



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DENOMINADO “SERVICIO DE COMIDAS MEDIANTE EL SISTEMA DE LINEA FRIA PARA LA RESIDENCIA DE MAYORES DOCTOR GONZÁLEZ BUENO ADSCRITA A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL

CLAUSULA PRIMERA.- Objeto.

Es objeto del presente Pliego la prestación del Servicio de Comidas en la Residencia de Personas Mayores “Doctor González Bueno”, mediante el sistema de “línea fría”, durante el periodo de duración de las obras que se van a realizar en la cocina que se estima en 10 días.

CLAUSULA SEGUNDA.- Lugar de Prestación.

La prestación del servicio se realizará en:

Residencia de Personas Mayores “Doctor González Bueno”, sito en Carretera de Colmenar Viejo, kilómetro 13 -28049 Madrid.

CLAUSULA TERCERA.- Calendario del Servicio.

El servicio se prestará de lunes a domingo, durante un período estimado de diez días naturales, incluyendo festivos, si los hubiera.

La fecha de prestación del servicio será en el primer cuatrimestre de 2018 y durante un periodo estimado de 10 días.

Las fechas concretas del servicio dependerán del plan de trabajo, cronograma y avance de las obras en el Centro. Dicha fecha será comunicada al contratista con una semana de antelación.

CLAUSULA CUARTA.- Descripción del Servicio.

El servicio de comidas comprende:

- a) Elaboración de las comidas en las instalaciones de la empresa adjudicataria, mediante el sistema de “Línea Fría”.
- b) Transporte de las comidas desde las instalaciones de la empresa adjudicataria hasta el Centro anteriormente descrito.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1036491404833884982615**



Comunidad de Madrid

- c) Suministro de la comida en cuatro puntos diferentes del centro: dos comedores en planta baja, office planta primera módulo C y office planta segunda módulo C.
- d) Supervisión de la regeneración y del correcto servicio de dietas y resolución de incidencias.
- e) Suministro de los hornos de regeneración necesarios.
- f) Suministro de termos de grifo y de mantenimiento de temperatura con capacidad para los desayunos y meriendas.

HORARIO:

La distribución de la comida se realizará diariamente, por la mañana, los correspondientes a la comida y por la tarde, los correspondientes a la cena; en los lugares antes indicados

La comida se entregará a las 10:00 horas para ser servida a las 13:00 horas y la cena a las 17:00 horas para ser servida a las 20:00 horas.

NÚMERO DE COMENSALES.

El número de comensales será de:

- a) Comida: 550 residentes
- b) Cena: 520 residentes

Adicionalmente, el adjudicatario dispensará los siguientes platos de forma diaria:

- a) Comida: 15 unidades de: caldo consomé, crema de zanahorias, arroz hervido, tortilla francesa y pescado hervido
- b) Cena: 15 unidades de: caldo consomé, crema de zanahorias, arroz hervido, tortilla francesa y pescado hervido

El número de comensales podrá ser modificado por la Dirección del Centro en un número de ± 10 comensales. La modificación del número de comensales será avisada con 48 horas de antelación.

DISTRIBUCIÓN POR OFFICE/COMEDORES.

Planta Baja comedor 1: aproximadamente 145 usuarios.

Planta Baja comedor 2: aproximadamente 145 usuarios.

Planta 1ª Office módulo C: aproximadamente 119 usuarios.

Planta 2ª Office módulo C: aproximadamente 119 usuarios.





Comunidad de Madrid

CONTENIDO DEL MENÚ:

El contenido del menú corresponde a la comida del mediodía y a la cena. Su contenido será: primer plato, segundo plato y la guarnición que corresponda en cada caso, sin bebida, pan, ni postre. Se elaborarán siguiendo las especificaciones que se señalan en el ANEXO II-A y II-B para dichos platos y con la secuencia que señala el ANEXO III.

DESCRIPCIÓN DE LOS MENUS.

El detalle de las comidas y cenas con sus respectivos platos figura en el Anexo III.

CLAÚSULA QUINTA.- Descripción y calidad de las materias primas y contenido de los platos.

La empresa adjudicataria elaborará la comida con materias primas de categoría primera o extra, no admitiendo en ningún caso de categoría inferior a primera y siguiendo en todos los casos el “Catálogo de Características y Calidades de Materias Primas de la Agencia Madrileña de Atención Social”. ANEXO I.

La empresa adjudicataria elaborará los menús siguiendo las fichas técnicas de cada uno de los platos (ANEXO II) que configurarán dicho menú (ANEXO III).

