (ZARAGOZA) Y EN EL CENTRO ASISTENCIAL DE TARAZONA "HOGAR DOZ" (TARAZONA), CENTROS PERTENECIENTES AL INSTITUTO ARAGONES DE SERVICIOS SOCIALES.

1.- PRESCRIPCIONES TECNICAS

1.- OBJETO

El objeto del contrato lo constituye la contratación del servicio de alimentación en el Centro Asistencial de Tarazona "Hogar Doz" (Zaragoza), situado en Avda. Navarra, 15 y el Centro Asistencial de Calatayud (Zaragoza), situado en Ctra. Sagunto-Burgos, s/n, pertenecientes al Instituto Aragonés de Servicios Sociales, en su ciclo completo, desde la adquisición de los alimentos y materias primas, su conservación, planificación de los menús, cocinado de alimentos y su suministro al personal encargado de servirlo a los beneficiarios, sin perjuicio de que, en los casos que se precise, se deberá proceder a suministrar la comida o cena triturada.

Son beneficiarios del servicio de alimentación los Residentes del Centro Asistencial de Tarazona "Hogar Doz" y del Centro Asistencial de Calatayud. La empresa debe suministrar la pensión alimenticia completa consistente en el desayuno, comida, merienda y cena para un número aproximado 92 residentes en el caso del Centro Asistencial de Tarazona "Hogar Doz", y de 55 en el caso del Centro Asistencial de Calatayud, durante los años 2017 y 2018.

2.- BIENES DE EQUIPO E INSTALACIONES

El Instituto Aragonés de Servicios Sociales aportará las instalaciones necesarias así como los aparatos, maquinaria y utensilios que actualmente se encuentran instalados en el Centro Asistencial de Tarazona, y en el Centro Asistencial de Calatayud, y que el adjudicatario deberá mantener en el mejor estado de conservación y funcionamiento durante el periodo de vigencia del contrato y que terminado este se pondrán a disposición del Instituto Aragonés de Servicios Sociales en perfecto estado de conservación.

La empresa adjudicataria y la Dirección del respectivo Centro deberán elaborar un inventario en el plazo de quince días desde que comiencen la prestación del servicio de alimentación con las instalaciones, maquinaria y menaje puestos a disposición del contrato, en el que se hará referencia al grado de conservación y situación del mismo.

El adjudicatario queda obligado a reponer el menaje contemplado en el inventario a que se hace referencia al párrafo anterior a la mayor brevedad posible y en todo caso informarán a la Dirección del centro de la situación del menaje y de las compras realizadas cada 6 meses. Asimismo se hará cargo de cuantas averías, deterioros o reparaciones se produzcan en las instalaciones así como maquinarias de los locales puestos a su disposición. En ningún caso la avería de las instalaciones exonerará al contratista de la prestación del servicio.

Si el adjudicatario considerara conveniente para sus intereses realizar inversiones, éstas serán por su cuenta, revirtiendo las mismas posteriormente al Instituto Aragonés de Servicios Sociales.

Previamente y antes del pago de la última facturación deberá comprobarse la existencia y adecuada conservación de los bienes puestos a disposición del contratista. El importe de la reposición de los artículos que falten se deducirá de la última factura.

Los daños que el personal al servicio del contrato pudiera ocasionar en el mobiliario e instalaciones serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio del Instituto Aragonés de Servicios Sociales, el cual podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el contratista.

Indicar asimismo que el adjudicatario no tendrá ningún derecho sobre el local ni instalaciones fijas a excepción de las derivadas de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.

3.- CONDICIONES DIETETICAS Y CONFECCION DE MENÚS Y DIETAS

La alimentación de los residentes constituye parte importante de la atención a los mismos y por ello son exigibles al adjudicatario que resulte de este procedimiento, un mínimo de condiciones que aseguren no sólo la cantidad de alimentos a servir sino la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico necesario, la variedad de artículos y menús y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias.

La pensión alimenticia completa que deberá ser servida a los beneficiarios indicados en el punto 1, estará compuesta por desayuno, comida, merienda y cena, incluido guarniciones, además de vaso de leche o zumo de frutas a lo largo del día.

