

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN EL CONTRATO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL CENTRO DE DÍA DE FRAGA DURANTE EL EJERCICIO 2017

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto de este contrato es ofrecer la prestación del servicio de alimentación del Servicio De Estancias Diurnas del Centro de Día de Fraga, para un máximo de 25 usuarios, personas dependientes en diferentes grados, en su ciclo completo, desde la adquisición de los alimentos, su conservación, elaboración de menús y suministro al personal encargado de su administración a los beneficiarios en el periodo comprendido entre el 1 de enero de 2017 y el 31 de diciembre de 2017.

2.- JORNADA Y HORARIOS DE LOS SERVICIOS

El servicio de alimentación del Centro de Día se prestará todos los días de la semana, excepto sábados, domingos y festivos, con carácter ininterrumpido durante todo el año, independientemente de que se acuerde el cierre temporal del Hogar por el I.A.S.S. durante el periodo estival, el tiempo que se considere oportuno.

3.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

La prestación del servicio comprenderá el desayuno, comida y merienda.

- El desayuno deberá incluir hidratos de carbono, como pan, cereales, galletas, tostadas o similares y una ración de lácteos (ejemplo: un vaso de leche) y/o alguna pieza de fruta o zumo de fruta.
- La merienda consistirá en alguna pieza de fruta, yogur, galletas, una pieza de pan con fiambre o queso, o similares acompañado de alguna bebida, fría o caliente, como zumo o leche.
- La comida incluirá primer y segundo plato, postre y agua.

Además se proporcionará un zumo a media mañana o un vaso de leche según las características o necesidades nutricionales de los usuarios.

El menú de la comida, así como el desayuno y la merienda, variará a lo largo de los días de la semana, y se adecuara en su composición al régimen estacional. Además estará adaptado a las características de los usuarios en relación con sus necesidades dietéticas derivadas de su estado de

INTERVENCIÓN DELEGADA
TERRITORIAL EN HUESCA

Pza. Santo Domingo, 3 - 4 bajos
22001 Huesca
Tfno. 974 293 333
FAX 974 293 301
e-mail: iasshuesca@aragon.es

salud, así como de sus limitaciones físicas. Por lo tanto deberá contemplarse la posibilidad de que haya que adaptarlo (triturados, dietas astringentes, infusiones...).

Las comidas tendrán que estar bien preparadas, guisadas y condimentadas, respetando las necesidades de los beneficiarios, pero también teniendo en cuenta que no solo deben cumplir una finalidad alimentaria, sino que además deben ser motivo de satisfacción personal y colectiva.

Los menús serán confeccionados de acuerdo con las indicaciones establecidas por la ATS/DUE del Centro Día de Fraga, o en su defecto por los servicios médicos del I.A.S.S. o del SALUD. El contratista deberá ceñirse al menú especificado para cada día, comunicando a la Dirección cualquier incidencia que motive su variación. Asimismo deberá proveer los alimentos necesarios para los desayunos y las meriendas de los usuarios con antelación suficiente a su administración por el personal del centro.

4.- USUARIOS.

Serán usuarios los beneficiarios del servicio de estancias diurnas. El máximo de usuarios previsto es de 25.

5.- PRESUPUESTO DEL CONTRATO

El precio del contrato asciende a:

- ✓ Presupuesto de licitación IVA excluido: 37.056,25 € (TREINTA Y SIETE MIL CINCUENTA Y SEIS EUROS CON VEINTICINCO CÉNTIMOS)
- ✓ Importe IVA: 3.705,63 € (TRES MIL SETECIENTOS CINCO EUROS CON SESENTA Y TRES CÉNTIMOS)
- ✓ Presupuesto de licitación IVA incluido: 40.761,88 € (CUARENTA MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN EUROS CON OCHENTA Y OCHO CÉNTIMOS)

Se obtiene de multiplicar el precio sin I.V.A. del menú único, actualmente de 6,05 euros, por el número de días laborables de funcionamiento del Centro de día, que para el ejercicio 2017, son 245 días y por el número máximo de usuarios del Centro de día fijado en 25.

El cumplimiento del servicio por parte de la empresa adjudicataria se acreditará mediante factura mensual, que comprenderá el número de servicios mensuales realizados el mes objeto de facturación, a la que la Dirección del Centro acompañará certificado de conformidad de la prestación del servicio.

