**PLIEGO DE BASES TÉCNICAS QUE DEBEN REGIR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA EN EL CENTRO DE MENORES IBAIONDO DE ZUMÁRRAGA.**

## 1. CONTENIDO DEL SERVICIO

*Las prestaciones de dicho servicio comprenden:*

1. *Servicio de cocina*
2. *Compra y abastecimiento de suministros*
3. *Limpieza cocina*
4. *Elaboración de menús*
5. *Gestión de residuos*

*3.1 Servicio de cocina:*

El servicio de cocina se encargará de la preparación y elaboración en las instalaciones del centro del racionado alimenticio a consumir por los y las menores usuarios del centro, así como por el personal propio que trabaja y come con los menores en los grupos de vida cotidiana.

La contratista se compromete de manera coordinada con la dirección del centro a respetar las prácticas de trabajo recogidas en el anexo I, apartado 2 de la Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la CAPV.

El racionado típico para los y las menores y el personal educativo que trabaja en los grupos de vida cotidiana consistirá en:

- un desayuno (una ración de galletas/cereales/cruasán, un trozo de pan, mantequilla, mermelada, vaso de leche, cacao y vaso de zumo). Los desayunos se prepararán directamente en el grupo de vida cotidiana. Para ello, semanalmente el personal de cocina dejará depositados en el almacén del grupo los alimentos necesarios para que los menores preparen su desayuno.
- un almuerzo para los y las menores que salen a realizar actividades formativas en el exterior, y pasan más de 5 horas fuera del centro.
- una comida y una cena de tres platos (primero, segundo y postre)
- una merienda (bocadillo, yogur o fruta a media tarde).

Se establece un número máximo, con 5 grupos abiertos y a plena ocupación, de 54 racionados (39 menores residentes y 15 educadores trabajando en los grupos educativos).

No obstante, la cantidad mínima de racionados que la contratista deberá servir será siempre de 45 racionados diarios, para 30 menores residentes y 15 educadores, siendo variable la necesidad de 9 racionados más. Estos racionados adicionales, hasta un máximo diario de 9, se facturarán de manera individualizada cuando se aporten.

De cara a saber en cada momento qué número de racionados debe llevarse a cada grupo, en los casos en que hubiera altas y bajas de menores en el centro, salidas o



Donostia - San Sebastian, 1 – 01010 VITORIA-GASTEIZ
tef. 945 01 90 91 – Fax 945 01 91 53 – e-maill: epenal@euskadi.eus

cualquier otra circunstancia o necesidad dietética de menores concretos, los coordinadores de los grupos de vida cotidiana comunicarán por escrito al servicio de cocina y con antelación suficiente dichos cambios al coordinador del servicio de cocina.

El traslado de los alimentos se realizará desde la cocina a los diferentes grupos, tanto en los momentos preestablecidos como en aquellas situaciones en las que el Responsable de Centro lo considere oportuno y así lo indique al servicio de cocina.

### *3.2 Compra y abastecimiento de suministros*

La empresa contratista se proveerá de los suministros que considere para afrontar la elaboración de los racionados suficientes y necesarios, según las cantidades y calidades recogidas en los menús basales y las fichas técnicas de cada plato.

La contratista tendrá un stock mínimo de productos de alimentación, mantenimiento y limpieza necesarios a fin de que quede garantizado el abastecimiento del centro durante una semana como mínimo.

La Administración proporcionará el equipamiento necesario para el cumplimiento del servicio y habilitará espacios suficientes y adecuados para el almacenamiento de los suministros.

La contratista deberá depositar en el almacén frigorífico o de congelación, alimentos en cantidad suficiente para preparar un menú exprés en casos de emergencia (comida en mal estado o insuficiente, enfermedad o indisposición repentina), que se podrá utilizar por orden expresa del Responsable del Centro.

### 3.3 Medios materiales

Para la realización de las tareas, existe un área habilitada, que consiste en:

- una sala de cocina equipada con los siguientes elementos:

    i. 4 fuegos de gas
    ii. 1 freidora industrial
    iii. 1 plancha industrial
    iv. 1 horno de aire industrial (capacidad 5 bandejas)
    v. 1 marmita industrial
    vi. 2 fregaderos
    vii. 1 lavavajillas industrial
    viii. 1 mesa caliente para mantener los alimentos preparados, a la espera del reparto
    ix. 1 microondas.

- Una sala de despensa
- Una sala cámara-frigorífica
- Una sala cámara-congeladora
- Una sala comedor

Los útiles y maquinaria de cocina, correrán por cuenta de la Administración.

