

Sociales

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS A REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIOS DENOMINADO “PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DE MORATALAZ” EN TRES LOTES. EXPEDIENTE 300/2016/01969****1. OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto del presente pliego es la prestación del Servicio de comedor y cafetería. En los tres Centros Municipales de Mayores, gestión corresponde al distrito de Moratalaz, con el fin de garantizar la óptima prestación del referido servicio a los usuarios.

Los objetivos a conseguir con la prestación de este servicio son:

- Evitar el aislamiento de la personas mayores a través de la convivencia en el Centro Municipal de Mayores
- Proporcionar una dieta compensada con los nutrientes adecuados
- Mantener unos hábitos alimenticios adecuados a las necesidades del usuario
- Prevenir situaciones de riesgo de malnutrición y sus consecuencias sobre la salud y la independencia
- Evitar riesgos de accidentes domésticos

Dada las características de los Centros, su ubicación en el Distrito, la distancia entre los mismos, se considera conveniente la división en lotes de este contrato. Aunque la tipología de la prestación es común, cada uno de ellos, en si constituye una unidad independiente, sin que por ello se intente disminuir la cuantía del contrato ya que la división en lotes no infringe los principios de publicidad y concurrencia y se mantiene el contrato en su unidad. Además, la división en lotes permite reducir los requisitos de solvencia técnica de las empresas y la complejidad ejecutiva de la prestación, por lo que se favorece la participación de las pequeñas y medianas empresas en el mercado de la contratación pública, razones por las que, conforme al artículo 86 del TRLCSP se justifica su fraccionamiento en los tres siguientes:

**LOTE 1: Centro Municipal de Mayores “Isaac Rabín”**

**LOTE 2: Centro Municipal de Mayores “Nicanor Barroso”**

**LOTE 3: Centro Municipal de Mayores “Moratalaz”**

**2. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El plazo de ejecución será del 01 de octubre del 2017 al 30 de septiembre de 2019, prorrogable si procede por un plazo igual al contrato original. En caso de no encontrarse formalizado el contrato a fecha 01 de octubre de 2017, el plazo de ejecución empezará a contar desde el día siguiente a la formalización del presente contrato.

El posible retraso en la adjudicación respecto de dicha fecha inicialmente programada, tendrá como efecto una reducción del plazo de ejecución, y en consecuencia, de las prestaciones del contratista, dando lugar a una correlativa reducción del precio así como del importe de la garantía definitiva.

## Sociales

Al término del contrato, independientemente de la causa por la que esta se produzca, la entidad adjudicataria de cada uno de los lotes, deberá desalojar las instalaciones dentro de los 30 días siguientes y retirar todos los bienes que aporte para la explotación. A estos efectos, al inicio de la explotación el adjudicatario deberá comunicara la Administración la relación de todos los bienes que aporta.

Una vez finalizado el contrato revertirán al Distrito:

- Las instalaciones en perfectas condiciones de funcionamiento y conservación.
- Las mejoras e inversiones realizadas en las instalaciones.
- El conjunto de bienes muebles (equipamiento) incorporados de forma permanente a la misma y sin los cuales podría perder su naturaleza.

La reversión se producirá, en todo caso, sin coste alguno para el Distrito y libre de cargas o gravámenes.

### 3. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y RECURSOS HUMANOS

La prestación del servicio de comedor-cafetería se realizará en las instalaciones habilitadas a tal fin en los Centros de Mayores del Distrito, situados en:

**LOTE 1: Centro Municipal de Mayores “ISAAC RABIN” (Avd. de Moratalaz nº 134)**

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

Recursos humanos:

- 1 Cocinera/o
- 1 Camarera/o
- 1 Ayudante de cocina/comedor

**LOTE 2: Centro Municipal de Mayores “Nicanor Barroso” (C/ Encomienda de Palacios, nº 190)**

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

Recursos humanos:

- 1 cocinera/o
- 2 camarera/o
- 1 Auxiliar de cocina/comedor

**LOTE 3: Centro Municipal de Mayores “MORATALAZ” (C/ Arroyo Belincoso, nº 15, c/v Camino de vinateros)**

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

Sociales

Recursos humanos:

- 1 cocinera/o
- 2 camarera/o
- 1 Camarera/o y /o Ayudante de cocina /comedor

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 precisas 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.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de cualquier clase en los locales sin autorización de la Administración contratante. Tampoco podrá realizarse dentro de los locales publicidad alguna ajena a la actividad propia objeto del contrato.

#### **4. PERSONAS DESTINATARIAS DEL SERVICIO COMUN EN LOS LOTES 1, 2 Y 3**

El servicio de comedor y cafetería está dirigido a todas las personas socias de los respectivos Centros de Mayores del distrito, así como al resto de personas socias de la red de Centros Municipales de Mayores del Ayuntamiento de Madrid.

El adjudicatario deberá servir con absoluta preferencia a las personas beneficiarias de las ayudas de comedor propuestas por los técnicos de servicios sociales del Distrito, a los cuales en ningún caso, se dejará sin atender.

Desde este Departamento de Servicios Sociales se comunicará por escrito al adjudicatario las personas que deberán ser beneficiarias de la ayuda de comedor, a los cuales se les deberá servir el menú diario en las condiciones económicas y temporales que se indicaron en la referida comunicación.

En el supuesto de que la ayuda no sea total, el adjudicatario percibirá de los usuarios la parte que éstos tengan que abonar. Desde el Departamento de Servicios Sociales del distrito de Moratalaz, se valorará la inclusión o cese en el servicio de los distintos usuarios, facilitando a la empresa concesionaria un listado de los mismos.

El número máximo de usuarios/as en el comedor vendrá limitado por la capacidad del local y siempre que el aforo lo permita estos servicios podrán ser utilizados por cualquier persona autorizada por los Servicios Sociales del distrito, sin más limitaciones que las derivadas de un comportamiento inadecuado que perjudique la convivencia.

