



FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO EN LA UNIDAD DE MEDIA ESTANCIA, CENTRO DEPENDIENTE DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALBACETE.

1. DEL OBJETO.

La Diputación Provincial de Albacete precisa contratar el servicio de cocina para la Unidad de Media Estancia (en adelante, UME), centro dependiente de la Diputación Provincial de Albacete.

El objeto de contrato, y por tanto las obligaciones del adjudicatario, consistirán en la elaboración de los menús de acuerdo a las dietas establecidas por la Dirección del Centro, emplatado en aquellos casos que así lo requieran los pacientes de acuerdo a los criterios terapéuticos establecidos por la Dirección facultativa del Centro, así como el transporte desde el punto de elaboración de las comidas y su emplatado, hasta la puerta de recepción de la Unidad de Media Estancia (UME).

El adjudicatario deberá prestar un servicio de alta calidad, de manera que todos los usuarios clave encuentren aquellos alimentos que mejor reflejen sus necesidades dietéticas y sus gustos.

2. DE LA GESTION DEL PROCESO.

2.1. AMBITO.

El adjudicatario estará obligado a mantener los criterios de calidad exigibles en este tipo de servicio (calidad higiénica, nutricional y organoléptica).

Para ello son elementos mínimos en el proceso, la manipulación higiénica de los alimentos (desde la recepción hasta el consumo), trazabilidad, la formación del personal, la limpieza y conservación de las zonas y superficies a limpiar (y su frecuencia), la gestión de los residuos, control de plagas son aspectos fundamentales e importantísimos en la buena gestión del servicio de cocina, así como la elaboración de un protocolo a nivel interno de auditoría de Análisis de Puntos Críticos (APPCC).

El servicio de gestión de comidas quedará dividido en dos subservicios:

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



- a) Servicio de Pensión alimenticia, con una amplia y variada selección de productos que cubran las necesidades, y aspectos de salud de los grupos a los que se les sirve.
- b) Una oferta de extras para ser suministrados a petición específica.

2.2. REQUISITOS MÍNIMOS DEL SERVICIO

2.2.1. ADECUACIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

El Servicio de Gestión de Cocina deberá desarrollar y poner en práctica políticas operativas, procedimientos y prácticas adecuadas que garanticen el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria e higiene en todo momento para cumplir con un programa de alimentación seguro y garantizado basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), independientemente de los mecanismos de control y seguimiento que la empresa adjudicataria del Servicio disponga y lleve a efecto.

El personal del Servicio de Alimentación deberá mantener en todo momento niveles adecuados de seguridad alimentaria, higiene personal y vestuario. Esto incluye, como mínimo, formación específica en los siguientes puntos:

- a) Higiene alimentaria, incluyendo:
 - 1. Legislación de seguridad y salud.
 - 2. Políticas y procedimientos de higiene alimentaria.
 - 3. Obtención de un certificado básico de higiene alimentaria.

En el caso de Cocineros, Ayudantes de Cocina, etc., formación en los siguientes niveles:

- a) Obtención de un certificado estándar de higiene alimentaria de nivel intermedio para todo el personal supervisor y para el cocinero o personal equivalente.
- b) Obtención de un certificado estándar de nivel avanzado o un diploma avanzado en materia de Seguridad y Salud Alimentaria para toda la dirección o personal equivalente.

2.2.2. SELECCIÓN DE PROVEEDORES.

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



El adjudicatario realizará la selección de proveedores de los productos a consumir, que tendrán que estar acreditados y sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y que en un futuro se pueda desarrollar, y en particular al Código Alimentario Español, responsabilizándose de las alteraciones de los productos en todo momento.

2.2.3. GESTION DE COMPRAS Y ALMACENAJE DE MATERIAS PRIMAS.

El adjudicatario del servicio de cocina, deberá de disponer de unos almacenes con capacidad suficiente y debidamente separados según los productos a adquirir. Este proceso incluye la homologación de proveedores (incluyendo todo lo establecido en la legislación sobre la trazabilidad), la gestión de compras y pedidos, la recepción, el almacenamiento y el control de las materias primas necesarias para elaborar las comidas que integran los menús y dietas de los usuarios, así como de los productos extraordinarios o "extras".

