



Ayuntamiento de Orihuela
Concejalía de Bienestar Social
C/ López Pozas s/n Edificio Prop
03300 Orihuela (Alicante)
Tel.: 96 5359658

**NECESIDADES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN TEMPORAL DEL
SERVICIO DE CAFETERÍA Y/O COMEDOR DEL CENTRO MUNICIPAL DE
MAYORES "NTRA. SRA VIRGEN DE MONSERRATE DE ORIHUELA".**

1. OBJETO DE CONTRATO

1.1. CONCEPTO:

Constituye el objeto de éste contrato la gestión del servicio de **CAFETERÍA y/ o COMEDOR** del Centro Municipal de Mayores "Ntra. Sra. Virgen de Monserrate", sito en C/ País Valenciano nº 1, 03300 Orihuela (Alicante). Tfno.: 96 673 81 08.

1.2. USUARIOS DEL SERVICIO:

El servicio se prestará exclusivamente para los usuarios del Centro de Mayores, a los trabajadores del mismo y excepcionalmente a los acompañantes de los mayores. No obstante, con carácter ocasional y previa autorización de la Concejalía de Bienestar Social o de la Dirección del Centro, se podrán prestar servicios a otras personas sin que en ningún caso suponga práctica habitual ni se desvirtúe el carácter restringido del servicio.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS

2.1. TIPOS DE SERVICIO: la empresa concursante deberá **necesariamente ofertar los servicios de cafetería**, pudiendo ofrecer el servicio complementario de comedor cuyas condiciones vienen contempladas en el ANEXOIII

2.1.1. SERVICIO DE CAFETERÍA

Este se dispensara únicamente en el espacio destinado a tal fin.

Prestación del servicio

El horario de apertura y cierre de cafetería se acomodará al de apertura y cierre que el Centro establece:

- De Lunes a Viernes: de 09:00 a 20:00 horas.

- Sábados: de 10:00 a 24:00 horas.
 - Domingos y festivos: de 17:00 a 22:00 horas
- Estos horarios podrán ser modificados por el adjudicador cuando las necesidades del servicio así lo requieran, previa notificación al adjudicatario.
- El adjudicador se reserva la posibilidad de programar 3 fiestas al año en las que se supere o modifique el horario detallado.

2.1. OTRAS CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

La prestación de este servicio conlleva:

- La adquisición de alimentos y materias primas, así como la conservación, garantizando un stock suficiente y que los proveedores cumplan la normativa vigente.
- La preparación, cocinado y condimentación de los alimentos fuera del centro y su posterior traslado al mismo, de acuerdo con lo establecido por la normativa sanitaria, que le sea de aplicación.
- Los servicios relativos a montaje y recogida del mismo.
- Los servicios de limpieza y utillaje de cocina, de la vajilla y menaje, así como de las instalaciones de cafetería y comedor.
- La adquisición del material de limpieza, así como el material de aseo, mantelería, servilletas etc., de los comensales.
- El traslado de residuos a lugar adecuado para su posterior evacuación.
- El adjudicatario vendrá obligado a colaborar con la dirección del Centro y con la Concejalía de Bienestar Social en la organización de fiestas, eventos, actos especiales o cualquier otra circunstancia. Cuando estos actos conlleven la dispensación de servicio de catering el precio de estos servicios se establecerá de mutuo acuerdo.

3. LOCAL, MAQUINARIA Y ENSERES QUE APORTA EL AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA.

Para el cumplimiento y ejecución de los servicios contratados, el Ayuntamiento de Orihuela aportará un local, en condiciones de uso.

El local destinado a tal fin se encuentra situado en la C/ País Valenciano, nº 1 de Orihuela y la cafetería está distribuido de la siguiente manera:

- ◆ 7,50 metros cuadrados de barra.
- ◆ 10 metros cuadrados de almacén.
- ◆ 87,50 metros cuadrados de zona de cafetería.

Dicho local dispone de las correspondientes instalaciones, tomas y suministros de agua y luz, así como de los aparatos, mobiliario y enseres que se detallan en el **Anexo I de Inventario**.