Sociales

## 5. HORARIO Y CALENDARIO DEL SERVICIO COMUN A LOS LOTES 1,2 Y 3

En los tres Centros Municipales de mayores del Distrito “Isaac Rabín”, “Nicanor Barroso” y “Moratalaz” la prestación de del servicio de bar cafetería:

- De lunes a domingo de 10:00 a 13:30 horas y de 16:00a 20:00h
- Prestación diaria de comedor: de 13.00 a 14:30h.

No obstante, 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.

## 6. MEDIOS MATERIALES COMUN A LOS LOTES 1,2 Y 3

Al presente pliego se adjunta el inventario de los bienes, útiles y enseres que el distrito pone a disposición del contratista para la ejecución del contrato (Anexo I).

La reparación de las averías que se produzcan en los elementos técnicos aportados por la Administración contratante, siempre y cuando éstas no sean como consecuencia de la finalización de la vida útil del aparato, será por cuenta del adjudicatario, así como el mantenimiento necesario para el buen funcionamiento de dichos elementos.

En el caso de necesidad de sustitución de aparatos y maquinaria por otros de similares características, siempre y cuando el material no tenga que sustituirse como consecuencia de la finalización de la vida útil del aparato, serán por cuenta del adjudicatario y para ello deberá solicitar previamente autorización al Departamento de Servicios Sociales, por lo que la instalación de cualquier aparato que no forme parte de las instalaciones aportadas por el Ayuntamiento deberá ser autorizada expresamente por el Departamento de Servicios Sociales. Los bienes sustituidos quedarán en poder de la Administración al finalizar el contrato.

La administración será la responsable de reparar y/o sustituir aparatos y maquinaria, cuando la causa sea como consecuencia de la finalización de la vida útil del mismo y no se deba a un uso indebido o a deficiencias de mantenimiento. Será por cuenta del adjudicatario la reposición del material de menaje que figura en el inventario. El distrito efectuará la sustitución de instalaciones, mobiliario y demás bienes que pone a disposición del adjudicatario.

Al inicio de la explotación del contrato el adjudicatario suscribirá el inventario de las instalaciones que recibe de la Administración, las cuales deberá devolver a la finalización de periodo de ejecución del mismo, en las condiciones que permite su normal funcionamiento y utilización.

## Sociales

El adjudicatario deberá aportar todos los bienes y enseres que no son puestos por la Administración y que son necesarios para el desarrollo de la actividad, tales como mantelerías, servilletas, cubertería, vajilla, cristalería y menaje en general necesarios para la prestación. Los enseres serán suficientes y se mantendrán en perfecto estado. No se permitirá la presencia de elementos de menaje y accesorios correspondientes a materiales de propaganda y/o publicidad referidos a proyectos y marcas suministrados en el bar.

El adjudicatario será responsable de los desperfectos observados al término del contrato, que excedan del normal deterioro del uso adecuado de los mismos, siempre y cuando se hayan efectuado las labores periódicas de funcionamiento.

Antes de la apertura, si fuese necesario, se revisarán por parte de la empresa autorizada las instalaciones de gas existentes y periódicamente deberán efectuarse las revisiones reglamentariamente establecidas. Los daños que se produzcan por el incumplimiento de esta obligación, serán a su costa.

## **7. CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LOS LOTES 1, 2 Y 3.**

### **7.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS MENUS**

Las comidas se elaborarán en la cocina ubicada en cada Centro Municipal de Mayores “Isaac Rabín”, “Nicanor Barroso” y “Moratalaz”.

Las materias primas y todos los ingredientes empleados deberán estar autorizados, así como deberán realizar actividades de autocontrol basadas en el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control, o bien de guías de buenas prácticas de higiene.

Junto al menú ordinario deben prepararse otros de régimen adaptados al tipo de situación fisiológica del anciano (diabético, triturado, sin sal, rico en fibra, etc.).

Se entregará por escrito con una semana de antelación el menú de cada día para información de los usuarios.

Los menús tendrán una rotación mínima de 15 días, entendiéndose por rotación el número de días que transcurren para la repetición de uno cualquiera de los platos del menú, excluido el postre.

La alimentación de los usuarios debe cumplir con los siguientes propósitos:

- Ser completa y equilibrada
- Tener una presentación atractiva
- Ser variada, adaptándose a las necesidades de los usuarios
- Estar adaptada a la gastronomía local y a la época del año
- Adaptarse para satisfacer los gustos y hábitos de los usuarios

El Servicio que se prestará consistirá en la comida del mediodía compuesta por menú normal o de régimen que garantice una nutrición adecuada a la población mayor, consistente en primer plato, segundo plato con guarnición, ración de pan y postre, consistente en una pieza de fruta del tiempo y en condiciones de maduración óptimas para su consumo, o un postre lácteo.

Sociales

Tanto el menú básico como el de régimen deberán ser equilibrados y correctos desde el punto de vista nutricional, dando cumplimiento a las recomendaciones de la OMS para dietas saludables para mayores de 60 años, así como de la Guía de orientación nutricional para las personas mayores publicada por la Federación Española de la Nutrición; Madrid Salud y el Instituto de Nutrición y Trastornos Alimentarios. Los menús deberán ser evaluados nutricionalmente, garantizando una dieta equilibrada para las personas mayores. Por lo que los menús que se remitan al Departamento de Servicios Sociales deberán estar supervisados y con conformidad escrita por profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Será de obligado cumplimiento por parte del adjudicatario la condimentación de la comida y ensaladas con aceite de oliva.

## **7.2 CALIDAD DE LOS PRODUCTOS**

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 la normativa vigente. La entidad adjudicataria deberá garantizar un adecuado nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas y temperatura. Los productos envasados deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios para el control del contenido efectivo de los productos alimentarios envasados.

Tipo de producto de comercio justo a suministrar: Todo el café ofertado debe de ser procedente de un Comercio Justo. Este tipo de café deberá estar producido y comercializado en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en el artículo 2 de la Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245(INI)).