El adjudicatario realizará la gestión de aprovisionamiento de todos los productos alimenticios, aplicando políticas de almacenamiento que mantengan unos stocks mínimos o de seguridad y asegurando que tanto los productos no perecederos como los perecederos estén almacenados en cámaras diferentes según tipo de productos tanto si son en frío negativo como si son en frío positivo.

El adjudicatario deberá adquirir todos los alimentos e ingredientes de acuerdo con las especificaciones ofertadas y los proveedores de todos los productos habrán de estar acreditados y sujetos a las instrucciones del Código Sanitario Español debiendo cumplir, asimismo, toda la normativa incluida en el RD. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos y RD. 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de Higiene relativas a los Productos Alimenticios, y cualquier otra legislación vigente que le sea de aplicación.

El adjudicatario deberá poner en práctica procedimientos de control de calidad para la admisión de todos los ingredientes y productos alimenticios, de manera que se garantice que no han alcanzado la fecha de caducidad indicada, que no han sufrido daños, que no han sido infestados ni dañados por organismos patógenos, que se han almacenado y transportado a temperatura adecuada y que son aptos para el consumo.

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



Al objeto de garantizar la calidad y evitar el posible deterioro de los productos, las compras de productos perecederos deberán realizarse diariamente en función de la elección efectuada sobre menú optativo. Se prestará especial atención a las entregas de carne picada cuya entrada deberá coincidir con la del día de consumo, no almacenándose para su uso en días posteriores. El adjudicatario efectuará a partir de la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes, un exhaustivo control de calidad y de caducidad de los mismos.

El adjudicatario deberá garantizar que todos los alimentos son manipulados, almacenados, preparados y cocinados de forma adecuada y que existen procedimientos para garantizar que se mantienen a la temperatura requerida en todo momento incluyendo, sin limitarse a ello, el almacenamiento anterior a la preparación, la cocción, el traslado y el momento de servicio a los clientes clave en cualquier punto de las instalaciones.

El adjudicatario acreditará ante la Dirección del centro:

- La lista actualizada de los proveedores que suministren a la UME.
- La garantía de que sus proveedores estén acreditados y sujetos a todos los requerimientos legales existentes, haciéndose el adjudicatario responsable de las alteraciones de los productos en todo momento.
- Trazabilidad de los productos.
- Los resultados obtenidos en las inspecciones realizadas al recibir la materia prima.
- En caso de que los resultados anteriores hubieran sido negativos, presentará un informe, indicando la acción correctora tomada.
- Las acciones correctoras tomadas en caso de queja o reclamación.
- La calidad de todos los productos que va a suministrar.

El adjudicatario se obliga a establecer aquellos puntos del programa de Autocontrol Higiénico – Sanitario que le sean de aplicación a tenor de la legislación vigente.

2.2.4. CALIDAD DE LOS SERVICIOS.

El adjudicatario deberá proveer un servicio en la UME, basado en una oferta de productos alimenticios con los máximos niveles de calidad. Esta calidad se desarrollará en tres áreas diferenciadas:

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



- Calidad Higiénica.
- Calidad Nutricional.
- Calidad Organoléptica.

Para que la Calidad Higiénica de los servicios prestados sea elevada, el Servicio de Gestión de Cocina deberá basarse en los siguientes aspectos:

Manipulación Higiénica de los Alimentos

Los productos que sean utilizados en la gestión de la cocina, deberán ser tratados bajo unas rigurosas condiciones higiénicas. Estas prácticas de manipulación higiénica de los alimentos se deberán seguir desde el mismo momento de la recepción de las materias primas hasta el momento del consumo de los alimentos por los residentes y estarán en consonancia con lo especificado en la normativa vigente y aquella futura que pudiera entrar en vigor y afectar a los servicios mencionados.