4. MAQUINARIA, ENSERES Y UTILLAJE QUE DEBERA APORTAR EL

ADJUDICATARIO.

Para la prestación del servicio el adjudicatario deberá aportar:

- Instalación de otra maquinaria necesaria para la prestación del servicio de cafetería.
- Menaje de cafetería.
- Material fungible para la correcta prestación del servicio, así como el resto de aparatos, enseres y utillaje necesario para la prestación de los servicios y que no aparezcan especificados en **anexo I**.

5. ABONO Y PRECIO DE LOS SERVICIOS

Las personas usuarias de los servicios contratados abonarán al adjudicatario de modo directo el importe del coste correspondiente a su consumo, no pudiendo superar, en ningún caso los precios establecidos en la adjudicación definitiva de los servicios.

En todo caso estos precios no podrán ser nunca superiores a los que se detallan en el Listado de Precios que se adjunta como **Anexo II (Listado de Precios máximos)**.

Aquellos productos de cafetería, que ofrezca el adjudicatario que no se hallen en el **Listado de Precios** que se adjunta como **Anexo II** deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Centro. Los precios de estos nuevos productos deberán tomar como base dicho listado.

En el caso de comidas o cenas extraordinarios como por ejemplo el de Nochevieja, tanto el menú como el precio deberá negociarse entre el adjudicatario y la Dirección del Centro, no superando en ningún caso los 25 € por comensal.

Los precios se actualizarán anualmente de forma automática, de acuerdo con el incremento experimentado durante el año por el índice de precios al consumo (IPC), acreditado por el Instituto Nacional de Estadística. Esta actualización se establecerá, con la dirección del Centro, en el mes de Enero de cada año y será vigente hasta Diciembre del mismo.

6. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

6.1. PERSONAL:

- Todo el personal de la empresa adjudicataria está sometido al cumplimiento del Reglamento de Manipuladores de Alimentos y demás normativa de aplicación.
- La empresa entregará a la Dirección del Centro copias de los carnets de manipuladores de alimentos de todo el personal de la plantilla, así como las altas en la Seguridad Social.
- Este personal irá convenientemente identificado y su aspecto estará en concordancia con la higiene requerida por las características de su trabajo, siendo por cuenta del adjudicatario los uniformes, así como

todos los complementos necesarios: guantes, gorros, etc..., que establezca la normativa vigente en materia de Seguridad e Higiene.

- Velará porque sus trabajadores mantengan un trato exquisito con los usuarios, evitando cualquier tipo de discusión con los mismos, teniendo presente que forman parte de los recursos humanos del Centro. Su incumplimiento, a juicio de la dirección del centro, podrá ocasionar la rescisión del contrato de adjudicación.
- El adjudicatario queda obligado a conocer el Plan de Emergencia y Autoprotección del Centro, y a cumplir, él y sus trabajadores, con las funciones que en el mismo se les designan.
- Antes de abandonar diariamente el Centro y una vez que haya finalizado el servicio, se deberá dejar todo en un estado perfecto de limpieza, así como deberá asegurarse del buen funcionamiento de sus instalaciones.
- El personal de la empresa adjudicataria destinado a la prestación de este servicio deberá tener la cualificación profesional necesaria para la realización del mismo. Los licitadores deberán especificar en su oferta los puestos de trabajo y la cualificación profesional exigida.
- La empresa adjudicataria asume toda relación laboral y social con los trabajadores así como toda responsabilidad que derive de la prestación del servicio, en cualquier ámbito sea penal, civil o administrativo. El personal empleado por el adjudicatario estará vinculado laboralmente sólo con él y en ningún caso con la Corporación contratante.
- Será de total responsabilidad del adjudicatario el ajustar las condiciones de trabajo del personal a lo dispuesto en la legislación y convenios laborales vigentes en el sector, quedando el Ayuntamiento libre de responsabilidad sobre reclamaciones entre el contratista y su personal.
- Corresponde al adjudicatario el cumplimiento respecto del mismo de la Legislación Laboral, Seguridad e Higiene en el Trabajo y planes de formación. Todo ello en cumplimiento de las disposiciones legales vigentes.
- El adjudicatario dispondrá en todo momento del personal necesario para satisfacer adecuadamente las exigencias del contrato, debiendo garantizar la cualificación e idoneidad técnica del personal. El contratista, procederá si fuera necesario, a la sustitución del personal de forma que la ejecución del contrato quede siempre asegurada.

