



## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS PREPARADAS PARA EL COMEDOR MUNICIPAL DEL AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA - AÑO 2020.**

---

El objeto del presente pliego técnico es el establecimiento de las estipulaciones técnicas que han de regir en el procedimiento de adjudicación del contrato de elaboración y distribución de comidas preparadas para las personas usuarias del Comedor Municipal del Ayuntamiento de Pamplona, tanto para desayunos, comidas y cenas. Las comidas y cenas que se repartan para consumir en el domicilio de los usuarios se entregarán en envases que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

### **1. INTRODUCCIÓN**

El Comedor Municipal es un servicio de titularidad municipal orientado a personas en situación de precariedad económica y con serias dificultades para satisfacer sus necesidades básicas en materia de alimentación. Constituye un recurso complementario a la acción profesional de trabajo social en las Unidades de Barrio y/o Servicios del Área de Acción Social y Desarrollo Comunitario, interviniendo en las situaciones de crisis al objeto de evitar un empeoramiento o cronificación de las circunstancias particulares de las personas usuarias.

Con este servicio se pretende:

- Contribuir, desde la responsabilidad pública municipal, como instrumento específico paliativo de las situaciones de pobreza endémica o coyuntural y bajo autovalimiento, mediante su aplicación complementaria al resto de prestaciones sociales.
- Paliar aquellas situaciones que puedan provocar o agudizar el desarraigo o la marginación social.
- Servir como instrumento de acción profesional y apoyo en los procesos de incorporación social diseñados desde los Servicios Sociales municipales.

Los usuarios del comedor son personas en situación de grave necesidad económica. Con carácter general este recurso municipal ofrecerá sus servicios todos los días de la semana.

Desde estos parámetros, resulta necesario contratar la elaboración de comidas completas y equilibradas. Se considera que esto se articula con el reparto de tres servicios diarios.

- La comida y la cena constarán de un primer plato, un segundo, postre, pan y café con leche y azúcar. El licitador suministrará la cantidad de aceite, vinagre y resto de materiales necesarios para un correcto aliño de las comidas y sabiendo que, por las especiales condiciones de las personas atendidas en este recurso, estas pueden ser mayores que las previstas en una dieta tipo. A este fin, la persona encargada del comedor será la responsable de acordar la cantidad con la empresa.
- En los casos en que se acuerde que los servicios deban ser consumidos en el domicilio de la persona usuaria, deberán venir preparados en envases que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas que no precisen de una preparación complementaria.
- El desayuno, por su parte, se recogerá por aquellas personas que así lo soliciten en el propio comedor y constará, al menos, de una pieza de fruta, un producto lácteo y pan, una pieza de bollería o un producto derivado de cereales. Al ser recogido por los usuarios para su uso fuera del comedor vendrá envasado individualmente.



- Respecto a los lácteos a suministrar, se tendrá en cuenta la existencia (puntual) de menores que comen la comida suministrada por el comedor municipal. En estos casos la dosis de productos lácteos será de, al menos, un postre lácteo al día y al menos 250 ml de leche en el desayuno.

La empresa adjudicataria deberá elaborar las comidas y transportarlas diariamente hasta el local habilitado como Comedor Municipal por el Ayuntamiento de Pamplona.

## 2. NORMAS GENERALES

El adjudicatario deberá estar en posesión de cuantas autorizaciones sean precisas para la elaboración y distribución de comidas preparadas.

Dado que las comidas no se elaboran en el propio centro en el que se sirven, compete a la empresa que las elabora transportarlas hasta el comedor municipal en perfectas condiciones sanitarias, adecuándose a normas y disposiciones vigentes en materia alimentaria, respondiendo por ello. El comedor dispone de una zona Office con todos los elementos necesarios para la recepción y suministro final de los platos.

Los menús se elaborarán diariamente, excepto los días festivos y el suministro de los mismos será diario, debiendo la empresa adjudicataria entregar las cantidades solicitadas a las doce de la mañana, de lunes a domingo en los locales del Comedor Municipal, situado en la actualidad en la calle Merced nº 25.

