

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CENTRO SOCIAL Y CENTRO DE DÍA PARA PERSONAS MAYORES DEPENDIENTES "EL LLANO" - GIJÓN**

**1.-OBJETO DEL CONTRATO**

El presente contrato tiene por objeto la prestación del servicio de cafetería y restauración para las personas usuarias del Centro Social y Centro de Día para Personas Mayores Dependientes "El Llano" de Gijón.

Se garantiza el acceso al centro objeto del contrato de las personas con discapacidad, en las mismas condiciones que el resto de la población. Especialmente se han tenido en cuenta las normas y condiciones básicas relativas a un centro de día para personas mayores dependientes

**2. FINES Y EXTENSIÓN DEL SERVICIO**

**2.1 FINALIDAD DEL SERVICIO**

La finalidad del servicio a contratar es asegurar la prestación del servicio de cafetería y restauración con arreglo a los criterios de calidad y de seguridad e higiene establecidos por la normativa vigente, mediante la ejecución de las tareas necesarias para conseguir los siguientes objetivos:

- Prestar servicio de bar-cafetería a usuarios de los Centros Sociales y Centros de Día para personas mayores dependientes.
- Proporcionar el servicio de restauración a las personas usuarias del centro social de personas mayores que se lo demanden.
- Proporcionar el servicio de alimentación, incluido aporte de media mañana, comida y merienda, a las personas usuarias del centro de día para personas mayores dependientes a requerimiento de la empresa adjudicataria del servicio de centro de día o bien, a requerimiento de la Administración.
- Preparar aperitivos
- Disponer de los utensilios (vajilla, cubertería y demás complementos) asegurando el buen estado y limpieza de los mismos.
- Llevar a cabo las medidas de control de calidad y medidas de higiene

**2.2 CONTENIDO**

El servicio comprende la prestación de los siguientes trabajos y actividades:

- Elaboración de los menús en la cocina del centro según las indicaciones del pliego
- Servicio de barra y de mesa
- La gestión del aprovisionamiento, organización y producción.
- Limpieza de instalaciones, locales y mobiliario (incluye comedor, cocina, office, almacenes de alimentación, servicios higiénicos destinados al personal de cafetería, cámaras y demás dependencias relacionadas con la cafetería).
- Lavado de cubertería, vajilla, batería, menaje, bandejas de autoservicio y demás utensilios.
- Control de calidad y medidas de higiene

**3. DESCRIPCION DEL SERVICIO**

**3.1. PRESCRIPCIONES GENERALES**

**3.1.1. INSTALACIONES, MAQUINARIA, MOBILIARIO Y ENSERES**

#### 3.1.1.1. PROPIEDAD

La Consejería de Servicios y Derechos Sociales aportará los locales, así como maquinaria y mobiliario que se relacionan en el anexo del presente pliego, sin que el adjudicatario edel contrato.

El contratista aportará el resto del material necesario para la correcta explotación de la cafetería, quedando de su propiedad al término del contrato, debiendo estar en permanente estado de uso.

Asimismo, la Consejería levantará un acta de inventario de los enseres y menaje que se ponen a disposición del adjudicatario para la exclusiva prestación de los servicios contratados con la obligación de proceder a su reposición en la forma establecida en el apartado siguiente.

#### 3.1.1.2. MANTENIMIENTO Y REPOSICIÓN

El adjudicatario habrá de mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento todos los medios que se le proporcionan, obligándose a reponer a su cargo todos los enseres deteriorados, inservibles, obsoletos o extraviados durante la prestación del servicio, así como a aportar todos los productos de un solo uso.

El mantenimiento y conservación de las instalaciones y maquinarias correrán a cargo del adjudicatario.

#### e3.1.1.3. UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

Los locales, instalaciones, maquinarias y enseres sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, quedando sujeto el desarrollo de cualesquiera otras actividades a la previa autorización de la Consejería de Servicios y Derechos Sociales.

El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre los locales e instalaciones fijas de la cafetería, a excepción del derivado de su utilización durante la vigencia del contrato.

