

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'ADJUDICACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DELS SERVEIS DE MENJADOR EXTERN DE TECSALSA

1.-Objecte del contracte

És el que ve definit del Plec de clàusules administratives que regeix el present procediment

2.-Característiques generals d'execució del servei

Amb caràcter general, l'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènica i sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la normativa sanitària vigent.

Les fons d'abastament hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquestes efectes, interessa que l'empresa disposi d'un sistema d'homologació de proveïdors.

L'adjudicatari del contracte haurà de servir productes directament a TECSALSA, havent-se de fer els lliuraments dels articles en el volum i periodicitat que resulti necessari en cada moment, adaptant-se a les condicions de lloc de lliurament i horari que tingui establert per TECSALSA.

La descàrrega, el lliurament i l'emmagatzematge o dipòsit en el centre, l'haurà de fer el personal de l'empresa adjudicatària, seguint les instruccions de TECSALSA.

Al lliurament dels articles aliments/menús subministrats per l'adjudicatària, es presentarà la corresponent diligència de la seva recepció, que podrà fer-se constar en el mateix albarà de lliurament.

Quan els articles objecte de subministrament no es trobin en perfectes condicions per a ser lliurats, seran retornats a l'adjudicatari del contracte per tal que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament.

Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles o com d'aliments de dilatada conservació temporal.

L'execució del servei contractat no implica l'accés a dades personals que siguin incloses en fitxers de client. D'acord amb la LOPD, els treballadors de TECSALSA, S.A. tenen prohibit l'accés a les dades personals de fitxers dels clients i l'obligació de secret envers a les dades que haguessin pogut conèixer amb motiu de la prestació del servei. Les dades personals del client seran incloses en un fitxer de TECSALSA, S.A. per al manteniment i control de la relació comercial i informació comercial per correu postal, electrònic i/o fax. Si desitja exercitar els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i/o oposició, haurà de dirigir-se per escrit a: TECSALSA. apartat de correus 141. 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona).



L'adjudicatari haurà de dissenyar uns menús, fixant les quantitats, varietat i pes dels articles alimentaris necessaris, tenint en compte les característiques nutricionals i garanties higièniques i sanitàries dels aliments. L'adjudicatari haurà de fer arribar a TECSALSA els menús proposats pel mes següent, per tal de poder informar a les famílies, si fos necessari.

La resta d'especificitats queden regulades en la clàusula següent d'àmbit alimentari.

2.1 Per que fa al material necessari pel servei:

La dotació del mobiliari bàsic del menjador (taules, cadires, calefacció, WC, penja robes..) va a càrrec de TECSALSA.

L'adjudicatari aportarà una dotació d'electrodomèstics necessaris per a dur a terme correctament el servei.

La dotació del material considerat de vaixel·la (coberts, safates, autoservei, gots, gerres,) per a dur a terme correctament el servei anirà a càrrec de l'adjudicatari, que aportarà preferentment material nou.

3.-Àmbit alimentari

3.1 Per que fa als menús:

La confecció i control dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions nutricionals que es donen des dels organismes oficials de salut pública, tenint en compte les necessitats dels usuaris. En el supòsit que d'administració contractant, per motius d'interès públic i per garantir la tranquil·litat dels usuaris pel que fa a la seva salut, consideri adient proposar la retirada d'algun aliment en els menús, l'adjudicatari assumirà la proposta garantint en tot moment l'equilibri nutricional.

Per a la confecció dels àpats, l'empresa utilitzarà la base la dieta mediterrània preferentment amb productes de proximitat, i temporada i, si escau utilitzarà aliments ecològics, complint la normativa específica (oli d'oliva, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries...) i d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat.



El pla de menús per a cada anys, es dividirà, com a mínim, en dues temporades, que corresponen a tardor/hivern i primavera/estiu. Així mateix, pel que fa a la periodicitat mensual, els menús es podran repetir com a mínim cada cinc setmanes.

Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon amb acompanyament, postres, pa i beguda.

S'hauran de preveure menús especials per casos específics, com les indisposicions esporàdiques, i per altres casos mèdics, sempre prèvia presentació per part de l'afectat de certificat mèdic, com al·lèrgies, diabetis i intoleràncies alimentaris.

Es respectaran els costums culturals, sempre i quan no entrin en contradicció amb les necessitats nutricionals.

3.2 Per que fa al control de qualitat dels aliments, els adjudicataris hauran de dur, com a mínim, els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració del menjar fins al seu consum al centre, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

Els adjudicataris hauran de presentar a TECSALSA, una memòria explicativa dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran.

4.-Altres obligacions dels adjudicataris

Permetre que es pugui inspeccionar en qualsevol moment l'estat de conservació de les instal·lacions i forma de presentació del servei, per part, de la direcció del centre.

5.-Organització del servei

Al mati TECSALSA, passarà correu electrònic, el numero de menús que vol que l'empresa adjudicatari porti aquest mateix dia.

L'empresa adjudicatària portarà els menús a l'hora indicada per TECSALSA, i tornarà a buscar els estris més tard.



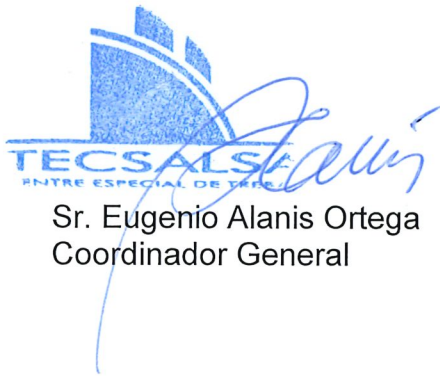
6.-Personal del servei

El personal de servei mantindran sempre un tracte correcte amb els treballadors de TECSALSA.

Tot el personal i també aquell que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir la formació necessària que marca la legislació vigent i complir les normes d'higiene establertes. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.

7.-Condicions econòmiques

El preu del menú per comensal i dia serà de; 3,85 euros (IVA INCLOS)



TECSALSA
CENTRE ESPECIAL DE TREBALL

Sr. Eugenio Alanis Ortega
Coordinador General

NIF: A-58083080