En cualquier caso solo podrán facturarse a partir de la fecha de inicio del contrato y por el periodo en que efectivamente se hubiera prestado el servicio.

6.- OBLIGACIONES DE LA ADMINISTRACIÓN

Se pondrá a disposición del adjudicatario para la prestación del servicio y durante el periodo de duración del contrato, el local, equipamiento y enseres que sean necesarios para la preparación y servicio de la alimentación de los usuarios.

Corre a cuenta de la Administración:

- ❖ El suministro de agua, calefacción y electricidad.
- ❖ El acondicionamiento y amueblamiento de las instalaciones al efecto
- ❖ La reposición del equipamiento de similar calidad al que se puso a disposición del adjudicatario en el momento del inicio del contrato, salvo que su deterioro estuviese motivado por el mal uso o falta de un mantenimiento adecuado por parte del adjudicatario.

7.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

7.1.-Continuidad del servicio

Corre a cuenta del adjudicatario, para garantizar la continuidad de la prestación, la contratación de los servicios ó del personal preciso para atender debidamente el servicio. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario.

Existirá un período de descanso durante los meses de verano por un plazo no superior a 20 días, durante el cual el adjudicatario deberá seguir suministrando el servicio de alimentación, posibilitándose la subcontratación a la que se refiere el apartado O del cuadro-resumen del Pliego de cláusulas administrativas particulares. Para ello, se podrá subcontratar con una empresa de comidas preparadas debidamente autorizada, a la que se le solicitarán servicios adaptados a las características de los usuarios y que preferentemente se servirán en caliente y a diario. Todo ello previa autorización y supervisión de la Dirección del centro.

7.2.-Local, instalaciones, equipamiento y enseres

Inventario.- El adjudicatario, al inicio de la actividad firmará la conformidad al inventario de instalaciones, maquinaria y menaje puestos a su disposición, con indicación de su grado de conservación, comprometiéndose a responsabilizarse del estado y situación de los mismos y a reponer con otros de igual

calidad todos aquellos elementos que sean precisos ya sea por deterioro o por ausencia al momento en que finalice el contrato.

Conservación y reparaciones.- Deberá conservar las instalaciones y mantenerlas en perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene. La reparación de la maquinaria y enseres correrá a cargo del adjudicatario. Si debido a un uso negligente o a manipulaciones indebidas por personal no técnico, hubiese de reponer la maquinaria o enseres, correrá a su cargo la reposición.

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

Los citados bienes serán utilizados por el adjudicatario exclusivamente para la prestación del servicio objeto de este contrato, quedando expresamente prohibido su uso para cualquier otro aprovechamiento de carácter privado.

7.3.- Normas de Higiene

Las condiciones higiénicas del local destinado al efecto, de la elaboración de las comidas, así como las condiciones del almacenamiento y conservación de alimentos y comidas preparadas, serán las establecidas en la legislación vigente sobre seguridad alimentaria en la Comunidad Autónoma de Aragón.

El adjudicatario deberá facilitar la entrada a los locales de los servicios de Inspección Sanitaria y seguir sus instrucciones en lo que a él le afecte según la legislación vigente.

El adjudicatario deberá facilitar la entrada a los locales a los empleados del servicio de desratización, desinfección y desinsectación para el cumplimiento de su misión en los días y horas que sean requeridos para ello.

7.4.-Normativa vigente en materia de salud

Actualmente está en vigor el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas en la Comunidad Autónoma de Aragón aprobado por Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón.

En él se especifica que el Centro de Día corresponde al Tipo I (Establecimientos que elaboran comidas para servicio, venta o suministro en el mismo establecimiento), GRUPO A (para colectivos de riesgo). Por tanto, el adjudicatario deberá tener en cuenta lo establecido en esta norma en lo que respecta a los requisitos higiénico sanitarios generales, a las buenas prácticas de manipulación de los alimentos, prohibiciones y los sistemas de autocontrol.

Respecto al autocontrol, los operadores de los alimentos deben aplicar los procedimientos establecidos basados en los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos (APPCC). Por lo tanto estos operadores deben tener la formación adecuada a su puesto de trabajo.

