

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE SERVICIOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA EN EL CENTRO MUNICIPAL DE MAYORES LA GUINDALERA, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

Exp. Núm. 300/2017/02063

1. OBJETO:

El objeto del presente contrato es regular las condiciones técnicas por las que habrá de regirse la prestación del servicio de comedor y cafetería del Centro Municipal de Mayores "Guindalera", del distrito de Salamanca, con productos de comercio justo.

Se entiende que los productos de comercio justo, son producidos y comercializados bajo condiciones de respeto a los derechos laborales básicos y protección del medio ambiente, en consonancia con el Parlamento Europeo art.2 de su Resolución de Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245/INI).

Con la prestación de este servicio se atiende a los socios y socias del Centro Municipal de Mayores, a las personas que asisten al Centro de día Guindalera y a vecinos y vecinas en situaciones especiales de vulnerabilidad y necesidad, facilitando la comida a personas mayores y personas propuestas y derivadas por Servicios Sociales de Atención Social Primaria del Distrito. Así mismo se pretende:

- 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 de los/as comensales.
- Prevenir situaciones de riesgo de malnutrición y sus consecuencias sobre la salud y la independencia.
- Evitar riesgos de accidentes domésticos en personas vulnerables derivados de la preparación de comidas.

Según los Estatutos y Reglamento de Régimen Interior de los centros Municipales de Mayores, aprobados por el Pleno de la Corporación Municipal el 25 febrero 2011 (B.O.C.M. de 18 de marzo de 2011) en el apartado "del funcionamiento y de las actividades de los CMM, cap. 1, Art. 4 servicios dice que: "Los Centros Municipales de Mayores contarán, al menos y cuando el espacio lo permita, con los siguientes servicios y espacios básicos: e) cafetería; f) comedor".

2. CONDICIONES TÉCNICAS Y DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS A REALIZAR:

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.

2.1. Personal

El adjudicatario aportará el personal necesario para llevar a cabo la prestación correcta del servicio, deberá garantizar como mínimo la asignación al servicio de una cocinera a jornada completa, una camarera/o o auxiliar de colectividades a jornada completa y un auxiliar de colectividades a media jornada y garantizará las suplencias de todo el personal en todo momento.

La entidad adjudicataria está obligada a cumplir cuantas disposiciones vigentes en materia laboral de seguridad, social, de prevención de riesgos laborales así como de formación y cualificación profesional del personal a su cargo.

En cuanto a la subrogación del personal se registrará por el V Acuerdo laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería (ALEH V) (código de Convenio núm. 99010365011900) (BOE núm. 121, de 21 de mayo de 2015), capítulo XII Subrogación convencional en el subsector de colectividades o restauración social, Garantías por cambio de empresario. Se adjunta relación del personal actual sujeto a la misma (ANEXO I).

El personal que preste el servicio deberá vincularse al contratista mediante el correspondiente contrato de trabajo conforme a la legislación vigente.

Éstos deberán estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, formación específica según la categoría y ser conocedor de las técnicas de expedición de productos de cafetería y comedor y de ofrecer una correcta atención a los usuarios, deberán contar con una experiencia acreditada mediante curriculum firmado de dos años en servicios de atención a personas mayores. Una vez iniciado el contrato, cualquier modificación en el personal, así como las suplencias sobrevenidas, deberán ser suplidas de forma inmediata y ser comunicadas por escrito al Departamento de Servicios Sociales del Distrito Salamanca, en el plazo máximo de 7 días.

No existirá vinculación de carácter laboral alguna entre el personal que se destine a la ejecución del contrato y el Ayuntamiento de Madrid, por cuanto que aquél queda expresamente sometido al poder direccional y de organización de la empresa adjudicataria en todo ámbito y orden legalmente establecido y siendo, por tanto, esta la única responsable y obligada al cumplimiento de cuantas disposiciones legales resulten aplicables al caso, en especial en materia de contratación, Seguridad Social, prevención de riesgos laborales y tributaria, por cuanto dicho personal en ningún caso tendrá vinculación jurídico-laboral con el Ayuntamiento de Madrid, y ello con independencia de las facultades de control e inspección que legal y contractualmente correspondan al mismo.

El adjudicatario deberá contar con un responsable que actúe como interlocutor con el ente contratante, y que al mismo tiempo garantizará que la empresa cumpla con sus obligaciones contractuales. Asimismo deberá preverse obligatoriamente la designación por la empresa contratista de un sustituto para los supuestos de ausencia de dicho responsable.





2.2. Instalaciones y materiales

Para la prestación del Servicio objeto del presente contrato, el distrito de Salamanca autoriza al contratista a la utilización de las instalaciones habilitadas al efecto en Centro Municipal de Mayores Guindalera y que abarcan una superficie de 163,84 m² que se distribuyen de la forma siguiente:

- Cocina dotada de cámara frigorífica, almacén y otro mobiliario.
- Comedor con bar integrado en el mismo (barra).

La instalación de cualquier aparato que no forme parte de las instalaciones del Centro deberá ser autorizada expresamente por el Distrito.

No se podrán almacenar en las instalaciones de la cafetería, almacén y zona destinada a comedor del Centro Municipal de Mayores productos inflamables, gases o cualquier otro de carácter peligroso, siendo responsable el adjudicatario de los daños que pudiera causar el incumplimiento de este punto.

No se podrán realizar cambios en el local o en las instalaciones de la cafetería-comedor, salvo casos de necesidad técnica debidamente justificadas y aprobadas por los técnicos municipales. Cualquier reparación que precisen las instalaciones citadas deberán contar con el permiso municipal, disponiendo de un técnico municipal para la elaboración del correspondiente proyecto con el Plan de Seguridad y la Póliza de seguros que cubra el local y los daños a terceros.

Como consecuencia del uso diario del servicio de comidas y cafetería, el adjudicatario está obligado a garantizar la limpieza y el orden de las zonas utilizadas para estos fines al terminar diariamente el servicio.

