



Ayuntamiento
Corvera de Asturias

Nubledo, 77 -33416
Tel. 985 50 57 01 - Fax 985 50 57 66
www.ayto-corvera.es

Datos Del Expediente:

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS		
Unidad Tramitadora:		
CONTRATACIÓN - PJM		
Numero expediente:	Documento:	Fecha:
CYC/51/2010	CYCUI07T	19-07-2010
6R5A6A0F1Z5R5I3V1ADV		

Destinatario:

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN LA
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA PARA LA ESCUELA INFANTIL (0 A 3
AÑOS) DEL AYUNTAMIENTO DE CORVERA**

1º.- Objeto:

El objeto de la licitación es el servicio de cocina con destino a las Escuela Infantiles (0 a 3 años) del Ayuntamiento de Corvera,

2º.- Características servicio:

2.1. El Servicio de cocina implicará la compra, conservación, preparación, cocinado, aderezo y presentación de los alimentos utilizando las técnicas más idóneas.

La empresa adjudicataria confeccionará los diferentes menús y dietas bajo la dirección de las personas responsables del Centro, contando para ello con el asesoramiento de la persona o personas cualificadas, que la empresa destine a este fin.

2.2. Implicará asimismo el control y cuidado de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a disposición de la cocina, así como su adecuado almacenaje, a tal efecto:

- a) Propondrá a la Dirección del Centro la compra de los alimentos necesarios para la confección de los distintos menús.
- b) Procederá a la recepción de los alimentos adquiridos.
- c) Se adoptarán las normas para que ningún artículo no conforme pueda ser aceptado y utilizado, manteniendo informado al Ayuntamiento de las incidencias que se pudieran originar.
- d) Las materias primas recepcionadas se ajustarán a las características y calidades demandadas en la compra.
- e) Se deberá poner un especial interés en proteger eficazmente los alimentos contra todo riesgo de contaminación, desde su recepción hasta su posterior utilización, por ello se elaborará como mínimo:
 - Un programa de control de plagas.
 - Control de proveedores y de materias primas, y
 - Control de temperaturas de almacenamiento
 - Control de condiciones higiénicas y de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios
 - Plan de prevención de riesgos laborales.

Dichos programas implicarán revisiones periódicas mensuales de **autocontrol** en lo relativo a:

- Condiciones higiénicas y de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios
- Condiciones de almacenamiento a temperatura ambiente y a temperatura regulada
- Control de higiene personal
- Control de medida de lucha contra plagas, y
- Registro de operaciones de mantenimiento y averías.

3º.- Mantenimiento de las instalaciones y equipamiento.

Las instalaciones y equipamiento de las cocinas son propiedad del Ayuntamiento por lo que la empresa usará responsablemente dichos elementos.

La empresa adjudicataria será totalmente responsable de la limpieza y recogida de las instalaciones en las que se ubican las dependencias de la cocina, así como de todo el equipamiento y mobiliario existente para su funcionamiento ordinario, garantizando durante la vigencia del contrato que se encuentre en perfectas condiciones de calidad y servicio. A estos efectos, el adjudicatario comunicará por escrito a la Dirección del Centro las deficiencias que aprecie en cualquiera de los elementos componentes de las dependencias e instalaciones usadas por él, quedando obligado el Ayuntamiento a efectuar los cambios, reparaciones, etc. que fueran necesarios en el plazo mínimo indispensable.

Las funciones de lavado y limpieza por cuenta del adjudicatario abarcaran entre otros los siguientes apartados:

- Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en cocina
 - Lavado completo de vajillas, bandejas, , etc.
 - Limpieza de las instalaciones de cocina (suelos, ventanas, paredes, etc.)
- Con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, la empresa adjudicataria limpiará todo el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan.

Serán por cuenta del Ayuntamiento los productos a emplear, así como los útiles necesarios. Los detergentes y desinfectantes utilizados serán los adecuados a las funciones a las que están destinados.

4º. – Características de las empresas:

- Se adaptarán a lo establecido en el Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre y en el Real Decreto 22071/1995 de 28 de diciembre.
- Dispondrán de Métodos propios o contratados para el control de la calidad y del cumplimiento de la normativa sanitaria y en materia de manipulación de alimentos.
- El personal que participe en la manipulación de los alimentos objeto de este contrato se atenderá a lo establecido en el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero sobre las normas para manipuladores de alimentos.

5º.- Personal

5.1 El adjudicatario deberá incorporar a la documentación de su proposición, explicación detallada respecto del personal que prestará directamente los servicios objeto del contrato, con al menos el siguiente contenido:

- Numero y categoría profesional de las personas que realizarán los trabajos.
- Curriculum académico y/o profesional de las mismas.
- Personal de coordinación y asesoramiento.

5.2 El personal que ejecute directamente el contrato, dispondrá del vestuario adecuado conforme señala la ley, que correrá a cargo de la empresa. A tal efecto será obligatorio el uso de ropas e indumentarias adecuadas, de color claro, calzado apropiado y cubrecabezas

o redescilla en su caso. Esta indumentaria se destinará al uso exclusivo para el trabajo y deberá estar en perfectas condiciones de limpieza.

Asimismo dicho personal deberá estar dado de alta en la Seguridad Social de acuerdo con la categoría laboral y convenio colectivo que le resulte aplicable.

5.3 El servicio de cocina se prestará durante once meses al año, excluyéndose los fines de semana, el mes de agosto y fiestas.

5.4 El horario del servicio se establecerá de común acuerdo con la Directora del Centro.

5.5 Será de obligado cumplimiento toda la normativa aplicable en Prevención de Riesgos Laborales.

6. - Requisitos legales aplicables.

Será de obligado cumplimiento para el concesionario la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto del contrato.

El personal contratado deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, o del Certificado de formación correspondiente, o acreditar haber recibido dicha formación, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 8/2002 de 24 de enero, de la Consejería de Salud y Servicios Sociales del Principado de Asturias, por el que se regulan los programas de formación e higiene en las empresas del sector alimentario.

7.- Responsabilidad civil.

La empresa adjudicataria deberá suscribir un seguro de responsabilidad civil, por importe al menos de 300.000 euros, para hacer frente a los daños o reclamaciones que puedan surgir en el desarrollo de su actividad.