



AYUNTAMIENTO  
DE  
GRANJA DE TORREHERMOSA

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIOS DE COMIDAS DE LOS PISOS TUTELADOS Y SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO PENSIÓN COMPLETA PARA USUARIOS DEL CENTRO DE DÍA**

### **PRIMERA.- PRESTACION.**

El servicio objeto del presente contrato tiene por objeto las siguientes prestaciones:

PRESTACION 1.- Servicio de comidas del piso tutelado, con menús elaborados diariamente compuestos de desayuno, comida, merienda y cena para los residentes en los pisos tutelados del Ayuntamiento de Granja de Torrehermosa.

PRESTACIÓN 2.- Servicio de comida a domicilio pensión completa para usuarios del centro de día incluyendo comida, merienda y cena, elaborados diariamente.

### **SEGUNDA.- DERECHOS DEL ADJUDICATARIO.**

Serán derechos generales del adjudicatario:

1.- Percibir del Ayuntamiento de Granja de Torrehermosa la cantidad de objeto de adjudicación diarios (impuestos incluidos), por cada uno de los residentes del Piso Tutelado, que utilice el servicio del comedor, independientemente de la ocupación que pueda tener el Piso Tutelado, en cada momento; para lo cual el adjudicatario mensualmente presentará para su cobro factura de los servicios prestados al ayuntamiento, previa presentación a los Servicios Sociales, de una relación de los usuarios atendidos en el mes de referencia, así como de los servicios prestados. Los Servicios Sociales emitirán un informe de verificación de los mismos a la Alcaldía del Ayuntamiento, con la finalidad de que se de conformidad de pago.

2.- Percibir del Ayuntamiento de Granja de Torrehermosa Torrehermosa la cantidad de objeto de adjudicación (impuestos incluidos), por cada uno de los usuarios del Centro de día en la modalidad de comida a domicilio pensión completa, independientemente del número de usuarios existentes en cada momento; para lo cual el adjudicatario mensualmente presentará para su cobro factura de los servicios prestados, previa presentación a los Servicios Sociales, de una relación de los usuarios atendidos en el mes de referencia. Los Servicios Sociales emitirán un informe de verificación de los mismos a la Alcaldía del Ayuntamiento, con la finalidad de que se de conformidad de pago.

### **TERCERA.- SERVICIOS Y HORARIOS**

1.- EN CUANTO AL SERVICIO DE COMEDOR de los Pisos Tutelados:

1. La empresa adjudicataria deberá:



AYUNTAMIENTO  
DE  
GRANJA DE TORREHERMOSA

- a) Efectuar y servir las comidas del desayuno, almuerzo, merienda y cena, para los usuarios residentes de los Pisos Tutelados.
- b) Ajustar los menús, a las dietas prescritas por los facultativos pertinentes (se presentará las dietas específicas firmada por el médico de cabecera, debiendo seguir la pauta) y teniendo en cuenta las características de los posibles usuarios: personas hipertensas, diabéticos, mayores que necesiten dietas blandas, trituradas, etc. El adjudicatario estará obligado a sustituir el menú de dicha persona por el indicado por el facultativo, sin que ello conlleve ningún sobreprecio.
- c) Facilitar a los residentes de los Pisos Tutelados, su derecho a repetir platos.
- d) Será obligatorio, desarrollar el servicio de comida en las habitaciones (servir y retirar), por motivos de enfermedad del residente.
- e) Si por motivo médico, un residente en horario de comedor, se encuentra ausentado de los Pisos Tutelados, con intención de volver, deberá facilitar al residente el menú, tras su vuelta, aún fuera de horario de comedor.
- f) La empresa está obligada a comunicar con una antelación de dos semanas los menús programados sin posibilidades de variación alguna.
- g) Personal del adjudicatario deberá estar presente durante todo el horario indicado para el Servicio de Comedor, a fin de servir las distintas comidas, sin que se pueda dejar la misma para que se sirvan los residentes.

Este Servicio funcionará todos los días del año, debiéndose respetar el siguiente horario de inicio de prestación del servicio.