6.2. HIGIENE Y SEGURIDAD:

El desarrollo de las labores de preparación alimentos se llevarán a cabo observando las más estrictas normas de higiene y seguridad, aplicando en estos locales las instrucciones que pueda dictar la Dirección General de Servicios Sociales y la reglamentación Técnico Sanitaria de aplicación y así mismo se cumplirá cualquier normativa en vigor referida a la materia, así como la aplicación de la normativa en vigor referida al traslado de alimentos.

El adjudicatario cumplirá lo dispuesto en la Legislación de Prevención de Riesgos Laborales y en su normativa de desarrollo, y a tal fin, colaborará

con el Comité de Seguridad y Salud del Ayuntamiento de Orihuela y la Dirección del Centro.

7. OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- Además de realizar las funciones que llevan asociados los servicios objeto del contrato, el adjudicatario deberá aportar mensualmente un informe de evolución de todos los servicios realizados. Este informe cuyo contenido será consensuado con los responsables de la Concejalía de Bienestar Social, detallará de forma cuantitativa y también cualitativa la evolución del servicio, así como permitirá detectar anomalías, desviaciones sobre el contrato, así como evaluar nuevas propuestas organizativas.
- El Ayuntamiento podrá realizar al contratista, de forma puntual controles o auditorias mediante medios propios o ajenos, sobre el cumplimiento de las obligaciones que legalmente tiene con sus trabajadores, debiendo éste aportar la documentación que se le solicite y en el plazo requerido.
- La empresa deberá suscribir una póliza de seguros que cubra la responsabilidad civil y accidentes a terceros por todos los accidentes, daños o perjuicios que pudieran ocurrir ocasionados por los trabajos que se realicen como consecuencia de la prestación de los servicios.
- Corresponderá al adjudicatario la tramitación de cuantas licencias administrativas sean necesarias para la ejecución del contrato.
- En caso de que el adjudicatario desee suspender el servicio antes de la fecha de finalización del contrato deberá comunicarlo, por escrito, tanto al Ayuntamiento como a la dirección del centro, al menos tres meses antes del cese del servicio.

8. INSTALACIONES Y MATERIAL ADSCRITO AL SERVICIO

- El Ayuntamiento facilitará al adjudicatario el acceso a las instalaciones así como el uso del material adscrito a los servicios. Dicho material continuará siendo propiedad del Ayuntamiento, quedando a su disposición cuando finalice el periodo de adjudicación de este contrato. El mantenimiento de dicho material corresponderá al adjudicatario del servicio, debiendo ser devuelto al Ayuntamiento al finalizar el contrato en las mismas condiciones en las que se recibió, exceptuando el normal desgaste por el uso realizado.
- El adjudicatario estará obligado a realizar un inventario de la totalidad de los materiales suministrados al inicio de la puesta en marcha del servicio e igualmente otro antes de la finalización del servicio.
- El adjudicatario se obliga a mantener todas las instalaciones y material en el mejor estado de funcionamiento y rendimiento y responde directamente de la inutilización, pérdida, deterioro y destrucción del material inventariado, siendo de su cuenta y riesgo reponerlos

inmediatamente por otros de idéntica calidad, marca y rendimiento que el del inventario. El adjudicatario aportará el material auxiliar necesario.

- El adjudicatario no tendrá sobre el local ni las instalaciones fijas, más derecho que el de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato. A aquél no se le concede la posesión, que seguirá siendo del Ayuntamiento de Orihuela y sólo el uso en cuanto sea necesario.