De manera general, el Servicio de Gestión de Cocina deberá asegurar que sus trabajadores cumplan con las normas básicas de manipulación de alimentos, entre ellas: correcta uniformidad (traje limpio y de color claro, gorros y guantes), aseo personal diario, limpieza de manos antes y durante la jornada laboral, utilización de guantes de látex o análogos, no comer ni beber en la cocina mientras se desarrolla la actividad, estar desprovistos de bisutería durante el trabajo, no contacto de personal con enfermedad infecto-contagiosa con los alimentos, etc.

Además de las normas higiénicas de los manipuladores de alimentos, el Servicio de Gestión de Cocina deberá asegurar un correcto diseño de los circuitos limpios y sucios dentro de las instalaciones de la cocina con el fin de evitar cruces de circuitos sucios y limpios y, por tanto, aumentar el riesgo de contaminaciones cruzadas de los alimentos. Respecto a las condiciones de mantenimiento, elaboración y servicio de los alimentos, el adjudicatario deberá asegurar y demostrar (mediante los registros-autocontroles) que los alimentos desde su entrada a las instalaciones de la cocina han estado en óptimas condiciones de conservación y de manipulación.

Formación de manipuladores

La consecución de esta óptima manipulación higiénica de los alimentos se basará en la formación de los manipuladores de alimentos, conforme a la legislación vigente.

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



La formación de los manipuladores de alimentos deberá tener una frecuencia anual y será presencial.

2.2.5. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN.

Dado que las instalaciones para la prestación del servicio de cocina serán propiedad del adjudicatario, este deberá disponer de un Plan de Calidad e Higiene el cual detallará las zonas y superficies a limpiar, los productos a emplear, las condiciones en que se debe efectuar la limpieza y la frecuencia de la misma. El Plan de Higiene deberá ser aprobado previamente por la Dirección de la UME. Además, el Plan de Higiene cumplirá todos los parámetros exigidos por la inspección de sanidad, si bien la Dirección de la UME procederá periódicamente a realizar inspección física y recogerá en acta al efecto las anomalías encontradas.

El adjudicatario deberá presentar una memoria semestral acerca del estado y cumplimiento del Plan de Calidad e Higiene propuesto.

Los aspectos relativos a la higiene y a la limpieza serán objeto de especial atención tanto respecto de las comidas como de los utensilios, recipientes y equipamientos utilizados y las propias instalaciones de la cocina.

La limpieza diaria, tanto de instalaciones, maquinaria, aparatos en general, útiles, menaje, locales, etc., será por cuenta del adjudicatario, debiendo estar permanente limpios. En estas instalaciones estarán incluidas las campanas extractoras, los filtros, las chimeneas y los accesos de la cocina así como la zona de descarga de alimentos.

Será obligación del adjudicatario el mantenimiento de los desagües en perfecto estado de funcionamiento, corriendo a su cargo las tareas que sea preciso realizar si se produce la obstrucción de los mismos.

El adjudicatario aportará la ficha técnica de todos los productos de limpieza que pretenda utilizar en la cocina.

Gestión de residuos

El Servicio de Gestión de Cocina deberá trasladar los residuos hasta el lugar que se indique para su futura evacuación, de acuerdo a la normativa vigente sobre clasificación de residuos. En este sentido, el adjudicatario facilitará un Plan de clasificación de residuos generados en la propia cocina (Cartón, plástico, orgánico,...)

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



Si algún residuo no fuese asimilable a urbano adoptarán las medidas necesarias para que el mismo sea retirado por el gestor de residuos autorizado. Las bolsas u otros recipientes necesarios para la retirada de los mismos serán por cuenta del adjudicatario. Las bolsas deberán ser opacas y con la resistencia adecuada. El adjudicatario cumplirá con lo establecido en el Plan de residuos de la UME.

Sobras de comidas

El Servicio de Gestión de Cocina deberá garantizar que la basura resultante del Servicio de Alimentación es evacuada de forma segura de acuerdo con los procedimientos acordados, evitando los cruces de contaminación limpio /sucio.

Control de plagas

El adjudicatario deberá tener diseñado e implantado un Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización (DDD). Este Plan DDD deberá ser diseñado por el propio Servicio. El Plan DDD será aprobado por la Dirección del Centro, y el Servicio de Gestión de Cocina deberá aplicarlo.

