



## Ayuntamiento de Villa de Arico

---

M<sup>a</sup> Rosa Sosa Rodríguez, Coordinadora del Área de Bienestar Social, tengo a bien realizar propuesta de condiciones técnicas para el contrato de suministro de Catering en el Centro de Día de Mayores.

### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE CATERING EN EL CENTRO DE DÍA DE MAYORES POLIVALENTE DE VILLA DE ARICO.**

#### **1. Objeto del contrato.**

1.1. El objeto del presente pliego es el establecimiento de las características técnicas que regirán la prestación del suministro de catering en el Centro de Día de Mayores Polivalente del Ayuntamiento de Villa de Arico, ubicado en: C/ La Graciosa, 1. Abades, en este término municipal.

La finalidad de este suministro es proporcionar el menú de desayuno, media mañana, almuerzo, agua embotellada y servilletas para los 15 usuarios/as del centro.

Además, con ocasión de celebraciones especiales, siendo estas de un máximo de dos al año, se suministrará el menú del almuerzo para un máximo de 35 invitados por celebración, comunicado previamente por el Ayuntamiento.

1.2. En el presente pliego se detallan las actividades a realizar por la empresa adjudicataria, con cumplimiento de la normativa vigente aplicable, con especial atención al Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de las comidas preparadas y al Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios

#### **2. Definición del suministro**

El presente contrato consiste en el suministro del catering de desayuno, media mañana, almuerzo, agua embotellada y servilletas para los usuarios/as del Centro de Día, de lunes a viernes, excepto festivos.

El adjudicatario del presente contrato aportará un plan de los menús, que estará adaptado a las necesidades nutricionales de cada uno de los usuarios (diabetes, intolerancias alimenticias, o cualquier otra patología) a efectos de garantizar una dieta equilibrada.

El menú estará diseñado por un nutricionista, que ostente la correspondiente titulación y cualificación para ello.

La propuesta de los menús deberán ser remitidos al Director/a del centro con una



## Ayuntamiento de Villa de Arico

---

antelación mínima de 10 días al inicio del mes. El contratista atenderá las propuestas de modificación que se realicen desde la Dirección del centro, a efectos de mejorar la adecuación a las características de los usuarios.

El transporte de los alimentos hasta el centro, o lugar indicado, se realizará cumpliendo con la normativa vigente en dicha materia.

La recogida de los restos, bandejas, contenedores, se realizará una vez finalizado el horario de las comidas, no pudiendo superar las 24 horas.

### 3. Características propias del suministro.

3.1. La cantidad de comida a proporcionar con cada menú será la suficiente para un comensal y deberá contar con los nutrientes de una dieta equilibrada. Este será variado, conforme a la propuesta del nutricionista, y en la que constará de manera desglosada las proporciones relativas a:

-Hidratos de carbonos, grasas, proteínas, vitaminas y sales minerales.

-Frecuencia y variación en el consumo de los alimentos fundamentales de verdura, fruta, carne, pescado, huevos, etc.

3.2. Los menús se ajustarán a las convicciones personales o religiosas de los usuarios/as; así como, a las indicaciones médicas de los mismos.

3.3. Los productos serán de primera calidad, frescos y de temporada y, preferentemente, ecológicos y de proximidad.

La empresa adjudicataria del suministro no utilizará en la elaboración de los menús pescados tipo panga y tilapia.

3.4. La empresa adjudicataria para el suministro de los alimentos preparados utilizará recipientes y envases reutilizables, que no tengan componentes plásticos ni de aluminio.

3.5. El adjudicatario asume la realización de un menú especial para festejos (día de Canarias, día del Mayor, etc.) comunicadas previamente por el Ayuntamiento, sin incrementar el coste del suministro. Dichas actividades serán de un máximo de seis al año.

3.6. El Ayuntamiento de Villa de Arico, mediante el personal del Centro, valorará la calidad, presencia y buen estado del menú, indicando sus incidencias y disconformidades, quedando a su criterio, la no aceptación del menú y como consecuencia, la sustitución inmediata por uno nuevo.

3.7. El adjudicatario asume el suministro de agua embotellada suficiente para los usuarios, durante el horario de apertura del centro, así como para las posibles



## Ayuntamiento de Villa de Arico

---

excursiones. Además, proporcionará dos dispensadores de agua con botella, para la zona de comedor y para la zona de talleres.