## **7.3 COORDINACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

Al objeto de una correcta coordinación del servicio el adjudicatario deberá designar un interlocutor y en su caso, un sustituto del mismo, que realice un seguimiento sistemático de las actividades previstas y que garantice la interlocución oportuna y adecuada con los Técnicos de los Servicios Sociales, y que será la persona encargada de la relación con el personal designado por parte del Departamento de Servicios Sociales.

## **7.4 RESIDUOS, FLUIDOS E IMPUESTOS**

El adjudicatario deberá retirar mediante su personal los residuos que origine la prestación del contrato, para lo cual los depositará de forma que sean recogidas por el servicio municipal correspondiente. Deberá hacer una gestión de residuos responsable en base a criterios medioambientales.

Sociales

Será a cargo de la Administración el gasto derivado de los suministros de agua, gas y electricidad, y demás combustibles precisos para el desarrollo del servicio, dado que no es posible imputarlos al adjudicatario, los dispositivos de medición de consumos de dichos suministros, son generales para todos los edificios de los CMM, siendo técnicamente en la situación actual de establecer los consumos propios del objeto de este contrato.

## **7.5 CONDICIONES PARTICULARES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

En el listado de comensales a presentar mensualmente junto con la factura, deberá distinguirse el tipo de menú servido (básico o de régimen), así como se presentarán los datos de comensales desagregados por sexos, hombre y mujer, al objeto de conocer el impacto de género existente en el consumo de comidas en los centros de mayores correspondientes a este lote.

Los usuarios del comedor retirarán cada día, y previo pago del mismo, el ticket que les permitirá hacer uso del comedor, a fin de que sea conocido con suficiente antelación el número de menús que es preciso elaborar, indicando a la retirada del ticket si precisa menú de régimen o menú normal, siendo indispensable para la retirada del ticket la presentación del carné de socio/a de los Centros Municipales de Mayores. Dichos tickets se elaborarán por duplicado, quedando un ejemplar para el usuario/a y otro para la empresa contratista. En el listado de comensales a presentar mensualmente junto con la factura, deberá distinguirse el tipo de menú servido (básico o de régimen), así como se presentarán los datos de comensales desagregados por sexos, hombre y mujer, al objeto de conocer el impacto de género existente en el consumo de comidas en los centros de mayores

## **8. PRECIOS DE LOS ARTÍCULOS SERVIDOS COMUNES A LOS LOTES 1, 2 Y 3**

Los precios de los productos dispensados en el servicio de cafetería así como en el de comedor constan en el Anexo III del presente Pliego, de acuerdo al Decreto de la Delegada del Área de Equidad, Derechos Sociales y Empleo, de 11 de enero de 2016, por el que se confirma la vigencia en 2016 de las Tabla orientativa de precios máximos de los servicios de cafetería, comedor y peluquería de los Centros Municipales de Mayores para el año 2015.

El almuerzo tendrá un precio máximo de 4,50 € para los socios del Centro Municipal de Mayores y los beneficiarios de ayudas económicas propuestos por los servicios sociales. Los envases no retornables para los usuarios de los almuerzos que se dispensan para transporte a su domicilio, no superará de 0,40€, quedando exento de este abono los beneficiarios propuestos para la ayuda de comedor por estos servicios sociales. Aunque los precios máximos de los artículos sean revisados anualmente de acuerdo con el correspondiente Decreto de la Delegada del Área de Equidad, Derechos Sociales y Empleo, mientras dure el contrato se mantendrán los de la Tabla Orientativa de precios máximos de los servicios de cafetería y comedor de los Centros Municipales de Mayores que se adjunta como anexo.

Será obligatorio para los usuarios comunicar a los responsables del servicio su decisión de acudir al comedor con antelación, al objeto de elaboración del número suficiente de menús. Es obligatorio exponer a la vista del público el precio del menú y lista de precios de cafetería debidamente sellada que se expondrá en lugar visible del local. Así mismo, deberá exponerse el menú del día y su contenido.

## 9. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA ADJUDICATARIO DE LOS LOTES 1, 2 Y 3

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 Ayuntamiento de Madrid, debiendo satisfacer en relación con este último cuantos derechos, contribuciones, arbitrios en general le correspondan.

El adjudicatario deberá retirar, de forma inmediata, cualquier plato, vaso, taza, cubierto, etc. Que presente roturas, pequeños desconchones o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que menoscabe la calidad del servicio, procediéndose de forma, asimismo inmediata, a su reposición.

Mantener en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad y ornato las instalaciones objeto del presente contrato, durante todo el periodo de vigencia del mismo.

Retirar, una vez realizado el servicio de comidas, todos los elementos sobrantes, procediendo a limpiar la estancia del comedor, de manera que la cafetería reanude su actividad en el horario de tarde en perfectas condiciones de limpieza.

Prestar el servicio de manera regular y continuada, salvo que se disponga el cierre del centro por alguna causa justificada.

Colocar y mantener en lugar visible la lista de precios aprobada y sellada por el Distrito, así como las hojas de reclamaciones.

No utilizar para la prestación del servicio, otras fuentes de energía distintas de las establecidas en las instalaciones. Serán de cuenta del Ayuntamiento el consumo de agua, electricidad, gas y calefacción preciso para el desarrollo del servicio.

Presentar en el Departamento de Servicios Sociales, al menos con una semana de antelación el menú de cada día, dando la debida publicidad de los mismos a los usuarios/as. Los menús tendrán una rotación mínima de 15 días, entendiéndose por rotación el número de días que transcurren para la repetición de uno cualquiera de los platos del menú, excluido el postre.

Diariamente se expondrá en lugar visible a la entrada de las instalaciones del comedor el menú ofrecido.

Ofrecer variedad en la elaboración de los menús especialmente adaptados a las distintas necesidades dietéticas de las personas mayores, incluido el menú de régimen alimenticio.

El personal que el adjudicatario emplee para la ejecución del contrato deberá ofrecer buena presencia, permanecer de forma continuada debidamente aseado, uniformado e identificado.