#### 3.1.1.4. MATERIAL QUE DEBE APORTAR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá de aportar los siguientes materiales:

- Materias primas para la prestación del servicio.
- Material consumible, incluido servilletas de papel y manteles.
- Material y productos de limpieza de cubertería, de menaje, de almacenes, de cámaras y demás instalaciones y locales, así como de utensilios existentes, sin que en ningún caso se trate de materiales o productos abrasivos que dañen las instalaciones o sus elementos.
- Electrodomésticos de línea blanca que el adjudicatario considere necesarios.
- Contenedores especiales para la recogida de los residuos.

#### 3.1.2. SUMINISTRO DE AGUA Y ENERGÍA

La Consejería de Servicios y Derechos Sociales realizará el suministro de agua y energía en los locales del Centro, obligándose el adjudicatario a realizar un consumo responsable.

#### 3.1.3. GESTIÓN DE RESIDUOS

El adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas derivadas de la correcta gestión de residuos y, especialmente, las destinadas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y abandono de cualquier tipo de residuos.

En consecuencia, la prestación del servicio se desarrollará atendiendo a los siguientes criterios de buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y cualquier clase de residuos generados en las zonas de trabajo.
- Almacenamiento y manipulación adecuados de productos químicos mercancías o residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Segregación de residuos y uso de contenedores y bolsas adecuados a clasificación de los mismos.
- Restauración del entorno ambiental alterado.

#### 3.1.4. PROHIBICIONES

No se permitirá en los locales objeto de explotación del servicio de cafetería el uso de máquinas conocidas vulgarmente como tragaperras.

Ajustándose a lo establecido en el artículo 7 de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de Medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, está prohibido fumar en todo el espacio destinado a la cafetería y cocina.

#### 3.1.5. PLAN DE PRECIOS

Los licitadores presentarán, acompañando a la oferta, la relación de precios de artículos y aperitivos, que no podrán ser superiores a los que se indican en el anexo de este pliego.

Cualquier modificación en cuanto a calidad, cantidad o incorporación de nuevos artículos a la lista oficial deberá ser autorizada previamente por la Consejería de Servicios y Derechos Sociales, por escrito debidamente razonado.

La modificación (en cuanto a calidad, cantidad o incorporación de nuevos artículos a la lista oficial) deberá ser solicitada a la Consejería de Servicios y Derechos Sociales, por escrito debidamente razonado.

El adjudicatario estará obligado a tener expuestas a la vista del público la lista de calidades y precios, que deberán ser autorizados por la Consejería de Servicios y Derechos Sociales.

### **3.2. LA GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO, ORGANIZACIÓN Y PRODUCCIÓN**

#### 3.2.1. GESTIÓN DE COMPRAS

El adjudicatario realizará la gestión de compras, recepción, almacenamiento y conservación de los productos y víveres necesarios para la correcta prestación del servicio

Los productos adquiridos deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen en el Código Alimentario español y las reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes.

#### 3.2.2. SELECCIÓN DE PROVEEDORES

El adjudicatario garantizará que los proveedores de los productos a consumir posean las correspondientes autorizaciones administrativas y cumplan las prescripciones sanitarias que les sean aplicables.

#### 3.2.3. RECEPCIÓN DE VÍVERES

El adjudicatario realizará la recepción de los víveres en el office. Los proveedores deberán acceder al mismo por la puerta trasera de acceso al jardín, en un horario que no altere el normal funcionamiento del servicio verificando el cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Los víveres se admitirán únicamente si sus calidades, condiciones y temperaturas del transporte y envases son las adecuadas.

### 3.2.4. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VÍVERES

El adjudicatario dispondrá de los locales y cámaras instaladas en el Centro para el almacenamiento de los víveres, asumiendo exclusivamente la función de almacenar los víveres en la forma adecuada para preservar sus calidades, evitar caducidades y garantizar la correcta conservación de los mismos.

### 3.2.5. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA: PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS APERITIVOS

El servicio de cafetería se prestará en la barra de servicio y en la mesa.

Los aperitivos se prepararán en el área prevista a tal efecto.