- Desayunos: 9:30 a 10:00H
- Comida: 14:00H
- Merienda:   Horario de Octubre-Marzo a las 17:00H  
                  Horario de Abril- Septiembre a las 18:00H
- Cena:         Horario de Octubre- Marzo de 20:00H  
                  Horario de Abril- Septiembre de 21:00H

2.- EN CUANTO AL SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO PENSION COMPLETA de los usuarios de Centro de Día.



AYUNTAMIENTO  
DE  
GRANJA DE TORREHERMOSA

Diariamente deberá firmarse la ficha de prestación del servicio.

- a) El Ayuntamiento remitirá a la empresa adjudicataria la relación de beneficiarios, mediante la correspondiente Ficha de Usuario con indicación de los domicilios donde deben efectuar la entrega, teléfono de contacto.
- b) El inicio efectivo de la prestación no podrá ser superior a un día natural desde que el Ayuntamiento remite al contratista la correspondiente Ficha de Usuario para poder proceder a su alta en el servicio. El adjudicatario queda obligado a mantener la prestación del servicio a los usuarios dados de alta por todo el periodo en que se encuentren en dicha situación.

El contratista estará obligado a disponer de Listado de Usuarios Pendiente de Alta para proceder a la mayor brevedad posible a la incorporación de nuevos usuarios ante las bajas que se puedan producir.

- c) El horario de entrega de las comidas en los domicilios será a partir de las 12:00H. En caso de ausencia temporal en el domicilio, la entrega se podrá efectuar en el domicilio fijado a tal efecto por el propio usuario en la solicitud de admisión al servicio, que en todo caso, será un domicilio próximo o contiguo al domicilio del usuario. Cuando no se pudiera efectuar la entrega en este segundo domicilio, el contratista no servirá la comida correspondiente a ese día, aunque si tendrá derecho a su facturación y cobro. En ningún caso se podrán utilizar otros medios distintos a los descritos en el presente pliego, para efectuar la entrega de la comida en los domicilios de los usuarios.
- d) La empresa está obligada a comunicar con una antelación de dos semanas los menús programados, sin posibilidades de variación alguna.
- e) El personal al servicio del contratista adjudicatario deberá presentarse en el domicilio del usuario con uniforme exclusivo para la prestación del servicio y con tarjeta identificativa expuesta en lugar visible con el nombre y apellidos del repartidor y el logotipo del Ayuntamiento de Granja de Torrehermosa.
- f) La distribución de la comida se realizará en recipientes de transporte adecuados.



AYUNTAMIENTO  
DE  
GRANJA DE TORREHERMOSA

Los horarios de prestación del servicio se podrán modificar, a petición del organismo contratante, cuando sea imprescindible por necesidades del servicio, a propuestas de partes, previa aprobación por el órgano de contratación y siempre en beneficio de los usuarios o residentes.

**CUARTA.- DEBERES DEL ADJUDICATARIO.**

- a. Prestar los servicios del modo dispuesto en la adjudicación o que se ordene posteriormente por el Ayuntamiento de Granja de Torrehermosa.
- b. Cocinar los menús diariamente dirigidos a usuarios de pisos tutelados y comida a domicilio en la cocina puesta a disposición en el local de los pisos tutelados.
- c. Tratar con respeto y consideración a los usuarios en general
- d. Obtener cuantas autorizaciones y licencias sean exigibles para la adecuada puesta en funcionamiento de los servicios.
- e. Cumplir escrupulosamente las disposiciones vigentes o que en lo sucesivo se dicten sobre el funcionamiento de este tipo de actividad.
- f. Permitir en cualquier momento que el personal designado por el Ayuntamiento, inspeccione el estado de conservación y funcionamiento de todas las instalaciones y adoptar las medidas que en su caso se le indique, así como controlar la prestación del servicio.
- g. Suscribir una póliza de seguro de responsabilidad civil para la cobertura de los riesgos derivados del ejercicio de la actividad y por una cuantía equivalente, al menos, al importe de la adjudicación de este contrato, IVA incluido (dos anualidades).
- h. El adjudicatario se obliga a facilitar, para la explotación del servicio, todo lo necesario para el perfecto funcionamiento de los servicios y que no sean aportados por la administración, debiendo éstos reunir las condiciones adecuadas y/o exigidas a juicio del Ayuntamiento.
- i. El adjudicatario deberá cumplir con las siguientes calidades y características de los menús:

Desayuno

- Posibilidad de elegir entre café, cacao, leche, infusiones o zumos.
- Variación semanal del acompañamiento del desayuno tales como:
  - tostadas con mantequilla, aceite y mermelada
  - magdalenas estilo casero
  - galletas integrales y normales
  - dulces variados + dulces para diabéticos

Comidas y cenas

- Todos los alimentos (legumbres, arroz, pasta, patatas, hortalizas, verduras, lácteos y derivados, carnes, pescados, huevos, frutas y yogures, etc.) deben ser de primera calidad.



AYUNTAMIENTO  
DE  
GRANJA DE TORREHERMOSA

- De conformidad con el Art. 41 de la Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, la alimentación servida será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio y será objeto de supervisión atendiendo a las guías y objetivos nutricionales establecidos en materia sanitaria.
- Los primeros platos deben contener, al menos, una variedad de sopa, verdura, legumbres o arroz/pasta.
- Los segundos platos deben contener, al menos, una variedad de pescados (blancos o azules), carnes (pollo, conejo, ternera o vaca, cerdo y ovino) y huevos.
- La elaboración y presentación debe ser variada y apetitosa: carnes y pescados a la plancha, guisados o cocidos; elaboraciones en croquetas, albóndigas y guisos distintos.
- Los postres deben contener al menos, frutas frescas del tiempo variadas (manzanas, naranjas, kiwis, cerezas, fresas, melones, melocotones, peras, sandías, piña y melocotón en su jugo, plátanos, mandarinas, etc.) alternándolas durante la semana, así como yogures de sabores y naturales sin azúcar.
- Los huevos deben ser frescos de la categoría L 63-66 gr.
- Leche según necesidades.
- El aceite deberá ser de oliva virgen extra.
- Ración de pan mínimo 100 gr.

Meriendas

- Posibilidad de elegir entre café, cacao, leche, infusiones o zumos.
- Dulces o fruta.

j. La alimentación de los usuarios deber cumplir los siguientes objetivos:

- Ser completa y equilibrada.
- Tener una presentación atractiva.
- Ser variada adaptándose a las necesidades de los usuarios.
- Presentar una rotación mínima mensual (de 4-5 semanas).
- Estar convenientemente realizada y condimentada.
- Estar basada en los guisos tradicionales de la zona y adaptada a la época del año.
- Adaptarse y satisfacer los gustos y hábitos de los usuarios.
- Menús especiales para los días 24, 25, 31 de diciembre, 1 de enero y un día en la feria agosto.

**QUINTA.- PERSONAL**

El Adjudicatario vendrá obligado a:

a) Contratar al personal necesario para la prestación de servicios objeto del contrato por su cuenta y riesgo, siendo de su responsabilidad las obligaciones con Seguridad Social y Hacienda.



AYUNTAMIENTO  
DE  
GRANJA DE TORREHERMOSA

- c) El personal que preste los servicios que establece este pliego, no mantendrá relación laboral alguna con el Ayuntamiento.
- d) El personal que preste los servicios deberá ir, en todo momento, debidamente uniformado y desarrollar las normas de higiene que exige la legislación vigente en la materia. El adjudicatario se compromete a sustituir el personal que no mantenga el nivel de higiene y profesionalidad exigible.
- e) Queda prohibido el paso del personal contratado para el servicio de comedor al resto de las instalaciones de los Pisos Tutelados, excepto para el servicio de comida en las habitaciones, con el acompañamiento del auxiliar o limpiadora.
- f) El adjudicatario vendrá obligado a presentar cuando se le solicite, el pago de las cuotas empresariales de Seguridad Social de su personal.