Serán por cuenta del Distrito los gastos de gas, agua, electricidad, al no disponer de contadores, ni medidores para el control de dichos consumos, ni estar aún separadas las instalaciones del resto de las dependencias del edificio.

El adjudicatario deberá aportar y reponer, cuando se deteriore, el menaje, vajilla, cristalería, cubertería y todos aquellos elementos que considere necesarios y complementarios para la correcta realización del servicio.

El adjudicatario aportará todos los restantes utensilios que estime convenientes para mejorar la prestación. Estos utensilios una vez inventariados, podrán ser retirados por éste al término de la vigencia del contrato.

El Distrito aporta el mobiliario, según **ANEXO II** al presente Pliego, todo ello inventariado. Al inicio del contrato se formalizará un acta de recepción de los bienes y materiales que el Distrito pone a disposición de la empresa adjudicataria para la prestación del servicio. El adjudicatario estará obligado a mantenerlo en el mejor estado de limpieza y conservación y a pleno rendimiento, viéndose obligado a reponerlo o repararlo durante la vigencia del presente contrato.

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.

En caso de necesidad de suspensión del servicio por obras o acondicionamiento de las instalaciones por parte del Ayuntamiento, será comunicado previamente a la entidad adjudicataria, sin que ello conlleve compensación alguna a la entidad por parte del Ayuntamiento.

2.3. Menús

Las comidas se elaborarán en la cocina ubicada en el Centro Municipal de Mayores Guindalera. Las materias primas y todos los ingredientes empleados deberán estar autorizados y se 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 de la persona mayor que como mínimo, siempre que será necesario serán: diabético, sin sal, rico en fibra, texturizado, de protección renal y texturizado con protección renal. Todos ellos serán elaborados y firmados por nutricionista colegiado y se presentarán las correspondientes fichas técnicas.

Se entregará por escrito a la Coordinadora de Centros de Mayores, como mínimo con una semana de antelación el menú de cada día para información de las personas usuarias, el cual contendrán la valoración nutricional (proteínas, ácidos grasos totales, ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, hidratos de carbono, hidratos de carbono sencillos y sal) y declaración de alérgenos obligatoria según la normativa Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, *por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor*, Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de diciembre de 2011, *sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*. También estará colgado en lugar visible para información de todos los comensales.

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
- Supondrá un aporte energético del 40% de la cantidad media diaria



- Tener una presentación atractiva
- Ser variada y adaptada a las necesidades de los comensales
- Estar adaptada a la gastronomía local y a la época del año
- Adaptarse para satisfacer los gustos y hábitos de los usuarios
- Cumplir las condiciones de higiene y seguridad alimentaria

El Servicio que se prestará consistirá en la comida del mediodía compuesta por menú normal o de régimen (según las necesidades de cada persona) 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 (en condiciones de maduración óptimas para su consumo) o un postre lácteo.

El adjudicatario ofrecerá tres menús especiales al año con motivo de las fiestas de Navidad y Año Nuevo y Reyes, en los días previos (23 y 30 de Diciembre y 5 de enero), que contendrán productos de temporada, tradicionales y postre especial.

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 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de diciembre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

2.4. Seguridad alimentaria en restauración colectiva: garantía de la calidad higiénico-sanitaria

La entidad adjudicataria deberá disponer de un sistema documentado de autocontrol, perfectamente implantado, basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), según se indica en el Reg (CE) nº 852/2004 (art. 5). Asimismo 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 (un mínimo de 5 días en refrigeración entre 0-4 grados centígrados, estando correctamente identificados y fechados) y la cantidad corresponderá a raciones individuales de aproximadamente 150 gramos, según se refleja en el R.D. 3484/2002 (art. 10.3) y en los artículos 46.4 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la ciudad de Madrid. (BOAM 18 de junio de 2014)



Asimismo se exige la realización periódica de control, por entidad especializada externa, que deberá realizar la entidad adjudicataria. La Administración podrá requerir al adjudicatario copia autenticada de cada uno de los mencionados informes de control.

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.

2.5. Horarios y días de apertura

El servicio se prestará de lunes a viernes, salvo festivos, Nochebuena o Nochevieja

El horario de cafetería de atención al público será de 9:00 a 13:00 horas y de 16:00 a 19:00 de lunes a viernes.

El horario de comedor será de 13:30 a 15:30 horas de lunes a viernes.

Los horarios indicados son los mínimos obligatorios de apertura al público, sin tener en cuenta el tiempo necesario para atender los servicios de preparación de alimentos, recogida, limpieza o cualquier otra tarea.

Cualquier modificación deberá ser aprobada por el Distrito, en cuyo caso se dará cuenta al adjudicatario con una semana de antelación.

Los días que se organicen servicios especiales promovidos por los Centros Municipales de Mayores o el Centro de Servicios Sociales (meriendas, servicios de cóctel, etc.), se podrá ampliar el horario, en cuyo caso se coordinará con los Servicios Sociales Municipales.

El Distrito se reserva el derecho a alterar por causas justificadas las fechas y horarios establecidos, pudiendo incluso disponer el cierre temporal en casos excepcionales. En cualquier caso, las posibles 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.

2.6. Precios

El adjudicatario percibirá de los/as usuarios/as los precios de cada producto, el cual no tendrá carácter de ingreso público, según Decreto del Concejal Presidente del distrito por el que se aprueba anualmente el listado de precios que ha de regir en cada ejercicio económico, de acuerdo con la tabla orientativa de precios máximos aprobada cada año por la Delegada del Área de Gobierno de Equidad, Derechos Sociales y Empleo.

La lista de precios estará colocada de forma visible en la instalación de la cafetería. Dicha lista para el año 2018 se adjunta como **ANEXO III**.