El contratista dotará al personal del vestuario adecuado para la realización de los trabajos. La prestación del servicio y elaboración del racionado será en el propio centro. Los útiles y maquinaria de cocina, correrán por cuenta de la Administración.

Los daños causados por el personal de cocina en los enseres del centro por negligencia o dolo serán indemnizados a la Administración por la empresa contratista.

### *3.4 Elaboración de menús*

Los y las menores y jóvenes internados deberán recibir, en los horarios establecidos, una alimentación equilibrada y preparada convenientemente, que responda en cantidad y calidad a las normas dietéticas, a la edad y a las necesidades de salud respectivas y que respete sus convicciones religiosas.

Hay tres tipos de racionado: racionado normal, musulmán y de dieta.

La empresa contratista elaborará un calendario de menús con rotación, al menos, cada tres semanas, atendiendo al perfil y características de los y las menores y personal del centro: menú básico, menú especial por motivos religiosos, y menú especial por salud o dieta, que serán presentados por el coordinador al Responsable del Centro dos veces al año (MENU INVIERNO, MENU VERANO) el 1 de abril (para inicio el 15 de abril) y el 1 de octubre (para inicio el 15 de octubre), para su aprobación.

Además de esos menús, la contratista deberá confeccionar los siguientes menús especiales, que no serán objeto de facturación aparte:

- Cena del día 24 de diciembre.
- Comida del día 25 de diciembre.
- Cena del día 31 de diciembre.
- Comida del día 1 de enero.
- Cena del día que finaliza en Ramadán.
- Comida en la Fiesta del Cordero.
- Todos los miércoles de julio a septiembre se realizará una barbacoa junto a la piscina, saliendo cada semana un grupo a prepararla, siendo los alimentos a consumir provistos por el servicio de cocina.
- Con ocasión del cumpleaños o la despedida de un/a menor de un grupo de vida cotidiana por cumplimiento de la medida o su traslado a otro centro, se preparará una tarta para las personas de ese grupo.

Las cenas y comidas de los días de Navidad estarán constituidos por: entremeses fríos y calientes, un plato de pescado, un plato de carne y postres navideños.
La cena de fin de Ramadán será de hamburguesas de ternera y su guarnición.
En la fiesta del cordero se servirá un plato de cordero guisado y dulces árabes.
Las barbacoas serán de productos vegetales, pechugas de pollo, chorizo y morcilla.

### *~~3.5~~ Limpieza y mantenimiento de la cocina y comedor anexo*

La empresa contratista se encargará del orden, mantenimiento y limpieza de las instalaciones generales de la cocina, sus elementos, así como del comedor anexo.

La empresa contratista se encargará de la recogida, limpieza e higienización de los utensilios utilizados para el traslado de los alimentos en la comida y la cena desde las cocinas hasta los comedores de los grupos, así como, una vez al día, del resto de elementos utilizados en el comedor de los menores (platos, cubiertos, tazas y tazones).

La empresa contratista utilizará para la limpieza e higienización productos ecológicos y no abrasivos, según indicaciones que se realicen por parte de la Dirección del centro en función a los procesos de depuración de residuos que se instauren en cada momento.

### *3.6 Gestión de residuos*

La empresa contratista se encargará de la recogida y traslado desde el comedor de los grupos de vida cotidiana de los menores hasta los recipientes preparados al efecto en el patio de cocina o el exterior del centro, de los residuos orgánicos y reciclables generados en el comedor de los grupos educativos, así como en la reposición de alimentos para el desayuno o la reposición de otros materiales del almacén, y los recipientes plásticos de los productos de limpieza del grupo.

Corresponderá al contratista atender, en materia de traslado de residuos, las normas sanitarias establecidas bien por las autoridades municipales bien por el responsable del centro, tanto respecto al emplazamiento al que deben de ser trasladados como al horario y sistemas de evacuación, así como las instrucciones de separación de residuos y reciclaje que pudieran establecerse.

## 4 EQUIPO DE TRABAJO

El contratista está obligado a adscribir a la ejecución del contrato los siguientes medios humanos:

4 Cocineros, que deberán contar con formación sanitaria en manipulación de alimentos.

De conformidad con lo dispuesto en la cláusula 17 de la carátula del pliego de cláusulas administrativas particulares y la cláusula 32.8 del pliego de cláusulas administrativas particulares, esta obligación reviste el carácter de obligación contractual esencial, de manera que, su incumplimiento constituye causa de resolución del contrato.