Las materias primas y el resto de material con el que se elaboren las dietas deberán adecuarse a las normas y disposiciones vigentes en materia alimentaria.

La empresa deberá estar inscrita en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente y tendrá actualizada dicha inscripción. Asimismo, los responsables de la empresa desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.

Deberá cumplir las Normas de higiene: 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, el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y la Ordenanza de Higiene Alimentaria del Ayuntamiento de Pamplona.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Las funciones principales de la empresa adjudicataria serán:

1. Confeccionar los menús y dietas.
2. Comprar las materias primas alimentarias, recepción y almacenamiento en las propias instalaciones de la empresa adjudicataria.
3. Manipulación, elaboración y/o cocinado de los menús y las dietas especiales, también en las instalaciones de la empresa adjudicataria.
4. Los alimentos elaborados deberán prepararse utilizando los sistemas necesarios para su conservación y mantenimiento de forma idónea hasta su consumo por las personas usuarias.
5. Transporte de los menús al centro asignado, cumpliendo la normativa de distribución de comidas preparadas.

El menú deberá estar en el centro preparado para ser servido a la hora acordada, cumpliendo con las temperaturas de transporte establecidas en el RD 3484/2000.



El licitador deberá adaptarse a las situaciones especiales (menores, ramadam, etc...)

Las comidas preparadas envasadas que se vayan a consumir fuera del comedor estarán identificados con la fecha de envasado, con el menú que contiene, tipo de dieta y fecha de consumo preferente.

Los alimentos se mantendrán a temperatura controlada en todo momento. El Ayuntamiento podrá solicitar de la empresa adjudicataria los registros de los controles de temperatura en el envasado y durante el transporte.

#### **4. PERSONAL Y MATERIAL**

El adjudicatario deberá disponer de los medios materiales necesarios y del personal suficiente y capacitado para la prestación del servicio adjudicado. Todo el personal que vaya a prestar los servicios estará legalmente contratado y/o dado de alta en la Seguridad Social y en todo momento al corriente de las cotizaciones. Deberá indicar el personal que directamente participará en el contrato, la relación, en su caso, con la empresa, la jornada de trabajo propuesta, etc.

El adjudicatario facilitará a la totalidad del personal que desarrolle los trabajos para la contrata, la uniformidad precisa, debiendo utilizar indumentaria de uso exclusivo cada vez que acceda a la cocina y en el proceso de distribución de comidas.

El adjudicatario deberá garantizar un trato adecuado a los/as trabajadoras del Comedor Municipal, al Servicio de Inspección Alimentaria y a cuantos trabajadores estén relacionados con la prestación del contrato.

La adquisición de todo tipo de material, maquinaria, vehículos etc. así como los gastos de conservación, serán de cuenta del adjudicatario.

Todas las instalaciones, elementos materiales y la maquinaria de la empresa suministradora deberán estar en todo momento en buen estado de conservación y limpieza. El Ayuntamiento podrá desecharlo cuando no reúna condiciones, debiendo el adjudicatario sustituirlo por otro adecuado dentro del plazo que se le otorgue.

Los responsables de la empresa desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, que incluya los instrumentos de registro. Asimismo, garantizarán que los manipuladores dispongan de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria de acuerdo con su puesto de trabajo, tal y como se recoge en el Reglamento Europeo 852/2004.

#### **5. TIPO DE DIETA**

Los menús incluyen la comida, la cena y una pequeña bolsa de desayuno preparada para llevar para aquellas personas que así lo solicitan.

Las dietas deberán ser variadas, equilibradas y nutritivas, debiendo su composición y equilibrio ser conformes con las normas dictadas por la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.).

Asimismo, serán adecuadas a las circunstancias sociosanitarias de las personas usuarias. Quienes lo soliciten y lo precisen por prescripción médica, por creencias religiosas o por sus especiales circunstancias, recibirán menús adecuados a sus necesidades, pudiendo ser, al menos:



- Dieta normal
- Dieta diabética
- Dieta para población musulmana (sin cerdo ni derivados), dieta sin carne los viernes de cuaresma para los católicos o cualquier día para musulmanes que así lo soliciten por sus creencias, etc.
- Dieta para celíacos, intolerantes a la lactosa, hipocalórica si es por prescripción médica, baja en sodio, etc...