Este Plan DDD deberá especificar el mapa de las instalaciones de la cocina y un programa antiplagas. La implantación del Plan DDD es responsabilidad del Servicio de Alimentación. Éste deberá aportar los métodos utilizados, los productos químicos empleados (junto con su Registro Sanitario), los informes de actuación así como la localización de los cepos que se hayan podido colocar.

El Servicio de Gestión de Cocina comunicará de forma inmediata y por escrito a la Dirección de la UME cualquier anomalía que pudiera afectar al normal desarrollo de las funciones encomendadas, proponiendo las soluciones que en su caso estime pertinentes para subsanarlas.

Control y prevención de incendios

El adjudicatario deberá tener diseñado e implementado un Plan de prevención de Incendios, con su correspondiente Plan de evacuación y deberá hacerse cargo del mantenimiento de los sistema de protección que estén instalados en sus instalaciones (detectores de humos, centralita de detección de incendios, extintores, etc.).

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



2.2.6. SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD.

La Dirección de la UME establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos mediante los cuales se comprobará el sistema de selección de proveedores, la calidad e idoneidad de los proveedores, el sistema utilizado para la verificación de la calidad de los productos suministrados, el sistema de almacenamiento y su sistema organizativo y de control, la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, así como el cumplimiento de las normas de higiene en su manipulación, el sistema de emplatado y distribución y cualquier otra comprobación y/ o verificación que a su juicio se considere oportuna.

Para la realización de las inspecciones y controles, la Dirección del centro, velará por el cumplimiento, en todos sus términos, de lo preceptuado en Pliego de Prescripciones Técnicas.

Autocontroles de Calidad: Sistema APPCC

El Servicio de Gestión de Cocina está obligado a trabajar con un sistema permanente de autocontrol de la calidad. Este requisito está especificado en los Reales Decretos 2207/1995 y el 3484/2000. El adjudicatario estará obligado a implantarlo en el trabajo diario de las actividades de la cocina.

El Servicio de Gestión de Cocina deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transportan los productos, utilizándose como norma general, envases desechables de un solo uso. Para los productos frescos y refrigerados, tal como carnes y pescados, se utilizarán cubetas de plástico recuperables de uso alimentario, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario Español.

Control de acciones correctivas

Todas las no conformidades (incidencias) que se detecten en la cocina de la UME, así como todas las acciones correctivas del Servicio de Gestión de Cocina deberán ser registradas (en los documentos específicos para cada una de éstas). Estas acciones correctivas deberán ir acompañadas de la fecha en que será efectiva su aplicación.

Todas las no conformidades detectadas junto con las acciones correctivas surgidas de las mismas, deberán ser notificadas a la Dirección del Centro mensualmente.
Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



Mediante estos informes será posible determinar si el sistema de trabajo del Adjudicatario está basado en procesos de mejora continua.

La Dirección de la UME controlará el cumplimiento de las acciones correctivas definidas por el adjudicatario.

2.2.7. DE LOS MENÚS.

La característica principal y necesaria del Servicio de Gestión de cocina prestado en la UME, es que la alimentación servida a cada uno de los usuarios deberá ser completa, equilibrada, terapéutica, variada, suficiente y atractiva en su presentación.

Todos los productos servidos por el Servicio de Gestión de cocina deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen en el Código Alimentario Español y demás legislación vigente. El adjudicatario se obliga igualmente a confeccionar los menús o dietas especiales que por prescripción facultativa le sean indicados a los residentes, sometiéndolos a la supervisión de la Dirección de la Residencia y firmados por un Nutricionista.

Mediante anexo se relacionan las dietas actualmente suministradas.

3. TIPOS DE DIETA

Dieta basal: dieta en la que no se realizan modificaciones en cuanto a su composición en nutrientes y energía, compuestas por menús con una media de 2.500 Kcal.

Dietas basal (1.000/1.500/2.000/2.500 kcal): dietas en las que no se realizan modificaciones en cuanto a su composición en nutrientes y energía con las Kcal., especificadas.

