



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10
Plaza del Carmen, 4
03300 Orihuela (Alicante)
Teléfono: 96 673 73 30

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL
SERVICIO DE CAFETERÍA - COMEDOR DEL CENTRO DE MAYORES
MUNICIPAL “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 / 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. PRECIO O CANON DEL CONTRATO:

La empresa deberá satisfacer mensualmente la cantidad de cuatrocientos euros (400,00 €) en concepto de canon, sin perjuicio de que el mismo sea compensado, mediante la prestación de servicio de comedor a aquellas personas mayores, con escasos recursos, que establezca la Concejalía de Bienestar Social.

1.3. 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 siempre según el permiso necesario 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.

1.4 CRITERIOS DE VALORACION DE LAS OFERTAS

- Incremento del precio canon establecido (5 puntos)
- Contratación al menos del 10 % de la plantilla de personas con discapacidad (10 puntos).
- Empresa de economía social (10 puntos)
- Mejor oferta de productos de cafetería:
 - Por disminución de precios 5 % (10 puntos)



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10

Plaza del Carmen, 4

03300 Orihuela (Alicante)

Teléfono: 96 673 73 30

- Por disminución de precios 10 % (20 puntos)
 - Mejor oferta precio de menú:
- Por disminución de precios 5 % (10 puntos)
- Por disminución de precios 10 % (20 puntos)
 - Mejoras del menú básico:
- Por mayor número de platos: 10 puntos
- Por mejor oferta de menús de régimen alimenticio: 10 puntos
 - Otras mejoras: 15 puntos

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS

2.1. TIPOS DE SERVICIO

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.
- No está permitida la elaboración de comidas dentro de la cafetería.
- Los alimentos cocinados que se ofrezcan en la cafetería tendrán que elaborarse en otro lugar distinto al centro de mayores y trasladarse de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente que le sea de aplicación.

2.1.2 COMEDOR-CATERING

Prestación del servicio:

El horario de apertura y cierre del comedor será:



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10
Plaza del Carmen, 4
03300 Orihuela (Alicante)
Teléfono: 96 673 73 30

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

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

- a) 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.

- b) 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.

Todos 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.

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 utilizaren la fritura aceites ricos en ácidos grasos saturados .
- Se moderara 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 entodos los casos de categoría A1. Se ofertaran carnes magras en las que se retirará



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10

Plaza del Carmen, 4

03300 Orihuela (Alicante)

Teléfono: 96 673 73 30

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.

2.2. OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS

La prestación de estos servicios 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.
- Los servicios de comedor referentes 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 al lugar que se indique 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.



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10
Plaza del Carmen, 4
03300 Orihuela (Alicante)
Teléfono: 96 673 73 30

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

Dicha 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 línea de autoservicio/buffet caliente y fría para la prestación del servicio de comedor.
 - Instalación de otra maquinaria necesaria para la prestación del servicio de cafetería.
 - Menaje de cafetería y 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.

5. ABONO Y PRECIO DE LOS SERVICIOS

Las personas usuarias de los servicios de cafetería y 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**.



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10

Plaza del Carmen, 4

03300 Orihuela (Alicante)

Teléfono: 96 673 73 30

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 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.

6. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

6.1. PERSONAL:

- Todo el personal de la empresa adjudicataria está sometido al cumplimiento del Reglamento de Manipuladores de Alimentos (RD 202/2000 de 11 de Febrero) y el Decreto 73/2001 del Gobierno Valenciano de 2 de Abril 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.



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10

Plaza del Carmen, 4

03300 Orihuela (Alicante)

Teléfono: 96 673 73 30

- Antes de abandonar diariamente el Centro y una vez que haya finalizado el servicio de cafetería / comedor, 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 el Real Decreto 3484/2000 de 29 de Diciembre, sobre Reglamentación Técnico Sanitaria en comedores colectivos, 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 como servicio de catering.

El adjudicatario cumplirá lo dispuesto en la Ley 31/1995 de 8 de Noviembre 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.



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10

Plaza del Carmen, 4

03300 Orihuela (Alicante)

Teléfono: 96 673 73 30

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 consensado 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.

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.



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10
Plaza del Carmen, 4
03300 Orihuela (Alicante)
Teléfono: 96 673 73 30

- 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. Aquél no se le concede la posesión, que seguirá siendo del Ayuntamiento de Orihuela y sólo el uso en cuanto sea necesario.

Orihuela, a 2 de noviembre de 2010
Coordinador de Acción Comunitaria

Fdo. Emilio Zaplana Polo

Vº. Bº. El Jefe de Servicio

ANEXO I

MAQUINARIA Y UTILLAJE CAFETERÍA.

- 1 MICROONDAS PLATO GIRATORIO 800W.
- 1 FRENTA 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.



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10

Plaza del Carmen, 4

03300 Orihuela (Alicante)

Teléfono: 96 673 73 30

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.

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

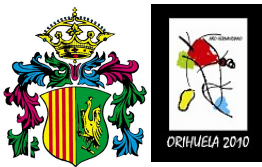
REFRESCOS

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



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10

Plaza del Carmen, 4

03300 Orihuela (Alicante)

Teléfono: 96 673 73 30

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

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
ACEITUNAS 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



Ayuntamiento de Orihuela

Patrimonio / Expediente nº 315.6/10

Plaza del Carmen, 4

03300 Orihuela (Alicante)

Teléfono: 96 673 73 30

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