El desayuno basal consistirá en: Café, café con leche semi- desnatada, leche semi- desnatada, descafeinado, chocolate o infusiones, margarina vegetal y mermelada, membrillo, pan, galletas o biscottes, o embutidos, o bollería que nunca será industrial. Se servirá en el desayuno una pieza de fruta a los residentes.

Las comidas y cenas de la dieta basal deben incluir para cada paciente: primer plato y segundo plato, postre y una pieza de pan de no menos de 50 gramos. Una de las comidas principales diarias se servirá con pan integral. Los primeros platos de la comida (dieta basal) deben consistir en alguna de las siguientes opciones alimentarias: sopas, purés, ensaladas, arroz, pasta, legumbre, huevos, verduras y patatas. Deben alternarse las distintas opciones de manera que en la misma semana no se den más de tres veces y en este caso, con diferente alimento principal. Los segundos platos de la comida y la cena (dieta basal) deben incluir como mínimo: huevos, carne o pescado. La carne debe servirse de cerdo (lomo o chuleta), de ternera (tapa, babilla y aguja), de pollo, de pavo o de cordero (chuleta, o pierna o jarretes; corderos de no más de diez kg.) No se deberá incluir más de dos veces a la semana el mismo tipo de carne y en ese caso, preparada de diferente manera. Al menos cuatro veces a la semana deberá servirse pescado. Todos los segundos deben incluir guarnición y salsa de acompañamiento para favorecer su fácil masticación. Las guarniciones serán variadas (verdura, arroz, patatas,) y siempre

adecuadas al segundo plato y teniendo en cuenta el primer plato que se haya servido y complementando al mismo. Como norma general cuando sea posible se deberán utilizar guarniciones de vegetales. La guarnición de patatas fritas se empleará como máximo una vez por semana no pudiendo emplearse ni congeladas ni de bolsa.

Los postres en dietas basales pueden incluir: una pieza de fruta del tiempo, sin tara y del calibre adecuado, postres elaborados como yogures, flan, natillas, helado, puding, pastelería, Mouse, macedonia de frutas y fruta en almibar (2 piezas) etc. Diariamente, al menos en comida o cena uno de los postres deberá ser fruta del tiempo. La selección de alimentos debe considerar la cultura y costumbres gastronómicas de la zona (dieta mediterránea) así como ser adecuados a las diferentes estaciones meteorológicas.

La merienda consistirá en café con leche o derivados lácteos y cuatro galletas, tres bizcochos o bollería que en ningún caso será industrial (en ningún caso dos días seguidos lo mismo), o bien para las personas que se determine bocadillo de fiambre variado (no menos de tres clases).

Además se proporcionará a lo largo del día un zumo (200 cm³) ó un vaso de leche según las características o necesidades nutricionales de los pacientes.

En el caso de los usuarios que cursen patologías con problemas de masticación y deglución, se les suministrará alimentación terapéutica, ó no terapéutica, según indicaciones de la Dirección del Centro incluidos los espesantes. Los menús de triturados incorporarán una yema de huevo.

Cuando se programe por la Dirección del centro un viaje o salida programada de los residentes, la comida será tipo pic-nic.

En caso de necesidad sanitaria en el Centro, por cortes de agua de boca por averías, contaminación puntual, preparación de sueros en gastroenteritis, la empresa concesionaria deberá suministrar el agua embotellada necesaria.

Para mejorar la hidratación de las pacientes, cuando sea necesario se añadirán a la dieta el uso de Gelatinas, entendiéndose que nunca éstas sustituirán los postres, sino que los complementarán.

Se contemplará la obligación de proveer en los office de las plantas del Centro de un stock alimenticio para atender las necesidades extras de algunos pacientes por motivo de sus patologías generales o en horario nocturno, consistente en zumo, leche, yogur, galletas, biscotes, gelatinas, mermelada, mantequilla y azúcar.

En cocina se dispondrá de infusiones de frutos rojos que se repartirán en los office.

Se deberá efectuar un control diario de los residuos de las bandejas con la finalidad de detectar los platos menos apreciados por los residentes y proceder a su sustitución por otros.