El almuerzo tendrá un precio máximo de 4,30 € para socios y socias del Centro Municipal de Mayores y las personas beneficiarias de ayudas económicas propuestos por los servicios sociales. Dado que se contempla la posibilidad de hacer uso del comedor a otras personas, estas abonarán el importe máximo previsto en la lista de precios (5,15 euros).

2.7. Comercio Justo

El licitador deberá ofertar al menos un producto de comercio justo de los enunciados: café, té y otras infusiones, azúcar, caramelos, galletas, crema de cacao, cacao instantáneo, cacao puro, bombones, tabletas y barritas de chocolate. Como mínimo ofertará **el cacao instantáneo** y en el que deben indicar el sello o etiqueta de comercio justo que acredita dicho producto como de comercio justo. Este tipo de cacao 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)).

Los productos a dispensar se ajustarán a los recogidos en la relación de precios autorizados por el Concejal Presidente (Anexo III)

Así mismo, deberá aportar la ficha técnica que figura en el **ANEXO IV**, correspondiente a los productos que oferte.

A los efectos de acreditar el cumplimiento de la presente especificación técnica, la empresa licitadora deberá presentar una declaración responsable y cualquier medio de prueba admitido en derecho que demuestre el cumplimiento de los estándares fijados en la Resolución 2005/2245 (INI) del Parlamento Europeo sobre comercio justo de 6 de julio de 2006. Esta declaración habrá de aportarse en el sobre de documentación técnica (criterios no valorables en cifras o porcentajes). (Se adjunta como **Anexo V** al presente pliego modelo de declaración responsable).

Deberá informar a los usuarios de los productos de comercio justo que se expenden y aportará a la Coordinadora de Centros de Mayores información relativa a la cantidad de producto de comercio justo suministrado.

La adquisición de productos de comercio justo por la empresa adjudicataria, deberá realizarse a los distribuidores oficiales de productos de comercio justo identificados en el catálogo de empresas autorizadas para su distribución.

La ausencia del mínimo de productos de comercio anteriormente mencionada, o la no presentación de la ficha técnica con el sello o etiqueta de comercio justo o certificación acreditadora, podrá determinar la exclusión de la licitación.

2.8. Personas destinatarias del Servicio:

El servicio de cafetería y comedor está dirigido a todas las personas socias de los Centros Municipales de Mayores del Distrito, con carácter preferente, así como el resto socios y socias de la red de Centros Municipales de Mayores del Ayuntamiento de Madrid.

Las personas que asisten al Centro de Día Guindalera, a quienes se les servirá el almuerzo de lunes a viernes, abonando cada uno el importe del servicio en su totalidad (se gestionará directamente con la empresa adjudicataria de dicho servicio).

Las personas beneficiarias de las ayudas de comedor propuestas por los técnicos de servicios sociales del Distrito, a quienes el adjudicatario deberá servir con absoluta preferencia y en ningún caso se dejará sin atender y al mismo precio que los socios y socias.

La Coordinadora de Centros de Mayores, responsable del seguimiento de la actividad, 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 las personas beneficiarias la parte que éstos tengan que abonar. Desde el Departamento de Servicios Sociales del distrito de Salamanca, se valorará la inclusión o cese en el servicio de los distintos usuarios, facilitando a la empresa concesionaria un listado de los mismos.

Las ayudas de comedor se conceden previa solicitud, estudio y valoración, por los técnicos de servicios sociales y se tramitarán mediante expediente individual en base a la Ordenanza reguladora del procedimiento de concesión de prestaciones sociales de carácter económico para situaciones de necesidad y/o emergencia social en los servicios sociales del Ayuntamiento de Madrid, aprobada por el Pleno del Ayuntamiento de Madrid el día 28 de septiembre de 2004, cuyos importes se transfieren directamente al contratista, previa autorización de los interesados.

El número máximo de usuarios 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 que lo desee sin más limitaciones que las derivadas de un comportamiento inadecuado que perjudique la convivencia.

2.9. Inspecciones

Los Servicios Técnicos y Sanitarios Municipales del Distrito, podrán, en colaboración con Servicios Sociales, realizar inspecciones sanitarias cuando lo consideren oportuno, y sin necesidad de previo aviso, podrán controlar el funcionamiento, limpieza y conservación de instalaciones y equipo, controlar el origen y calidad de las materias primas y de las comidas elaboradas y tomar las medidas que estime pertinentes al respecto, así como realizar cualquier tipo de inspección a través de los órganos competentes.

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- 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. En todo caso la cesión del contrato deberá cumplir con los requerimientos de los artículos 85 y 226 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (TRLCSP).
- Cumplir cuantas normas de **Seguridad Social** afecten al personal adscrito a la prestación del servicio y dependiente de la empresa 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.
- Será por cuenta del adjudicatario abonar la parte correspondiente de la cuota del Impuesto sobre Bienes Inmuebles (**IBI**), a la Agencia Tributaria del Ayuntamiento de Madrid, quien deberá emitir el correspondiente recibo.
- **Indemnizar** los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio.



- No podrá utilizar el **nombre del Centro** o del Distrito en sus relaciones con terceras personas, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
- 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 adjudicatario dispondrá de **hojas de reclamación** a disposición de los usuarios que las soliciten y cartel anunciador de su disposición al público, quedando obligado a dar cuenta al Departamento de Servicios Sociales, dentro de las 24 horas siguientes, de cada reclamación que se consigne.
- Asegurar la calidad en la composición de los **menús** a través del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos.
- 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 permite la instalación de máquinas de juegos de azar.
- La empresa adjudicataria deberá cumplir las **condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria** estipuladas en las disposiciones vigentes, dando cumplimiento a la siguiente legislación:
 - Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de 28 de mayo de 2014 (BOCAM 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).
 - R.D. 1420/2006, de 1 de diciembre sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades
 - Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) nº 2074/2005, de 5 de diciembre de 2005.
 - Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente
 - R.D. 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (BOE 08/03/2011). De acuerdo a este R.D. el adjudicatario deberá estar inscrito en el RGSEAA.
- 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.



