

EXPEDIENTE: 115/2012/02289

FECHA: 10 de septiembre de 2012

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS A REGIR EN EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA PRESTACIÓN AL PÚBLICO DEL “SERVICIO DE BAR-CAFETERIA Y COMEDOR EN LOS TRES CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE MORATALAZ”.

1. OBJETO DEL CONTRATO

Las presentes condiciones tienen por objeto regular la prestación del servicio de bar-cafetería y comedor en los siguientes Centros Municipales de Mayores de Moratalaz: Centro “Moratalaz”, Centro “Nicanor Barroso” y Centro “Isaac Rabín”:

El servicio de bar-cafetería se concibe como un lugar de esparcimiento donde los socios tienen un espacio donde relacionarse y crear nuevas amistades, así como posibilitarles el consumo de productos elaborados como desayunos, meriendas etc. a precios más económicos supervisados y aprobados por la Junta Municipal.

La justificación del servicio de comedor es evitar el riesgo de malnutrición y sus consecuencias desfavorables para la salud y la calidad de vida de los mayores, siendo sus factores de riesgo la ingesta inadecuada (incapacidad para comer, dificultad para obtener y preparar comidas o ausencia de alternativas para consumir alimentos), los bajos ingresos económicos, la soledad y la escasez de relaciones sociales.

2. CONDICIONES TÉCNICAS

El servicio de bar-cafetería y comedor consistirá en la expedición al público de desayunos, meriendas, bebidas, etc. y en la elaboración y servicio de comidas calientes a cuyo efecto se autoriza al adjudicatario el uso puntual de la cafetería-comedor de los tres Centros y de la cocina de los Centros “Nicanor Barroso” e “Isaac Rabin” para la prestación de estos servicios.

El servicio de comidas calientes tendrá las siguientes características:

- Constará de un primer plato, un segundo plato, guarnición, postre, pan y agua.
- La confección de menús variados y especialmente adaptados a las distintas necesidades dietéticas de las personas mayores, deberá ser realizada y firmada por dietista titulado. Siendo adecuado a las necesidades de las personas para las que va dirigido, debiendo cumplir

los requisitos internacionalmente aceptados en cuanto a su composición (aporte calórico, nutrientes, etc.), además de ajustarse a los gustos culinarios de la población a la que va destinado, garantizando las condiciones de higiene y seguridad según la normativa vigente.

- Se deberá enviar al Departamento de Servicios Sociales con, al menos una semana de antelación, la relación mensual de los menús que se pretenda servir durante ese periodo, detallando la calidad y cantidad de los platos y servicios que en ellos se incluyan, y dando la debida publicidad de los mismos a los usuarios.

Se servirán dos menús especiales al año con fechas indicadas por el Departamento de Servicios Sociales.

3. BENEFICIARIOS

Tendrán derecho a beneficiarse de los servicios que se contratan, a los precios públicos señalados por la Junta Municipal, los socios de los centros de mayores municipales y aquellas otras personas que se determine por la Junta Municipal.

4. HORARIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La prestación del servicio de bar-cafetería es diaria, sábados, domingos y festivos incluidos, siendo el horario de 10,00 a 13,30 h. y de 16,00 a 20,00 horas.

La prestación del servicio de comedor será diaria de 13.00 a 14.30 h. Los días 24 y 31 de diciembre y 6 de enero el horario será de 10,00 a 15,00 horas; y los días 25 de diciembre y 1 de enero la cafetería-comedor permanecerá cerrada, los usuarios que lo deseen podrán recoger el menú refrigerado de ese día, el día anterior con previo aviso.

La Junta Municipal se reserva el derecho a alterar, por causas justificadas, las fechas y horarios establecidos para la prestación de estos servicios, pudiendo disponer, incluso, el cierre temporal en casos excepcionales. Estas modificaciones serán comunicadas al adjudicatario con la antelación suficiente, salvo circunstancias imprevistas y extraordinarias que lo impidan, no dando lugar, en ningún caso, a indemnización alguna a favor del adjudicatario.

5. LOCALES, INSTALACIONES E INVENTARIO.

Los locales cuya autorización privativa se adjudica para la prestación de los servicios objeto de este contrato, comprenden la superficie que se detalla, de acuerdo con el croquis que se incorpora al expediente como **Anexo II**.

CENTRO DE DÍA Y MAYORES MORATALAZ

- Office : 40,20 m²
- Bar-comedor: 401,09 m²

CENTRO NICANOR BARROSO

- Cocina: 32 m²
- Bar-comedor: 160,50 m²

CENTRO ISAAC RABIN

- Cocina, almacén y cuarto de basuras: 53,86 m
- Bar: 196,63 m.