A tal efecto, la empresa contratista, en el plazo de los 5 primeros días de ejecución contractual, remitirá a la Administración la relación nominal de trabajadores adscritos a la ejecución del contrato.

La alteración del equipo de trabajo solo podrá realizarse con arreglo a lo dispuesto en los siguientes subapartados. En cualquier caso, los posibles inconvenientes de adaptación al entorno de trabajo y al servicio, que se generen con motivo de la alteración, deberán subsanarse mediante periodos de solapamiento de la persona que abandona el equipo y de la que se incorpora al mismo sin coste adicional, durante el tiempo necesario.

Será responsabilidad de la empresa contratista que el personal conozca y disponga de los medios y medidas de seguridad que correspondan para el correcto y eficaz desarrollo de su trabajo.

### 4.1 ALTERACIÓN INSTADA POR EL CONTRATISTA

Si a lo largo del plazo de ejecución del contrato, el contratista, debido a causas justificadas, necesita alterar la composición, lo comunicará por escrito la Dirección de Justicia con 15 días hábiles de antelación- salvo en caso de ILT o fallecimiento- con indicación de los siguientes datos:

1. Identificación de la persona y motivo de la alteración
2. Propuesta, debidamente documentada, de la persona candidata con un perfil de cualificación profesional similar o superior al de la persona que se pretende sustituir, debiendo acreditar formación sanitaria en manipulación de alimentos.
3. La Dirección de Justicia deberá autorizar la alteración.

### 4.2. ALTERACIÓN INSTADA POR LA DIRECCIÓN DE JUSTICIA

Si a lo largo del plazo de ejecución del contrato, la Dirección de Justicia, debido a causas justificadas, considera necesario alterar la composición, lo comunicará por escrito al contratista indicando los motivos, y el contratista, en el plazo de 15 días hábiles, propondrá al menos una posible persona candidata con un perfil de cualificación profesional similar debidamente documentado.

La Dirección de Justicia deberá autorizar la alteración.

## 5.CONDICIONES OPERATIVAS

5.1. UBICACIÓN
El contratista prestará el servicio en el Centro de Menores de Ibaiondo, Zumarraga.

5.2. HORARIO DEL SERVICIO.

El contratista deberá garantizar el siguiente horario:

El servicio de cocina para la atención del Centro con cinco grupos educativos en funcionamiento requerirá que la cocina esté abierta y en funcionamiento de 10:00 a 22:00 horas.

En cualquier caso, durante las doce horas de servicio de lunes a domingo habrá una presencia mínima de una trabajador/a y además, de lunes a viernes, al menos entre las 11:00 y las 16:00 habrá un segundo trabajador/a.

5.3. COORDINADOR/A DEL SERVICIO

La empresa contratista designará a, al menos, una persona perteneciente a su plantilla como coordinadora técnica o responsable del servicio. Esta persona será la interlocutora con quien se relacionará la Dirección de Justicia y a quien corresponderá la dirección de los trabajos y la impartición de las órdenes o instrucciones laborales al resto de las personas adscritas a la ejecución del trabajo.
El Responsable de centro encomendará al coordinador/a del servicio la realización de las tareas o cometidos que aquél considere precisas en relación con sus funciones propias del servicio de cocina, trasladando éste las indicaciones necesarias al personal del servicio de cocina que esté en cada momento trabajando.

## 6. DATOS E INFORMES

El contratista pondrá a disposición de la Dirección de Justicia los datos que le sean requeridos en cada momento sobre las actividades realizadas. Mensualmente, la empresa enviará un documento al Responsable de Centro en el que se recoja el número de racionados servidos desde cocina cada día del mes anterior, para que pueda ser contrastado y revisado.

El contratista y la Dirección de Justicia se reunirán una vez cada trimestre. En estas reuniones (reuniones de coordinación) se hará el seguimiento al plan de trabajo establecido.

El contratista elaborará trimestralmente un informe para su entrega a la Dirección de Justicia. En dicho informe se señalarán aquellos indicadores e informaciones relevantes que se determinen en las reuniones mensuales entre ambos. Se irán, así adecuando progresivamente los menús en base a la realidad del centro (rotación de menores, creencias religiosas, estados de salud...) y según las necesidades o cambios detectados. Para ello, la empresa recogerá antes de cada informe, la valoración realizada por los menores para tener conocimiento de los requerimientos de éstos.

Al final del año natural, el contratista entregará a la Dirección de Justicia una memoria-resumen en los términos que se acuerden en las reuniones de seguimiento.