- Ante circunstancias excepcionales de trabajo por las cuales exista la necesidad de la **salida de productos a otros centros**, deberán disponer de autorización previa de la autoridad sanitaria del distrito.
- Para la cobertura de las posibles responsabilidades resultantes de la actividad de la entidad adjudicataria (intoxicaciones alimentarias o situaciones 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.
- 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. El uniforme será facilitado por el adjudicatario a los trabajadores según la normativa vigente.
- Todo el personal de la contrata adscrito al servicio deberá disponer de una **tarjeta de identificación** plastificada diferente a la tarjeta corporativa de los empleados municipales (**Anexo VI**). Dicha identificación será expedida por la empresa y en ella se harán constar el nombre y apellidos del trabajador, 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.

- A promover y facilitar a las trabajadoras y trabajadores la **formación** profesional continua que sean precisas para que su función se desarrolle adecuadamente, asistiendo a cursos monográficos o genéricos, seminarios sobre funciones específicas, etc., que resulten necesarios y se realicen durante su jornada de trabajo. El tiempo mínimo de formación retribuida para cada trabajador/a será de 20 horas dentro del cómputo anual de la jornada establecida en el presente convenio. Estas horas podrán ser acumuladas durante un periodo de hasta dos años en aquellos casos en los que, por necesidades organizativas o funcionales, no fueran utilizadas anualmente. En cualquier caso, la empresa está obligada a garantizar que directa o indirectamente se impartan cursos de formación de interés para el desempeño profesional encomendado o que pueda encomendarse, en especial, dada la actividad del sector y su importancia para el desarrollo correcto de la actividad profesional, dado que trabajan con colectivos de riesgo, deberán recibir formación relativa a alérgenos, primeros auxilios, acogida, según BOE Núm. 70 Martes 22 de marzo de 2016 Sec. III. Pág. 21346. Dicha formación deberá ser acreditada ante el Departamento de Servicios Sociales.
- No podrá realizarse dentro de los locales **publicidad** alguna ajena a la actividad propia objeto del contrato.
- Reparar 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, así como el mantenimiento necesario para el buen funcionamiento de dichos elementos. 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.

- 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.
- 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.
- Al finalizar el contrato, el adjudicatario deberá entregar las **instalaciones** en buen estado de funcionamiento, en caso contrario el Distrito de Salamanca podrá requerirle para efectuar cuantas reparaciones y sustituciones estime necesarias para el cumplimiento de tal obligación. En el primer día del mes anterior a la finalización del contrato se realizarán las inspecciones oportunas a efectos de comprobar el estado de las instalaciones puestas a disposición del contratista, en el caso de que se observara la necesidad de realizar reparaciones o reposiciones destinadas a la correcta recuperación de las instalaciones, éstas deberán llevarse a cabo en el plazo de dicho mes.
- Finalizado el periodo del ejercicio del contrato, la entidad adjudicataria deberá **desalojar** las instalaciones de forma inmediata y retirar todos los bienes que aporte para la explotación. A estos efectos, al inicio de la explotación el adjudicatario deberá comunicar a la Administración la relación de todos los bienes que aporta.

Por tanto, 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.

Será por cuenta del adjudicatario la reposición del material de menaje que figura en el inventario.

4. DURACIÓN Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del presente contrato será de 24 meses desde el día siguiente de la fecha de formalización, pudiéndose prorrogar por un máximo de 24 meses más.



La prórroga se podrá hacer de forma expresa y por mutuo acuerdo de las partes antes de su finalización, sin que las prórrogas consideradas aisladas o conjuntamente, puedan exceder del plazo fijado originariamente. Todo ello de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 303 del Real Decreto legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, en adelante TRLCSP.

El servicio se prestará en las instalaciones acondicionadas para tal fin en el Centro Municipal de Mayores Guindalera, sito en la C/ Pilar de Zaragoza 28.

5. DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

Ejercer la actividad en los términos establecidos en el contrato, con sujeción a las prescripciones establecidas en los pliegos de condiciones y demás preceptos legales aplicables.

Percibir de los usuarios las tarifas aprobadas para la prestación del servicio que se incluyen como Anexo III al presente pliego.

6. PUBLICIDAD

En la difusión y publicidad que se haga en cualquiera de las actividades llevadas a cabo en el marco de este contrato, aparecerán el Ayuntamiento y la entidad adjudicataria en el orden que se establece en el manual de identidad corporativa del Ayuntamiento de Madrid.

En todo caso, cualquier material que se edite desde el presente contrato, deberá contar con el visto bueno y aprobación de la Oficina de Medios de Comunicación del Ayuntamiento de Madrid.

7. SUPERVISIÓN, COORDINACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

El adjudicatario deberá seguir las instrucciones y directrices que, respetando las cláusulas de este Pliego, reciba del técnico municipal que designe el Departamento de Servicios Sociales del Distrito de Salamanca como responsable de la supervisión de la prestación.

Al objeto de una correcta coordinación del servicio el adjudicatario deberá designar un interlocutor/coordinador y en su caso, un sustituto/a del mismo, que además realice un seguimiento sistemático de las actividades previstas.

La empresa adjudicatarias deberán presentar, en el caso del servicio de comedor, **memoria mensual y anual** que deberán reflejar el número de comidas diarias, diferenciando los atendidos del centro de día, subvencionados, socios y socias y resto de población, así como el sexo de los comensales.



En el caso del servicio de cafetería un **informe anual** que refleje el coste en materias primas, así como de los usuarios/as de la cafetería desagregados por sexo.

La empresa adjudicataria una vez al año (último trimestre del año) pasara un **cuestionario de satisfacción** a las personas usuarias del servicio de comedor y deberá contemplar parámetros como la calidad de los alimentos, la cantidad, atención recibida, variedad de los menús, información recibida entre otros.