La Junta Municipal de Moratalaz aportará a la ejecución del contrato el conjunto de mobiliario e instalaciones que se recogen como anexo al pliego de prescripciones técnicas. El adjudicatario deberá aportar los restantes utensilios para el normal funcionamiento del servicio y, en todo caso, la cristalería, vajilla y cubertería precisos para la cobertura del servicio. Así mismo, podrá aportar los utensilios y electrodomésticos que estime oportuno para la mejor prestación del servicio, pudiendo ser retirados por éste, una vez inventariados, al término de la vigencia del contrato.

Los elementos patrimoniales propios aportados por el contratista al comienzo de la adjudicación o en caso de reposición deberán reunir, a juicio del Distrito de Moratalaz, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud necesarios para ejercer la explotación del servicio de cafetería-comedor en óptimas condiciones de funcionamiento.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN

La vigencia del presente contrato será de 2 años, a contar desde la fecha de formalización del mismo, pudiéndose prorrogar por mutuo acuerdo de las partes, antes de la finalización de aquél siempre que la duración total del contrato, incluidas las prórrogas, no exceda de 4 años, y que la prórroga no supere, aislada o conjuntamente, el plazo fijado originariamente.

La duración del contrato será a partir de la formalización del mismo, salvo que por causas ajenas a la voluntad del contratista éste no pudiera disponer de los locales para iniciar la explotación, en cuyo caso el plazo comenzará a contar desde el momento en que el adjudicatario tome posesión de las instalaciones.

El contratista estará obligado a continuar al frente del servicio durante un plazo máximo de seis meses una vez terminado el contrato, si así lo dispusiera el Distrito de Moratalaz, a fin de que la explotación del servicio no se vea interrumpida durante el periodo de tiempo necesario para la adjudicación del nuevo contrato.

Al término del contrato, independientemente de la causa por la que ésta se produzca, el contratista estará obligado a entregar las instalaciones al Ayuntamiento, dentro de los 30 días siguiente, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, acompañando una relación de todos los bienes existentes que deban revertir al Ayuntamiento de Madrid.

7. TARIFAS

Las tarifas a percibir por el adjudicatario por la prestación del Servicio de Bar-Cafetería y comedor deberán ajustarse al listado de precios que figuran en el **Anexo III**, siendo aplicable el mismo durante el año 2013. Estos precios se actualizarán anualmente en base a la subida del IPC, redondeando al alza 0,05 céntimos.

Aquellos artículos que no estuviesen incluidos en dicho listado deberán obtener previamente la correspondiente autorización de la Junta Municipal.

Las cantidades a percibir por el adjudicatario, según informe económico adjunto, IVA incluido del 10%, serán las siguientes:

Ejercicio 2013 (Abril a Noviembre)

Mensualmente 4.214,29€.....Total ejercicio 33.714,30€

Ejercicio 2014 (Dic. 2013 a Nov.2014)

Mensualmente 4.214,29€.....Total ejercicio 50.571,44€

Ejercicio 2015 (Dic. 2014 a Marzo 2015)

Mensualmente 4.214,29€.....Total ejercicio 16.857,15€

Por el servicio de bar-cafetería y comedor, se facturará mensualmente el importe especificado.

8. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Además de las obligaciones contenidas en el RDL 3/2011 de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público y demás disposiciones aplicables, el contratista tendrá las siguientes obligaciones:

- a. Prestar de forma directa el servicio objeto del contrato sin que pueda subrogar a ninguna persona, ni arrendar, subarrendar o ceder, directa o indirectamente, en todo o en parte, la explotación, salvo que se autorice la subrogación a favor de un tercero, por causa justificada y de libre apreciación por el Órgano de Contratación, asumiendo aquel todos los derechos y obligaciones derivados del contrato.
- b. El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre el local, a excepción del derivado de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.
- c. Cumplir cuantas normas de Seguridad Social afecten al personal adscrito a la prestación del servicio y dependiente de la empresa contratista a todos los efectos, y estar al corriente en el cumplimiento de sus deberes fiscales con el Estado, la Comunidad de Madrid y el Municipio, debiendo satisfacer, en relación con este último, cuantos derechos, contribuciones, arbitrios y exacciones en general correspondan por la explotación del negocio a que el contrato se contrae.
- d. Mantenerse en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad y ornato las instalaciones objeto de explotación durante todo el periodo de vigencia del contrato. Los gastos producidos por las reparaciones necesarias para el cumplimiento del anterior deber serán única y exclusivamente por cuenta de aquel, tanto si las mismas son realizadas a iniciativa del concesionario como si lo son a requerimiento municipal.
- e. Prestar el servicio de manera regular y continuada, salvo que se disponga el cierre de algún Centro por alguna causa justificada.
- f. Entregar las instalaciones en buen estado de funcionamiento al finalizar la vigencia del contrato. En caso contrario, el Órgano de Contratación le requerirá para efectuar cuantas correcciones, reparaciones y/o sustituciones estime necesarias en orden al cumplimiento de tal obligación.
- g. La empresa alimentaría debe garantizar que el personal manipulador de alimentos recibe la formación adecuada en materia de higiene alimentaría y que esta acorde al puesto laboral que ocupa (Capítulo XII del Anexo II del Reglamento CE nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios)
- h. En los centros en los que se elaboran alimentos, la empresa alimentaría debe disponer de un sistema de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y aplicar unas prácticas correctas de higiene (art. 5 del reglamento CE nº 852/2004).