Para garantizar que se están cumpliendo los requisitos y prácticas adecuadas para la elaboración de los alimentos de los usuarios del centro de día, el adjudicatario estará obligado a seguir las observaciones que exprese el órgano competente en la materia, bien en el transcurso de las inspecciones reglamentarias, bien en el libro de Inspección Sanitaria del Establecimiento.

7.5.- Suministro energético

El suministro de gas natural correrá a cargo del adjudicatario por lo que dispondrá de un contador propio, que habrá de dar de alta a su nombre al comienzo de su actividad.

Tal y como se establece en el punto 6, corre a cuenta de la Administración el suministro de agua, calefacción y electricidad.

7.6.- Prevención de Riesgos

Con carácter general, la empresa adjudicataria deberá adoptar todas las medidas necesarias encaminadas al total cumplimiento de las obligaciones relativas a la Seguridad e Higiene en el trabajo, conforme a la legislación aplicable en materia de prevención de riesgos laborales.

El contratista estará obligado a mantener siempre abiertas y despejadas las salidas de emergencia, tanto del local, como de los almacenes si los hubiere.

7.7.- Normativa de consumo

Se estará respecto a las relaciones de consumo con el usuario final a las obligaciones establecidas en la Ley 8/1997 de 30 de octubre del Estatuto del Consumidor y usuario de la Comunidad Autónoma de Aragón.

7.8.- Otras obligaciones

El adjudicatario se abstendrá de hacer publicaciones, colocar carteles, letreros o anuncios publicitarios de ningún género, sin permiso de la Dirección del Centro, quedando expresamente prohibida la instalación de máquinas de juego o tragaperras.

 GOBIERNO
DE ARAGÓN

Se compromete expresamente a observar con los usuarios la mayor afabilidad y deferencia.

INTERVENCIÓN DELEGADA
TERRITORIAL EN HUESCA

El adjudicatario estará obligado a cumplir con las normas de régimen interno dictadas por el Centro.

Deber de colaboración.- El adjudicatario colaborará con las inspecciones que se realicen, ya sean por parte de otras Administraciones en inspección del cumplimiento de normativa específica, ya sean las propias de la administración contratante en vigilancia de la ejecución del contrato.

8.- PRESTACION COMPLEMENTARIA DE CAFETERIA Y SERVICIO DE COMEDOR DEL HOGAR.

Como prestación complementaria de la principal, y dado a la existencia de una única cocina en el centro, anexa a la zona de cafetería, el adjudicatario además deberá prestar el servicio de cafetería y comedor a los usuarios del Hogar.

Los beneficiarios de esta prestación serán exclusivamente los socios del Hogar, y su normativa de regulación, el reglamento de régimen interior del centro y sus resoluciones de desarrollo.

La retribución del servicio corresponderá íntegramente al usuario del mismo, en base a las condiciones económicas y técnicas fijadas por la normativa de régimen interior del centro.

Cuando por motivo de cierre o apertura del servicio, el personal del Centro haya cumplido su horario, vendrá obligado al cierre o apertura del Centro y a la vigilancia del mismo en ese periodo.

El servicio de comedor de los usuarios del Hogar, se realizará todos los días de la semana, excepto sábados, domingos y festivos salvo que el I.A.S.S. acordara periodos de inactividad en el Hogar durante el periodo estival. De común acuerdo con la Dirección del Centro, en el caso que no exista periodo de inactividad obligado en el periodo estival, podrá solicitar el cierre del comedor del hogar durante el periodo estival durante un periodo no superior a veinte días naturales.

El servicio de cafetería se realizará todos los días de la semana, salvo que el I.A.S.S. acordara periodos de inactividad en el Hogar durante el periodo estival. El horario es el siguiente: de lunes a viernes no festivos de 9 a 20 horas, el resto de los días de 9 a 13 y de 15 a 20 horas, existiendo un periodo de descanso en las mismas condiciones que para el servicio de comedor.

La prestación del servicio de comedor comprenderá solamente la comida. Se ofrecerá al menos un menú del día, que variará a lo largo de la semana, y que como en el caso anterior se adaptará a las características de los usuarios, debiendo coexistir un menú alternativo para estados de salud propios o habituales en personas mayores, como pueda ser la hipertensión, diabetes o exceso de colesterol. El precio de esta comida será el aprobado anualmente por la Dirección Provincial del IASS a propuesta de la Junta de Gobierno del Centro.

