



Comunidad de Madrid

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO TITULADO “SERVICIO DE CATERING PARA ATENDER LAS NECESIDADES DE LOS ALBERGUES JUVENILES DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE JUVENTUD Y DEPORTE”

OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la contratación de un servicio de catering para atender las necesidades de los albergues juveniles dependientes de la Dirección General y Deportes que a continuación se relacionan.

- Albergue Juvenil Los Batanes (Finca Los Batanes. 28470 Rascafría)
- Albergue Juvenil Las Dehesas (Carretera de Las Dehesas, 94. 28470 Cercedilla)
- Albergue Juvenil El Escorial (C/ Residencia, 14. 28200 San Lorenzo de El Escorial)
- Albergue Juvenil Richard Schirrmann (Paseo del Robledal, 2. 28011 Madrid)
- Albergue Juvenil Villa Castora (Carretera de las Dehesas, 29. 28470 Cercedilla)

El servicio de catering comprende la elaboración y entrega en los centros mencionados de los servicios correspondientes a comida y/o cena, en la forma y características que se desarrollan en el presente pliego.

El adjudicatario garantizará el servicio durante todos los días del año en las condiciones que se especifican en este pliego. En esta contratación se encuentran incluidos, entre otros, los siguientes cometidos:

- Confección de menús (según las distintas dietas de los usuarios) de acuerdo con la Dirección de los centros correspondientes, para garantizar una alimentación sana y equilibrada.
- El servicio comprenderá la comida y/o cena. En algunas ocasiones, y siguiendo instrucciones de la dirección de los centros, se podrán solicitar la preparación de bolsas de comida en frío para llevar.
- Elaboración de dietas especiales por enfermedad y otros motivos cuando sean requeridas por la Dirección de los albergues.
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la confección del menú y/o dietas en las instalaciones del adjudicatario.
- Transporte debidamente acondicionado y distribución de las comidas a cada uno de los centros en recipientes isotérmicos, y posterior recogida de los mismos.





Comunidad de Madrid

- Garantía del cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y las condiciones organolépticas y nutritivas de los alimentos.

OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Cumplimiento de la normativa vigente en materia sanitaria y de higiene de los alimentos.

Será de obligado cumplimiento para la empresa que preste servicio, la legislación y normativa vigente que sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto del contrato.

La empresa adjudicataria deberá garantizar que cumple con las disposiciones establecidas en materia de medias sanitarias y de higiene y cualquier otra disposición legal que pueda afectar a la prestación del servicio. Previamente al inicio de la actividad, el adjudicatario deberá presentar la acreditación de su inscripción en el Registro General Sanitario de la Comunidad de Madrid.

La adjudicataria será la única responsable de la calidad y del buen estado de los alimentos. Se podrán establecer controles independientes al adjudicatario sobre todas las fases del proceso.

Además, la empresa adjudicataria dispondrá del procedimiento de APPCC (análisis de puntos críticos de control) supervisado por la Comunidad Autónoma competente y que presentará con carácter previo a la formalización del contrato.

Otras obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario se obliga a:

- Asumir la gestión de compras y provisión de alimentos que sean necesarios para llevar a cabo la prestación objeto del presente contrato. El pago de proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario. El adjudicatario siempre deberá disponer de los alimentos necesarios para la realización de los menús, así como suficiente material de reserva por si surgiese alguna contingencia.
- Asegurar que las comidas lleguen en perfectas condiciones a cada uno de los centros, en referente a cantidades, calidades, higiene, temperatura, presentación y puntualidad.





Comunidad de Madrid

- El adjudicatario deberá informar de todas las incidencias del servicio, tanto las relativas al funcionamiento, como aquellas que puedan influir directamente en la correcta conservación y utilización de los alimentos, así como facilitar cualquier otra información solicitada relativa a los servicios prestados.
- Con periodicidad bimestral, la empresa elaborará un informe de actividad.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Solicitud de servicios

Los servicios que se precisen serán solicitados por la Dirección del albergue, previa autorización del Área de Actividades e Instalaciones de la Dirección General de Juventud y Deporte. Se comunicarán a la empresa con la mayor antelación posible, al menos con 48 horas de antelación y se cursarán vía correo electrónico.

El servicio podrá tenerse que realizar cualquier día del año, incluidos domingos y festivos, en el período comprendido entre el 1 de mayo y el 31 de diciembre de 2017.

El número de comidas que el adjudicatario deberá servir oscilará en función de las necesidades y del nivel de ocupación de los centros.

Funciones de la empresa adjudicataria

El servicio de catering incluirá:

- * Servicio diario de comidas y/o cenas según corresponda.
- * Correcta manipulación y elaboración de menús. En este apartado se quiere hacer énfasis en la calidad y la temperatura de los menús servidos en los centros.
- * Elaboración de fichas técnicas de los platos con definición de la materia prima, gramos y formas de cocción. En las carnes se deberá indicar la pieza o corte (lomo, cadera, babilla,...). Asimismo, se deberá detallar si el producto es fresco, congelado, precocinado, etc.
- * Diariamente la empresa deberá realizar el servicio de transporte de la comida a los centros y retirar los recipientes donde ha sido trasladada. Será el personal propio de los centros el encargado de servir la comida a los usuarios. La recogida de los recipientes donde se ha trasladado la comida podrá realizarse en el momento de la entrega del siguiente servicio de comida, debiendo de efectuarse de una manera total, es decir, sin dejar pieza alguna. La adjudicataria será la encargada de la limpieza de los recipientes.





