

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR EN AUTOSERVICIO PARA LA RESIDENCIA UNIVERSITARIA “SANTA M^a DE LA CABEZA”, DEPENDIENTE DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TOLEDO.

PRIMERA.- Descripción del servicio.

Consistirá en desarrollar el servicio de hostelería (restauración) de la Residencia Universitaria “Santa M^a de la Cabeza”. A tales efectos, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar, a su riesgo y ventura, la gestión completa del servicio de alimentación de los usuarios del Centro, así como del personal determinado por la Dirección.

Desglose de Precios Unitarios:

	BASE IMPONIBLE	IVA 10%	TOTAL
Desayuno	1,80	0,18	1,98
Comida	5,60	0,56	6,16
Cena	5,15	0,52	5,67
Picnic	2,15	0,22	2,37

DATOS BÁSICOS: El servicio de alimentación se desarrollará durante los días expuestos a continuación:

1.- RESIDENTES: Del 5 de septiembre al 10 de junio.

(Durante las vacaciones académicas el servicio de comedor permanecerá cerrado).

	Nº pensiones Estimadas/Año
Desayuno	13.718
Comida	14.221
Cena	11.095
Picnic	2.425

2.- -CURSOS DE VERANO: Mes de julio, con una media diaria de 50 residentes.

La manutención incluye: desayuno, comida, cena y un buffet de ensaladas.

La cena de los sábados será cena fría o picnic y los domingos no habrá cena. Se celebrarán dos festividades al año con menús especiales: Navidad y fiesta de mayo.

Los datos reflejados anteriormente son estimados y meramente orientativos, se ha de facturar exclusivamente por los servicios efectivamente prestados al precio que resulte de aplicar el porcentaje de baja a los precios unitarios reflejados en el Pliego.

Este contrato puede tener modificaciones de 10 % por posibles variaciones, ya que el número de residentes se puede ver modificado de un año académico a otro, así como la Convocatoria en donde puede cambiarse el servicio ofrecido

El citado servicio deberá incluir:

1. La gestión y compra, en nombre propio, de las materias primas, sustancias autorizadas y productos alimenticios de origen animal o vegetal aptos para el consumo humano y que, en su caso, cumplan los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes; definición de productos, cantidades, calidad, stocks, etc., necesarios para la prestación del servicio contratado.
2. La recepción, almacenamiento y custodia de materias primas, así como la conservación a temperatura regulada de las materias primas, productos intermedios y productos finales, que así lo requieran según la normativa legal vigente.
3. La confección de las propuestas de menús y dietas, según las directrices que establezcan los servicios competentes, a tal efecto, del Centro y que estará sujeta a la aprobación de los mismos.
4. La manipulación, elaboración y/o cocinado de las materias necesarias para la confección del menú y/o dietas previsto y autorizado.
5. Las comidas serán elaboradas en las cocinas instaladas en la Residencia.
6. La distribución de los alimentos se hará en régimen de autoservicio por el personal de la empresa adjudicataria. Será responsabilidad de los residentes el servicio en mesa, así como la posterior retirada del menaje y vajilla.
7. La limpieza y acondicionamiento general de los offices, comedores y dependencias destinadas a tal fin; cocina, cámaras, instalaciones, mobiliario y utillaje de elaboración, distribución y reparto.
8. El adjudicatario confeccionará los menús normales, así como los menús o dietas especiales de prescripción facultativa, bajo la supervisión del personal que estime el Centro.

SEGUNDA.- Condiciones dietéticas e higiénicas mínimas exigibles.:

1. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria habrán de estar sujetos y cumplir de forma absoluta la normativa legal vigente y, en particular, la totalidad de los requisitos considerados por el Código Alimentario Español.
2. Los proveedores de los productos deberán estar debidamente acreditados, legalmente autorizados para el comercio que desarrollan y sujetos a las

instrucciones del Código Alimentario Español y normativa legal vigente, responsabilizándose en todo momento la empresa adjudicataria de la calidad de los productos y de las alteraciones que pudieran sufrir los mismos.