### 3.2.6. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN: PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

El adjudicatario debe cumplir las siguientes condiciones en la elaboración de los menús del Centro de Día:

- Realizar el menú normal o dieta basal y las dietas especiales que exijan las necesidades individuales de cada usuario, sin que ello suponga un incremento del precio del menú. Todas las dietas han de respetar la pirámide nutricional de la dieta mediterránea, guardando las proporciones de aporte de hidratos de carbono, grasas y proteínas.
- Se realizarán las adaptaciones de textura necesarias (triturado por colores, gelificado, agar/agar o similares) a las personas usuarias que así lo precisen para preservar los sabores, facilitar su identificación y proporcionar una atractiva presentación.
- Propondrá a la dirección del centro un ciclo mensual de menús de dieta basal, que deberá ser aprobado por ésta.
  - El tentempié de media mañana incluirá uno de los siguientes productos: pieza de fruta, zumo, vaso de leche, café con leche, caldo, yogur, gelatina, agua o similar. La empresa garantizará que cada usuario pueda escoger siempre entre tres artículos distintos.
  - La comida del mediodía constará de dos platos, postre, agua mineral o copa de vino o refresco y pan. La dieta basal se elaborará de acuerdo con las siguientes especificaciones que, a su vez, deberá ajustarse a la establecida en el Plan Personalizado de Atención de cada usuario y a prescripciones médicas puntuales
  - Los primeros platos deben incluir como mínimo: Sopas, purés, ensaladas, arroz, pasta, legumbres, verduras o patatas. Deben alternarse de forma que en la misma semana no se den más de dos veces y en este caso, preparadas de diferente manera. Semanalmente deberá de observarse un equilibrio entre legumbres, verduras y cereales y pasta, con una diferencia máxima del +/-15%
    - ♦ Los segundos platos deben incluir, como mínimo: huevos, carne o pescado. No deben incluirse huevos más de una vez a la semana y deben estar preparados de diferente manera. Semanalmente deberá de observarse un equilibrio entre la carne y el pescado, con una diferencia máxima del +/-20%. Asimismo deben incluir guarnición, excepto los que llevan salsa. La patata no será la única guarnición que acompañe a la carne o al pescado, sólo podrá utilizarse, como única guarnición, una vez por semana.
      - La carne debe servirse de cerdo (lomo o chuleta), de ternera (tapa, babilla y aguja), de pollo, de pavo o de cordero (chuleta, paletilla o pierna de corderos de no mas 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. Es obligatorio incluir al menos una vez cada quince días platos de cada tipo de carne.

- Al menos dos veces a la semana deberá servirse pescado y en una ocasión, al menos, será fresco (gallos, trucha, salmón, merluza, bacalao fresco, atún, fileteado de pescado blanco).
- ♦ Tanto los primeros como los segundos platos deberán tener un peso aproximado (+/- 10%) de producto a consumir de 140 gramos.
- ♦ Los postres han de incluir dos opciones: por un lado una pieza de fruta del tiempo, sin tara, que también podrá ser asada, en compota o en macedonia y por otro postres lácteos caseros como flan, natillas, mousse, pudding y arroz con leche, yogurt, helado, etc.
- ♦ El agua mineral será de 50 cl mínimo
- ♦ El pan para cada usuario será de un peso mínimo de 100 gramos.
- ♦ Se utilizará aceite de oliva en bajas proporciones
- ♦ Elaboraciones bajas en sal y grasas saturadas, salvo dietas específicas "sin sal" y/o "sin grasas"
- ♦ La merienda, a elegir un producto de cada uno de los grupos indicados a continuación:

GRUPO 1: Chocolate, leche, café con leche, descafeinado o infusión.

En verano se ampliará la oferta a zumos de fruta, refrescos o batidos

GRUPO 2: Bollería, bizcocho casero, tostadas, churros, pincho, galletas o magdalenas.

Los productos que no se elaboren en el centro deberán presentarse correctamente envasados.

También se elaborará un menú destinado a los usuarios del Centro Social, compuesto de tres platos, postre, bebida y pan que respetará las proporciones especificadas en el menú de centro de día.

3.4.5 El adjudicatario servirá la comida a los comensales, en el comedor del Centro, en las horas establecidas por la Dirección del mismo, sin alterar el orden de la distribución de las mesas. Los usuarios del Centro de Día deberán situarse de acuerdo al planing de mesas establecido por el equipo técnico.

En ningún caso el adjudicatario podrá servir alimentos crudos y semi-crudos, salvo que el producto lo requiera, alimentos contaminados y/o en condiciones antihigiénicas, alimentos adulterados y/o descompuestos ni alimentos caducados.