El personal deberá mantener las siguientes normas mínimas de higiene:

- Cambiarse de ropa diariamente
- Lavarse las manos frecuentemente

Sociales

- Utilizar toallas de papel desechable para secado de manos

Asimismo, el personal del adjudicatario está obligado a actuar con cortesía, amabilidad y buen trato con los usuarios/as.

La Administración se reserva el derecho de exigir del adjudicatario la sustitución del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios/as, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga el normal funcionamiento del Centro donde se ubica el local objeto de explotación mediante el contrato adjudicado.

Queda prohibida la venta y el consumo de tabaco impuestas por la Ley 5/2002, de 27 de junio (BOE nº 160, de 8 de julio de 2002), sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos de la Comunidad de Madrid, modificada por la Ley 2/2004, de 31 de mayo.

No se permitirá la instalación de máquinas de juegos recreativos o de azar. La instalación de aparatos reproductores, por cualquier medio, de imagen y/o sonido, requerirá la previa autorización de la Junta Municipal del Distrito de Moratalaz.

La Entidad adjudicataria deberá tener establecido un Sistema de Autocontrol basado en el Sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

La Entidad adjudicataria deberá cumplir asimismo, con las Reglamentaciones técnico-sanitarias aplicables a cada tipo de producto suministrado.

Todo el personal de la empresa contratista deberá disponer de una tarjeta de identificación plastificada diferente a la tarjeta corporativa de los empleados municipales. Dicha identificación será expedida por la empresa y en ella se harán constar el nombre y apellidos del trabajador/a, el nombre y/o logo de la empresa a la que pertenece y la categoría profesional. Dicha tarjeta irá validada por el distrito y por el representante del contratista ante el Ayuntamiento o responsable máximo. Todo el personal la llevará siempre visible en los lugares donde esté desarrollando su labor profesional. En cualquier caso deberá mostrar su tarjeta de identificación cuando le sea requerida por la persona encargada o responsable del edificio de que se trate.

A la finalización del contrato la entidad adjudicataria deberá proceder a la devolución de las tarjetas de identificación del personal.

El contratista estará obligado a comunicar de forma visible a los usuarios/as del servicio, que se dispensa productos de comercio justo y en qué consiste el mismo.

**La empresa adjudicataria deberá acreditar el cumplimiento de los criterios o principios de comercio justo mediante alguno de los siguientes medios:**

- Mediante declaración responsable (ANEXO X PCAP) y cualquier medio de prueba admitido en derecho que demuestre el cumplimiento de los 10 estándares fijados en la Resolución 2005/2245 (INI) del Parlamento Europeo sobre comercio justo de 6 de julio de 2008.
- Certificado de FLOCERT norma ISO 17065 o equivalente.
- Certificación de auditoría realizada por empresas externas que acredite el cumplimiento de los diez criterios o principios fijados en la Resolución 2005/2245 (INI)

Sociales

del Parlamento Europeo sobre comercio justo o de la norma ISO 17065( FLOCERT) o equivalente.

## **10. PERSONAL DEL ADJUDICATARIO**

### **10.1 RELACIÓN LABORAL**

Todo el personal directa o indirectamente relacionado con la ejecución del contrato, dependerá exclusivamente del adjudicatario, por lo tanto, el mismo tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, debiendo cumplir todas las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Prevención de Riesgos Laborales, quedando eximido el Ayuntamiento de Madrid de toda relación laboral, económica o jurídica con el personal del adjudicatario, así como con el de las empresas que pudieran establecer subcontratas con el mismo.

### **10.2 PERSONAL NECESARIO**

El adjudicatario deberá garantizar como mínimo la asignación al servicio (garantizando la cobertura de las ausencias) de un cocinero a jornada completa, un auxiliar de cocina media jornada y un camarero a tiempo parcial (68% de jornada).

Para el presente contrato se dan las circunstancias para aplicar la subrogación del personal hasta ahora adscrito al servicio objeto del contrato. Las obligaciones laborales y de Seguridad Social de estas trabajadoras a subrogar deberán estar garantizadas por la empresa cedente y cesionaria conforme al Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración. Los trabajadores afectados figuran en el Anexo III del expediente.

### **10.3 OBLIGACIONES DEL PERSONAL**

El personal del adjudicatario desempeñará sus funciones con total autonomía, sujeto a las instrucciones de este, y en ningún caso tendrá relación laboral con el Ayuntamiento de Madrid

Respecto del servicio de cafetería, el personal se hará cargo de la función de preparación del recinto destinado a tal fin, manteniendo en el debido estado de decoro y limpieza las mesas y sillas existentes, así como la zona de barra y los utensilios destinados a la prestación del servicio, procediendo a su orden y limpieza una vez finalizado el servicio diario. La limpieza de la cocina y sus utensilios será a cargo del personal del adjudicatario.

El personal del adjudicatario deberá velar por el mantenimiento de las instalaciones objeto de explotación en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad y ornato durante el tiempo de prestación diaria del servicio, poniendo en inmediato conocimiento del adjudicatario y de la Dirección del Centro las incidencias que pudieran producirse. El personal deberá ser conocedor de las técnicas de dispensación y expendición de productos alimenticios y de cafetería, de forma que se ofrezca un correcto servicio a los usuarios.

Sociales

El personal deberá ir debidamente identificado y uniformado, observando en todo momento el necesario decoro personal, la corrección y el respeto en el trato al usuario del servicio.

#### **11. NORMATIVA BÁSICA DE APLICACIÓN EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA ENRESTAURACIÓN COLECTIVA: GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA. LOTES 1, 2 Y 3**

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

- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Madrid, de 28 de mayo de 2014 (BOCM 19/06/2014).
- R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE 12/01/2001).
- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento 8CEE) nº 2074/2005, de 5 de diciembre de 2005.
- R.D.191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (BOE 08/03/2011).

Para la cobertura de las posibles responsabilidades resultantes de la actividad de la entidad adjudicataria (intoxicaciones alimentarias o análogas), ésta deberá aportar, con anterioridad a la adjudicación, póliza y recibo de un seguro de responsabilidad civil y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgo asegurable la actividad de elaboración y suministro de comidas.