3. Los alimentos envasados o enlatados deberán llevar el correspondiente registro sanitario y fecha de caducidad.
4. Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y servidos en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud. Se deberán cumplir todos los requisitos y normas establecidas en la normativa legal vigente.
5. Las comidas que se sirvan habrán de garantizar la correcta cobertura de las necesidades alimentarias y terapéuticas del personal que las consuma, al menos en los siguientes puntos:
 - 5.1. Aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías.
 - 5.2. Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos e hidratos de carbono).
 - 5.3. Frecuencia y variación en el consumo, de manera correcta, en los alimentos fundamentales (carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar, leche, etc.)
6. Las comidas habrán de estar correctamente preparadas, guisadas y condimentadas, teniendo en cuenta que, además de su función alimentaria, deberán considerarse motivo de satisfacción personal y colectiva, especificándose el gramaje de las raciones presentadas.
7. Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el adjudicatario desarrollará y aplicará un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros y control de puntos críticos.
8. En todo momento, los Servicios competentes del Centro podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada. Asimismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes, para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación o presencia de aditivos inadecuados.
9. Toda persona, que el adjudicatario haya de emplear en estos servicios, deberá cumplir las exigencias contempladas por la legislación vigente en materia de manipuladores de alimentos. El adjudicatario garantizará que los

manipuladores dispongan de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen.

TERCERA.- Horarios de servicios.:

El horario que regirá para la prestación de los servicios será el que determine la Dirección del Centro.

Los horarios que se establezcan deberán cubrir la distribución de las siguientes comidas: desayuno, comida y cena, así como la elaboración de picnics para las residentes que por incompatibilidad con su horario académico, no lleguen a las horas fijadas.

Los servicios para el personal determinado por la Dirección se realizarán en condiciones organolépticas adecuadas para poder ser consumidos fuera de los horarios establecidos.

El número de menús a servir en cada servicio se indicará con una antelación aproximada de 24 horas, si bien, el servicio deberá contar con la suficiente flexibilidad para atender variaciones surgidas de la dinámica propia del Centro.

CUARTA.- Alimentos extras y peticiones autorizadas.:

El adjudicatario recibirá la petición de servicios, tanto de dietas como de alimentos extras, por los canales que la Dirección del Centro determine al efecto; no pudiendo suministrar servicios solicitados por canales diferentes del citado, ni bebidas o comidas.

Asimismo, el adjudicatario no podrá preparar ni cocinar alimentos con finalidad distinta al objeto de este contrato sin la autorización de la Diputación de Toledo.

QUINTA.- Pensión alimenticia.:

La pensión alimenticia se compondrá de:

1. Desayuno: bebida caliente, bebida fría, pan, mantequilla, mermelada y bollería variada.
2. Comida y cena: un primer plato a elegir entre dos, un segundo plato, pan y postre. Tanto en la comida como en la cena habrá un bufé de ensaladas y se incluirá un producto lácteo.
3. Se proporcionarán alimentos entre comidas en los casos indicados por los servicios médicos, así como picnic en el caso de que la residente lo solicite en sustitución de la comida. Este picnic se compondrá de: zumo, pieza de fruta, bocadillo y pieza de bollería.

La descripción anterior de ingredientes de las pensiones se entenderá orientativa. Los ofertantes podrán proponer en sus ofertas cualquier variación al respecto, considerándose especialmente las que contemplen los hábitos alimenticios de la población del área de influencia del Centro.

SEXTA.- Planificación del trabajo.:

Alimentación:

1. Estudio dietético en el que se presentarán en fichas por separado 40 primeros platos, 40 segundos platos, al menos 10 guarniciones diferentes y 20 postres distintos, indicando en cada una de las fichas los ingredientes con los que se han de confeccionar los diferentes platos, así como los gramos que contienen. Incluirán las fichas igualmente la valoración dietética del plato para una ración, con el desglose correspondiente de proteínas, lípidos, glúcidos, colesterol, hierro, magnesio, cobre, zinc, sodio, potasio, fósforo, ácido fólico, 8 vitaminas, índice de acidez del plato, total de calorías que contiene, gramos de fibra, etc.
2. Estudio de los gramos que llevarán los diferentes platos, así como un protocolo de materias primas.
3. Plan de acción que posibilite el control de la calidad del servicio, así como plan de autocontrol higiénico-sanitario siguiendo los principios en que se basa el sistema APPCC (sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
4. Plantilla de personal que desarrollará el servicio con turnos, horarios de trabajo, funciones y categorías profesionales.
5. Determinación de las mejoras en infraestructuras, instalaciones y maquinarias que se consideren imprescindibles para el desarrollo del servicio.
6. Plan de adecuación a las disposiciones legales vigentes si ello fuera preciso.
7. Mejoras en la planificación o realización del servicio.