- i. Cumplirá lo establecido en la Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico Sanitarias y Protección de los Consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas (BOCM 02-04-1990).
- j. Colocar y mantener en lugar visible la lista de precios debidamente sellada por la Junta Municipal de Distrito.
- k. Tener a disposición de los usuarios la hoja oficial de reclamaciones, cuya existencia se anunciará mediante cartel oficial en lugar fácilmente visible por los mismos, quedando obligado a dar cuenta a la Oficina Municipal del Distrito, dentro de las 24 horas siguientes, de cada reclamación que se consigne en la misma.
- l. No utilizar para la prestación del servicio otras fuentes de energía distintas del fluido eléctrico, salvo el caso de las cocinas que podrán utilizar el gas, adoptando las medidas correctoras precisas para evitar que los posibles humos y olores puedan producir molestias a los usuarios. Serán de cuenta del Ayuntamiento los gastos de consumo de agua, electricidad y demás combustibles precisos para el desarrollo del Servicio.
- m. Mantener en perfectas condiciones de limpieza los locales cuya utilización privativa se autoriza para la prestación del Servicio y conservar en óptimo estado el material incluido en el inventario.
- n. Presentar en el Departamento de Servicios a la Ciudadanía con, al menos, una semana de antelación, la relación mensual de los menús que pretenda servir durante ese periodo, detallando la calidad y cantidad de los platos y servicios que en ellos se incluyan y dando la debida publicidad de los mismos a los usuarios.
- o. Ofrecer variedad en la elaboración de los menús especialmente adaptados a las distintas necesidades dietéticas de las personas mayores.
- p. Asegurar la calidad en la composición de los menús a través del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos.
- q. Garantizar como mínimo el siguiente personal para la prestación del servicio:
 - Centro de Mayores “Isaac Rabín”: un cocinero/a, un camarero/a y dos auxiliares de cocina/comedor.

- Centro de Mayores “Nicanor Barroso”: un cocinero/a, un camarero/a y dos auxiliares de cocina/comedor.
- Centro de Mayores “Moratalaz”: un responsable del servicio de comedor, un camarero y un auxiliar de comedor.

Este personal no tendrá ninguna vinculación laboral con el Ayuntamiento

- r. Dar cumplimiento a todos los compromisos, propuestas y obligaciones incluidas en la proposición presentada.
- s. Garantizar que el personal a su cargo trate con el debido respeto y decoro a los usuarios del servicio.
- t. La entidad adjudicataria deberá disponer de un sistema informático que recoja datos de la gestión del servicio y de las incidencias producidas. Este sistema deberá garantizar la inmediata transmisión de información al Ayuntamiento de la forma que éste determine.

9. DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

Serán derechos del adjudicatario:

- Ejercer la actividad en los términos del contrato con sujeción a las prescripciones establecidas en los Pliegos de Condiciones y demás preceptos legales aplicables.

**LA JEFE DEL DEPARTAMENTO
DE SERVICIOS SOCIALES
En funciones**

Fdo.: Esperanza Manzanares Román

ANEXO 1

INVENTARIO DE COCINA Y CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES MORATALAZ

- Fabricador de hielo
- Tabla troceo mod. 24/P
- 2 mesas de trabajo c/entrepañó mod. TG-2010
- Mesa de trabajo c/entrepañó mod. TG-1010
- Carro caliente con 3 recipientes GN mod. CVB/3
- Lavavajillas mod. LS-62
- Fregadero mod. LG-1216 I c/grifo
- Frigorífico mod. AKP-110
- Termo de leche mod. TL/7C
- Botellero frigorífico mod. BE-1501
- Sotabanco cafetero
- Sotabanco bajomostrador c/seno
- Lavavasos mod. L-23

INVENTARIO DE COCINA Y CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES NICANOR BARROSO (REMODELACION)