La empresa deberá estar dispuesta a cubrir este aspecto proporcionando un menú especial, sin que ello suponga un aumento del precio contratado.

La empresa deberá detallar en su proyecto la relación de menús que va a suministrar, incluyendo información sobre los menús especiales.

(\*) Nota:

- Tal y como ya se ha señalado, los menús de las comidas y las cenas estarán compuestos por un primer y segundo plato, postre, pan y café con leche y azúcar. La cantidad de pan a suministrar por la empresa adjudicataria será de, al menos, una barra de pan por cada tres menús.
- Las materias primas que compongan las distintas dietas alimentarias serán de primera calidad y adquirido por el adjudicatario para la realización de este servicio; no pudiendo ser cedido, etc...
- Se realizarán las dietas bajas en sal. Las personas que lo deseen podrán ajustarla en el propio comedor, donde se contará con saleros.
- La empresa adjudicataria se encargará del suministro adecuado de aderezos (aceite, vinagre, sal, azúcar...) a demanda del personal del comedor municipal que siempre ajustará las peticiones a las necesidades concretas de las personas atendidas en el servicio.
- Incorporación de alimentos ecológicos en los menús: La producción ecológica de alimentos (a través de la agricultura, la ganadería y la acuicultura) está regulada para toda la UE en el Reglamento (UE) 2018/848, que viene a unificar las preferencias de un sector de los consumidores con la aportación de bienes públicos por parte de este modo de producción, que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural. Los productores ecológicos están sujetos a un régimen de control que expide una certificación y que tiene como signo externo las indicaciones obligatorias recogidas en el artículo 32. Los alimentos que se incorporen deberán tener el sello de identificación y estar sus productores debidamente certificados. Se valorará la cantidad de alimentos ecológicos que se incorporen a los menús. Las empresas licitadoras deberán indicar en sus ofertas la cantidad en kilogramos/litros por comensal y mes de alimentos ecológicos que se comprometen a servir. Mensualmente se realizará el control de las cantidades de productos ecológicos y de los proveedores a través de un resumen mensual que contenga la relación de los productos ecológicos y sus cantidades, así como las facturas de compra de productos ecológicos adquiridos para la cocina.

En la valoración técnica se tendrá en cuenta el contenido de las propuestas de menús: legumbres, arroz, pasta, carne, pescado, el aporte calórico adecuado, el equilibrio nutricional, así como el contenido de los menús especiales. Todo ello será aportado por las empresas en su oferta.

La carta mensual de los menús de las comidas deberá ser supervisada por un técnico especialista en dietética y nutrición por cuenta de la empresa, a fin de garantizar el aporte calórico y el equilibrio nutricional adecuado. Se facilitará un ejemplar de dicha carta de menús suscrita por el dietista, a los responsables del Comedor Municipal, en la semana anterior al comienzo del mes natural.



La dietista tendrá en cuenta, además del correcto equilibrio de las dietas, las necesidades especiales que tienen las personas atendidas en este recurso y la ajustará a sus especiales características.

El adjudicatario deberá respetar las diferentes dietas solicitadas, teniendo en cuenta a quien se dirigen, así como las posibles variaciones que se produzcan.

## 6. NÚMERO DE DIETAS

Aunque de manera general se calcula que el número de servicios a contratar rondará los 100 servicios diarios (correspondiendo 50 a las comidas y 50 a las cenas), además de alrededor de 35 desayunos diarios, no será una cantidad cerrada sino que cada día se encargará el número de menús que el Comedor Municipal requiera, pudiendo ser un número inferior o también más de los menús previstos cuando los picos de ocupación del recurso así lo aconsejen. El número exacto de menús y sus características se encargará a la adjudicataria la víspera al día del suministro.

El número exacto de menús y sus características se encargará a la empresa adjudicataria en los términos que se indican en la cláusula siguiente.