SÉPTIMA.- Personal.:

El adjudicatario dispondrá de su propio personal para atender el servicio de hostelería del Centro, incluidas bajas por ausencias, enfermedad, sanciones de empresa, etc. El personal deberá ser cualificado y especializado y habrá de reunir todos los requisitos exigidos por la legislación vigente en materia de manipuladores de alimentos, estando al frente del mismo un Gerente de centro y al menos un Jefe de cocina con titulación suficiente.

Se adjunta le listado de personal a subrogar :

CATEGORIA	TIPO DE CONTRATO	FECHA DE ANTIGÜEDAD	HORAS SEMANALES	BASE DE COTIZACION
Cocinero	300	27/09/2004	25	950,68
Cocinero	300	27/09/2004	40	1.393,21
Aux. Colectividades	300	29/08/2008	20	681,70
Ayudante de cocina	300	18/02/2008	30	1.014,71
Ayudante de cocina	300	04/09/2014	20	640,71
Aux. Colectividades	501	14/09/2015	10	345,68

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social e higiene y seguridad en el trabajo, ordenanza laboral de hostelería, convenio colectivo provincial y cualquier otra normativa aplicable, siendo el único responsable de las infracciones y sanciones de cualquier naturaleza que se pudieran imponer, debiendo presentar los certificados acreditativos de la correspondiente Formación Profesional para la realización de las diversas actividades de restauración y hostelería y el número de trabajadores a emplear con carácter permanente, así como la distribución de los horarios de trabajo de cada uno de ellos que presentarán semanalmente a la Dirección del Centro.

La empresa adjudicataria se compromete a no utilizar el nombre de la Diputación Provincial de Toledo (Residencia Universitaria) en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores, o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, siendo así mismo la única responsable de las obligaciones que contraiga con ocasión de suministros o servicios de cualquier clase.

OCTAVA.- Dirección técnica.:

El adjudicatario deberá tener departamento propio de dietética y nutrición.

NOVENA.- Legislación aplicable:

El adjudicatario velará por el cumplimiento de la reglamentación técnico-sanitaria de alimentos, cocinas y comedores colectivos, adaptándose a las variaciones de las mismas que puedan surgir.

DÉCIMA.- Material e instalaciones.:

Sobre los bienes aportados por el Centro, el adjudicatario no tendrá derecho alguno; pero sí deberá conservarlos en perfecto estado de uso y limpieza, corriendo por su cuenta el mantenimiento y reparación de los mismos.

El adjudicatario no podrá realizar obras en los locales sin permiso expreso de la Diputación Provincial. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicios Técnicos de la Corporación. De acordarse alguna reforma, ésta quedaría a beneficio del Centro sin derecho alguno a indemnización.

Respecto del mobiliario y enseres cedidos a la empresa adjudicataria, la responsabilidad de ésta ha de entenderse absoluta, por lo que deberá ser repuesto de forma inmediata, reservándose la Excm. Diputación Provincial de Toledo el derecho, caso contrario, a reponerla de forma directa y deducir su importe de las facturas mensuales presentadas por el adjudicatario, previa presentación de la factura de la reparación correspondiente llevada a cabo mediante aviso instado por los Servicios de Mantenimiento de la última.

La reposición de menaje, vajilla, cristalería, cubertería, etc., derivadas del deterioro o extravío, correrá por cuenta del adjudicatario.

UNDÉCIMA.- Fluidos.:

El Centro correrá con los gastos de fluídos que sean utilizados en los locales correspondientes a offices y comedores, tales como agua, gas y energía eléctrica. El adjudicatario deberá hacer un uso adecuado de los mismos.

DUODÉCIMA.- Limpieza y evacuación de residuos.:

La limpieza de la cocina, office y comedor y los materiales necesarios para llevarla a cabo, correrán por cuenta del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente, en un Centro de las características de éste; ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Centro y los Servicios competentes del mismo.