Dieta hipocalórica: dieta que se aplica en situaciones de sobrepeso y obesidad donde pudiera prepararse la dieta basal con modificación en cantidad o en calorías o, en su caso, en la forma de elaboración de los alimentos.

Dieta alta en fibra: dieta basal enriquecida en fibra indicada en aquellos casos en los que hay reducción en la motilidad intestinal. Este tipo de dietas es elaborado con modificaciones en la dieta basal, ayuda en cereales ricos en fibra en el desayuno, aumento en fruta, pan integral, etc.

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



Dieta baja en grasa: dietas en las que se eliminan ciertos alimentos altos en grasas (embutidos, carnes grasas, etc.).

Dieta hiposódica (poco o nada sal): dietas en las que se reduce o elimina la sal común o bien aportando alimentos pobres en sodio recomendado para pacientes con patología renal, hipertensión y ciertas cardiopatías. Esta dieta se elabora sobre la base de dieta basal.

Dieta diabética: personas con diabetes que requieren una limitación de alimentos con alto contenido en azúcar, pequeñas raciones y más frecuentes, disminución de grasas y sal, aumento de alimentos integrales, frutas y vegetales sobre la base de la dieta basal.

Dietas especiales: dietas destinadas a pacientes con alergias a ciertos alimentos.

3.1. TIPOS DE TEXTURA.

Los pacientes pueden requerir tipos de texturas diferentes para facilitar la adecuada deglución de los alimentos:

--- Normal

--- Triturado: la dieta que corresponda es pasada por el túrmix.

--- Troceado: facilitando el troceado muy pequeño de alimentos.

--- Aplastado: facilitando el aplastado de alimentos para su fácil masticación (ante riesgos de atragantamiento):

El servicio de cocina atenderá incidencias temporales en la alimentación de pacientes, relativas a cantidad de alimentos, prohibiciones, tipos de cocción, textura, preparación para pruebas médicas, así como ingresos que pudieran producirse en la Unidad de Media Estancia (UME) a lo largo del día por prescripción facultativa.

3.2. COMPOSICION DEL MENÚ.

Desayuno: leche (entera, semidesnatada o desnatada) sólo o con café descafeinado, cereales, cacao, infusiones, aceite, tomate rallado, queso fresco, mantequilla, mermelada, galletas, pan o bollería y fruta o zumo.

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



Comida: primer plato variado, alternado legumbres, pastas, sopas, hortalizas, verduras, patatas, etc., y segundo plato, carnes, pescados variados, huevos, etc., con guarnición; y postre compuesto por frutas variadas naturales o en almíbar, flan, natillas, helados, yogurt, etc.

Merienda: en los mismos términos que el desayuno.

Cena: en los mismos términos que la comida.

El adjudicatario ofrecerá menús especiales en festivos o acontecimientos que la Dirección del centro lo estime oportuno, siendo al menos, Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo, Reyes Magos, fiestas locales.

3.3. ALIMENTOS EXTRAS.

Los productos considerados extras se relacionan a continuación teniendo el carácter de limitativos, no pudiendo suministrar ningún producto referenciado, salvo que las necesidades de los pacientes y previa autorización de la Dirección del centro así se establezcan. No se considerarán alimentos extras aquellos que, sustituyendo a los predeterminados en el menú, sean necesarios para la alimentación de los pacientes que requieran productos específicos en cualquiera de las ingestas.

ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA
FRUTA VARIADA	Unidad
LECHE (entera, semi, desnatada)	Litro
Azúcar	Sobre
Aceite oliva	Sobre
Café descafeinado	sobre
Colacao	Sobre
Infusiones	25 uds.
Mermelada	Porción
Mantequilla	Porción
Galletas	Pack-4
Yogures	Unidad
Zumos sin azúcar añadido	Litro
Pulgas variadas(bocadillo fiambre)(previa petición)	Unidad

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.

