PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO ORDINARIO, DEL CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING EN LOS "APARTAMENTOS PARA PERSONAS MAYORES AUTÓNOMAS DE LEKAENEA" SITOS EN IRUN.

1.- Objeto básico.

Las presentes prescripciones técnicas tienen por objeto definir las condiciones del contrato de servicio de catering para a prestar en el edificio Lekaenea del municipio de Irun.

2.- Definición pormenorizada.

2.1.- La prestación del servicio consistirá en elaborar y suministrar el almuerzo a un máximo de 10 personas, de lunes a viernes, con excepción de los festivos. El número de usuarios a servir podrá experimentar variación dependiendo de las necesidades que tengan los posibles usuarios del comedor.

El servicio también consistirá en la preparación del comedor, el servicio de comedor y la recogida del comedor y menaje el cual deber ser limpiado en las instalaciones que IRUNVI dispone en la cocina central del edificio de 40 apartamentos para personas mayores autónomas de Lekaenea en Irun.

2.2.- A efectos de desarrollar el objeto descrito en las cláusulas anteriores, la prestación y ejecución del servicio de catering será llevado a cabo, mediante el personal cualificado y con los medios técnicos y materiales necesarios, por el adjudicatario. Para la atención del comedor será suficiente 1 persona durante 2 horas para el máximo de 10 personas.

El horario de trabajo será de 13:00 a 15:00h y el horario de apertura del comedor será de 13:30 a 14:00h.

2.3.- La obligación principal del adjudicatario es preparar las comidas en sus propias instalaciones para posteriormente ser servidas por el propio personal del centro, debiendo acreditar el registro sanitario y el número del mismo.

2.4.- Los menús deberán entregarse antes de las doce horas y treinta minutos en el centro, una vez confirmado, con una antelación de setenta y dos horas, el número exacto de comidas y cuántas de ellas especiales, debiendo ser recogidos los envases diariamente antes de las dieciséis horas y treinta minutos.

2.5.- Los menús serán trasladados por el personal de la empresa adjudicataria a la dirección del centro, siendo transportados 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 o material en general que se use para el transporte de los alimentos.

2.6.- La cantidad de comida a proporcionar por cada menú deberá ser la suficiente para un comensal, debiendo ser elaborados los menús por un nutricionista y constarán de primer plato, segundo plato, guarnición, postre y pan, ello independientemente de que todos los menús solicitados se presenten en un solo recipiente. Los menús responderán a una dieta sana, variada y equilibrada.

2.7.- El adjudicatario presentará al Director del centro una planificación mensual, con al menos 3 días de antelación al inicio del nuevo mes, incluyendo alternativas para cada una de las comidas, a efectos de que pueda ordenarse su modificación si no se ajusta al pliego.

2.8.- La composición ordinaria del menú, tendrá alternativas para ajustarse a las prescripciones médicas, por ejemplo diabética, hiposódica, alergias alimentarias, hipocalóricas, etc. Así como ajustarse a las convicciones personales o religiosas de los/as usuarios/as, así como las dietas. Dichos menús serán etiquetados, recogiendo las características específicas de cada uno.

Cada menú consistirá en un primer plato, segundo plato, guarnición, postre, pan y medio litro de agua. La cantidad de comida a proporcionar por cada menú deberá ser la suficiente para un comensal, debiendo ser elaborados los menús por un nutricionista. Los menús responderán a una dieta sana, variada y equilibrada.

2.9.- El Adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios menús alternativos por indicación médica adaptados para las características fisiopatológicas de personas mayores.

Son índices básicos de la calidad de la dieta:

- Perfil calórico: hidratos de carbono del 55% al 60 %, grasas del 25% al 30%, proteínas 15%.

- Calidad de la proteína, al menos 40% de origen animal.

- Hidratos de carbono simples < 10% de la energía total.

IRUNVI, valorará la calidad y la presencia del menú, y comunicará al adjudicatario las incidencias y disconformidades que surjan en el mismo, quedando a criterio de ésta, la no aceptación del menú y el no abono de la cuantía correspondiente al adjudicatario, cuando de ello se desprenda la mala calidad del producto.