Todos los días podrá solicitarse la prueba de comida por la Dirección del centro o personas en quien estos deleguen.

4.- VISITAS DEL CENTRO

A partir de la fecha de publicación del anuncio de esta contratación y hasta el mismo día en que finalice el plazo de admisión de documentación, los posibles licitadores, podrán visitar los locales a que se refiere la licitación, así como el equipamiento existente, a cuyos efectos el responsable de los mismos facilitará la oportuna autorización.

5.- PERSONAL Y ASESORÍA TÉCNICA

5.1.- El adjudicatario aportará el personal necesario para la realización efectiva de las comidas (cocineros, pinches, camareros, etc.). La prestación del servicio de alimentación comprenderá entre otras las siguientes actividades:

- Elaboración de la comida.
- Distribución de la misma
- Montar servicio de comedores
- Servir la comida
- Recoger el menaje usado

El personal de la empresa adjudicataria asimismo deberá proceder a la limpieza de las dependencias e instalaciones necesarias para el servicio de cocina, fundamentalmente las dependencias de cocina pero incluyendo offices, comedores y todas las áreas destinadas al cumplimiento de este contrato, utensilios o menaje del servicio de todo el Centro (sartenes, ollas platos, cubiertos, etc.), incluidos los carros u otros elementos de transporte de alimentos, siendo de su cuenta los productos de limpieza necesarios incluida la recogida de basura y traslado de la misma a los contenedores destinados al efecto. El adjudicatario dispondrá de contenedores especiales para la recogida selectiva de papel, vidrio, aceites usados y cualquier otra que pueda hacerse y que sea recogida de forma selectiva.

La limpieza de las instalaciones en las que se desarrolla el contrato de servicio de alimentación es competencia exclusiva del adjudicatario que deberá atender a las recomendaciones que le haga el responsable del centro sobre los productos a emplear. La limpieza de las dependencias de cocina incluirá la de los locales de cocina, almacenes, neveras, armarios..., maquinaria, utensilios e instalaciones y el lavado de vajilla al igual que el de los carros de transporte. Para realizar dicha limpieza el adjudicatario deberá aportar los materiales necesarios a tal fin (detergentes, desincrustantes, abrillantadores.....). Igualmente correrá a cargo del adjudicatario la limpieza de las chimeneas de evacuación de humos al menos en los meses de marzo y septiembre realizándose asimismo siempre que a juicio de la Dirección del centro sea necesario junto con los demás conductos de gases y líquidos cuyo acceso se produce desde los locales de las cocinas por ser de uso de éstas evitándose especialmente la formación de cúmulos de grasa en los conductos de extracción de humos. Las superficies de las campanas de extracción de humos deberán limpiarse diariamente al acabar el cocinado de las cenas. Los filtros se someterán tres veces por semana a un lavado en profundidad. Se tendrá especialmente cuidado en mantener el local libre de insectos, encargándose el adjudicatario de poner los medios de eliminación de los mismos. No estará permitido el uso de insecticidas líquidos o en spray, debiendo efectuarse la desinsectación por medios eléctricos para insectos voladores.

También será obligación del contratista el mantenimiento de los desagües en perfecto estado, corriendo a cargo del mismo las tareas que sean preciso realizar si se produce obstrucción del mismo.

5.2.- El adjudicatario aportará el personal necesario para la formación asesoría y asistencia técnica, aprovisionamiento y administración. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, Higiene en el trabajo y Seguridad Laboral referida al propio personal a su cargo. La edad mínima del personal que emplee el contratista será de 18 años.

5.3.- En el Centro Asistencial de Calatayud la plantilla estará compuesta por un mínimo de 6 personas a jornada completa, a turno rotatorio. En el Centro Asistencial de Tarazona la plantilla estará formada por un mínimo de 10 personas a jornada completa, tres de las cuales prestarán preceptivamente servicio de turno de tarde. La jornada en ambos casos, será definida por la Dirección del Centro.

6.- SUSTITUCION DE AUSENCIAS DE PERSONAL

En cuanto al personal destinado por el contratista a la realización del servicio, este se obliga a cubrir las ausencias del personal de forma que se mantenga permanentemente como mínimo el número de personas de la plantilla ofertada.