Página 11 | 16



**Pliego de prescripciones técnicas del servicio de alimentación de la UME -
DIPUTACIÓN DE ALBACETE - Cod.404363 - 18/12/2017**

Documento firmado electrónicamente por los firmantes indicados en el margen izquierdo.
Puede verificar su autenticidad en la dirección <https://eadmin.dipualba.es/csv/>

Hash SHA256:
vk6FOv7IQvFhZddvql
x8lqGmFZOPZsvK7Oj
8KFpYQKQ=

Código seguro de verificación: P4UCGV-69F4DNWN Pág. 11 de 16



FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017

3.4. HORARIO

El horario establecido en el centro, de lunes a domingo, todos los días del año, es el siguiente:

- Desayuno: 9: 15 horas (9:30 h., sábados, domingos y festivos)
- Comida: 13:30 horas.
- Merienda: 17:15 horas.(17:00 h., sábados, domingos y festivos).
- Cena: 20:30 horas.

3.5. NUMERO DE MENÚS.

A continuación relacionamos el promedio diario de los últimos años en dicha Unidad:

MENU	DISPOSITIVO	Nº MENUS (L-V)	Nº MENUS (S-D-F)
DESAYUNO	UME	28,00	25,00
	HOSPITAL DIA	15,00	0,00
	PROMEDIO DIA.....	43,00	25,00
COMIDAS	UME	28,00	25,00
	HOSPITAL DIA	15,00	0,00
	PROMEDIO DIA.....	43,00	25,00
MERIENDAS	UME	28,00	25,00
	HOSPITAL DIA	0,00	0,00
	PROMEDIO DIA.....	28,00	25,00
CENAS	UME	28,00	25,00
	HOSPITAL DIA	0,00	0,00
	PROMEDIO DIA.....	28,00	25,00

Si por cualquier circunstancia (cortes de suministro de luz, agua, gas, falta de personal u otros) no pudiera prepararse el menú o parte del menú diario, la empresa adjudicataria será la responsable del pago de los gastos que pudieran derivarse de la adquisición de un menú sustitutivo.

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio
de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



Para las excursiones o salidas programadas, se concretará el menú para llevar, tratando de asemejarse al menú habitual proveyendo la empresa adjudicataria de envases (sin coste alguno para el órgano de contratación) térmicos necesarios para la adecuada conservación de los alimentos.

3.6. PETICION DE LOS MENUS.

El número de menús a servir en la Unidad de Media Estancia vendrá determinado por la planificación del propio centro en cuanto a los ingresos y altas de los pacientes, así como permisos, ingresos urgentes, etc., comunicándose con la antelación suficiente al adjudicatario.

La Unidad de Media Estancia (UME) y el adjudicatario establecerán los dispositivos técnicos electrónicos necesarios para un correcto servicio y comunicando al adjudicatario con la suficiente antelación para la elaboración de los menús.

3.7. DISTRIBUCION Y SERVICIO

El adjudicatario deberá responsabilizarse de la entrega de todas las comidas para los Usuarios de la UME en el comedor de la misma, así como poner en práctica y mantener sistemas de forma que:

- a) Las comidas se entreguen según su horario programado o acordado.
- b) La temperatura y presentación de la comida sea la óptima en el momento de ser servida al residente, siempre mayor a 65º.

El adjudicatario se compromete a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le soliciten las personas expresamente autorizadas por la Dirección de la UME.

3.8. RETORNO, LAVADO Y LIMPIEZA

El adjudicatario será responsable de la recogida de los carros, bandejas y menaje una vez limpiados en el centro.

4. RECURSOS HUMANOS.

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



El adjudicatario deberá velar para que el personal adscrito al servicio actúe en todo momento con la debida corrección de trato con los usuarios del servicio y de forma diligente en el cumplimiento de sus obligaciones, siendo directamente responsable de ello.

El adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándole a cumplir con el mismo toda la legislación vigente en materia de salud laboral.

El adjudicatario se compromete a no facilitar información y datos proporcionados por el centro u obtenidos en el mismo para cualquier uso no preventivo establecido en el presente Pliego, manteniendo la confidencialidad de la misma. El incumplimiento de esta norma dará lugar a la rescisión del contrato.

Asimismo el adjudicatario desarrollará Planes de Formación tanto para su personal, como para el personal que determine la Dirección de la UME y guarde relación directa o indirecta con el servicio contratado.