9. CANON A SATISFACER POR LA EMPRESA

La empresa deberá satisfacer mensualmente la cantidad de 200 euros en concepto de canon. La cantidad de dicho canon deberá ser ofertada por la empresa en su solicitud. El pago del importe de este canon se realizará en especie, en su valor equivalente, mediante la prestación de servicio de comedor a aquellas personas mayores, con escasos recursos, que establezca la Concejalía de Bienestar Social.

Orihuela, a 27 de junio de 2011

JEFE DE SERVICIOS SOCIALES



Fdo. Carmen González Hernández

Vº. Bº CONCEJAL DE BIENESTAR SOCIAL



Fdo. Emilio Zaplana Polo

ANEXO I

INVENTARIO DE MAQUINARIA Y UTILLAJE CAFETERÍA.

- 1 MICROONDAS PLATO GIRATORIO 800W.
- 1 FRETE MOSTRADOR 2/PUERTAS FRIGOR. 1468X600X1050.
- 1 MUEBLE CAFETERO 1000X600X1050MM.
- 1 MUEBLE LEJERO 1500X300X1050MM.
- 1 LAVAVASOS F8SE 400X500X615MM. ÚTIL LAVADO 20CM.
- 1 SOPORTE ACERO INOX LAVAVASOS.
- 1 DEPURADOR ANTICAL LAVAVASOS.
- 1 TOSTADOR DE PAN T-6 2/PISOS.
- 1 VITRINA TAPAS 8/BANDEJAS 1860MM.
- 1 LEJA ACERO INOX 115X25.
- 1 FREGADERO ACERO INOX 2/CUBETAS Y ESCURRIDOR.
- 1 DERECHO 1200X500MM. INCLUIDO BASTIDOR.
- 1 GRIFO MNM 2/AGUAS PALANCA LARGA CAÑO GIRATORIO 25M.
- 6 MESAS MODELO 707 ESTRUCTURA METÁLICA.
- 24 SILLAS MODELO 2004 ESTRUCTURA METÁLICA.

ANEXO II

LISTADO DE PRECIOS(IVA incluido).

SERVICIOS	EUROS
CAFÉ SOLO	0,80
CAFÉ CORTADO	0,90
CAFÉ CON LECHE	0,95
CAFÉ CON LECHE CONDENSADA	0,90
CAFÉ BOMBÓN	0,90
CAFÉ CON GOTAS DE LICOR	1,00
DESCAFEINADO SOLO	0,80
DESCAFEINADO C/ LECHE CONDENSADA	0,90
DESCAFEINADO C/ LECHE VASO DE 300CC	0,95
DESCAFEINADO CON LECHE	0,90
DESCAFEINADO DE MAQUINA	0,90
DESCAFEINADO DE MAQUINA CORTADO	0,95
BOMBÓN DE MAQUINA	0,95
VASO DE LECHE	0,85
INFUSIONES	0,70
CARAJILLO	1,10
TAZA DE CHOCOLATE	0,90
ZUMOS	0,80
ZUMO NATURAL NARANJA VASO 300CC	1,10

REFRESCOS

COCA-COLA, FANTA Y SIMILARES	0,90
AGUA TONICA	0,90
AGUA MINERAL	0,80
GASEOSA PEQUEÑA	0,70
SIDRA BOTELLA	2,65

CERVEZAS

BOTELLIN DE 200CC	0,90
BOTELLIN DE 300CC	1,00
CERVEZA SIN ALCOHOL 200CC	0,90
CERVEZA SIN ALCOHOL 300CC	1,00
BOTELLA CERVEZA 1L	2,00

COMBINADOS

CUBA-LIBRE	3,00
------------	------

GIN-TONIC, LIMÓN Y GINEBRA, ETC	3,00
CUBA-LIBRE DE MARCA Y WHISKY	3,50

WHISKIES

UN DYC	2,50
UN ESCOCÉS	3,00

BOCADILLOS

JAMÓN SERRANO	1,90
JAMÓN YORK	1,30
CHORIZO/ SALCHICHÓN	1,30
QUESO	1,30
TORTILLA	1,35
TORTILLA ESPAÑOLA	1,30
ANCHOAS	1,40
ATÚN	1,30