8. CONFIDENCIALIDAD, PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

La empresa adjudicataria y el personal a su servicio en la prestación del contrato, tal y como se define en la letra g) del artículo 3 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, están obligados en su calidad de encargados de tratamiento de datos personales por cuenta del (Órgano de contratación) al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, 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.

La empresa adjudicataria se obliga especialmente a lo siguiente:

1º) Deberá guardar la debida confidencialidad y secreto sobre los hechos, informaciones, conocimientos, documentos y otros elementos a los que tenga acceso con motivo de la prestación del servicio (art. 10 LOPD), sin que pueda conservar copia o utilizarlos para cualquier finalidad distinta a las expresamente recogidas en el presente pliego, incurriendo en caso contrario en las responsabilidades previstas en la legislación vigente (art. 12.4 LOPD). Igualmente, deberá informar a sus empleados de que sólo pueden tratar la información del Ayuntamiento para cumplir los servicios objeto de este pliego y también de la obligación de no hacer públicos, ceder o enajenar cuantos datos conozcan (artículo 9 LOPD). Esta obligación subsistirá aún después de la finalización del contrato.

2º) Asimismo, deberá incluir una cláusula de confidencialidad y secreto en los términos descritos (art. 10 LOPD) en los contratos laborales que suscriban los trabajadores destinados a la prestación del servicio objeto del presente pliego. La empresa adjudicataria, al igual que su personal, se someterán a los documentos de seguridad vigentes en el Ayuntamiento de Madrid para cada uno de los ficheros a los que tengan acceso, e igualmente a las especificaciones e instrucciones de los responsables de seguridad en materia de protección de datos de cada una de las dependencias municipales afectadas.

3º) Dicho compromiso afecta tanto a la empresa adjudicataria como a los participantes y colaboradores en el proyecto y se entiende circunscrito tanto al ámbito interno de la empresa como al ámbito externo de la misma. El Ayuntamiento de Madrid se reserva el derecho al ejercicio de las acciones legales oportunas en caso de que bajo su criterio se produzca un incumplimiento de dicho compromiso.



4º) Únicamente tratará los datos personales a los que tenga acceso para la prestación del contrato conforme al contenido de este pliego de prescripciones técnicas y a las instrucciones que el (Órgano de contratación) le pueda especificar en concreto y que se incluyan como una Adenda al presente contrato. No aplicará o utilizará los datos personales indicados con fin distinto al previsto en el contrato, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas salvo autorización expresa por parte del responsable del fichero en los términos previstos en el artículo 21 del Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

5º) A cumplir todas y cada una de las medidas de seguridad (nivel básico, medio o alto) que sean de aplicación en función de la tipología de datos que se utilicen y traten para la prestación del servicio objeto del presente contrato y que vienen previstas en el Título VIII del Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. A este respecto no se registrarán datos de carácter personal en ficheros que no reúnan las condiciones determinadas en el referido Título VIII respecto a su integridad y seguridad y a las de los Centros de tratamiento, locales, equipos, sistemas y programas. (Artículo 9.2. LOPD).

6º) El Ayuntamiento de Madrid se reserva el derecho de efectuar en cualquier momento los controles y auditorias que estime oportunos para comprobar el correcto cumplimiento por parte del adjudicatario de sus obligaciones, el cual está obligado a facilitarle cuantos datos o documentos le requiera para ello.

7º) Todos los datos personales que se traten o elaboren por la empresa adjudicataria como consecuencia de la prestación del contrato, así como los soportes del tipo que sean en los que se contengan son propiedad del Ayuntamiento de Madrid.

8º) Una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal deberán ser destruidos o devueltos al Ayuntamiento de Madrid conforme a las instrucciones que haya dado, al igual que cualquier soporte o documento que contenga algún dato de carácter personal objeto del tratamiento.

9º) De conformidad con lo que establece el artículo 12.4 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, el incumplimiento por parte del adjudicatario de las estipulaciones del presente contrato lo convierten en responsable del tratamiento respondiendo directamente de las infracciones en que hubiera incurrido, así como del pago del importe íntegro de cualquier sanción que, en materia de protección de datos de carácter personal, pudiera ser impuesta al Ayuntamiento de Madrid, así como de la totalidad de los gastos, daños y perjuicios que sufra el Ayuntamiento de Madrid como consecuencia de dicho incumplimiento (art. 12.4 LOPD).

10º) Aportará una memoria descriptiva de las medidas que adoptará para asegurar la confidencialidad e integridad de los datos manejados y de la documentación facilitada. Asimismo, el adjudicatario deberá comunicar al organismo contratante antes de transcurridos siete días de la fecha de comunicación de la adjudicación la persona que serán directamente responsables de la puesta en práctica y de la inspección de dichas medidas de seguridad, adjuntando su perfil profesional





Código de verificación : PYa5d47d112de1fa9

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección: <http://www.2.munimadrid.es/VerificacionCove/CotejoCOVE.jsp?codigoVerificacion=PYa5d47d112de1fa9>

9. CLÁUSULAS SOCIALES Y OTRAS OBLIGACIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Cláusulas sociales conforme a la Instrucción 1/2106 relativa a la incorporación de cláusulas sociales en los contratos celebrados por el Ayuntamiento de Madrid, sus Organismos Autónomos y Entidades del Sector Público Municipal, BOAM Nº7.581:

Será condición imprescindible para la empresa contratista que los bienes o servicios objeto del contrato hayan sido producidos o se desarrollen respetando las normas sociolaborales vigentes en España y en la Unión Europea y las establecidas por la Organización Internacional del Trabajo.

La realización del contrato tendrá 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 o diseño para todas las personas, tal y como son definidos estos términos en el Texto Refundido de la Ley General de Derechos de Personas con Discapacidad.

9.1. Medidas a adoptar en materia de igualdad:

En el programa presupuestario al que se imputa el contrato se ha incorporado la perspectiva de género y previsto indicadores de género. Se tendrá en cuenta el principio de igualdad de oportunidades en el acceso a los servicios objeto del contrato, según las necesidades sociales de las mayores, población del Distrito susceptible/s de ser beneficiaria/s.