Durante el proceso de preparación deberán observarse rigurosamente todas las medidas higiénicas que impidan la aparición de toxiinfecciones alimentarias o de elementos no adecuados.

### 3.2.7. LIMPIEZA

La limpieza de los locales (barra de autoservicio, almacenes, office, cocina, comedor, cámaras de refrigeración) así como del mobiliario y menaje de que dispongan, es competencia exclusiva del adjudicatario y deberá realizarse siempre que sea necesario y con los productos adecuados para que estén en un óptimo estado de uso y se evite el deterioro de los mismos. Esta limpieza será especialmente exhaustiva tras el aporte de media mañana, la comida y la merienda. Así mismo la Consejería tendrá la facultad de comprobar que se cumple lo establecido realizando la inspección cuando considere oportuno.

### 3.2.8. ELIMINACIÓN DE BASURAS

La retirada de residuos se hará en el momento en que estos se produzcan. En ningún caso se mantendrán en los locales de la cafetería sino que se deberán transportar de forma inmediata a los lugares establecidos y que estarán dotados del número de cubos - contenedores necesarios. Asimismo, en caso de que algún residuo no fuese asimilable a urbano, adoptará las medidas necesarias para que el mismo sea retirado por el gestor de residuos autorizado. Las bolsas u otros recipientes necesarios para la retirada de la basura serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario dispondrá de contenedores especiales para la recogida selectiva de papel, vidrio, aceites usados y cualquiera otra que pueda hacerse y que sea recogida de forma selectiva.

Diariamente, a la hora fijada por el Centro, se sacará la basura al lugar previamente determinado para su retirada por los servicios municipales. La persona que se encargue de esa tarea, lo hará utilizando guantes.

#### 4 ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

##### 4.1. HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará con el siguiente horario:

| CENTRO                                     | horario                    |                        |
|--------------------------------------------|----------------------------|------------------------|
|                                            | lunes a viernes y festivos | sábados y domingos     |
| CSPM/CDPMD "EL LLANO" GIJON<br>Todo el año | de 9:30 a 21:00 horas      | de 10,30 a 21:00 horas |

El adjudicatario podrá ampliar el horario de prestación del servicio en función de las necesidades del Centro, siempre previa autorización de la Consejería de Servicios y Derechos Sociales y con el límite del horario de apertura y cierre del Centro.

##### 4.2. RECURSOS HUMANOS

El contratista deberá contratar a su cargo y bajo su exclusiva dependencia el personal necesario para la explotación del servicio, que deberá ser suficiente para una buena atención en las horas de mayor uso de las instalaciones y en los eventos que, relacionados con el servicio, se programen.

Además, deberá de disponer de un coordinador que se encargará de planificar los trabajos, organizar y coordinar el servicio y supervisar todo el proceso, y que tendrá presencia efectiva en el Centro siempre que las necesidades del servicio así lo requieran.

##### 4.3. UNIFORMIDAD

El adjudicatario cuidará de la buena presencia del personal a su servicio, que durante las horas de trabajo deberá trabajar debidamente uniformado.

La Dirección del Centro deberá prestar su conformidad a los uniformes que pretenda utilizar el adjudicatario para su personal.

Serán de cuenta del adjudicatario todos los gastos que se originen por la adquisición, reposición y limpieza de los uniformes del personal.

##### 4.4. FORMACIÓN Y CONTROL SANITARIO DEL PERSONAL

El adjudicatario habrá de justificar periódicamente la formación continua impartida a los manipuladores de alimentos conforme a lo dispuesto en la normativa vigente ( Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y, Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios).

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 este control se dedujera que algún miembro de la plantilla debe ponerse en tratamiento, se apartará de forma inmediata del servicio.

## 5 MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD

El control y supervisión de la ejecución del contrato se realizará a través del responsable del contrato.

El adjudicatario es responsable de la calidad técnica de los servicios prestados y de su adecuación a los métodos y protocolos establecidos en la legislación vigente, así como a las prescripciones del presente pliego y a las directrices e instrucciones que al respecto establezca la Consejería y el responsable del contrato.

Oviedo, 30 de mayo de 2019

LA JEFA DEL SERVICIO DE MAYORES, DIVERSIDAD FUNCIONAL Y AUTONOMIA PERSONAL



Esperanza Calderero Rodríguez