Las fichas técnicas (Anexo II) de cada plato contendrán los **Ingredientes** describiendo las materias primas utilizadas en el plato:

- Descripción y calidades (incluyendo nombre del producto, nombre comercial, formato, especie, variedad, tamaño o calibre, categoría comercial, origen, forma de presentación, envasado y transporte).
- Proveedores, con su correspondiente identificación y autorizaciones legales para operar.
- Los proveedores o fabricantes garantizarán unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas hasta la recepción de las mismas.
- Normas de acondicionamiento tras su entrada en el Centro.
- Los gramajes por ración se computan en crudo, previo a la elaboración, y siempre referidos a la porción comestible de alimento.

CLAUSULA SEXTA.- Condiciones de Prestación del Servicio.

La empresa adjudicataria se encargará de la preparación de las comidas en sus instalaciones y de su transporte al Centro garantizando las condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. Específicamente:





Comunidad de Madrid

Los productos elaborados en línea fría tendrán una caducidad máxima de 5 días.

Los productos elaborados en línea fría permanecerán conservados tras su elaboración en las instalaciones del contratista a una temperatura medida en el centro del producto inferior a los 3°C. Estas condiciones se mantendrán hasta su preparación y ordenación en los medios de transporte para ser trasladados a las instalaciones del Centro.

Los productos elaborados en la cocina del adjudicatario permanecerán envasados en recipientes de uso alimentario, herméticos hasta el momento de su adecuación para el uso en las instalaciones del Centro.

Los productos elaborados en la cocina del adjudicatario dispondrán del etiquetado correspondiente que los identifique adecuadamente según la normativa vigente, con especial mención de su fecha de producción y caducidad.

En el momento de la recepción en el Centro, los alimentos servidos estarán a una temperatura, medida en el centro del producto, inferior a 5° C.

Una vez recibidos los productos en el centro de destino, se conservarán en refrigeración a una temperatura inferior a 5° C.

Cuando los productos servidos requieran regeneración (preparación preliminar para su puesta en consumo), se garantizará que:

- a) los productos se tratarán justo antes de su regeneración, no permaneciendo a temperatura ambiente más tiempo del estrictamente necesario
- b) en el interior del producto se alcanzará una temperatura de al menos 70°C.

Los productos ya regenerados para su uso y, sin embargo, no utilizados, serán desechados por el adjudicatario, prohibiéndose de manera terminante su reutilización a posteriori.

Se conservarán las “muestras testigo” de los alimentos servidos durante los 5 días anteriores, refrigeradas y según las instrucciones correspondientes del Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCCs de la Agencia Madrileña de Atención Social, que se encuentra a disposición del adjudicatario en el propio centro.

CLAUSULA SÉPTIMA.- Medios personales.

La recepción, regeneración y servicio, será por cuenta del personal de la Residencia González Bueno, supervisando el proceso de regeneración personal de la empresa adjudicataria.

Para garantizar la operativa correcta del servicio y el equilibrio energético y nutricional del menú, la empresa adjudicataria dispondrá de una persona con formación en nutrición humana y dietética.





Comunidad de Madrid

Dicho profesional permanecerá en el Centro 8 horas diarias, 4 horas durante el servicio de comidas y 4 horas durante el de cenas.

Las funciones que llevará a cabo serán:

- a) Elaborar un menú equilibrado en energía y nutrientes.
- b) Supervisar el correcto servicio de las diferentes dietas a los usuarios, con especial relevancia en las alergias e intolerancias, y demás menús específicos.
- c) Advertir los alérgenos alimentarios contenidos en cada uno de los platos del menú.
- d) Asegurar la correcta regeneración de las comidas y cenas.
- e) Resolución de cualquier incidencia que pudiera surgir durante el servicio.

El personal que preste el servicio estará en posesión de la acreditación exigida en la normativa vigente como manipulador de alimentos, en el momento del inicio de la prestación y durante toda la ejecución del servicio, y deberá respetar las medidas de sanidad e higiene previstas en la misma.

El personal que preste el servicio deberá estar en todo momento correctamente aseado, cumpliendo estrictamente las normas higiénico-sanitarias y uniformado adecuadamente según su categoría profesional y la actividad a desarrollar, según lo establecido en la normativa vigente.

En ningún caso ni circunstancia la existencia de este contrato supone relación laboral entre el adjudicatario o su personal y la Agencia Madrileña de Atención Social. 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 la Agencia Madrileña de Atención Social asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto.

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 la Comunidad de Madrid.

CLÁUSULA OCTAVA.- Medios materiales.

Se facilitará por parte de la empresa adjudicataria 8 hornos que se ubicarán en los siguientes puntos:

- Planta Baja Comedor 1: 2 hornos.
- Planta Baja Comedor 2: 2 hornos.
- Planta 1ª Office: 2 hornos.





Comunidad de Madrid

Planta 2ª Office: 2 hornos.

Estos hornos serán monofásicos de 5 niveles con capacidad de 10 barquetas de 15 raciones.