**SEXTA: LIMPIEZA.**

El adjudicatario deberá mantener las dependencias en perfectas condiciones de higiene y uso, obligándose a devolverlas a la finalización del contrato en adecuado estado. Los productos de limpieza correrán a su cargo. Se realizarán como mínimo, las siguientes limpiezas:

- LIMPIEZA DIARIA: se limpiará la cocina especificándose, limpieza de plancha, horno, lavavajillas, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería, microondas. Es obligatoria la retirada diaria de basura a contenedores.
- LIMPIEZA SEMANAL: de filtros de campana extractora, freidora, mobiliario de almacén, cámaras frigoríficas, limpieza de azulejos.
- LIMPIEZA QUINCENAL: de cristales por las dos caras.

El adjudicatario es responsable de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que sean aplicados en la preparación de los alimentos.

Se extremará la limpieza en todos sus aspectos, tanto en el lavado de vajilla como en la limpieza de suelos, cristales, paredes y en el tratamiento de los residuos alimenticios, asegurándose de que los productos químicos utilizados cuenten con certificado de Sanidad. Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones.

**SÉPTIMA.- OTRAS ESPECIFICACIONES**

La empresa adjudicataria responderá de las averías, deterioros o extravíos, que por su actuación o normal uso se pueda producir en el mobiliario, enseres e instalaciones que se detalla en el ANEXO I, satisfaciendo las indemnizaciones procedentes en su caso. A tal efecto, al inicio y finalización del Contrato se comprobará por ambas partes el inventario de equipos de local, así como su estado de funcionamiento y los enseres y locales en los que se prestaron los servicios, siendo requisito necesario su buen estado y totalidad para la renovación o continuidad del contrato.

La empresa adjudicataria deberá comunicar, al Ayuntamiento, cualquier anomalía en el funcionamiento de las instalaciones correspondientes a la infraestructura pasiva de



AYUNTAMIENTO  
DE  
GRANJA DE TORREHERMOSA

la cocina de los pisos tutelados y que sirve de soporte para la realización del servicio (por ejemplo tubería de desagües, red eléctrica, etc.), correspondiendo la subsanación de dichas anomalías al Ayuntamiento, siempre y cuando la misma no sea consecuencia de mala utilización o negligencia en la conservación de las instalaciones por parte del adjudicatario del contrato.

Todos los gastos derivados de la gestión integral del servicio de comidas de los pisos tutelados correrá a cuenta de la empresa adjudicataria, así como los gastos derivados del mantenimiento y revisiones establecidas por la normativa vigente y aplicable.

Dentro de los recintos destinados a los servicios objeto del presente pliego, el adjudicatario podrá realizar mejoras en los mismos previa autorización del Ayuntamiento, que quedará a beneficio de éste, sin que pueda solicitar por ello indemnización alguna.

Los Servicios Sociales municipales tendrán libre acceso a las instalaciones y deberán ser informados de todas las decisiones de relieve que se tomen en el marco de la gestión de la concesión, así como de cuanta información y documentación requieran con la finalidad de velar por el servicio prestado a los residentes, pudiendo igualmente dar traslado de los correspondientes informes relacionados con el servicio de comedor de los pisos tutelados a la Corporación Municipal.



AYUNTAMIENTO  
DE  
GRANJA DE TORREHERMOSA

## ANEXO I.- INVENTARIO DE MOBILIARIO E INSTALACIONES COCINA COMEDOR PISOS TUTELADOS

### MOBILIARIO DE COCINA

- Frigorífico
- Campana de acero inoxidable
- Cocina + horno a gas
- Plancha a gas
- Freidora eléctrica
- Mesa acero inoxidable
- Fregadero acero inoxidable
- Lavavajillas
- Grifo ducha
- Arcón congelador industrial

### UTENSILIOS

- 36 platos seleno llanos
- 37 platos seleno hondo
- 36 platos seleno postre
- 36 cuchillos de mesa
- 36 cucharas de mesa
- 36 tenedores de mesa
- 36 cucharas café
- 6 vasos saboya
- 3 copas imperial vino