La entidad adjudicataria estará obligada a implantar un Sistema de Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). La documentación que sirva de soporte a estos sistemas y que incluya los registros derivados del desarrollo y aplicación de las actividades de autocontrol, estará a disposición de la autoridad competente para llevar a cabo las operaciones de control oficial que establece la normativa, conforme se dispone en el artículo 5 del citado Reglamento (CE) 852/2004 y el artículo 45 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Madrid.

La Entidad adjudicataria deberá cumplir con la Reglamentación técnica-sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada. Se exigirá que el vehículo de transporte esté limpio y sea adecuado al tipo de carga que contiene (isotermo, frigorífico, refrigerado).

La Administración podrá, mediante la emisión de la correspondiente instrucción, determinar cualquier otro aspecto de carácter higiénico-sanitario que se considere pertinente para la correcta y adecuada prestación del servicio.

#### **12. CONFIDENCIALIDAD, PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN LOTES 1, 2 Y 3**

## Sociales

La empresa adjudicataria y el personal a su servicio en la prestación del contrato, tal y como se define en la letra d) del artículo 3 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, en el supuesto de que procedan al tratamiento de datos personales, están obligados en su calidad de responsables directos del tratamiento de datos personales al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal y el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, así como de las disposiciones que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia, en especial no se aplicarán o utilizarán los datos personales indicados con fin distinto al previsto en el contrato.

**13. CLÁUSULAS SOCIALES COMUN A LOS LOTES 1, 2 Y 3**

1. En el desarrollo de la actividad objeto del presente contrato, la empresa adjudicataria deberá respetar las normas sociolaborales vigentes en España y en la Unión Europea o de la Organización Internacional del Trabajo.

2. Las prescripciones técnicas de este contrato han sido redactadas teniendo en cuenta la Convención de Naciones Unidas sobre los derechos de las personas con diversidad funcional, así como los criterios de accesibilidad universal y de diseño universal para todas las personas, tal y como son definidos estos términos en el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre (TRLGDPD).

3. La empresa adjudicataria tiene la obligación de adoptar las medidas de seguridad y salud en el trabajo que sean obligatorias para prevenir de manera rigurosa los riesgos que pueden afectar a la vida, integridad y salud de las personas trabajadoras.

Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones siguientes:

- La evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva correspondiente a la actividad contratada.
- La formación e información en materia preventiva a las personas adscritas a la ejecución del contrato.
- El justificante de la entrega de equipos de protección individual que, en su caso, sean necesarios.

La empresa deberá acreditar el cumplimiento de estos extremos mediante la aportación de la documentación que corresponda en cada caso sea requerida por este Departamento, dado que la actuación a realizar en materia de prevención de riesgos laborales dependerá de la naturaleza de la prestación constitutiva del objeto del contrato. La empresa adjudicataria presentará al inicio del servicio un informe responsable del cumplimiento de las obligaciones enumeradas.

Para garantizar el control del cumplimiento de las cláusulas sociales la entidad adjudicataria deberá presentar a este Departamento al inicio de su ejecución, la planificación de las acciones

Sociales

a realizar en relación con el personal vinculado a la ejecución del mismo, así como su contenido en este sentido.

Con carácter previo a la finalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar un informe relativo al cumplimiento de dichas cláusulas sociales.

Asimismo la empresa adjudicataria deberá garantizar las medidas descritas en la cláusula 11 del presente pliego referidas a seguridad alimentaria en restauración colectiva, para evitar que de la ejecución del contrato puedan derivarse daños a los ciudadanos/as.

4. La entidad adjudicataria quedará subrogada en todos los derechos y obligaciones laborales de Seguridad Social de la entidad/es salientes, de conformidad con lo establecido en los artículos 57 y siguientes del vigente V acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería.

5. La empresa adjudicataria deberá establecer medidas que favorezcan la conciliación de la vida personal y laboral de las personas trabajadoras adscritas a la ejecución del contrato, tales como:

- Realización de la formación interna de la organización en horario laboral.
- No establecer reuniones en tiempos límites con los horarios de salida.

Antes de la finalización del contrato, la entidad adjudicataria deberá presentar un informe con las actuaciones realizadas con determinación de su alcance y destinatarios.

6. En toda la documentación, publicidad, imagen o materiales que sean necesarios para la ejecución del contrato y que se aporten al usuario, deberá hacerse un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad. Dichos documentos deberán ser siempre presentados previamente al Departamento responsable del contrato para su revisión y aprobación.

### **Condiciones especiales de ejecución:**

#### **1. En materia de Igualdad y Conciliación**

Es condición especial de ejecución que la empresa adjudicataria realice durante la ejecución del contrato, como mínimo 1 acción al año desensibilización y formación, de duración mínima de 2 horas, con la plantilla adscrita a la ejecución acerca de los derechos en materia de igualdad y conciliación recogidos en la normativa vigente y en el convenio de empresa o convenio colectivo del sector correspondiente.

La empresa adjudicataria elabore un informe de impacto de género en relación con la ejecución del contrato, con indicadores y datos desagregados por sexo de las personas beneficiarias o usuarias del contrato, así como de la plantilla que ejecutará el mismo, detallando el contenido de las medidas de igualdad aplicadas. El informe deberá aportarse por la empresa adjudicataria antes de la finalización del contrato y deberá ser aprobado por el Departamento de Servicios Sociales. El informe se realizará de acuerdo al modelo del Anexo V.

Sociales

La entidad adjudicataria deberá presentar al Departamento responsable del contrato, al inicio de su ejecución, la planificación de las acciones a realizar en relación con el personal vinculado a la ejecución del mismo, así como su contenido. Antes de la finalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá aportar un informe detallado sobre las actuaciones realizadas con determinación de su alcance y destinatarios. El informe se realizará de acuerdo al modelo adjunto del Anexo VI.

En toda la documentación, publicidad, imagen o materiales que deban aportar los licitadores o que sean necesarios para la ejecución del contrato, deberá hacerse un uso no sexista del lenguaje, y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad.