- Mesa con fregadero / lavamanos 160x80x85 cm.
- Lavavajillas con carga frontal 60x60x81 cm.
- Peladora de patatas simple M-6 51x62x88
- Estantería mural en acero inox. 4 estantes 140x50x190 cm.
- Armario de refrigeración 140x70x200 cm.
- Marmita autococedora 100 litros 80x90x85 cm.
- Cocina central a gas 6 fuegos y horno acero inox. 1200x900x850
- Campana central acero inox. Para extracción humos 345x150x75
- Plancha Fry-Top a gas 40x90x85 cm.
- Mesa central de trabajo y preparación de alimentos 200x70x85 cm.
- Freidora eléctrica 45x68x85
- Fregadero 2 senos
- 7 estanterías
- Mesa trabajo
- Sotabanco contra mostrador cafetero 425x60x110 cm.
- Sotabanco bajomostrador con fregadero 265x55x85 cm.
- Botellero frigorífico 300x55x85 cm.

INVENTARIO DE COCINA Y CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES ISAAC RABÍN

- Botellero de 4 puertas
- Sotobanco bajo mostrador con fregadero
- Máquina lavavasos (Modelo GS-4)
- Sotobanco cafetero
- Sotobanco contra-mostrador
- Dosificador de café
- Cafetera electrónica
- Termo para leche
- Exprimidor de zumos automático
- Horno Microondas
- Fabricador de hielo pulsar 65
- Vitrina neutra sobre mostrador
- Vitrina refrigerada sobre mostrador (expositor de cafetería)
- Freidora eléctrica
- Cocina mural
- Marmita MG-95
- Campana para extracción de humos
- Mesa de trabajo con lavamanos
- Cortadora de hortalizas CA-300
- Brazo triturador
- Peladora de patatas PP-6
- Armario frigorífico (Unic-1400)
- Mesa caliente (AM-167-E)
- Exterminador de insectos
- Mesa con fregadero de dos cubas
- Lavavajillas (GS-9)
- Estantería mural
- 2 carros de Transporte
- Congelador Horizontal (AB-425)
- 4 módulos de estanterías
- 2 sotobancos
- Mueble auxiliar

ANEXO II

PLANOS

ANEXO 3

LISTA DE PRECIOS BAR-COMEDOR PARA LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DE MORATALAZ DURANTE 2011

CONCEPTO	PRECIOS 2011
Desayuno de la casa con bizcocho	1,05 €
Desayuno de la casa con churros (tres piezas o dos porras)	1,20 €
Desayuno con bollería o tostada con mantequilla	1,25 €
Café con leche	0,70 €
Café solo	0,65 €
Café descafeinado	0,65 €
Café bombón	0,85 €
Vaso de leche	0,65 €
Infusiones	0,60 €
Brandy	0,95 €
Anís	0,90 €
Pacharán	1,05 €
Ponche	0,90 €
Copa de Ginebra	0,95 €
Chupito de Licor de hierbas	0,90 €
Licores sin alcohol	0,95 €
Copa de vino de quina	0,85 €
Chato de vino con aperitivo	0,60 €
Copa de vino con aperitivo	0,65 €
Caña de vino con aperitivo	0,65 €
Copa de vino denominación Cañamero	0,75 €
Chato de mosto	0,55 €
Copa de mosto con aperitivo	0,65 €
Chato de vino de Rioja 2 años	0,75 €

Copa de vino de Rioja 2 años	0,80 €
Chato de vino de Moriles	0,70 €
Chato de Moscatel	0,75 €
Copa de Moscatel	0,80 €
Caña Mosto	0,70 €
Catavino fino Montilla	0,80 €
Vermut	0,95 €
Cerveza botellín	0,80 €
Cerveza de barril caña de 18 c.c.	0,75 €
Cerveza tubo	0,90 €
Botellín cerveza sin alcohol	0,75 €
Refrescos de Naranja o Limón	0,80 €
Tónica	0,85 €
Bitter	1,00 €
Bote de refresco	0,95 €
Fruitopia	1,00 €
Horchata	1,00 €
Zumo de Naranja natural	1,25 €
Batidos y zumos (200 c.c.)	1,05 €
Batidos y zumos (125 c.c.)	0,85 €
Whisky Nacional	2,00 €
Whisky nacional con coca cola	2,05 €
Whisky escocés solo	2,30 €
Whisky escocés con bote de Coca-Cola	2,55 €
Cuba libre de Ginebra o Ron con bote refresco	2,15 €
Litro de vino con Casera para comedor	1,25 €
Botellín de vino para comedor	0,80 €
Casera de medio litro	0,75 €
Agua mineral de medio litro	0,80 €
Sandwich mixto	1,25 €
Bizcochos	0,55 €
Bollos	0,65 €

Menús en el Centro	4,50 €
Envase no retornable para menú/unidad	0,40 €

PRECIOS IVA INCLUIDO