El Ayuntamiento no se encuentra obligado al encargo de la totalidad de las cantidades indicadas si las necesidades reales fueran menores a las inicialmente previstas.

La empresa adjudicataria facturará únicamente los menús suministrados y en ningún caso la cantidad máxima prevista si no ha sido la solicitada por el Comedor Municipal .

## 7. CONDICIONES Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

### Periodo de funcionamiento y distribución de alimentos

El Comedor Municipal funcionará todo el año (salvo del 10 al 14 de julio). La elaboración y suministro de los menús será DIARIA, debiendo la empresa adjudicataria entregar las cantidades solicitadas a las doce de la mañana, de lunes a domingo en los locales del Comedor Municipal.

La responsable del Comedor Municipal contactará de lunes a viernes con la empresa para acordar con ella el número exacto de desayunos, comidas y cenas que serán necesarias al día siguiente (en el caso del viernes se encargarán los menús de sábado, domingo y lunes). Este ajuste diario del número de servicios se hará entre las 15 y las 16 horas, puesto que los/as usuarios/as reservan cada día plaza para comer al día siguiente. Es importante que la empresa sea flexible en lo relativo a este ajuste diario, para que en ningún caso falte comida para las personas que acuden al servicio; sin que, tampoco, sobre comida innecesariamente.

La empresa adjudicataria queda obligada a introducir las variaciones a las que hace referencia el párrafo anterior incluyendo los fines de semana, periodos vacacionales y a lo largo de todo el año, siempre que se haya comunicado dentro de la hora indicada.

Será la empresa adjudicataria quien se encargue del transporte necesario y asuma todos los gastos derivados del mismo para que esta llegue al comedor municipal. Asimismo, deberá garantizar la conservación e higiene de los alimentos en este recorrido hasta dicha entrega, disponiendo de los vehículos adecuados. Para ello en el proyecto informará de las características y el tipo de envase a utilizar para el transporte de alimentos, en atención a mantener la temperatura y estado de conservación de los alimentos idóneos para ser ingeridos por los usuarios.



## Preparación y envasado

La distribución de la comida de adecuará a las características de los alimentos y en función de su destino final, es decir, según se trate de platos calientes o no, de si su consumo es inmediato (comidas) o se reserva para la hora de la cena, o en el caso de alimentos que requieran condiciones especiales de conservación.

Cuando los productos estén preparados para su consumo en caliente, los envases utilizados para el transporte deberán garantizar el mantenimiento de la temperatura a igual o superior a 65° hasta la entrega de los mismos en el comedor municipal.

Las comidas que se sirvan para su consumo fuera del establecimiento en el que se encuentra instalado el Comedor Municipal se acondicionarán en recipientes herméticos desechables individuales que garanticen su conservación hasta su consumo. La empresa, asimismo, facilitará recipientes vacíos para que el personal del comedor prepare aquellas comidas que, por diversas razones, deban consumirse fuera del local (familias con menores, personas celebrando el ramadan, y otras circunstancias no previstas en el momento de encargar los servicios del día siguiente...).

En definitiva, se deberá cumplir lo establecido en el 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.

## Seguimiento

Los técnicos municipales confirmarán la realización del servicio y la calidad de los servicios prestados, pudiendo realizar las inspecciones necesarias al respecto.

La empresa adjudicataria estará obligada a guardar en el comedor una muestra de la comida servida cada día durante un periodo de 4 días para ser utilizada en caso de tener que realizarse algún tipo de análisis con posterioridad a ser servidas. Para ello, es necesario, que suministre un menú adicional completo de cada día para guardarlo en el comedor por si no sobrara comida ese día.

La empresa adjudicataria dará conocimiento a los servicios municipales de los resultados de los estudios microbiológicos realizados.

Los servicios municipales podrán, cuando lo estimen oportuno, plantear reuniones de coordinación con las personas responsables de la empresa adjudicataria con el fin de ir evaluando la marcha del servicio para introducir las mejoras que procedan.

El personal encargado de la elaboración de las dietas suministradas podrá asesorar y/o informar a los servicios municipales en lo concerniente a todo lo relacionado con las dietas nutricionales facilitadas a las personas usuarias.