7.- CONTROL DE PRESENCIAS DEL PERSONAL DE PLANTILLA

La empresa adjudicataria habilitará el procedimiento que estime más conveniente con el fin de informar diariamente al Director del Establecimiento correspondiente sobre la presencia de la plantilla, ausencias y sustituciones que realice.

8.- UNIFORMIDAD DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE COMIDA

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta todo su personal durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir provisto permanentemente de un distintivo de identificación colocado en lugar visible.

9.- ABONO DE LOS GASTOS DE PUBLICIDAD DEL CONCURSO

Serán de cuenta del adjudicatario los gastos derivados del anuncio del concurso en Boletines Oficiales y periódicos de difusión local y estatal.

10.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA CON EL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO.

Serán de cuenta del adjudicatario las obligaciones que la legislación y convenio colectivo aplicable establezcan en cuanto al personal que viniera prestando el servicio en este momento, así como el de aquellos trabajadores que precise incorporar a su plantilla para cumplir con la mínima fijada en la Prescripción de este Pliego.

La falta de pago de los salarios a los trabajadores y de las cuotas de la Seguridad Social, serán causas de resolución del contrato.

El personal que aporte o utilice el adjudicatario no tendrá vinculación alguna con el Instituto Aragonés de Servicios Sociales y dependerá única y exclusivamente del contratista, el cual asumirá la condición de empresario con todos los derechos y deberes respecto a dicho personal, sin que en ningún caso resulte responsable el Instituto Aragonés de Servicios Sociales de las obligaciones del contratista y sus trabajadores, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta, del cumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.

Para supervisar la asistencia del personal al trabajo así como su eficacia y, al propio tiempo mantener relación con el contratista, éste designará de entre el personal del servicio de alimentación, un representante de su confianza que deberá vigilar diariamente la realización conforme al contrato del servicio de alimentación para comunicar a la Dirección del Centro las novedades e incidencias que se hayan producido.

Dicho representante deberá tener conocimiento del sistema de servicio de alimentación y contar con poderes del contratista para adoptar resoluciones en el momento, velando para que el servicio sea llevado a cabo perfectamente y cumpliendo siempre las órdenes que al respecto reciba.

Igualmente, el Instituto Aragonés de Servicios Sociales, podrá inspeccionar al personal y sus trabajos en todo lo que se refiere a la contrata y comprobar la realización del servicio de alimentación cuando lo estime necesario, suscribiendo un acta en el momento de la inspección en la que se señalen las anomalías observadas y que firmará la persona designada por la misma y el representante del contratista.

13.- GASTOS DE AGUA, ALUMBRADO GAS Y ENERGÍA ELÉCTRICA

El Instituto Aragonés de Servicios Sociales correrá con los gastos de agua, alumbrado, gas y energía eléctrica que deba facilitar al contratista para el cumplimiento de su cometido. Los gastos de gas butano para la confección de alimentos serán por cuenta del Contratista.

14.- OTROS GASTOS

Serán por cuenta del contratista los gastos que se ocasionen como consecuencia de la desinfección, desinsectación y desratización de las dependencias que dependan del mismo (cocina, almacenes, etc.,) debiendo realizarse con la periodicidad necesaria y como mínimo se deberá prestar trimestralmente certificación expedida por una empresa autorizada de la realización de los tratamientos de desinfección, desratización y desinsectación de los locales e instalaciones. Dichos tratamientos deberán coordinarse con la empresa que realice los mismos tratamientos en el resto del centro.

15.- PRESTACION DEFECTUOSA DEL SERVICIO

La prestación defectuosa o incumplimiento de los servicios contratados dará lugar a la imposición de penalidades que se establece en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Se considerará incumplimiento leve, el incumplimiento esporádico de alguna de sus obligaciones:

- la no presentación del calendario de menús en plazo
- incumplimiento del calendario de menús
- el incumplimiento en los horarios de servicio
- la elaboración deficiente de la comida

Se considerará incumplimiento grave, el incumplimiento esporádico de alguna de sus obligaciones, en particular:

- acumulación de tres faltas leves
- cambio injustificado en el menú preestablecido por falta de materia prima
- no correspondencia de los alimentos servidos con el tipo de menú especial solicitado
- la falta de conservación en cámaras frigoríficas de los alimentos que lo requieran
- la carencia reiterada del cumplimiento de las cantidades y calidades estipuladas en la oferta de menús
- el trato desconsiderado del personal del contratista hacia los usuarios del servicio
- la falta de higiene del personal dependiente del contratista y en especial la no incorporación de gorros, mascarillas, etc
- la incorporación de nuevos productos sin la autorización del centro
- el almacenamiento en cámaras para su reutilización de productos elaborados que por los procesos de calentamiento y enfriamiento al que han sido sometidos no aconsejan su uso

Será considerado incumplimiento muy grave:

- la comisión de dos incumplimientos graves en menos de un mes
- la acumulación de tres incumplimientos graves
- el incumplimiento de las obligaciones contenidas en este pliego, si una vez advertido el contratista, se mantiene el incumplimiento o no se corrige la deficiencia de forma inmediata
- las quejas justificadas por escrito del responsable designado por el centro, por probado mal servicio o abuso de confianza. Asimismo, las reiteradas quejas de residentes por el servicio dispensado.
- la falsedad comprobada de la información solicitada al adjudicatario, así como en informes, datos, nº pensiones de residentes, etc.
- el deterioro grave de las instalaciones ocasionado por negligencia grave, abandono o mal uso por parte del personal empleado por el adjudicatario
- el hecho probado de que la intoxicación de una o más personas ha tenido su origen en productos o alimentos elaborados en el servicio
- la no corrección de defectos de funcionamiento que se puedan derivar de actas de inspección de la autoridad sanitaria o dos o más actas consecutivas por el mismo motivo.

Los incumplimientos leves serán penalizados con el decremento del 5% de la facturación mensual en el servicio

Los incumplimientos graves serán penalizados con el decremento del 8% de la facturación mensual en el servicio

Los incumplimientos muy graves, sin perjuicio de la posibilidad de resolución del contrato, se sancionarán con el 10% de la facturación mensual en el servicio. Cuando el

incumplimiento muy grave sea fruto de un segundo incumplimiento grave cometido, sólo se sancionará el incumplimiento muy grave.

La aplicación de la penalidad se realizará tras un primer requerimiento al adjudicatario del servicio y la no reparación del incumplimiento en el plazo de siete días naturales.

16.- SUBCONTRATACION

El adjudicatario no podrá en ningún momento y bajo pretexto alguno, ceder, traspasar o subarrendar la prestación del servicio del que es objeto este contrato. En el caso de que formara algún tipo de sociedad, no podrá aportar a la misma la adjudicación del servicio.

II CONDICIONES ESPECIALES

18.- HORARIO

La Dirección del Centro fijará el horario de las comidas y podrá autorizar su modificación y ampliación cuando lo considere conveniente.

19.- PERSONAL

En todos los trabajos que se realicen dentro y fuera de la cocina se observarán y, el representante de la empresa será el responsable de hacerlas cumplir, las normas que dispone el vigente reglamento de manipuladores de alimentos, así como lo dispuesto en la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

El adjudicatario realizará al menos dos veces al año un control sanitario de su personal que incluirá como mínimo un coprocultivo y un frotis nasal. Si de ese control se dedujera que algún miembro de la plantilla debe ponerse en tratamiento, se apartará de forma inmediata del servicio.

20.- PRODUCTOS

20.1.- Todos los procesos o materiales empleados cumplirán el "Código Alimentario" y todas las "Disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias" que la desarrollan, así como la Normativa de la Comunidad Económica Europea conforme sea suscrita por el Gobierno.

20.2.- Los proveedores de estos productos han de estar acreditados y sujetos a las instrucciones del Código Alimentario, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en cada momento.

20.3.- Los alimentos enlatados llevarán el Registro Sanitario correspondiente,

20.4.- Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a menos doce (12), grados centígrados (-12C, 2 ó más estrellas). Un alimento descongelado si no es consumido no puede volver a congelarse para su almacenamiento.