## **2. En materia de suministro de productos de Comercio Justo**

Es condición especial de ejecución para una óptima evaluación del contrato que la empresa adjudicataria elabore informes con indicadores objetivamente verificables como número, clasificación y volumen (kilogramos, etc.) de los productos de comercio justo suministrado. Para ello deberá remitir cumplimentado, el Anexo IV de la instrucción 2/2016, sobre la “Incorporación de Cláusulas Éticas de Comercio Junto en Contrato” aprobada por Decreto de 18 de Julio de 2016 por el delegado del Área de Gobierno de Economía y Hacienda (se adjunta anexo).

## **3. Medidas a adoptar en materia de accesibilidad**

Es condición especial de ejecución que la empresa adjudicataria disponga las instalaciones donde se lleva a cabo la prestación del servicio de tal forma que favorezca la movilidad de los usuarios en general y en particular la de las personas con movilidad reducida dadas las características del colectivo principal beneficiario de este servicio.

Asimismo, siempre y cuando el usuario con diversidad funcional así lo solicite, la información inherente a la prestación del servicio (menús, precios, información sobre alérgenos...), deberá facilitarse a estas personas en soporte solicitado para garantizar el acceso de todos a esta información.

## **4. Medidas a adoptar en materia de empleo**

La empresa adjudicataria deberá acreditar mediante declaración responsable la afiliación y el alta en la Seguridad Social de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato. Se exige a la empresa adjudicataria, al inicio de la ejecución del contrato, la presentación de una declaración responsable en la que se señale que las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato se encuentran afiliadas y dadas de alta en la Seguridad Social.

Sociales

Raquel de Frutos García  
Jefa Departamento Servicios Sociales

**PERSONAL A SUBROGAR**
**LOTE I: C.M. ISAAC RABIN**

CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	SALARIO BRUTO / MES
CAMARERA	03/09/2009	100	1.230,18 €
COCINERA	01/03/2012	100	1.321,37 €
AYUDANTE COCINA	01/06/2016	200	816,03 €

**LOTE II: C.M. NICANOR BARROSO**

CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	SALARIO BRUTO / MES
COCINERA	10/10/2005	100	1.324,44 €
AYUDANTE COCINA	04/01/2012	100	1.014,87 €
CAMARERA	03/09/2009	100	1.230,54 €
CAMARERA	17/02/2016	401	1.195,00 €

**LOTE III: C.M. MORATALAZ**

CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	SALARIO BRUTO / MES
CAMARERA	25/02/1998	100	1.391,57 €
CAMARERA	23/08/2004	100	1.230,18 €
CAMARERA	19/12/2011	100	1.230,18 €
COCINERA	20/05/2016	100	1.070,90 €

**ANEXO I****INVENTARIO DE COCINA Y CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES MORATALAZ**

- Horno mixto convención vapor programable mod. MDE7X convección, vapor, mixto.  
Soporte de Horno
- Kit de lavado horno
- Mesa preparación lavado verduras
- 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
- Sotobanco cafetero
- Sotobanco bajomostrador c/seno
- Lavavasos cesta cuadrada mod. LVC 21 470x590x720 mm
- Armario refrigerado mod. AFP 1404 1400x710x2100 mm
- Mesa caliente mural 1600x700x730x850 mm
- Cafetera
- Microondas
- 3 exterminadores de insectos

**INVENTARIO DE COCINA Y CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES NICANOR BARROSO**

- Mesa de trabajo acero inoxidable 1500x600x850 mm
- Horno mixto RATIONAL mod. COMBIMASTER 101 GAS y mesa soporte horno
- Campana horno 1100x1000x650 mm
- Cortadora de hortalizas ROBOT COUPE, mod. CL-50
- Brazo triturador SISTEMA Modelo TR-350 BN.
- 3 Estanterías duraluminio y estantes de polipropileno alimentario 1887x360x1700 mm
- Estantería duraluminio y estantes de polipropileno alimentario 3447x360x1700 mm
- Mesa de entrada a lavavajillas 1100x750x850 mm
- Lavavajillas de capota HOBART mod. ECOMAX 602 635x630x1480 mm
- Mesa de salida de limpio 1100x750x850 mm
- Freidora
- Microondas
- 2 exterminadores de insectos
- 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

## Sociales

- 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
- Sotabanco contra mostrador cafetero 425x60x110 cm.
- Sotabanco bajo mostrador con fregadero 265x55x85 cm.
- Botellero frigorífico 300x55x85 cm.