Para el servicio de desayunos y meriendas a realizar por el personal de la Residencia, la empresa adjudicataria facilitará 6 termos grifo y de mantenimiento de temperaturas con una capacidad de 25 litros cada uno.

Los hornos de regeneración permanecerán en el Centro durante el período de prestación del servicio, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria el correcto mantenimiento y supervisión de los mismos.

Los suministros de agua, gas y electricidad serán por cuenta la Agencia Madrileña de Atención Social.

CLAUSULA NOVENA.- Obligaciones del Contratista.

El adjudicatario deberá disponer de un Plan de Autocontrol siguiendo el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), que trate de asegurar la higiene de sus instalaciones y de sus prácticas de manipulación, según lo establecido en:

- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los Productos Alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de Comidas Preparadas (modificado por RD 135/2010, de 12 de febrero).

En el Plan de autocontrol estará contemplada específicamente la gestión de los productos elaborados mediante el sistema de cocina en “línea fría”.

El adjudicatario será responsable de que los trabajadores que participen en la manipulación de alimentos reciban la formación obligatoria y estén en disposición de la acreditación, exigida en la normativa vigente, de manipulador de alimentos y deberá respetar las medidas de sanidad e higiene previstas en la misma, RD 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, y se modifican varias leyes para su adaptación a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

La programación formativa de los manipuladores de alimentos estará incluida en el programa APPCC del contratista.

La empresa deberá indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio.





Comunidad de Madrid

En caso de que por cualquier circunstancia no pudiera prestar el servicio en condiciones normales, deberá poner los medios necesarios para que el mismo se efectúe con la mínima pérdida de tiempo sobre los horarios marcados, la que nunca supondrá un retraso de más de 45 minutos sobre estos.

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

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.

Cualquier cambio en la metodología de la prestación del servicio será previamente consultado con la Agencia Madrileña de Atención Social, que autorizará, en su caso, la correspondiente pertinencia.

CLAUSULA DÉCIMA.- Dirección, coordinación, seguimiento e inspección del servicio.

La dirección de los trabajos (Director de los Trabajos) corresponde al director de la Residencia de Mayores Doctor González Bueno, cuya función de dirección se debe hacer valer única y exclusivamente con el responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, siendo obligatorio para este cumplir los requerimientos que el primero le dirija en virtud del poder de dirección y supervisión de los trabajos que ostenta. Las instrucciones dadas por el Director de los trabajos serán genéricas, puesto que las específicas de la prestación del servicio corresponden a la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá informar por escrito al Director de los Trabajos de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación del servicio, en un plazo no superior a 24 horas.

La Agencia Madrileña de Atención Social podrá realizar, bien con sus equipos de profesionales o bien a través de empresas especializadas, cuando lo estime oportuno y sin necesidad de previo aviso, la supervisión, inspección y comprobación del cumplimiento de la normativa en materia de higiene, manipulación y calidad alimentaria, así como de la verificación del cumplimiento de las condiciones exigidas en el presente pliego y sus anexos y, en general, del funcionamiento del servicio.

Se podrán requerir, en todo momento, las auditorias y determinaciones analíticas que se estimen necesarias tanto a la propia empresa adjudicataria como a sus proveedores. Todo





Comunidad de Madrid

ello para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto del anexo I.

La Agencia Madrileña de Atención Social podrá visitar y realizar auditorías a las instalaciones de la empresa adjudicataria a fin de comprobar que las materias primas utilizadas en la elaboración de los alimentos, se corresponden con las características y categorías enunciadas en el catálogo de calidades y materias primas de la Agencia Madrileña de Atención Social. Asimismo, se podrán auditar los procedimientos de la empresa adjudicataria en las fases de elaboración de los productos, estos una vez terminados y las fases de “emplatado” o “envasado”, almacenamiento y conservación, pudiendo rechazar aquellos que no cumplan con las necesarias características contractuales o higiénico sanitarias.

EL CONTENIDO DE LOS ANEXOS I (Catálogo de Calidades y Materias Primas de la Agencia Madrileña de Atención Social), ANEXO II-A y ANEXO II-B (Fichas técnicas de los platos), ANEXO III (Menú basal, *túrmix*, alérgicos), SE ENCUENTRA INCLUIDO EN UN CD QUE PODRÁN RECOGER EN EL ÁREA DE CONTRATACIÓN DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (C/ AGUSTÍN DE FOXÁ, Nº 31 – 9ª PLANTA DERECHA)

EL ADJUDICATARIO,

Madrid, de 4 de diciembre de 2017

EL COORDINADOR MÉDICO
ASISTENCIAL DE LA A.M.A.S.

Fdo.:

Fdo.: Primitivo Ramos Cordero