TAPAS Y RACIONES

ACEITUNAS	0,65
ALMENDRAS	0,95
PAPAS	0,80
CACAHUETES	0,80
AVELLANAS	0,95
BOQUERONES 4 UNIDADES	1,00
ACEUITUNAS RELLENAS	0,80
ENSALADILLA	1,25
ALBÓNDIGA	1,05
RACIÓN TORTILLA	1,05
BACALAO	1,25
RACIÓN PATATAS ASADAS	0,75

VINOS

VINO COMÚN, CHATO	0,70
VINO DULCE CORRIENTE, MISTELAS	0,70

VERMOUTS Y APERITIVOS

VERMOUTH MARCA	1,00
BITTER SIN ALCOHOL	0,9

ANISADOS, AGUARDIENTES Y LICORES

ANIS MARCA (CASTELLANA, MONO)	1,00
LICORES DIGESTIVOS (MENTA, MANZANA)	1,00
BRANDYS Y PONCHES, COPA	1,50

FUNDADOR, CENTENARIO, SOBERANO	1,00
RON, GINEBRA Y WHISKY, COPA	1,50

BOLLERÍA

MAGDALENA, VALENCIANA, UNIDAD	0,60
TOSTADAS ENTERA	0,65
ENSAIMADAS UNIDAD	0,80
EMPANADILLA	1,10
CROISSANTS	0,80
FLAN	0,50
PAN DE CALATRAVA	0,95

COMEDOR

MENU COMPLETO DIARIO	4,75
PLATO PRINCIPAL MENU	2,50
MENU ESPECIAL NOCHE VIEJA	25,00

ANEXO III

(Solo para ofertas de COMEDOR)

En el caso de que la empresa concursante ofrezca como mejora la prestación de servicio de comedor, deberá también contemplar los siguientes requisitos:

1. Prestación del servicio:

El horario de apertura y cierre del comedor será:

- De lunes a sábado: de 13:00 a 14:30 horas.

Consistirá en la dispensación de comida de medio día en 2 modalidades:

- b) Consumo de menú en el propio centro.

El adjudicatario ofrecerá un menú diario consistente al menos en ensalada, un plato principal, postre, pan y agua.

El precio máximo de dicho menú será de 4,75 IVA incluido.

- c) Servicio de comida para llevar:

Consistirá en la posibilidad de que los usuarios del centro puedan llevarse a domicilio el plato principal del menú ofrecido ese día.

El adjudicatario deberá proveer a los usuarios de los envases necesarios para tal fin.

El precio máximo de dicho plato principal será de 2,50 IVA incluido.

- No está permitida la elaboración de comidas dentro del centro.

- Los alimentos cocinados que se ofrezcan tendrán que elaborarse en otro lugar distinto al centro de mayores y trasladarse de acuerdo con lo establecido en la normativa sanitaria que le sea de aplicación.

Los alimentos deberán ser elaborados fuera del centro y trasladarlo al mismo como servicio de catering, de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente que le sea de aplicación.

2. Condiciones generales del comedor:

- La cantidad de las raciones ofertadas será en cantidad suficiente a una persona adulta normal.
- A la hora de planificar los menús la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta que se trate de una alimentación saludable y especialmente las características gastronómicas y culinarias saludables de la zona.
- En relación a la calidad de los productos: La empresa adjudicataria acreditará documentalmente, que todas las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús proceden de

empresas autorizadas de acuerdo con la legislación vigente.