20.5.- Las comidas que se sirvan, han de asegurar las necesidades alimenticias del personal que las consume en los siguientes puntos

- Aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías.
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono).
- Frecuencia y variación en el consumo respecto de los alimentos fundamentales: carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar y leche.
- Los menús deberán ser elaborados en la cocina propia del establecimiento, no pudiendo abusar en la elaboración de los mismos de alimentos prefabricados.

20.6.- Las comidas tendrán que estar bien preparadas, guisadas y condimentadas, debido a que no cumplen sólo una finalidad alimentaria, sino que además son motivo de satisfacción personal y colectiva.

20.7.- Además, se deberá tener de forma habitual ciertos preparados como caldos, zumos o compotas, para el caso de que si se presenta alguna necesidad estén disponibles.

Los productos frescos como frutas y verduras serán de primera calidad, variadas, del calibre adecuado y en el punto de maduración idóneo y se suministrarán por los proveedores al menos dos veces por semana.

Los lácteos han de ser variados: yogurt, flanes, natillas, arroz con leche etc.....

Se evitará la adquisición de productos precocinados, congelados, liofilizados, vaporizados.....

Todos los productos servidos por el adjudicatario tendrán que estar sujetos a lo especificado en la actual normativa legal, en particular al Código Alimentario español y la vigente en cada momento.

El adjudicatario tendrá la obligación de llevar el control de trazabilidad de todas las materias primas.

21.- MENÚS

El adjudicatario deberá presentar al Médico de cada Centro antes del día 20 de cada mes el calendario detallado de menús diarios a servir en el mes siguiente, comprensivos en su caso, de las siguientes dietas.

- Menú general o dieta basal
- Dieta blanda
- Menú triturado
- Menú sin sal
- Menú astringente
- Menú diabéticos
- Menú hipertensos
- Menú fácil masticación
- Menú sin gluten
- Menú Domingos y Festivos
- Menú especial, que será determinado por el Centro.

- Los menús deberán proporcionar una dieta nutricional correcta adaptada a personas mayores. Se valorará la inclusión de platos propios de la región.

Para las festividades de 24 de diciembre, 25 de diciembre, 31 de diciembre, 1 y 6 de enero, 12 de octubre, 6 y 8 de diciembre se deberá presentar menú especial que incluya comida con menú festivo o de cena en el caso de 24 y 31 de diciembre sin incrementar el precio del servicio. Los días 25 de diciembre, 1 y 6 de Enero también se suministrará un desayuno especial a los residentes. Durante las fiestas navideñas (entre nochebuena y día de reyes), deberá ofrecerse a lo largo de las mismas turrón y otros productos regionales característicos de esos días. También como menú festivo, un día al año se servirán migas, la fecha se determinará por la Dirección del centro.

Además de los menús festivos anteriores, se servirán menús especiales los siguientes días:

- Centro Asistencial de Calatayud:

- San Iñigo
- Santa Águeda
- San Antonio
- Jueves lardero (merienda especial)
- fiestas de San Roque (1 merienda especial)

- Hogar Doz de Tarazona

- 22 Enero (Además de menú festivo se entregará a los residentes una bolsa con pastel de chorizo y una naranja.
- San Blas (roscón desayuno)
- San Jorge (culeca desayuno)
- 28 de agosto
- 6 meriendas especiales a concretar fecha por la Dirección del centro.

Deberán ofertarse menús estacionales según la época del año.

Habitualmente se empleará agua de la red para todos los usos necesarios; pero se dispondrá de un stock de agua embotellada para casos especiales que sean debidamente autorizados por la Dirección o los servicios médicos del centro.

El menú triturado se corresponderá preferentemente con la dieta triturada adecuada al residente (basal, diabéticos, hipertensos, etc...) preparándose, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumida no permitiéndose su conservación. Bajo petición de la Dirección del centro se sustituirán las comidas trituradas citadas por preparados elaborados en laboratorios farmacéuticos y se podrá solicitar asimismo preparados hiperproteicos, con autorización de los servicios médicos. Estos preparados no encarecerán en ningún caso el presupuesto del contrato.

La relación de menús será estudiada por el Director del Centro, el médico del establecimiento y el responsable de la empresa adjudicataria, en orden a la subsanación de anomalías que se hayan presentado o se puedan presentar en el servicio de alimentación. El calendario de menús será aprobado por la Dirección de cada centro o persona en quien delegue.

