



| | |
|-------------|--|
| Referencia: | 2022/00013065D |
| Asunto: | Pliego servicio de catering con motivo de salida de mayores por la conmemoración de Nuestra señora de La Peña |

PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS PARA LLEVAR A CABO LA CONTRATACIÓN DENOMINADA “CATERING PARA SALIDA DE LOS MAYORES CON MOTIVO DE LA CONMEMORACIÓN DE LA FESTIVIDAD DE LA VIRGEN DE LA PEÑA”, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, TRAMITACIÓN ORDINARIA

1. OBJETO DEL DOCUMENTO

1.1. Introducción

El objeto del contrato es proporcionar el servicio de catering previsto en el pliego de prescripciones técnicas anexo para la salida de los mayores procedentes de todo el ámbito insular con motivo de la festividad de Nuestra señora de la Peña, en la vega de Río Palma.

La ejecución del objeto del contrato deberá adecuarse al presente pliego y al de Cláusulas Administrativas Particulares, teniendo ambos, carácter contractual.

2.- PRESTACIONES QUE INTEGRAN EL SERVICIO DE CATERING

Deberá ser conocido por los licitadores que este servicio iniciará su ejecución el día 17 de septiembre de 2022 el actual contrato de servicio de catering, por lo que los cálculos económicos deben considerar esta temporalidad.

2.1 Objeto del servicio

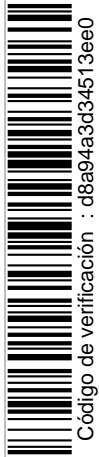
Es objeto de esta prestación de gestión del servicio de catering para los mayores de los distintos puntos de la isla, en la Vega de Río Palma, con motivo de la festividad de la Virgen de la Peña.

2.2. CPV

De conformidad con el Reglamento (CE) nº213/2008, de la Comisión, de 28 de noviembre de 2007, al **servicio** objeto del contrato le corresponde la codificación relativa a la nomenclatura según el Vocabulario común de los contratos públicos (CPV) que se indican: 55300000 55320000 55321000 55322000 55330000

2.3 Normativa de aplicación

Documento firmado electrónicamente (RD 203/2021 de 30 de marzo). La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el CSV: 14157734016146621342 en <http://sede.cabildofuer.es>



Código de verificación : d8a94a3d34513ee0



La entidad adjudicataria deberá garantizar que se cumple con las normas de seguridad alimentaria que le sean de aplicación y, en particular, con las siguientes:

- 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. (BOE 12/01/2001).
- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se regulan las normas relativas a los manipuladores de alimentos. (BOE 25/02/2000).
- Reglamento (CE) no 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios (DOUE 25-06-2004).
- Cualquier otra de aplicación en relación con el objeto del contrato.

La entidad adjudicataria deberá disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario emitida por la Consejería competente de la Comunidad Autónoma que habilite a la empresa para prestar el servicio; así como de un sistema documentado de autocontrol, basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), según se indica en el Reglamento (CE) número 852/2004 (art. 5). Así mismo y para posibilitar la realización de estudios epidemiológicos, en caso de producirse algún brote de toxoinfección alimentaria, la entidad adjudicataria deberá disponer de comidas testigo (representativas de las comidas servidas diariamente). Dichas comidas testigo se conservarán adecuadamente (durante 72 horas en condiciones de refrigeración) y la cantidad corresponderá a raciones individuales, según se refleja en el R.D.

Serán beneficiarios del servicio de catering los mayores de todo el ámbito insular que acudan a la celebración con motivo de la festividad.

El servicio de catering deberá tener capacidad suficiente para atender 600 usuarios, a su llegada, y proveer de los packs de alimentos elaborados por los mismos para el consumo en dicho momento.

Las necesidades del servicio de catering que han de garantizarse, instituyéndose en condiciones especiales de ejecución, se concreta en lo siguiente:

- Servicios de 6 camareros, encargos del reparto.
- Packs-picnic hasta 600 personas. (según lo establecido en el punto 3.2).
- Provisión adicional de agua de 50cl, de no menos de 600 botellas.
- Servilletas y bolsas para residuos, así como mantelería en caso de precisar el uso de mesas de apoyo para el reparto.

El servicio tiene por objeto prestar a los usuarios de los recursos descritos anteriormente una asistencia eficaz, siendo el objeto de estas prescripciones fijar las características del servicio de catering, en los que se incluye los packs de alimentos a adscribir al mismo y el equipo humano necesario al respecto.

3. CARACTERÍSTICAS OPERATIVAS DEL SERVICIO

3.1 - Técnica de la comida a suministrar: Línea fría

Documento firmado electrónicamente (RD 203/2021 de 30 de marzo). La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el CSV: 14157734016146621342 en <http://sede.cabildofuer.es>



Código de verificación : d8a94a3d34513ee0



Elaboración: Menús a modo de picnic, equilibrados y adaptados a las necesidades del evento y del usuario.

Envasado: En envases individualizados, resistentes, desechables, fáciles de manipular. Intentado que dicho pack esté recogido en un formato unificado, que permita su consumo sin apoyo de una mesa.

Abatimiento de temperatura: Para evitar que los alimentos se contaminen de bacterias y poder situar la fecha de caducidad.

Conservación: En contenedores isotérmicos y en cámaras frigoríficas, evitando romper la "cadena de frío" de los alimentos hasta el momento de su consumo.

Reparto: el reparto de llevará a cabo de manera organizada, por el personal contratados para tal fin, en el horario establecido, una vez estos estén sentados.

Habrán de disponerse de los medios para el traslado interno de la comida en distancias cortas, y la posterior recogida y gestión de residuos fuera del lugar del servicio y bajo la responsabilidad de la empresa que lo realiza.