Corresponderá a la Dirección del Centro determinar los programas de desinfección, desinsectación y desratización de los locales de cocinas, offices y comedores. Los gastos de dichos programas correrán por cuenta de la Excm. Diputación Provincial de Toledo, a través del contrato de prestación de este tipo de servicios contratado por la misma.

Corresponderá al adjudicatario el traslado de los residuos hasta el lugar que se indique para su evacuación. Dicho traslado se realizará con la frecuencia y horario que determine la Dirección del Centro.

DECIMOTERCERA.- Control y seguimiento:

Sin perjuicio de lo establecido en la normativa legal vigente, en relación con el control y seguimiento del servicio de restauración, por parte de la Dirección del Centro se establecerán los procedimientos de control de calidad que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la cantidad y calidad de las materias primas utilizadas y los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos, los locales, materiales y aseo de los trabajadores y el cumplimiento del sistema APPCC.

El adjudicatario estará obligado a presentar en la Dirección, con una frecuencia al menos mensual los análisis nutricionales y microbiológicos de cada uno de los platos que integran dos menús completos y las determinaciones analíticas de muestras de superficies y ambiente de control de puntos críticos.

La Dirección y los Servicios competentes del Centro notificarán al adjudicatario los incumplimientos que pudieran detectarse, aunque sean esporádicos. En caso de reiteración se aplicarán las sanciones económicas oportunas, siendo esta circunstancia causa de resolución del contrato.

DECIMOCUARTA.- Oferta técnica.:

La oferta técnica deberá contener como mínimo la siguiente información:

1. Planificación de los menús. Se entregarán mensualmente a la Residencia Universitaria los menús, previamente sometidos a su consideración y se presentarán diariamente, una vez aprobados, para información del usuario.
2. Controles de calidad a establecer por el adjudicatario, referidos a:
 - Recepción de materias primas.
 - Almacenamiento y conservación a temperatura regulada.
 - Alimentos preparados.
 - Análisis bacteriológicos.
 - Limpieza y desinfección.
4. Inversión inicial: Relación del material que se aportaría en caso de ser adjudicatario y, en su caso, propuestas de mejora de las instalaciones existentes.
5. Plan de contingencias. Metodología a seguir y medios disponibles ante imprevistos.
6. Actividad desarrollada en el ramo de la hostelería.
7. Protocolo de limpieza y desinfección de superficies y menaje.
8. Indicación del personal referido a la totalidad de la plantilla que se pretenda integrar en la explotación de este servicio, con indicación de horarios.

DECIMOQUINTA.- Recursos humanos.:

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria:

- Contratación y tributaciones sociales.
- Dotación de uniformes y calzado.
- Control de los hábitos de higiene en el trabajo.

- Reconocimientos médicos.
- Formación e higiene alimenticia; actualización conforme a lo dispuesto por la legislación vigente.
- Formación en otros aspectos relacionados con el servicio.
- Prevención de riesgos laborales.

DÉCIMO SEXTA.- Área de calidad.:

Calidad del producto:

- Control higiénico sanitario.
- Aplicación de un plan de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
- Toma de muestras testigo.
- Análisis bromatológicos.
- Check list de control.

Calidad del servicio:

- Nivel cliente-contratante.
- Encuesta de expectativas y satisfacción.
- Nivel usuario.
- Norma ISO 9002.

Salud laboral:

- Servicio de prevención propio.
- Formación en materia preventiva.
- Equipos de protección individual.
- Vigilancia de la salud.

Seguridad alimenticia:

- Certificado ISO 9002.
- Sistema APPCC.
- Seguros de responsabilidad.

DECIMOSEPTIMA.- Responsabilidad civil.:

Los licitadores deberán cubrir los riesgos que implica el servicio objeto de este contrato mediante la suscripción por su cuenta de una póliza de responsabilidad civil por importe de 300.000 €, debiendo acreditar en todo momento ante la Dirección del Centro su vigencia.

Toledo, 30 de marzo de 2016



Fdo.: Blanca Rodríguez Fernández
Directora de Residencia Universitaria
"Santa María de la Cabeza"