### 4. Contenido del suministro y horario de entrega.

4.1. El horario de entrega del suministro de catering se realizará de la siguiente forma:

- Desayuno: La entrega se realizará con carácter semanal, los lunes o miércoles, y estará compuesto a título enunciativo por: leche, zumos, infusiones, café, agua, gofio, mermelada, mantequilla, cacao, pan de molde, fruta, azúcar, sacarina, embutidos y galletas.

- Media mañana: La entrega se realizará con carácter semanal, los lunes o miércoles, y estará compuesto a título enunciativo por: frutas, lácteos, pan de molde, embutidos, infusiones, zumos, compotas, gelatinas, cacao, agua, mermelada y galletas.

El suministro de la media mañana se podrá realizar junto con el suministro del desayuno y en el horario establecido para la entrega del almuerzo.

- Almuerzo: La entrega se realizará todos los días, en horario de 11:00 a 12:00 horas, y estará compuesto por primer plato, segundo plato, postre (fruta, yogures, natillas, etc.), agua, pan blanco, aceite de oliva virgen extra y vinagre, en su caso.

Sin perjuicio de lo anterior, el Ayuntamiento de Villa de Arico podrá modificar los horarios del centro, debiendo adaptarse la empresa adjudicataria a los mismos.

4.2. El adjudicatario suministrará una tarta para la celebración de los cumpleaños de los usuarios, previa comunicación del Ayuntamiento en un plazo de 24 horas, y con el límite de una tarta mensual, que será adaptada a las necesidades nutricionales de los mismos.

4.3. Ante excursiones o salidas del centro (siendo éstas de un máximo de cuatro al año), el adjudicatario sustituirá el menú previsto por uno adaptado, que será suministrado en el lugar designado por el Ayuntamiento. En todo caso, se comunicará al adjudicatario con una antelación de 48 horas.

### 5. Obligaciones del contratista.

El contratista, junto con sus obligaciones generales, tendrá el cumplimiento de las siguientes de carácter específico:

- Garantizar la prestación del suministro de catering conforme a lo establecido en el presente pliego.



## Ayuntamiento de Villa de Arico

---

- Garantizar que el suministro de catering se realice de forma adecuada, en lo relativo a la cantidad, calidad, higiene y puntualidad.
- Cualquier tipo de variación extraordinaria que afecte al suministro se deberá comunicar al Ayuntamiento con una antelación mínima de 48 horas.
- Cumplir con la normativa vigente aplicable a la elaboración, preparación y distribución de comidas preparadas.
- Remitir al Ayuntamiento de Villa de Arico los informes que se le sean solicitados, detallándose la evolución del suministro así como cualquier tipo de incidencia, en un plazo máximo de 48 horas contados desde su requerimiento.
- El adjudicatario designará entre el personal de su plantilla, un coordinador del suministro, que será el interlocutor con el Ayuntamiento y atenderá cualquier aspecto relacionado con la ejecución del suministro
- Sustitución de las ausencias del personal con carácter inmediato, a efectos de garantizar la continuidad diaria de la prestación del suministro
- La empresa adjudicataria debe cumplirá en relación a las materias primas utilizadas y productos a suministrar con la normativa legal aplicable y con el Código Alimentario Español.
- El contratista deberá someterse a las Inspección de Salud Pública que sean necesarias y rutinarias, debiendo notificar esta circunstancia al Ayuntamiento de Villa de Arico.
- El contratista se obliga a concertar y mantener durante la vigencia del contrato una póliza de seguro de responsabilidad civil para cubrir los riesgos que deriven del presente contrato así como los riesgos de intoxicación alimentaria.
- El número de usuarios a atender será de un máximo de 15, pudiendo experimentar disminuciones en función de la ocupación que en cada momento tenga el centro, hasta un mínimo de diez, siendo asumida esta variación por el adjudicatario.

### **6. Obligaciones del Ayuntamiento.**

El Ayuntamiento de Villa de Arico será el encargado del control y supervisión de la correcta ejecución del contrato, a través del Área de Bienestar Social.

Asimismo, y previa comunicación al contratista, se le requerirá para que presente la información necesaria de los menús objeto del suministro, a efectos de comprobación de la normativa de higiene en materia de elaboración, preparación, distribución y comercio de las comidas.



## **Ayuntamiento de Villa de Arico**

---

Previa solicitud del Ayuntamiento, el contratista remitirá, en un plazo no superior a 48 horas, los informes relativos a la correcta prestación del suministro y las posibles incidencias, en su caso.

Es todo cuanto tengo a bien proponer.

En Villa de Arico,

La Coordinadora del Área de Bienestar Social

*(Firmado electrónicamente)*