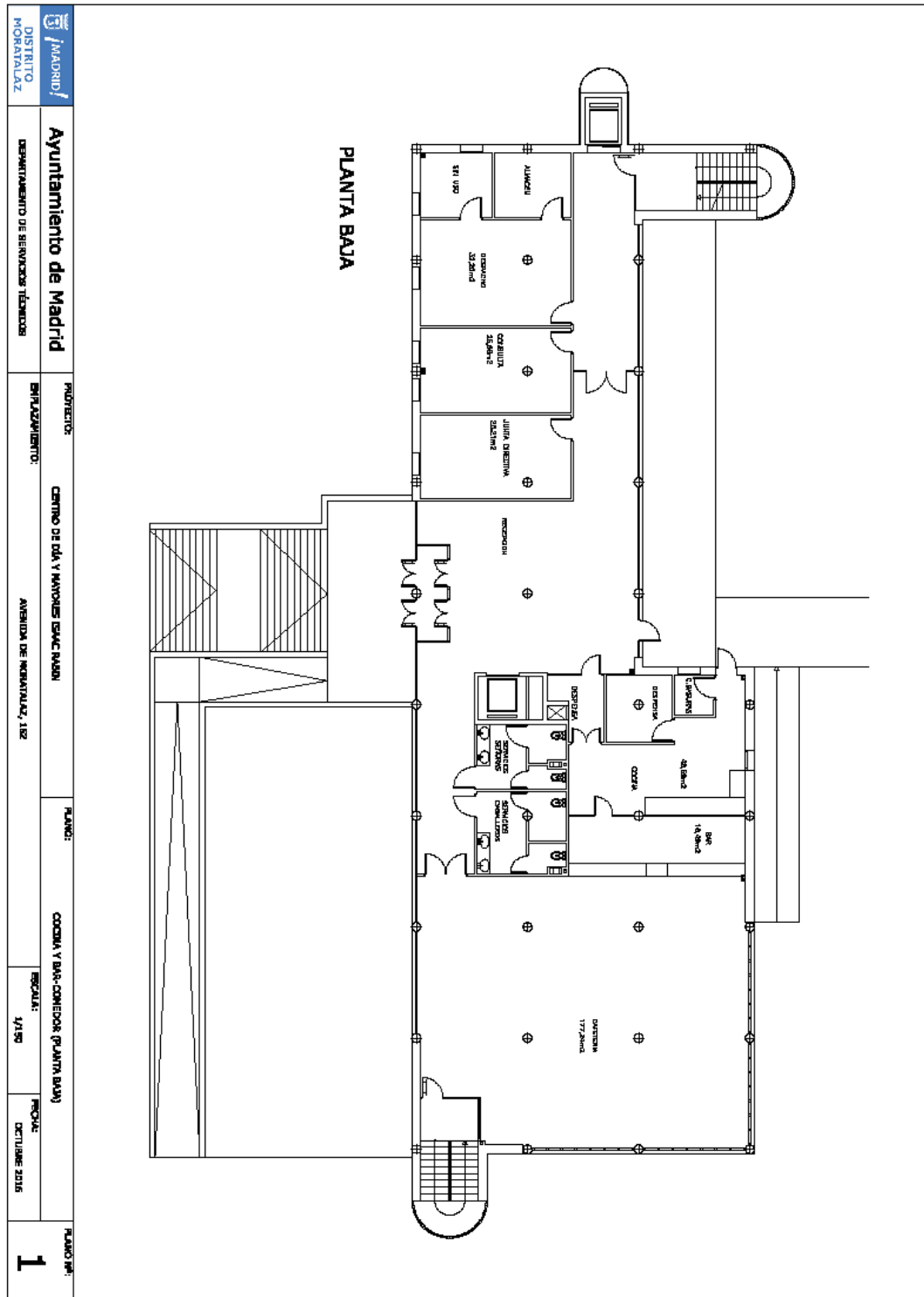
**INVENTARIO DE COCINA Y CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES ISAAC RABÍN**

- Botellero de 4 puertas
- Sotabanco bajo mostrador con fregadero
- Máquina lavavasos (Modelo GS-4)
- Sotabanco cafetero
- Sotabanco 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
- Cafetera
- Microondas
- 2 exterminadores de insectos

Sociales

**ANEXO II**

**PLANOS**







Sociales

**ANEXO III**  
**LISTA DE PRECIOS BAR-COMEDOR PARA LOS CMM DE MORATALAZ 2017**

CONCEPTO	PRECIOS
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	1,24 €
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 denominación Fino Amontillado	0,70 €
Chato de Moscatel	0,75 €
Copa de Moscatel	0,80 €

## Sociales

Caña Mosto	0,70 €
Catavino denominación fino amontillado	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 €
Preparados de combinado de frutas	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 refresco de cola	2,05 €
Whisky escocés solo	2,30 €
Whisky escocés con refresco de cola	2,55 €
Cuba libre de Ginebra o Ron con bote refresco	2,15 €
Litro de vino con Gaseosa para comedor	1,25 €
Botellín de vino para comedor	0,80 €
Gaseosa de medio litro	0,75 €
Agua mineral	0,65 €
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**



Sociales

## DECRETO

En virtud de las competencias delegadas en el apartado 3º.- del Acuerdo de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid de organización y competencias del Área de Gobierno de Equidad, Derechos Sociales y Empleo, de 29 de octubre de 2015, y de acuerdo con el artículo 5 del Reglamento del Régimen Interior de los Centros Municipales de Mayores, aprobado por el Pleno de la Corporación Municipal de 25 de febrero de 2011, se plantea, para el año 2017, el mantenimiento de los precios de cafetería, comedor y peluquería de los Centros Municipales de Mayores, al no haberse incrementado el índice general de precios (IPC) durante el año 2016 y funcionar los precios de estos servicios como marco máximo de referencia de los contratos que se celebran en los Distritos, que cuentan con sus específicas cláusulas de revisión de precios.

## DISPONGO

Confirmar la vigencia, para 2017, con efectos desde el 1 de enero del mismo año, de la tabla orientativa de precios máximos a aplicar en los servicios de cafetería, comedor y peluquería de los Centros Municipales de Mayores, que fue confirmada, a su vez, mediante Decreto, de fecha 11 de enero de 2016, de la Delegada del Área de Gobierno de Equidad, Derechos Sociales y Empleo, para el año 2016 y que figura en el Anexo que se adjunta al presente Decreto.

De este Decreto, y su Anexo, se dará traslado a todos los Centros Directivos del Área de Gobierno de Equidad, Derechos Sociales y Empleo, y a los Distritos del Municipio de Madrid, así como a las entidades prestadoras de los servicios correspondientes.