Todo el personal del Servicio de Gestión de Comidas deberá disponer del Certificado de Manipulador de Alimentos, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, y cuya exhibición podrá ser solicitada por la Dirección de la UME en cualquier momento.

En el momento de la contratación, el empleado deberá tener vigente el correspondiente carné de manipulador de alimentos.

Será obligación del adjudicatario uniformar, a todo su personal durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir provisto de placa de identificación colocada.

5. LOCALES, BIENES DE EQUIPO, INSTALACIONES Y MATERIAL.

El adjudicatario proporcionará los locales, aparatos y maquinaria, instalaciones y mobiliario necesarios para la correcta prestación del servicio,. La Dirección de la UME, aportará las bandejas y la totalidad del menaje (vajilla).

6. DEL CONTROL DEL SERVICIO DE COCINA.

La Dirección de la UME, establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos mediante los cuales se comprobará el cumplimiento del sistema *Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.*





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



APPCC, la adecuación a la seguridad alimentaria, la limpieza y conservación, el sistema utilizado para la verificación de la calidad de los productos suministrados, el sistema de almacenamiento y su sistema organizativo y de control, la calidad, el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad en la manipulación, preparación y cocción, emplatado, distribución y retorno, lavado y limpieza, etc., así como cualquier otra comprobación y/o verificación que a su juicio considere oportuna.

Para ello se formalizará mediante un acta, donde se reflejen aquellas incidencias que resulten reseñables, realizándose al menos con carácter bimensual.

De las inspecciones realizadas la Dirección del centro, requerirá al contratista que subsane las deficiencias observadas en el plazo máximo de tres días naturales, incurriendo en su caso, en una penalización en la facturación mensual máxima del 2%, sin perjuicio de lo establecido en el Texto Refundido de la Ley 3/2011, de 14 de noviembre por el que aprueba la Ley de Contratos del Sector Público, ponderándose en los siguientes términos:

- Falta considerada como leve, dará lugar a apercibimiento a la empresa adjudicataria, sin penalización económica.

- demora en la prestación del servicio sobre el horario programado hasta 5 veces al mes.

- No ajustarse a los menús establecidos hasta 3 veces al mes.

Reclamación por parte del personal de enfermería sobre la calidad organoléptica, higiénica y nutricional hasta 5 veces al mes

- Falta considerada como grave, dará lugar a una deducción en la factura mensual del 1%.

- demora en la prestación del servicio sobre el horario programado más de 5 veces al mes.

- No ajustarse a los menús establecidos más de 3 veces al mes.

Reclamación por parte del personal de enfermería sobre la calidad organoléptica, higiénica y nutricional en más de 5 veces al mes

- Falta considerada como muy grave, dará lugar a una deducción en la factura mensual del 2%.

Pliego de prescripciones técnicas para la prestación del servicio de cocina en la UME.





FIRMADO POR:

RESPONSABLE SERVICIO UME
VICENTE MONTEAGUDO CÁRCEL
FECHA: 18/12/2017



demora en la prestación del servicio sobre el horario programado en más de 10 veces al mes.

- o No ajustarse a los menús establecidos en más de 5 veces al mes.

Reclamación por parte del personal de enfermería sobre la calidad organoléptica, higiénica y nutricional en más de 10 veces al mes.

Albacete, 18 de diciembre de 2017

El Coordinador de Gestión de la UME

Fdo: Vicente Monteagudo C.



Pliego de prescripciones técnicas para la prestación el servicio de cocina en la UME.

Página 16 | 16



**Pliego de prescripciones técnicas del servicio de alimentación de la UME -
DIPUTACIÓN DE ALBACETE - Cod.404363 - 18/12/2017**

Documento firmado electrónicamente por los firmantes indicados en el margen izquierdo.
Puede verificar su autenticidad en la dirección <https://eadmin.dipualba.es/csv/>

Hash SHA256:
vk6FOv71QvFhZddvql
x8lqGmFZOPZsvK7Oj
8KFpYQKQ=

Código seguro de verificación: P4UCGV-69F4DNWN Pág. 16 de 16