Comunidad de Madrid

Requisitos de presentación y distribución de las comidas

La empresa adjudicataria es la encargada de la elaboración y preparación de las comidas solicitadas por los centros, la cual deberá realizarse en las instalaciones de la empresa adjudicataria, por el personal debidamente habilitado para ello, y en ningún caso en las cocinas de los centros, salvo que se acuerde expresamente lo contrario por el órgano responsable del contrato.

El transporte de la comida se realizará en recipientes isotérmicos debidamente homologados para el transporte de alimentos así como por un medio de transporte adecuado para esta actividad, cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios, debiendo ocuparse asimismo la adjudicataria de la correcta limpieza de los recipientes, bandejas o material en general que se use para el transporte de los alimentos. El transporte se realizará hasta la cocina del centro por el personal de la empresa adjudicataria, debiendo ir debidamente uniformados.

El adjudicatario deberá disponer de los elementos auxiliares necesarios para el transporte, como carros, etc.

La vajilla, los vasos y los cubiertos se proporcionarán por el albergue.

Especificaciones generales

- La comida deberá de prepararse, guisarse y condimentarse de forma adecuada, ajustándose a la dieta prescrita para cada usuario.
- Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia. La empresa adjudicataria presentará a la Dirección del centro, al inicio del contrato, la relación de sus suministradores.
- Se utilizará exclusivamente el sistema en caliente, manteniendo la cadena de calor con sistemas adecuados. Deberá disponer de los medios necesarios para la elaboración y distribución de las comidas describiendo los procesos. De elaboración, almacenamiento, transporte y distribución que asegure las comidas que vayan a ser consumidas en caliente hayan sido mantenidas desde su elaboración y hasta su distribución a una temperatura superior a los 65°C en el centro de las mismas. Se registrarán sistemáticamente en un libro extendido al efecto, que permanecerá en los centros, los valores de las temperaturas de los vehículos de transporte o contenedores, o en su defecto, los tomados en las propias comidas con termómetro manual calibrado.





Comunidad de Madrid

- La empresa adjudicataria dispondrá de todo el conjunto de impresos (registro de temperatura, etc.) necesarios para el buen funcionamiento del servicio.
- La empresa adjudicataria atenderá exclusivamente y en todo momento las peticiones de dietas y de extras de comidas que vengan autorizadas de acuerdo con lo establecido por la dirección del centro.

Composición de los menús

El modelo de menú, debiendo tener en cuenta siempre el tipo de dieta solicitado por el centro para cada usuario, será el siguiente:

Comida:

- Primer plato: arroz, pasta, verduras, legumbres
- Segundo plato: carne de ternera, pollo, cerdo, pescado, huevos, con guarnición (ensaladas, patatas, verduras)
- Postres: fruta natural o conservada, yogurt, helado
- Pan/panecillo

Cena:

- Primer plato: caldos, verduras, cremas
- Segundo plato: croquetas, pescado, huevos, muslo, con guarnición (ensaladas, patatas, verduras)
- Postres: fruta natural, helado, crema, flan, yogurt.
- Pan/panecillo

Horarios de los servicios

El horario de entrega en los centros de los menús debidamente preparados y envasados será el siguiente:

* Comidas: 13:00 h. aproximadamente

* Cenas: 19:00 h. aproximadamente

La Dirección del centro podrá modificar o ampliar dicho horario cuando lo considere conveniente que será comunicada al adjudicatario con un mínimo de dos días de antelación.





Comunidad de Madrid

PERSONAL

El adjudicatario deberá tener contratado el personal necesario para la realización de este servicio que deberá estar debidamente cualificado. Dicho personal estará a cargo de la empresa y dependerá única y exclusivamente del contratista.

La empresa adjudicataria deberá nombrar una persona responsable de la ejecución del servicio y comunicarlo a la Dirección General de Juventud y Deporte y a la de cada centro. Dicha persona deberá conocer claramente todas las responsabilidades y servicios incluidos en este contrato.

COORDINACIÓN, CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LOS TRABAJOS

El Jefe de Área de Actividades e Instalaciones, o persona en quien delegue, será la persona encargada por la Dirección General de Juventud y Deporte de asumir la dirección de los trabajos y ejercerá las funciones de seguimiento, inspección y control de la prestación del servicio y únicamente se relacionará con el responsable que designe el adjudicatario del contrato.

El adjudicatario viene obligado a informar al director de los trabajos, a través del citado responsable, de cualquier incidencia significativa que se produzca en el desarrollo y la prestación del servicio y a facilitar puntualmente cuanta información le sea requerida en relación con el mismo.

Madrid, a 11 de enero de 2017

EL DIRECTOR GENERAL DE JUVENTUD Y DEPORTE