3.2. Características de los menús

La alimentación de los/as usuarios/as debe cumplir con los siguientes propósitos y condiciones:

- a) Equilibrada
- b) Tener una presentación adecuada
- c) Cada menú comprenderá un bocadillo de embutido, una bolsa de frutos secos (no inferior a 100gr) o alternativa, y agua mineral 50cl. Siempre debiendo informar de la alternativa al técnico responsable.
- d) De los packs mencionados, 20 de estos, deberán tener el siguiente contenido: sándwich de jamón y queso, fruta o una alternativa dulce, y agua mineral 50cl.
- e) Si por razones de fuerza mayor, debidamente justificadas, resultase la imposibilidad de confeccionar el menú inicialmente previsto, la empresa podrá cambiarlo, informando de dicho cambio con antelación suficiente, siempre y cuando se respeten los niveles alimentarios establecidos.
- f) La cantidad de las raciones a servir serán las necesarias y suficientes.
- g) Deberá haber una provisión de agua de 50cl, de 600 botellas, a repartir a discreción por los profesionales contratado al efecto.

3.3. Calidad de los productos.

Documento firmado electrónicamente (RD 203/2021 de 30 de marzo). La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el CSV: 14157734016146621342 en <http://sede.cabildofuer.es>



Código de verificación : d8a94a3d34513ee0



Todas las materias primas y los productos servidos por la entidad que resulte adjudicataria tendrán que estar sujetos a la normativa legal y en particular al código alimentario español. Los proveedores de las materias primas y los productos han de estar acreditados y sujetos a la normativa vigente, responsabilizándose la entidad adjudicataria de las posibles alteraciones de los productos en todo momento. El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuará cumpliendo igualmente la normativa vigente.

3.4. Medios materiales y personales.

- a) La empresa adjudicataria contará con las instalaciones adecuadas para la correcta elaboración y posterior distribución de las comidas, las cuales habrán de realizarse en las condiciones higiénicas recogidas en la legislación vigente, garantizándose el cumplimiento de dicha normativa en la recepción de la materia prima, almacenamiento de los productos, manipulaciones previas, tratamientos térmicos, envasado, etiquetado y almacenamiento del producto elaborado. Así mismo, dispondrá de un sistema de autocontrol que contemple los planes generales de higiene en las distintas fases: recepción, preparación, fabricación, transformación, transporte, distribución, manipulación y suministro al usuario.
- b) La entidad adjudicataria contará con el personal necesario y especializado para la elaboración de la comida y el reparto de esta cumpliendo en todos los casos con los requisitos exigidos en la legislación vigente respecto a la formación exigida, manipulado, elaboración de alimentos y distribución, así como cuantos registros sanitarios sean exigidos para tal fin. Asimismo, aportará a los trabajadores todos los medios técnicos y materiales necesarios para la realización del servicio.
- c) En el supuesto de que la empresa adjudicataria no elabore directamente la comida, velará porque el proveedor que se la suministre cumpla con todos los requisitos arriba reseñados. Se efectuará el transporte de la comida para su distribución de las personas usuarias en vehículos con equipamiento/ medios frigoríficos adecuados para no romper la cadena de frío, compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos, en los productos elaborados.
- d) La empresa adjudicataria, contará con líneas telefónicas, correo electrónico, etc., que permitan tanto la atención inmediata la/el Técnico del Área de Política social del Cabildo Insular de Fuerteventura, y si es necesario, a las personas usuarias del servicio.
- e) La entidad que resulte adjudicataria acepta para sí la condición de patrón absoluto exonerando de toda responsabilidad laboral al Cabildo Insular de Fuerteventura. Se hará cargo en exclusiva de los salarios, seguros sociales, subsidios, mutualidad correspondiente (en cuanto a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales/ y, en general, de todas las obligaciones que le impongan las disposiciones legales vigentes en materia laboral, sindical, de seguridad sociales y de seguridad e higiene en el trabajo.

Documento firmado electrónicamente (RD 203/2021 de 30 de marzo). La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el CSV: 14157734016146621342 en <http://sede.cabildofuer.es>



Código de verificación : d8a94a3d34513ee0



- f) La empresa adjudicataria del servicio velará por el mantenimiento de las medidas y orientaciones sanitarias en materia de COVID-19 que existan en el momento de efectuarse la prestación del servicio, dotando a los trabajadores encargados de prestarlo de los medios necesarios para el mantenimiento de las mismas.

4. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

4.1 Distribución de la comida

- a) El horario de entrega de las comidas será a las 19.00 estimadamente. No obstante, la entidad adjudicataria deberá estar presente y disponible en el evento desde las 17.00 horas hasta las 20.15, por imprevistos que puedan surgir.
- b) El personal al servicio del contratista deberá presentarse convenientemente uniformado.
- c) La distribución deberá ser ordenada, en un tiempo prudencialmente corto en torno a los 30 – 40 minutos.

4.2 Recogida de residuos

La recogida y gestión de residuos se realizará fuera del lugar del servicio y bajo la responsabilidad de la empresa que lo realiza.

4.3 Distribución de alimentos no consumidos

La comida y la bebida que no sea consumida, habrá de ser distribuida al lugar que se concrete in situ, dado que la cantidad de meriendas y botellas agua es estimada.

Con respecto a la distribución y traslado de dichos productos sobrantes, será la empresa adjudicataria la responsable de ello, siguiendo las indicaciones del/ la técnico/a responsable presente en el evento.

Firmado electrónicamente el día
04/08/2022 a las 10:58:58
Jefe de Servicios Especializados AA.SS.
Fdo.: CARLOS ROMERO GARCIA

Documento firmado electrónicamente (RD 203/2021 de 30 de marzo). La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el CSV: 14157734016146621342 en <http://sede.cabildofuer.es>



Código de verificación : d8a94a3d34513ee0