Madrid, a 27 de diciembre de 2016

LA DELEGADA DEL ÁREA DE GOBIERNO  
DE EQUIDAD, DERECHOS SOCIALES Y EMPLEO

Marta María Higuera Garrobo



## ANEXO

TABLA ORIENTATIVA DE PRECIOS MÁXIMOS DE LOS SERVICIOS DE CAFETERIA, COMEDOR Y PELUQUERIA	
CAFETERIA Y COMEDOR	
PRODUCTOS	PRECIO MÁXIMO 2017
Menú, primer plato, segundo plato, postre o café, incluida bebida (agua mineral o vino y gaseosa)	5,15 €
Menú dieta	5,15 €
Agua	0,67 €
Batido	1,03 €
Bitter sin alcohol	1,03 €
Bocadillos	1,86 €
Bollería	0,82 €
Leche	0,72 €
Café con leche o descafeinado	0,82 €
Café solo/cortado	0,82 €
Carajillo	1,03 €
Cerveza o cerveza sin alcohol (botellín)	0,82 €
Jarra de cerveza/tercio	1,19 €
Chocolate	1,03 €
Desayuno con bollería, 2 churros o 1 porra	1,24 €
Churro adicional	0,25 €
Porra adicional	0,42 €
Horchata	1,03 €
Infusiones	0,62 €
Infusiones con leche	0,72 €
Licor sin alcohol	1,03 €
Montado	1,03 €
Moscatel	1,03 €
Mosto	1,03 €
Patatas fritas	1,34 €
Pincho tortilla	1,60 €
Ración de chorizo, salchicón, queso	2,06 €
Refrescos, tónica, zumos	1,03 €
Sandwich mixto	1,44 €
Sidra	1,03 €
Vermouth	1,19 €
Copa de cino, rioja, valdepeñas	1,03 €
Vino fino y quinado	1,03 €
Copa de brandy, coñac, whisky, anís, ginebra, ron, licor	6,18 €
Combinado de brandy, coñac, whisky, anís, ginebra, ron, licor	7,22 €
Chupitos	2,06 €

Madrid, a 27 de diciembre de 2016

Vº Bº

LA DELEGADA DEL ÁREA DE GOBIERNO  
DE EQUIDAD, DERECHOS SOCIALES Y EMPLEO  
Marta María Higuera Garrobo

Sociales

**ANEXO IV**
**MODELO PARA LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA CLÁUSULA ÉTICA RELATIVA A PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO O DE COMERCIO RESPONSABLE  
AÑO:**

 Órgano de contratación \_\_\_\_\_  
 Órgano gestor del patrimonio \_\_\_\_\_

Período: \_\_\_\_\_

 Entidad: Área de Gobierno: \_\_\_\_\_  
 Organismo Autónomo: \_\_\_\_\_  
 Distrito: \_\_\_\_\_  
 Empresa Municipal: \_\_\_\_\_

Nº EXPTE.	Tipo de contrato <sup>1</sup>	Tipo de producto de <u>comercio justo</u> exigido <sup>2</sup>	Volumen de producto suministrado (kilos/ Litros)	Cláusula ética incluida <sup>3</sup>	ADJUDICATARIO	IMPORTE ADJUDICACIÓN
TOTAL						
Nº EXPTE.	Tipo de autorización /concesión	Tipo de producto de <u>comercio responsable</u> exigido	Volumen de producto suministrado (kilos/ Litros)	Cláusula ética incluida <sup>9</sup>	ADJUDICATARIO	IMPORTE ADJUDICACIÓN
TOTAL						

<sup>1</sup> De los previstos en el apartado 3.1 de la Instrucción.

<sup>2</sup> De los previstos en el apartado 3.2 de la Instrucción.

<sup>3</sup> 1.- Objeto/ 2.- prescripción técnica/ 3.- criterio adjudicación/4.- condición especial de ejecución/5. penalidades.

## ANEXO V

### INFORME DE IMPACTO DE GÉNERO EN EL QUE SE ACREDITE QUE SE HA DADO CUMPLIMIENTO AL FIN INSTITUCIONAL CONCRETO QUE SE PERSIGUE

#### SITUACIÓN DE PARTIDA

Situación de partida mujeres / hombres

Relaciones de género Identificación de objetivos de las políticas de igualdad

#### PREVISIÓN DE RESULTADOS

Previsión de resultados cuantitativos

Previsión de impacto en relaciones de género

Contribución a los objetivos de las políticas de igualdad municipales (Carta Europea para la Igualdad de mujeres y hombres en la vida local, Estrategia municipal para la Igualdad)

#### VALORACIÓN DEL IMPACTO DE GÉNERO

##### POSITIVO

Elimina desigualdades

Contribuye a los objetivos de las políticas de igualdad

##### NEGATIVO

No elimina desigualdades

No contribuye a los objetivos de las políticas de igualdad

#### PROPUESTAS DE MEJORA

Sugerencia de cambios en el servicio o prestación

#### RECOMENDACIONES

Sugerencias de aplicación

Previsión de resultados cuantitativos

Previsión de impacto en relaciones de género

Contribución a los objetivos de las políticas de igualdad

**ANEXO VI****INFORME QUE ACREDITE LA OBLIGACIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA DE ESTABLECER MEDIDAS PARA FAVORECER LA CONCILIACIÓN CORRESPONSABLE EN LA PLANTILLA QUE EJECUTE EL CONTRATO****INFORME DE CONCILIACIÓN CORRESPONSABLE DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.**

(El informe que en todo caso debe estar desagregado por sexos y deberá responder a las siguientes preguntas)

**1. ¿Se han escuchado las necesidades de la plantilla que va a desarrollar el contrato? Detallar el proceso.**

IMPORTANTE: son medidas tanto para mujeres como para hombres, es un tema que nos afecta a todos y a todas. Deben ser medidas que pueda disfrutar toda la plantilla y no solo determinados cargos o puestos.

**2. ¿Se ha formalizado el compromiso con este tema y comunicado a toda la plantilla, por ejemplo a través de un documento que entregues con la nómina, en un tablón de anuncios, en una reunión? Detallar el proceso.****3. ¿Se ha hecho seguimiento de las medidas y se ha realizado una evaluación para conocer si las medidas han sido eficaces y útiles tanto para la empresa como para las personas trabajadoras? Detallar el proceso.**

Las medidas pueden pertenecer a uno o más de los siguientes bloques:

1. Mejora o ampliación de los permisos y excedencias establecidos por la normativa legal vigente
2. Flexibilización y/o adecuación de la jornada de trabajo
3. Flexibilización y/o adecuación del horario de trabajo
4. Servicios de apoyo a la conciliación
5. Otro tipo de medidas

(El informe debe hacer una relación de las mismas)