- Para aderezos y aliños de ensaladas se obligará el uso de aceite de oliva. Los tipos recomendados de mayor a menor calidad son aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado. Para frituras se utilizarán aceites de semillas tales como aceite de girasol, aceite de soja y/o aceite de semillas "alto oleico". No se podrán utilizar en la fritura aceites ricos en ácidos grasos saturados.
- Se moderará el uso de sal en las preparaciones, empleando sal yodada. Tanto las carnes como las aves y los huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el código alimentario español, y la normativa que lo desarrolle siendo en todos los casos de categoría A1. Se ofertarán carnes magras en las que se retirará la grasa visible antes del cocinado. La carne de cerdo será preferiblemente fresca, usando piezas como lomo, chuletero, paleta o magro de jamón. En el caso de carne de vacuno se utilizarán piezas de las categorías extra o primera. Sólo se utilizará la carne de segunda categoría en el caso de carnes picadas, en las que se picarán conjuntamente carne de primera y segunda (siendo el porcentaje en materia grasa <20%). Se podrán incluir en el menú otras carnes como conejo, cordero, etc.
- Las verduras y hortalizas frescas serán de primera calidad, cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas estarán compuestas mayoritariamente por alimentos crudos vegetales diversos.
- En el diseño del menú se incluirán frutas de temporada. La fruta deberá ser de primera calidad.
- Los pescados, al igual que en los supuestos anteriores, se ajustarán a los requisitos establecidos por la normativa vigente y serán de clase A. Será obligatorio incluir en el menú pescados azules y blancos. En ambos casos se servirán limpios, eviscerados y libres de espinas.
 - La ración de pan mínima será de unos 50g aproximadamente, debiendo ofertarse pan blanco e integral.

3. MAQUINARIA, ENSERES Y UTILLAJE QUE DEBERA APORTAR EL ADJUDICATARIO.

Para la prestación del servicio el adjudicatario deberá aportar:

- Instalación de otra maquinaria necesaria para la prestación del servicio de comedor.
- Menaje de comedor.
- Material fungible para la correcta prestación del servicio, así como el resto de aparatos, enseres y utillaje necesario para la prestación de los servicios y que no aparezcan especificados en anexo I.

4. ABONO Y PRECIO DE LOS SERVICIOS

Las personas usuarias de los servicios de comedor abonarán al

adjudicatario de modo directo el importe del coste correspondiente a su consumo , no pudiendo superar, en ningún caso los precios establecidos en la adjudicación definitiva de los servicios. En todo caso estos precios no podrán ser superiores a los que se detallan en el Listado de Precios que se adjunta cómo **Anexo II**.

Aquellos productos de comedor, que ofrezca el adjudicatario que no se hallen en el **Listado de Precios** que se adjunta cómo **Anexo II** deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Centro. Los precios de estos nuevos productos deberán tomar como base dicho listado.

En el caso de comidas o cenas extraordinarios como por ejemplo el de Nochevieja, tanto el menu como el precio deberá negociarse entre el adjudicatario y la Dirección del Centro, no superando en ningún caso los 25 € por comensal.

Los precios se actualizarán anualmente de modo automático, de acuerdo con el incremento experimentado durante el año por el índice de precios al consumo (IPC), acreditado por el Instituto Nacional de Estadística. Esta actualización se establecerá en el mes de Enero de cada año y será vigente hasta Diciembre del mismo.

5. OTROS COMEDOR:

En el horario de comedor podrán utilizarse hasta 40 metros cuadrados más del salón polivalente adyacente a la cafetería.

**PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA y/o COMEDOR DEL
CENTRO DE MAYORES MUNICIPAL “NTRA. SRA. VIRGEN DE
MONSERRATE DE ORIHUELA”.**

PROPUESTA DE VALORACION DE LAS OFERTAS

- Mayor importe de canon (10 puntos)
- Oferta de servicio de comedor(20 puntos)
- Contratación al menos del 10% de la plantilla de personas con discapacidad (10 puntos)
- Empresa de economía social (10 puntos)
- Mejor oferta precios:
 - Por disminución de precios 5% (10 puntos)
 - Por disminución de precios 10% (20 puntos)
- Otras mejoras: 20 puntos.

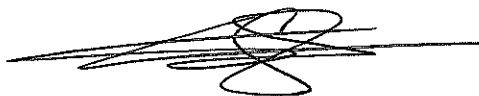
Orihuela, a 27 de junio de 2011

Jefe de Servicios Sociales



Fdo. Carmen Gonzalez Hernández

Vº. Bº CONCEJAL DE BIENESTAR SOCIAL



Fdo. Emilio Zaplana Polo