Es **condición especial de ejecución** que 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 VII**.

Es **condición especial de ejecución** que la empresa adjudicataria realice durante la ejecución del contrato, como mínimo 2 acciones de sensibilización y formación, de duración mínima de 4 horas, con la plantilla adscrita a su ejecución acerca de los derechos en materia de igualdad y conciliación recogidos en la normativa vigente y en el convenio de la empresa o colectivo del sector correspondiente.

Al inicio del contrato la empresa deberá presentar al Departamento de Servicios Sociales la planificación de las acciones a realizar en relación con el personal vinculado a la ejecución del contrato, así como su contenido. Según modelo de informe **Anexo VIII**.

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, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas, y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y corresponsabilidad.

9.2. 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.

9.3. Medidas a adoptar en materia de seguridad y salud laboral:

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, la integridad y la salud de las personas trabajadoras.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá acreditar el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- La evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva correspondiente a la actividad contratada.
- La formación e información en materia preventiva de 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 adjudicataria deberá acreditar el cumplimiento de estos extremos mediante la documentación que corresponda en cada caso, 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.

Asimismo la empresa adjudicataria deberá adoptar las medidas necesarias para evitar que de la ejecución del contrato puedan derivarse daños al personal municipal o la población atendida, así como garantizar las medidas descritas del presente Pliego referidas a seguridad alimentaria en restauración colectiva, para evitar que de la ejecución del contrato puedan derivarse daños a las personas usuarias del servicio.

9.4. Medidas a adoptar en materia de empleo:

La empresa adjudicataria deberá acreditar mediante declaración responsable la afiliación y alta en la Seguridad Social de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato.

La declaración responsable será exigida y presentada por la empresa adjudicataria al inicio de la ejecución del contrato. En todo caso, el órgano de contratación podrá solicitar, cuando lo considere oportuno, la aportación de la documentación que acredite el contenido de la declaración responsable.

La oferta económica deberá ser adecuada para que el adjudicatario haga frente a todos los costes derivados de la aplicación del Convenio Colectivo que correspondan, sin que en ningún caso los precios/hora de los salarios contemplados puedan ser inferiores a los precios/hora del Convenio más los costes de Seguridad Social.

9.5. Medidas de Subrogación:

Tal como marca el apartado 5.1.1.d) de la instrucción 1/2016 modificada el 20 mayo de 2016, relativo a la subrogación convencional:





- En la determinación del precio del contrato se ha tenido en cuenta lo establecido en el Convenio Colectivo que resulte de aplicación al contrato sobre el salario base, el complemento de antigüedad, los restantes costes laborales y de Seguridad Social y demás de la prestación del servicio.
- Debe tenerse en cuenta igualmente la aplicación de la directiva 2001/23/CE, de 19 de marzo de 2001, sobre aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas al mantenimiento de los derechos de las personas trabajadoras en caso de transmisiones de empresas.
- Ya que procede la subrogación convencional, la totalidad de las obligaciones de coste laborales y de Seguridad Social de las personas trabajadoras a subrogar deberán estar garantizadas por la empresa cedente y cesionaria conforme al Convenio Colectivo que resulta de aplicación.
- A estos efectos la empresa cedente estará obligada a proporcionar la referida información completa con todos los conceptos laborales y de Seguridad Social al órgano de contratación a requerimiento de este.
- En ningún caso, las personas trabajadoras afectadas por la subrogación obtendrán la condición de empleado de las Administraciones Públicas o de sus organismos o entidades de Derecho Público.

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

Es **condición especial para la ejecución** de este contrato, que la empresa adjudicataria asuma la obligación de respetar los derechos laborales básicos a lo largo de toda la cadena de producción y el cumplimiento de las convenciones fundamentales de la Organización Internacional de Trabajo de los productos de comercio justo, y en especial:

1. Las Convenciones 29 y 105, relativas a la supresión del trabajo forzado.
2. Las Convenciones 87 y 98, sobre libertad sindical, de asociación y negociación colectiva.
3. La Convención 100, sobre la igualdad de remuneración entre la mano de obra masculina y la mano de obra femenina por un trabajo de igual valor.
4. La convención 111, contra la discriminación en el acceso al empleo y las condiciones laborales por razones de raza, color, sexo, religión, opinión política, extracción nacional u origen social.
5. La convención 138, sobre la abolición de la explotación y el trabajo infantil.
6. La Convención 182 sobre la prohibición de las peores formas de trabajo infantil y de acción inmediata para su eliminación.



ANEXO I

RELACIÓN DE PERSONAL ADSCRITO A SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA.

Centro	Nombre y apellidos	Categoría profesional	Antigüedad	Horas semanales	Situación laboral
GUINDALERA	I.M.S.	Cocinera	14/09/2004	40	Indefinida
	I.B.A.	Ayudante Servicio Limpieza	08/01/2008	20	Indefinida
	D.M.I.	Ayudante camarera	20/09/2017	18	Contrato temporal de obra o servicio
	D.C.F.	Camarera	02/01/2005	27	Indefinida/Excedencia de un año desde 18 de marzo de 2017

ANEXO II

INVENTARIO DE MOBILIARIO, ÚTILES DE COCINA Y ENSERES EN GENERAL QUE CONSTITUYEN LA DOTACIÓN DEL BAR, COMEDOR Y COCINA EN EL CENTRO DE SERVICIOS SOCIALES "GUINDALERA", SITO EN LA C/ PILAR DE ZARAGOZA Y QUE SE PONEN A DISPOSICIÓN DEL ADJUDICATARIO DEL CONTRATO DE GESTIÓN DEL COMEDOR DE DICHO CENTRO