La Dirección del Centro y la Dirección Médica podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada, pudiendo efectuar las inspecciones, controles ó determinaciones analíticas que considere convenientes en los alimentos, para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación o utilización de aditivos inadecuados.

En todo caso la empresa deberá contar en plantilla con un técnico sanitario, especialidad reglada en dietética y/ó nutrición, que supervise e informe los menús, a cuyos efectos incorporarán al sobre 1 de documentación administrativa, documentos que acrediten suficientemente el cumplimiento de este requisito. El dietista deberá tener una reunión mensual con el personal designado por la Dirección del centro a efectos de programación de dietas. Asimismo deberá tener una disposición funcional a requerimiento de la Dirección del Centro o personas designadas por dicha Dirección.

22.- POLIZA DE SEGUROS

El adjudicatario deberá suscribir póliza de seguros para responder de las posibles responsabilidades civiles nacidas de la prestación del servicio en cuanto a la calidad y buen estado de los alimentos. El importe de cobertura mínimo de dicha póliza será de 500.000 €.

El seguro de responsabilidad civil debe garantizar:

- responsabilidad derivada de la actividad de la empresa incluyendo expresamente la cobertura de intoxicaciones alimenticias
- cobertura de los posibles daños y perjuicios sufridos por el personal de la empresa en ejecución de los trabajos
- garantía de responsabilidad civil de productos cubriendo los posibles daños corporales, materiales y perjuicios consecuenciales causados a terceros por sus productos

23.- INSPECCION SANITARIA

23.1.- El adjudicatario estará obligado a cumplir las observaciones que en el libro de Inspección Sanitaria del Establecimiento exprese el órgano competente en la materia.

23.2.- El adjudicatario deberá realizar análisis bacteriológicos con una frecuencia al menos bimensual, debiendo facilitar a la Dirección del Centro copia del resultado de las analíticas.

23.3.- El Instituto Aragonés de Servicios Sociales, podrá cuando lo crea conveniente y sin previo aviso, realizar análisis bacteriológicos, que serán por cuenta de la empresa (un máximo de seis veces al año).

El adjudicatario debe desarrollar, implantar y aplicar sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), teniendo en cuenta la naturaleza de los alimentos, los procesos y el tamaño del centro. Cuando le sea

requerido debe entregar a la Dirección del centro una copia del registro mensual de APPCC con los controles efectuados y las correcciones propuestas.

24.- PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS DE LICITACIÓN (I.V.A. EXCLUIDO).

Para el Centro Asistencial de Calatayud: 12,72 euros /persona/ día

Para el Centro Asistencial de Tarazona: 11,81 euros/persona/día

Los precios unitarios que se indican por persona y día son **IVA excluido**.

La oferta se llevará a cabo por precios unitarios de la pensión alimenticia completa.

25.- FACTURACIÓN

La facturación se realizará mensualmente, en función de los menús realmente servidos, de conformidad con la oferta económica presentada y lo establecido en el punto 24 (PRECIO).

Si por causas ajenas al contratista el número de usuarios descendiera por debajo de la mitad de usuarios establecidos en el punto primero (92 para el caso del Hogar Doz y 55 para el caso del centro Asistencial) se garantizará una facturación al menos del 50% del número máximo de menús con la finalidad de poder cubrir gastos de personal.

26.- DURACIÓN DEL CONTRATO

El Contrato tendrá una duración de 24 meses (desde el 1 de enero de 2017 o desde la fecha de inicio del contrato hasta el 31 de diciembre de 2018)

27.- CASOS SUBROGACIÓN EN CONTRATOS PERSONAL

Si así viene establecido en los convenios del sector o por normativa específica vigente, el adjudicatario vendrá obligado a subrogarse en los contratos del personal propio de la empresa adjudicataria anterior, destinado directamente en el Centro y que se concreta en la relación especificada en el **ANEXO I** al presente Pliego.

Zaragoza, a 9 de Noviembre de 2016

EL DIRECTOR PROVINCIAL



Fdo.: Eduardo Traid García