A petición de la Dirección del Hogar, con ocasión de celebraciones especiales, festividades, o desarrollo de actividades programadas por la Junta de Gobierno, los adjudicatarios deberán ofrecer un menú especial de tres platos y estar dispuestos a elaborar meriendas o almuerzos para los socios. El precio de estos servicios se acordará con la Dirección del Centro, que se reserva el derecho de contratar servicios de esta índole fuera del Hogar.

El servicio de cafetería deberá ofrecer a los usuarios, obligatoriamente los productos que se detallen anualmente por la Dirección Provincial y la Junta de Gobierno. En cualquier caso, los productos ofrecidos aparte deberán contar con la supervisión y la aprobación de la Dirección del centro y deberán ajustarse a las características del tipo de usuarios al que va dirigida este servicio.

La explotación del servicio de comedor y cafetería del Hogar es a riesgo y ventura del adjudicatario, en base a los precios aprobados en la forma que se establece a continuación y habrán de ser abonados directamente por los socios al realizar las consumiciones.

Los precios de cafetería para el ejercicio 2017 serán los del ejercicio 2016 indicados en el cuadro de precios de cafetería actualmente en vigor. Estos podrán verse incrementados en la cantidad que acuerde la Junta de Gobierno del Centro con autorización de la Dirección Provincial del I.A.S.S. de Huesca.

El precio sin I.V.A. del menú único actualmente es de 6,36 euros, y se compone de primer y segundo plato, postre y agua o vino.

Precios de cafetería actualmente en vigor:

Café normal ó descafeinado	0,95
Café con hielo normal ó descafeinado	1,00
Café cortado normal ó descafeinado de máquina ó sobre	1,00
Café con leche norm. ó descafeinado de máquina ó sobre	1,10
Café con gotas de licor normal	1,20
Café con gotas de licor marca (Magno y similares)	1,30
Leche vaso mediano	0,80
Infusiones	0,80
Infusiones con gotas de licor	0,80
Batidos lácteos, botellín	1,10
Horchata	1,10
Zumos	1,20
Mosto	0,90
Agua mineral sin gas, botellín 1/2 litro	0,80
Agua mineral sin gas, botella 1,5 litros	1,10
Refresco naranja ó limón	1,10
Botella naranja-limón Kas 2 litros	2,30
Coca-cola	1,10

Agua tónica	1,10
Biter sin alcohol	1,10
Cerveza 1/5 Botellín (con alcohol)	1,00
Cerveza 1/5 Botellín (sin alcohol)	1,10
Cerveza 1/3 botellín (con ó sin alcohol)	1,20
Champú (gaseosa o limón)	1,10
Sidra vaso pequeño	0,80
Botella de sidra	2,30
Chato común 50ml.	0,50
Moscatel, vino quina ó vino de marca	0,90
Vermut	1,00
Vermut Martini	1,15
Anís	1,15
Maria Brizart	1,35
Fundador, Centenario, Veterano	1,15
Magno 1900, 103, Carlos III, Larios, Negrita, Negus	1,35
Sol y sombra	1,25
Ponche Soto, Caballero	1,35
Licores dulces en vaso con hielo, Bayleis y similares	2,50
Cubalibre DYC ó similar/ginebra/ron con coca cola	2,25
Cubalibre J.B y similares con coca cola	2,80
Helado corte, tres gustos o similar	1,00
Helado corte, extra jijona	1,20
Patatas fritas y similares	0,90
Bollería, magdalenas, etc.	0,90

Respecto a la Cafetería y Comedor del Hogar el adjudicatario tendrá a la vista del público y en lugar bien visible la lista de precios autorizada por la Dirección Provincial del I.A.S.S., y queda obligado a disponer habitualmente los productos contenidos en la misma.

El adjudicatario expondrá en lugar visible para los usuarios el periodo y horarios de prestación del servicio.

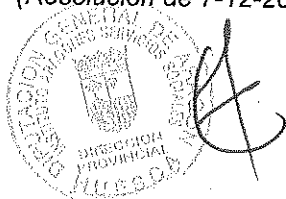
Respecto al reparto de gastos generados por la prestación del servicio se estará a lo dispuesto para la obligación principal de este contrato.