COMEDOR				
CONCEPTOS	UNIDADES	VALOR €	ADQUISICIÓN	ESTADO
Mesas de comedor de estructura metálica de fundición y encimera de laminado	13	2.559,00	2010	Se encuentran en condiciones de ser utilizados y ya están amortizados.
Sillas de comedor de plástico con brazos y estructura metálica, 14 de color rojo, 12 de color negro, 14 de color naranja y 13 de color azul	53	3.584,38	2015	Se encuentran en buen estado debido a su reciente adquisición.
Mueble de aluminio bajo (4 baldas)	1		Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Carros de acero inoxidable para reparto de platos	2	400,00	Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizados y ya están amortizados.
Percheros de pie metálicos	4	140,00	Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizados y ya están amortizados.
Ahuyenta mosquitos con lámparas fluorescentes de neón	1	377,00	Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Papeleras	2		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya están amortizadas.
Estores enrollables	9	Anterior a 2004		Se encuentran en condiciones de ser utilizados y ya están amortizados.
SUBTOTAL		7.060,38		





Código de verificación : PYa5d47d112de1a9

 Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección: <http://www.2.munimadrid.es/VerificacionCove/CotejoCOVE.jsp?codigoVerificacion=PYa5d47d112de1a9>

BAR-CAFETERÍA				
CONCEPTOS	UNIDADES	VALOR €	ADQUISICIÓN	ESTADO
Mueble de acero inoxidable para cafetera	1	67,00	Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Mueble botellero frigorífico de acero inoxidable SCOTSMAN	1	120,00	Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Encimera con fregadero de acero inoxidable	1	1865,11	Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Mesa de acero inoxidable	1		Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Banquetas altas de barra de bar, estructura metálica negra y asientos tapizados en skay rojo	4	52,00	Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Cafetera NERA de 2 portas	1	2333,92	Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Molinillos de café profesionales CT-2 QUALITY EXPRESSO	2	569,79	Octubre 2016	Se encuentra en condiciones de ser utilizado.
Fábrica de cubitos ELECTROLUX	1	1645,60	Octubre 2016	Se encuentra en condiciones de ser utilizado.
SUBTOTAL		6.653,42		



Código de verificación : PYa5d47d112de1fa9

 Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<http://www.2.munimadrid.es/VerificacionCove/CotejoCOVE.jsp?codigoVerificacion=PYa5d47d112de1fa9>

COCINA				
CONCEPTOS	UNIDADES	VALOR €	ADQUISICIÓN	ESTADO
Cocina de gas de 6 fuegos REPAGAS	1	3.000,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Horno bajo cocina REPAGAS	1	900,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Horno de vapor ZANUSSI	1	500,00	Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Campana de cocina extrae humos de acero inoxidable	1	1.060,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Marmita REPAGAS	1	400,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Plancha REPAGAS	1	95,15	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Freidora de 2 senos	1		2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Mesa caliente FABRIGAS	1	2.500,00	Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Lavavajillas INTECNO	1		2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Fregadero con 1 seno y agujero para residuos	1	4.900,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Mesa de salida de lavavajillas INTELCO	1		2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Cámara frigorífica Matrix by Cold Kit	2	1.800,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Arcón Congelador Infrico	1		2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Pelapatatas DITA SAMA con bancada	1	9,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Cortafiambre de acero inoxidable	1	350,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Exprimidor LOMI de acero inoxidable	1	85,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Trituradora MP 450 ultra ROBOT COUPE	1	447,40	OCTUBRE 2016	Se encuentra en condiciones de ser utilizado.
Abrelatas	1	6,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Ahuyenta mosquitos con lámparas fluorescentes de neón	1	377,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
1 Almacén con 3 estanterías con un total de 20 baldas metálicas	1		2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
1 Almacén con 6 estanterías con un total de 42 baldas metálicas	1	2.400,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Armario bajo de acero inoxidable, con 4 puertas correderas y 3 cajones	1	1.060,00	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Baldas de cocina de acero inoxidable	7	45,72	2012	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Mesas de cocina de acero inoxidable	5	350,00	Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Fregadero de 2 senos de acero inoxidable	2	375,00	Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
Lavamanos EDENOX de acero inoxidable	1	346,06	Anterior a 2004	Deteriorado
SUBTOTAL		21.006,33		

VAJILLA	UNIDADES	VALOR €	ADQUISICIÓN	ESTADO
Perolas con tapa	5		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Cazos	9		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizados y ya está amortizado.
Sartenes de acero inoxidable	4		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Sartén de dos asas	1		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Soperas grandes de diferentes tamaños de acero inoxidable	5		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Soperas de acero inoxidable pequeñas	8	135,00	Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Bandejas de horno de acero inoxidable	10	80,00	Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Bandejas de servir de acero inoxidable	12		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Bandejas para servir plástico o similar	11	126,00	Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Ensaladeras de plástico	7		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizadas.
Espumaderas	2	26,52	Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Espumadera de freidora	4	13,71	Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizadas.
Varillas de batir	4		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Escurridor que es de acero inoxidable	1		Anterior a 2004	Se encuentra en condiciones de ser utilizado y ya está amortizado.
Coladores de acero inoxidable	2		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizados y ya está amortizado.
Chinos de acero inoxidable	2		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizados y ya está amortizado.
Jarras de agua de acero inoxidable	17		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizadas y ya está amortizada.
Escalera de 4 peldaños	1		Anterior a 2004	Se encuentran en condiciones de ser utilizada y ya está amortizada.
SUBTOTAL		381,23		
TOTAL INVENTARIO		35.101,36		



**ANEXO III**

RELACIÓN DE PRECIOS MÁXIMOS PARA LOS ARTÍCULOS DE LA CAFETERÍA DEL CENTRO DE SERVICIOS SOCIALES "GUINDALERA", SITO EN LA C/ PILAR DE ZARAGOZA Nº 28, DEL DISTRITO DE SALAMANCA.