En Huesca, a 11 NOV 2016

EL DIRECTOR GERENTE

P.D. El Director Provincial

(Resolución de 7-12-2015, B.O.A. nº 1 de 4-01-2016)



Fdo: Eloy Jesús Torre Calvo

ANEXO I

INVENTARIO EQUIPAMIENTO ADSCRITO AL CONTRATO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL CENTRO DE DÍA DE FRAGA DURANTE EL EJERCICIO 2016

ELECTRODOMESTICOS Y OTRO EQUIPAMIENTO

CANTIDAD	ELEMENTO	CARACTERISTICAS
1	Cocina a gas	TOP ZANUSSI NCG800
1	Campana mural	ACERO INOX2700*1200*820MM
1	Armario frigorífico congelador	ZANUSSI ASF110
1	Armario frigorífico	ZANUSSI ASN220
1	Bajo mostrador frigorífico	COMERSA EB/1500
1	Mesa Neutro cerrada	Acero Inox.
1	Fregadero Industrial	ZANUSSI F21/PSC
1	Grifo de pared	FRANKE
1	Lavamanos	ZANUSSI LM 55
1	Peto lavamanos	
1	Dosificador de jabón	
1	Dosificador de papel	
1	Horno convección	ZANUSSI FC/FE/4
1	Carro caliente baño maría térmico	Acero inox. 6 cubetas
1	Cubo basura	
1	Fly killer	
1	Aparato climatización cocina.	
1	Batidora Industrial Mod. Samnic TR 250	
1	Armario cafetero	Muy deteriorado

MENAJE

CANTIDAD	ELEMENTO	CARACTERISTICAS
2	Azucareros	
36	Copas de coñac	
176	Vasos altos	
6	Boles de cristal medianos	
25	Boles de cristal pequeños	
5	Ensaladeras de aluminio	
18	Jarras de cristal	
29	Palilleros	
100	Platos café	
68	Platos hondos	
106	Platos llanos	
37	Platos de postre	
51	Platos de moka	

GOBIERNO DE ARAGON

INTERVENCIÓN DELEGADA TERRITORIAL EN HUESCA

5	Saleros	
115	Tazas de café	
104	Tazas de café con leche	
13	Tazas de moka	
11	Vinagreras	
3	Coladores	
24	Cucharillas de café	
96	Cucharillas de mesa	
5	Cucharas de moka	
71	Cucharas de postre	
4	Cucharones	
48	Tenedores de mesa	
48	Tenedores de postre	
82	Cuchillos de mesa	
168	Cuchillos de postre	
1	Escurridera	
1	Eslabón afilacuchillos	
1	Espátula	
1	Espumadera de aluminio	
2	Asadores	
10	Fuentes	
9	Salseras	
4	Cucharas de salsa	
3	Soperas	
1	Tetera	
2	Rizador de mantequilla	
1	Abrebotellas	
2	Tenedores de asar	
1	Mazo de madera	
2	Coladores de te	
1	Cacerola con tapa	40 cm.
1	Cacerola con tapa	36 cm.
1	Cacerola con tapa	24 cm.
1	Cacerola con tapa	20 cm.
1	Cacerola alta	20 cm.
1	Olla presión.	20 l.
1	Cazo recto	16 cm.
1	Cazo recto	12 cm.
1	Sartén	20 cm.
1	Sartén	24 cm.
1	Sartén	28 cm.
1	Escurridera cónica	
1	Rallador de 4 caras	
1	Cuchillo cebollero	Pequeño

1	Cuchillo cebollero	Mediano
1	Macheta	
1	Cuchillo de pan	
1	Chaira	
1	Tijera comida	
1	Espumadera de alambre	
1	Paelleras	20 personas-60 cm.
1	Paelleras	12 personas
1	Pasapurés	
4	Cacillos de servir	

En Huesca, a 11 NOV 2016

EL DIRECTOR GERENTE

P.D. El Director Provincial

(Resolución de 7-12-2015, B.O.A. nº 1 de 4-01-2016)



Fdo: Eloy Jesús Torre Calvo

GOBIERNO
DE ARAGON

INTERVENCIÓN DELEGADA
TERRITORIAL EN HUESCA