PRODUCTOS	PRECIO
Menú, primer plato, segundo, postre y bebida (agua) SOCIOS	4,30 €
Menú, primer plato, segundo, postre y bebida (agua) NO SOCIOS	5,15 €
Agua	0,65 €
Batido	1,00 €
Bitter sin alcohol	1,00 €
Bocadillos	1,80 €
Bollería	0,80 €
Leche	0,70 €
Café con leche o descafeinado	0,80 €
Café solo / cortado	0,80 €
Carajillo	1,00 €
Cerveza o cerveza sin alcohol (botellín)	0,80 €
Jarra de cerveza / tercio	1,15 €
Chocolate	1,00 €
Churro adicional	0,25 €
Porra adicional	0,40 €
Desayuno con bollería, 2 churros o 1 porra	1,20 €
Horchata	1,00 €
Infusiones	0,60 €
Infusiones con leche	0,70 €
Licor sin alcohol	1,00 €
Montado	1,00 €
Moscatel	1,00 €
Mosto	1,00 €
Patatas fritas	1,30 €
Pincho de tortilla	1,55 €
Ración de chorizo, salchichón, queso	2,00 €
Refrescos, tónica, zumos	1,00 €
Sandwich mixto	1,40 €
Sidra	1,00 €
Vermouth	1,15 €
Copa de vino, rioja, valdepeñas	1,00 €
Copa de brandy, coñac, whisky, anís, ginebra, ron, licor	6,15 €
Combinado de brandy, coñac, whisky, anís, ginebra, ron, licor	7,20 €
Chupitos	2,00 €



ANEXO IV

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO OFERTADOS

Ficha Técnica: (ejemplo: galletas de cacao)	
Identificación o descripción del producto	
Ingredientes principales incluidos	
Ingredientes de comercio justo	
Etiqueta o sello de comercio justo	



ANEXO V

DECLARACIÓN RESPONSABLE CON LA CLÁUSULA ÉTICA DE COMERCIO JUSTO/COMERCIO RESPONSABLE²

Don/Doña _____, con DNI _____, actuando como
(administradora/or, gerencia, representante legal) de la empresa

y con poder bastante para obligarse en este acto, declara y manifiesta bajo su responsabilidad:

Que conociendo, de conformidad y aceptando en su integridad los contenidos establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares/Pliego de Condiciones Administrativas y Técnicas de la concesión/autorización/negocio jurídico patrimonial, que han de regir la contratación/la concesión/la autorización demanial y respecto a las prescripciones técnicas/condiciones especiales de ejecución de carácter ético establecidas en el citado pliego, así como respecto a los criterios de adjudicación de carácter ético:

- 1.- La empresa se compromete a suministrar los productos certificados o pendientes de certificación cumpliendo con lo previsto en los diez criterios o principios sobre comercio justo/en los ocho criterios sobre comercio responsable que se incluye en la Resolución del Parlamento Europeo y atendiendo en su caso a lo previsto en los artículos 43 y 44 de la Directiva 2014/24/UE.
- 2.- La empresa se compromete a garantizar la trazabilidad de los productos de comercio justo/de comercio responsable suministrado con ocasión de la ejecución del contrato/concesión/autorización/negocio jurídico patrimonial.
- 3.- La empresa se compromete a respetar los derechos laborales básicos a lo largo de la cadena de producción y al cumplimiento de las Convenciones Fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) así como a utilizar los productos de comercio justo/de comercio responsable incluidos en su oferta durante toda la ejecución del contrato/ concesión/autorización por el importe respecto al presupuesto de licitación incluido en su oferta económica.

Y en prueba de conformidad y compromiso, se firma la presente, en _____ a, de _____ de _____

Firma y sello o etiqueta de la empresa.



Código de verificación : PYa5d47d1120e1a9

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <http://www-2.munimadrid.es/verificacionCoverCotejoCOVE.jsp?codigo.verificacion=PYa5d47d1120e1a9>

Centro de Servicios Sociales Guindalera
C/ Pilar de Zaragoza, 28 - 28028 MADRID

T.: 91 713 07 04 - Fax: 91 713 07 16

Firmado por: MARIA ANGELES CABALLERO QUESADA

Cargo: JEFE DE SERVICIO

Fecha: 05-12-2017 13:37:30

ANEXO VI

TARJETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL

 MADRID distrito salamanca	
Nombre de la entidad colaboradora	

ESTA TARJETA ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE.

SU PROPIETARIO ES XXXXXXXX (EMPRESA COLABORADORA DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID).

ESTE DOCUMENTO ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA CONTROL E IDENTIFICACIÓN PERSONAL, CARECIENDO DE EFECTOS PARA CUALQUIER OTRO USO.

EN CASO DE EXTRAVÍO, ROGAMOS LA HAGAN LLEGAR AL CENTRO MUNICIPAL DE MAYORES GUINDALERA, EN LA CALLE PILAR DE ZARAGOZA 28. TELÉFONO 91 588 01 98.

ESTA TARJETA DEBERÁ ENTREGARSE CUANDO CESE LA ACTIVIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES

El tamaño de esta tarjeta de identificación será similar a una tarjeta de crédito.

Centro de Servicios Sociales Guindalera
C/ Pilar de Zaragoza, 28 - 28028 MADRID

T.: 91 713 07 04 - Fax: 91 713 07 16

Firmado por: MARIA ANGELES CABALLERO QUESADA
Cargo: JEFE DE DEPARTAMENTO

Fecha: 05-12-2017 13:37:30



ANEXO VII

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 VIII

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 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 tabón 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)

Centro de Servicios Sociales Guindalera
C/ Pilar de Zaragoza, 28 - 28028 MADRID

Firmado electrónicamente por: ALMARIANA ANGELES CABALLERO QUESADA
 Cargo: JEFA DE DEPARTAMENTO
 Cargo: JEFA DE DEPARTAMENTO
 Fecha: 05-12-2017 13:37:30
 Fecha: 05-12-2017 13:37:06